

คม·ชัด·ลึก

ปีที่ 11 ฉบับที่ 4008 วันพุธที่ 10 ตุลาคม พ.ศ. 2555 หน้า 12

ไก่ทอดสมุนไพร' เชียงคำ สูตรเด็ดพะเยา-สุบแฟรนไชส์

ด้วยเชื่อมั่นว่า “ไก่ทอดสมุนไพรเชียงคำ” สูตรที่ตัวเองและครอบครัวคิดค้นขึ้นมา จะสามารถครองใจผู้บริโภคในทุกพื้นที่ได้ไม่มากนักน้อย เป็นแรงผลักดันให้ “อ่ำไพ แซ่แต้” จาก อ.เชียงคำ จ.พะเยา ย้ายทำเลเข้าสู่เมืองกรุง และต่อยอดธุรกิจด้วยการขายแฟรนไชส์ซุส อร่อย หอมกรุ่นด้วยสมุนไพรไทย ซึ่งกระแสตอบรับจากผู้บริโภคดีเกินคาด

“อ่ำไพ” ในวัย 42 ปี เจ้าของสูตรไก่ทอดสมุนไพรเชียงคำ ทำความว่า เดิมขายขนมจีนที่ อ.เชียงคำ จ.พะเยา ทว่าคนในพื้นที่ไม่นิยม เลยหันมาซื้อแฟรนไชส์ขนมจีบ ซาลาเปา แต่ก็ไปไม่รอด ท้ายสุดจึงหันมาขายไก่ทอด เพราะมองว่าเป็นเมนูที่รับประทานง่าย ผลตอบรับของคนทั้งในพื้นที่ นอกพื้นที่ นักท่องเที่ยวดีมากๆ

“ช่วงที่หันมาขายไก่ทอดใหม่ๆ ก็คิดสูตรอยู่นาน แต่ได้รับการชี้แนะจากญาติพี่น้อง คนเฒ่าคนแก่ที่ช่วยแนะนำว่าให้ลองใส่สมุนไพร เราก็มาทดลองพร้อมกับปรับปรุงรสชาติ ลองผิดลองถูก ทำทั้งบ้าง ทำขายบ้างอยู่นาน 2-3 เดือน ในที่สุดก็ได้สูตรหมักไก่ที่อร่อยลงตัว อันมีส่วนผสมหลักคือ สมุนไพรไทย” อ่ำไพ เผยที่มาของความอร่อย

ทว่า ท้ายสุดด้วยเสียงบ่นของลูกค้าที่ส่วนใหญ่บอกว่า จ.พะเยาอยู่ไกล เดินทางไม่สะดวก จึงเป็นเหตุผลทำให้ตัดสินใจเข้ากรุงเทพฯ เมื่อปี 2553

โดยเลือกทำเลตลาดถนนมิมิตร (รามอินทรา กม.5) ซอยวัชรพล เขต



ทำร้าย บางเขน กรุงเทพฯ ชื่อร้าน “ไก่ทอดสมุนไพรเชียงคำ” เหตุที่เลือกตลาดนี้ เธอให้เหตุผลว่า เพื่อชิงความเป็นหนึ่งร้านไก่ทอด เนื่องจากตลาดนี้มีร้านขายไก่ทอดหลายร้าน

ความหอมกรุ่นของเครื่องหมักสมุนไพรชนิดเข้าถึงเนื้อใน บวกรสชาติที่อร่อย กลมกล่อม กรอบนอกนุ่มใน ไม่มัน ไม่เลี่ยน ความอร่อยจากปากต่อปากนี้ จึงมีลูกค้าทั้งในและต่างพื้นที่มาอุดหนุนกันต่อเนื่อง และการขอซื้อสูตรความอร่อยของเมนูนี้ก็ตามมา

อ่ำไพ บอกว่า จากเคยผ่านความลำบากมาก่อน เลย์รู้ซึ่งถึงความรู้สึกของคนที่ยากมีอาชีพ

(ต่อด้านหลัง)

1,000 ราย มีทั้งใช้ชื่อเดียวกับทางร้าน และนำไปตั้งชื่อร้านเป็นของตัวเอง ซึ่งทางเราก็ไม่หวงห้าม แต่มีเงื่อนไขว่าห้ามเปลี่ยนแปลง ห้ามลดส่วนผสมเครื่องปรุงใดๆ แม้แต่ยี่ห้อเครื่องปรุงรส ทั้งนี้ เพื่อไม่ให้เสียรสชาติ ไม่ให้เสียชื่อเสียงทางร้าน” อำไพ เจ้าของสูตร แจง

ปัจจุบันไก่ทอดสมุนไพรเชียงคานอกจากมีสูตรสมุนไพรไทย เจ้าของร้านยังเพิ่มจุดขายที่เหนือกว่าคู่แข่งรายอื่น ด้วยการเพิ่มสูตรสมุนไพรจีน โดยบอกว่าสมุนไพรจีนช่วยให้เนื้อไก่อนุ่ม ล่อนไม่ติดกระดูก ซึ่งสูตรนี้จะใช้ไก่ส่วนที่เป็นเนื้อ อาทิ อก สะโพก น่อง

ปีก ส่วนสมุนไพรไทยจะใช้ไก่ส่วนที่เป็นกระดูก เช่น ซี่โครง ปลายปีก และหนัง ซึ่งทั้ง 2 สูตรจะไม่ใช้น้ำตาล อีกทั้งเวลาทอดจะใช้แต่น้ำมันปาล์ม ทำให้ไก่ที่ทอดไม่อมน้ำมัน ซึ่งยอดขายแต่ละวันใช้ไก่ 70-80 กิโลกรัม

นับเป็นอีกหนึ่งรูปแบบธุรกิจที่ตอบโจทย์คนที่กำลังมองหาอาชีพที่ลงทุนน้อย อีกทั้งไก่ทอดเป็นเมนูที่ทุกเพศทุกวัยรับประทานได้ ทั้งในรูปแบบหลัก เมนูรับประทานเล่น สนใจรายละเอียดหรืออยากลองชิม แวะไปได้ที่ร้านต้นแบบตลาดถนนอมมิตร (รามอินทรา กม.5) อำไพยินดีให้ความกระจ่างทุกขั้นตอน

● ธาณี กุลแพทย์ ●