Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้
30 ชาม
ชามขายธรรมดา เส้นเล็กแห้ง 50 ก. · เนื้อตุ๋นสุก 60 ก. · ลูกชิ้นเนื้อ 3 ลูก (~30 ก.) · ถั่วงอก 25 ก. · ผักบุ้ง 20 ก. · น้ำซุป ~300 มล. · ชุดนี้ใช้เนื้อดิบ 3 กก. คิดเป็น 30 ชาม (ค่าประมาณ ต้องชั่งเนื้อสุกจริง)

ต้นทุนวัตถุดิบต่อชาม
≈ 35.2–42.2 บาท
ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)
60–75 บาท
ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: max = ราคาหลักในตาราง (เนื้อชายโครง 240 บาท/กก. · ลูกชิ้นโกเด้ง · กระเทียมไทย · พริกไทยขาว · คนอร์ถัง 1.5 กก. · กระเทียมเจียวคุณชาย) · min = ตัวเลือก alt ทุกตัว (เศษเนื้อวัวเกรด B แช่แข็ง 179 บาท/กก. · ลูกชิ้นรสโปรด · กระเทียมจีน · พริกไทยดำ · คนอร์ก้อน · กระเทียมเจียวแม็คโคร) · คิดที่ 30 ชาม ต่อเนื้อดิบ 3 กก. (ค่าประมาณจาก USDA braised yield 67%) · เนื้ออย่างเดียว 24.0 บาท/ชาม (ราคาหลัก) · เนื้อสุกเพิ่ม/ลดทุก 10 ก. ≈ 3.6 บาท/ชาม · ลูกชิ้น 3 ลูก = 9.6 บาท · ไม่รวมแก๊ส เครื่องปรุงบนโต๊ะ ภาชนะ แรง · ราคาขาย: หน้าร้าน (กรุงเทพฯ ทั้งหมด): ไทยรัฐ 27 ก.ค. 2569 เนื้อตุ๋นนางเลิ้ง "ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น ราคาเริ่มต้น 70 บาท" · กรุงเทพธุรกิจ 31 ต.ค. 2569 ฮาน่าเตี๋ยวเนื้อตุ๋น เสรีไทย 53 "ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นรวม" 75 บาท · Wongnai รีวิว 17 เม.ย. 2566 ก๋วยเตี๋ยวเพิ่มพูน จตุจักร "เส้นเล็กเนื้อตุ๋น 60 บาท · เกาเหลาเนื้อตุ๋น พิเศษ 75 บาท" (ราคาเก่า 3 ปี) — ไม่พบราคาต่างจังหวัดปี 2568–2569 ที่ตรวจได้ · special = แอปเดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN เช็ค 3 พ.ย. 2569 (ไม่ใช่หน้าร้าน): ก๋วยเตี๋ยวนำชัย ลูกชิ้นเนื้อตุ๋น สาขาคู้บอน 37 "ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น ลูกชิ้นนำชัย" 109 บาท

เนื้อตุ๋นยาจีน (หม้อแรงดัน · เนื้อดิบ 3 กก.) · ทำได้ 30 ชาม · ต้นทุน 786.39 บาท ⇒ ชามละ 26.21 บาท

