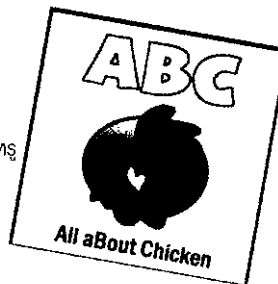


ยกระดับไก่ทอดหัดใหญ่

ไก่ทอดหัดใหญ่ ของดองดังเมืองหัดใหญ่ ถูกปรับโฉมหน้ายกระดับไก่ทอดกรชิ้น ชิ้นร้านหรู เพิ่มทางเลือกให้แก่ลูกค้าไอโซ สร้างชื่อไก่ทอดหัดใหญ่ อีกรูปแบบหนึ่ง



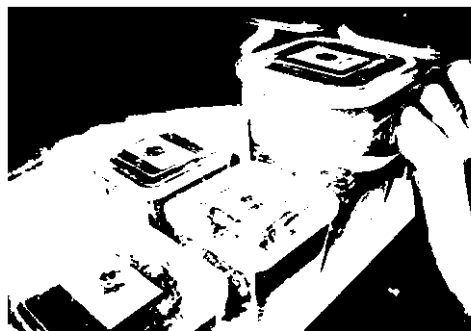
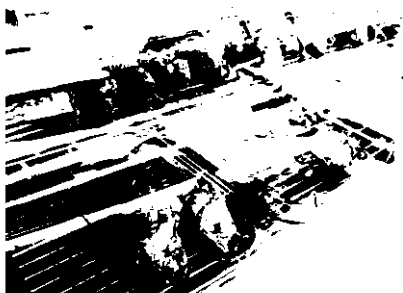
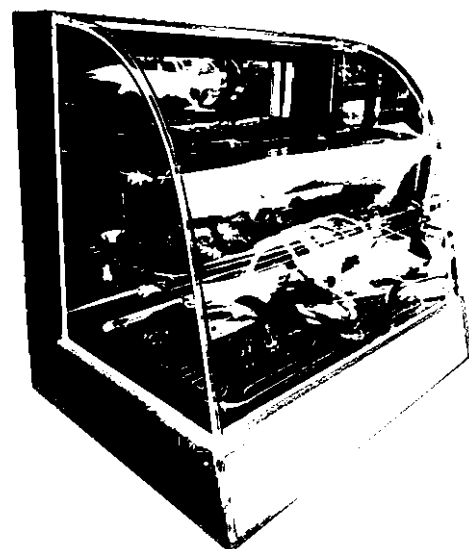
ถึงยุคไก่ทอดหัดใหญ่ติดแบรนด์ ทำพิสูจน์ความอร่อยแบบต้นตำรับ

ASTVผู้จัดการรายวัน - ไก่ทอดหัดใหญ่ เอกสิทธิ์ความอร่อยเฉพาะตัวที่สร้างชื่อให้กับเมืองหัดใหญ่ เพราะปัจจุบันไก่ทอดหัดใหญ่ ไม่ได้เป็นที่รู้จักกันอยู่ในเฉพาะเมืองหัดใหญ่ แต่เราสามารถหาไก่ทอดหัดใหญ่กันได้ทุกที่ในหลายจังหวัดเกือบทั่วทุกภาค โดยเฉพาะคนเมืองหลวง ไก่ทอดหัดใหญ่เป็นเมนูหนึ่งที่ได้รับค่านิยมอย่างมาก

ด้วยชื่อเสียงและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ จึงได้เป็นที่มาของแนวคิด การยกระดับไก่ทอดหัดใหญ่ขึ้นมาเทียบชั้นแบรนด์อินเตอร์ โดยการยกร้านรถเข็นริมทางขึ้นมาอยู่ในห้างสรรพสินค้าชื่อดัง และจากร้านรถเข็นกลายเป็นร้านหรู เสิร์ฟพร้อมจานและส้อม เสกเช่นแบรนด์ดัง

