Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้	ต้นทุนวัตถุดิบต่อถุง	ราคาบนแอปเดลิเวอรี (อ้างอิง)
30 ถุง	**≈ 21.0–23.2 บาท**	**50–70 บาท**
ถุงละ ~300 มล. = ไก่น่องติดสะโพก ~110 ก. (2–3 ชิ้น) · มะเขือเปราะ ~40 ก. · น้ำแกง ~170 มล. · ไม่รวมข้าว (ถุงแกงกับข้าว) · หม้อเดียว 30 ถุง · ทำทีละหม้อแล้วตักแบ่งใส่ถุง	ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ	แกงเขียวหวานไก่กับข้าว · 4 ร้าน · ไม่ใช่ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: ไก่ ~43% · กะทิ ~30% · พริกแกง ~10–12% · มะเขือเปราะ ~9–10% (max = ราคาหลักในตาราง · น่องติดสะโพกราคาเต็ม 91 · พริกแกงจะโหรม · min = alt ทุกตัว คือซื้อไก่ 10+ กก. ราคา 79 · พริกแกงแม่น้อย · น้ำตาล/น้ำปลา/โหระพา/พริกถูกสุด) · ที่ราคาขาย 50 บาท food cost ~42–46% · ที่ 65 ~32–36% · ราคาขาย: ราคาบนแอปเดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN (ไม่ใช่หน้าร้าน · ไม่ระบุปริมาณ/ขนาดถุง · เมนูไม่ระบุวันที่ · อ่าน 11 พ.ย. 2569): ข้าวแกงเมืองทอง 2/3 "แกงเขียวหวานไก่ (สูตรเด็ด)" 50 · ครัวคุณนายข้าวแกงพื้นบ้านระยอง "แกงเขียวหวานไก่(กับข้าว)" 65 · QQแกงโบราณ "แกงเขียวหวานไก่" 65 · ร้านข้าวราดแกงปัตตานี "แกงเขียวหวานไก่" 70 · ร้านเดียวกับระยองมี "ข้าวราด-แกงเขียวหวานไก่ (ใส่กล่องแยกกับข้าว)" 40 · ⚠️ ยังไม่มีหลักฐานราคาหน้าร้านของถุงแกง · ไม่ใช้ตัวเลข "ข้าวแกง 40 บาทตามโครงการรัฐ" (ถูกชะลอแล้ว)

แกงเขียวหวานไก่ (หม้อเดียว ~9 ลิตร) · ทำได้ 30 ถุง · ต้นทุน 694.80 บาท ⇒ ถุงละ 23.16 บาท

ถุงละ ~300 มล. (ไก่ติดกระดูก ~110 ก. + มะเขือเปราะ ~40 ก. + น้ำแกง ~170 มล.) · หม้อเดียวได้ 30 ถุง · ขนาด 300 มล. อิงข่าวแนวหน้า (แกง 1 หม้อ 1,500 มล. = 5 จาน จานละ 300 มล.) ส่วนไก่/กะทิ/พริกแกงต่อถุงเป็นค่าประมาณของเรา ชั่งรอบแรกแล้วแก้

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น่องติดสะโพกไก่ (ชั่งกิโล · สับชิ้น ~3–4 ซม.)	3.3 กก. (ถุงละ ~110 ก.) (3,300 กรัม) *	91 บ./กก.	300.30
พริกแกงเขียวหวานสำเร็จแพ็กร้าน	600 ก. (ถุงละ ~20 ก.) (600 กรัม) *	137.5 บ./กก.	82.50
กะทิ UHT 100% (หัวกะทิ ผัดพริกแกง + เติมเคี่ยว)	3 ลิตร (ถุงละ ~100 มล.) (3,000 มล.) *	70 บ./ล.	210.00
น้ำสะอาด (ผสมน้ำแกง)	~2.1 ลิตร (2,100 มล.) *	0 บ./ล.	0.00
มะเขือเปราะ (ผ่าสี่)	1.2 กก. (ถุงละ ~40 ก. ≈ 2 ชิ้น) (1,200 กรัม) *	50 บ./กก.	60.00
น้ำตาลปี๊บ	~6 ช้อนโต๊ะ (~100 ก.) (100 กรัม) *	65 บ./กก.	6.50
น้ำปลา	~10 ช้อนโต๊ะ (~150 มล.) *	41.33 บ./ล.	6.20
ใบมะกรูด (ฉีก)	~15–20 ใบ (~20 ก.) (20 กรัม) *	380 บ./กก.	7.60
ใบโหระพา	~90 ก. (ถุงละ ~3 ก.) (90 กรัม) *	163.33 บ./กก.	14.70
พริกชี้ฟ้าแดง (หั่นแฉลบ โรยหน้า)	~60 ก. (ถุงละ ~2 ก.) (60 กรัม) *	116.67 บ./กก.	7.00

