

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้

40 ไม้

ชุดหมูสันคอ 1 กก. · เสียบไม้ละ 25 ก.
(ดิบ ก่อนหมัก) ได้ 40 ไม้ · ข่ายคู่ข้าว
เหนียวหนึ่งถุงละ 100 ก. (ต้นทุนแยกใน
sticky_rice) · ถ้าจะขายไม้ละ 5 บาท
ดู scenarios

ต้นทุนวัตถุดิบต่อไม้

≈ 5.18–6.53 บาท

ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)

5–10 บาท

ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: ต่อไม้ (ไม้ละ 25 ก.) · max = สันคอซีพี 179 บ./กก. + ราคาหลักทุกตัว + ถ่านกรุงเทพพรีเมียม · min = สันคอแช่แข็ง 145 บ./กก. + ตัว
เลือก alt ทุกตัว + ถ่านเกรด A · รวมไม้เสียบ ถ่าน ถูร้อน · ไม่รวมแก๊ส ค่าแรง · ราคาขาย: หน้าร้าน: ไม้ละ 5 — บ้านเมือง 8 เม.ย. 2569 (หลัง
ตลาดสดชุมพร) · อปท.นิวส์ 3 ก.ค. 2568 (กบินทร์บุรี ปราจีนบุรี) · Pantip 30 ต.ค. 2567 (นครปฐม ป้าบอกลดขนาดไม้ลง) | ไม้ละ 10 — Pantip
25 พ.ค. 2569 (ไม่ระบุพื้นที่) · Pantip 10 มี.ค. 2567 (ตลาดนัด ปราจีนบุรี) | ไม้ละ 7 — ตัวอย่างต้นทุนของ SGE Thai ม.ค. 2569 (ร้านขาย
อุปกรณ์ไม่ใช่ร้านจริง)

หมูสันคอหมัก (ชุด 1 กก. · หมักข้ามคืน) · ทำได้ 40 ไม้ · ต้นทุน 224.55 บาท ⇒ ไม้ละ 5.61 บาท

หมูสันคอดิบ 1 กก. หั่นบาง เสียบไม้ละ 25 ก. (ดิบ ก่อนหมัก) ได้ 40 ไม้ · ไม่หักเศษตัดแต่ง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ชั่งไม่จริงของร้านเอง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ซื้อมาคิด	บาท
สันคอหมู	1 กก. (ซีพีแช่เย็น 1 กก.) (1,000 กรัม)	179 บ./กก.	179.00
หัวกะทิ (ในน้ำหมัก 120 มล. + แปรงทาตอนย่าง 30 มล.)	150 มล.	93.33 บ./ล.	14.00
นมข้นจืด	100 กรัม (≈ 100 มล.)	66 บ./กก.	6.60
น้ำตาลอ้อยผสมน้ำตาลมะพร้าว	100 กรัม	53 บ./กก.	5.30
น้ำตาลทราย	30 กรัม ≈ 2 ช้อนโต๊ะ	27 บ./กก.	0.81
ซอสหอยนางรม	60 มล. ≈ 4 ช้อนโต๊ะ *	85.56 บ./ล.	5.13
ซีอิ๊วขาว สูตร 1	45 มล. = 3 ช้อนโต๊ะ	54.5 บ./ล.	2.45
ซอสปรุงรส ผาเขียว	30 มล. = 2 ช้อนโต๊ะ	51.67 บ./ล.	1.55
ซีอิ๊วดำ สูตร 5	15 มล. = 1 ช้อนโต๊ะ	27.66 บ./ล.	0.41
แป้งมันสำปะหลัง	20 กรัม ≈ 2 ช้อนโต๊ะ	40.5 บ./กก.	0.81
กระเทียมสดปอกเปลือก	20 กรัม ≈ 6–7 กลีบ	89 บ./กก.	1.78
รากผักชี	15 กรัม ≈ 4–5 ราก *	280 บ./กก.	4.20
พริกไทยเม็ด (โหล)	5 กรัม	194 บ./กก.	0.97
น้ำมันถั่วเหลือง	30 มล. = 2 ช้อนโต๊ะ	51 บ./ล.	1.53

ไม้เสียบ · ถ่าน · ถูร้อน (ต่อชุด 40 ไม้) · ทำได้ 40 ไม้ · ต้นทุน 36.66 บาท ⇒ ไม้ละ 0.92 บาท

ถ่านใช้ ~1 กก. ต่อหมู 1 กก. = ค่าประมาณ (ไม่พบแหล่งวัตถุดิบต่อไม้) · ถูร้อน 1 ใบต่อ ~4 ไม้ · จำนวนไม้ต่อห่อ Makro ไม่ระบุ ประมาณ 650–
1,000 ไม้/กก.

