ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้
40 ชาม
ชามละ ข้าวสวย ~120 ก. + น้ำซุป ~250 มล. + หมูสับปั้น 5 ก้อน (~50 ก. ดิบ) + เครื่องโรย · ไข่เป็นของเสริม (addOns) · คิดเป็นชุด 40 ชาม (หม้อน้ำซุป ~10 ลิตร) · ⚠ ขนาดชามเป็นค่าที่เรากำหนดเอง ไม่มีแหล่งกำหนดมาตรฐาน

ต้นทุนวัตถุดิบต่อชาม
≈ 13.3–16.62 บาท
ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาข้าวต้มกระดูกหมู (เมนูใกล้เคียง) แผงเดียว
ราว 50 บาท/ชาม (+ไข่ลวก 5)
ไม่ใช่ข้าวต้มหมูสับ · เยาวราช ปี 2567

ต้นทุน: max = ราคาหลัก (ข้าวหอมมะลิ 15 กก. · กระดูกซุปหมูสด · หมูบดสด 10% มัน · กระเทียมปอกเปลือก · ซีอิ๊ว/น้ำปลา/ตั้งฉ่ายยี่ห้อหลัก) · min = ตัวเลือก alt ทุกตัว (ข้าวขาวเสาไห้ · กระดูกแช่แข็ง 6 กก. · หมูบดแช่แข็ง · กระเทียมจีน ฯลฯ) · ไม่รวมแก๊ส/ไข่/ภาชนะ/แรงงาน · ไข่ +4.73–4.77 บ./ชาม ดู addOns · ราคาขาย: ⚠ หลักฐานบางมาก: ข้าวต้มกระดูกหมู (ไม่ใช่ข้าวต้มหมูสับ) แผงริมถนนเจริญกรุง ปากซอย 16 เยาวราช กทม. 1 ร้าน — รีวิว Wongnai 3 มี.ค. 2567 "ข้าวต้มกระดูกหมูในกระทะใบโต ราคาชามละ 50 บาท เพิ่มไข่ลวกอีก 5 บาท" · รีวิว 23 ต.ค. 2564 ราคา 45 (พิเศษ 50) · ไม่พบราคาข้าวต้มหมูสับหน้าร้านปี 2568–69 ที่ยืนยันได้ · เมนูข้าวต้ม + กับข้าวแบบร้านข้าวต้มเทเวศร์ (ข้าวต้มเปล่า 15–20 บาท) เป็นคนละรูปแบบ ไม่ใช้เทียบ

ข้าวสวยสำหรับต้ม (ข้าวสาร 2.2 กก.) · ทำได้ 40 ชาม · ต้นทุน 88.73 บาท ⇒ ชามละ 2.22 บาท

ข้าวสาร 1 กก. หุงได้ข้าวสวย ~2–2.5 กก. (Amarin Academy) · คิด 2.2 เท่า ⇒ 2.2 กก. ได้ ~4.8 กก. = ชามละ ~120 ก. · ชั่งจากหม้อจริงของร้าน · ใช้ข้าวสวยหม้อเดียวกับที่ขายหน้าร้านได้ (ราคานี้คิดเป็นข้าวสารเต็ม)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ข้าวสารหอมมะลิ 100%	2.2 กก. (ข้าวสวยชามละ ~120 ก.) (2,200 กรัม)	40.33 บ./กก.	88.73

น้ำซุปกระดูกหมู (ได้ ~10 ลิตร) · ทำได้ 40 ชาม · ต้นทุน 209.26 บาท ⇒ ชามละ 5.23 บาท

กระดูกซุป 3 กก. + น้ำ 13 ลิตร เคี่ยว ~2 ชม. ระเหยเหลือ ~10 ลิตร = ชามละ 250 มล. · ⚠ สัดส่วนกระดูก/น้ำ/เวลาเป็นค่าประมาณของเรา ไม่มีแหล่งอ้างอิง — ชิมรอบแรกแล้วปรับ

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
กระดูกซุปหมู	3 กก. (3,000 กรัม)	54 บ./กก.	162.00
รากผักชี (ทุบ)	~100 ก. (100 กรัม) *	213.33 บ./กก.	21.33
กระเทียมสดปอกเปลือก (ทุบ)	~100 ก. (100 กรัม) *	87 บ./กก.	8.70
พริกไทยขาวป่น	~1 ช้อนโต๊ะ (15 กรัม) *	227 บ./กก.	3.40
ซีอิ๊วขาว	~10 ช้อนโต๊ะ (150 มล.) *	55 บ./ล.	8.25
น้ำปลา	~7 ช้อนโต๊ะ (100 มล.) *	41.33 บ./ล.	4.13
เกลือ	~2 ช้อนโต๊ะ (30 กรัม) *	12 บ./กก.	0.36
น้ำตาลทราย	~3 ช้อนโต๊ะ (40 กรัม) *	27 บ./กก.	1.08
น้ำสะอาด (เคี่ยวซุป)	13 ลิตร (13,000 มล.)	0 บ./ล.	0.00