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ตั้งหม้อใบใหญ่ (≥12 ลิตร) ใส่กะทิ ~1 ลิตรเคี่ยวไฟกลางจนข้นหอม ใส่พริกแกงสำเร็จ 600 ก. ผัดจนหอมและมีน้ำมันใสลอยขอบ (ถ้ากะทิกล่องไม่แตกมัน เติมน้ำมันพืชเล็กน้อย)
2. ใส่ไก่สับชิ้น 3.3 กก. ผัดคลุกพริกแกงจนผิวไก่เปลี่ยนสีและเคลือบด้วยพริกแกงทั่ว
3. เติมกะทิที่เหลือ ~2 ลิตร + น้ำ ~2.1 ลิตร ตั้งไฟกลางให้เดือดอ่อน ๆ เคี่ยวจนไก่สุกทั่ว (ค่าประมาณ 20–25 นาที) ใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดชิ้นหนาสุดต้องถึง 74°C
4. ปรุงรสน้ำตาลปี๊บ น้ำปลา ชิมให้เค็มนำหวานตาม แล้วใส่มะเขือเปราะผ่าสี่ ต้มต่ออีก ~5–8 นาทีให้สุกแต่ไม่เละ
5. ฉีกใบมะกรูด ใส่โหระพาและพริกชี้ฟ้าหั่นแฉลบเป็นของสุดท้าย คนเบา ๆ แล้วปิดไฟทันทีให้ใบยังเขียว
6. ตั้งหม้อค้างไฟอ่อนให้ร้อนกว่า 63°C ตักใส่ถุงร้อนถุงละ ~300 มล. (ไก่ 2–3 ชิ้น มะเขือ ~2 ชิ้น น้ำแกง ~170 มล.) มัดปากถุง

