

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้

50 ชิ้น

ชิ้นขาย = สะโพกไก่ติดกระดูก 200 ก.
(ดิบ ก่อนหมัก) · โรยหอมเจียว ~7.5 ก. · คิดเป็นชุดไก่ 10 กก. = 50 ชิ้น
ทอดทีละ 3-5 ชิ้น · ข้าวเหนียวหนึ่งเป็น
ตัวเลือกเสริม (ต้นทุนแยกในหัวข้อข้าว
เหนียว)

ต้นทุนวัตถุดิบต่อชิ้น

≈ 26.2-33.97 บาท

ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)

35-80 บาท

ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: ต่อชิ้น (สะโพก 200 ก.ดิบ + หอมเจียว ~7.5 ก. + น้ำจิ้ม ~20 ก.) · max = ไก่เอโร่แซ่แข็ง 116 บ./กก. + ราคาหลักทุกตัว + น้ำมันดูดซับ 18.6% เปลี่ยนทุก 100 ชิ้น + เจียวหอมเอง · min = ไก่ซีพี 102 บ./กก. + ตัวเลือก alt ทุกตัว + น้ำมันดูดซับ 7.6% เปลี่ยนทุก 250 ชิ้น + หอมเจียวสำเร็จรูป · ไม่รวมแก๊ส ภาชนะ ข้าวเหนียว · ไก่คิดเป็น 68-78% ของต้นทุน · ราคาขาย: หน้าร้านที่หาเจอ (ไม่พบราคาชิ้นสะโพก 200 ก. ที่ระบุน้ำหนักและลงวันที่ 2568-2569): The Bangkok Insight 11 ก.ย. 2566 — ร้านไก่ทอดหาดใหญ่มีนา ตลาดกิมหยง ชี้แจงราคาปกติ น่องติดสะโพกใหญ่ชิ้นละ 80 · น่องชิ้นละ 35 · ข้าวหมกกล่องละ 20 (ราคา 3 ปีก่อน · ไม่ระบุน้ำหนักชิ้น) | ไก่ทอดขมิ้น ตลาดนัดบันนังชังเน เบงก ยะลา (แนวไก่ทอดคนละสูตร) 20 มิ.ย. 2567 — ชิ้นละ 15-20-25-30 · ข้าวหมก 35

สะโพกไก่ติดกระดูก (ชุด 50 ชิ้น) · ทำได้ 50 ชิ้น · ต้นทุน 1,160.00 บาท ⇒ ชิ้นละ 23.20 บาท

สะโพกไก่ติดกระดูก 1 ชิ้น = 200 ก.ดิบ · Makro ซีพี สะโพกไก่แช่เย็นระบุ "น้ำหนักต่อชิ้น 150-210 กรัม · 4-6 ชิ้นต่อแพ็ก 1 กก." ⇒ 200 ก. อยู่ในช่วง แต่แพ็กที่ได้จริงต่างกัน ต้องชั่งทุกชิ้น

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
สะโพกไก่ติดกระดูก	10 กก. (50 ชิ้น × 200 ก.ดิบ) (10,000 กรัม)	116 บ./กก.	1,160.00

เครื่องหมัก (ไก่ 10 กก. · หมักข้ามคืน) · ทำได้ 50 ชิ้น · ต้นทุน 108.00 บาท ⇒ ชิ้นละ 2.16 บาท

ปริมาณรวมเครื่องหมัก ≈ 1,095 ก. ต่อไก่ 10 กก. ⇒ ราว 22 ก./ชิ้น · ตรวจสอบ 4 สูตร (KRUA.CO · Wongnai · Phol Food Mafia · ไทยรัฐ) ต่อไก่ 1 กก.: ซิ่วขาวและซอสหอยนางรม ไก่สูตร Phol (≈ 25 ก./กก.) · เครื่องเทศแห้งอยู่ในช่วงเดียวกัน

