Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้

10 แก้ว

แก้วพลาสติก 22 ออนซ์ · น้ำชาเข้มข้น 100 มล. + น้ำตาล 40 ก. + น้ำมะนาว 30 มล. + น้ำแข็ง 300 ก. · คิดเป็นชุด 10 แก้วจากน้ำชาเข้มข้น 1 หม้อ (~1 ลิตร) · ปรับเป็นแก้ว 16 ออนซ์ได้ (ดู variant16oz) · ตารางชงหัวเชื้อ 1/2/3/5 ลิตร ดู batchTable

ต้นทุนวัตถุดิบต่อแก้ว

≈ 9.25–11.26 บาท

ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)

25–45 บาท

ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: max = ราคาหลักในตาราง (ชาตรามือฉลากแดง 200 บ./กก. · น้ำตาลมิตรผล 5 กก. · มะนาวสด Makro แพ็ก 25 ลูก 4.60 บ./ลูก · แก้ว PP เอโร่ · หลอด 8 มม. · น้ำแข็ง 2.00 บ./กก.) · min = ตัวเลือก alt ทุกตัว (มังกรบิน · น้ำตาล 1 กก.x25 · น้ำมะนาวแช่แข็งเอโร่ 129/กก. · แก้วอีซี่ทรง U · หลอด 5 มม. · น้ำแข็ง 1.75) · ไม่รวมถุงหิ้ว แก๊ส ค่าไฟ · น้ำแข็งเป็นค่าประมาณ · ⛽ ตัวเลขนี้ถูกกว่าความจริงในหน้าแล้ง: มะนาวสด 8–10 บ./ลูก ทำให้ 22 ออนซ์ไปที่ 14.7–16.7 บ. (ดู limeScenarios) · ราคาขาย: ไม่มีแหล่งสำรวจราคาชามะนาวหน้าร้านของร้านเล็ก · ที่พบเปิดอ่านได้: เมนูเดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN ร้านหลอดแดง (ชามะนาว ฿25 ไม่ระบุขนาดแก้ว · เปิดอ่าน 3 พ.ย. 2569) · 7-Eleven เมนูเย็น ชามะนาว 16 ออนซ์ ฿35 / 22 ออนซ์ ฿45 (7eleven.co.th/new-product/drink/999-lemon-tea · ราคาร้านเครือ) · ชาตรามือ ชามะนาว ฿45 ไม่ระบุขนาดแก้ว (ennxo.com อัปเดต 27 ม.ค. 2569 · ราคาร้านเครือ) · ไม่ใช่ราคาร้านเล็กหน้าร้าน ⇒ ช่วง 25–45 กว้างโดยตั้งใจ · ชามะนาวตำมือสไตล์จีน (85–145 บาท · รีวิว Wongnai 2565) เป็นสินค้าคนละประเภท ไม่นำมาใช้

น้ำชาเข้มข้น (ชงหม้อละ ~1 ลิตร) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 24.00 บาท ⇒ แก้วละ 2.40 บาท

ผงชา 120 ก. + น้ำร้อน 1,250 มล. ได้น้ำชาประมาณ 1 ลิตร (ผงชาดูดน้ำไว้ ~250 มล. เป็นค่าประมาณเดียวกับบทชาไทยเย็น ตวงจริงจากชาที่ร้านใช้) ⇒ แก้วละ 100 มล. ได้ 10 แก้ว (12 ก./แก้ว) · สัดส่วน 0.12 ก./มล. เท่ากับสูตรชาไทยเย็น (ที่มา: ค่ากลางที่เราเลือก ไม่ใช่ตัวเลขของแหล่งไหน)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ผงชาไทยปรุงสำเร็จ (ชาตรามือ ฉลากแดง 400 ก.)	120 กรัม (แก้วละ 12 ก.) *	200 บ./กก.	24.00
น้ำร้อน (ชงชา)	1,250 มล.	0 บ./ล.	0.00

น้ำเชื่อม (ละลายตอนน้ำยังร้อน) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 11.20 บาท ⇒ แก้วละ 1.12 บาท

น้ำตาล 40 ก./แก้ว (แหล่งอ้างอิงให้ 36–48 ก. ต่อแก้ว 22 ออนซ์ · ดู factcheck) ละลายในน้ำร้อนสัดส่วน 1:1 โดยน้ำหนัก แล้วเทรวมกับน้ำชาในหม้อ

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำตาลทรายขาว (มิตรผล 5 กก.)	400 กรัม (แก้วละ 40 ก.)	28 บ./กก.	11.20
น้ำร้อน (ละลายน้ำตาล)	400 มล.	0 บ./ล.	0.00

