Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้
5 แก้ว
แก้วพลาสติก 22 ออนซ์ · โกโก้ผสมแก้วละ ~200 มล. · น้ำแข็ง 300 ก. · คิดเป็นชุด 5 แก้วจากโกโก้ผสม 1 ลิตร · ปรับเป็นแก้ว 16 ออนซ์ได้ (ดู variant16oz · 1 ลิตร = 7 แก้ว) · ต้องการเข้มข้นขึ้นดู variantStrong

ต้นทุนวัตถุดิบต่อแก้ว
≈ 15.95–19.07 บาท
ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)
49–60 บาท
ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: max = ราคาหลักในตาราง (ผงโกโก้ 100% แวนฮูเต็น · ครีมเทียมข้นหวานคาร์เนชัน · นมข้นจืดคาร์เนชัน · นมสดเมจิ · น้ำตาลมิตรผล · แก้ว PP เอโร่ · หลอด 8 มม. · น้ำแข็ง 2.00 บ./กก.) · min = ตัวเลือก alt ทุกตัว (ผงโกโก้ทิวลิป · ครีมเทียมเอโร่ · นมข้นจืดนกเหยี่ยว · นมสดแมกโนเลีย · แก้วอีซี่ทรง U · หลอด 5 มม. · น้ำแข็ง 1.75) · ผงโกโก้ = 29–33% ของต้นทุนต่อแก้ว · ไม่รวมถุงหิ้ว ท็อปปิ้ง แก๊ส ค่าไฟ · น้ำแข็งเป็นค่าประมาณ · ราคาขาย: Wongnai เมนู 'โกโก้เย็น' ร้าน MozCoff ปากน้ำ ฿49 (เมนูแนะนำโดยสมาชิก ไม่ระบุวันที่/ขนาดแก้ว · 1 ร้าน) · Wongnai x LINE MAN เดลิเวอรี Café Amazon (SCG รามอินทรา และ ลำลูกกา ภาพเมนู ต.ค. 2569): Iced Chocolate ฿55 · Fresh Dark Chocolate ฿60 (ราคาเดลิเวอรี ไม่ระบุขนาด) · ⚠ ไม่มีแหล่งที่ระบุราคาแก้ว 22 ออนซ์ · ช่วง 49–60 บางโดยตั้งใจ

หัวเชื้อโกโก้ (ผงโกโก้ + น้ำร้อน · ชุด 1 ลิตร = 5 แก้ว) · ทำได้ 5 แก้ว · ต้นทุน 31.49 บาท ⇒ แก้วละ 6.30 บาท

ผงโกโก้ 55 ก. ละลายน้ำร้อน 300 มล. คนให้เนียนไม่เป็นเม็ด แล้วรวมกับน้ำตาล/ครีมเทียม/นมในชุดถัดไป ได้โกโก้ผสมประมาณ 1 ลิตร (ตวงจริงรอบแรก) ⇒ แก้ว 22 ออนซ์ใช้โกโก้ผสมแก้วละ ~200 มล. · ผงโกโก้ 11 ก./แก้ว = ~2 ช้อนโต๊ะ (USDA: 1 ช้อนโต๊ะ = 5.4 ก.)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ผงโกโก้ 100% (แวนฮูเต็น 400 ก.)	55 กรัม (แก้วละ 11 ก.) *	572.5 บ./กก.	31.49
น้ำร้อน (ละลายโกโก้)	300 มล. (แก้วละ 60 มล.)	0 บ./ล.	0.00

ปรุงรสและนม ในเหยือก (ชุด 5 แก้ว) · ทำได้ 5 แก้ว · ต้นทุน 43.19 บาท ⇒ แก้วละ 8.64 บาท

ใส่หลังละลายโกโก้เนียนแล้ว คนให้เข้ากัน · ครีมเทียมข้นหวานที่ใช้คิดราคาไม่ใช่นมข้นหวานแท้ (มะลิ นมข้นหวาน 2 กก. = 134 บ. = 67 บ./กก. ใกล้เคียงกัน) · ใช้นมสดพาสเจอร์ไรส์ ต้องแช่เย็น