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
กระเทียมไทยแกะกลีบ	200 กรัม (ชิ้นละ 4 ก.)	104 บ./กก.	20.80
รากผักชี	100 กรัม (ชิ้นละ 2 ก.) *	280 บ./กก.	28.00
พริกไทยขาวเม็ด	25 กรัม	430 บ./กก.	10.75
เม็ดผักชี (ลูกผักชี) คั่วบด	50 กรัม (≈ 5 ช้อนโต๊ะ) *	126.67 บ./กก.	6.33
ยี่หระ คั่วบด	20 กรัม	395 บ./กก.	7.90
ขมิ้นผง	10 กรัม	300 บ./กก.	3.00
ซีอิ๊วขาว สูตร 1	250 มล. (ชิ้นละ 5 มล.)	55 บ./ล.	13.75
ซอสหอยนางรม	250 กรัม (ชิ้นละ 5 ก.) *	35 บ./กก.	8.75
น้ำตาลอ้อยธรรมชาติ	120 กรัม *	29 บ./กก.	3.48
เกลือป่นโคเคเสริมไอโอดีน	30 กรัม *	18 บ./กก.	0.54
ผงปรุงรสไก่	40 กรัม *	117.5 บ./กก.	4.70

หอมเจียว (โรยหน้า ชิ้นละ ~7.5 ก.) · ทำได้ 50 ชิ้น · ต้นทุน 131.51 บาท ⇒ ชิ้นละ 2.63 บาท

หอมแดงซอยบาง 1.5 กก. เจียวแล้วคิดเป็นหอมเจียว ~375 ก. (yield 25% · ค่าประมาณ ไม่พบแหล่งวัด ⇒ ชั่งหลังเจียวของร้านเอง) · KRUA.CO ใช้หอมแดง 15 หัวต่อไก่ 1.5 กก. · Phol ใช้ 120 ก. ต่อไก่ 1.5 กก. (80 ก./กก.) — สูตรนี้ 150 ก./กก. เพราะขายแบบโรยกองโต

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
หอมแดงตัดจุกซอยบาง	1.5 กก. (1,500 กรัม) *	85 บ./กก.	127.50
แป้งทอดกรอบ (คลุกหอม)	50 กรัม	76.67 บ./กก.	3.83
เกลือป่น (คลุกหอม)	10 กรัม	18 บ./กก.	0.18

แป้งเคลือบไก่ (คลุกแห้ง บาง ๆ) · ทำได้ 50 ชิ้น · ต้นทุน 24.33 บาท ⇒ ชิ้นละ 0.49 บาท

แป้งรวม 450 ก. ต่อไก่ 10 กก. ⇒ 45 ก./กก. · เทียบ Wongnai (แป้งสาลีและแป้งข้าวเจ้าอย่างละ 3 ช้อนโต๊ะ ต่อไก่ 1 กก.) · KRUA.CO (แป้งข้าวเจ้า ½ ถ้วยต่อไก่ 1.5 กก.) อยู่ในช่วงเดียวกัน

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
----------	--------	---------------	-----

แป้งข้าวเจ้า	250 กรัม	36 บ./กก.	9.00
แป้งทอดกรอบ	200 กรัม	76.67 บ./กก.	15.33

ค่าน้ำมันทอด (โมเดลคิด 2 ส่วน · ดูหมายเหตุ oilModel) · ทำได้ 50 ชิ้น · ต้นทุน 213.60 บาท ⇒ ชั่นละ 4.27 บาท

ส่วนที่ 1 น้ำมันที่ไ้กดุดขับ (ต้องเติมชดเชย) = ร้อยละของน้ำหนักไ้ × 200 ก. ÷ 0.88 ก./มล. · ส่วนที่ 2 น้ำมันที่ทิ้งตามรอบเปลี่ยน = ปริมาตรกระทะ 4 ลิตร ÷ จำนวนชิ้นที่ทอดก่อนเปลี่ยน · max = ดุดขับ 18.6% + เปลี่ยนทุก 100 ชิ้น · min = ดุดขับ 7.6% + เปลี่ยนทุก 250 ชิ้น

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำมันปาล์มที่ไ้กดุดขับ (เติมชดเชย)	≈ 2.1 ลิตร (42.3 มล./ชิ้น) (2,114 มล.) *	51.92 บ./ล.	109.76
น้ำมันปาล์มที่ทิ้งตามรอบเปลี่ยน	2 ลิตร (กระทะ 4 ลิตร ÷ เปลี่ยนทุก 100 ชิ้น × 50 ชิ้น) (2,000 มล.) *	51.92 บ./ล.	103.84

น้ำจิ้มไก่ (เครื่องเคียง ชั่นละ ~20 ก.) · ทำได้ 50 ชิ้น · ต้นทุน 61.00 บาท ⇒ ชั่นละ 1.22 บาท

น้ำจิ้มไก่ชั่นละ 20 ก. (≈ 1 ช้อนโต๊ะพูน) เป็นค่าประมาณ ไม่มีแหล่ง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำจิ้มไก่	1 กก. (1,000 กรัม) *	61 บ./กก.	61.00

