

11岁“小孩姐”四年厨龄，靠烘焙火出圈 妈妈：希望她拥有多彩人生



冯睿给妈妈做的雪山蛋糕

小学五年级的她，已经有四年烘焙经验，从蛋糕、桃花酥、蛋黄酥到月饼、牛角包，她都能熟练制作。近日，她更是复刻出了“川藏线上的雪山蛋糕”送给妈妈做礼物，纯熟的烘焙技艺让网友惊叹，“这是未来的面点大师。”“这也是一种让人羡慕的才华！”

这位“小孩姐”名叫冯睿，今年11岁，7月29日，记者联系上了冯睿的妈妈，她介绍说，孩子的烘焙技艺是跟着网络教程学的，因为孩子特别喜欢吃蛋糕，没事就喜欢琢磨怎么做，慢慢就沉迷其中了。冯睿妈妈告诉记者，只要是孩子热爱的，可以坚持的，那么投入其中一定是幸福和快乐的，所以家人们都很支持孩子，希望她拥有一个多彩的人生。



冯睿在摆摊卖自己做的面包

“未来的面点大师” 11岁“小孩姐”靠烘焙火出圈

粉粉的如同花瓣模样的桃花酥、看上去让人食欲大增的抹茶味红豆奶酪贝果、川藏线同款雪山蛋糕……近日，来自浙江杭州的“小孩姐”冯睿靠烘焙火出圈，今年11岁的她已经有四年的烘焙经验，看着她做出来的让人充满食欲的面点，网友们毫不吝啬地夸赞“未来的面点大师”“能成为一名美食家是很了不起的事”“会做美食也是一种才华”……

“小孩姐”冯睿正在读小学五年级。7月29日，记者联系上了冯睿的妈妈冯女士。看到自家孩子在网上火了起来，冯女士有些意外也有些惊喜。“我们拍视频是为了记录一下烘焙成果，没想到能引来这么多人关注。说句真心话，在我们眼里就是很普通的事情。”冯女士笑着告诉记者。其实，正是这份“普通”的热爱和坚持，让年仅11岁的冯睿引来了众多人的关注。

网上找教程 小学二年级开始自学烘焙

冯女士告诉记者，冯睿从小兴趣爱好广泛，对美食尤其着迷。无论是烘焙、中餐、西餐还是饮料制作，只要和吃的有关，她都充满了浓厚的兴趣。尽管家人并没有从事烘焙行业的，但冯睿在二年级时就展现出了非凡的自学能力。

“她在网上找教程，一步一步学习烘焙技巧，从最初的失败到后来的得心应手，她的进步让我们都感到惊讶。”冯女士笑着告诉记者，家人们成为了她最忠实的“品尝师”和“粉丝”。每当她做出新的烘焙作品，家人都会围坐在一起，品尝她的手艺，并给予最真诚的赞美和建议。

“面粉、鸡蛋、奶油各放多少？怎么能做出好看的形状？糕点要烤多久……”这些问题让人有探究下去的兴趣，久而久之，我就越来越喜欢了。”面对记者的采访，冯睿也说出了心里话，她表示，开始只会做一些简单的

糕点，如今，烤蛋糕坯、抹奶油，还有裱花、做装饰等，自己通通不在话下。

谈到自己最得意的一件作品，冯睿说，那是专门为妈妈做的“川藏线上的雪山”。原来，冯睿的妈妈一直想走一趟318线去看看川藏线上的雪山，但由于种种原因未能如愿，于是冯睿为妈妈做出了一个雪山蛋糕。

暑假摆摊卖面点 最高一天营业额有500元

现在正值暑假，在妈妈的支持下，冯睿开始外出摆摊，售卖自己的烘焙作品。“主要是想趁着外出售卖的机会，锻炼女儿的能力，来购买的也都是街坊邻居。”冯女士告诉记者，备货、做糕点、摊位布置等都是女儿亲力亲为，这也让她很惊叹，没想到女儿这么“社牛”。

冯女士告诉记者，目前一共摆了8天摊，大概测算，营业额最高的一天能有500元。“糕点是新鲜制作的，如果当天没有卖完，会送给环卫工人、邻居或是路人。”冯女士说，8天的经历不但锻炼了女儿的实践能力，还赚取了一些零花钱，算是一举多得。女儿从小就立志当一名烘焙店老板，开一家属于自己的店。“我记得有一次学校老师询问孩子们，未来想要做什么职业，当时冯睿认真地说，自己以后想学烘焙专业，开一家烘焙店，做出种类更加丰富的糕点。”

烘焙影响学业？ 妈妈说希望孩子有个多彩人生

对于如何平衡烘焙和学业时间的问题，冯女士表示学习跟爱好并不冲突。“我们没有额外给小孩布置学业上的任务，只要她把老师布置的作业完成就好了。”冯女士告诉记者，只要孩子能够合理安排时间，烘焙和学业完全可以兼顾。

冯睿也确实做到了这一点，她在保证学业的同时，依然能够抽出时间来做自己喜欢的事情。对于未来，冯女士表示，只要孩子想在烘焙行业继续发展和深造，她会给予无比的支持。“她喜欢烘焙，那就让她去做吧，只要她开心，我们就支持她。”妈妈的这番话，无疑给了冯睿最大的鼓励和动力。

“只要是热爱的，可以坚持的，那么做起来一定是幸福和快乐的，所以我们一直支持这件事，希望她拥有一个多彩的人生。”冯女士也曾把这段话发在了网上，许多网友看到后纷纷表示，冯睿的坚持和热爱，让他们看到了一个孩子对于梦想的执着追求。

网友们也发出祝福，在未来的日子里，相信冯睿会继续在烘焙的道路上勇往直前，用她的热情和才华创造出更多美味的烘焙作品。同时，也期待她能够早日实现自己的梦想，开一家属于自己的烘焙店，将这份甜蜜的事业进行到底。

来源：紫牛新闻



冯睿做的面包