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำตาลทรายขาว (มิตรผล 5 กก.)	30 กรัม (แก้วละ 6 ก.) *	28 บ./กก.	0.84
ครีมเทียมข้นหวาน (คาร์เนชัน ถุง 2 กก.)	200 กรัม (แก้วละ 40 ก.) *	62.5 บ./กก.	12.50
นมข้นจืด ส่วนที่ผสมในเหยือก (คาร์เนชัน 1 กก.)	150 มล. (แก้วละ 30 มล.) (150 กรัม) *	66 บ./กก.	9.90
นมสดพาสเจอร์ไรส์ (เมจิ รสจืด 2 ล.)	400 มล. (แก้วละ 80 มล.) *	49.875 บ./ล.	19.95

นมข้นจืดราดหน้า (แก้วละ 15 มล.) · ทำได้ 5 แก้ว · ต้นทุน 4.95 บาท ⇒ แก้วละ 0.99 บาท

ฟอลคอนแนะนำราดนมข้นจืดเพิ่มด้านบนตามต้องการ · 15 มล. เป็นค่าเดียวกับชาไทยเย็น (เนสท์เล่ โปรเฟสชันนัล) เพื่อให้ทั้งซีรีส์ตวงเหมือนกัน

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
นมข้นจืด (คาร์เนชัน 1 กก.)	75 มล. (แก้วละ 15 มล.) (75 กรัม) *	66 บ./กก.	4.95

น้ำแข็ง · ทำได้ 5 แก้ว · ต้นทุน 3.00 บาท ⇒ แก้วละ 0.60 บาท

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

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำแข็งบริโภค (หลอดเล็ก)	1,500 กรัม (แก้วละ 300 ก.) *	2 บ./กก.	3.00

ภาชนะ (แก้ว ฝา หลอด) · ทำได้ 5 แก้ว · ต้นทุน 12.70 บาท ⇒ แก้วละ 2.54 บาท

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
แก้วพลาสติก PP 22 ออนซ์ (เอโร่ 50 ใบ = 79 บาท)	5 ใบ (ใบละ 1.58 บาท)		7.90
ฝาโดม PET 95 มม. (เอโร่ 100 ชิ้น = 59 บาท)	5 ชิ้น (ชิ้นละ 0.59 บาท)		2.95
หลอดงอห่อฟิล์ม 8 มม. (เอโร่ 500 เส้น = 185 บาท)	5 เส้น (เส้นละ 0.37 บาท)		1.85

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ตวงผงโกโก้ 55 กรัมใส่เหยือก (แก้วละ 11 ก. ≈ 2 ช้อนโต๊ะ)
2. เทน้ำร้อน 300 มล. ลงบนผงโกโก้ คนด้วยตะกร้อจนเนียนเป็นน้ำโกโก้ข้น ไม่มีเม็ดจับก้อน
3. ใส่น้ำตาล ครีมเทียมข้นหวาน นมข้นจืด และนมสด คนให้เข้ากันเป็นโกโก้ผสมสีน้ำตาลเข้ม แช่เหยือกในตู้เย็น
4. ตักน้ำแข็ง 300 กรัมใส่แก้ว 22 ออนซ์ให้เต็ม (ใช้ที่ตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ ไม่ใช้มือ)
5. ตวงโกโก้ผสมเย็น ~200 มล. เทลงแก้วน้ำแข็ง แล้วราดนมข้นจืด 15 มล. ด้านบน
6. ปิดฝาโดม เสียบหลอด เสิร์ฟทันที