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

- คั่วเม็ดผักชีกับยี่ห่วยี่ห่วยไฟอ่อนจนหอม โขลกรวมกับพริกไทยขาวให้ละเอียด ใส่รากผักชี กระเทียม และขมิ้นผง โขลกต่อจนเป็นเนื้อเดียวกัน
- ล้างไ้ สะเด็ดน้ำ ใส่อ่างสแตนเลส ใส่เครื่องโขลก ซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม น้ำตาล เกลือ ผงปรุงรส สวมถุงมือจนทั่ว ปิดฝาแช่ตู้เย็นไม่เกิน 5°C อย่างน้อย 3 ชั่วโมงหรือข้ามคืน
- หยิบไ้หมักออกจากตู้เย็นทีละถาด คลุกแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งทอดกรอบให้เป็นฟิล์มบาง ๆ ปัดแบ่งส่วนเกินออก ถ้าไ้แห้งจนแป้งไม่จับ ให้พรมน้ำเย็นเล็กน้อย
- ตั้งกระทะเหล็กล้างน้ำมันท่วมไฟกลาง (ราว 160°C) ลงไ้ด้านหนึ่งก่อนครั้งละ 3–5 ชิ้น ไม่ให้แน่น พลิกกลับทอดไฟกลางค่อนอ่อนจนเหลืองทอง แล้วเร่งไฟแรง 1–2 นาทีให้หนังกรอบ ตักพักให้สะเด็ดน้ำมัน วัดแกนกลางส่วนที่หนาสุดติดกระดุกให้ถึง 74°C
- หอมเจียว (ทำก่อนทอดไ้ในวันขาย): ซอยหอมแดงบาง คลุกเกลือกับแป้ง เจียวไฟกลางค่อนอ่อนคนเบา ๆ ช้อนขึ้นเมื่อเหลืองอ่อน พักเกลี่ยขาดให้สะเด็ดน้ำมันแล้วค่อยกรอบสนิท กรองน้ำมันเจียวเก็บไว้ทอดไ้
- จัดจาน: วางไ้ทอดร้อน ๆ 1–3 ชิ้นต่อจาน โรยหอมเจียวชั่นละ ~7.5 กรัม เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มไ้ และข้าวเหนียวหนึ่งในกระต๊อบถ้าลูกค้าสั่ง

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__ · curl ทุกลิงก์เทียบ makro-verify.json) · เช็ต 21 ต.ค. 2569 · แพ็กใหญ่ (1 กก.ขึ้นไป/ลัง/แกลลอน) ยกเว้นรากผักชีใช้ผักชีทั้งต้น 150 ก. · น้ำมันมรกด 12 ขวด 623 บาท (agy ใส่ 600 ผิด) · ตรวจสอบมูล 2026-10-21 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส/พลังงานทอด และนึ่งข้าวเหนียว · ภาชนะ กล่อง ถุงร้อน กระดาษซับ ถุงหิ้ว · น้ำมันที่หอมเจียวดุดขับไว้ (ไม่พบแหล่งวัด · KRUA.CO กรองน้ำมันเจียวหอมกลับมาทอดไ้) · ค่าแรง ค่าเช่า ค่าน้ำ ค่าไฟ · ชุดทดสอบสารโพลารีนน้ำมัน · ของไหม้/ไ้ที่ทอดพลาดดองทั้ง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ginzii.com

