Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้	ต้นทุนวัตถุดิบต่อถ้วย	ราคาบนแอปเดลิเวอรี (อ้างอิง)
16 ถ้วย	**≈ 11.33–13.79 บาท**	**30–45 บาท**
ถ้วยละ ~250 มล.: บัวลอย 3 สีรวม ~90 ก. (สีละ ~30 ก.) + น้ำกะทิ ~160 มล. · ขนาดถ้วยเป็นข้อกำหนดของเรา ไม่พบมาตรฐานจากแหล่งจริง · ไม่รวมไข่หวาน/เนื้อมะพร้าวอ่อน (addOns)	ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ	ถ้วยทรงเครื่อง · ไม่ใช่ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: กะทิ ~60% ของต้นทุนวัตถุดิบ (UHT/พาสเจอร์ไรส์ จาก Makro) · ไม่รวมแก๊ส/ถ้วย/แรงงาน · ไข่หวาน +4.77–6.20 · มะพร้าวอ่อน +7.25–9.75 · ถ้าใช้กะทิเข้มแบบร้านดัง (×2) ต้นทุนวัตถุดิบ ~18–22 บาท/ถ้วย · ราคาขาย: ราคาบนแอปเดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN เปิดอ่าน 11 พ.ย. 2569: ถ้วยทรงเครื่อง/เผือก-ฟักทอง — กำแพงดิน ทรงเครื่อง (มะพร้าว ข้าวโพด เผือก) ฿30 · บัวลอยคำหวาน ราชวัตร กะทิโบราณทรงเครื่อง (เผือกและฟักทอง) ฿40 · บัวลอย คลาสสิก เขาน้อย ทรงเครื่อง ฿45 · special = ใส่ไข่หวาน: กำแพงดิน ไข่หวาน ฿42 · คำหวาน ทรงเครื่องไข่หวาน ฿45 · คลาสสิก ทรงเครื่องไข่หวาน ฿50 · ⚠ ทั้งหมดเป็นราคาเดลิเวอรี ไม่ใช่หน้าร้าน · ไม่พบเมนูชื่อ "สามสี" ในร้านที่เปิด · ไม่พบขนาดถ้วยของแต่ละร้าน · ราคาหน้าร้านเดียวที่พบ = ข่าวสด 8 ก.ย. 2563 (เก่า 6 ปี): ธรรมดา ฿20 · ใส่ไข่ ฿30 · ไข่คู่ ฿40

แป้งบัวลอย 3 สี (ใบเตย · เผือก · ฟักทอง) · ทำได้ 16 ถ้วย · ต้นทุน 77.60 บาท ⇒ ถ้วยละ 4.85 บาท

แป้งสุกรวม ~1,420 ก. (สูตรต้นฉบับ 710 ก. ×2) ÷ 16 ≈ 89 ก./ถ้วย · เราตั้ง ~90 ก. (ขนาดถ้วยเป็นข้อกำหนดของเรา)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
แป้งข้าวเหนียว	600 ก. (สีละ 200 ก.) (600 กรัม)	40 บ./กก.	24.00
เผือกดิบ (ปอก นึ่ง บด → ได้เนื้อนึ่งสุก 200 ก.)	เผือก ~270 ก. (นึ่งแล้ว 200 ก.) (270 กรัม) *	65 บ./กก.	17.55
ฟักทองดิบ (ปอก นึ่ง บด → ได้เนื้อนึ่งสุก 200 ก.)	ฟักทอง ~280 ก. (นึ่งแล้ว 200 ก.) (280 กรัม) *	25 บ./กก.	7.00
ใบเตย (ปั่นคั้นน้ำเข้มข้น 60 ก. สำหรับแป้งสีเขียว)	ใบเตย ~40 ก. → น้ำใบเตยเข้มข้น 60 ก. (40 กรัม) *	55 บ./กก.	2.20
กะทิ (นวดแป้ง สีละ 120 ก.)	กะทิ 360 มล.	70 บ./ล.	25.20
แป้งมันสำปะหลัง (นวลกันติด)	แป้งมัน ~50 ก. (50 กรัม) *	33 บ./กก.	1.65

