

# เคเอฟซี ฉลองความสำเร็จปีจอ เปิดร้านลำดับที่ 700 พร้อมเผยเคล็ดลับหลังครัว



เคเอฟซี ฉลองความสำเร็จปีจอ เปิดร้านลำดับที่ 700 พร้อมเผยเคล็ดลับหลังครัว

เคเอฟซี ฉลองความสำเร็จส่งท้ายปีจอกับการเปิดร้านสาขาใหม่ล่าสุดสาขาที่ 700 ร้านแบบนั่งรับประทานและไดร์ฟ ทู เสรีความสะดวกรวดเร็วแก่ลูกค้าผู้สัญจรไปมาบนถนนสวนหลวง-พุทธสาคร อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัด สมุทรสาคร ในสถานบริการน้ำมันปตท. ดำเนินการ โดย บริษัท เรสเทอรองตส์ ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด (RD) พร้อม จัดกิจกรรมเปิดครัวเผยเคล็ดลับการทำไก่ทอดอร่อยและได้มาตรฐานตามแบบฉบับของผู้พันแซนเดอร์ และแจกถุง โดนัท 700 ชิ้นฟรีแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการสาขาใหม่นี้อีกด้วย

นางแวคเนียร์ อัสโสรรัตน์กุล ผู้จัดการทั่วไป เคเอฟซีประเทศไทย บริษัท ยัม เรสเทอรองตส์ อินเตอร์เนชันแนล (ประเทศไทย) จำกัด กล่าววว่า “เคเอฟซี ประเทศไทย มีความยินดีในการจัดกิจกรรมฉลองร้านเคเอฟซี สาขาที่ 700 ในวันนี้เป็นอย่างมาก ซึ่งร้านนี้ดำเนินการโดยบริษัท เรสเทอรองตส์ ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด (อาร์ดี) ความสำเร็จของ เคเอฟซีเกิดขึ้นจากหลายปัจจัยสำคัญ ไม่ว่าจะเป็นการทำงานเพื่อพัฒนาแบรนด์ร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพระหว่าง เคเอฟซีและพันธมิตรแฟรนไชส์ทุกราย รวมถึงการรักษามาตรฐานครัวและการส่งต่อความอร่อยของสูตรไก่ทอด เคเอฟซีมายังเมนูไก่ทอดคุณภาพที่ปรุงสดใหม่เสมอทุกวันในร้าน ซึ่งถือเป็นเคล็ดลับของความสำเร็จที่สำคัญของ เคเอฟซีทั่วโลก ในโอกาสการฉลองความสำเร็จส่งท้ายปีในวันนี้ เคเอฟซีจึงยินดีเผยเคล็ดลับนี้ ด้วยการเปิดครัวพา ทุกท่านเข้าไปเห็นความรักและตั้งใจในการทำงานของชาวเคเอฟซีในการรักษาความเป็นหนึ่งด้านมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารและครัวของเรา อันเป็นความภาคภูมิใจของชาวเคเอฟซีทุกคน”

สำหรับกิจกรรมเปิดครัวเผยเคล็ดลับความสำคัญในวันนี้ เป็นการต่อยอดภาพลักษณ์ของเคเอฟซีในฐานะแบรนด์ ระดับโลกที่ให้ความสำคัญในมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร โดยผู้จัดการร้านเคเอฟซีจะเข้าร่วมเป็นผู้นำชมการเปิดครัวเพื่ออธิบายและเผยให้ผู้เข้าร่วมงานได้เห็นถึงขั้นตอนการจัดเตรียมและปรุงไก่ทอดทุก ชิ้นในร้านด้วยมืออย่างพิถีพิถันตามสูตรของผู้พันแซนเดอร์ที่สืบทอดมาเกือบ 80 ปี

ทั้งนี้ ภายในครัวร้านเคเอฟซี ไก่สดจะถูกจัดส่งสดใหม่มาถึงครัวที่ร้านสัปดาห์ละหลายครั้ง และจะถูกจัดเตรียมเพื่อ การปรุงในร้านตลอดทั้งวันตามขั้นตอนความปลอดภัยด้านอาหารอย่างเคร่งครัด โดยครัวเคเอฟซีมี (1) การรักษา ความสะอาดในครัวที่เรียกว่าดีที่สุดในโลก (2) กระบวนการปรุงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ โดยไก่ที่จะนำมาทอดต้อง ผ่านกระบวนการนวดและการคลุกเคล้าเครื่องเทศ 11 ชนิดอันเป็นสูตรลับของผู้พันแซนเดอร์สให้เข้ากับเนื้อไก่สด

ก่อนที่จะนำมาชุบแป้ง และนำไปทำให้สุกด้วยการทอดด้วยความร้อนที่อุณหภูมิคงที่เพื่อรักษารสชาติของความอร่อยที่เราต่างคุ้นเคยกันดีเอาไว้ หลังจากนั้น ไก่ทอดจะถูกเก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อรอเสิร์ฟความอร่อย ซึ่งขณะที่ไก่รอเสิร์ฟจะได้รับการ (3) ตรวจสอบมาตรฐานอาหารไม่ว่าจะเป็นรูปลักษณะภายนอก สี ความกรอบ และอุณหภูมิภายในเนื้อไก่ ซึ่งกระบวนการทั้งหมดเหล่านี้จะเกิดขึ้นทุกวันในร้านเคเอฟซี ทุกสาขาทั่วประเทศและทั่วโลก โดยเฉลี่ยในแต่ละสาขาพนักงานจะเตรียมไก่ 1,500-2,000 ชิ้นต่อวัน เคเอฟซี ให้บริการไก่ทอดแก่ลูกค้าประมาณ 800,000 ชิ้นต่อวัน หรือ 292,000,000 ชิ้นต่อปี

“ถึงแม้ เคเอฟซีจะถูกมองว่าเป็นร้านบริการอาหารด่วน (Quick Service Restaurant) แต่เราไม่เคยประนีประนอมให้กับขั้นตอนและมาตรฐานการปรุงตามแบบฉบับเคเอฟซี ลูกค้าจึงมั่นใจได้ว่าจะได้รับประทานอาหารเมนูไก่ทอดที่อร่อยและปรุงสดใหม่จากครัวของเราเสมอ”นางแวคเนียร์ กล่าวสรุปอย่างภาคภูมิใจ