Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้
30 จาน
จานขาย = ข้าวสวย 180 ก. · หมูสันคอดิบ 100 ก. (สุกหั่นแผ่นประมาณ 65–70 ก.) · กุนเชียง 20 ก. · ไข่ต้มครึ่งฟอง · แตงกวา 30 ก. · น้ำราด 60 มล. · น้ำจิ้ม 20 ก. · คิดเป็นชุดหมู 3 กก. = 30 จาน ไม่ใส่หมูกรอบ

ต้นทุนวัตถุดิบต่อจาน
≈ 30.6–38.4 บาท
ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)
55–75 บาท
ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: max = ราคาหลัก (สันคอ · ไข่เป็ด · แพ็กขนาดร้านใกล้สูตรสุด) · min = ตัวเลือกถูกกว่าทุกตัว (สันนอก · ไข่ไก่ · แพ็กใหญ่) · ไม่รวมแก๊ส บรรจุภัณฑ์ แรงงาน · ราคาขาย: Wongnai รีวิวร้านสีมรกต (ซอยสุกร 1) 55 บาท ธรรมดา / 65–70 ใส่ไข่ · ธานี (อารีย์) 70 บาท ใส่ทุกอย่าง (หมูแดง หมูกรอบ กุนเชียง ไข่) รีวิว 21 ก.ย. 2568 · ข่าว Sanook 16 เม.ย. 2568 ห้างพระราม 4 75 บาท หมู 4–5 ชิ้น · ⚠ ส่วนประกอบแต่ละร้านต่างกัน ไม่ใช่จานเดียวกับสูตรนี้

หมูแดงสันคอ (หมักข้ามคืน อบ ทาน้ำผึ้ง) · ทำได้ 30 จาน · ต้นทุน 646.83 บาท ⇒ จานละ 21.56 บาท

หมูดิบ 3 กก. หมักแล้วอบ ได้หมูแดงสุกประมาณ 2.0–2.1 กก. (อัตราสุก ~2/3 เป็นค่าประมาณของเรา ต้องชั่งชุดแรกเอง) หั่นแผ่นจานละ ~65–70 ก.

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
หมูสันคอ (ตัดเป็นแท่ง)	3,000 กรัม (จานละ 100 ก. ดิบ ≈ สุก 65–70 ก.)	185 บ./กก.	555.00
เต้าหู้ยี้แดง	100 กรัม (ยีละเอียด)	87.5 บ./กก.	8.75
ซอสฮอยซิน	80 กรัม	162.5 บ./กก.	13.00
ผงพะโล้	20 กรัม *	420 บ./กก.	8.40
ซีอิ๊วขาว สูตร 1	100 มล.	54.5 บ./ล.	5.45
ซีอิ๊วดำหวาน	55 กรัม	32.22 บ./กก.	1.77
น้ำมันงา	27 มล.	212.31 บ./ล.	5.73
น้ำตาลทราย	165 กรัม	27 บ./กก.	4.46
กระเทียมไทยแกะกลีบ	65 กรัม โขลกละเอียด	104 บ./กก.	6.76
ขิงแก่ขูดฝอย	35 กรัม	55 บ./กก.	1.93
ผักชีสด (ใช้ราก+ก้าน โขลก)	40 กรัม	280 บ./กก.	11.20
พริกไทยขาวเม็ด	10 กรัม โขลกละเอียด	430 บ./กก.	4.30
เกลือ	20 กรัม	18 บ./กก.	0.36
แป้งมันสำปะหลัง (ผสมในน้ำหมัก)	20 กรัม	35 บ./กก.	0.70
สุราจีนปรุงอาหาร	20 มล.	331.25 บ./ล.	6.62
น้ำผึ้งแท้ (ทาเคลือบผิวตอนอบ)	80 กรัม	155 บ./กก.	12.40

น้ำราดหมูแดง (เคี่ยวข้น หอมงา ถั่วลิสง) ~1.8 ลิตร · ทำได้ 30 จาน · ต้นทุน 92.44 บาท ⇒ จานละ 3.08 บาท

