Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้
20 ถ้วย
ถ้วยละสะโพก 1 ชิ้น (~180 ก. ดิบ) + เห็ดหอม 1 ดอก + พุทราจีน/เก๋ากี้ + น้ำซุปใส ~300 มล. · ข้าวคิดแยก · ทั้งสูตร ~11 ลิตร ซุปไม่เกินครึ่งหม้อ ⇒ หม้อ 12 ลิตร แบ่ง 2 รอบ

ต้นทุนวัตถุดิบต่อถ้วย
≈ 24.1–26.9 บาท
ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)
50–60 บาท
ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: max = ราคาหลักในตาราง · min = ตัวเลือกถูกกว่า (น่องติดสะโพกซื้อครบ 10 กก. 87 บ./กก. ตัดแยกชิ้น · ลำไยอัดแท่ง · พริกไทยเอโร่ · ซีอิ๊วแม่ครัว · เกลือ 5 กก.) · ไม่รวมข้าว แก๊ส ถ้วย แรง · ราคาขาย: หลักฐานบาง: 50 = ข่าว HATYAI FOCUS ปี 2562 (เก่า) + โพสต์ร้านส่งเองสุโขทัย · 60 = โพสต์ร้านส่งเองพิษณุโลก (ไก่ 1 ชิ้น) · เห็นจากผลค้นหา ไม่ใช่ราคามาตรฐานตลาด · แอปเดลิเวอรี 99/109 ไม่นับ

ไก่ตุ๋น (สะโพกไก่ติดกระดูก 20 ชิ้น) · ทำได้ 20 ถ้วย · ต้นทุน 363.60 บาท ⇒ ถ้วยละ 18.18 บาท

ถ้วยละสะโพก 1 ชิ้น · ซีพีระบุ 150–210 ก./ชิ้น ⇒ คิด 180 ก. (ค่าประมาณ ชั่งชิ้นจริงก่อนคิดต้นทุน)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
สะโพกไก่ติดกระดูก สด (Makro ชั่งน้ำหนัก 50.5 บาท/0.5 กก. = 101 บาท/กก.)	20 ชิ้น (ชิ้นละ ~180 ก. รวม ~3.6 กก.) (3,600 กรัม) *	101 บ./กก.	363.60

น้ำซุปสมุนไพรจีน (น้ำใส ไม่ใส่ซีอิ๊วดำ) · ทำได้ 20 ถ้วย · ต้นทุน 173.83 บาท ⇒ ถ้วยละ 8.69 บาท

น้ำ 7 ลิตร ⇒ ถ้วยละ ~300 มล. (ค่าประมาณ) · สัดส่วนสมุนไพรเทียบชุดสำเร็จต้นตะวัน (65 ก. ต่อเนื้อ 0.7–1 กก.)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ฮ่วยซัว (Makro 500 ก. 49 บาท)	150 กรัม	98 บ./กก.	14.70
เง็กเต็ก (Makro 250 ก. 209 บาท)	30 กรัม	836 บ./กก.	25.08
ปักคี้ (Makro 250 ก. 125 บาท)	20 กรัม	500 บ./กก.	10.00
ตังเซียม (Makro 200 ก. 215 บาท)	20 กรัม (ตัดออกได้ ถ้าอยากลดต้นทุน)	1075 บ./กก.	21.50
พุทราจีนแห้ง (Makro 500 ก. 79 บาท)	100 กรัม	158 บ./กก.	15.80
ลำไยอบแห้งสีทอง (Makro 1 กก. 359 บาท)	40 กรัม	359 บ./กก.	14.36
เห็ดหอมแห้งดอกเล็ก (ต้นตะวัน 1 กก. 373 บาท)	60 กรัม (~1 ดอก/ถ้วย) *	373 บ./กก.	22.38
เก๋ากี้ (Makro 1 กก. 397 บาท) — ใส่หลังปล่อยแรงดัน	60 กรัม	397 บ./กก.	23.82
พริกไทยดำเม็ด (1 กก. 400 บาท)	10 กรัม (ทุบพอแตก)	400 บ./กก.	4.00
ขิ้นฉ่าย ส่วนโคน (Makro 150 ก. 29 บาท)	75 กรัม (ครึ่งแพ็ก)	193.33 บ./กก.	14.50
ซีอิ๊วขาว สูตร 1 (เอโร่ 4.5 ล. 125 บาท)	150 มล.	27.78 บ./ล.	4.17
เกลือป่น (ปรุงทิพย์ 1 กก. 18 บาท)	40 กรัม (ชิมปรับ)	18 บ./กก.	0.72
น้ำตาลกรวด (มิตรผล 500 ก. ×4 = 140 บาท)	40 กรัม	70 บ./กก.	2.80
น้ำเปล่า	7 ลิตร (หม้อละ 3.5 ลิตร ถ้าแบ่ง 2 รอบ) (7,000 มล.)	0 บ./ล.	0.00