เนื้อวัวไม่มีกระดูกที่ตุ๋น (braised) เหลือน้ำหนักสุกเฉลี่ย 67% ของดิบ (USDA Table of Cooking Yields Release 2 · แถว Beef, retail cuts, all, boneless · n=361 · ช่วง 55.7–84.2%) ⇒ เนื้อดิบ 3 กก. ได้เนื้อสุก ~2.0 กก. · ตักชามละ 60 ก. ได้ 30 ชาม (เผื่อเศษ/ชิ้นแตก ~10%) · ถ้าเนื้อหดถึง 55.7% เหลือ ~1.67 กก. = ~27 ชาม ⇒ ชั่งเนื้อสุกรอบแรกของร้านเอง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
เศษเนื้อวัว A เนื้อชายโครง (Makro 240 บาท/กก.)	3 กก. หั่นชิ้น 4–5 ซม. (3,000 กรัม)	240 บ./กก.	720.00
เครื่องตุ๋นยาจีน ศิริเรืองอำไพ (ซอง 20 ก. · 10 ซอง 115 บาท)	2 ซอง (40 ก.) ห่อผ้าขาวบาง *		23.00
อบเชย (ถุง 1 กก.)	15 กรัม (~2–3 แท่ง)	305 บ./กก.	4.58
โป๊ยกั๊ก (ถุง 1 กก.)	8 กรัม (~4 ดอก)	545 บ./กก.	4.36
กระเทียมไทยแกะกลีบ (ทุบ)	60 กรัม	99 บ./กก.	5.94
รากผักชี (ผักชีติดราก แพ็ก 150 ก.)	30 กรัม (ทุบ)	213.33 บ./กก.	6.40
พริกไทยเม็ดขาว (บุบ)	10 กรัม	430 บ./กก.	4.30
ซีอิ๊วขาว สูตร 1 (แกลลอน 4.5 ล.)	250 มล.	50 บ./ล.	12.50
ซีอิ๊วดำ สูตร 5 (2.7 กก.)	40 กรัม (ให้น้ำสีชา ไม่ดำ)	27.78 บ./กก.	1.11
น้ำตาลกรวด	60 กรัม	70 บ./กก.	4.20
น้ำเปล่า (ในหม้อแรงดัน)	4 ลิตร (ห้ามเกินขีดที่ผู้ผลิตกำหนด — ดูขั้นที่ 3) (4,000 มล.)		0.00

น้ำซุปหม้อขาย (น้ำตุ๋นจากหม้อแรงดัน + น้ำเปล่า) · ทำได้ 30 ชาม · ต้นทุน 31.40 บาท ⇒ ชามละ 1.05 บาท

น้ำตุ๋นที่เหลือจากหม้อแรงดัน ~3.5 ลิตร (ค่าประมาณ) + น้ำเปล่า 6 ลิตร ≈ 9.5 ลิตร · ชามละ ~300 มล. = 9 ลิตร ที่เหลือเผื่อระเหยระหว่างตั้งขาย · ตวงชามของร้านเอง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำเปล่า (เติมในหม้อขาย)	6 ลิตร (6,000 มล.)		0.00
คนอร์ ซุปรสเนื้อ ชนิดก้อนกึ่งสำเร็จรูป 1.5 กก.	80 กรัม (ชิมแล้วปรับ) *	308 บ./กก.	24.64
ซีอิ๊วขาว สูตร 1	100 มล.	50 บ./ล.	5.00
เกลือ	30 กรัม (ทยอยใส่ ชิมก่อน)	12 บ./กก.	0.36
น้ำตาลกรวด	20 กรัม	70 บ./กก.	1.40

ลูกชิ้นเนื้อ (ชามละ 3 ลูก) · ทำได้ 30 ชาม · ต้นทุน 287.10 บาท ⇒ ชามละ 9.57 บาท

ชามละ ~30 ก. (3 ลูก — น้ำหนักต่อลูกต่างตามยี่ห้อ ชั่งจริง)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
โกเด้ง ลูกชิ้นเนื้อ 1 กก.	900 กรัม (ชามละ ~30 ก.) *	319 บ./กก.	287.10

เส้นและผัก (ต่อ 30 ชาม) · ทำได้ 30 ชาม · ต้นทุน 160.55 บาท ⇒ ชามละ 5.35 บาท

เส้นเล็กแห้งชามละ 50 ก. เท่าสูตร KRUA.CO (1 กก. ต่อ 20 ที่) · ถั่วงอกชามละ 25 ก. เท่า KRUA (500 ก. ต่อ 20 ที่) · ผักอื่นเป็นค่าประมาณ

