

久久丫

成立于2002年，专注于鸭副产品制造销售的企业，大型酱卤类肉制品连锁经营企业

品牌简介

2002年10月，“久久丫”第一家门店在上海长宁区中山西路悄然诞生，一改传统鸭脖售卖模式，以新连锁形象亮相大上海。新的产品，新的市场需要新的推广、经营、运营模式，“久久丫”的一切从零开始。

为了获得吃货们的认可，久久丫的研发师从千余种辣椒中选取3种进行搭配，充分释放辣椒的香、辣等特性。选用川陕山谷地带优质花椒，麻辣中带着丝丝清香，这份对品味的执着令即使是非常挑剔的上海人也不得不折服。路过久久丫门店，仅闻到那浓郁的香味就已经让人垂涎欲滴，吃到嘴里初时感到咸并隐隐泛甜，慢慢变辣，变麻，越啃越有味，越吃越想吃，就连骨髓里都香飘四溢，直至肉光骨嚼，吸尽汤汁味料，方能依依作罢。

久久丫聘请了原武汉精武路上非常出名的大厨朱伟杰，来主导久久丫武汉原味的研发。朱伟杰师傅早在30年前就主导了武汉精武路上卤味小吃的新品类，不断研发创新。浸润数十年，经统计朱师傅亲手卤制的鸭脖就超过了200万根，香料更是难以计数，无数个沉迷于研发的日夜，研发出了让人赞不绝口的武汉原文鸭脖。

为了确保产品口味，久久丫仅在卤制工序上保留了传统卤制工艺，其余均实现了自动化管理。久久丫采用秘制卤水熬制，再辅以26种天然香料、调味料制成。制作时是分多次不同时间投料，整个生产流程还要经过32道工序，层层严格把关，保证连骨头里都能吃出味道来，因而回味无穷

。

久久丫的原料选自非常现代化的公司，科学的水库散养模式，采用流水线生产，所有鸭子分割完毕后，经分拣、消毒、冷冻后装箱，符合出口标准的鸭肉出口到日本、欧洲等地。留在国内的鸭脖分成一公斤四根装、五根装、六根装的标准规格成了久久丫的原料。

在制作工艺方面，解冻、蒸煮、冷却的温度和时间等，都制定了严格的标准，包装间净化处理，车间的消毒，通风、空调、冷却系统一应俱全。1000家门店的每一根鸭脖都出自标准化生产线，从车间到门店，直到售货员微笑着递到您的手中。久久丫严格的配送和储藏保证了全程的新鲜。同时，所有产品当天生产、当天配送。

久久丫建立了熟食检测中心，所有原料都经严格检验合格后，再由工人经过严格挑选，进行化冰、清洗等多达10道工序，从源头上保证产品优质安全。鸭脖出厂前还要进行严格口味和质量检测，确保生产出的产品合格。实施全程，冷链运输和GPS监测，保证产品新鲜美味。售卖过程中制订严格的管理程序，确保产品始终4-10℃环境，售卖环境严格清洁消毒，确保食品零污染。

久久丫始终把产品质量放在首位，把顾客的饮食健康放在首位，打造优秀品质、优质服务，做其产品健康、安全，让消费者放心食用。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/jjy-363082.html>