

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้

**8 แก้ว**

แก้วพลาสติก 22 ออนซ์ · น้ำชาเข้มข้น  
แก้วละ 125 มล. · น้ำแข็ง 300 ก. · คิด  
เป็นชุด 8 แก้วจากน้ำชาเข้มข้น 1 หม้อ  
(~1 ลิตร) · ปรับเป็นแก้ว 16 ออนซ์ได้  
(ดู variant16oz)

ต้นทุนวัตถุดิบต่อแก้ว

**≈ 11.0–13.4 บาท**

ไม่รวมแก๊ส/ภาษี

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)

**25–45 บาท**

ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: max = ราคาหลักในตาราง (ชาตรามือฉลากแดง · ครีมเทียมข้นหวานคาร์เนชั่น · นมข้นจืดคาร์เนชั่น · คอฟฟี่เมต · แก้ว PP เอโร · หลอด 8 มม. · น้ำแข็ง 2.00 บ./กก.) · min = ตัวเลือก alt ทุกตัว (ชามังกรบิน · เอโร/นกเหยี่ยว · ครีมาท็อป · แก้วอีซี่ทรง U · หลอด 5 มม. · น้ำแข็ง 1.75) · ไม่รวมถุงหิ้ว แก๊ส ค่าไฟ · น้ำแข็งเป็นค่าประมาณ · ราคาขาย: กรุงเทพฯธุรกิจ 24 ก.พ. 2568 เขียนถึงภาพชาไทยรถเข็นขายแก้วละ 25–30 บาท (ไม่ใช้การสำรวจ ไม่ระบุขนาดแก้ว) · ไทยรัฐ 11 ก.ย. 2568 แบนด์หลักชาตรามือจิบกลุ่มผู้บริโภคทั่วไปช่วงราคา 40–45 บาท (ราคาร้านเครือ ไม่ระบุขนาดแก้ว) · ไม่มีแหล่งที่ระบุว่าราคาเท่าไรเป็นแก้ว 22 ออนซ์ ⇒ ช่วง 25–45 กว้างโดยตั้งใจ

**น้ำชาไทยเย็นเย็น (ชงหม้อละ 1 ลิตร) · ทำได้ 8 แก้ว · ต้นทุน 22.20 บาท ⇒ แก้วละ 2.77 บาท**

ผงชา 120 ก. + น้ำร้อน 1,250 มล. ได้น้ำชาประมาณ 1 ลิตร (ผงชาดูดน้ำไว้ ~250 มล. เป็นค่าประมาณ ดวงจริงจากชาที่ร้านใช้) ⇒ แก้ว 22 ออนซ์ ใช้น้ำชา 125 มล. ได้ 8 แก้ว (15 ก./แก้ว)

| วัตถุดิบ                                    | ปริมาณ                    | ราคาที่ใช้คิด | บาท   |
|---------------------------------------------|---------------------------|---------------|-------|
| ผงชาไทยปรุงสำเร็จ (ชาตรามือ ฉลากแดง 400 ก.) | 120 กรัม (แก้วละ 15 ก.) * | 185 บ./กก.    | 22.20 |
| น้ำร้อน (ชงชา)                              | 1,250 มล.                 | 0 บ./ล.       | 0.00  |

**ปรุงรสน้ำชาในหม้อ (ชุด 8 แก้ว) · ทำได้ 8 แก้ว · ต้นทุน 53.32 บาท ⇒ แก้วละ 6.67 บาท**

ใส่ตอนน้ำชาเย็นร้อน คนจนละลายหมด · ครีมเทียมข้นหวานที่ใช้คิดราคาไม่ใช้นมข้นหวานแท้ ถ้าร้านใช้นมข้นหวานแท้ต้องคิดราคาใหม่