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
กิเลนคู่ ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก (แห้ง) 1 กก.	1.5 กก. (ชามละ 50 ก. แห้ง) (1,500 กรัม)	37 บ./กก.	55.50
ถั่วงอก แพ็ก 1 กก.	750 กรัม (ชามละ 25 ก.)	25 บ./กก.	18.75
ผักบุ้งจีน (เอโร่ 1 กก.)	600 กรัม (ชามละ 20 ก.) *	29 บ./กก.	17.40
ต้นหอม (ต้นหอมญี่ปุ่น 300 ก.)	90 กรัม (ชามละ 3 ก.) *	130 บ./กก.	11.70
ผักชี (ใบ)	60 กรัม (ชามละ 2 ก.) *	213.33 บ./กก.	12.80
ขึ้นฉ่าย 150 ก.	90 กรัม (ชามละ 3 ก.) *	193.33 บ./กก.	17.40
กระเทียมเจียว คุณชาย 1 กก.	150 กรัม (ชามละ 5 ก.) *	180 บ./กก.	27.00

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ล้างเนื้อชายโครง หั่นชิ้นใหญ่ 4–5 ซม. ลวกในน้ำเดือดจนฟองคราบออก เทน้ำทิ้ง ล้างเนื้อและหม้ออีกรอบ (ลวกให้สะอาด ไม่ต้องให้สุก)
2. ทุบรากผักชี กระเทียม พริกไทยพอแตก ห่อรวมกับอบเชย โป๊ยกั๊ก และเครื่องตุ๋นยาจีน 2 ซองด้วยผ้าขาวบาง มัดให้แน่น
3. ใส่เนื้อ ห่อเครื่องยา ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำตาลกรวด และน้ำ 4 ลิตรลงหม้อแรงดัน ระดับรวมต้องไม่เกินขีดที่ผู้ผลิตหม้อกำหนดสำหรับซุป/สตู (Tefal: ไม่เกินครึ่งหม้อ · Instant Pot: ไม่เกินขีด PC MAX 2/3) — หม้อเล็กกว่า 14 ลิตรให้แบ่งทำ 2 รอบ รอบละครึ่งสูตร
4. ปิดฝาล็อก ตั้งแรงดันสูง เริ่มนับเวลาเมื่อแรงดันขึ้นเต็ม 30 นาที (ช่วงที่ใช้ได้ 25–35 นาทีตามขนาดชิ้น) ปิดไฟแล้วปล่อยแรงดันลดเอง (natural release) ห้ามเปิดวาล์วพ่นทันทีเพราะน้ำมันและน้ำซุปพุ่ง · เปิดฝาแล้วจิ้มตะเกียบ ถ้ายังไม่เปื่อยปิดฝาขึ้นแรงดันต่ออีก 5–10 นาที · หม้อธรรมดาใช้เคี่ยวไฟอ่อนราว 2 ชั่วโมงหรือจนเปื่อย
5. ยกเนื้อขึ้นพักให้หายร้อนจัด หั่นชิ้นพอคำ ชั่งชามละ 60 ก. · เทน้ำตุ๋นรวมกับน้ำเปล่า 6 ลิตรในหม้อขาย ใส่คนอร์ ซีอิ๊วขาว เกลือ น้ำตาลกรวด ทีละน้อยจนได้รส ใส่เนื้อกลับลงไป ตั้งไฟอ่อนให้ร้อนตลอด · ลวกลูกชิ้นในหม้อน้ำซุปจนร้อนทั่ว
6. ลวกเส้นเล็ก ถั่วงอก ผักบุ้งในหม้อน้ำเดือดแยก สะเด็ดน้ำใส่ชาม วางเนื้อตุ๋น 60 ก. ลูกชิ้น 3 ลูก ตักน้ำซุปร้อน ~300 มล. โรยต้นหอม ผักชี ขึ้นฉ่าย กระเทียมเจียว เสิร์ฟพร้อมเครื่องปรุง