ได้น้ำราดประมาณ 1.8 ลิตร ราดจานละ 60 มล. · ใช้น้ำที่หยดจากถาดอบหมูสุกเติมได้

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
กระดูกซุปหมู (ต้มน้ำซุป)	800 กรัม ต้มกับน้ำ 2.5 ลิตร ตวงน้ำซุป 1,200 มล.	51 บ./กก.	40.80
ซอสหอยนางรม	120 กรัม *	85.56 บ./กก.	10.27
ซอสมะเขือเทศ	120 กรัม	37 บ./กก.	4.44
น้ำตาลมะพร้าว	200 กรัม	55 บ./กก.	11.00
ซีอิ๊วขาว สูตร 1	80 มล.	54.5 บ./ล.	4.36
ซีอิ๊วดำหวาน	40 กรัม	32.22 บ./กก.	1.29
งาขาวคั่วบด	60 กรัม	118 บ./กก.	7.08
ถั่วลิสงคั่วบด	100 กรัม	104 บ./กก.	10.40
แป้งมันสำปะหลัง (ละลายน้ำ ข้นน้ำราด)	80 กรัม ละลายน้ำ 150 มล.	35 บ./กก.	2.80

ข้าวสวย · ทำได้ 30 จาน · ต้นทุน 47.70 บาท ⇒ จานละ 1.59 บาท

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ข้าวสารขาวเสาไห้	2,250 กรัม (จานละ 75 ก. ดิบ → ข้าวสวย ≈ 180 ก.) *	21.2 บ./กก.	47.70

เครื่องเคียง · ทำได้ 30 จาน · ต้นทุน 342.75 บาท ⇒ จานละ 11.43 บาท

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
กุนเชียงหมู	600 กรัม (จานละ 20 ก. ≈ 3–4 แว่นแฉลบ) ทอดหรือนึ่ง	195 บ./กก.	117.00
ไข่เป็ดต้มยางมะตูม	15 ฟอง (จานละ ½ ฟอง ผ่าครึ่ง)		111.75
แตงกวา (หั่นแฉลบ)	900 กรัม (จานละ 30 ก. ≈ 4–5 แว่น)	50 บ./กก.	45.00
ชุดต้นหอม + ผักชี (โรยหน้า)	300 กรัม (จานละ 10 ก.)	230 บ./กก.	69.00

น้ำจิ้มซีอิ๊วดำพริกดอง (จานละ 20 ก.) · ทำได้ 30 จาน · ต้นทุน 22.38 บาท ⇒ จานละ 0.75 บาท

ต้มน้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ ให้ละลาย พักให้เย็น ใส่ซีอิ๊วดำและพริก ได้ ~600 ก.

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ซีอิ๊วดำหวาน	150 กรัม	32.22 บ./กก.	4.83
น้ำส้มสายชูกลั่น 5%	250 มล.	16.67 บ./ล.	4.17
น้ำตาลทราย	100 กรัม	27 บ./กก.	2.70
พริกชี้ฟ้าแดงซอยบาง	100 กรัม	105 บ./กก.	10.50
เกลือ	10 กรัม	18 บ./กก.	0.18

