



烘焙出自己的夢想 賴卉凌

2013-01-13 記者 王紹容 報導



甜點店的Facebook粉絲專頁上，時而上傳最新的出爐的蛋糕照片，無論是布朗尼、水果派、鹹派還是餅乾，都令人食指大動，照片下的回應都是粉絲在詢問購買方式和價格，甚至有些人禁不住嘴饞，想直接下單了。

不過很少人知道，這家網路從設計、烘焙、上傳照片到寄送，都是由老闆賴卉凌一人獨力完成，做為一個年輕的創業者，賴卉凌身上看不到膽怯，反而是懷著滿滿的勇氣和信心，踏上自己的逐夢之路。



身為年輕的創業者，賴卉凌對自己很有信心。（照片來源／王紹容攝）

夢想有原則 堅持好味道

賴卉凌在大學時讀的是工業設計，在畢業後也順利地找到了相關工作，但在工作了四年後，賴卉凌開始感到乏味，想要設計自己喜歡的東西。剛好她休假了一陣子，有機會到台東旅遊，去了幾家氣氛很不錯的咖啡廳，激發了她在腦中籌畫已久的構想：開咖啡廳，這也是她小時候的夢想。

賴卉凌第一次烤蛋糕，是按照食譜做的紅蘿蔔蛋糕。因為是初次嘗試，作品當然不甚理想，不過仍然獲得許多親友的鼓勵和青睞，「這讓我覺得，做甜點其實沒有那麼難。」賴卉凌笑著說。之後她又嘗試了布朗尼和各種口味的蛋糕，她給自己一個目標，每天要試做出一種新的味道，賴卉凌自豪地說到「那時候想說，這樣有一天就會有100種味道。」今天她已經試超過250個蛋糕，做甜點對她來說，不只是興趣，也是一種自我挑戰。

雖然做過上千個蛋糕，但賴卉凌對於每個蛋糕的品質毫不馬虎。她會選擇網路商店的第一考量，除了店面價格，就是為了蛋糕的新鮮度。她盡量採用台灣的食材，既新鮮品質好，又可以支持在地產業：像大湖的草莓可以用來做草莓塔；竹東的酸柑則做成桔香巧克力蛋糕；其他如香蕉、南瓜等食材則是賴卉凌的爺爺奶奶自己細心栽種的。儘管有些食材選用台灣本地出產的，會讓蛋糕的成本變高，但是她覺得不見得要用國外的大廠牌，「因為我想讓大家知道，做西式的甜點，也可以很支持台灣。」賴卉凌說道。



賴卉凌堅持用在地的新鮮食材來做甜點，草莓派選用的是大湖的優質草莓。

（圖片來源／一百種味道官方網站）

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶

- 關余膚色 我想說的事

總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界
陳思寧 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員
張婷芳 / 人物

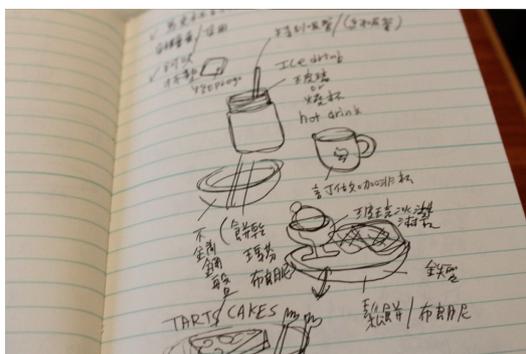
手繪設計 與客人互動

賴卉凌喜歡以自己手繪的方式記錄生活，筆記本裡都是生活裡的點點滴滴。也因為她的圖畫可愛，有些客人在訂蛋糕時會請她幫忙寫卡片，一起送給收禮的人，她就在卡片寫下客人先想好的字句，並搭配一些小插圖，讓卡片看起來更精美。這是她和客人互動的好方法，能有效改善網路店面沒有辦法和客人直接溝通的窘境。