น้ำมะนาวสด (ตวงใส่แก้วตอนขาย แก้วละ 30 มล.) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 46.00 บาท ⇒ แก้วละ 4.60 บาท

ใช้ 30 มล./แก้ว (Nestlé Professional 30 มล. · Wongnai 25 มล.) · มะนาวสดคิด 30 มล./ลูก ตามข่าว Thai PBS (เจ้าของสวนบอกมะนาวตาฮิติยังไม่โตเต็มที่ให้น้ำราว 30 มล. · ไม่ใช่งานวัด) ⇒ 10 แก้ว = มะนาว 10 ลูก · ⛽ ตัวเลขนี้ขยับต้นทุนได้มากที่สุด ให้คั้นตวงมะนาวจริง 10 ลูกแล้วหารเอง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
มะนาวไร้เมล็ดสำหรับคั้นน้ำ (Makro แพ็ก 25 ลูก ลูกละ 4.60 บ.)	300 มล. (แก้วละ 30 มล. · มะนาว ~10 ลูก) *	153.33 บ./ล.	46.00

น้ำแข็ง · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 6.00 บาท ⇒ แก้วละ 0.60 บาท

น้ำแข็งแก้ว 22 ออนซ์ 300 ก. (เนสท์เล่ โปรเฟสชันนัล สูตรเนสทีชาไทยเย็น) · ราคาเป็นค่าประมาณเดียวกับบทชาไทยเย็น: ข่าว MGR 20 ก.ย. 2565 กระสอบละ 35–40 บาท เราตั้ง 20 กก./กระสอบ ⇒ 1.75–2.00 บ./กก. · ถามโรงน้ำแข็งที่ร้านซื้อจริง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำแข็งบริโภค (หลอดเล็ก)	3,000 กรัม (แก้วละ 300 ก.) *	2 บ./กก.	6.00

ภาชนะ (แก้ว ฝา หลอด) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 25.40 บาท ⇒ แก้วละ 2.54 บาท

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
แก้วพลาสติก PP 22 ออนซ์ (เอโร่ 50 ใบ = 79 บาท)	10 ใบ (ใบละ 1.58 บาท)		15.80
ฝาโดม PET 95 มม. (เอโร่ 100 ชิ้น = 59 บาท)	10 ชิ้น (ชิ้นละ 0.59 บาท)		5.90
หลอดงอห่อฟิล์ม 8 มม. (เอโร่ 500 เส้น = 185 บาท)	10 เส้น (เส้นละ 0.37 บาท)		3.70

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ตวงผงชาไทย 120 กรัมใส่ถุงกรองผ้า วางเหนือหม้อสแตนเลส
2. เทน้ำร้อน 1,250 มล. ผ่านถุงผ้าทีละน้อย ชักถุงไปมา 3–5 ครั้ง แช่ตามความเข้มที่ต้องการ (ตัวอย่างสูตรผู้ขายแช่ราว 5–7 นาที) แล้วยกถุงขึ้น
3. ละลายน้ำตาลทราย 400 กรัมในน้ำร้อน 400 มล. คนจนใส แล้วเทลงหม้อน้ำชา คนให้เข้ากัน
4. ตักน้ำแข็ง 300 กรัมใส่แก้ว 22 ออนซ์ ให้เต็มแก้ว (ใช้ที่ตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ ไม่ใช้มือ)
5. ตวงน้ำมะนาว 30 มล. ใส่ในแก้ว แล้วเทน้ำชาหวานลงตรงกลางแก้วช้า ๆ (1 ใน 10 ของหม้อ ตวงจริงรอบแรก) คนเบา ๆ ให้เข้ากัน
6. ปิดฝาโดม เสียบหลอด เสิร์ฟทันที