หมูสับปั้นก้อน · ทำได้ 40 ชาม · ต้นทุน 285.26 บาท ⇒ ชามละ 7.13 บาท

หมูบด 2 กก. ÷ 40 ชาม = ชามละ 50 ก. ดิบ ปั้นก้อนละ ~10 ก. = 5 ก้อน/ชาม · ⚠ 50 ก./ชาม เป็นขนาดที่เรากำหนดเอง (ไม่มีมาตรฐาน)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
หมูบดผสมมัน (สด)	2 กก. (ชามละ 50 ก.) (2,000 กรัม)	136 บ./กก.	272.00
ซีอิ๊วขาว	~3 ช้อนโต๊ะ (40 มล.) *	55 บ./ล.	2.20
แป้งมันสำปะหลัง	~3 ช้อนโต๊ะ (30 กรัม) *	34 บ./กก.	1.02
กระเทียมสดปอกเปลือก (สับละเอียด)	~40 ก. (40 กรัม) *	87 บ./กก.	3.48
พริกไทยขาวป่น	~½ ช้อนโต๊ะ (8 กรัม) *	227 บ./กก.	1.82
น้ำตาลทราย	~1 ช้อนโต๊ะ (15 กรัม) *	27 บ./กก.	0.40
เกลือ	~1 ช้อนชา (6 กรัม) *	12 บ./กก.	0.07
รากผักชี (โขลกละเอียด)	~20 ก. (20 กรัม) *	213.33 บ./กก.	4.27
น้ำเย็นจัด (นวดหมู)	~100 มล.	0 บ./ล.	0.00

เครื่องโรยหน้า · ทำได้ 40 ชาม · ต้นทุน 81.37 บาท ⇒ ชามละ 2.03 บาท

ต่อชาม: กระเทียมเจียว 2 ก. · ตั้งฉ่าย 3 ก. · ขึ้นฉ่ายซอย 3 ก. · ต้นหอมซอย 3 ก. · พริกไทยป่นเหยาะ ~0.25 ก. ⚠️ ปริมาณเป็นค่าที่เรากำหนด

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
กระเทียมเจียว (สำเร็จรูป)	80 ก. (ชามละ 2 ก.) (80 กรัม)	180 บ./กก.	14.40
ตั้งฉ่าย	120 ก. (ชามละ 3 ก.) (120 กรัม)	112.5 บ./กก.	13.50
ขึ้นฉ่ายซอย	120 ก. (ชามละ 3 ก.) (120 กรัม)	193.33 บ./กก.	23.20
ต้นหอมซอย	120 ก. (ชามละ 3 ก.) (120 กรัม)	233.33 บ./กก.	28.00
พริกไทยขาวป่น (เหยาะหน้า)	~10 ก. (10 กรัม) *	227 บ./กก.	2.27

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ลวกกระดูกซุปหมูในน้ำเดือด 3–5 นาที เทน้ำทิ้ง ล้างฟองและเศษเลือดออก เหลือกระดูกสะอาดสีอ่อน
2. ใส่กระดูกลงหม้อซุปใบใหญ่ + น้ำ 13 ลิตร + รากผักชี กระเทียม พริกไทยที่ทุบแล้ว ตั้งไฟเคี่ยวอ่อน ๆ ~2 ชม. ช้อนฟองทิ้ง ปรุงซีอิ๊วขาว น้ำปลา เกลือ น้ำตาล จนน้ำซุปใสสีเหลืองอ่อน หวานกระดูก
3. นวดหมูบดกับซีอิ๊วขาว แป้งมัน กระเทียม พริกไทย น้ำตาล เกลือ รากผักชีโขลก และน้ำเย็นจนเหนียวหนืด ปั้นก้อนเล็ก ~10 ก. เรียงถาด (5 ก้อน/ชาม)
4. หุงข้าวสวยให้สุกร่วน ไม่แฉะ (ใช้ข้าวสวยหม้อเดียวกับที่ขายได้) ตักพักไว้ในหม้อร้อน
5. ตักน้ำซุปลงหม้อ/กระทะต้มเป็นรอบ ๆ ใส่ข้าวสวยลงต้มจนเม็ดข้าวบานแต่ยังเป็นเม็ด (~5–10 นาที) ใส่หมูก้อนต้มจนสุกลอยและไม่มีสีชมพูตรงกลาง ชิมรสให้พอดี
6. ตักใส่ชามเสิร์ฟ วางหมูก้อน โรยกระเทียมเจียว ตั้งฉ่าย ขึ้นฉ่าย ต้นหอม เหยาะพริกไทย (ใส่ไข่ถ้าสั่งเพิ่ม)