| วัตถุดิบ                                     | ปริมาณ                               | ราคาที่ใช้คิด | บาท   |
|----------------------------------------------|--------------------------------------|---------------|-------|
| น้ำตาลทรายขาว (มิตรผล 5 กก.)                 | 40 กรัม (แก้วละ 5 ก.)                | 27 บ./กก.     | 1.08  |
| ครีมเทียมผง (คอฟฟี่เมต 1 กก.)                | 80 กรัม (แก้วละ 10 ก.)               | 140 บ./กก.    | 11.20 |
| ครีมเทียมข้นหวาน (คาร์เนชั่น ถู 2 กก.)       | 400 กรัม (แก้วละ 50 ก.) *            | 63 บ./กก.     | 25.20 |
| นมข้นจืด ส่วนที่ผสมในหม้อ (คาร์เนชั่น 1 กก.) | 240 มล. (แก้วละ 30 มล.) (240 กรัม) * | 66 บ./กก.     | 15.84 |

**นมข้นจืดราดหน้า (แก้วละ 15 มล.) · ทำได้ 8 แก้ว · ต้นทุน 7.92 บาท ⇒ แก้วละ 0.99 บาท**

| วัตถุดิบ                    | ปริมาณ                               | ราคาที่ใช้คิด | บาท  |
|-----------------------------|--------------------------------------|---------------|------|
| นมข้นจืด (คาร์เนชั่น 1 กก.) | 120 มล. (แก้วละ 15 มล.) (120 กรัม) * | 66 บ./กก.     | 7.92 |

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

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

| 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 19.26 บาท ⇒ แก้วละ 2.41 บาท**

| วัตถุดิบ                                       | ปริมาณ                   | ราคาที่ใช้คิด | บาท   |
|------------------------------------------------|--------------------------|---------------|-------|
| แก้วพลาสติก PP 22 ออนซ์ (เอโร 50 ใบ = 75 บาท)  | 8 ใบ (ใบละ 1.50 บาท)     |               | 12.00 |
| ฝาโดม PET 95 มม. (เอโร 100 ชิ้น = 59 บาท)      | 8 ชิ้น (ชิ้นละ 0.59 บาท) |               | 4.72  |
| หลอดงอห่อฟิล์ม 8 มม. (เอโร 500 เส้น = 159 บาท) | 8 เส้น (เส้นละ 0.32 บาท) |               | 2.54  |

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

- ดวงผงชาไทย 120 กรัม ใส่ถุงกรองผ้า วางเหนือหม้อสแตนเลส
- เทน้ำร้อนจากกาผ่านถุงผ้าที่ละเอียด ชักถุงไปมา 3–5 ครั้ง ให้น้ำชาไหลลงหม้อ แล้วปล่อยแช่สักพักตามความเข้มข้นที่ต้องการ
- ขณะน้ำชาเย็นร้อน ใส่น้ำตาลทราย ครีมเทียมผง ครีมเทียมข้นหวาน และนมข้นจืด คนด้วยตะกร้อจนละลายเนียน

- 4. ตักน้ำแข็ง 300 กรัม ใส่แก้ว 22 ออนซ์ ให้เต็มแก้ว (ใช้ที่ตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ ไม่ใช่มีมือ)
- 5. ตวงน้ำชาผสมแล้วเทลงแก้วน้ำแข็ง แล้วราดนมข้นจืด 15 มล. ด้านบน
- 6. ปิดฝาโดม เสียบหลอด เสิร์ฟทันที

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice ใน \_\_NEXT\_DATA\_\_) · เช็ค 18 ต.ค. 2569 · ราคาแพงใหญ่ · ยกเว้นน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · ตรวจสอบข้อมูล 2026-10-18 · \* = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถูหัวแก้ว (0.28-0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · ค่าแก๊สต้มน้ำร้อน · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ชง (คิดเป็น 0) · ของเสียน้ำชาที่ทิ้ง/ชาที่ดูดน้ำ (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

