Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้

28 แก้ว

แก้วพลาสติก 22 ออนซ์ · น้ำกาแฟผสมนมแก้วละ 220 มล. + นมข้นจืดราดหน้า 15 มล. · น้ำแข็ง 300 ก. · คิดเป็นชุด 28 แก้วจากหม้อชง 5 ลิตร (ผงกาแฟโบราณ 350 ก. ต่อน้ำเดือด 4,500 มล.) · ปรับเป็นแก้ว 16 หรือ 20 ออนซ์ได้ (ดู variants)

ต้นทุนวัตถุดิบต่อแก้ว

≈ 13.5–16.26 บาท

ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)

25–30 บาท

ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: max = ราคาหลักในตาราง (ผงชาตรามือ · คอฟฟีเมต · นมข้นหวานมะลิ · นมข้นจืดคาร์เนชัน · แก้ว PP เอโร่ · หลอด 8 มม. · น้ำแข็ง 2.00 บ./กก.) · min = ตัวเลือก alt ทุกตัว (ผงมังกรบิน · ครีมาท็อป · ครีมเทียมข้นหวานนกเหยี่ยวแทนนมข้นหวาน · นมข้นจืดนกเหยี่ยว · แก้วอีซี่ · หลอด 5 มม. · น้ำแข็ง 1.75) · ไม่รวมถุงหิ้ว แก๊ส ค่าไฟ · น้ำแข็งเป็นค่าประมาณ · ผลผลิต 28 แก้วเป็นตัวเลขของแหล่งสูตร · ราคาขาย: ไทยรัฐ 5 ก.ค. 2567 ร้านกาแฟโบราณอุทัยธานี ขายกาแฟเย็น 25 บาท (ร้านเดียว ไม่ระบุขนาดแก้ว) · Wongnai รีวิว 23 ธ.ค. 2568 ร้านข้างทางกรุงเทพฯ กาแฟโบราณแก้วละ 30 บาท (ร้านเดียว ไม่ระบุขนาดแก้ว) · ไม่มีแหล่งที่ระบุว่าราคาเท่าไรเป็นแก้ว 22 ออนซ์ ⇒ ช่วง 25–30 บาทเป็นราคาร้านริมทางที่พบ ไม่ใช่ราคาสำหรับสูตรนี้

น้ำกาแฟโบราณ (ชงหม้อ: ผง 350 ก. ต่อน้ำเดือด 4,500 มล.) · ทำได้ 28 แก้ว · ต้นทุน 40.25 บาท ⇒ แก้วละ 1.44 บาท

ตามสูตร 5 ลิตรของบลูโมคค่า: ผงกาแฟโบราณ 350 ก. + น้ำร้อน 4,500 มล. · ทั้งชุดรวมนมแล้วบรรจุขวด 220 มล. ได้ 28 ขวด (แหล่งอ้าง) = 6,160 มล. ⇒ แก้ว 22 ออนซ์ใช้น้ำกาแฟผสมนม 220 มล. ได้ 28 แก้ว (ผงกาแฟ 12.5 ก./แก้ว)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ผงกาแฟโบราณ (ชาตรามือ ชนิดถุง 1 กก.)	350 กรัม (แก้วละ 12.5 ก.)	115 บ./กก.	40.25
น้ำเดือด (ชงกาแฟ)	4,500 มล.	0 บ./ล.	0.00

ปรุงรสในหม้อ (ชุด 28 แก้ว) · ทำได้ 28 แก้ว · ต้นทุน 297.50 บาท ⇒ แก้วละ 10.62 บาท

ใส่หลังกรองกาก ตามลำดับของแหล่ง: ครีมเทียมผง + น้ำตาล คนละลาย แล้วเทนมผสม (นมข้นหวาน + นมข้นจืด) คนให้เข้ากัน · นมข้นหวานตวง 750 มล. แปลงเป็นกรัมด้วยความหนาแน่น USDA (1 ถ้วย 240 มล. = 306 ก.) = 956 ก. · นมข้นจืดคิดต่อมล. ด้วยความหนาแน่น USDA (31.5 ก./ออนซ์ของเหลว = 1.065 ก./มล.)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ครีมเทียมผง (คอฟฟีเมต 1 กก.)	360 กรัม (แก้วละ 12.9 ก.)	140 บ./กก.	50.40
น้ำตาลทรายขาว (มิตรผล 5 กก.)	260 กรัม (แก้วละ 9.3 ก.)	28 บ./กก.	7.28
นมข้นหวาน (มะลิ ถุง 2 กก.)	750 มล. (= 956 ก. · แก้วละ 26.8 มล.) (956.25 กรัม) *	67 บ./กก.	64.07
นมข้นจืด (คาร์เนชัน 1 กก.)	2,500 มล. (แก้วละ 89 มล.)	70.3 บ./ล.	175.75

นมข้นจืดราดหน้า (แก้วละ 15 มล.) · ทำได้ 28 แก้ว · ต้นทุน 29.53 บาท ⇒ แก้วละ 1.05 บาท

15 มล. ต่อแก้ว 22 ออนซ์ ตามสูตรเนสกาแฟเย็นของเนสท์เล่ โปรเฟสชันนัล · 28 แก้ว = 420 มล.