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__ ของหน้า /p/) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · ไฟล์ makro-verify.json · ของสดชั่งน้ำหนัก (isWeightedFresh) ราคาที่แสดงคือต่อ moq 0.5 กก. ⇒ หาร moq แล้ว (หน้าเว็บยืนยัน ฿240/kg) · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส (หม้อแรงดัน ~1 ชม. รวมเวลาขึ้นแรงดัน/ปล่อยแรงดัน + อุ่นหม้อน้ำซุปทั้งวัน — ไม่มีตัวเลขไทยที่เชื่อได้) · กระดูกวัวสำหรับน้ำซุป (makro.pro ไม่มีขาย ค้น 3 พ.ย. 2569 · ร้านที่ซื้อจากตลาดได้ ใส่เพิ่มในหม้อน้ำซุปแล้วลดคนอร์ลง) · เครื่องปรุงบนโต๊ะ (น้ำส้มพริกดอง พริกป่น น้ำตาล น้ำปลา) · ชามพิเศษ: เอ็น ผ้าขี้ริ้ว (สไบนาง) ตับ เนื้อสด · ภาชนะ/ถุง/กล่องสำหรับห่อกลับ · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ของเสีย/น้ำซุปเหลือทิ้ง (คิดเหมือนขายหมด 30 ชาม) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนวันขาย	ถ้าใช้เนื้อแช่แข็ง ย้ายลงชั้นล่างสุดของตู้เย็นให้ละลาย วางในถาดรองน้ำ แยกจากอาหารสุกและผัก ประกาศ สธ. 2561 · เนื้อสด ≤5°C ไม่เกิน 5 วัน	☐
ก่อนเปิดร้าน ≥ 2 ชม.	ลวกเนื้อ → ห่อเครื่องยา → เข้าหม้อแรงดัน 30 นาที + ปล่อยแรงดันเอง (ทำ 2 รอบถ้าหม้อเล็กกว่า 14 ลิตร) → หั่นเนื้อ → รวมน้ำตุ๋นเข้าหม้อขายแล้วปรุงรส เช็คขีดเติมสูงสุดของหม้อตัวเองก่อนทุกครั้ง	☐
ก่อนเปิดร้าน	น้ำซุป/เนื้อที่เก็บข้ามคืน ต้มให้เดือดร้อนทั่วหม้อ วัดกลางหม้อให้ถึง ≥74°C แล้วลดเป็นไฟอ่อน เกณฑ์ FDA Food Code §3-403.11 · กฎหมายไทยกำหนดแค่ต้องอุ่นก่อนขาย	☐
ก่อนเปิดร้าน	แช่เส้นเล็กแห้ง · ล้างถั่วงอก ผักบุ้ง ต้นหอม ผักชี ขึ้นฉ่าย หั่นเตรียม · เติมเครื่องปรุงบนโต๊ะ	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกชาม	ลวกเส้น 50 ก. + ถั่วงอก 25 ก. + ผักบุ้ง 20 ก. → เนื้อ 60 ก. → ลูกชิ้น 3 ลูก → น้ำซุป ~300 มล. → ผักโรย + กระเทียมเจียว	☐
ตลอดช่วงขาย	หม้อน้ำซุปตั้งไฟอ่อน วัดกลางหม้อให้ >63°C (ช่วงบ่ายเงียบอย่าหรี่ไฟจนต่ำกว่านี้) · เติมน้ำร้อนชดเชยน้ำที่ระเหยแล้วชิมรส ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)	☐
ทุกชาม	ใช้ที่คีบ/ตะเกียบหยิบเนื้อ ไม่ใช้มือเปล่า · เขียงหั่นของสุกแยกจากของดิบ	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	ตักเนื้อออกใส่ถาดสแตนเลสตื้น · แบ่งน้ำซุปใส่ภาชนะตื้นหลายใบหรือคนในอ่างน้ำแข็ง · เข้าตู้เย็นให้ลดถึง 21°C ภายใน 2 ชม. และ ≤5°C ภายในรวม 6 ชม. · เขียนวันที่ทำบนภาชนะ FDA Food Code §3-501.14/3-501.15/3-501.17 (เกณฑ์สหรัฐ) · ห้ามทิ้งหม้อใหญ่บนเตาข้ามคืน	☐
ปิดร้าน	ล้างหม้อแรงดัน ถอดยางขอบฝาและวาล์วล้าง ตรวจรูไอน้ำไม่มีเศษอุดตัน คู่มือผู้ผลิตหม้อ	☐

