Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้

8 แก้ว

แก้วพลาสติก 22 ออนซ์ · น้ำชาเขียวเข้มข้นแก้วละ 125 มล. · น้ำแข็ง 300 ก. · คิดเป็นชุด 8 แก้วจากน้ำชาเขียวเข้มข้น 1 หม้อ (~1 ลิตร) · ปรับเป็นแก้ว 16 ออนซ์ได้ (ดู variant16oz) · ตารางชงเบส 1/2/3/5 ลิตร ดู batchTable

ต้นทุนวัตถุดิบต่อแก้ว

≈ 10.2–12.1 บาท

ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาบนแอปเดลิเวอรี (อ้างอิง)

24–45 บาท

ชาเขียวนม · ไม่ระบุขนาดแก้ว · ไม่ใช่ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: max = ราคาหลักในตาราง (ชาตรามือ ชาเขียวนม 200 ก. 80 บ. · ครีมเทียมข้นหวานคาร์เนชัน · นมข้นจืดคาร์เนชัน · แก้ว PP เอโร่ · หลอด 8 มม. · น้ำแข็ง 2.00 บ./กก.) · min = ตัวเลือก alt ทุกตัว (มังกรบิน กลิ่นมะลิ 62 บ. · เอโร่/นกเหยี่ยว · แก้วอีซี่ทรง U · หลอด 5 มม. · น้ำแข็ง 1.75) · ไม่รวมถุงหิ้ว แก๊ส ค่าไฟ · น้ำแข็งเป็นค่าประมาณ · ถ้าใช้ช้างทอง ชาเขียวผง (88 บ./200 ก. = 440 บ./กก.) ต้นทุนสูงขึ้นอีก ~0.3 บ./แก้ว · ราคาขาย: ราคาบนแอปเดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN (ไม่ใช่ราคาหน้าร้าน · ไม่ระบุขนาดแก้ว · เปิดอ่าน 17 พ.ย. 2569): ชาเขียวนม ฿24 (NOMU CHA มทส ประตู4 · Moma's Bubble Tea Bar ตลาดยิ่งรวย) · ฿30 (กัตโตะชา บางขุนเทียน) · ฿35 (Rakun cha พัทยาเหนือ) · ฿45 (ชาตรามือ บิ๊กซี พระราม 2) · ชาตรามือ ชาเขียวนม ฿45 ยังตรงกับเว็บรีวิว ennxo (อัปเดต 27 ม.ค. 2569) · 7-Eleven เมนูเย็น ชาเขียวนมมัทฉะ 16 ออนซ์ ฿35 / 22 ออนซ์ ฿45 (เป็นมัทฉะ ไม่ใช่ชาเขียวปรุงสำเร็จ ใช้เทียบขนาดเท่านั้น) · special 50/65 = 'ชาเขียวนมสด' (นมสด ไม่ใช่สูตรนี้) · ไม่มีแหล่งสำรวจหน้าร้านที่ระบุขนาดแก้ว

น้ำชาเขียวเข้มข้น (ชงหม้อละ 1 ลิตร) · ทำได้ 8 แก้ว · ต้นทุน 24.00 บาท ⇒ แก้วละ 3.00 บาท

ผงชาเขียว 60 ก. + น้ำร้อน 1,250 มล. ได้น้ำชาประมาณ 1 ลิตร (ผงชาดูดน้ำไว้ ~250 มล. เป็นค่าประมาณ ตวงจริงจากชาที่ร้านใช้) ⇒ แก้ว 22 ออนซ์ใช้น้ำชา 125 มล. ได้ 8 แก้ว (7.5 ก./แก้ว) · ผงชาเขียวปรุงสำเร็จมีน้ำตาลผสมอยู่แล้ว (ดู factcheck) จึงใส่น้ำตาลเพิ่มแค่แก้วละ 8 ก.

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ผงชาเขียวปรุงสำเร็จ (ชาตรามือ ชาเขียวนม ซอง 200 ก.)	60 กรัม (แก้วละ 7.5 ก.) *	400 บ./กก.	24.00
น้ำร้อน (ชงชา)	1,250 มล.	0 บ./ล.	0.00

ปรุงรสน้ำชาในหม้อ (ชุด 8 แก้ว) · ทำได้ 8 แก้ว · ต้นทุน 39.83 บาท ⇒ แก้วละ 4.98 บาท

ใส่ตอนน้ำชายังร้อน คนจนละลายหมด · ครีมเทียมข้นหวานที่ใช้คิดราคาไม่ใช่นมข้นหวานแท้ ถ้าร้านใช้นมข้นหวานแท้ต้องคิดราคาใหม่

