Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้	ต้นทุนวัตถุดิบต่อถุง	ราคาหน้าร้านที่พบ (ถุง 7 ชิ้น)
30 ถุง	**≈ 12.91–26.21 บาท**	**30–35 บาท**
ถุงขาย = กล้วยทอด 7 ชิ้น (กล้วย 1 ลูก ผ่า 3 แผ่น) · ชุดนี้ใช้กล้วย 6 หวี = 210 ชิ้น = 30 ถุง · ทอดเป็นรอบ ขายหมดใน 2 ชั่วโมง	ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ	ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: ต่อถุง 7 ชิ้น (1.84–3.74 บาท/ชิ้น) · max = กล้วย Makro + ราคาหลัก + ทิ้งน้ำมันทุก 210 ชิ้น · min = กล้วยตลาดไท + alt + ทิ้งทุก 630 ชิ้น · ไม่รวมแก๊ส ภาชนะ แรงงาน · ราคาขาย: Wongnai รีวิวกล้วยทอดผู้พัน เมืองทองธานี (แป้งต่างสูตร): 7 ชิ้น 30 (พ.ค. 2568) · เริ่มต้น 35 บาท 7 ชิ้น (ธ.ค. 2568) · 55 = แอปเดลิเวอรี ร้านวงเวียนใหญ่

กล้วยน้ำว้า (6 หวี) · ทำได้ 30 ถุง · ต้นทุน 354.00 บาท ⇒ ถุงละ 11.80 บาท

6 หวี ≈ 72 ลูก (ค่าประมาณ 12 ลูกต่อหวี ไม่มีแหล่ง) × 3 แผ่น = 216 ชิ้น ใช้ 210 ชิ้น · หวีเฉลี่ย ~1.5 กก. (กรมส่งเสริมการเกษตร 2566) · นับลูกและชั่งแผ่นเอง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
กล้วยน้ำว้าห่ามถึงสุกใหม่ (ซื้อเป็นหวี)	6 หวี (≈ 72 ลูก) *		354.00

แป้งชุบ (ข้าวเจ้า มะพร้าว งา) · ทำได้ 30 ถุง · ต้นทุน 152.11 บาท ⇒ ถุงละ 5.07 บาท

แป้งแห้งรวม ~1.47 กก. · แป้งเกาะกล้วย ~36.5% ของน้ำหนักกล้วย (NRRU 2564) ⇒ กล้วย ~6.5 กก. ต้องใช้แป้งแห้งราว 1.1–1.3 กก. (น้ำหนักแผ่น ~30 ก. เป็นค่าประมาณ)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
แป้งข้าวเจ้า	1 กก. (1,000 กรัม)	36 บ./กก.	36.00
แป้งข้าวโพด	200 กรัม	38 บ./กก.	7.60
น้ำตาลทราย	250 กรัม *	27 บ./กก.	6.75
เกลือป่น	20 กรัม *	18 บ./กก.	0.36
มะพร้าวขูดขาว (ผสมแป้ง)	500 กรัม *	149 บ./กก.	74.50
งาขาว	100 กรัม *	130 บ./กก.	13.00
ไข่ไก่ เบอร์ 3	3 ฟอง		13.90

ค่าน้ำมันทอด (2 ส่วน) · ทำได้ 30 ถุง · ต้นทุน 280.17 บาท ⇒ ถุงละ 9.34 บาท

ดูดซับ = ไขมัน 15.42% (NRRU 2564) × ชิ้นทอด ~41 ก. ≈ 7.2 มล./ชิ้น · ทิ้งตามรอบ = กระทะ 4 ลิตร ÷ จำนวนชิ้นก่อนเปลี่ยน (max 210 · min 630 ชิ้น) · กระทะ/รอบเปลี่ยน/ขนาดชิ้นเป็นสมมติฐานผู้เขียน