ราคาวัตถุดิบ: Makro 11 พ.ย. 2569 (หน้า /p/ ทุกรายการ ดู makro-verify.json) · รากผักชีใช้ราคาผักชีทั้งต้นแทน (Makro ไม่ขายแยก) · ราคาขาย = ข้าวต้มกระดูกหมูแผงเยาวราช (เมนูใกล้เคียง) จากรีวิว Wongnai มี.ค. 2567 · ตรวจข้อมูล 2026-11-11 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม แก๊ส/เตา (เคี่ยวซุป ~2 ชม. + ต้มข้าวทีละกระทะ) · ไข่ (ดู addOns) · ปาท่องโก๋/กับข้าว/เครื่องปรุงบนโต๊ะ (พริกน้ำส้ม ซีอิ๊ว) · ภาชนะ/ถุงกลับบ้าน · แรงงาน · ค่าน้ำ · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนเปิดร้าน ≥3 ชม.	ลวกกระดูก → เคี่ยวซุป ~2 ชม. ช้อนฟอง ปรุงรส ปริมาณ/เวลาเป็นค่าประมาณของเรา ชิมรอบแรก	☐
ก่อนเปิดร้าน	นวดหมูปั้นก้อน เรียงถาด ปิดฟิล์ม แช่ตู้เย็นจนก่อนต้ม หมูดิบวางแยกจากของสุกและผัก	☐
ก่อนเปิดร้าน	หุงข้าวสวย ตั้งกันความร้อนในหม้อหุง (>63°C) หรือหุงเป็นรอบตามยอดขาย ห้ามพักข้าวสุกที่อุณหภูมิห้องเกิน 2 ชม. · CDC MMWR 1994	☐
ก่อนเปิดร้าน	เตรียมเครื่องโรย: ซอยขึ้นฉ่าย ต้นหอม วางตั้งฉ่าย กระเทียมเจียว	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกชาม	ตักซุป + ข้าวสวย ลงต้มจนข้าวบาน ใส่หมูก้อนให้สุก ตักใส่ชาม โรยเครื่อง ข้าวต้ม ⇒ ห้ามต้มจนเละเป็นโจ๊ก	☐
ตลอดช่วงขาย	หม้อซุปตั้งไฟอ่อน >63°C ห้ามหรี่จนอุ่น คนก้นหม้อเป็นระยะ ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)	☐
รอบแรกของทุกหม้อ	ตัดหมูก้อนดูกลางก้อนไม่มีสีชมพู + วัดอุณหภูมิ ≥71°C USDA FSIS (ground meats)	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	ซุป/ข้าวต้มที่เหลือ: แบ่งภาชนะตื้นให้เย็นเร็ว 57→21°C ภายใน 2 ชม. แล้วเข้าตู้เย็น ถึง ≤5°C ภายในรวม 6 ชม. เขียนวันที่ FDA Food Code §3-501.14 (ไม่ใช่กฎหมายไทย)	☐
ปิดร้าน	อุ่นซ้ำให้ถึง 74°C ก่อนขายครั้งต่อไป หรือเลือกทิ้ง FDA Food Code §3-403.11	☐
ปิดร้าน	หม้อที่วางนอกตู้เย็นโดยไม่ได้ตั้งไฟเกิน 2 ชม. ⇒ ทิ้ง ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2) วรรคสอง · "ทิ้ง" เป็นข้อปฏิบัติของเรา	☐