SOP ครวั

งานเตรียมล้งหน้า

| เมื่อไร      | งาน                                                                                                                                              | ✓                        |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| ก่อนเปิดร้าน | ชงน้ำชาเข้มข้นหม้อแรก (ผงชา 120 ก. ต่อน้ำร้อน 1,250 มล. ได้ ~1 ลิตร) ปรงรสดอนร้อน คนให้ละลาย ตวงน้ำชาที่ได้จริงรอบแรก ถ้าไม่ถึง 1 ลิตรให้ปรับน้ำ | <input type="checkbox"/> |
| ก่อนเปิดร้าน | เทน้ำชาผสมใส่ภาชนะมีฝาปิด วางสูงจากพื้น ≥ 60 ซม. ใกล้จุดเสิร์ฟ                                                                                   | <input type="checkbox"/> |
| ก่อนเปิดร้าน | เตรียมถังน้ำแข็งบริโภค (ฝาปิด สูงจากพื้น ≥ 15 ซม. ขอบถัง ≥ 60 ซม.) ที่ตักด้ามยาวแขวนไว้ไม่แช่ของอื่น                                             | <input type="checkbox"/> |
| ก่อนเปิดร้าน | นมข้นจืดที่เปิดแล้วเก็บตู้เย็น ตวงรดหน้าใส่เหยือก 15 มล. ล้งหน้า                                                                                 | <input type="checkbox"/> |
| ก่อนเปิดร้าน | เช็ดแก้ว ฝา หลอด ว่าพอดีกัน และพวยขายทั้งวัน                                                                                                     | <input type="checkbox"/> |

ระหว่างขาย

| เมื่อไร | งาน                                                                                                          | ✓                        |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| ทุกแก้ว | น้ำแข็ง 300 ก. → น้ำชาผสม 1 ใน 8 ของหม้อ → ราดนมข้นจืด 15 มล. → ปิดฝา เสียบหลอด                              | <input type="checkbox"/> |
| ทุกแก้ว | ใช้ที่ตักน้ำแข็งเท่านั้น ห้ามใช้มือหรือใช้แก้วตัก                                                            | <input type="checkbox"/> |
| ตลอดวัน | ดูเวลาที่น้ำชาผสมวางที่อุณหภูมิห้อง ไม่เกิน 2 ชั่วโมงต่อรอบ ตามประกาศ สธ. 2566 ถ้าเกินให้เก็บตู้เย็นหรือทิ้ง | <input type="checkbox"/> |

ปิดร้าน / เก็บของ

| เมื่อไร | งาน                                                                                                                       | ✓                        |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| ปิดร้าน | น้ำชาผสมที่เหลือ: แช่ตู้เย็นต่ำกว่า 5°C ติดป้ายวันที่ · ไม่พบเกณฑ์วันเก็บตามกฎหมาย ⇒ ใช้ภายในวันหรือทิ้งถ้ากลิ่นรสเปลี่ยน | <input type="checkbox"/> |
| ปิดร้าน | น้ำแข็งที่เหลือในถังทิ้งให้หมด ล้างถังและที่ตักให้สะอาด คว่ำให้แห้ง                                                       | <input type="checkbox"/> |
| ปิดร้าน | ล้างอุปกรณ์ผ้า ตะกร้อ หม้อ ผึ่งให้แห้ง                                                                                    | <input type="checkbox"/> |