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำมันปาล์มที่กล้วยดูดซับ (เติมชดเชย)	≈ 1.5 ลิตร (7.2 มล./ชิ้น) (1,512 มล.) *	50.83 บ./ล.	76.85
น้ำมันปาล์มที่ทิ้งตามรอบเปลี่ยน	4 ลิตร (กระทะ 4 ลิตร ÷ เปลี่ยนทุก 210 ชิ้น × 210 ชิ้น) (4,000 มล.) *	50.83 บ./ล.	203.32

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. เลือกกล้วยน้ำว้าห่ามถึงสุกใหม่ ปอกเปลือก ผ่าตามยาว 3 แผ่นต่อลูก เรียงบนถาดตะแกรง ชั่งตัวอย่าง 5 แผ่นเพื่อรู้น้ำหนักต่อชิ้น (เป้า ~30 ก.)
2. ร่อนแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวโพด น้ำตาล เกลือรวมกัน ตอกไข่ใส่ ตามด้วยน้ำปูนใสส่วนใสด้านบนและน้ำ คนให้เนียนไม่เป็นเม็ด ใส่มะพร้าวขูดกับงาขาว พักแป้ง 15 นาทีให้ข้นพอเกาะกล้วย
3. จับกล้วยทีละแผ่นจุ่มแป้งให้เคลือบทั่วบางสม่ำเสมอ ยกให้แป้งส่วนเกินหยดจากปลายแผ่น วางพักบนตะแกรงตั้งไว้ข้างกระทะ
4. ตั้งกระทะน้ำมันท่วมไฟกลางจนร้อน ~150–160°C ลงกล้วยทีละรอบไม่แน่นกระทะ กลับเป็นระยะจนแป้งเหลืองทอง เมื่อสีเหลืองแล้วเร่งไฟสั้น ๆ ถ้าต้องการความกรอบเพิ่ม ใช้กระชอนตักเศษแป้งมะพร้าวงาออกระหว่างทอด
5. ตักขึ้นวางบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน ใช้พัดลมเป่าไล่ไอร้อนสั้น ๆ ก่อนเทลงถาดรองกระดาษซับมัน อย่าปิดฝาขณะยังร้อน
6. นับ 7 ชิ้นใส่ถุงกระดาษหรือถุงร้อน ขายทันที ไม่ตั้งทิ้งที่อุณหภูมิห้องเกิน 2 ชั่วโมง

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ · makro-verify.json) เช็ค 14 พ.ย. 2569 · กล้วยน้ำว้า Makro 59 บาท/หวี · ตลาดไท 25–30 บาท/หวี · มะพร้าวแก่ ตลาดไท 29–30 บาท/ลูก · ตรวจข้อมูล 2026-11-14 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส/พลังงานทอด · ถุงร้อน/ถุงกระดาษ กระดาษซับน้ำมัน · น้ำปูนใส ใบเตย (ไม่บังคับ ไม่พบราคา) · ค่าแรง ค่าเช่า ค่าน้ำ ค่าไฟ · ชุดทดสอบสารโพลาร์ · ชิ้นที่ทอดพลาด (เผื่อ 6 ชิ้นต่อชุด) · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
วันก่อนขาย	ซื้อกล้วยน้ำว้าหวีที่ห่ามถึงสุกใหม่ นับลูกต่อหวีและจดไว้ เก็บที่แห้งและเย็น	☐
วันก่อนขาย	แช่ปูนแดงกับน้ำสะอาดทิ้งให้ตะกอนนอนก้น รินเฉพาะน้ำใสด้านบนใส่ขวด (ถ้าใช้น้ำปูนใส)	☐
ก่อนเปิดร้าน	ปอกกล้วย ผ่า 3 แผ่นต่อลูก เรียงถาดตะแกรง · ผสมแป้งชุบพักไว้ 15 นาที	☐
ก่อนเปิดร้าน	ตั้งกระทะน้ำมันท่วม ทดสอบอุณหภูมิ ~150–160°C · เตรียมกระชอนตาถี่ ตะแกรงสะเด็ดน้ำมัน พัดลม ถุง	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกรอบทอด	จุ่มแป้งทีละแผ่น ลงกระทะไม่แน่น กลับจนเหลืองทอง ตักสะเด็ดน้ำมัน เป่าลมสั้น ๆ บทความเดลินิวส์ 2564: ไฟแรงกล้วยไม่อมน้ำมัน · ร้านเทวดา ระยอง: ไฟอ่อนก่อนแล้วไฟแรง (สองแหล่งไม่ตรงกัน ทดลองในร้านเอง)	☐
ทุกรอบทอด	ใช้กระชอนตักเศษแป้ง มะพร้าว งา ออกจากน้ำมัน อย. แนะนำหมั่นกรองเศษอาหารระหว่างและหลังทอด	☐
ทุก 2 ชั่วโมง	กล้วยทอดที่วางเกิน 2 ชั่วโมงที่อุณหภูมิห้อง: อุ่นให้ร้อนหรือเลิกขาย ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2) (ตีความของเรา)	☐
ทุกกระทะ	ดูน้ำมัน สีเข้มขึ้น ควันมาก กลิ่นเหม็นหืน มีฟอง = เปลี่ยนทันที	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	กรองน้ำมันที่เหลือด้วยกระชอนตาถี่ ปิดฝา จดจำนวนชิ้นสะสมที่ทอดบนภาชนะ ถึงรอบเปลี่ยนให้ทิ้ง สารโพลาร์ต้องไม่เกิน 25% (ประกาศ สธ. 283/2547 · 347/2555)	☐
ปิดร้าน	แป้งชุบที่เหลือ (มีไข่) ทิ้ง ไม่เก็บข้ามวัน แนวปฏิบัติของเรา ไม่มีตัวบท	☐
ปิดร้าน	ล้างอ่างผสม ตะแกรง กระชอน เขียง	☐

