Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้

10 แก้ว

แก้วพลาสติก PP 16 ออนซ์ · ผงมัทฉะ 4 ก. · นมสดพาสเจอร์ไรส์ 180 มล. (ตีกับผง 50 มล. + เทลงแก้ว 130 มล.) · น้ำเชื่อม 15 มล. · น้ำแข็ง 200 ก. · คิดเป็นชุด 10 แก้ว · ต้นทุนผันตามเกรดผง (ดู matchaGrades) · แก้ว 22 ออนซ์ ดู variant22oz · ทางเลือกนมมะพร้าว ดู variantCoconut16oz / variantCoconut22oz

ต้นทุนวัตถุดิบต่อแก้ว

≈ 13.74–23.47 บาท

ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)

60–139 บาท

ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: แก้ว 16 ออนซ์ นมสด · ผงมัทฉะ = 23% (ผงถูกสุด ตอนนั้นนมเป็นก้อนใหญ่สุด) ถึง 48% (ผงระดับกลาง-สูง) ของต้นทุน · min = ผง Tenju Culinary 79 บ./100 ก. + นมหนองโพ + ภาชนะ/น้ำแข็งถูกสุด · max = ผง Kawami Uji 100% 282 บ./100 ก. + นมเมจิ + ราคาหลักอื่น · เกรดอื่นดู matchaGrades · ไม่รวมแปรง ตาชั่ง ถุง แก๊ส ค่าไฟ น้ำแข็งเป็นค่าประมาณ · ราคาขาย: ราคาเมนูเดลิเวอรีบน Wongnai x LINE MAN อ่าน 3 พ.ย. 2569 (ไม่ใช่ราคาหน้าร้าน · ไม่ระบุขนาดแก้วทุกร้าน): เฟรชมัทฉะลาเต้ Café Amazon 60 · Premium Uji Matcha Latte Café Amazon 95 · มัทฉะลาเต้ โกโก้อากง AKOMA (Mayotea) อ่อนนุช 96 · Matcha latte ร้านมัทฉะเฉพาะทาง Matcha mood 129 · Cold Whisk Matcha Latte Matcha mood 139

ผงมัทฉะ (ชุด 10 แก้ว) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 112.80 บาท ⇒ แก้วละ 11.28 บาท

4 ก./แก้วเป็นค่าที่เราเลือก ไม่ใช่ตัวเลขจากแหล่งเดียว: สัดส่วนในแหล่งที่เปิดได้ = อิปโปโดะ 3 ก. ต่อของเหลว ~200 มล. · ฉลากบอนกาแฟ 2–3 ก. ต่อ 150 มล. · คำอธิบายเดออลอง 3 ก. ต่อ 150 มล. ⇒ ของเหลวในแก้วเรา 195 มล. (นม 180 + น้ำเชื่อม 15) ได้ 2.6–3.9 ก. ⇒ 4 ก. อยู่ปลายบนของช่วง (ตั้งใจให้รสไม่จางเมื่อน้ำแข็งละลาย) · ลดเป็น 3 ก. ได้ ต้นทุนผงลด 25% · ชั่งแล้วปรับตามผงที่ร้านใช้

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ผงมัทฉะ 100% นำเข้า (Kawami Uji 100% · 100 ก. 282 บาท · ร้านค้า marketplace บน Makro)	40 กรัม (แก้วละ 4 ก. ≈ 2 ช้อนชา) *	2820 บ./กก.	112.80

นมและความหวาน (ชุด 10 แก้ว) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 96.78 บาท ⇒ แก้วละ 9.68 บาท

นมแก้วละ 180 มล. = ตีกับผง 50 มล. + เทลงแก้วน้ำแข็ง 130 มล. · ราคานมคิด 1 มล. = 1 มล. (ไม่ปรับความถ่วงจำเพาะ)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
นมสดพาสเจอร์ไรส์ (เมจิ 2 ล. 99.75 บาท)	1,800 มล. (แก้วละ 180 มล.)	49.875 บ./ล.	89.78
น้ำเชื่อมมิตรผล (1.8 ล. 84 บาท)	150 มล. (แก้วละ 15 มล.) *	46.667 บ./ล.	7.00

น้ำแข็ง · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 4.00 บาท ⇒ แก้วละ 0.40 บาท