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ซื้อมาคิด	บาท
ไม้เสียบอาหาร 6 นิ้ว	40 ไม้ (เอโร 500 ก. x 2 = 49 บาท) *		3.00
ถ่านอัดแท่ง	~1 กก. (1,000 กรัม) *	32.5 บ./กก.	32.50
ถูร้อน 4x6 นิ้ว	10 ใบ (เอโร 1 กก. = 99 บาท ≈ 0.116/ใบ) *		1.16

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

- แช่หมูสันคอในช่องแข็ง 1–3 ชั่วโมงให้เนื้อตึงมือ หั่นเป็นชิ้นบางหนา 3–5 มม. ยาว ๆ ตัดเส้นเอ็นออก (ตัดมันก้อนใหญ่ที่ขอบ เหลือ
มันแทรก)
- โหลรากผักชี กระเทียม และพริกไทยเม็ดในครกให้ละเอียด
- ผสมน้ำตาล ซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส ซีอิ๊วดำ กะทิ 120 มล. นมข้นจืด แป้งมัน กับสามเกลอที่โหล ใส่หมูนวด 5–10
นาที ใส่น้ำมันท้ายสุดนวดอีก 2 นาที ปิดฝาแช่ตู้เย็นไม่เกิน 5°C ช้าคืน (อย่างน้อย 3–6 ชม.)
- แช่ไม้ในน้ำ 30–60 นาที เสียบหมู 2–3 ชิ้นต่อไม้ ชั่วให้ได้ไม้ละ 25 ก. (ดิบ) เรียงถาดสแตนเลส แช่เย็นระหว่างรอย่าง
- ย่างเตาถ่านไฟกลาง พลิกทุก 1–2 นาที โกล่สุกแปรงกะทิ 30 มล. ที่แบ่งไว้ ย่างจนสุกทั่ว ไม่เหลือสีชมพู ตัดส่วนไหม้เกรียมทิ้ง

6. จัดเลิร์ฟ 3—4 ไม้ต่อจาน/ถุรร้อน พร้อมข้าวเหนียวนึ่งในกระตบหรือถุลงละ 100 ก.

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__) · เซ็ค 18 ต.ค. 2569 · แพ็คใหญ่ (1 กก.ขึ้นไป/แกลลอน) · ซอสหอยนางรมเอโร่/ซ๊อวขาวเอโร่อ้างราคา 17 ต.ค. จากรายงานกะเพรา · ตรวจข้อมูล 2026-10-18 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแรง ค่าเช่า ค่าน้ำ ค่าไฟ · ถุงหิ้ว ถุลง ภาชนะอื่น · ค่าแก๊ส/พลังงานนึ่งข้าวเหนียว · เศษตัดแต่ง/ของใหม่ที่ต้องทิ้ง (คิดเหมือน ไข่ได้ 100%) · หมูที่เหลือขาย/ไม้ที่ขายไม่หมด · ginzii.com

SOP ครวั

งานเตรียมล้งหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
วันก่อนขาย	หั่นสันคอบาง 3–5 มม. ผสมน้ำหมัก นวด หมักข้ามคืนในตู้เย็นไม่เกิน 5°C (ปิดฝา แยกชั้นจากผักและอาหารสุก) ประกาศ สธ. 2561	☐
ก่อนเปิดร้าน ≥ 1 ชม.	แช่ไม้เสียบในน้ำ 30–60 นาที ตั้งถ่านให้ติดสม่ำเสมอ	☐
ก่อนเปิดร้าน	เสียบหมูไม้ละ 25 ก. (ซ้ง) เรียงถาดแช่เย็น/ในกระติกน้ำแข็ง ≤5°C	☐
ก่อนเปิดร้าน	นึ่งข้าวเหนียว ตักใส่กระบิเก็บความร้อน	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกชุด	ย่างพลิกทุก 1–2 นาที แปรงกะทิตอนใกล้สุก ย่างจนสุกทั่ว ตัดส่วนไหม้ทั้ง	☐
ตลอดช่วงขาย	ที่คิบบัหมุดิบแยกจากที่คิบบัหมุสุก	☐
ตลอดช่วงขาย	หิบบัหมุจากถาดเย็นมาอย่างทีละรอบ ไม้ตั้งหมุดิบทั้งที่อุณหภูมิห้อง	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	หมุเสียบไม้ที่เหลือ: เขียนวันที่ แช่ตู้เย็น ≤5°C ใช้ภายใน 5 วันนับจากรับของ หรือแช่แข็ง ประกาศ สธ. 2561	☐
ปิดร้าน	ข้าวเหนียวที่เหลือ: แบ่งภาชนะเล็กแช่ตู้เย็น อุ่นให้ร้อนทั่วก่อนขายอีก ไม่ระบุจำนวนวัน — ไม่พบแหล่งไทยที่กำหนด	☐
ปิดร้าน	ล้างตะแกรง ที่คิบบั ถาด เขียง ครก	☐

การเก็บและอุณหภูมิ

- หมุดิบ/หมุหมัก ≤5°C ไม่เกิน 5 วัน · แช่แข็ง <-18°C
ที่มา: ประกาศ สธ. 2561 บัญชีแนบท้าย แถวเนื้อเป็นชั้น
- ข้าวเหนียวนึ่งที่ตั้งขาย ร้อน >63°C หรือไม่เกิน 2 ชม. ที่อุณหภูมิห้องแล้วอุ่นก่อนขาย
ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2) (ดีความของเรา)

