



我这里进咖啡豆”。

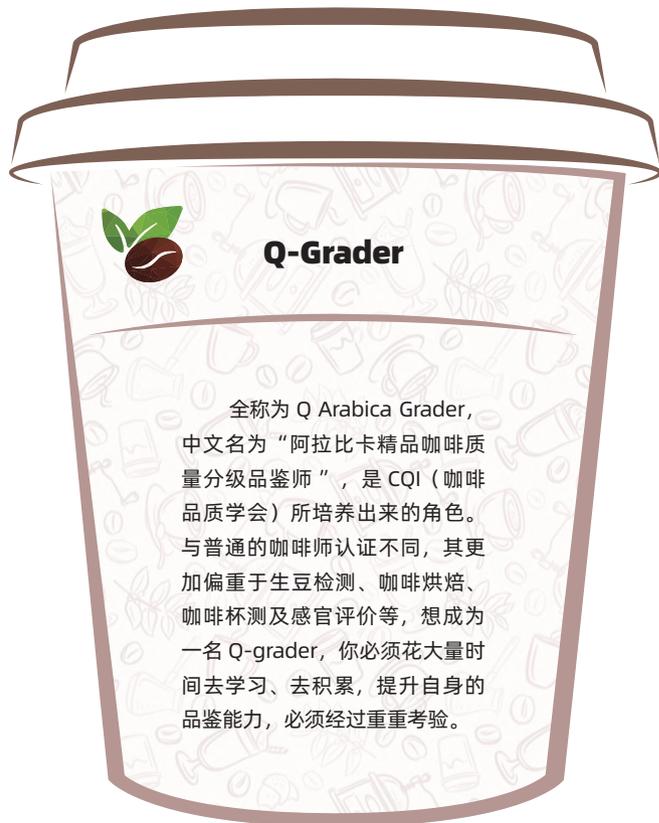
作为独立咖啡店的店主，每隔一段时间，蛋蛋会更新店里的菜单，保留一些经典咖啡品种外，还会加进一些新品给消费者新鲜感，不过对于咖啡的选品，蛋蛋也有过滑铁卢，至今印象深刻。“对于第一次进货的新品，我们会进行测试，除了感受咖啡的风味，还会考虑这是不是我们客户喜欢的口味，我不是能驾驭这款生豆等等。有一次，我们进了一些埃塞俄比亚的英雄咖啡豆，这款生豆其实我喝着不是那么好，但当年它斩获了不少奖项，盛名之下，造成了一些误判，我们估计着进了两个月的量，结果卖了一年才卖完。但埃塞俄比亚的另一款咖啡豆花魁品质非常好，而且每年越来越好，成为我们的销量保证。”

大多数时候，蛋蛋的咖啡都能获得消费者的肯定，不少回头客远道而来到后海专门享受一杯蛋蛋出品。在蛋蛋看来，咖啡师除了保证每一杯咖啡出品的稳定，还需要负责对整个吧台的管理。“除了本职工作之外，吧台的管理工作同样重要，比如每天盘点库存，对于我们的进货和备货都有很重要的意义。”

咖啡师作为一个工种，职业路径的确存在天花板。“一个再优秀的咖啡师，只做一线工作，可能单月收入开到1万5左右就已经封顶了，如果他还想要更有进益，或许就要尝试转型。这个时候，或许该问问自己，从事咖啡行业的初心是什么？然后选择下一步行动。”蛋蛋表示，在连锁企业工作的咖啡师在职业转型上可能会更加容易，而在他的咖啡店，他会鼓励店员们参与到他开店的方方面面，学会其中的经营之道，“店里的豆子随使用，希望他们多冲几杯咖啡，找出自己的味道。”

2018年，受到一些客观原因的影响，蛋蛋的沙发咖啡馆被

蛋蛋参与咖啡培训活动。



全称为 Q Arabica Grader，中文名为“阿拉比卡精品咖啡质量分级品鉴师”，是 CQI（咖啡品质学会）所培养出来的角色。与普通的咖啡师认证不同，其更加侧重于生豆检测、咖啡烘焙、咖啡杯测及感官评价等，想成为一名 Q-grader，你必须花大量时间去学习、去积累，提升自身的品鉴能力，必须经过重重考验。

迫关闭，就在蛋蛋打算另起炉灶重开咖啡店的时候，新冠疫情暴发，延缓了他的开店计划。“所以这一年我更多地经营自己的新媒体品牌，还把之前 SOFASOGOOD 品牌好好经营，开了微店，为信任我的客人们提供一个购买精品咖啡的渠道。”

没有开店的忙碌，蛋蛋依然在观察咖啡流行风尚。“最近两年瑰夏咖啡、薄荷咖啡、燕麦咖啡之类的创意咖啡越来越流行，咖啡正在成为一种类似鸡尾酒的饮料，玩出了许多花样。但还有一些咖啡饮品就比较猎奇，比如加了水果在里面，我觉得这种有些扭曲，咖啡就是咖啡，它可以有些混搭，但不该成为可有可无的配角。”与此同时，便利店咖啡也在加剧咖啡店的生存压力，如何在竞争中生存下来，也是蛋蛋思考的另一个话题。

等疫情过去后，开一家实体咖啡店依然在蛋蛋的计划中，有朋友劝他这次把店开到上海来，蛋蛋笑着说自己还需要更多磨练：“上海和北京的咖啡文化就像王者和青铜的差距，我在上海工作的时候，常常能看到上了年纪的老人家去咖啡店买杯咖啡配着面包，这在其他城市很难见到的，上海的咖啡文化的影响已经深入骨髓。想在上海这座世界之都开店，或许我还需积累更多的实力与勇气。”