น้ำแข็ง 200 ก./แก้ว 16 ออนซ์ (สเกลจาก 300 ก. ต่อแก้ว 22 ออนซ์ของเนสท์เล่ โปรเฟสชันนัล) · ราคาเป็นค่าประมาณ: ข่าว MGR 2565 กระสอบละ 35–40 บาท (เชียงใหม่ ไม่ระบุน้ำหนักกระสอบ) เราตั้ง 20 กก. ⇒ 1.75–2.00 บ./กก. · ถามโรงน้ำแข็งที่ร้านซื้อจริง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำแข็งบริโภค (หลอดเล็ก)	2,000 กรัม (แก้วละ 200 ก.) *	2 บ./กก.	4.00

ภาชนะ (แก้ว ฝา หลอด) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 21.10 บาท ⇒ แก้วละ 2.11 บาท

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
แก้วพีพี 16 ออนซ์ เอโร่ (100 ใบ 115 บาท)	10 ใบ (ใบละ 1.15 บาท)		11.50
ฝาโดม PET 95 มม. เอโร่ (100 ชิ้น 59 บาท)	10 ชิ้น (ชิ้นละ 0.59 บาท)		5.90
หลอดงอสีน้ำตาลหุ้มฟิล์ม 8 มม. ยาว 24 ซม. เอโร่ (500 เส้น 185 บาท)	10 เส้น (เส้นละ 0.37 บาท)		3.70

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ชั่งผงมัทฉะ 4 กรัมต่อแก้ว ร่อนผ่านที่ร่อนลงถ้วยตี (ไม่ร่อนจะจับก้อน)
2. ใส่นมเย็น 50 มล. และน้ำเชื่อม 15 มล. ตีด้วยแปรงชะเซ็นหรือเครื่องตีมือถือจนไม่เหลือก้อน (cold whisk ไม่ใช้น้ำร้อน)
3. ตักน้ำแข็ง 200 กรัมใส่แก้ว 16 ออนซ์ด้วยที่ตักน้ำแข็ง ไม่ใช้มือ

4. เทนมเย็นอีก 130 มล. ลงบนน้ำแข็งช้า ๆ
5. ราดมัทฉะที่ตีไว้ลงบนนม ให้เป็นชั้นสีเขียวบนสีขาว
6. ปิดฝาโดม เสียบหลอด เสิร์ฟทันที (ลูกค้าเขย่า/คนก่อนดื่ม)

ราคาวัตถุดิบ: Makro 3 พ.ย. 2569 (อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ ของแต่ละสินค้า) · ผงมัทฉะ Kawami/Tenju/เดอลอง/เทนจู เป็นร้านค้า marketplace บน Makro (ไม่ใช่สินค้าเอโร่/แมคโคร) · น้ำแข็งเป็นค่าประมาณ ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน (ข่าวเดียวที่พบคือ MGR ก.ย. 2565) · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม แปรงชะเช็น/เครื่องตีมือถือ/ที่ร่อนผง/ตาชั่ง · ถุงหิ้วแก้ว · ค่าแก๊ส/ค่าไฟตู้เย็นและตู้แช่ · น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์ · ของเสีย/ผงมัทฉะที่เหลือติดถ้วยตี (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ค่าธรรมเนียมแพลตฟอร์มเดลิเวอรี · ginzii.com

