เคเอฟซี ฉลองความสำเร็จปีจอ เปิดร้านลำดับที่ 700 พร้อมเผยเคล็ดลับหลังครัว

เคเอฟซี ฉลองความสำเร็จปีจอ เปิดร้านลำดับที่ 700 พร้อมเผยเคล็ดลับหลังครัว

เคเอฟซี ฉลองความสำเร็จส่งท้ายปีจอกับการเปิดร้านสาขาใหม่ล่าสุดสาขาที่ 700 ร้านแบบนั่งรับประทานและไดร์ฟทรู เสิร์ฟความอร่อยสะดวกรวดเร็วแก่ลูกค้าผู้สัญจรไปมาบนถนนสวนหลวง-พุทธสาคร อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร ในสถานีบริการน้ำมันปตท. ดำเนินการ โดย บริษัท เรสเทอรองตส์ ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด (RD) พร้อมจัดกิจกรรมเปิดครัวเผยเคล็ดลับการทำไก่ทอดอร่อยและได้มาตรฐานตามแบบฉบับของผู้พันแซนเดอร์ และแจกกุ้งโดนัท 700 ชิ้นฟรีแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการสาขาใหม่นี้อีกด้วย

นางแววคนีย์ อัสโสรัตน์กุล ผู้จัดการทั่วไป เคเอฟซีประเทศไทย บริษัท ยัม เรสเทอรองตส์ อินเตอร์เนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด กล่าวว่า “เคเอฟซี ประเทศไทย มีความยินดีในการจัดกิจกรรมฉลองร้านเคเอฟซี สาขาที่ 700 ในวันนี้เป็นอย่างมาก ซึ่งร้านนี้ดำเนินการโดยบริษัท เรสเทอรองตส์ ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด (อาร์ดี) ความสำเร็จของเคเอฟซีเกิดขึ้นจากหลายปัจจัยสำคัญ ไม่ว่าจะเป็นการทำงานเพื่อพัฒนาแบรนด์ร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพระหว่างเคเอฟซีและพันธมิตรแฟรนไชส์ทุกราย รวมถึงการรักษามาตรฐานครัวและการส่งต่อความอร่อยของสูตรไก่ทอดเคเอฟซีมายังเมนูไก่ทอดคุณภาพที่ปรุงสดใหม่เสมอทุกวันในร้าน ซึ่งถือเป็นเคล็ดลับของความสำเร็จที่สำคัญของเคเอฟซีทั่วโลก ในโอกาสการฉลองความสำเร็จส่งท้ายปีในวันนี้ เคเอฟซีจึงยินดีเผยเคล็ดลับนี้ ด้วยการเปิดครัวพาทุกท่านเข้าไปเห็นความรักและตั้งใจในการทำงานของชาวเคเอฟซีในการรักษาความเป็นหนึ่งด้านมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารและครัวของเรา อันเป็นความภาคภูมิใจของชาวเคเอฟซีทุกคน”

สำหรับกิจกรรมเปิดครัวเผยเคล็ดลับความสำคัญในวันนี้ เป็นการตอกย้ำภาพลักษณ์ของเคเอฟซีในฐานะแบรนด์ระดับโลกที่ให้ความสำคัญในมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร โดยผู้จัดการร้านเคเอฟซีจะเข้าร่วมเป็นผู้นำชมการเปิดครัวเพื่ออธิบายและเผยให้ผู้เข้าร่วมงานได้เห็นถึงขั้นตอนการจัดเตรียมและปรุงไก่ทอดทุกชิ้นในร้านด้วยมืออย่างพิถีพิถันตามสูตรของผู้พันแซนเดอร์ที่สืบทอดมาเกือบ 80 ปี

ทั้งนี้ ภายในครัวร้านเคเอฟซี ไก่สดจะถูกจัดส่งสดใหม่มาถึงครัวที่ร้านสัปดาห์ละหลายครั้ง และจะถูกจัดเตรียมเพื่อการปรุงในร้านตลอดทั้งวันตามขั้นตอนความปลอดภัยด้านอาหารอย่างเคร่งครัด โดยครัวเคเอฟซีมี (1) การรักษาความสะอาดในครัวที่เรียกได้ว่าดีที่สุดในโลก (2) กระบวนการปรุงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ โดยไก่ที่จะนำมาทอดต้องผ่านกระบวนการนวดและการคลุกเคล้าเครื่องเทศ 11 ชนิดอันเป็นสูตรลับของผู้พันแซนเดอร์สให้เข้ากับเนื้อไก่สด

ก่อนที่จะนำมาชุบแป้ง และนำไปทำให้สุกด้วยการทอดด้วยความร้อนที่อุณหภูมิคงที่เพื่อรักษารสชาติของความอร่อยที่เราต่างคุ้นเคยกันดีเอาไว้ หลังจากนั้น ไก่ทอดจะถูกเก็บไว้ในตู้อุ่นเพื่อรอเสิร์ฟความอร่อย ซึ่งขณะที่ไก่รอเสริฟจะได้รับการ (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”นางแววคนีย์ กล่าวสรุปอย่างภาคภูมิใจ