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro/p/<id> อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__ ไม่เลือกสาขา) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · ราคาแพ็กที่ร้านซื้อ · ยกเว้นน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · 🧯 ราคามะนาวสดแกว่งตามฤดู ดู limeScenarios · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้วแก้ว (0.28–0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · แว่นมะนาวแต่งแก้ว (ถ้าใส่ต้องคิดเพิ่มและใช้ที่คีบ) · ค่าแก๊สต้มน้ำร้อน · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ชง (คิดเป็น 0) · ของเสีย/มะนาวที่เสียก่อนใช้/น้ำชาที่ทิ้งเมื่อเกิน 2 ชั่วโมง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนเปิดร้าน	ชงน้ำชาเข้มข้นหม้อแรก (ผงชา 120 ก. ต่อน้ำร้อน 1,250 มล. ได้ ~1 ลิตร) ละลายน้ำตาลน้ำร้อน 400 ก.:400 มล. เทรวม คนให้เข้ากัน ตวงน้ำชาที่ได้จริงรอบแรก ถ้าไม่ถึง 1 ลิตรให้ปรับน้ำ · จดเวลาชงติดภาชนะ	☐
ก่อนเปิดร้าน	เทน้ำชาหวานใส่ภาชนะมีฝาปิด วางสูงจากพื้น ≥ 60 ซม. ใกล้จุดเสิร์ฟ	☐
ก่อนเปิดร้าน	คั้นมะนาวตามที่คาดว่าขายวันนี้ (30 มล. ต่อแก้ว) ใส่ภาชนะมีฝาเก็บตู้เย็น · ตวงมะนาว 10 ลูกจริงรอบแรก แล้วจดว่าได้กี่ มล. เพื่อคิดต้นทุนใหม่	☐
ก่อนเปิดร้าน	เตรียมถังน้ำแข็งบริโภค (ฝาปิด สูงจากพื้น ≥ 15 ซม. ขอบถัง ≥ 60 ซม.) ที่ตักด้ามยาวแขวนไว้ ไม่แช่ของอื่น	☐
ก่อนเปิดร้าน	เช็คแก้ว ฝา หลอด ว่าพอดีกัน และพอขายทั้งวัน	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกแก้ว	น้ำแข็ง 300 ก. → น้ำมะนาว 30 มล. → น้ำชาหวาน 1 ใน 10 ของหม้อ → ปิดฝา เสียบหลอด	☐
ทุกแก้ว	ใช้ที่ตักน้ำแข็งเท่านั้น ห้ามใช้มือหรือใช้แก้วตัก	☐
ตลอดวัน	ดูเวลาที่หม้อน้ำชาหวานวางที่อุณหภูมิห้อง ไม่เกิน 2 ชั่วโมงต่อรอบ ตามประกาศ สธ. 2566 ถ้าเกินให้เก็บตู้เย็นต่ำกว่า 5°C หรือทิ้ง · ห้ามชงทิ้งไว้ทั้งวัน	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

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

การเก็บและอุณหภูมิ

- น้ำชาหวานที่วางอุณหภูมิห้อง ไม่เกิน 2 ชั่วโมง · เก็บเย็นต่ำกว่า 5°C · ห้ามชงทิ้งไว้ทั้งวัน
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 6(4) (เครื่องดื่มจัดเป็นประเภทไม่ใช้ความร้อน ตามข้อ 4) · ต่างประเทศ (Iowa State/WSU Extension) ให้ ≤ 8 ชม. ซึ่งหละหลวมกว่า

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- น้ำแข็งที่ใส่แก้วลูกค้า ต้องเก็บในภาชนะสะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม. (ขอบถังสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.) ใช้ที่คีบหรือตักโดยเฉพาะที่มีด้ามจับ และห้ามนำอาหารหรือของอื่น (เช่น มะนาวที่หั่นไว้) ไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค
  ที่มา: กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 14(1)–(4) (ราชกิจจาฯ เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก 20 มิ.ย. 2561) · เปิดตัวบทอ่านเอง 3 พ.ย. 2569 · ตัวเลขเกณฑ์เชื้อของน้ำแข็งเราไม่ได้อ่านจากตัวบทจึงไม่ใส่
- น้ำชาที่ชงไว้ขายต้องใส่ภาชนะสะอาด มีการปกปิด ป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และน้ำที่ใช้ชงต้องได้เกณฑ์น้ำบริโภคของกรมอนามัย
  ที่มา: กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 12 วรรคสอง (เครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย)
- น้ำชาหวานที่ชงแล้วอย่าชงทิ้งไว้ทั้งวันที่อุณหภูมิห้อง · ใช้เกณฑ์ไทยที่เข้มกว่า: วางที่อุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชั่วโมง ถ้าจะเก็บต่อให้แช่ตู้เย็นต่ำกว่า 5°C · เกณฑ์ต่างประเทศที่หละหลวมกว่า (ไม่เกิน 8 ชั่วโมงที่อุณหภูมิห้อง) ไม่ใช่เกณฑ์ที่ร้านไทยควรใช้ · ประกาศไม่ได้พูดถึงน้ำชาตรง ๆ จึงใช้ข้อที่เข้มกว่า
  ที่มา: ประกาศ สธ. เรื่อง หลักเกณฑ์ ... การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ... พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 4 (นิยาม "ไม่ใช้ความร้อน" มีคำว่า "เครื่องดื่ม") และข้อ 6(4) · เทียบ: Iowa State University Extension (AnswerLine, 25 มิ.ย. 2018 อัปเดต 3/2025) "Brewed tea should not be held at room temperature for more than 8 hours" · WSU Extension (Whatcom) "Do not store brewed tea at room temperature for more than 8 hours"
- อย่าใช้มือหยิบแว่นมะนาวหรือของที่ไม่ผ่านความร้อนแต่งแก้ว ใช้ที่คีบหรืออุปกรณ์หยิบจับ
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 6(3) "ต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง" (ใช้กับอาหารปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน) · สูตรหลักไม่ใส่แว่นมะนาว
- ผงชาไทยปรุงสำเร็จส่วนใหญ่มีสีผสมอาหาร อย. ชี้แจงว่า Sunset Yellow (Yellow No.6) ใส่ได้ไม่เกิน 100 มก./กก. ในสภาพพร้อมบริโภค ร้านควรซื้อผงชาที่ฉลากมีเลข อย. และชงให้สีไม่เข้มฉูดฉาด · 'ไม่เติมสีเพิ่มเอง' เป็นข้อปฏิบัติของเรา ไม่ใช่ข้อความในข่าว
  ที่มา: อย. ข่าว "อย. แจงชาบางประเภทใส่สีได้ แนะวิธีบริโภคอย่างปลอดภัย" 10 ก.พ. 2568 (fda.moph.go.th/news/cha10) · เปิดอ่านซ้ำ 3 พ.ย. 2569