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- หม้อซุปและข้าวต้มที่ตั้งขายต้องร้อนสูงกว่า 63°C ตลอด · วางที่อุณหภูมิห้องได้ไม่เกิน 2 ชม. ระหว่างเตรียม/จำหน่าย · ต้องอุ่นให้ร้อนก่อนเสิร์ฟ — ข้อ 5(2) ระบุอาหารประเภท "ต้ม แกง ตุ๋น นึ่ง เป็นต้น" ⇒ ข้าวต้มเข้าข่ายตามชื่อวิธีทำ (ต้ม) แต่ตัวบทไม่ได้เอ่ยคำว่าข้าวต้ม ⇒ ใช้เป็นเกณฑ์ปฏิบัติ · ⚠ ประกาศบังคับ "ผู้ประกอบกิจการ" แผงลอย/รถเข็นอยู่ภายใต้ข้อกำหนดท้องถิ่น
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 5(2) — เปิดอ่านตัวบท PDF จาก laws.anamai.moph.go.th 11 พ.ย. 2569
- ข้าวสุกที่ค้างอุณหภูมิห้องเสี่ยง Bacillus cereus — เหตุการณ์จริง: ข้าวผัดไก่ที่หุงคืนก่อนแล้วพักเย็นที่อุณหภูมิห้อง ผัดเช้า ส่งถึงศูนย์เด็ก ~10:30 วางโดยไม่แช่เย็น เสิร์ฟเที่ยงโดยไม่อุ่นซ้ำ ⇒ ป่วย 14 คน จาก 48 คนที่กิน · พบ B. cereus มากกว่า 10^6/กรัมในข้าวที่เหลือ · อาการอาเจียน/คลื่นไส้ ฟักตัวเฉลี่ย 2 ชม. · สารพิษกลุ่มอาเจียน "ทนความร้อนสูง" ⇒ อุ่น/ต้มซ้ำภายหลังไม่ช่วย ⇒ ห้ามหุงข้าวทิ้งไว้เย็นเอง ต้องคุมอุณหภูมิตั้งแต่ต้น · เจ้าหน้าที่สาธารณสุขแนะ: เก็บต่ำกว่า 5°C หรือสูงกว่า 60°C (เกณฑ์สหรัฐ · ไทยใช้ 63°C ตามข้อก่อนหน้า)
  ที่มา: CDC MMWR 18 มี.ค. 1994 43(10):177-8 "Bacillus cereus Food Poisoning Associated with Fried Rice at Two Child Day Care Centers — Virginia, 1993" https://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/00025744.htm — เปิดอ่านทั้งบท 11 พ.ย. 2569
- หมูสับต้องสุกทั่วก้อน — หมูบด (ground meats) ต้องถึง 71.1°C (160°F) · ก้อนหมู ~10 ก. ต้มในซุปเดือด ตัดดูต้องไม่มีสีชมพู + วัดอุณหภูมิกลางก้อนด้วยเทอร์โมมิเตอร์ปลายแหลมในรอบแรกของทุกหม้อ · ⚠ ข้อห้ามสีชมพูเป็นข้อปฏิบัติของเรา สีไม่ใช่ตัวชี้ที่แน่นอน เทอร์โมมิเตอร์แม่นกว่า
  ที่มา: USDA FSIS Safe Minimum Internal Temperature Chart (Ground Meats 160°F / 71.1°C) https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/safe-temperature-chart — เปิดอ่าน 11 พ.ย. 2569 (curl ผ่าน r.jina.ai)
- ของเหลือข้ามคืน: ต้องลดอุณหภูมิจาก 57°C เหลือ 21°C ภายใน 2 ชม. แล้วถึง 5°C หรือต่ำกว่า ภายในรวม 6 ชม. · อุ่นซ้ำให้ทุกส่วนถึงอย่างน้อย 74°C (15 วินาที) ก่อนขาย · ข้าวต้มข้นเย็นช้าที่สุดในหม้อ ⇒ แบ่งใส่ภาชนะตื้น ๆ ก่อนเข้าตู้เย็น (ข้อแบ่งภาชนะเป็นข้อปฏิบัติของเรา) · ⚠ เป็นเกณฑ์ FDA Food Code สหรัฐ ไม่ใช่กฎหมายไทย · ไม่ระบุจำนวนวันเก็บ เพราะไม่พบเกณฑ์ที่ใช้กับข้าวต้มโดยเฉพาะ

ที่มา: FDA Food Code 2022 §3-501.14(A) Cooling · §3-403.11(A) Reheating for hot holding https://www.fda.gov/media/164194/download?attachment — เปิดอ่านตัวบท 11 พ.ย. 2569

