Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้	ต้นทุนวัตถุดิบต่อถ้วย	ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)
25 ถ้วย	**≈ 23.4–24.2 บาท**	**60–99 บาท**
ถ้วยละหมูดิบ 120 ก. · ไม่รวมข้าว	ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ	ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: หมู ~82% · ราคาขาย: รีวิว Wongnai 2 ร้าน (เชียงใหม่ 60 · บางแค 99)

หมู (สามชั้น 2 ส่วน : สะโพก 1 ส่วน) · ทำได้ 25 ถ้วย · ต้นทุน 495.00 บาท ⇒ ถ้วยละ 19.80 บาท

หมูสุก ~80–90 ก./ถ้วย (ค่าประมาณ ชั่งรอบแรก)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
หมูสามชั้น (ชั่งกิโล)	2 กก. หั่นชิ้น 2 นิ้ว (2,000 กรัม)	190 บ./กก.	380.00
สะโพกหมู (ตัดชิ้น)	1 กก. หั่นชิ้น 2 นิ้ว (1,000 กรัม)	115 บ./กก.	115.00

เครื่องแกงฮังเล (โขลกเอง · สูตรสวนดุสิต ×2) · ทำได้ 25 ถ้วย · ต้นทุน 43.94 บาท ⇒ ถ้วยละ 1.76 บาท

ตำรับ ม.สวนดุสิต ×2 · กรัมแปลงเอง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
พริกชี้ฟ้าแห้ง เด็ดก้าน แช่น้ำ	14 เม็ด (~30 ก.) (30 กรัม) *	310 บ./กก.	9.30
ตะไคร้ซอย	6 ช้อนโต๊ะ (~45 ก.) (45 กรัม) *	45 บ./กก.	2.02
ข่าซอย	2 ช้อนโต๊ะ (~15 ก.) (15 กรัม) *	80 บ./กก.	1.20
กระเทียมไทยแกะกลีบ (ในเครื่องแกง)	6 ช้อนโต๊ะ (~50 ก.) (50 กรัม) *	104 บ./กก.	5.20
หอมแดงไทย	½ ถ้วย (~70 ก.) (70 กรัม) *	95 บ./กก.	6.65
กะปิ	2 ช้อนโต๊ะ (~30 ก.) (30 กรัม) *	120 บ./กก.	3.60
ผงฮังเล (ผงมะสล่า)	4 ช้อนโต๊ะ (~28 ก.) (28 กรัม) *	420 บ./กก.	11.76
ผงขมิ้น	2 ช้อนโต๊ะ (~14 ก.) (14 กรัม) *	300 บ./กก.	4.20

ปรุงรส + ของใส่หลังเปื่อย · ทำได้ 25 ถ้วย · ต้นทุน 67.21 บาท ⇒ ถ้วยละ 2.69 บาท

ใต้แรงดันแค่หมู เครื่องแกง ซีอิ๊วดำ น้ำ

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำมันปาล์ม (ผัดเครื่องแกง)	2 ช้อนโต๊ะ (30 มล.)	56 บ./ล.	1.68
ซีอิ๊วดำ สูตร 5 (แกลลอน 2.7 กก.)	2 ช้อนโต๊ะ (~35 ก.) (35 กรัม) *	27.78 บ./กก.	0.97
น้ำปลา (แกลลอน 4.5 ล.)	6 ช้อนโต๊ะ (90 มล.)	30.89 บ./ล.	2.78
น้ำตาลปี๊บ	½ ถ้วย (~100 ก.) (100 กรัม) *	65 บ./กก.	6.50
น้ำมะขามเปียกเข้มข้น	~100 ก. (ชิมแล้วเติม) (100 กรัม) *	89 บ./กก.	8.90
กระเทียมดอง (ทั้งหัว)	10 หัว (~250 ก.) (250 กรัม) *	85 บ./กก.	21.25
ขิงหั่นฝอย	½ ถ้วย (~60 ก.) (60 กรัม) *	95 บ./กก.	5.70
กระเทียมไทยปอกเปลือก (ทั้งกลีบ)	½ ถ้วย (~70 ก.) (70 กรัม) *	104 บ./กก.	7.28
ถั่วลิสงดิบ คั่วก่อนใส่ (ไม่บังคับ)	~150 ก. (150 กรัม) *	81 บ./กก.	12.15
น้ำเปล่า (หม้อแรงดัน)	~1 ลิตร (หม้อธรรมดา ~2 ลิตร) (1,000 มล.)	0 บ./ล.	0.00