การเก็บและอุณหภูมิ

- น้ำชาผสมนมที่วางอุณหภูมิห้อง 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.) ใช้ที่ตักหรือตักโดยเฉพาที่มีด้ามจับ และห้ามนำอาหารหรือของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค  
ที่มา: กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 14 (ราชกิจจานุเบกษา 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 (เครื่องดื่มที่ปรงจำหน่าย)
- น้ำชาผสมนมที่ชงแล้ว ไม่วางทิ้งที่อุณหภูมิห้องเกิน 2 ชั่วโมง ถ้าจะเก็บต่อให้แช่ตู้เย็นต่ำกว่า 5°C · ประกาศนียมเครื่องดื่มเป็นอาหารประเภทไม่ใช้ความร้อน และไม่ได้พูดถึงน้ำชาตรง ๆ จึงใช้เกณฑ์ที่เข้มกว่า · ไม่พบหน่วยงานไทยกำหนดจำนวนวันเก็บชานมที่ผสมแล้ว จึงไม่ใส่ตัวเลข  
ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ... การจำหน่ายอาหารประเภทปรงสำเร็จ ... พ.ศ. 2566 (ราชกิจจานุเบกษา 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 4 (นียม "ไม่ใช้ความร้อน" มีคำว่า "เครื่องดื่ม") และข้อ 6(4)
- ผงชาไทยปรงสำเร็จส่วนใหญ่มีสผสมอาหาร อย. ชี้แจงว่าชาปรงสำเร็จใส่ Sunset Yellow (INS 110) ได้ไม่เกิน 100 มก./กก. ในสภาพพร้อมบริโภค ร้านควรซื้อผงชาที่ฉลากมีเลข อย. และแสดงส่วนประกอบ ไม่เติมสีเพิ่มเอง และชงให้สีไม่เข้มจุดฉาด  
ที่มา: อย. ข่าว "อย. แจงชาบางประเภทใส่สีได้ แนะนำวิธีบริโภคอย่างปลอดภัย" 10 ก.พ. 2568 (fda.moph.go.th/news/cha10) · 'ไม่เติมสีเพิ่มเอง' เป็นข้อปฏิบัติของเรา ไม่ใช่ข้อความในข่าว

# คู่มือจัดงาน



## ภาชนะ

แก้วพลาสติก PP 22 ออนซ์ + ฝาโดม 95 มม. + หลอด

## น้ำหนักต่อแก้ว

| ของ              | ปริมาณ   | หมายเหตุ                                  |
|------------------|----------|-------------------------------------------|
| น้ำชาไทยเข้มข้น  | 125 มล.  | จากผงชา 15 ก.                             |
| ครีมเทียมข้นหวาน | 50 กรัม  | ตวงเป็นกรัม                               |
| ครีมเทียมผง      | 10 กรัม  |                                           |
| น้ำตาลทรายขาว    | 5 กรัม   |                                           |
| นมข้นจืด ผสมในชา | 30 มล.   |                                           |
| นมข้นจืด ราดหน้า | 15 มล.   |                                           |
| น้ำแข็ง          | 300 กรัม | เต็มแก้ว 22 ออนซ์ (เนสท์เล่ โปรเฟสชันนัล) |

## ลำดับการจัด

- เติมน้ำแข็ง 300 กรัม ใส่แก้วให้เต็ม
- เทน้ำชาผสม (1 ใน 8 ของหม้อ ราว 200 มล. ตวงจริงรอบแรก) ลงตรงกลางแก้วช้า ๆ ให้ไหลแทรกน้ำแข็ง
- ราดนมข้นจืด 15 มล. ด้านบนให้เป็นชั้นสีขาวตัดกับสีส้ม
- ปิดฝาโดม เสียบหลอด

## เครื่องเคียง

### ตรวจสอบเสิร์ฟ

- ☐ ตวงน้ำชาและนมทุกแก้ว — ดักด้วยตาต้นทุนไม่นิ่ง
- ☐ น้ำแข็งเต็มแก้วทุกใบ (ปริมาณเท่ากัน)
- ☐ ฝาปิดสนิท ผันแก้วไม่เลอะ
- ☐ น้ำชาสีส้มไม่เข้มจนขาด

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice ใน \_\_NEXT\_DATA\_\_) · เชื้อค 18 ต.ค. 2569 · ราคาแพ็กใหญ่ · ยกเว้นน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · ตรวจสอบข้อมูล 2026-10-18 · \* = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้วแก้ว (0.28-0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · ค่าแก๊สต้มน้ำร้อน · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ชง (คิดเป็น 0) · ของเสีย/น้ำชาที่ทิ้ง/ชาที่ดูดนํ้า (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com