除此之外，因為賴卉凌喜歡研發新的蛋糕，但烤出來的蛋糕只需要試吃一點就可以做記錄，而不添加防腐劑的蛋糕只能放三天，剩下的蛋糕即使和家人一起吃也吃不完。於是賴卉凌想到了一個好辦法：將蛋糕送給客人試吃，在送貨時多放入一兩片試做的蛋糕，客人吃了也開心，還可以給她意見回饋，一舉兩得。

日前賴卉凌去韓國旅遊，為了自己將開張的實體店面作準備，給自己排了一個「天天吃甜點」的行程。她走遍五花八門的韓國咖啡店，非常用心地將每間店的飲料和甜點的設計畫下來，並記錄了餐點價格、店內的裝潢方式，因為她的店面設計也是由她親自操刀，包括整個格局、布置、菜單、餐點擺盤等。

當然賴卉凌也不是什麼都會，但她認為不會就去學，沒什麼辦不到的事，「像我昨天才第一次學做咖啡的拉花呢！」賴卉凌不好意思地說。因為對咖啡這一方面很陌生，所以她非常努力做功課，評比各家咖啡店的經營方式，試各種口味的咖啡豆，尋找合適的餐具等，每天馬不停蹄地忙碌，想要把自己的咖啡店做到自己心目中的模樣。



賴卉凌喜歡在筆記本中記錄各種甜點的設計。（照片來源／王紹容攝）

追逐夢想 不怕辛苦

當初賴卉凌毅然辭掉工作，甜點店的一切從零開始，慢慢透過親朋好友，才漸漸累積出一些客源，克服剛創業遇到的一些困難。剛開始寄宅配的時候，蛋糕容易碎掉，後來不斷更換包裝，終於找到最適合的包裝方式；從不斷推出新口味，和新的在地商家合作，自己設計蛋糕的配料、外形的過程中，烘焙的技巧也越來越成熟，蛋糕好吃健康，客人也就源源不絕。

隨著生意越來越好，賴卉凌的工作分量也日益加重，但既然是做自己喜歡的事，當然不會怕辛苦、也不會喊累，只是家人還是會擔心她的健康狀況，也有熟客會貼心提醒她多休息。但對賴卉凌來說，這一切地努力付出，都是她心甘情願的。

關於即將開張的咖啡店，賴卉凌設計的是歐美復古風，她笑說市面上大多是日系風格的咖啡店，而自己的甜點又沒有高級如法式甜點，所以希望營造的是一種舒適、溫馨的感覺，讓客人們來了可以不拘謹，並得到休息和放鬆。雖然近日忙於新店舖裝潢，賴卉凌仍不忘上傳店舖的施工照片、選購餐具的照片和客人互動，藉由誠心地分享拉近彼此的距離。

賴卉凌從小的夢想就是開咖啡店，而她憑著自己的努力和無畏無懼，新的店面即將開張了。但她不因此而自滿，她認為自己的咖啡店做的是品牌，希望能打響名號，當她的招牌亮出去時，大家會知道，這是一間品質很好的咖啡廳。

對賴卉凌而言，追逐夢想不怕辛苦、不怕失敗，因為這是「在做自己喜歡的事。」她認真地說道，而因為她的每一分努力，璀璨的夢想也離她更近一些。



憑著自己的努力，賴卉凌一筆一畫勾勒出夢想，咖啡店的實體店面正在裝潢中。

(照片來源／賴卉凌Facebook)



恐怖情人 當深愛變成殺害

近年來，情殺案件頻傳的現象，來自於社交媒介轉換、媒體的連鎖效應及教育體制的根源，情感問題是大眾關注且必須學習的議題。

多元創意 單一主題同人展



臺灣的同人誌販售活動日益興盛，更出現限定特定主題的「單類型同人誌販售會」，顯示同人活動的多樣面貌。

▲TOP

關於喀報 聯絡我們

© 2007-2014 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0