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ · เช็ค 11 พ.ย. 2569) · ปริมาณวัตถุดิบต่อถุงเป็นค่าประมาณของเรา อ้างช่วงอัตราส่วนจากสูตร Wongnai/Michelin และขนาด 300 มล./จานจากข่าวแนวหน้า 15 ก.ค. 2569 · ชั่งรอบแรกแล้วแก้ · ตรวจข้อมูล 2026-11-11 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส (ตั้งหม้อใหญ่ + ตั้งไฟอุ่นตลอดวัน) · ถุงพลาสติกชนิดทนความร้อน ยางมัด ถุงหิ้ว · ข้าวสวย (ราดข้าว ~4 บาท/จาน ตามข่าวแนวหน้า ก.ค. 2569) · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ของเสีย/ไก่สุกแล้วขายไม่หมด (คิดเหมือนขายหมดหม้อ) · ค่าแรง ค่าเช่า · เกลือ (ไม่ได้คิด ปริมาณน้อยและพริกแกงมีเกลืออยู่แล้ว) · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนวันขาย	ซื้อไก่สดตามยอดที่จะขายใน 1–2 วัน เก็บชั้นล่างตู้เย็น ≤5°C แยกจากผักและของสุก ประกาศ สธ. 2561 (เนื้อสัตว์ปีกเป็นชิ้น ≤5°C ไม่เกิน 2 วัน)	☐
เช้าวันขาย	สับไก่ ล้างและผ่ามะเขือเปราะ ฉีกใบมะกรูด เด็ดโหระพา ชั่งพริกแกงเตรียมไว้ ล้างมือหลังจับไก่ดิบก่อนจับผัก	☐
ก่อนเปิดขาย ~1.5 ชม.	ทำหม้อแกงตามขั้น 1–5 แล้ววัดไก่ถึง 74°C ก่อนตั้งขาย FSIS 165°F	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกถุง	ตักไก่ → มะเขือ → น้ำแกงให้ได้ ~300 มล. → โรยโหระพา → มัดปากถุงทันที	☐
ตลอดช่วงขาย	หม้อแกงตั้งไฟอ่อนให้ >63°C คนเบา ๆ ทุก 15–30 นาทีกันกะทิติดก้น · ถุงที่ตักแล้ววางห้องไม่เกิน 2 ชม. ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	แกงที่เหลือแบ่งภาชนะตื้นหลายใบ ทำให้เย็นเร็ว (57→21°C ใน 2 ชม. · ถึง 5°C รวม ≤6 ชม.) แล้วเข้าตู้เย็น · ไม่ทิ้งหม้อค้างเตา FDA Food Code §3-501.14/3-501.15	☐
ปิดร้าน	แกงที่วางห้องเกิน 2 ชม. โดยไม่ได้ตั้งไฟ ⇒ ทิ้ง · แกงกะทิที่เหลือไม่นำไปขายต่อวันถัดไป ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2) วรรคสอง · "ไม่ขายต่อ/ทิ้ง" เป็นข้อปฏิบัติของเรา	☐