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
นมข้นจืด (คาร์เนชัน 1 กก.)	420 มล. (แก้วละ 15 มล.)	70.3 บ./ล.	29.53

น้ำแข็ง · ทำได้ 28 แก้ว · ต้นทุน 16.80 บาท ⇒ แก้วละ 0.60 บาท

น้ำแข็งแก้ว 22 ออนซ์ 300 ก. (เนสท์เล่ โปรเฟสชันนัล) · ราคาเป็นค่าประมาณ: 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)	8,400 กรัม (แก้วละ 300 ก.) *	2 บ./กก.	16.80

ภาชนะ (แก้ว ฝา หลอด) · ทำได้ 28 แก้ว · ต้นทุน 71.12 บาท ⇒ แก้วละ 2.54 บาท

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
แก้วพลาสติก PP 22 ออนซ์ (เอโร่ 50 ใบ = 79 บาท)	28 ใบ (ใบละ 1.58 บาท)		44.24
ฝาโดม PET 95 มม. (เอโร่ 100 ชิ้น = 59 บาท)	28 ชิ้น (ชิ้นละ 0.59 บาท)		16.52
หลอดงอห่อฟิล์ม 8 มม. (เอโร่ 500 เส้น = 185 บาท)	28 เส้น (เส้นละ 0.37 บาท)		10.36

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ตวงผงกาแฟโบราณ 350 กรัมใส่ชามสแตนเลส วางข้างหม้อใบใหญ่ที่ต้มน้ำ 4.5 ลิตรจนเดือด
2. ปิดเตา เทผงกาแฟลงในหม้อน้ำเดือด คนเล็กน้อย ปิดฝาพักไว้ 10 นาที
3. กรองด้วยผ้าขาวบางลงหม้อใบใหม่ ทิ้งกาก เหลือน้ำกาแฟสีน้ำตาลเข้ม
4. ขณะน้ำกาแฟยังร้อน ใส่ครีมเทียมผงกับน้ำตาลทราย คนให้ละลาย แล้วเทนมข้นหวานและนมข้นจืดลงไปคนให้เข้ากัน ปล่อยให้เย็นแล้วเก็บเข้าตู้เย็น
5. ตักน้ำแข็ง 300 กรัมใส่แก้ว 22 ออนซ์ (ใช้ที่ตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ) ตวงน้ำกาแฟผสม 220 มล. เทลงบนน้ำแข็ง
6. ราดนมข้นจืด 15 มล. ด้านบน ปิดฝาโดม เสียบหลอด เสิร์ฟทันที