ทั้งหมดเป็นความฝันของครอบครัวคนหัดใหญ่ ครอบครัวหนึ่ง ซึ่งรู้สึกภาคภูมิใจในชื่อเสียงของไก่ทอดหัดใหญ่ทุกครั้งที่ได้มีโอกาสเดินทางไปจังหวัดต่างๆ และเห็นไก่ทอดหัดใหญ่ขายอยู่ที่นั่น จึงฝันว่าสักวันหนึ่งเราจะสร้างแบรนด์ของไก่ทอดหัดใหญ่ และยกระดับให้เทียบชั้นกับไก่ทอดชื่อดัง แบรนด์อินเตอร์หลายแบรนด์ในเมืองไทยให้ได้

นางสาวจุฑารัตน์ จิ่งเจริญสุขยิ่ง เจ้าของร้านไก่ทอดหัดใหญ่ ABC เล่าว่า ครอบครัวของแฟนเป็นคนหัดใหญ่ แต่วันหนึ่งต้องอพยพมาอยู่กรุงเทพฯ กันทั้งครอบครัว จากปัญหาความไม่สงบใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ซึ่งกระทบกับธุรกิจ และเมื่อกิจการทางหัดใหญ่ไม่ดี ก็อพยพย้ายถิ่นฐานกันเข้ามาทำธุรกิจในกรุงเทพฯ และด้วยความที่อยู่วัดใหญ่



จุฑารัตน์ จิ่งเจริญสุขยิ่ง

ทำให้รู้สึกภาคภูมิใจเวลาเห็นโก่ทอดหาคัดใหญ่ไปขายอยู่ตามที่ต่างๆ และฝันว่าวันหนึ่งในฐานะที่เราเป็นคนหาคัดใหญ่ เราก็อยากจะเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างชื่อและยกระดับโก่ทอดหาคัดใหญ่ ที่กินกันตามท้องถนน ให้ขึ้นมาอีกระดับเหมือนกับโก่ทอดแบรนด์ดังทั่วไป

โดยที่ผ่านมามาเฟ่นได้สูตรโก่ทอดหาคัดใหญ่มาจากพ่อค้าโก่ทอดชาวมุสลิมที่สอนให้ และมาทดลองทำกินกันเองภายในครอบครัวและเสิร์ฟในร้านอาหารที่เราเปิดให้บริการอยู่เพื่อให้ได้สูตรโก่ทอดหาคัดใหญ่ที่สมบูรณ์แบบที่สุด และเพื่อยกระดับโก่ทอดหาคัดใหญ่ให้มีระดับมากขึ้น จึงปรับการทอด จากเดิมทอดริมถนน หันไปทอดในร้าน เพื่อป้องกันฝุ่น และใช้การทอดด้วยกระหะไฟฟ้า แทนการทอดจากกระหะไปบั่ว เพื่อควบคุมอุณหภูมิให้โก่ทอดชิ้นออกมาสุกเท่าเทียมกัน และถึงยต่อการทอด ใครที่ทอดไม่เป็นก็สามารถทอดได้ และเหตุผลอีกประการหนึ่งคือ การทอดด้วยกระหะไปบั่วแบบต้นตำรับทอดยากมาก ถ้าไม่ผ่านการฝึกฝนมาอย่างจริงจัง ก็ไม่สามารถทอดให้อร่อยเหมือนต้นตำรับได้ แต่พอเปลี่ยนมาใช้

กระหะไฟฟ้า สามารถทำได้ง่ายขึ้น

นอกจากนี้ ยังใส่ใจเรื่องของคุณภาพโก่ โดยการเลือกใช้โก่สดจากฟาร์มขนาดใหญ่ อย่างเบทาโกร เพราะปราศจากเชื้อโรค และได้ขนาดของโก่เท่าเทียมกัน ทำให้โก่แต่ละชิ้นสามารถตั้งราคาขายในราคาเดียวกัน และน้ำมันที่ใช้จะเลือกใช้ใช้น้ำมันที่สะอาด ไม่ใช้น้ำมันในการทอดซ้ำๆ กันหลายครั้ง เพราะเป็นที่มาของโรคมะเร็งได้ ส่วนรูปแบบของร้านจะเป็นร้านเล็ก มีหน้าร้านเพื่อลูกค้าที่ต้องการซื้อกลับบ้าน และมีที่นั่งภายในร้าน เพื่อให้ลูกค้าที่ต้องการจะนั่งกินภายในร้านด้วย