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- ไก่สดเป็นชิ้น เก็บตู้เย็นไม่เกิน 5°C ได้ไม่เกิน 2 วัน (สั้นกว่าหมู/เนื้อซึ่งไม่เกิน 5 วัน) · แช่แข็งต่ำกว่า -18°C ไม่เกิน 9 เดือน · มะเขือเปราะ/พริกสด (ผักกินผล) ไม่เกิน 10°C ไม่เกิน 10 วัน · วางไก่ดิบแยกจากผักสดและอาหารปรุงสำเร็จ
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (ราชกิจจาฯ เล่ม 136 ตอนพิเศษ 23 ง 25 ม.ค. 2562) บัญชีแนบท้าย แถว "เนื้อสัตว์ปีกเป็นชิ้น" และ "ผักกินผล เช่น มะเขือ ฝัก บวบ พริกสด" + ข้อ 6 — เปิดอ่าน PDF กรมอนามัย 11 พ.ย. 2569 · ⚠ ใบโหระพา ตัวบทไม่ระบุตรง ๆ (เราเทียบกับ "ผักกินใบ" ไม่เกิน 7°C ไม่เกิน 5 วัน ซึ่งเป็นการตีความของเรา)
- ไก่ต้องสุกทั่ว ชิ้นหนาสุดถึง 74°C (165°F) ก่อนตั้งขาย — ใช้เทอร์โมมิเตอร์วัด ไม่ใช้สีเนื้อ
  ที่มา: USDA FSIS Safe Minimum Internal Temperature Chart: "All Poultry (Breasts, Whole Bird, Legs, Thighs, Wings…) 165 degrees F (73.9 degrees C)" — เปิดอ่าน 11 พ.ย. 2569 (เกณฑ์สหรัฐ ตัวบทไทยไม่ระบุอุณหภูมิสุกของไก่)
- หม้อแกงที่ตั้งขายต้องร้อนสูงกว่า 63°C · วางที่อุณหภูมิห้องได้ไม่เกิน 2 ชั่วโมงระหว่างเตรียม/ขาย · ต้องอุ่นให้ร้อนก่อนเสิร์ฟหรือจำหน่าย (ตัวบทเขียนคำว่า "แกง" ตรง ๆ)
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 5(2) — เปิดอ่าน PDF laws.anamai 11 พ.ย. 2569
- แกงกะทิบูดเสียเร็ว: กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์สำรวจแกงกะทิบรรจุถุงพลาสติกที่ขายริมบาทวิถีนนทบุรี 30 ตัวอย่าง พบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ 6 ตัวอย่าง (E. coli 5 · B. cereus 1) · ตั้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (27–32°C) 8 ชั่วโมง พบเกิดฟองแก๊ส/กลิ่นบูด 4 ตัวอย่าง และจุลินทรีย์รวมเกิน 10^6 CFU/g ตั้งแต่ชั่วโมงที่ 6 (1 ตัวอย่าง) และชั่วโมงที่ 8 (3 ตัวอย่าง) ⇒ ถุงที่ตักแล้วอย่าวางไว้ที่อุณหภูมิห้องนานเกินกรอบ 2 ชั่วโมงของตัวบท
  ที่มา: กนกพรรณ สมยูรทรัพย์ และศศิธร ฐิติเพชรกุล สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ "การเสียของแกงกะทิบรรจุถุงพลาสติกจำหน่ายริมบาทวิถีในจังหวัดนนทบุรีและผลของความร้อนจากเตาอบไมโครเวฟต่อการทำลายจุลินทรีย์ในแกงกะทิ" (สำรวจ มี.ค.–พ.ค. 2559 · บทคัดย่อ) https://bqsf.dmsc.moph.go.th/th/download/3899/pus/2367 — เปิดอ่าน 11 พ.ย. 2569 · ⚠ การศึกษาเก่า (2559) และไม่ระบุว่าเป็นแกงชนิดไหน · 2 ชม. ใช้เป็นเกณฑ์ตัวบท ไม่ใช่ตัวเลขจากงานวิจัย
- อุ่นซ้ำ: แกงที่ผ่านการเย็นแล้วนำมาอุ่นเพื่อขายต้องให้ทุกส่วนถึง 74°C (165°F) และทำให้เร็ว (ช่วง 5°C→74°C ไม่เกิน 2 ชม.) · กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ทดสอบไมโครเวฟ 800 W แกง 350 ก. ใช้ความร้อนปานกลาง 10 นาที (ใจกลาง 103.3°C) จึงทำลาย B. cereus 10^6 ได้หมด — อุ่นทั่วถึง อย่าอุ่นแค่ให้ร้อนปาก
  ที่มา: FDA Food Code 2022 §3-403.11(A)(D) (เกณฑ์สหรัฐ ไทยไม่กำหนดเลขอุ่นซ้ำ) · USDA FSIS chart "Leftovers 165 degrees F" · กรมวิทย์ฯ งานเดียวกันด้านบน
- แกงที่เหลือจะเก็บ: ปล่อยให้เย็นเร็วโดยแบ่งภาชนะตื้นหลายใบ — จาก 57°C ถึง 21°C ใน 2 ชม. และถึง 5°C รวมไม่เกิน 6 ชม. ห้ามทิ้งหม้อค้างเตาข้ามคืน · แกงกะทิที่เหลือปลายวัน เราแนะนำไม่เอาไปขายต่อวันถัดไป (ข้อปฏิบัติของเรา ตัวบทไทยไม่กำหนดจำนวนวัน)

ที่มา: FDA Food Code 2022 §3-501.14(A) และ §3-501.15 (วิธีทำให้เย็น: ภาชนะตื้น/แบ่งส่วนเล็ก) — เปิดอ่าน PDF 11 พ.ย. 2569 · "ไม่เอาไปขายต่อ" เป็นข้อปฏิบัติของเรา

- **แกงไก่ทำทีละหม้อใหญ่เป็นอาหารเสี่ยง C. perfringens — สปอร์ทนความร้อนได้ ⇒ การต้มซ้ำไม่ใช่ปุ่มรีเซ็ตของแกงที่วางนอกตู้เย็นนาน · ห้ามตั้งหม้อทิ้งให้อุ่นหรือเย็นตามธรรมชาติ**
  ที่มา: CDC "About C. perfringens food poisoning": ส่วนใหญ่เกิดกับอาหารที่ทำทีละมาก ๆ แล้วค้างที่อุณหภูมิ 40–140°F (เนื้อสัตว์ปีก เนื้อ และเกรวี) · "spores, which have protective coatings" — เปิดอ่าน 11 พ.ย. 2569