เอกสารครัว 2/3 · มัทฉะลาเต้เย็น (cold whisk) แก้ว 16 ออนซ์

SOP ครัว

Ginzii

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนเปิดร้าน	ตั้งตู้เย็นนมให้ต่ำกว่า 5°C วัดจริงด้วยเทอร์โมมิเตอร์ แยกนมเปิดแล้วใส่ภาชนะปิดมิดชิด ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 6(2)	☐
ก่อนเปิดร้าน	แบ่งผงมัทฉะที่ใช้ในวันนั้นใส่กระปุกทึบแสงเล็ก ๆ ไว้ที่บาร์ ผงถุงหลักไล่ลมปิดสนิทเก็บในที่เย็น มืด แห้ง ถุงที่เอาออกจากตู้เย็น รอหายเย็นก่อนเปิด กันไอน้ำเกาะผง	☐
ก่อนเปิดร้าน	เตรียมถังน้ำแข็งบริโภค (ฝาปิด สูงจากพื้น ≥ 15 ซม. ขอบถัง ≥ 60 ซม.) ที่ตักด้ามยาว ไม่แช่ของอื่น	☐
ก่อนเปิดร้าน	เช็คแก้ว ฝา หลอด ว่าพอดีกัน (ปากแก้วเทียบฝา 95 มม.) และพอขายทั้งวัน	☐
ก่อนเปิดร้าน	ล้าง/เช็คแปรงชะเซ็น ที่ร่อนผง ถ้วยตี ให้แห้ง ตาชั่งตั้งศูนย์	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกแก้ว	ชั่งผง 4 ก. → ร่อน → ตีกับนม 50 มล. + น้ำเชื่อม 15 มล. → น้ำแข็ง 200 ก. → นม 130 มล. → ราดมัทฉะ → ปิดฝา เสียบหลอด	☐
ทุกแก้ว	ใช้ที่ตักน้ำแข็งเท่านั้น ห้ามใช้มือหรือใช้แก้วตัก	☐
ตลอดวัน	ไม่ชงมัทฉะผสมนมทิ้งไว้ล่วงหน้านอกตู้เย็นเกิน 2 ชั่วโมง ชงทีละแก้ว ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 6(4)	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	นมเหลือ: ปิดภาชนะแช่ตู้เย็นต่ำกว่า 5°C ติดป้ายวันที่เปิด · ไม่ใส่จำนวนวันเก็บ ⇒ ใช้ตามฉลากผู้ผลิตหรือทิ้งถ้ากลิ่นรสเปลี่ยน	☐
ปิดร้าน	น้ำแข็งเหลือในถังทิ้งให้หมด ล้างถังและที่ตักให้สะอาด คว่ำให้แห้ง	☐
ปิดร้าน	ผงมัทฉะไล่ลมปิดสนิทเก็บในที่เย็น มืด แห้ง	☐

การเก็บและอุณหภูมิ

- มัทฉะผสมนมที่ชงแล้ว วางอุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชั่วโมง · หรือเก็บต่ำกว่า 5°C
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 6(4)

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- นมสดพาสเจอร์ไรส์ที่รอใช้ทำเครื่องดื่ม ต้องเก็บในภาชนะปิดมิดชิดในตู้เย็นหรือตู้แช่ที่คุมอุณหภูมิต่ำกว่า 5°C · ฉลากนมที่ขายใน Makro (เมจิ แมกโนเลีย หนองโพ ไทย-เดนมาร์ค) ระบุเก็บ 2–8°C ⇒ ให้ตั้งตู้ไม่เกิน 5°C เพื่อให้ผ่านทั้งสองเกณฑ์ · ไม่ใส่จำนวนวันเก็บหลังเปิด เพราะไม่พบตัวเลขจากหน่วยงานไทยหรือผู้ผลิตในหน้าที่เปิดอ่าน
  ที่มา: ประกาศ สธ. เรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 6(2) ใช้คำว่า "ผลิตภัณฑ์จากนม" ⇒ การตีความว่านมสดอยู่ในกลุ่มนี้เป็นข้อปฏิบัติที่ปลอดภัยของเรา (⚠️ ตีความ)
- เครื่องดื่มที่ชงแล้วเป็นอาหารปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องเก็บในตู้เย็น/ตู้แช่ที่ต่ำกว่า 5°C หรือวางอุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชั่วโมง ⇒ ไม่ชงมัทฉะผสมนมทิ้งไว้ล่วงหน้านอกตู้เย็น
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 4 (นิยาม "ไม่ใช้ความร้อน" ระบุเครื่องดื่ม) และข้อ 6(4)
- น้ำแข็งสำหรับใส่แก้ว ต้องเก็บในภาชนะสะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 ซม. ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. ใช้ที่คีบหรือตักโดยเฉพาะที่มีด้ามจับ และห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค
  ที่มา: กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 14 (ราชกิจจาฯ เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก 20 มิ.ย. 2561)
- คาเฟอีน: ตารางองค์ประกอบอาหารญี่ปุ่น ฉบับ 2020 ให้ผงมัทฉะมีคาเฟอีน 3.2 กรัมต่อ 100 กรัม (≈ 32 มก./ก.) ⇒ แก้ว 16 ออนซ์ผง 4 ก. ≈ 128 มก. · แก้ว 22 ออนซ์ผง 5 ก. ≈ 160 มก. · EFSA: ครั้งเดียวไม่เกิน 200 มก. และหญิงตั้งครรภ์ไม่เกิน 200 มก./วัน ไม่นับกาแฟ/ชาอื่นในวันเดียวกัน ⇒ แก้ว 22 ออนซ์ก็กิน 80% ของเพดานแล้ว · ตัวเลขญี่ปุ่นเป็นค่ากลางของ "มัทฉะ" ผงในไทยแต่ละยี่ห้ออาจต่างกัน (ไม่พบฉลากไทยที่ระบุคาเฟอีน)
  ที่มา: MEXT ตารางองค์ประกอบอาหารมาตรฐานญี่ปุ่น ฉบับ 2020 (八訂) รายการ 16035 · EFSA หน้า caffeine (ปี 2015)
- เก็บผงมัทฉะในภาชนะทึบแสงปิดสนิท ที่เย็นและแห้ง · ความสว่างและความเขียวของผงลดลงตามอุณหภูมิและเวลาเก็บ (งานวิจัยเก็บ 2 เดือน) ⇒ ซื้อขนาดที่ใช้หมดเร็ว แบ่งใช้รายวัน · ผู้ขาย Tenju ระบุเก็บได้ 1 ปีนับจากวันผลิต (คำของผู้ขาย)