น้ำกะทิ + น้ำเชื่อมอ่อน · ทำได้ 16 ถ้วย · ต้นทุน 103.62 บาท ⇒ ถ้วยละ 6.48 บาท

น้ำกะทิรวม ~2.6 ล. ÷ 16 ≈ 160 มล./ถ้วย · น้ำเชื่อมอ่อนใช้แช่บัวลอย ไม่ตักเสิร์ฟแยก

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
กะทิ (น้ำกะทิ)	กะทิ 1,200 มล. + น้ำ 1,200 มล.	70 บ./ล.	84.00
น้ำตาลทราย (น้ำกะทิ 480 ก. + น้ำเชื่อมอ่อน 200 ก.)	น้ำตาลทราย 680 ก. (น้ำกะทิ 480 + น้ำเชื่อมอ่อน 200) (680 กรัม)	27 บ./กก.	18.36
เกลือ	เกลือ 18 ก. (18 กรัม)	9 บ./กก.	0.16
ใบเตย (ต้มกับน้ำกะทิ 7 ใบ)	ใบเตย 7 ใบ (~20 ก.) (20 กรัม) *	55 บ./กก.	1.10
น้ำสะอาด (น้ำกะทิ 1,200 + น้ำเชื่อม 400 มล. · ไม่รวมน้ำต้มบัวลอย)	น้ำ 1,600 มล.	0 บ./ล.	0.00

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. นึ่งเผือกและฟักทอง (ปอก หั่นชิ้น) ประมาณ 10–20 นาทีจนนุ่ม บดละเอียดแยกชามแล้วพักให้เย็นสักครู่ · ปั่นใบเตยกับน้ำนิดหน่อย แล้วกรองให้ได้น้ำใบเตยเข้มข้น 60 ก. · ได้ 3 ชามสี (ส้มเหลือง · ขาวอมม่วงอ่อน · เขียว)
2. ตวงแป้งข้าวเหนียวสีละ 200 ก. นวดกับ เผือกบด 200 ก. + กะทิ 120 ก. · ฟักทองบด 200 ก. + กะทิ 120 ก. · น้ำใบเตย 60 ก. + กะทิ 120 ก. ให้เนียนนุ่มเท่าดินน้ำมันนุ่ม ๆ (แห้งไปเติมกะทิเล็กน้อย เหลวไปเติมแป้ง) คลุมผ้าขาวบางชุบน้ำหมาด ๆ กันแห้ง
3. คลึงแป้งแต่ละสีเป็นแท่งยาวเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1 ซม. เด็ดปั้นเป็นเม็ดเล็ก ๆ ขนาดเท่ากัน (อย่าปั้นลูกใหญ่ แป้งไม่สุก) วางบนถาดนวลด้วยแป้งมัน แยกกอง 3 สี
4. ตั้งน้ำให้เดือดจัด ใส่บัวลอยทีละสี ต้มจนลอยขึ้นผิวน้ำ แล้วต้มต่ออีกประมาณ 30 วินาทีให้สุกทั่ว
5. ตักขึ้นล้างน้ำเย็น สะเด็ดน้ำ ใส่ลงน้ำเชื่อมอ่อน (น้ำตาล 200 ก. + น้ำ 400 ก. เคี่ยวละลายแล้วพักให้เย็น) · ทำน้ำกะทิ: กะทิ 1,200 + น้ำ 1,200 + น้ำตาล 480 + เกลือ 18 + ใบเตย ตั้งไฟกลางค่อนอ่อน คนตลอด ไม่ให้เดือดพล่าน (กะทิแตกมัน) จนน้ำตาลละลาย
6. ตักบัวลอย 3 สีรวมประมาณ 90 ก. (สีละ ~30 ก.) ใส่ถ้วย ราดน้ำกะทิร้อนประมาณ 160 มล. (ใส่ไข่หวาน/เนื้อมะพร้าวอ่อนตามที่ลูกค้าสั่ง) · หม้อน้ำกะทิบนเตาไฟอ่อน >63°C ตลอดช่วงขาย