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำตาลทรายขาว (มิตรผล 5 กก.)	64 กรัม (แก้วละ 8 ก.) *	27 บ./กก.	1.73
ครีมเทียมข้นหวาน (คาร์เนชัน ถุง 2 กก.)	360 กรัม (แก้วละ 45 ก.) *	62.5 บ./กก.	22.50
นมข้นจืด ส่วนที่ผสมในหม้อ (คาร์เนชัน 1 กก.)	240 มล. (แก้วละ 30 มล.) (240 กรัม) *	65 บ./กก.	15.60

นมข้นจืดราดหน้า (แก้วละ 15 มล.) · ทำได้ 8 แก้ว · ต้นทุน 7.80 บาท ⇒ แก้วละ 0.97 บาท

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
นมข้นจืด (คาร์เนชัน 1 กก.)	120 มล. (แก้วละ 15 มล.) (120 กรัม) *	65 บ./กก.	7.80

น้ำแข็ง · ทำได้ 8 แก้ว · ต้นทุน 4.80 บาท ⇒ แก้วละ 0.60 บาท

น้ำแข็งแก้ว 22 ออนซ์ 300 ก. (เนสท์เล่โปรเฟสชันนัล) · ราคาเป็นค่าประมาณ: ข่าว MGR 20 ก.ย. 2565 กระสอบละ 35–40 บาท (เชียงใหม่ ไม่ระบุน้ำหนักกระสอบ) เราตั้ง 20 กก./กระสอบ ⇒ 1.75–2.00 บ./กก. · ถามโรงน้ำแข็งที่ร้านซื้อจริง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำแข็งบริโภค (หลอดเล็ก)	2,400 กรัม (แก้วละ 300 ก.) *	2 บ./กก.	4.80

ภาชนะ (แก้ว ฝา หลอด) · ทำได้ 8 แก้ว · ต้นทุน 20.32 บาท ⇒ แก้วละ 2.54 บาท

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
แก้วพลาสติก PP 22 ออนซ์ (เอโร่ 50 ใบ = 79 บาท)	8 ใบ (ใบละ 1.58 บาท)		12.64
ฝาโดม PET 95 มม. (เอโร่ 100 ชิ้น = 59 บาท)	8 ชิ้น (ชิ้นละ 0.59 บาท)		4.72
หลอดงอห่อฟิล์ม 8 มม. (เอโร่ 500 เส้น = 185 บาท)	8 เส้น (เส้นละ 0.37 บาท)		2.96

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ตวงผงชาเขียว 60 กรัมใส่ถุงกรองผ้า วางเหนือหม้อสแตนเลส
2. เทน้ำร้อนจากกาผ่านถุงผ้าทีละน้อย ชักถุงไปมา 3–5 ครั้ง ให้น้ำชาไหลลงหม้อ แล้วปล่อยแช่สักพักตามความเข้มที่ต้องการ ยกถุงออก

3. ขณะน้ำชายังร้อน ใส่น้ำตาลทราย ครีมเทียมข้นหวาน และนมข้นจืด คนด้วยตะกร้อจนละลายเนียน
4. ตักน้ำแข็ง 300 กรัมใส่แก้ว 22 ออนซ์ ให้เต็มแก้ว (ใช้ที่ตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ ไม่ใช้มือ)
5. ตวงน้ำชาเขียวผสมแล้วเทลงแก้วน้ำแข็ง แล้วราดนมข้นจืด 15 มล. ด้านบน
6. ปิดฝาโดม เสียบหลอด เสิร์ฟทันที