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. หั่นหมูชิ้น ~2 นิ้ว · แช่พริกแห้ง โขลกพริก ตะไคร้ ข่า กระเทียม หอมแดง กะปิ คลุกผงฮังเล ผงขมิ้น
2. คลุกหมูกับเครื่องแกงและซีอิ๊วดำ หมัก 30–60 นาทีในตู้เย็น
3. ผัดหมูไฟอ่อนจนตึงตัว เติมน้ำ ~1 ลิตร ขูดก้นหม้อให้ไม่มีเครื่องแกงติด
4. ล็อกฝา แรงดันสูง 30–35 นาที · ไม่เกินขีด 2/3 ของหม้อ · ปล่อยแรงดันลดเองจนลูกลอยลง ห้ามระบายเร็ว
5. เปิดฝา ใส่น้ำตาลปี๊บ น้ำปลา มะขาม กระเทียมดอง กระเทียมสด ขิงฝอย (ถั่วลิสง) เคี่ยวเปิดฝา 15–20 นาทีจนขลุกขลิก
6. ตักใส่ถ้วย หมูดิบเทียบ 120 ก./ถ้วย (ชั่งสุ่ม) ราดน้ำแกง วางกระเทียมดอง โรยขิงฝอย

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนวันขาย	หั่นหมูเป็นชิ้น 2 นิ้ว ใส่กล่องปิด เก็บชั้นล่างของตู้เย็น ≤5°C แยกจากของสุก ประกาศ สธ. 2561 (เนื้อเป็นชิ้น ≤5°C ไม่เกิน 5 วัน)	☐
ก่อนวันขาย	โขลกเครื่องแกงทีละหม้อ (หรือโขลกเผื่อ ใส่กล่องเขียนวันที่ แช่เย็น) · คั่วถั่วลิสง	☐
ก่อนเปิดร้าน ≥ 2.5 ชม.	หมักหมู 30–60 นาที → ผัด → อัดแรงดัน 30–35 นาที → ปล่อยแรงดันเอง → ปรุงรสเคี่ยวเปิดฝา 15–20 นาที หม้อ 6 ล. แบ่ง 2 รอบ	☐
ก่อนเปิดร้าน	แกงที่เก็บข้ามคืน: อุ่นให้เดือดทั่วหม้อ วัดกลางหม้อให้ถึง 74°C แล้วค่อยลดไฟอุ่น FDA Food Code 3-403.11 (กฎหมายไทยกำหนดแค่ต้องอุ่นก่อนขาย)	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกถ้วย	ตักหมูตามสัดส่วน → น้ำแกง → กระเทียมดอง → ขิงฝอย	☐
ตลอดช่วงขาย	หม้อแกงตั้งไฟอุ่นให้ >63°C (ช่วงบ่ายขายเงียบอย่าหรี่ไฟจนต่ำกว่านี้) · ถ้าใช้หม้อไฟฟ้าโหมดอุ่นให้คนทุก 40–60 นาที ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	แกงที่เหลือแบ่งใส่ภาชนะตื้นหลายใบ ปล่อยให้คลายร้อนแล้วเข้าตู้เย็นให้เร็ว (ไม่ทิ้งค้างเตาข้ามคืน) เขียนวันที่ทำ Food Code 3-501.14/3-501.15 · ห้ามทำตามสูตรที่ "พักไว้ข้างนอกทั้งคืน"	☐
ปิดร้าน	แกงที่วางนอกตู้เย็นโดยไม่ได้ตั้งไฟเกิน 2 ชม. ⇒ ทิ้ง ไม่เอากลับมาอุ่นขาย ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2) วรรคสอง (ให้วางที่อุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชม.) · "ทิ้ง" เป็นข้อปฏิบัติของเรา	☐