ราคาวัตถุดิบ: Makro 11 พ.ย. 2569 (หน้า /p/ ทุกรายการ ดู makro-verify.json) · ราคาขาย = เดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN 11 พ.ย. 2569 (ไม่ใช่หน้าร้าน) · ตรวจข้อมูล 2026-11-11 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม แก๊ส (ต้มน้ำ ต้มบัวลอย เคี่ยวน้ำกะทิ + ตั้งไฟอ่อนตลอดขาย) · ถ้วย ช้อน ฝา (ถ้ากลับบ้าน/เดลิเวอรี) · ไข่หวาน เนื้อมะพร้าวอ่อน (แยกใน addOns) · ค่าไฟ ค่าน้ำ แรงงาน · ปริมาณกะทิเข้มข้นแบบร้านดัง (ดูตารางไวต่อราคากะทิ factcheck.md ข้อ 8) · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
เช้าวันขาย (≥2 ชม. ก่อนเปิด)	นึ่งเผือก ฟักทอง บดพักเย็น · ปั่นน้ำใบเตย · นวดแป้ง 3 สี คลุมผ้าชื้น ทำเท่าที่ขายหมดในวัน	☐
ก่อนเปิดร้าน	ปั้น ต้มบัวลอย (ลอย +30 วินาที) ล้างน้ำเย็น แช่น้ำเชื่อมอ่อน · เคี่ยวน้ำกะทิ ตั้งหม้ออุ่น สูตร Pholfoodmafia ขั้นตอน 4–5	☐
ก่อนเปิดร้าน	ต้มไข่หวาน (ถ้ามีเมนูไข่) ให้ไข่แดงแข็ง เก็บในหม้อน้ำกะทิร้อน >63°C ดู safety ข้อ 1 · ข้อปฏิบัติของเรา	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกถ้วย	ตักบัวลอย 3 สี → ราดน้ำกะทิร้อน → (ไข่หวาน/มะพร้าวอ่อน)	☐
ตลอดช่วงขาย	หม้อน้ำกะทิตั้งไฟอ่อน >63°C คนเป็นระยะกันไหม้ก้นหม้อและกะทิแตกมัน ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2) · อย่าเดือดพล่าน	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	หม้อน้ำกะทิ/บัวลอยที่เหลือ: ไม่ขายต่อวันรุ่งขึ้น (ไม่มีแหล่งอายุเก็บ) ข้อปฏิบัติของเรา	☐
ปิดร้าน	หม้อที่วางนอกตู้เย็นโดยไม่ได้ตั้งไฟเกิน 2 ชม. ⇒ ทิ้ง ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2) วรรคสอง · "ทิ้ง" เป็นข้อปฏิบัติของเรา	☐