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ลวกไก่: ล้างสะโพกไก่ ลวกในน้ำเดือดจนฟองเลือดลอยขึ้นมา เทน้ำทิ้ง ล้างไก่อีกรอบ (ให้น้ำซุปใส)
2. เตรียมสมุนไพร: ล้างฮ่วยซัว เง็กเต็ก ปักคี้ ตังเซียม พุทราจีน ลำไยแห้ง แช่เห็ดหอมจนนิ่ม ทุบพริกไทยพอแตก หั่นโคนขึ้นฉ่าย · แยกเก๋ากี้ไว้ ยังไม่ใส่
3. ลงหม้อแรงดัน: ใส่ไก่ สมุนไพร (ยกเว้นเก๋ากี้) เห็ดหอม พริกไทย ขึ้นฉ่าย และน้ำ 7 ลิตร ระดับรวมไม่เกินครึ่งหม้อ (เกณฑ์ซุปของ Presto/Tefal · Instant Pot ให้ไม่เกินขีด PC MAX 2/3) — ทั้งสูตรราว 11 ลิตร หม้อ 12 ลิตรให้แบ่ง 2 รอบ รอบละน้ำ 3.5 ลิตร
4. ปิดฝา ล็อกวาล์ว ตั้งแรงดันสูงประมาณ 20 นาที (รอบแรกให้เปิดดูความเปื่อยแล้วจดเวลาของหม้อตัวเอง) ครบเวลาแล้วปล่อยแรงดันลดเองตามธรรมชาติ 10–30 นาที ห้ามเปิดวาล์วปล่อยเร็ว ห้ามงัดฝาก่อนแรงดันหมด
5. เปิดฝาแล้วตั้งไฟต่อ ใส่เก๋ากี้ ซีอิ๊วขาว เกลือ น้ำตาลกรวด เคี่ยวสั้น ๆ ชิมปรับรส แล้วย้ายขึ้นหม้ออุ่นตั้งขาย ให้ร้อนสูงกว่า 63°C ตลอด
6. ตักใส่ถ้วย: สะโพก 1 ชิ้น เห็ดหอม 1 ดอก พุทราจีนกับเก๋ากี้ เติมน้ำซุปใสเต็มถ้วย ~300 มล. เสิร์ฟร้อนคู่ข้าวสวย

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
วันก่อนขาย	ซื้อสะโพกไก่สด เก็บตู้เย็น ≤5°C ใช้ภายใน 2 วัน · ของแช่แข็งย้ายลงชั้นล่างให้ละลาย วางถาดรอง แยกจากของสุก ประกาศ สธ. 2561 บัญชีแนบท้าย (เนื้อสัตว์ปีกเป็นชิ้น)	☐
ก่อนเปิดร้าน ~1.5 ชม.	ลวกไก่ → ล้าง/แช่สมุนไพร → ลงหม้อแรงดัน (ไม่เกินครึ่งหม้อ) → แรงดันสูง ~20 นาที → ปล่อยแรงดันเอง → ปรุงรส ใส่เก๋ากี้ หม้อเล็กแบ่ง 2 รอบ เผื่อเวลาเพิ่ม	☐
ก่อนเปิดร้าน	ย้ายขึ้นหม้ออุ่น วัดกลางหม้อให้ร้อนเกิน 63°C ก่อนเริ่มขาย	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกถ้วย	ไก่ 1 ชิ้น → เห็ดหอม 1 ดอก → พุทราจีน/เก๋ากี้ → น้ำซุปเต็มถ้วย	☐
ตลอดช่วงขาย	หม้อตั้งไฟอุ่นให้ร้อนเกิน 63°C (ช่วงบ่ายเงียบอย่าหรี่จนต่ำกว่านี้) · เติมน้ำร้อนชดเชยแล้วชิมรส ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)	☐
ทุกถ้วย	ใช้ทัพพี/ที่คีบหยิบไก่ ไม่ใช้มือเปล่า	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	แยกไก่กับน้ำซุปใส่ภาชนะตื้นหลายใบ แช่อ่างน้ำแข็งให้เย็นเร็ว แล้วเข้าตู้เย็น ≤5°C · ไม่ตั้งหม้อใหญ่ทิ้งไว้ข้ามคืน FDA Food Code 3-501.14/3-501.15 (เกณฑ์สหรัฐ ไม่ใช่ตัวบทไทย)	☐
ปิดร้าน	ติดป้ายวันที่บนภาชนะ · กลิ่นหรือรสเปลี่ยนให้ทิ้ง	☐
วันถัดไป	อุ่นให้ร้อนไม่น้อยกว่า 74°C ไม่น้อยกว่า 1 นาที (วัดกลางชิ้นไก่) ก่อนขาย เอกสารแนบท้ายประกาศ สธ. 2566 ข้อ 1	☐
ทุกรอบที่ใช้หม้อแรงดัน	ถอดล้างวาล์วและซีลยาง ตรวจว่าวาล์วไม่อุดตัน	☐