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/<id> ใน __NEXT_DATA__) · เช็ค 17 พ.ย. 2569 · ราคาแพ็กใหญ่ · ยกเว้นผงชาเขียวที่ Makro มีแค่ซอง 200 ก. (ชาตรามือ ชาเขียวนม 80 บ. = 400 บ./กก.) และน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · ตรวจข้อมูล 2026-11-17 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้ว แก้ว (0.28–0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · ค่าแก๊สต้มน้ำร้อน · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ชง (คิดเป็น 0) · ของเสีย/น้ำชาที่ทิ้ง/ชาที่ดูดน้ำ (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนเปิดร้าน	ชงน้ำชาเขียวเข้มข้นหม้อแรก (ผงชาเขียว 60 ก. ต่อน้ำร้อน 1,250 มล. ได้ ~1 ลิตร) ปรุงรสตอนร้อน คนให้ละลาย ตวงน้ำชาที่ได้จริงรอบแรก ถ้าไม่ถึง 1 ลิตรให้ปรับน้ำ	☐
ก่อนเปิดร้าน	เทน้ำชาเขียวผสมใส่ภาชนะมีฝาปิด วางสูงจากพื้น ≥ 60 ซม. ใกล้จุดเสิร์ฟ	☐
ก่อนเปิดร้าน	เตรียมถังน้ำแข็งบริโภค (ฝาปิด สูงจากพื้น ≥ 15 ซม. ขอบถัง ≥ 60 ซม.) ที่ตักด้ามยาวแขวนไว้ ไม่แช่ของอื่น	☐
ก่อนเปิดร้าน	นมข้นจืดที่เปิดแล้วเก็บตู้เย็น ตวงราดหน้าใส่เหยือก 15 มล. ล่วงหน้า	☐
ก่อนเปิดร้าน	เช็คแก้ว ฝา หลอด ว่าพอดีกัน และพอขายทั้งวัน	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกแก้ว	น้ำแข็ง 300 ก. → น้ำชาเขียวผสม 1 ใน 8 ของหม้อ → ราดนมข้นจืด 15 มล. → ปิดฝา เสียบหลอด	☐
ทุกแก้ว	ใช้ที่ตักน้ำแข็งเท่านั้น ห้ามใช้มือหรือใช้แก้วตัก	☐
ตลอดวัน	ดูเวลาที่น้ำชาเขียวผสมวางที่อุณหภูมิห้อง ไม่เกิน 2 ชั่วโมงต่อรอบ ตามประกาศ สธ. 2566 ถ้าเกินให้เก็บตู้เย็นหรือทิ้ง	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	น้ำชาเขียวผสมที่เหลือ: แช่ตู้เย็นต่ำกว่า 5°C ติดป้ายวันที่ · ไม่พบเกณฑ์วันเก็บตามกฎหมาย ⇒ ใช้ภายในวัน หรือทิ้งถ้ากลิ่นรสเปลี่ยน	☐
ปิดร้าน	น้ำแข็งที่เหลือในถังทิ้งให้หมด ล้างถังและที่ตักให้สะอาด คว่ำให้แห้ง	☐
ปิดร้าน	ล้างถุงกรองผ้า ตะกร้อ หม้อ ผึ่งให้แห้ง	☐

การเก็บและอุณหภูมิ

- น้ำชาเขียวผสมนมที่วางอุณหภูมิห้อง ไม่เกิน 2 ชั่วโมง · เก็บเย็นต่ำกว่า 5°C
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 6(4) (เครื่องดื่มจัดเป็นประเภทไม่ใช้ความร้อน ตามข้อ 4)

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- น้ำแข็งที่ใส่แก้วลูกค้า ต้องเก็บในภาชนะสะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม. (ขอบถังสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.) ใช้ที่คีบหรือตักโดยเฉพาะที่มีด้ามจับ และห้ามนำอาหารหรือของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค
  ที่มา: กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 14 (ราชกิจจาฯ เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก 20 มิ.ย. 2561) · น้ำแข็งต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (ข้อ 14(1)) — น้ำแข็งมีประกาศ สธ. ฉบับที่ 78 (2527) และ 137 (2534) ตามที่กรมอนามัยอ้างใน มติชน 8 มิ.ย. 2564 · เราไม่ได้อ่านตัวเลขเกณฑ์เชื้อจากตัวบทจึงไม่ใส่ตัวเลข
- น้ำชาที่ชงไว้ขายต้องใส่ภาชนะสะอาด มีฝาปิดคลุม วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และน้ำที่ใช้ชงต้องได้เกณฑ์น้ำบริโภคของกรมอนามัย
  ที่มา: กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 12 วรรคสอง (เครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย)
- น้ำชาเขียวผสมนมที่ชงแล้ว ไม่วางทิ้งที่อุณหภูมิห้องเกิน 2 ชั่วโมง ถ้าจะเก็บต่อให้แช่ตู้เย็นต่ำกว่า 5°C · ประกาศนิยามเครื่องดื่มเป็นอาหารประเภทไม่ใช้ความร้อน และไม่ได้พูดถึงน้ำชาตรง ๆ จึงใช้เกณฑ์ที่เข้มกว่า · ไม่พบหน่วยงานไทยกำหนดจำนวนวันเก็บชานมที่ผสมแล้ว จึงไม่ใส่ตัวเลข
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ... การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ... พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 4 (นิยาม "ไม่ใช้ความร้อน" มีคำว่า "เครื่องดื่ม") และข้อ 6(4)
- ผงชาเขียวปรุงสำเร็จมักมีน้ำตาลผสมอยู่ และอาจมีสีผสมอาหาร (ตัวอย่างฉลากที่เราเปิดอ่าน: ทีอีเอ ผงชาเขียว บน Makro ระบุสีสังเคราะห์ INS 102 · 133 · 150c และซูคราโลส) อย. ชี้ว่าชาปรุงสำเร็จใส่สี Sunset Yellow ได้ไม่เกิน 100 มก./กก. ในสภาพพร้อมบริโภค (ข่าวไม่ได้เจาะจงชาเขียว) ร้านควรซื้อผงที่ฉลากมีเลข อย. และแสดงส่วนประกอบ อ่านว่ามีสีอะไรบ้าง ไม่เติมสีเพิ่มเอง และชงให้สีไม่เข้มฉูดฉาด
  ที่มา: อย. ข่าว "อย. แจงชาบางประเภทใส่สีได้ แนะวิธีบริโภคอย่างปลอดภัย" 10 ก.พ. 2568 (fda.moph.go.th/news/cha10 · พูดถึงชาปรุงสำเร็จโดยรวม ไม่ได้ระบุชนิดสีของชาเขียว) · ตัวอย่างฉลากจากหน้าสินค้า Makro ทีอีเอ ผงชาเขียว (makro.pro/p/458656621882945) · 'ไม่เติมสีเพิ่มเอง' เป็นข้อปฏิบัติของเรา ไม่ใช่ข้อความในข่าว