การเก็บและอุณหภูมิ

- กล้วยทอดสุกที่ตั้งอุณหภูมิห้อง ไม่เกิน 2 ชั่วโมง แล้วอุ่นให้ร้อน (ตีความของเรา)
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ... การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง · 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 5(2)

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- น้ำมันทอดต้องมีสารโพลาร์ไม่เกินร้อยละ 25 ของน้ำหนัก (ปรับไม่เกิน 50,000 บาท ตามคำชี้แจง อย.) · น้ำตาล มะพร้าว งา เศษแป้ง ไหม้ง่าย ต้องกรองเศษระหว่างทอด · อย. แนะนำ (เขียนถึงผู้ประกอบอาหารในครัวเรือน) ไม่ควรทอดซ้ำเกิน 2 ครั้ง และไม่ควรเติมน้ำมันใหม่ผสม
  ที่มา: ประกาศ สธ. (ฉบับที่ 283) พ.ศ. 2547 ข้อ 2 (ราชกิจจาฯ เล่ม 121 ตอนพิเศษ 125 ง · 5 พ.ย. 2547) · (ฉบับที่ 347) พ.ศ. 2555 ข้อ 3 (เล่ม 129 ตอนพิเศษ 187 ง · 13 ธ.ค. 2555) · คำชี้แจง อย. 7 ม.ค. 2556 · ข่าวแจก อย. 5 ก.ค. 2567
- กล้วยทอดวางขายที่อุณหภูมิห้อง ไม่เกิน 2 ชั่วโมง แล้วต้องอุ่นให้ร้อนก่อนเสิร์ฟ (ตีความของเรา: เป็นอาหารปรุงสำเร็จประเภทใช้ความร้อน) · ตัวเลข >63°C ในตัวบทเป็นของ ต้ม แกง ตุ๋น นึ่ง ไม่ใช่ของทอด ⇒ ทอดเป็นรอบเล็ก ขายหมดใน 2 ชั่วโมง
  ที่มา: ประกาศ สธ. เรื่อง การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง · 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 5(1)–(2)
- น้ำปูนใส (ถ้าใส่): ใช้เฉพาะส่วนน้ำใสด้านบน ตามปริมาณในสูตร · ไม่พบตัวบทไทยที่กำหนดการใช้ในอาหาร · JECFA ปี 1965 ADI ไม่จำกัด · ไม่แน่ใจแหล่งปูนให้ตัดออก ความกรอบนานลดลงแต่ปลอดภัยกว่า (คำแนะนำของเรา)
  ที่มา: IPCS INCHEM JECFA: Calcium hydroxide (inchem.org/documents/jecfa/jeceval/jec_320.htm) · shesimmers.com 3 ส.ค. 2553