การเก็บและอุณหภูมิ

- หม้อตั้งขายร้อนเกิน 63°C · อุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชม. · อุ่นก่อนขาย
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)
- อุ่นซ้ำ ≥74°C ≥1 นาที
  ที่มา: เอกสารแนบท้ายประกาศ สธ. 2566 ข้อ 1
- สะโพกไก่ดิบ ≤5°C ≤2 วัน · แช่แข็ง <−18°C ≤9 เดือน
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2561 บัญชีแนบท้าย

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- สะโพกไก่ดิบ ≤5°C ไม่เกิน 2 วัน · แช่แข็ง < −18°C ไม่เกิน 9 เดือน · แยกจากของสุกและผัก
  ที่มา: ประกาศ สธ. อุณหภูมิเก็บอาหารสด พ.ศ. 2561 บัญชีแนบท้าย (เนื้อสัตว์ปีกเป็นชิ้น)
- หม้อไก่ตุ๋นที่ตั้งขายต้องร้อนสูงกว่า 63°C · ปิดไฟพักที่อุณหภูมิห้องได้ไม่เกิน 2 ชั่วโมง · อุ่นให้ร้อนก่อนเสิร์ฟ
  ที่มา: ประกาศ สธ. อาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. 2566 ข้อ 5(2) ('ต้ม แกง ตุ๋น นึ่ง')
- อุ่นไก่ตุ๋นที่เก็บไว้ให้ร้อนไม่น้อยกว่า 74°C ไม่น้อยกว่า 1 นาที ก่อนขาย (วัดกลางชิ้นไก่)
  ที่มา: เอกสารแนบท้ายประกาศ สธ. พ.ศ. 2566 ข้อ 1
- เหลือข้ามคืน: กฎหมายไทยไม่กำหนดอัตราทำให้เย็น · เกณฑ์สหรัฐ 57→21°C ใน 2 ชม. ถึง 5°C ในรวม 6 ชม. · ภาชนะตื้น อ่างน้ำแข็ง
  ที่มา: FDA Food Code 2022 3-501.14/3-501.15 (เกณฑ์สหรัฐ)
- หม้อแรงดัน: ซุปไม่เกินครึ่งหม้อ (Instant Pot ไม่เกินขีด PC MAX 2/3) · ห้ามปล่อยไอเร็ว · ห้ามงัดฝาก่อนแรงดันหมด · ล้างวาล์ว/ซีลยางทุกรอบ
  ที่มา: คู่มือ Presto · Tefal ClipsoMinut · Instant Pot Duo · อ่านคู่มือรุ่นของร้าน

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

ถ้วยกระเบื้องขาว/ถ้วยซุปมีฝา (ใบละ ~400 มล.) · ห่อกลับบ้านใช้ถุงร้อนหรือถ้วยมีฝา

น้ำหนักต่อถ้วย

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
สะโพกไก่ติดกระดูก (น้ำหนักดิบ)	180 กรัม	1 ชิ้น · ค่าประมาณ ซีพีระบุ 150–210 ก./ชิ้น
น้ำซุปใส	300 มล.	ค่าประมาณ
เห็ดหอม	1 ดอก	
พุทราจีน + เก๋ากี้	8 กรัม	ตักให้เห็นทุกถ้วย · ค่าประมาณ

ลำดับการจัด

1. วางสะโพกไก่ 1 ชิ้นกลางถ้วย
2. วางเห็ดหอม 1 ดอก พุทราจีน และเก๋ากี้รอบชิ้นไก่
3. เติมน้ำซุปใสร้อนจนเต็มถ้วย ~300 มล.
4. ตักฮ่วยซัวลอยให้เห็น 1–2 แผ่น

เครื่องเคียง

ข้าวสวย (ขายแยก) · พริกน้ำส้มหรือพริกไทยป่น (ถ้าร้านมี)

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ น้ำซุปใส สีเหลืองอ่อน ไม่ขุ่น ไม่ดำ
- ☐ เนื้อไก่เปื่อยแยกจากกระดูกง่าย แต่ชิ้นยังไม่แตก
- ☐ หม้อตั้งขายร้อนสูงกว่า 63°C (วัดกลางหม้อ)
- ☐ ทุกถ้วยมีไก่ 1 ชิ้น + เห็ดหอม + เก๋ากี้ เท่ากัน