SOP ครั้ว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
วันก่อนขาย	ซ้ั้ไก่ชิ้นละ 200 ก. (ดิบ) บั้้เนื้อด้านในติดกระดูก 2–3 รอย (ตามเทคนิคร้านทั่วไ้) เก็บตู้เย็นแยกจากอาหารสุก ไ้ชิ้นสด ≤5°C ไม่เกิน 2 วัน (ประกาศ สธ. 2561)	☐
วันก่อนขาย	คั้ว เม็ดผักชี ยี่หระ ใ้อ่อน โขลกพริกไทย รากผักชี กระเทียม ชมัน ผสมซอส น้ำตาล เกลือ นวดไ้ แ่ตู้เย็นข้ามคืน ดัดวันทีบนถาด	☐
ก่อนเปิดร้าน	เจียวหอมแดง 1.5 กก. ซ้อนชั้นเมื่อเหลืองอ่อน เกลี่ยถาดให้สะเด็ดน้ำมัน กรองน้ำมันเก็บไว้ทอดไ้	☐
ก่อนเปิดร้าน	ผสมแป้งข้าวเจ้ากับแป้งทอดกรอบ (250:200) ใส่ถาดแป้งไว้สถานีคลุก	☐
ก่อนเปิดร้าน	ตั้งกระทะน้ำมัน 4 ลิตรไฟกลาง ทดสอบอุณหภูมิ ราว 160°C · เตรียมกระชอนตาถี่กรองเศษแป้งเครื่องเทศ	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกรอบทอด	คลุกแป้งไ้ทีสะถาด → ลงกระทะด้านหนึ่งก่อน 3–5 ชิ้น ไม่แน่น → ไฟกลางค่อนอ่อนจนเหลืองทอง → ไฟแรง 1–2 นาที → พักสะเด็ดน้ำมัน → วัดแกนกลาง ≥74°C ไ้ส่วนที่ยังไม่ทอดอยู่ในตู้เย็น ไม่ตั้งข้างเตา	☐
ทุกรอบทอด	ใ้้กระชอนตาถี่ซ้อนเศษแป้งและเครื่องเทศออกจากน้ำมันระหว่างทอด อย. แนะนำหมันกรองเศษอาหารระหว่างและหลังทอด	☐
ทุกชิ้นที่ขาย	โรยหอมเจียวชิ้นละ ~7.5 ก. ใส่น้ำจิ้ม ข้าวเหนียวถั่วลิ้ง	☐
ทุก 2 ชั่วโมง	ใ้ทอดที่วางตู้อุณหภูมิห้องเกิน 2 ชั่วโมง: อุ้ให้ร้อนก่อนเสิร์ฟ หรือเลิกขาย ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2) (ตีความของเรา)	☐
ทุกระยะ	ดูน้ำมันทุกระยะ — เหนียวข้น สีดำ กลิ่นเหม็นหืน มีฟอง คว้นมากขณะทอด = เปลี่ยนทันที (5 อาการที่อย. ระบุว่าเป็นน้ำมันทอดซ้ำ)	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	กรองน้ำมันทีเหลือผ่านกระชอนตาถี่ ปิดฝา เขียนจำนวนชั้นทีทอดสะสมบนภาชนะ ถึงรอบเปลี่ยน (เช่น 100 ชิ้น) ให้ทั้ง สารไฟลาร์ต้องไม่เกิน 25% ของน้ำมันัก (ประกาศ สธ. 283/2547 · 347/2555)	☐
ปิดร้าน	ไ้หมักทีเหลือ: เก็บตู้เย็น ≤5°C นั้อายุไม่เกิน 2 วันนับจากซื้อ หรือแช่แข็ง <-18°C ประกาศ สธ. 2561 แ่เนื้อสัตว์ปึกเป็นชั้น	☐
ปิดร้าน	หอมเจียวทีเหลือใส่ภาชนะแห้งปิดสนิท (แนวปฏิบัติของเรา ไม่มีตัวบท)	☐
ปิดร้าน	ล้างเชียง มีด อ่างหมัก ถาดแป้ง ที่คั้บ แยกชุดไ้คั้กับไ้สุก	☐

การเก็บและอุณหภูมิ

- ไ้ดิบ/หมัก ≤5°C ไม่เกิน 2 วัน · แช่แข็ง <-18°C ไม่เกิน 9 เดือน
ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (ราชกิจจาฯ เล่ม 136 ตอนพิเศษ 23 ง · 25 ม.ค. 2562) แ่ "เนื้อสัตว์ปึกเป็นชั้น"
- ใ้ทอดสุกทีตั้งอุณหภูมิห้อง ไม่เกิน 2 ชั่วโมง แล้วอุ้ให้ร้อน (ตีความของเรา)
ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ... การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง · 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 5(2)