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- ไข่หวาน (ท็อปปิ้งที่ลูกค้าสั่ง): ไข่ที่ไม่สุกเต็มเสี่ยงเชื้อ Salmonella — ไข่ปนเปื้อนได้ทั้งจากในรังไข่แม่ไก่ (vertical) และทางเปลือก (horizontal) · ศูนย์ความปลอดภัยอาหารฮ่องกงระบุผู้ป่วยซัลโมเนลโลซิสที่ยืนยันแล้วมากกว่า 40% (ช่วง 4 ปี) เกี่ยวกับไข่/ผลิตภัณฑ์ไข่ โดยกินไข่ดิบหรือปรุงไม่สุกเป็นปัจจัยหลัก · อาการเกิดภายใน 6–72 ชม. (ส่วนใหญ่ 12–36 ชม.) · คำแนะนำ: ปรุงไข่ให้ไข่ขาวและไข่แดงแข็ง · ผู้สูงอายุ เด็กเล็ก หญิงตั้งครรภ์ควรเลี่ยงไข่ดิบ/ไม่สุก · ทำอาหารที่ไม่ผ่านความร้อนให้ใช้ไข่พาสเจอร์ไรส์ · ⚠ สูตรไทยที่เปิดอ่าน (Wongnai) ลวกไข่ด้วยน้ำร้อนปิดไฟ 3–5 นาที "แล้วแต่ชอบไข่แดงสุกมากน้อย" และอีกสูตร (Shopee) ตอกไข่ลงน้ำกะทิทีละฟอง แล้วตักพัก — ไม่ระบุอุณหภูมิ/ความสุก ⇒ ข้อปฏิบัติของเรา: ขายไข่หวานแบบไข่แดงแข็งเท่านั้น (ตัดดูทุกรอบแรก) · ไม่พบเอกสารราชการไทยที่ระบุเกณฑ์ความสุกของไข่หวาน
  ที่มา: Hong Kong CFS "Salmonella in Food Commonly Containing Raw or Lightly Cooked Eggs" (พ.ย. 2557) https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/programme_rafs_fm_01_22.html · USDA FSIS "Shell Eggs from Farm to Table" (updated 20 พ.ย. 2567) "Always cook eggs until both the white and yolk are firm" https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/eggs/shell-eggs-farm-table · Wongnai สูตร "บัวลอยงาดำ น้ำขิงไข่หวาน" 29 เม.ย. 2562 https://www.wongnai.com/recipes/ugc/ea0e2ea6dc9843eca12f0cc8619f6630 · Shopee Blog 12 ต.ค. 2566 https://shopee.co.th/blog/how-cook-sticky-rice-pearls-in-coconut-milk — เปิดอ่านทั้งหน้า 11 พ.ย. 2569
- น้ำกะทิเสียเร็ว: กะทิมีไขมัน โปรตีน คาร์โบไฮเดรตสูง เป็นอาหารของแบคทีเรีย (Bacillus, coliform ฯลฯ) ⇒ ทำเท่าที่ขายหมดในวัน · ไม่ระบุตัวเลขอายุเก็บข้ามคืนของน้ำกะทิบัวลอยสำเร็จ (ไม่มีแหล่งทางการ)
- หม้อน้ำกะทิ/บัวลอยที่ตั้งขายต้องร้อนสูงกว่า 63°C · วางที่อุณหภูมิห้องได้ไม่เกิน 2 ชม. ระหว่างเตรียม/จำหน่าย · ต้องอุ่นให้ร้อนก่อนจำหน่าย — ข้อ 4 นิยาม "อาหารประเภทปรุงสำเร็จ" รวมของหวาน และ "ใช้ความร้อน" รวม ต้ม/เคี่ยว · ⚠ ประกาศบังคับ "ผู้ประกอบกิจการ" (ผู้ได้ใบอนุญาต/แจ้งสถานที่จำหน่ายอาหาร) แผงลอย/รถเข็นอยู่ภายใต้ข้อกำหนดท้องถิ่น — ใช้เป็นเกณฑ์ปฏิบัติ · ข้อ 5(2) ยกตัวอย่าง "ต้ม แกง ตุ๋น นึ่ง เป็นต้น" (น้ำกะทิบัวลอยเป็นของเหลวต้ม/เคี่ยวจึงเทียบเคียง)
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 4 · ข้อ 5(2) — เปิดอ่าน PDF laws.anamai 11 พ.ย. 2569 https://laws.anamai.moph.go.th/th/doh-annuance/download/?did=214067&id=108036&reload=&preview=1
- ขายนำกลับ/เดลิเวอรี: ภาชนะสะอาด ปิดมิดชิด วางสูงจากพื้น ≥60 ซม. (ข้อ 8) · เดลิเวอรีต้องระบุ ชื่ออาหาร วันที่ผลิต วิธีเก็บ ข้อแนะนำ ที่ภาชนะหรือสื่อสารให้ผู้บริโภคได้ (ข้อ 9(1))
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 8(1) · ข้อ 9(1) — เปิดอ่าน PDF 11 พ.ย. 2569
- บัวลอยต้องสุกทั่ว: ต้มจนลอยแล้วต่ออีก ~30 วินาที (สูตร Pholfoodmafia) · อย่าปั้นลูกใหญ่ แป้งจะไม่สุก (Shopee Blog) · ไม่ใช่เกณฑ์อุณหภูมิ/เวลาจากหน่วยงาน — เป็นข้อปฏิบัติจากสูตร ⇒ ตัดเม็ดแรกดูไส้แป้งทุกชุด

ที่มา: Wongnai สูตร "บัวลอยสามสี" โดย พล Pholfoodmafia (17 ก.ย. 2561) ขั้นตอน 4 https://www.wongnai.com/recipes/ugc/cdd7b3a7790f468db3ecc0f4c735669f · Shopee Blog https://shopee.co.th/blog/how-cook-sticky-rice-pearls-in-coconut-milk