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- เนื้อวัวสดเก็บตู้เย็นไม่เกิน 5°C ไม่เกิน 5 วัน · แช่แข็งต่ำกว่า −18°C ไม่เกิน 12 เดือน (แถว "เนื้อเป็นชิ้น") · ผักกินใบ ≤7°C ไม่เกิน 5 วัน · วางเนื้อสดแยกจากอาหารสุก
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (ราชกิจจาฯ 25 ม.ค. 2562) บัญชีแนบท้าย — ตรวจแล้วในรายงานข้าวขาหมู 18 ต.ค. 2569
- หม้อน้ำซุปและเนื้อตุ๋นที่ตั้งขายต้องร้อนสูงกว่า 63°C (ตัวบทเขียนคำว่า "ต้ม แกง ตุ๋น นึ่ง" ตรง ๆ) · ปิดไฟพักวางอุณหภูมิห้องได้ไม่เกิน 2 ชั่วโมงระหว่างเตรียมหรือขาย · ต้องอุ่นให้ร้อนก่อนเสิร์ฟ
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ... พ.ศ. 2566 ข้อ 5(2) (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง หน้า 13 · 22 มิ.ย. 2566 · PDF laws.anamai.moph.go.th did=214067)
- น้ำซุป/เนื้อตุ๋นข้ามคืน — กฎหมายไทยไม่กำหนดอัตราลดอุณหภูมิ จำนวนวันเก็บ หรืออุณหภูมิอุ่นซ้ำเป็นตัวเลข ⇒ เกณฑ์ที่ใช้เทียบ (สหรัฐ ไม่ใช่กฎหมายไทย): ลดจาก 57°C ถึง 21°C ภายใน 2 ชม. และถึง ≤5°C ภายในรวม 6 ชม. · วิธีลด: ถาดตื้น แบ่งส่วนเล็ก คนในอ่างน้ำแข็ง · อุ่นซ้ำให้ทุกส่วนถึง 74°C นาน 15 วินาที · ของปรุงสุกแช่เย็น ≤5°C เก็บได้สูงสุด 7 วัน (นับวันที่ทำเป็นวันที่ 1) ต้องเขียนวันที่ไว้
  ที่มา: FDA Food Code 2022 §3-501.14 Cooling · §3-501.15 Cooling Methods · §3-403.11 Reheating for Hot Holding · §3-501.17 Date Marking (PDF fda.gov/media/164194)
- หม้อแรงดันไม่ได้ทำให้น้ำซุปเก็บได้นานขึ้น — หลังเปิดฝาแล้วน้ำซุปคืออาหารปรุงสุกธรรมดา ต้องคุม >63°C หรือรีบแช่เย็นตามข้อข้างบนเหมือนกัน · ห้ามตั้งหม้อใหญ่ทิ้งไว้บนเตาที่ปิดไฟข้ามคืน
  ที่มา: สรุปจากข้อ 5(2) ประกาศ สธ. 2566 + FDA Food Code 2022 §3-501.14 (ข้อสรุปของเรา ไม่ใช่ตัวบท)
- ความปลอดภัยของหม้อแรงดัน: ห้ามเติมเกินขีดที่ผู้ผลิตกำหนด (Instant Pot เตือนว่าเติมเกินอาจทำให้ท่อไอน้ำอุดตันและแรงดันเกิน) · ห้ามเปิดฝาขณะยังมีแรงดัน · ห้ามใช้ quick release กับอาหารมัน/สตู · ถ้าไอน้ำพาน้ำซุปพุ่งให้ปิดวาล์วกลับแล้วรอ
  ที่มา: Instant Pot Duo Get Started (AU · 112-0181-01) ข้อ 08–09 และหน้า 15–16 · Tefal ClipsoMinut user manual (EN) หัวข้อ End of Pressure Cooking / Golden rules

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__ ของหน้า /p/) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · ไฟล์ makro-verify.json · ของสดชั่งน้ำหนัก (isWeightedFresh) ราคาที่แสดงคือต่อ moq 0.5 กก. ⇒ หาร moq แล้ว (หน้าเว็บยืนยัน ฿240/kg) · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส (หม้อแรงดัน ~1 ชม. รวมเวลาขึ้นแรงดัน/ปล่อยแรงดัน + อุ่นหม้อน้ำซุปทั้งวัน — ไม่มีตัวเลขไทยที่เชื่อได้) · กระดูกวัวสำหรับน้ำซุป (makro.pro ไม่มีขาย ค้น 3 พ.ย. 2569 · ร้านที่ซื้อจากตลาดได้ ใส่เพิ่มในหม้อน้ำซุปแล้วลดคนอร์ลง) · เครื่องปรุงบนโต๊ะ (น้ำส้มพริกดอง พริกป่น น้ำตาล น้ำปลา) · ชามพิเศษ: เอ็น ผ้าขี้ริ้ว (สไบนาง) ตับ เนื้อสด · ภาชนะ/ถุง/กล่องสำหรับห่อกลับ · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ของเสีย/น้ำซุปเหลือทิ้ง (คิดเหมือนขายหมด 30 ชาม) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