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ล้างหมูสันคอ ซับให้แห้ง ตัดเป็นแท่งยาวตามลายกล้ามเนื้อ หนาราว 2 นิ้ว (ตามสูตร KRUA.CO) แล้วโขลกผักชี กระเทียม ขิง พริกไทย ให้ละเอียด ผสมกับเต้าหู้ยี้แดง ซอสฮอยซิน ผงพะโล้ ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำมันงา น้ำตาล เกลือ แป้งมัน และสุราจีน ในชามสแตนเลสใบใหญ่ ใส่หมูแล้วสวมถุงมือนวดคลุกให้ทั่ว
2. ใส่หมูพร้อมน้ำหมักในภาชนะปิดฝา แช่ตู้เย็นไม่เกิน 5°C หมักข้ามคืน 12–24 ชั่วโมง กลับด้านระหว่างหมัก แล้วนำหมูออกมาเรียงบนตะแกรงเหล็กวางบนถาดอบ พักให้หายเย็นจัด 15 นาที
3. อบหมูที่ 180°C ประมาณ 30 นาที (สูตรอ้างอิงห่อฟอยล์ในช่วงแรก) แล้วเปิดฟอยล์ ทาน้ำผึ้งให้ทั่ว อบต่อที่ 200°C ราว 10 นาที พลิกกลับด้านทาน้ำผึ้งซ้ำ อบอีกราว 10 นาทีให้ขอบไหม้เล็กน้อยเงาวาว เวลาจริงขึ้นกับเตาและความหนา ให้วัดแกนกลางหมูถึง 63°C ขึ้นไป แล้วพักอย่างน้อย 3 นาที
4. ต้มน้ำซุปกระดูกหมู ใส่ซอสมะเขือเทศ ซอสหอยนางรม น้ำตาลมะพร้าว ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ เติมน้ำที่หยดจากถาดอบหมูสุก ใส่งาขาวคั่วบดและถั่วลิสงบด เดือดเบา ๆ แล้วค่อย ๆ รินแป้งมันละลายน้ำพร้อมคนจนข้นเงา ปิดไฟ ตักอุ่นไว้ในหม้อที่ร้อนสูงกว่า 63°C
5. พักหมูแดงบนตะแกรง 10–15 นาที (ห้ามหั่นทันทีที่ออกเตา เพราะน้ำในเนื้อไหลออกหมด) แล้วหั่นตามขวางเส้นใยบนเขียงสำหรับของสุก หนาประมาณ 3–4 มม. ใช้เขียงและมีดคนละชุดกับตอนจัดการหมูดิบ
6. ตักข้าวสวยร้อน 180 กรัมใส่จาน เรียงหมูแดงหั่นแผ่นประมาณ 65–70 กรัมบนข้าว วางกุนเชียง 3–4 แว่น ไข่ต้มผ่าครึ่ง 1 ซีก แตงกวา 4–5 แว่น ราดน้ำราด 60 มล. โรยต้นหอมผักชี เสิร์ฟพร้อมถ้วยน้ำจิ้มซีอิ๊วดำพริกดอง 20 กรัม

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__ ของหน้า /p/ · สคริปต์ curl ทุกลิงก์เทียบ makro-verify.json) · เช็ค 22 ต.ค. 2569 · แพ็กขนาดร้าน · min = ตัวเลือกถูกกว่า (สันนอกแทนสันคอ · ไข่ไก่แทนไข่เป็ด · ซีอิ๊ว/น้ำตาลแพ็กใหญ่) · ตรวจข้อมูล 2026-10-22 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส/ไฟเตาอบ และไฟหุงข้าว · หมูกรอบ (ร้านทั่วไปมักขายคู่ ไม่ได้คิด) · ภาชนะ ถุง กล่อง ยางมัด · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ส่วนที่ตัดทิ้งของผัก (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
วันก่อนเปิดร้าน	ตัดหมูสันคอเป็นแท่ง ชั่งหมูและน้ำหมักตามชุด (หมู 3 กก. ต่อน้ำหมักชุดเดียว) นวดคลุก ปิดฝา เก็บตู้เย็น ตู้เย็นไม่เกิน 5°C หมักไม่เกิน 24 ชม. · เนื้อเป็นชิ้นเก็บไม่เกิน 5 วัน (ประกาศ สธ. 2561)	☐
เช้าวันขาย	อบหมูแดงเป็นรอบ ตามขั้น 3 แล้วพักก่อนหั่น ทยอยอบตามยอดขาย ไม่อบทิ้งไว้ทั้งวัน	☐
เช้าวันขาย	เคี่ยวน้ำราด ต้มไข่ยางมะตูม หั่นแตงกวา ซอยต้นหอมผักชี ทำน้ำจิ้ม และหุงข้าว	☐
เช้าวันขาย	ชุดเตรียมจาน: ข้าว 180 ก. · หมูแดง 65–70 ก. · กุนเชียง 20 ก. · ไข่ ½ ฟอง · แตงกวา 30 ก. · น้ำราด 60 มล. · น้ำจิ้ม 20 ก.	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกจาน	หั่นหมูแดงสุกจากก้อนที่พักแล้วบนเขียงของสุก → ตักข้าว → เรียงหมู กุนเชียง ไข่ แตงกวา → ราดน้ำราดร้อน → โรยต้นหอมผักชี → ส่งพร้อมน้ำจิ้ม ชั่งหมูต่อจานให้เท่ากันสัปดาห์แรก แล้วใช้สายตา	☐
ตลอดเวลาขาย	น้ำราดอยู่ในหม้ออุ่นร้อนกว่า 63°C · ข้าวสวยอยู่ในหม้ออุ่นตลอด · หมูแดงหั่นแล้วที่อุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชั่วโมง ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2) (น้ำราด · ตีความ) · หมูแดงและข้าวใช้เกณฑ์เดียวกันเป็นข้อปฏิบัติของเรา	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	หมูแดงที่หั่นแล้วและค้างโชว์เกิน 2 ชม. ทิ้ง · ก้อนที่ยังไม่หั่นใส่ภาชนะปิดฝา เข้าตู้เย็น ใช้ภายในวันถัดไป ข้อปฏิบัติของเรา · ไม่มีตัวบทไทยเรื่องอุ่นซ้ำหมูแดง	☐
ปิดร้าน	น้ำราดที่เหลือ: ทำให้เย็นเร็ว (ถาดตื้น) เข้าตู้เย็น อุ่นให้เดือดทั่วก่อนขายซ้ำ ข้อปฏิบัติของเรา เกณฑ์สหรัฐ (FDA Food Code) ใช้ 74°C	☐
ปิดร้าน	ข้าวสวยที่เหลือ: เกลี่ยถาดตื้นให้เย็นเร็วแล้วเข้าตู้เย็น หรือทิ้ง	☐
ปิดร้าน	ล้างเขียงดิบ/สุก มีด ถาดอบ ตะแกรง ผึ่งให้แห้ง	☐