- **ไข่: ไข่แดงควรเซ็ต (ต้ม/ลวกจนสุก) — "ตอกไข่ดิบลงชามร้อน" ที่ร้านข้าวต้มบางร้านทำ ไม่มีแหล่งรับรองว่าความร้อนในชามฆ่าเชื้อได้ ⇒ อย่านับเป็นไข่สุก ถ้าจะเสิร์ฟแบบนี้ใช้ไข่พาสเจอไรซ์เท่านั้น (ข้อสรุปเรื่องชามร้อนเป็นการอนุมานของเรา) ส่วนไข่ดิบ/สุกไม่เต็มที่ — กฎของ FDA ให้ "cook eggs until yolks are firm"**
  ที่มา: FDA Food Code 2022 (ข้อความ Safe Handling Instructions: "cook eggs until yolks are firm") https://www.fda.gov/media/164194/download?attachment — เปิดอ่านตัวบท 11 พ.ย. 2569 (ไม่ได้ใช้หน้า FDA egg safety สำหรับผู้บริโภคเป็นแหล่ง)

ราคาวัตถุดิบ: Makro 11 พ.ย. 2569 (หน้า /p/ ทุกรายการ ดู makro-verify.json) · รากผักชีใช้ราคาผักชีทั้งต้นแทน (Makro ไม่ขายแยก) · ราคาขาย = ข้าวต้มกระดูกหมูแผงเยาวราช (เมนูใกล้เคียง) จากรีวิว Wongnai มี.ค. 2567 · ตรวจข้อมูล 2026-11-11 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม แก๊ส/เตา (เคี่ยวซุป ~2 ชม. + ต้มข้าวทีละกระทะ) · ไข่ (ดู addOns) · ปาท่องโก๋/กับข้าว/เครื่องปรุงบนโต๊ะ (พริกน้ำส้ม ซีอิ๊ว) · ภาชนะ/ถุงกลับบ้าน · แรงงาน · ค่าน้ำ · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

ชามกระเบื้อง/เมลามีนทรงลึก ขนาดจุ ~400–450 มล. (ใช้ชามอุ่นก่อนตัก)

น้ำหนักต่อชาม

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
ข้าวสวย (ต้มในซุป)	120 กรัม	ข้าวสวยสุกแล้ว ชั่งก่อนลงต้ม
น้ำซุปกระดูกหมู	250 มล.	ใช้ทัพพีตวงมาตรฐาน ชั่ง/ตวงให้เท่ากันทุกชาม
หมูสับปั้นก้อน	50 กรัม	5 ก้อน ก้อนละ ~10 ก. (น้ำหนักดิบ)
กระเทียมเจียว	2 กรัม	โรยหน้า
ตั้งฉ่าย / ขึ้นฉ่าย / ต้นหอม	3 กรัม	อย่างละ ~3 ก.
พริกไทยป่น	ตามชอบ	เหยาะหน้า

ลำดับการจัด

1. อุ่นชามให้ร้อน
2. ตักข้าวต้มพร้อมน้ำซุปให้ได้ข้าว ~120 ก. + น้ำซุป ~250 มล.
3. วางหมูสับปั้น 5 ก้อน
4. โรยกระเทียมเจียว ตั้งฉ่าย ขึ้นฉ่าย ต้นหอม เหยาะพริกไทย
5. ถ้าสั่งไข่ วางไข่ต้ม/ไข่ลวกครึ่งซีกข้างหมู

เครื่องเคียง

พริกน้ำส้ม/พริกน้ำปลา (ถ้วยเล็ก) · ปาท่องโก๋ (ไม่รวมต้นทุน)

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ข้าวบานแต่ยังเห็นเป็นเม็ด ไม่เละเป็นโจ๊ก
- ☐ น้ำซุปใส ไม่ขุ่นข้น
- ☐ หมูก้อนตัดดูไม่มีสีชมพู
- ☐ ข้าวต้มร้อนจัด (หม้อตั้ง >63°C) ไอขึ้น
- ☐ ขอบชามสะอาด

ราคาวัตถุดิบ: Makro 11 พ.ย. 2569 (หน้า /p/ ทุกรายการ ดู makro-verify.json) · รากผักชีใช้ราคาผักชีทั้งต้นแทน (Makro ไม่ขายแยก) · ราคาขาย = ข้าวต้มกระดูกหมูแผงเยาวราช (เมนูใกล้เคียง) จากรีวิว Wongnai มี.ค. 2567 · ตรวจข้อมูล 2026-11-11 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม แก๊ส/เตา (เคี่ยวซุป ~2 ชม. + ต้มข้าวทีละกระทะ) · ไข่ (ดู addOns) · ปาท่องโก๋/กับข้าว/เครื่องปรุงบนโต๊ะ (พริกน้ำส้ม ซีอิ๊ว) · ภาชนะ/ถุงกลับบ้าน · แรงงาน · ค่าน้ำ · ginzii.com