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ รายสินค้า) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · ราคาแพ็กใหญ่ · ยกเว้นน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · ราคาบางตัวขยับจากที่เช็คไว้ 18 ต.ค. (บทชาไทยเย็น) เช่น ครีมเทียมข้นหวาน เอโร่ 107→112 · นมข้นจืด นกเหยี่ยว 56→58 · น้ำตาล 5 กก. 135→140 · แก้ว 22 ออนซ์ เอโร่ 75→79 · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้วแก้ว (0.28–0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · ค่าแก๊สต้มน้ำเดือด 4.5 ลิตร · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ชง (คิดเป็น 0) · ของเสีย/น้ำกาแฟที่ทิ้ง/กากที่ดูดน้ำ (คิดเหมือนใช้ได้ 100% · ผลผลิต 28 แก้วเป็นตัวเลขของแหล่ง) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนเปิดร้าน	ต้มน้ำ 4.5 ลิตรให้เดือด ปิดเตา เทผงกาแฟ 350 ก. คนเล็กน้อย ปิดฝาพัก 10 นาที กรองผ้าขาวบางลงหม้อใหม่ ตวงน้ำกาแฟที่ได้จริงรอบแรก	☐
ก่อนเปิดร้าน	ตอนยังร้อนใส่ครีมเทียมผง 360 ก. น้ำตาล 260 ก. คนละลาย เทนมข้นหวาน 750 มล. และนมข้นจืด 2,500 มล. คนให้เข้ากัน แล้วปล่อยให้เย็น	☐
ก่อนเปิดร้าน	เทน้ำกาแฟผสมที่เย็นแล้วใส่ภาชนะมีฝาปิด วางสูงจากพื้น ≥ 60 ซม. ใกล้จุดเสิร์ฟ (หรือในตู้เย็น/ตู้แช่ ต่ำกว่า 5°C) ตวงปริมาตรที่ได้จริง ถ้าได้ไม่ถึง 6.16 ลิตร จำนวนแก้วต่อชุดจะลดลง	☐
ก่อนเปิดร้าน	เตรียมถังน้ำแข็งบริโภค (ฝาปิด สูงจากพื้น ≥ 15 ซม. ขอบถัง ≥ 60 ซม.) ที่ตักด้ามยาวแขวนไว้ ไม่แช่ของอื่น	☐
ก่อนเปิดร้าน	นมข้นจืดที่เปิดแล้วเก็บตู้เย็น ตวงราดหน้าใส่เหยือก 15 มล. ล่วงหน้า	☐
ก่อนเปิดร้าน	เช็คแก้ว ฝา หลอด ว่าพอดีกัน และพอขายทั้งวัน	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกแก้ว	น้ำแข็ง 300 ก. → น้ำกาแฟผสม 220 มล. (คนก่อนตวง) → ราดนมข้นจืด 15 มล. → ปิดฝา เสียบหลอด	☐
ทุกแก้ว	ใช้ที่ตักน้ำแข็งเท่านั้น ห้ามใช้มือหรือใช้แก้วตัก	☐
ตลอดวัน	ดูเวลาที่น้ำกาแฟผสมวางที่อุณหภูมิห้อง ไม่เกิน 2 ชั่วโมงต่อรอบ ตามประกาศ สธ. 2566 ถ้าเกินให้เก็บตู้เย็นหรือทิ้ง	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	น้ำกาแฟผสมที่เหลือ: แช่ตู้เย็นต่ำกว่า 5°C ติดป้ายวันที่ · ไม่พบเกณฑ์วันเก็บตามกฎหมาย ⇒ ใช้ภายในวัน หรือทิ้งถ้ากลิ่นรสเปลี่ยน	☐
ปิดร้าน	น้ำแข็งที่เหลือในถังทิ้งให้หมด ล้างถังและที่ตักให้สะอาด คว่ำให้แห้ง	☐
ปิดร้าน	ล้างผ้ากรอง หม้อ เหยือกตวง ผึ่งให้แห้ง	☐

การเก็บและอุณหภูมิ

- น้ำกาแฟผสมนมที่วางอุณหภูมิห้อง 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.) ใช้ที่คีบหรือตักโดยเฉพาะที่มีด้ามจับ และห้ามนำอาหารหรือของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค
  ที่มา: กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 14 (ราชกิจจาฯ เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก 20 มิ.ย. 2561) · เปิดตัวบทอ่านเองจาก PDF กรมอนามัย 3 พ.ย. 2569 · เราไม่ได้อ่านเกณฑ์เชื้อของน้ำแข็งจากตัวบทจึงไม่ใส่ตัวเลข
- น้ำกาแฟที่ชงไว้ขายต้องใส่ภาชนะสะอาด มีฝาปิดคลุม วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และน้ำที่ใช้ชงต้องได้เกณฑ์น้ำบริโภคของกรมอนามัย
  ที่มา: กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 12 วรรคสอง (เครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย) · อ่านตัวบทเอง
- น้ำกาแฟผสมนมที่ชงล่วงหน้า ไม่วางทิ้งที่อุณหภูมิห้องเกิน 2 ชั่วโมง ถ้าจะเก็บต่อให้แช่ตู้เย็นต่ำกว่า 5°C และใช้อุปกรณ์หยิบจับ ไม่ใช้มือสัมผัสโดยตรง · ประกาศไม่ได้พูดถึงกาแฟตรง ๆ และเราไม่พบหน่วยงานไทยกำหนดจำนวนวันเก็บกาแฟผสมนม จึงไม่ใส่ตัวเลขวัน (แหล่งสูตรสองเจ้าขัดกัน เจ้าหนึ่งให้แช่เย็นหนึ่งคืนก่อนบรรจุขวด อีกเจ้าไม่แนะนำให้ค้างคืนเพราะกลิ่นหอมจางและรสเปลี่ยน)
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 4 (นิยาม "ไม่ใช้ความร้อน" มีคำว่า "เครื่องดื่ม") ข้อ 6(3) และ 6(4) · อ่านตัวบทเอง
- กาแฟมีคาเฟอีน ปริมาณต่อแก้วขึ้นกับผงและวิธีชง ตัวเลขทั่วไปที่มีแหล่ง: กาแฟ 1 แก้ว (240–250 มล.) มีคาเฟอีน 60–200 มก. (คณะเภสัชศาสตร์ มหิดล) · กาแฟชงทั่วไปแก้ว 12 ออนซ์ (355 มล.) 113–247 มก. (FDA) · ผู้ใหญ่สุขภาพดีไม่เกิน 400 มก./วัน (FDA) · หญิงตั้งครรภ์/ให้นมบุตร ควรปรึกษาแพทย์ · ไม่มีแหล่งที่ระบุคาเฟอีนของกาแฟโบราณ จึงไม่ใส่ตัวเลขต่อแก้วของร้านนี้ ถ้าลูกค้าถามให้ขอผลวิเคราะห์หรือข้อมูลจากผู้ขายผง