การเก็บและอุณหภูมิ

- หมูดิบหมัก ≤5°C ไม่เกิน 5 วัน (เนื้อเป็นชิ้น) · ไข่สดทั้งใบ ≤5°C ไม่เกิน 5 สัปดาห์ · ผักกินใบ (ผักชี) ≤7°C ไม่เกิน 5 วัน
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (ราชกิจจาฯ 25 ม.ค. 2562 เล่ม 136 ตอนพิเศษ 23 ง) บัญชีแนบท้าย
- น้ำราดตั้งขายต้องร้อนสูงกว่า 63°C ถ้าวางที่อุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชั่วโมงและอุ่นก่อนขาย
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ 22 มิ.ย. 2566 เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง) ข้อ 5(2)

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- หมูดิบและหมูหมักเก็บในตู้เย็นไม่เกิน 5°C (หมักข้ามคืนไม่เกิน 24 ชม. ตามสูตร) และตามบัญชีเนื้อสัตว์เป็นชิ้นเก็บได้ไม่เกิน 5 วัน
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (ราชกิจจาฯ 25 ม.ค. 2562 เล่ม 136 ตอนพิเศษ 23 ง) บัญชีแนบท้าย แถว "เนื้อเป็นชิ้น"
- อบให้แกนกลางหมูชิ้นหนาสุดถึง 63°C (145°F) ขึ้นไป แล้วพักอย่างน้อย 3 นาที · กฎหมายไทยไม่มีตัวเลขอุณหภูมิแกนกลางของหมูแดง นี่คือเกณฑ์ของ USDA สำหรับหมูชิ้นทั้งชิ้น ⇒ ใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดชิ้นที่หนาสุดทุกรอบ
  ที่มา: USDA FSIS Safe Temperature Chart: Beef, Pork, Veal and Lamb Steaks, Chops and Roasts 145°F (62.8°C) และพักอย่างน้อย 3 นาที
- น้ำราดหมูแดงเป็นอาหารประเภทต้ม/เคี่ยว: ตั้งขายต้องร้อนสูงกว่า 63°C ถ้าตั้งที่อุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชั่วโมง และอุ่นให้ร้อนก่อนจำหน่าย (ตัวบทเขียนว่า "ต้ม แกง ตุ๋น นึ่ง เป็นต้น" ไม่ได้เอ่ย "น้ำราด" ⇒ เราตีความ)
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ 22 มิ.ย. 2566 เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง) ข้อ 5(2)
- ข้าวสวยที่หุงแล้วไม่ควรปล่อยให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง: เชื้อ Bacillus cereus มีสปอร์ทนความร้อนจากการหุง ถ้าวางที่อุณหภูมิห้องจะเพิ่มจำนวนและสร้างสารพิษที่ทนความร้อนผัด · เก็บข้าวร้อนในหม้ออุ่นหรือเก็บเย็นต่ำกว่า 41°F (5°C) / ร้อนกว่า 140°F (60°C)
  ที่มา: CDC MMWR "Bacillus cereus Food Poisoning Associated with Fried Rice at Two Child Day Care Centers — Virginia, 1993"
- แยกเขียงและมีดของหมูดิบกับหมูแดงสุกและเครื่องเคียง ล้างมือก่อนจับของสุก (ข้อปฏิบัติของเรา ไม่ได้อ้างข้อกฎหมาย)
  ที่มา: ข้อปฏิบัติพื้นฐานของร้านอาหาร