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- ไ้ดิบและไ้หมักเก็บในตู้เย็นไม่เกิน 5°C ไม่เกิน 2 วัน (เนื้อสัตว์ปึกเป็นชั้น) · แช่แข็งต่ำกว่า -18°C ไม่เกิน 9 เดือน · วางแยกจากอาหารปรุงสำเร็จ · "หมักข้ามคืน" ต้องอยู่ในกรอบ 2 วันนี (ตัวบทไม่บอกว้นนับจากเมื่อไร ⇒ เรานับรวมตั้งแต่ซื้อ/ละลายน้ำแช่แข็ง เป็นข้อแนะนำของเรา)
ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (ราชกิจจาฯ เล่ม 136 ตอนพิเศษ 23 ง · 25 ม.ค. 2562) บัญชีแนบท้าย แ่ "เนื้อสัตว์ปึกเป็นชั้น" และข้อ 6
- ทอดใ้สุกถึงแกนกลาง: เนื้อสัตว์ปึกทุกชิ้นส่วนรวมสะโพกต้องถึง 165°F (73.9°C) ตามคำแนะนำ USDA · กรมอนามัยแนะนำให้ปรุงไ้ทีความร้อนสูงกว่า 70°C ไม่น้อยกว่า 5 นาที · กฎหมายไทยใ้ใช้ความร้อนทีเหมาะสมแต่ไม่ได้ระบุตัวเลขอุณหภูมิ ⇒ ใช้

เทอร์โมมิเตอร์เสียบส่วนที่หนาสุดติดกระดูก (ตัวเลข 74°C ในขั้นตอนคือ 165°F บัดขึ้น)

ที่มา: USDA FSIS Safe Minimum Internal Temperature Chart (All Poultry 165°F / 73.9°C) · MGR Online 10 มี.ค. 2564 อธิบติกรมอนามัย (>70°C ไม่น้อยกว่า 5 นาที) · ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ... การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง · 22 มี.ย. 2566) ข้อ 5(1)

- น้ำมันทอดต้องมีสารโพลาร์ไม่เกินร้อยละ 25 ของน้ำหนัก (ผาผืนปรับไม่เกิน 50,000 บาท ตามคำชี้แจง อย.) · อย. แนะนำ (เขียนถึงผู้ประกอบการในครัวเรือน): ทอดครั้งละไม่มาก หลีกเลี่ยงความร้อนสูง เนื้อสัตว์ที่ผสมเกล็ดหรือเครื่องปรุงรสให้เปลี่ยนน้ำมันบ่อยขึ้น หมั่นกรองเศษอาหารระหว่างและหลังทอด ไม่ควรทอดซ้ำเกิน 2 ครั้ง และไม่ควรเติมน้ำมันใหม่ผสม

ที่มา: ประกาศ สธ. (ฉบับที่ 283) พ.ศ. 2547 และ (ฉบับที่ 347) พ.ศ. 2555 (ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 129 ตอนพิเศษ 187 ง · 13 ธ.ค. 2555 ข้อ 3) · คำชี้แจง อย. 7 มี.ค. 2556 · ข่าวแจก อย. 5 ก.ค. 2567 (fda.moph.go.th/news/06072567)

- ไก่ทอดที่วางขายที่อุณหภูมิห้อง: ตัวบทข้อ 5(2) วรรคสอง ให้จัดเก็บที่อุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชั่วโมงระหว่างเตรียม/จำหน่าย และต้องอุ่นให้ร้อนก่อนเสิร์ฟ (ตีความของเรา: "ตามวรรคหนึ่ง" ครอบอาหารใช้ความร้อนซึ่งนิยามรวม "ทอด") · ตัวเลข >63°C ในตัวบทระบุเฉพาะ ต้ม แกง ตุ่น นึ่ง · วางในภาชนะ/ตู้ปิดมิดชิด สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. · แยกภาชนะ/อุปกรณ์ระหว่างอาหารปรุงสำเร็จกับอาหารดิบ

ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ... การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง · 22 มี.ย. 2566) ข้อ 4, 5(2), 8(1)–(3)

- ข้าวเหนียวหนึ่งที่ตั้งขาย: ประกาศระบุอาหารประเภท "ต้ม แกง ตุ่น นึ่ง" ต้องร้อนสูงกว่า 63°C ถ้าพักที่อุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชั่วโมงและอุ่นก่อนขาย (ตีความของเรา: ข้าวเหนียวเป็นอาหารนึ่ง)

ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ... การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง · 22 มี.ย. 2566) ข้อ 5(2)