ที่มา: Mahidol Pharmacy · เอกสาร "คาเฟอีนในน้ำนมแม่" (pharmacy.mahidol.ac.th/knowledge/files/0481.pdf) · FDA "Spilling the Beans: How Much Caffeine Is Too Much?" (fda.gov/consumers/consumer-updates/spilling-beans-how-much-caffeine-too-much) · เปิดอ่านหน้าจริง 3 พ.ย. 2569

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ รายสินค้า) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · ราคาแพ็กใหญ่ · ยกเว้นน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · ราคาบางตัวขยับจากที่เช็คไว้ 18 ต.ค. (บทชาไทยเย็น) เช่น ครีมเทียมข้นหวาน เอโร่ 107→112 · นมข้นจืด นกเหยี่ยว 56→58 · น้ำตาล 5 กก. 135→140 · แก้ว 22 ออนซ์ เอโร่ 75→79 · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้วแก้ว (0.28–0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · ค่าแก๊สต้มน้ำเดือด 4.5 ลิตร · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ชง (คิดเป็น 0) · ของเสีย/น้ำกาแฟที่ทิ้ง/กากที่ดูดน้ำ (คิดเหมือนใช้ได้ 100% · ผลผลิต 28 แก้วเป็นตัวเลขของแหล่ง) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

Ginzii

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

แก้วพลาสติก PP 22 ออนซ์ + ฝาโดม 95 มม. + หลอด

น้ำหนักต่อแก้ว

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
น้ำกาแฟผสมนม (ปรุงรสแล้ว)	220 มล.	จากชุดหม้อหาร 28 แก้ว: ผงกาแฟ 12.5 ก. · ครีมเทียมผง 12.9 ก. · น้ำตาล 9.3 ก. · นมข้นหวาน 34 ก. · นมข้นจืด 89 มล. · น้ำชง 161 มล.
นมข้นจืด ราดหน้า	15 มล.	
น้ำแข็ง	300 กรัม	เต็มแก้ว 22 ออนซ์ (เนสท์เล่โปรเฟสชันนัล)

ลำดับการจัด

1. ตักน้ำแข็ง 300 กรัมใส่แก้วให้เต็ม
2. ตวงน้ำกาแฟผสม 220 มล. เทตรงกลางแก้วช้า ๆ ให้ไหลแทรกน้ำแข็ง
3. ราดนมข้นจืด 15 มล. ด้านบนให้เป็นชั้นสีขาวครีมตัดกับสีน้ำตาลนม
4. ปิดฝาโดม เสียบหลอด

เครื่องเคียง

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ตวงน้ำกาแฟและนมทุกแก้ว — ตักด้วยตาต้นทุนไม่นิ่ง
- ☐ น้ำแข็งเต็มแก้วทุกใบ (ปริมาณเท่ากัน)
- ☐ คนน้ำกาแฟในหม้อก่อนตวงทุกครั้ง (ผงละลาย นมแยกชั้นตอนตั้งนิ่ง)
- ☐ ฝาปิดสนิท ผนังแก้วไม่เลอะ

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ รายสินค้า) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · ราคาแพ็กใหญ่ · ยกเว้นน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · ราคาบางตัวขยับจากที่เช็คไว้ 18 ต.ค. (บทชาไทยเย็น) เช่น ครีมเทียมข้นหวาน เอโร่ 107→112 · นมข้นจืด นกเหยี่ยว 56→58 · น้ำตาล 5 กก. 135→140 · แก้ว 22 ออนซ์ เอโร่ 75→79 · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้วแก้ว (0.28–0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · ค่าแก๊สต้มน้ำเดือด 4.5 ลิตร · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ชง (คิดเป็น 0) · ของเสีย/น้ำกาแฟที่ทิ้ง/กากที่ดูดน้ำ (คิดเหมือนใช้ได้ 100% · ผลผลิต 28 แก้วเป็นตัวเลขของแหล่ง) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com