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice ในหน้า /p/ ผ่าน __NEXT_DATA__) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · ราคาแพ็กใหญ่ · ยกเว้นน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · ⚠️ ราคาสินค้าชุดเดียวกับชาไทยเย็น (เช็ค 18 ต.ค.) ขยับแล้วหลายตัว ดู makro-verify.json (driftVsChathai) · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้วแก้ว (ถ้าให้) · ช็อกโกแลตซอส/วิปครีม/ท็อปปิ้ง (ถ้าแต่งหน้า) · ค่าแก๊สต้มน้ำร้อน · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ละลายโกโก้ (คิดเป็น 0) · ของเสีย/โกโก้ที่ทิ้ง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนเปิดร้าน	ชงหัวเชื้อโกโก้หม้อแรก (ผงโกโก้ 55 ก. + น้ำร้อน 300 มล. คนให้เนียน) แล้วผสมน้ำตาล ครีมเทียม นมข้นจืด นมสด ให้ได้ ~1 ลิตร ตวงที่ได้จริงรอบแรก ถ้าไม่ถึง 1 ลิตรให้ปรับน้ำ/นม	☐
ก่อนเปิดร้าน	เทโกโก้ผสมใส่ภาชนะมีฝาปิด แช่ตู้เย็นต่ำกว่า 5°C (มีนมสดผสม)	☐
ก่อนเปิดร้าน	เตรียมถังน้ำแข็งบริโภค (ฝาปิด สูงจากพื้น ≥ 15 ซม. ขอบถัง ≥ 60 ซม.) ที่ตักด้ามยาวแขวนไว้ ไม่แช่ของอื่น	☐
ก่อนเปิดร้าน	นมข้นจืดที่เปิดแล้วเก็บตู้เย็น ตวงราดหน้าใส่เหยือก 15 มล. ล่วงหน้า · ผงโกโก้เก็บที่แห้งและเย็น หลีกเลี่ยงแสงแดดและความชื้น (ตามหน้าสินค้า Makro)	☐
ก่อนเปิดร้าน	เช็คแก้ว ฝา หลอด ว่าพอดีกัน และพอขายทั้งวัน	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกแก้ว	น้ำแข็ง 300 ก. → โกโก้ผสมเย็น 1 ใน 5 ของเหยือก → ราดนมข้นจืด 15 มล. → ปิดฝา เสียบหลอด	☐
ทุกแก้ว	คนเหยือกก่อนตวงทุกครั้ง ใช้ที่ตักน้ำแข็งเท่านั้น ห้ามใช้มือหรือใช้แก้วตัก	☐
ตลอดวัน	เหยือกโกโก้ผสมที่ตั้งหน้าเคาน์เตอร์ ไม่เกิน 2 ชั่วโมงต่อรอบ ตามประกาศ สธ. 2566 ถ้าเกินให้เก็บตู้เย็นหรือทิ้ง	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

