

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้

10 ชาม

ชามขายทั่วไป เส้น 90 ก. (ลวก 70 + ทอด 20) · น่องไก่ 1 น่อง · น้ำแกง ~350 มล./ชาม

ต้นทุนวัตถุดิบต่อชาม

≈ 31.6–33.5 บาท

ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)

55–60 บาท

ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: min = บะหมี่ไข่ น้ำซึ่ (61.67 บาท/กก.) · max = บะหมี่เหลืองเส้นแบน (82 บาท/กก.) · ไม่รวมแก๊ส ภาชนะ น้ำมันทอดเส้น · ราคาขาย: Wongnai ริ้ว 2568–2569 (ข้าวซอยแม่สาย เชียงใหม่ 55 · ข้าวซอยต้นน้ำ น่าน 60) · special = ราคาบนแอปเดลิเวอรี่ Wongnai x LINE MAN กรุงเทพฯ (ไม่ใช่ราคาหน้าร้าน)

เส้นและเครื่อง · ทำได้ 10 ชาม · ต้นทุน 175.00 บาท ⇒ ชามละ 17.50 บาท

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ซื้อ	บาท
บะหมี่เหลืองเส้นแบน (เส้นข้าวซอย)	900 กรัม (ชามละ 90 ก.: ลวก 70 + ทอดกรอบ 20)	82 บ./กก.	73.80
น่องไก่	10 น่อง (ชิ้นละ ~110 ก.) (1,100 กรัม) *	92 บ./กก.	101.20

น้ำแกง · ทำได้ 10 ชาม · ต้นทุน 110.17 บาท ⇒ ชามละ 11.02 บาท

ได้ประมาณ 3.5 ลิตร (~350 มล./ชาม) หลังเคี้ยว · ค่าประมาณ อัตราระเหยขึ้นกับหม้อ

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ซื้อ	บาท
กะทิกล่อง 100%	1.2 ลิตร (แบ่ง 250 มล. ไว้ผัดพริกแกง) (1,200 มล.)	68.58 บ./ล.	82.30
น้ำ	2,600 มล.	0 บ./กก.	0.00
พริกแกงข้าวซอย	120 กรัม	174 บ./กก.	20.88
ผงกะหรี่	1 ช้อนโต๊ะ (8 กรัม) *	274 บ./กก.	2.19
ผงขมิ้น	1 ช้อนชา (3 กรัม) *	300 บ./กก.	0.90
น้ำปลา	3 ช้อนโต๊ะ (45 มล.)	39.78 บ./ล.	1.79
น้ำตาลมะพร้าว (น้ำตาลปี๊บ)	2½ ช้อนโต๊ะ (30 กรัม) *	55 บ./กก.	1.65
ซีอิ๊วดำ	1 ช้อนโต๊ะ (15 กรัม) *	27.78 บ./กก.	0.42
เกลือ	1 ช้อนชา (ชิมก่อน) (5 กรัม) *	9 บ./กก.	0.04

เครื่องเคียงและโรยหน้า · ทำได้ 10 ชาม · ต้นทุน 49.44 บาท ⇒ ชามละ 4.94 บาท

ปริมาณต่อชามเป็นค่าประมาณ ร้านจริงมักวางให้ตัวเอง ⇒ ใช้จริงต่างกันได้มาก

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ซื้อ	บาท
ผักกาดดองเปรี้ยว	150 กรัม (ชามละ ~15 ก.) *	81.25 บ./กก.	12.19
หอมแดง	100 กรัม (ชามละ ~10 ก.) *	89 บ./กก.	8.90
มะนาว	3 ลูก ผ่าเสี้ยว (ชามละ ~¼ ลูก)		13.08
พริกป่นคั่ว (ผัดน้ำมันเป็นพริกเผา)	30 กรัม *	175 บ./กก.	5.25
น้ำมันปาล์ม (ผัดพริก)	4 ช้อนโต๊ะ (60 มล.) *	52 บ./ล.	3.12
ต้นหอม ผักชี	30 กรัม *	230 บ./กก.	6.90

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก่ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

- ผัดพริกแกงข้าวซอย ผงกะหรี่ ผงขมิ้น กับกะทิ 250 มล. ไฟกลางจนหอมและแตกมัน
- ใส่น่องไก่ลงผัดให้เครื่องแกงเคลือบทั่ว
- เติมกะทิที่เหลือกับน้ำ เคี้ยวไฟอ่อน 40–60 นาทีจนไก่นุ่ม ถ้าน้ำงวดเกินไปเติมน้ำร้อน
- ปรุงด้วยน้ำปลา น้ำตาลมะพร้าว ซีอิ๊วดำ ชิมก่อนเติมเกลือ
- แบ่งเส้นชามละ 20 ก. ทอดน้ำมันจนกรอบ พักสะเด็ดน้ำมัน · ผัดพริกป่นกับน้ำมันไฟอ่อนเป็นพริกเผา
- ลวกเส้นชามละ 70 ก. ใส่ชาม วางน่องไก่ 1 น่อง ราดน้ำแกงร้อน โรยเส้นกรอบ ต้นหอม ผักชี เสิร์ฟพร้อมผักกาดดอง หอมแดง มะนาว พริกเผา