ชามก๋วยเตี๋ยวทรงลึก (ใส่น้ำซุปได้ ≥ 450 มล.) + ชุดเครื่องปรุงบนโต๊ะ

น้ำหนักต่อชาม

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
เส้นเล็ก (แห้ง)	50 กรัม	เท่าสูตร KRUA.CO (1 กก./20 ที่) · แช่น้ำแล้วลวก
เนื้อตุ๋น (สุก)	60 กรัม	ชั่งสุ่มตรวจ · ค่าประมาณ
ลูกชิ้นเนื้อ	30 กรัม	3 ลูก · น้ำหนักต่อลูกต่างตามยี่ห้อ
ถั่วงอก	25 กรัม	เท่าสูตร KRUA.CO (500 ก./20 ที่)
ผักบุ้งจีน	20 กรัม	ค่าประมาณ
น้ำซุป	300 มล.	ค่าประมาณ ตวงชามของร้านเอง
ต้นหอม ผักชี ขึ้นฉ่าย	8 กรัม	3+2+3 ก. · ค่าประมาณ
กระเทียมเจียว	5 กรัม	ค่าประมาณ

ลำดับการจัด

1. ลวกเส้นเล็กและถั่วงอก ผักบุ้ง สะเด็ดน้ำใส่ก้นชาม
2. วางเนื้อตุ๋น 60 ก. เรียงด้านบน ลูกชิ้น 3 ลูกข้าง ๆ
3. ตักน้ำซุปร้อนจากหม้อขาย ~300 มล. ราดให้ท่วมเส้น
4. โรยต้นหอม ผักชี ขึ้นฉ่าย กระเทียมเจียว

เครื่องเคียง

พริกน้ำส้ม · พริกป่น · น้ำตาล · น้ำปลา

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ชั่งเนื้อต่อชาม — ทุกชามเท่ากัน ต้นทุนถึงจะคุมได้ (เนื้อคือ ~57% ของต้นทุน)
- ☐ หม้อน้ำซุปร้อนสูงกว่า 63°C (วัดกลางหม้อด้วยเทอร์โมมิเตอร์)
- ☐ น้ำซุปใส สีชา ไม่ขุ่นจากการเดือดพล่าน
- ☐ ขอบชามสะอาด

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__ ของหน้า /p/) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · ไฟล์ makro-verify.json · ของสดชั่งน้ำหนัก (isWeightedFresh) ราคาที่แสดงคือต่อ moq 0.5 กก. ⇒ หาร moq แล้ว (หน้าเว็บยืนยัน ฿240/kg) · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส (หม้อแรงดัน ~1 ชม. รวมเวลาขึ้นแรงดัน/ปล่อยแรงดัน + อุ่นหม้อน้ำซุปทั้งวัน — ไม่มีตัวเลขไทยที่เชื่อได้) · กระดูกวัวสำหรับน้ำซุป (makro.pro ไม่มีขาย ค้น 3 พ.ย. 2569 · ร้านที่ซื้อจากตลาดได้ ใส่เพิ่มในหม้อน้ำซุปแล้วลดคนอร์ลง) · เครื่องปรุงบนโต๊ะ (น้ำส้มพริกดอง พริกป่น น้ำตาล น้ำปลา) · ชามพิเศษ: เอ็น ผ้าขี้ริ้ว (สไบนาง) ตับ เนื้อสด · ภาชนะ/ถุง/กล่องสำหรับห่อกลับ · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ของเสีย/น้ำซุปเหลือทิ้ง (คิดเหมือนขายหมด 30 ชาม) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com