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__ · curl ทุกสิ่งก็เทียบ makro-verify.json) · เช็ด 21 ต.ค. 2569 · แพ็กใหญ่ (1 กก. ขึ้นไป/ลัง/แกลลอน) ยกเว้นรากผักชีใช้ผักชีทั้งต้น 150 ก. · น้ำมันมรดก 12 ขวด 623 บาท (agy ใส่ 600 ผิด) · ตรวจสอบข้อมูล 2026-10-21 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส/พลังงานทอด และนึ่งข้าวเหนียว · ภาชนะ กล่อง ถุงร้อน กระดาษซับ ถุงหิ้ว · น้ำมันที่หอมเจียวดูดซับไว้ (ไม่พบแหล่งวัด · KRUA.CO กรองน้ำมันเจียวหอมกลับมาทอดไก่) · ค่าแรง ค่าเช่า ค่าน้ำ ค่าไฟ · ชุดทดสอบสารโพลาร์ในน้ำมัน · ของไหม้/ไก่ที่ทอดพลาดต้องทิ้ง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

จานแบน + ถ้วยเล็กใส่น้ำจิ้มไก่ + กระตืบข้าวเหนียว (ถ้าลูกค้าสั่ง)

น้ำหนักต่อชิ้น

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
สะโพกไก่ติดกระดูก (ดิบ ก่อนหมัก)	200 กรัม	ชิ้นละ 200 ก. · ซ้ำทุกชิ้น (Makro ระบุ 150–210 ก./ชิ้น ในแพ็คเกจ)
เครื่องหมักรวม	22 กรัม	≈ 22 ก./ชิ้น (1,095 ก. ต่อไก่ 10 กก.)
แป้งเคลือบ (แห้ง)	9 กรัม	≈ 9 ก./ชิ้น · ปิดส่วนเกินออก
หอมเจียวโรยหน้า	7.5 กรัม	≈ 7.5 ก./ชิ้น (yield หอมเจียว 25% เป็นค่าประมาณ · ซ้ำหลังเจียวของร้าน)
น้ำจิ้มไก่	20 กรัม	≈ 1 ช้อนโต๊ะ (ค่าประมาณ)
ข้าวเหนียวหนึ่ง (ตัวเลือกเสริม)	100 กรัม	ถุง/กระตืบละ 100 ก. (ปริมาณที่ตัวเอง)

ลำดับการจัด

- วางไก่ทอดร้อน ๆ 3 ชิ้นเหลือมกันบนจาน ด้านหนึ่งกรอบหงายขึ้น (ขายเป็นชิ้น ลูกค้าสั่งกี่ชิ้นก็ได้)
- โรยหอมเจียวกรอบบนไก่ทุกชิ้น ชิ้นละ ~7.5 ก.
- วางถ้วยน้ำจิ้มไก่ข้างจาน
- วางกระตืบข้าวเหนียวหนึ่งข้างจาน (ถ้าสั่ง)

เครื่องเคียง

น้ำจิ้มไก่ · ข้าวเหนียวหนึ่ง

ตรวจสอบก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ซ้ำไก่ติดต่อชิ้นก่อนหมัก — ทุกชิ้นเท่ากัน ต้นทุนถึงจะคุมได้
- ☐ เสียบเทอร์โมมิเตอร์ที่ส่วนหนาสุดติดกระดูก $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ก่อนขึ้นจาน
- ☐ หนึ่งกรอบสีเหลืองทอง ไม่ไหม้ดำ สะเด็ดน้ำมัน ไม่นองจาน
- ☐ หอมเจียวเหลืองกรอบ ไม่ขม ไม่เหนียว (ใส่ตอนไก่อังร้อน)
- ☐ ไม่ตั้งไก่ทอดทิ้งที่อุณหภูมิห้องเกิน 2 ชั่วโมง

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__ · curl ทุกสิ่งก็เทียบ makro-verify.json · เช็ค 21 ต.ค. 2569 · แพ็กใหญ่ (1 กก. ขึ้นไป/ลัง/แกลลอน) ยกเว้นรากผักชีใช้ผักชีทั้งต้น 150 ก. · น้ำมันมรดก 12 ขวด 623 บาท (agy ใส่ 600 ผิด) · ตรวจสอบข้อมูล 2026-10-21 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส/พลังงานทอด และน้ำจิ้มเหนียว · ภาชนะ กล่อง ถุงร้อน กระดาษซับ ถุงหิ้ว · น้ำมันที่หอมเจียวดูดซับไว้ (ไม่พบแหล่งวัด · KRUA.CO กรองน้ำมันเจียวหอมกลับมาทอดไก่) · ค่าแรง ค่าเช่า ค่าน้ำ ค่าไฟ · ชุดทดสอบสารโพลาริโนน้ำมัน · ของใหม่/ไก่ที่ทอดพลาดต้องทิ้ง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ginzii.com