ที่มา: Kim et al. 2020 Food Science and Biotechnology (PMC7406592) · บทความเก่าของเรา /blog/cha-khiao-kap-matcha-tang-kan-yangngai · หน้าสินค้า Tenju บน Makro

ราคาวัตถุดิบ: Makro 3 พ.ย. 2569 (อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ ของแต่ละสินค้า) · ผงมัทฉะ Kawami/Tenju/เดอลอง/เทนจู เป็นร้านค้า marketplace บน Makro (ไม่ใช่สินค้าเอโร่/แมคโคร) · น้ำแข็งเป็นค่าประมาณ ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน (ข่าวเดียวที่พบคือ MGR ก.ย. 2565) · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม แปรงชะเช็น/เครื่องตีมือถือ/ที่ร่อนผง/ตาชั่ง · ถุงหิ้วแก้ว · ค่าแก๊ส/ค่าไฟตู้เย็นและตู้แช่ · น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์ · ของเสีย/ผงมัทฉะที่เหลือติดถ้วยตี (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ค่าธรรมเนียมแพลตฟอร์มเดลิเวอรี · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

แก้วพลาสติก PP 16 ออนซ์ + ฝาโดม 95 มม. + หลอดงอ

น้ำหนักต่อแก้ว

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
ผงมัทฉะ	4 ก.	≈ 2 ช้อนชา (อิปโปโดะ: 2 ก. = 1 ช้อนชา) · ชั่งดีกว่าตวง
นมสดพาสเจอร์ไรส์ ตีกับผง	50 มล.	
นมสดพาสเจอร์ไรส์ เทลงแก้ว	130 มล.	
น้ำเชื่อม	15 มล.	
น้ำแข็ง	200 กรัม	แก้ว 16 ออนซ์

ลำดับการจัด

1. ตักน้ำแข็ง 200 กรัมใส่แก้ว
2. เทนมเย็น 130 มล. ลงบนน้ำแข็ง
3. ราดมัทฉะที่ตีไว้ให้เกิดชั้นเขียวบนขาว
4. ปิดฝาโดม เสียบหลอด

เครื่องเคียง

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ชั่งผงมัทฉะทุกแก้ว — ตักด้วยช้อนต้นทุนไม่นิ่ง
- ☐ ตัวผงตีจนเนียน ไม่เป็นก้อนเกาะก้นถ้วย
- ☐ น้ำแข็ง 200 ก. ทุกแก้ว
- ☐ สีเขียวสดไม่หม่น (ผงเก่า/เก็บร้อนจะหม่น)

ราคาวัตถุดิบ: Makro 3 พ.ย. 2569 (อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ ของแต่ละสินค้า) · ผงมัทฉะ Kawami/Tenju/เดอลอง/เทนจู เป็นร้านค้า marketplace บน Makro (ไม่ใช่สินค้าเอโร่/แมคโคร) · น้ำแข็งเป็นค่าประมาณ ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน (ข่าวเดียวที่พบคือ MGR ก.ย. 2565) · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม แปรงชะเซ็น/เครื่องตีมือถือ/ที่ร่อนผง/ตาชั่ง · ถุงหิ้วแก้ว · ค่าแก๊ส/ค่าไฟตู้เย็นและตู้แช่ · น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์ · ของเสีย/ผงมัทฉะที่เหลือติดถ้วยตี (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ค่าธรรมเนียมแพลตฟอร์มเดลิเวอรี · ginzii.com