



A8



民生

责任编辑：马俊杰 编辑：郑皓
2023年6月14日 星期三

“因为喜欢甜点，而后在烘焙路上一发不可收拾，潜心研究、出国深造，20多年来，他从最初在餐厅打杂，到如今在十堰拥有5家烘焙店，一路磕磕绊绊，实现梦想。他就是武当点心局创始人之一兼技术总监——刘顶兵。

■文/记者 杨天娇
图/记者 吕世银

他将法式甜点与十堰文化相结合

6月5日早上7点，42岁的刘顶兵来到位于上海路的武当点心局十堰首店，开始一天的工作。作为创始人之一，刘顶兵承担着店里的一项重要工作——制作点心、研究新品。“我们目前有30多个单品，主打的就是新鲜、健康、美味。这是我们店里的特色‘福寿康宁绿豆糕’。它与普通的绿豆糕完全不同，不仅使用健康、低糖的原料制作，而且蕴含着美好的寓意，因此成为点单量最高的单品。”刘顶兵说。

武当点心局首店于2022年5月开业，在此后的5个月内，又陆续开了4家分店。“我最初的梦想，是不断提升技术，开一家属于我自己的店，如今我终于做到了。”武当点心局开业以来，店里的产品都由刘顶兵负责。“最开始所有点心都是我一个人做，现在培养了一批糕点师傅，我现在最主要的工作是巡查和研究新品。”为了做到自己和顾客都满意，刘顶兵经常一进厨房就是一整天，反复调整、试验，从构思一款产品到最终上市，至少得一个月时间。

在店里买了一大袋点心的刘女士，是店里的常客。“我就住在附近，开业到现在，我隔三差五就要来一次，买得最多的是绿豆糕，全家人都爱吃。”正是有了刘女士这些老顾客的支持，武当点心局的生意越来越好。“开业第一天，我们的营业额就达到6万元，第一个月营收几十万元。”刘顶兵说，他喜欢研究新品，他的理念是将法式甜点与十堰文化相结合，让糕点好吃又有新意。

20多年专注做甜点，武当点心局创始人刘顶兵：

用心打造甜蜜事业



刘顶兵喜欢研究新品，常常一进厨房就是一整天，反复调整、试验，直到自己满意为止。

一路追梦，从学徒成长为技术总监

2000年，19岁的刘顶兵在武汉上班，一天晚上，他路过一家蛋糕店时，被橱窗里的蛋糕吸引。“这些蛋糕看着就让人心生美好，所以我也想着做出这么漂亮的蛋糕。”有了这个想法后，刘顶兵到蛋糕店应聘，从打杂做起。3年里，刘顶兵在武汉多家蛋糕店做学徒，就是为了学到更多甜点制作方法。

2003年，已经可以独立制作西点的刘顶兵借了点钱，到南方最顶尖的广东黎国雄蛋糕烘焙中心学习了两个月。“要做好烘焙，最重要的是经验，拿烤吐司来说，1个吐司的烤制时间和4个的烤制时间完全不同，吐司放置的方向的不同，也会影响口感……”那时候，刘顶兵没日没夜地练习，可以做到1分钟捏好60个面团。

2004年，学有所成的刘顶兵在武汉开了他的第一家蛋糕店。“结果不到半年就关门了。”刘顶兵说，店里生意不好，而且遇到了资金周转难题，他在无奈之下只好关店。这一次的失败并没有扑灭刘顶兵的热情。为了让甜点更具有艺术感，刘顶兵报名学习素描。而后，他又去大型连锁酒店应聘，专做西点。找准方向的刘顶兵开始潜心钻研，在10年时间里辗转多个星级酒店，从西点师傅做到了西点房厨师长的位置。

2014年，回到家乡的刘顶兵在武当国际大酒店担任西点房厨师长。尽管如此，刘顶兵并不知足。2015年，他和合伙人在十堰开了一家烘焙店。2017年，他又花50万元，到号称是法国厨艺界“哈佛”的法国雷诺特厨艺学校学做法式甜点。“全世界的甜点中，法国甜点最出名，我要学做最正宗的甜点。”抱着这一信念，在法国上学期间，刘顶兵不敢有丝毫懈怠。

“做甜品是最基础的一门课，在那里，我的认知得到提升，技术也得以提升，更培养了匠心精神。”近年来，十堰的烘焙店越开越多，学成归国的刘顶兵开始思考如何将店经营得更好。“单纯做甜点不是我想要的，我开始琢磨在甜品中加入十堰元素。”于是，刘顶兵和3位合伙人一起在十堰开了“武当点心局”，他担任技术总监，将武当文化和点心合二为一。

“现在的事业很甜，梦想也很甜”

“最初我的设想是将法式甜品带回来，让更多人知道、了解法式甜品。在第一家店，我主要做法式点心。一开始我推出了一款硬欧包，上架的第一天就有人买，但顾客尝了一口后，直接说这东西很难吃。在他们眼中，面包应该是软的，硬面包意味着糕点师傅很失败。”虽然没能得到好评，但刘顶兵没有气馁。“一名好的糕点师傅不仅要做出好产品，更要把产品卖出去。”随后，刘顶兵开始将目光聚焦到十堰本土文化上，“外地有不少具有本土特色的点心店，我觉得这是一个商机。所以我定制了磨具，用慕斯做出‘紫霄宫’造型的糕点，一经推出就接到不少订单。”

经过大半年选址、调整产品线，2022年，刘顶兵的“武当点心局”正式开业。这家店主打“国潮”风，走进店内，墙上的字、画都和武当文化有关，用进口原料、法式甜品配方做出的产品也都加入了十堰特色。“烘焙类的产品可以带给人情绪价值，我不仅要让产品提供情绪价值，更要有社会意义。我想通过这些点心来推广十堰文化。”23年来，刘顶兵一直在烘焙行业里钻研，从底层做起，精进技术。在烘焙这条路上，他一直不忘初心，大胆向前迈进。回头看看实现梦想走过的路，刘顶兵内心很满足，“现在的事业很甜，梦想也很甜。”



2017年，刘顶兵到法国雷诺特厨艺学校学做法式甜点。



“福寿康宁绿豆糕”蕴含着美好的寓意，备受顾客喜爱。