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนเปิดร้าน ≥ 1.5 ชม.	ผัดพริกแกงกับกะทิจนแตกมัน ใส่เนื้อไก่ เดิมกะทิกับน้ำ เคี่ยว 40–60 นาทีจนไก่นุ่ม ปรงรส	☐
ก่อนเปิดร้าน	แบ่งเส้นขามละ 20 กรัม ทอดจนกรอบ พักสะเด็ดน้ำมัน	☐
ก่อนเปิดร้าน	ผัดพริกป่นกับน้ำมันโพ้นเป็นพริกเผา	☐
ก่อนเปิดร้าน	หั่นผักกาดดอง ปอกหอมแดง ผ่านมะนาว ซอยต้นหอม ผักชี	☐
ก่อนเปิดร้าน	แบ่งเส้นลวกเป็นก้อนละ 70 กรัม	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ตลอดช่วงขาย	ตั้งหม้อน้ำแกงให้ร้อนเกิน 63°C วัดกลางหม้อด้วยเทอร์โมมิเตอร์ ถ้าน้ำแกงงวดเกินไป เติมน้ำร้อน	☐
ทุกซาม	จัดซามตามคู่มือจัดจาน	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	น้ำแกงที่เหลือแช่ตู้เย็น ตัดป้ายวันที่ทำ อุ่นให้ร้อนทั่วก่อนขายรอบถัดไป ไม่ระบุจำนวนวันเก็บ — ไม่มีแหล่งที่เชื่อถือได้	☐
ปิดร้าน	เส้นกรอบเก็บในภาชนะปิดสนิทกันชื้น	☐
ปิดร้าน	ล้างหม้อ กระทะทอด ตะกร้อลวก ทัพพี	☐

การเก็บและอุณหภูมิ

- น้ำแกงต้องร้อนเกิน 63°C ตลอดช่วงขาย · ปิดไฟพักไม่เกิน 2 ชั่วโมง แล้วอุ่นให้ร้อนใหม่ก่อนตักขาย
ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ... การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ... พ.ศ. 2566 ข้อ 5(2) ("ประเภทต้ม แกง ตุ่น นึ่ง")

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- น้ำแกงต้องร้อนเกิน 63°C ตลอดช่วงขาย · ปิดไฟพักไม่เกิน 2 ชั่วโมง แล้วอุ่นให้ร้อนใหม่ก่อนตักขาย
ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ... การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ... พ.ศ. 2566 ข้อ 5(2) ("ประเภทต้ม แกง ตุ่น นึ่ง")
- ไก่ต้องสุกทั่วถึงที่อุณหภูมิสูงกว่า 70°C ไม่น้อยกว่า 5 นาที (การเคี่ยว 40–60 นาทีเกินเกณฑ์นี้อยู่แล้ว)
ที่มา: อธิบดีกรมอนามัย ให้สัมภาษณ์ MGR Online 10 มี.ค. 2564 (คำแนะนำ ไม่ใช่ตัวบทกฎหมาย)
- น้ำแกงที่เหลือแช่ตู้เย็น ตัดป้ายวันที่ทำ อุ่นให้ร้อนทั่วก่อนขาย · ไม่ระบุจำนวนวันเก็บ (ไม่มีแหล่งที่เชื่อถือได้)

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ
ชามเซรามิกทรงลึก + จานเล็กใส่เครื่องเคียงแยก

น้ำหนักต่อชาม

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
เส้นบะหมี่ลาวก	70 กรัม	
เส้นทอดกรอบ (โรยหน้า)	20 กรัม	
น่องไก่	1 น่อง	ประมาณ 110 กรัม
น้ำแกง	350 มล.	ประมาณ (3.5 ลิตร ÷ 10 ชาม)
ต้นหอม ผักชี	3 กรัม	
เครื่องเคียง	ผักกาดดอง ~15 ก. · หอมแดง ~10 ก. · มะนาว ¼ ลูก · พริกเผา	ถ้าวางให้ลูกค้าตักเอง ปริมาณที่ใช้จริงต่างกันได้มาก

ลำดับการจัด

- ใส่เส้นลาวก 70 กรัมก้นชาม
- วางน่องไก่ 1 น่องข้างเส้น
- ตักน้ำแกงร้อนราดประมาณ 350 มล. ให้ท่วมเส้น
- วางเส้นทอดกรอบ 20 กรัมด้านบนสุด (ใส่ท้ายสุดให้ยังกรอบ)
- โรยต้นหอม ผักชี
- เสิร์ฟพร้อมจานเครื่องเคียง

เครื่องเคียง

ผักกาดดอง · หอมแดง · มะนาว · พริกเผาผัดน้ำมัน

ตรวจสอบเสิร์ฟ

- ☐ ชั่งเส้นและตักน้ำแกงตามน้ำหนักต่อชาม — ทุกชามเท่ากัน ต้นทุนถึงจะคุมได้
- ☐ น้ำแกงร้อนจัดตอนราด
- ☐ เส้นกรอบยังกรอบ ไม่จมน้ำแกง
- ☐ ขอบชามสะอาด ไม่มีน้ำแกงเลอะ

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา) + Lotus's online (ไก่) · เชื้อด 17 ต.ค. 2569 · ราคาแพ็คเกจใหญ่ · ตรวจสอบข้อมูล 2026-10-17 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส · ภาชนะ/ถุง · น้ำมันทอดเส้นกรอบ · ค่าน้ำ · ของเสีย/ตัดแต่ง · ginzii.com