- สีแดงของสูตรนี้มาจากเต้าหู้ยี้แดง ซีอิ๊วดำ น้ำตาลและน้ำผึ้งที่ไหม้เคลือบ ไม่ใส่สีผสมอาหาร ร้านที่เติมสีต้องใช้สีที่ได้รับอนุญาตและมีเลข อย. ซึ่งเราไม่ได้ตรวจเกณฑ์ปริมาณ จึงไม่ให้ตัวเลข
  ที่มา: ไม่พบตัวบทที่ตรวจได้ (ตัดข้ออ้าง ประกาศ 418 ของ agy)

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__ ของหน้า /p/ · สคริปต์ curl ทุกลิงก์เทียบ makro-verify.json) · เช็ค 22 ต.ค. 2569 · แพ็กขนาดร้าน · min = ตัวเลือกถูกกว่า (สันนอกแทนสันคอ · ไข่ไก่แทนไข่เป็ด · ซีอิ๊ว/น้ำตาลแพ็กใหญ่) · ตรวจข้อมูล 2026-10-22 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส/ไฟเตาอบและไฟหุงข้าว · หมูกรอบ (ร้านทั่วไปมักขายคู่ ไม่ได้คิด) · ภาชนะ ถุง กล่อง ยางมัด · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ส่วนที่ตัดทิ้งของผัก (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

จานเซรามิกแบนสีอ่อน หรือกล่องข้าว

น้ำหนักต่อจาน

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
หมูแดงสุก (หมูดิบ 100 ก.)	67 กรัม	ประมาณ ต้องชั่ง
ข้าวสวย	180 กรัม	ข้าวสาร 75 ก.
กุนเชียง	20 กรัม	
ไข่ต้ม	0.5 ฟอง	
แตงกวา	30 กรัม	
ต้นหอม + ผักชี	10 กรัม	
น้ำราด	60 มล.	
น้ำจิ้ม	20 กรัม	

ลำดับการจัด

1. ตักข้าวสวยร้อน 180 ก. เป็นก้อนครึ่งจาน
2. เรียงหมูแดงหั่นแผ่นเหลื่อมกันข้างข้าว (65–70 ก.)
3. วางกุนเชียง 3–4 แว่น และไข่ต้มผ่าครึ่งข้างหมู
4. วางแตงกวาแฉลบ ราดน้ำราดทั่วหมู 60 มล.
5. โรยต้นหอมผักชี เสิร์ฟพร้อมถ้วยน้ำจิ้ม

เครื่องเคียง

ไข่ต้มผ่าครึ่ง · กุนเชียง · แตงกวา · น้ำจิ้มซีอิ๊วดำพริกดอง

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ชั่งหมูแดงและข้าวต่อจานให้เท่ากัน
- ☐ หมูแดงหั่นบาง 3–4 มม. ผิวเงา ไม่แห้ง
- ☐ น้ำราดร้อนและข้น ไม่เหลวเป็นน้ำ
- ☐ ขอบจานสะอาด

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__ ของหน้า /p/ · สคริปต์ curl ทุกลิงก์เทียบ makro-verify.json) · เช็ค 22 ต.ค. 2569 · แพ็กขนาดร้าน · min = ตัวเลือกถูกกว่า (สันนอกแทนสันคอ · ไข่ไก่แทนไข่เป็ด · ซีอิ๊ว/น้ำตาลแพ็กใหญ่) · ตรวจข้อมูล 2026-10-22 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส/ไฟเตาอบ และไฟหุงข้าว · หมูกรอบ (ร้านทั่วไปมักขายคู่ ไม่ได้คิด) · ภาชนะ ถุง กล่อง ยางมัด · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ส่วนที่ตัดทิ้งของผัก (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com