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

การเก็บและอุณหภูมิ

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

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- น้ำแข็งที่ใส่แก้วลูกค้า ต้องเก็บในภาชนะสะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม. (ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.) ใช้ที่คีบหรือตักโดยเฉพาะที่มีด้ามจับ และห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค
  ที่มา: กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 14 (ราชกิจจาฯ เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก 20 มิ.ย. 2561) · เปิดตัวบทจาก laws.anamai.moph.go.th อ่านเองแล้ว
- โกโก้ผสมที่ชงไว้ขายต้องใส่ภาชนะสะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และน้ำที่ใช้ละลายโกโก้ต้องได้เกณฑ์น้ำบริโภคของกรมอนามัย
  ที่มา: กฎกระทรวงสุขลักษณะฯ 2561 ข้อ 12 วรรคสอง (เครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย)
- โกโก้ผสมนมที่ชงแล้ว ไม่วางทิ้งที่อุณหภูมิห้องเกิน 2 ชั่วโมง ถ้าจะเก็บต่อให้แช่ตู้เย็นต่ำกว่า 5°C · ประกาศนิยามเครื่องดื่มเป็นอาหารปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน (โกโก้ผสมนมสดทำเย็น จึงใช้เกณฑ์นี้) · ไม่พบหน่วยงานไทยกำหนดจำนวนวันเก็บหัวเชื้อโกโก้ที่ผสมนมแล้ว จึงไม่ใส่ตัวเลขวัน
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 4 (นิยาม) และข้อ 6(4)
- ผงโกโก้มีคาเฟอีนและทีโอโบรมีนตามธรรมชาติ ผงโกโก้ไม่ปรุง 11 ก. (แก้ว 22 ออนซ์) มีคาเฟอีนราว 8.6–25 มก. และทีโอโบรมีนราว 226–290 มก. (ขึ้นกับว่าผ่านด่างหรือไม่) · EFSA ระบุผู้ใหญ่สุขภาพดีบริโภคคาเฟอีนครั้งเดียวได้ไม่เกิน 200 มก. และรวมทั้งวันไม่เกิน 400 มก. · หญิงตั้งครรภ์/ให้นมบุตรไม่เกิน 200 มก./วัน · เด็กไม่มีเกณฑ์ที่ EFSA ให้ไว้ ⇒ ร้านควรตอบลูกค้าเรื่องเด็กด้วยข้อมูลปริมาณ ไม่ฟันธง · ไม่พบเกณฑ์ปลอดภัยของทีโอโบรมีนสำหรับคนจากแหล่งทางการ จึงไม่ใส่ตัวเลขเกณฑ์
  ที่มา: USDA FoodData Central: Cocoa dry powder unsweetened (FDC 169593: คาเฟอีน 230 มก./100 ก. ทีโอโบรมีน 2,057 มก./100 ก.) · processed with alkali (FDC 169594: 78 · 2,634 มก./100 ก.) · EFSA Scientific Opinion on the safety of caffeine, EFSA Journal 2015;13(5):4102 (อ่านผ่านสรุป EUFIC เพราะหน้า EFSA/Wiley บล็อก 403) · ค่ารายแก้วเป็นการคำนวณของเรา

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice ในหน้า /p/ ผ่าน __NEXT_DATA__) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · ราคาแพ็กใหญ่ · ยกเว้นน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · ⚠️ ราคาสินค้าชุดเดียวกับชาไทยเย็น (เช็ค 18 ต.ค.) ขยับแล้วหลายตัว ดู makro-verify.json (driftVsChathai) · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้วแก้ว (ถ้าให้) · ช็อกโกแลตซอส/วิปครีม/ท็อปปิ้ง (ถ้าแต่งหน้า) · ค่าแก๊สต้มน้ำร้อน · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ละลายโกโก้ (คิดเป็น 0) · ของเสีย/โกโก้ที่ทิ้ง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

แก้วพลาสติก PP 22 ออนซ์ + ฝาโดม 95 มม. + หลอด

น้ำหนักต่อแก้ว

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
ผงโกโก้ 100%	11 กรัม	≈ 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำร้อน (ละลายโกโก้)	60 มล.	
ครีมเทียมข้นหวาน	40 กรัม	ตวงเป็นกรัม
น้ำตาลทรายขาว	6 กรัม	
นมสดพาสเจอร์ไรส์	80 มล.	
นมข้นจืด ผสมในโกโก้	30 มล.	
นมข้นจืด ราดหน้า	15 มล.	
น้ำแข็ง	300 กรัม	เต็มแก้ว 22 ออนซ์

ลำดับการจัด

1. ตักน้ำแข็ง 300 กรัมใส่แก้วให้เต็ม
2. เทโกโก้ผสมเย็น (1 ใน 5 ของเหยือก ราว 200 มล. ตวงจริงรอบแรก) ลงตรงกลางแก้วช้า ๆ ให้ไหลแทรกน้ำแข็ง
3. ราดนมข้นจืด 15 มล. ด้านบนให้เป็นชั้นสีขาวตัดกับสีน้ำตาลเข้ม
4. ปิดฝาโดม เสียบหลอด

เครื่องเคียง

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ตวงผงโกโก้และนมทุกชุด — ตักด้วยตาต้นทุนไม่นิ่ง
- ☐ น้ำแข็งเต็มแก้วทุกใบ (ปริมาณเท่ากัน)
- ☐ คนเหยือกก่อนเททุกครั้ง โกโก้ตกตะกอนก้นเหยือก
- ☐ ฝาปิดสนิท ผนังแก้วไม่เลอะ