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- หมูสด (เนื้อเป็นชิ้น) เก็บตู้เย็นไม่เกิน 5°C ไม่เกิน 5 วัน · แช่แข็งต่ำกว่า -18°C · วางเนื้อดิบแยกจากอาหารสุกและผัก
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 บัญชีแนบท้าย แถว "เนื้อเป็นชิ้น" และข้อ 6 (ตรวจไว้ในรายงานข้าวขาหมู 18 ต.ค. 2569 — ไม่ได้เปิดซ้ำรอบนี้)
- หม้อแกงที่ตั้งขายต้องร้อนสูงกว่า 63°C · ถ้าวางที่อุณหภูมิห้องได้ไม่เกิน 2 ชั่วโมงระหว่างเตรียม/ขาย · ต้องอุ่นให้ร้อนก่อนเสิร์ฟ (ตัวบทเขียนคำว่า "แกง" ตรง ๆ)
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 5(2) — เปิดอ่าน PDF laws.anamai 3 พ.ย. 2569
- แกงที่เหลือข้ามคืน: กฎหมายไทยไม่กำหนดอัตราทำให้เย็นหรืออุณหภูมิอุ่นซ้ำ ⇒ ใช้เกณฑ์สหรัฐเทียบ: ทำให้เย็นจาก 57°C ถึง 21°C ใน 2 ชม. และถึง 5°C รวมไม่เกิน 6 ชม. (แบ่งใส่ภาชนะตื้น) · อุ่นซ้ำเพื่อขายให้ทุกส่วนถึง 74°C
  ที่มา: FDA Food Code 2022 §3-501.14 · §3-501.15 · §3-403.11 (แนวปฏิบัติสหรัฐ ไม่ใช่กฎหมายไทย)
- แกงเนื้อสัตว์ทำทีละมากล่วงหน้าเป็นอาหารเสี่ยง C. perfringens — สปอร์บางสายพันธุ์รอดน้ำเดือดได้ 1 ชม.ขึ้นไป ⇒ การต้ม/อัดแรงดันซ้ำไม่ใช่ปุ่มรีเซ็ตแกงที่วางนอกตู้นาน
  ที่มา: FDA Bad Bug Book 2nd ed. (C. perfringens: gravies/stews · ทำปริมาณมากล่วงหน้า) — verbatim ตรวจไว้ในรายงาน nam-sup-sai-ran-ahan 24 ส.ค. 2569
- ถ้าพักแกงในหม้อไฟฟ้าโหมดอุ่น (Keep Warm) ความร้อนกระจายไม่ทั่วในของข้น ⇒ คนทุก 40–60 นาที และวัดกลางหม้อให้ >63°C
  ที่มา: Instant Pot Duo Get Started (AU) หัวข้อ Keep Warm + ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)

Ginzii

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

ถ้วยกับข้าวทรงลึก (หรือถุงแกงสำหรับกลับบ้าน) · ขายข้าวราดใช้จานข้าวราด

น้ำหนักต่อถ้วย

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
หมู (ดิบ) ต่อถ้วย	120 กรัม	สามชั้น 80 + สะโพก 40 · สุกแล้วราว 80–90 ก. (ค่าประมาณชั่งรอบแรก)
น้ำแกงขลุกขลิก	80 มล.	ค่าประมาณ
กระเทียมดอง	10 กรัม	~½ หัว
ขิงฝอย	2.4 กรัม	ค่าประมาณ

ลำดับการจัด

1. ตักหมูทั้งสามชั้นและสะโพกให้ได้สัดส่วนสองต่อหนึ่ง
2. ราดน้ำแกงขลุกขลิกพอท่วมครึ่งชิ้นหมู
3. วางกระเทียมดองกับกระเทียมสดที่เปื่อยด้านบน
4. โรยขิงฝอยสดเล็กน้อย

เครื่องเคียง

ข้าวสวยหรือข้าวเหนียว

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

☐ ชั่งหมูสุ่มตรวจ — ทุกถ้วยต้องได้ใกล้เคียงกัน
☐ หม้อแกงที่ตั้งขายวัดกลางหม้อ >63°C
☐ น้ำแกงไม่ใสเป็นน้ำซุป และไม่แห้งติดก้น