และนอกจากเมนูโก่ทอดหาคัดใหญ่แล้วเรายังมีเมนูข้าวหน้าโก่ ให้เลือกอีกหลายเมนู อาทิ สลัดโก่ทอด ข้าวหน้าโก่ทอด ข้าวหน้าโก่ทอดราดซอส ข้าวอบโก่ เป็นต้น และในอนาคตมีแผนที่จะเพิ่มเมนูใหม่ เพื่อเป็นทางเลือกให้แก่ลูกค้า ในกรณีที่เรามีร้านขนาดใหญ่ขึ้น และมีสาขามากขึ้น แต่เราก็ยังคงใช้ชื่อของโก่ทอดหาคัดใหญ่ เป็นตัวชูโรง เป็นสิ่งที่คนทั่วไปรู้จัก และเชื่อว่าโก่ทอดหาคัดใหญ่จะเป็นตัวเรียกลูกค้าได้

ส่วนราคานั้น ไม่ได้ขายต่างไปจากราคาของโก่ทอดหาคัดใหญ่ธรรมดา เช่น ปีกบนห่องเล็กชิ้นละ 8 บาท น่องโก่ชิ้นละ 15 บาท ออกโก่ชิ้นละ 40 บาท สะโพกชิ้นละ 30 บาท และเรายังมีหอมเจียว ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ที่ต้องอยู่คู่กับ

โก่ทอด การทำหอมเจียว ของกินคู่โก่ทอดหาคัดใหญ่นั้น ไม่ใช่เรื่องง่ายในการทำต้องอาศัยการฝึกฝนเทคนิคฝีมือเช่นเดียวกัน และตัวหอมเจียวของเราที่พัฒนามาอย่างต่อเนื่อง

จนวันนี้สามารถทำให้หอมเจียวอยู่ได้นาน และคงรสชาติความกรอบเหมือนกับหอมเจียวที่ทำใหม่ซึ่งหอมเจียวก็เป็นจุดขายของเราเช่นกัน สามารถขายหอมเจียวแบบแยกขายได้จำนวนไม่แพ้การขายโก่ทอด ราคาหอมเจียวขนาด 35 กรัมราคา 20 บาท และขนาด 100 กรัมราคา 50 บาท บางคนนอกจากซื้อไปกินกับโก่ทอดแล้ว ก็ยังซื้อไปกินเล่นเป็นสแน็คด้วย ในอนาคตเราวางแผนไว้ว่าจะพัฒนาหอมเจียวของเราส่งขายในห้างสรรพสินค้า เพราะปัจจุบันสามารถเก็บได้นานหลายเดือน

นางสาวจุฑารัตน์ เล่าว่า ได้ตั้งชื่อแบรนด์โก่ทอดหาคัดใหญ่ในครั้งนี้ว่า ABC ย่อมาจาก ALL ABOUT CHICKEN สาเหตุที่ตั้งชื่อแบรนด์ดังกล่าว เพราะในอนาคตมีแผนที่จะทำทุกอย่างที่เกี่ยวกับโก่ มีสูตรต่างๆ มากกว่านี้ และมีแผนที่จะขยายสาขาในรูปแบบของแฟรนไชส์ แต่ในระหว่างนี้เราต้องทดลองทำของเราให้ดีที่สุดก่อนที่จะตัดสินใจให้คนอื่นมาซื้อแฟรนไชส์ของเรา เพื่อว่ามีข้อผิดพลาดอะไรจะได้ช่วยแฟรนไชส์แก้ปัญหาก็ได้ ■

Ins. 08-6677-2020