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/<id> ใน __NEXT_DATA__) · เช็ค 17 พ.ย. 2569 · ราคาแพ็กใหญ่ · ยกเว้นผงชาเขียวที่ Makro มีแค่ซอง 200 ก. (ชาตรามือ ชาเขียวนม 80 บ. = 400 บ./กก.) และน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · ตรวจข้อมูล 2026-11-17 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้ว แก้ว (0.28–0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · ค่าแก๊สต้มน้ำร้อน · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ชง (คิดเป็น 0) · ของเสีย/น้ำชาที่ทิ้ง/ชาที่ดูดน้ำ (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

แก้วพลาสติก PP 22 ออนซ์ + ฝาโดม 95 มม. + หลอด

น้ำหนักต่อแก้ว

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
น้ำชาเขียวเข้มข้น	125 มล.	จากผงชา 7.5 ก.
ครีมเทียมข้นหวาน	45 กรัม	ตวงเป็นกรัม
น้ำตาลทรายขาว	8 กรัม	
นมข้นจืด ผสมในชา	30 มล.	
นมข้นจืด ราดหน้า	15 มล.	
น้ำแข็ง	300 กรัม	เต็มแก้ว 22 ออนซ์ (เนสท์เล่โปรเฟสชันนัล)

ลำดับการจัด

1. ตักน้ำแข็ง 300 กรัมใส่แก้วให้เต็ม
2. เทน้ำชาเขียวผสม (1 ใน 8 ของหม้อ ราว 200 มล. ตวงจริงรอบแรก) ลงตรงกลางแก้วช้า ๆ ให้ไหลแทรกน้ำแข็ง
3. ราดนมข้นจืด 15 มล. ด้านบนให้เป็นชั้นสีขาวตัดกับสีเขียวนวล
4. ปิดฝาโดม เสียบหลอด

เครื่องเคียง

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ตวงน้ำชาและนมทุกแก้ว — ตักด้วยตาต้นทุนไม่นิ่ง
- ☐ น้ำแข็งเต็มแก้วทุกใบ (ปริมาณเท่ากัน)
- ☐ ฝาปิดสนิท ผนังแก้วไม่เลอะ
- ☐ น้ำชาสีเขียวนวลไม่เข้มฉูดฉาด

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/<id> ใน __NEXT_DATA__) · เช็ค 17 พ.ย. 2569 · ราคาแพ็กใหญ่ · ยกเว้นผงชาเขียวที่ Makro มีแค่ซอง 200 ก. (ชาตรามือ ชาเขียวนม 80 บ. = 400 บ./กก.) และน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · ตรวจข้อมูล 2026-11-17 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้ว แก้ว (0.28–0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · ค่าแก๊สต้มน้ำร้อน · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ชง (คิดเป็น 0) · ของเสีย/น้ำชาที่ทิ้ง/ชาที่ดูดน้ำ (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com