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ · เช็ค 11 พ.ย. 2569) · ปริมาณวัตถุดิบต่อถุงเป็นค่าประมาณของเรา อ้างช่วงอัตราส่วนจากสูตร Wongnai/Michelin และขนาด 300 มล./จานจากข่าวแนวหน้า 15 ก.ค. 2569 · ชั่งรอบแรกแล้วแก้ · ตรวจข้อมูล 2026-11-11 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส (ตั้งหม้อใหญ่ + ตั้งไฟอุ่นตลอดวัน) · ถุงพลาสติกชนิดทนความร้อน ยางมัด ถุงหิ้ว · ข้าวสวย (ราดข้าว ~4 บาท/จาน ตามข่าวแนวหน้า ก.ค. 2569) · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ของเสีย/ไก่สุกแล้วขายไม่หมด (คิดเหมือนขายหมดหม้อ) · ค่าแรง ค่าเช่า · เกลือ (ไม่ได้คิด ปริมาณน้อยและพริกแกงมีเกลืออยู่แล้ว) · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

ถุงร้อนใสชนิดทนความร้อน (ตรวจฉลากถุงว่าใส่ของร้อนได้) มัดยาง หรือถ้วยกระเบื้องสำหรับกินที่ร้าน · ขายแบบราดข้าวใช้จานข้าว

น้ำหนักต่อถุง

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
ไก่น่องติดสะโพก (ดิบ ติดกระดูก)	110 กรัม	สับ 2–3 ชิ้น · ค่าประมาณ ชั่งรอบแรก
มะเขือเปราะ	40 กรัม	≈ 2 ชิ้น (ผ่าสี่) · ค่าประมาณ
น้ำแกง	170 มล.	ถุงรวม ~300 มล. ตามข่าวแนวหน้า (จานละ 300 มล.)
โหระพา/พริกชี้ฟ้าโรยหน้า	ตามชอบ	~3 ก./2 ก. ต่อถุง

ลำดับการจัด

1. ตักไก่ 2–3 ชิ้นลงก่อน
2. ตักมะเขือเปราะ ~2 ชิ้นและน้ำแกง ~170 มล. ให้ท่วมไก่ครึ่งชิ้น
3. วางโหระพาและพริกชี้ฟ้า 1–2 ชิ้นด้านบนแล้วมัดปากถุง

เครื่องเคียง

ข้าวสวย (ขายแยกหรือรวมเป็นชุดราดข้าว)

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ชั่งหรือตวงถุงสุ่ม — ทุกถุงต้องได้ไก่ใกล้เคียงกัน
- ☐ น้ำแกงต้องไม่แตกมันจนลอยเป็นชั้น หรือแห้งจนติดก้น
- ☐ วัดกลางหม้อต้อง >63°C ตลอดช่วงขาย

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ · เช็ค 11 พ.ย. 2569) · ปริมาณวัตถุดิบต่อถุงเป็นค่าประมาณของเรา อ้างช่วงอัตราส่วนจากสูตร Wongnai/Michelin และขนาด 300 มล./จานจากข่าวแนวหน้า 15 ก.ค. 2569 · ชั่งรอบแรกแล้วแก้ · ตรวจข้อมูล 2026-11-11 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส (ตั้งหม้อใหญ่ + ตั้งไฟอุ่นตลอดวัน) · ถุงพลาสติกชนิดทนความร้อน ยางมัด ถุงหิ้ว · ข้าวสวย (ราดข้าว ~4 บาท/จาน ตามข่าวแนวหน้า ก.ค. 2569) · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ของเสีย/ไก่สุกแล้วขายไม่หมด (คิดเหมือนขายหมดหม้อ) · ค่าแรง ค่าเช่า · เกลือ (ไม่ได้คิด ปริมาณน้อยและพริกแกงมีเกลืออยู่แล้ว) · ginzii.com