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ · makro-verify.json) เช็ค 14 พ.ย. 2569 · กล้วยน้ำว้า Makro 59 บาท/หวี · ตลาดไท 25–30 บาท/หวี · มะพร้าวแก่ ตลาดไท 29–30 บาท/ลูก · ตรวจข้อมูล 2026-11-14 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส/พลังงานทอด · ถุงร้อน/ถุงกระดาษ กระดาษซับน้ำมัน · น้ำปูนใส ใบเตย (ไม่บังคับ ไม่พบราคา) · ค่าแรง ค่าเช่า ค่าน้ำ ค่าไฟ · ชุดทดสอบสารโพลาร์ · ชิ้นที่ทอดพลาด (เผื่อ 6 ชิ้นต่อชุด) · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

ถุงกระดาษหรือถุงร้อนเจาะรูระบายไอ (ขายกลับบ้าน) · ถ้ากินที่ร้านใช้จานตะแกรงรองกระดาษซับมัน

น้ำหนักต่อถุง

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
กล้วยน้ำว้าปอกแล้ว ผ่า 7 แผ่น	210 กรัม	แผ่นละ ~30 ก. (ค่าประมาณ ไม่มีแหล่ง · ชั่งแผ่นจริงของร้าน)
แป้งชุบที่เกาะกล้วย (เปียก)	77 กรัม	~36.5% ของน้ำหนักกล้วย (NRRU 2564 ทดลองกับกล้วยแขกแป้งข้าวเจ้า)
น้ำมันที่ถูกดูดซับ	50 มล.	7 ชิ้น × ~7.2 มล. (คำนวณจากไขมัน 15.42% ของชิ้นทอด)
ถุงกระดาษ/ถุงร้อน	1 ใบ	ไม่คิดในต้นทุน

ลำดับการจัด

1. ตักกล้วยทอดจากตะแกรงสะเด็ดน้ำมัน พักเป่าลมสั้น ๆ ให้คลายไอร้อน
2. นับ 7 ชิ้นใส่ถุง วางเรียงไม่กดทับ
3. พับปากถุงหลวม ๆ ไม่ปิดสนิท ไอน้ำจะทำให้แป้งนิ่ม

เครื่องเคียง

ไม่มี (ขายเป็นถุง)

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ แป้งเหลืองทอง กรอบนอก ไม่ไหม้ดำ ไม่มีเศษมะพร้าวไหม้ติดชิ้น
- ☐ ชั่งกล้วยแผ่นก่อนชุบ ทุกแผ่นใกล้เคียงกัน
- ☐ ถุงนับ 7 ชิ้นทุกใบ
- ☐ ไม่ตั้งขายที่อุณหภูมิห้องเกิน 2 ชั่วโมง

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ · makro-verify.json) เช็ค 14 พ.ย. 2569 · กล้วยน้ำว้า Makro 59 บาท/หวี · ตลาดไท 25–30 บาท/หวี · มะพร้าวแก่ ตลาดไท 29–30 บาท/ลูก · ตรวจข้อมูล 2026-11-14 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส/พลังงานทอด · ถุงร้อน/ถุงกระดาษ กระดาษซับน้ำมัน · น้ำปูนใส ใบเตย (ไม่บังคับ ไม่พบราคา) · ค่าแรง ค่าเช่า ค่าน้ำ ค่าไฟ · ชุดทดสอบสารโพลาร์ · ชิ้นที่ทอดพลาด (เผื่อ 6 ชิ้นต่อชุด) · ginzii.com