- **สีของแป้งมาจากวัตถุดิบ (ใบเตย · เผือก · ฟักทอง) ตามสูตรต้นฉบับ ไม่ใส่สีผสมอาหาร · ⚠️ ไม่ได้เปิดตัวบทประกาศเรื่องสีผสมอาหารรอบนี้ ⇒ ไม่อ้างกฎหมายเรื่องสี**
  ที่มา: Wongnai สูตร "บัวลอยสามสี" โดย พล Pholfoodmafia (ส่วนผสม 3 สีทั้งหมดไม่มีสีผสมอาหาร)

ราคาวัตถุดิบ: Makro 11 พ.ย. 2569 (หน้า /p/ ทุกรายการ ดู makro-verify.json) · ราคาขาย = เดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN 11 พ.ย. 2569 (ไม่ใช่หน้าร้าน) · ตรวจข้อมูล 2026-11-11 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม แก๊ส (ต้มน้ำ ต้มบัวลอย เคี่ยวน้ำกะทิ + ตั้งไฟอ่อนตลอดขาย) · ถ้วย ช้อน ฝา (ถ้ากลับบ้าน/เดลิเวอรี) · ไข่หวาน เนื้อมะพร้าวอ่อน (แยกใน addOns) · ค่าไฟ ค่าน้ำ แรงงาน · ปริมาณกะทิเข้มข้นแบบร้านดัง (ดูตารางไวต่อราคากะทิ factcheck.md ข้อ 8) · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

ถ้วยเซรามิก/แก้วใสปากกว้างความจุ ~250 มล. · ถ้ากลับบ้าน ถ้วยกระดาษทนร้อน พร้อมฝา

น้ำหนักต่อถ้วย

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
บัวลอย 3 สี (สุก)	90 ก.	สีละ ~30 ก. · เทียบแป้งสุกรวมในสูตร 1,420 ก. ÷ 16 = 89 ก. · ขนาดเป็นข้อกำหนดของเรา ไม่มีมาตรฐาน
น้ำกะทิ	160 มล.	น้ำกะทิรวม ~2.6 ล. ÷ 16 · ตักราดจนท่วมบัวลอย
ไข่หวาน (ถ้าสั่ง)	1 ฟอง	ต้มให้ไข่แดงแข็ง (ข้อปฏิบัติของเรา)
เนื้อมะพร้าวอ่อน (ถ้าสั่ง)	ตามชอบ	~0.25 ลูก/ถ้วย ค่าประมาณ

ลำดับการจัด

1. ตักบัวลอย 3 สี (สีละ ~30 ก.) ใส่ถ้วย
2. ราดน้ำกะทิร้อนจนท่วม ~160 มล.
3. ถ้าสั่ง: วางไข่หวานบนสุด / โรยเนื้อมะพร้าวอ่อน

เครื่องเคียง

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

□ หม้อน้ำกะทิบนเตาไฟอ่อน >63°C ตลอดช่วงขาย (ไม่ให้เดือดพล่าน)
□ ไข่หวานทุกฟองต้องไข่แดงแข็ง
□ ไม่ขายหม้อที่วางที่อุณหภูมิห้องเกิน 2 ชม.

ราคาวัตถุดิบ: Makro 11 พ.ย. 2569 (หน้า /p/ ทุกรายการ ดู makro-verify.json) · ราคาขาย = เดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN 11 พ.ย. 2569 (ไม่ใช่หน้าร้าน) · ตรวจข้อมูล 2026-11-11 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม แก๊ส (ต้มน้ำ ต้มบัวลอย เคี่ยวน้ำกะทิ + ตั้งไฟอ่อนตลอดขาย) · ถ้วย ช้อน ฝา (ถ้ากลับบ้าน/เดลิเวอรี) · ไข่หวาน เนื้อมะพร้าวอ่อน (แยกใน addOns) · ค่าไฟ ค่าน้ำ แรงงาน · ปริมาณกะทิเข้มข้นแบบร้านดัง (ดูตารางไวต่อราคากะทิ factcheck.md ข้อ 8) · ginzii.com