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro/p/<id> อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__ ไม่เลือกสาขา) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · ราคาแพ็กที่ร้านซื้อ · ยกเว้นน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · 🧧 ราคามะนาวสดแกว่งตามฤดู ดู limeScenarios · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้วแก้ว (0.28–0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · แว่นมะนาวแต่งแก้ว (ถ้าใส่ต้องคิดเพิ่มและใช้ที่คีบ) · ค่าแก๊สต้มน้ำร้อน · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ชง (คิดเป็น 0) · ของเสีย/มะนาวที่เสียก่อนใช้/น้ำชาที่ทิ้งเมื่อเกิน 2 ชั่วโมง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

แก้วพลาสติก PP 22 ออนซ์ + ฝาโดม 95 มม. + หลอด

น้ำหนักต่อแก้ว

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
น้ำชาไทยเข้มข้น	100 มล.	จากผงชา 12 ก.
น้ำตาลทรายขาว	40 กรัม	ละลายน้ำร้อน 40 มล.
น้ำมะนาวสด	30 มล.	ตวงทุกแก้ว
น้ำแข็ง	300 กรัม	เต็มแก้ว 22 ออนซ์ (เนสท์เล่โปรเฟสชันนัล)

ลำดับการจัด

1. ตักน้ำแข็ง 300 กรัมใส่แก้วให้เต็ม
2. ตวงน้ำมะนาว 30 มล. ใส่ในแก้ว
3. เทน้ำชาหวาน (1 ใน 10 ของหม้อ ราว 165 มล. ตวงจริงรอบแรก) ลงตรงกลางแก้วช้า ๆ ให้ไหลแทรกน้ำแข็ง คนเบา ๆ
4. ปิดฝาโดม เสียบหลอด

เครื่องเคียง

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

□ ตวงน้ำมะนาวทุกแก้ว — มะนาวคือต้นทุนก้อนใหญ่สุดและแกว่งสุด ตักด้วยตาต้นทุนไม่นิ่ง
□ น้ำแข็งเต็มแก้วทุกใบ (ปริมาณเท่ากัน)
□ ฝาปิดสนิท ผนังแก้วไม่เลอะ
□ น้ำชาสีส้มอำพันใส ไม่เข้มฉูดฉาด

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro/p/<id> อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__ ไม่เลือกสาขา) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · ราคาแพ็กที่ร้านซื้อ · ยกเว้นน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · 🧯 ราคามะนาวสดแกว่งตามฤดู ดู limeScenarios · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้วแก้ว (0.28–0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · แว่นมะนาวแต่งแก้ว (ถ้าใส่ต้องคิดเพิ่มและใช้ที่คีบ) · ค่าแก๊สต้มน้ำร้อน · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ชง (คิดเป็น 0) · ของเสีย/มะนาวที่เสียก่อนใช้/น้ำชาที่ทิ้งเมื่อเกิน 2 ชั่วโมง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com