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- หมุดิบและหมุหมักเสียบไม้เก็บในตู้เย็นไม่เกิน 5°C ไม่เกิน 5 วัน · แช่แข็งต่ำกว่า -18°C (ตัวบัทให้เนื้อสดเป็นชั้นไม่เกิน 12 เดือน แต่หมุหมักไม่มีแถวของตัวเอง ⇒ ใช้ภายใน 1–2 เดือนเพื่อคุณภาพ เป็นข้อแนะนำของเรา) · วางแยกจากอาหารสุก
ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (ราชกิจจานุ 25 ม.ค. 2562) บัญชีแนบท้าย แถว "เนื้อเป็นชั้น" และข้อ 6
- ย่างให้สุกทั่ว ไม้เหลือสีชมพู · กฎหมายสั่งให้ใช้ความร้อนเหมาะสมแต่ไม้ได้ระบุตัวเลขอุณหภูมิของการย่าง · กรมควบคุมโรคแนะนำปรุงหมูให้สุกที่ >70°C นานอย่างน้อย 10 นาที (เป็นคำแนะนำ ไม้ใช้กฎหมาย — ขึ้นบบนเตาถ่านวัดไม้ได้ตามนี้ ⇒ ใช้ "สุกทั่ว ไม้มีสีชมพู")
ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ... การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. 2566 ข้อ 4 (นิยามความร้อนรวม "ย่าง" "บั้ง") และข้อ 5(1) · สคร. 1 เขียงใหม่ กรมควบคุมโรค 13 พ.ค. 2567
- แยกที่คิบบัหมุดิบกับหมุสุก ไม้ใช้ถาด/ที่คิบบัเดียวกัน
ที่มา: สคร. 1 เขียงใหม่ กรมควบคุมโรค 13 พ.ค. 2567 ("ควริใช้อุปกรณ์ในการคิบบัเนื้อหมุดิบและเนื้อหมุสุกแยกจากกัน")
- ลดสารก่อมะเร็งจากควัน/ส่วนไหม้: ตัดมันก่อนใหญ่ก่อนย่าง ใช้ถ่านอัดเป็นก้อน ไม้ใช้ถ่านป่นละเอียด และตัดส่วนที่ไหม้เกรียมออกก่อนส่งลูกค้า
ที่มา: กรมอนามัย "กินอาหารบั้ง-ย่างคลายหนาว ระวังเสี่ยงมะเร็ง" multimedia.anamai.moph.go.th/help-knowledgs/grill/
- ข้าวเหนียวนึ่งที่ตั้งขาย: ประกาศระบุนอาหารประเภท "ต้ม แกง ต้น นึ่ง" ต้องร้อนสูงกว่า 63°C ถ้าพักที่อุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชั่วโมงและอุ่นก่อนขาย (ดีความของเรา: ข้าวเหนียวเป็นอาหารนึ่ง)
ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)

คู่มือจัดงาน



ภาชนะ

จานแบนขาว หรือถาดร้อน + กระติบข้าวเหนียวเล็ก

น้ำหนักต่อไม้

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
หมูสันคอ (ดิบ ก่อนหมัก)	25 กรัม	ไม้ละ 25 ก. · 2-3 ชิ้นบางต่อไม้
ไม้เสียบ 6 นิ้ว	1 ไม้	แช่น้ำ 30-60 นาทีก่อนเสียบ
ข้าวเหนียวนึ่ง	100 กรัม	ถาดละ 100 ก. (ปริมาณที่ตัวเองชั่งของร้านจริง)
ชุดเสิร์ฟมาตรฐาน	3-4 ไม้ + ข้าวเหนียว 1 ถาด	

ลำดับการจัด

- วางหมูปั้น 3-4 ไม้เรียงหล้อมกันบนจาน ปลายไม้ชี้ออกด้านเดียวกัน
- ตั้งกระติบข้าวเหนียวข้างจาน
- ถ้าห่อกลับบ้าน: ข้าวเหนียวใส่ถาดร้อนใบแยก หมูใส่ถาดร้อนอีกใบ ไม้ให้ข้าวเหนียวเปียกน้ำมัน

เครื่องเคียง

ข้าวเหนียวนึ่ง

ตรวจสอบเสิร์ฟ

- ☐ ชั่งหมูดิบต่อไม้ — ทุกไม้เท่ากัน ต้นทุนถึงจะคุมได้
- ☐ ผิวสีน้ำตาลทอง นุ่ม ไม่มีรอยไหม้ดำ
- ☐ ไม่เหลือสีชมพูกลางชิ้น
- ☐ ข้าวเหนียวร้อน ไม่แข็งกระด้าง

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__) · เชื้อ 18 ต.ค. 2569 · แพ็กใหญ่ (1 กก.ขึ้นไป/แกลลอน) · ซอสหอยนางรมเอโร่/ซีอิ้วขาวเอโร่อ้างอิงราคา 17 ต.ค. จากรายงานกะเพรา · ตรวจสอบข้อมูล 2026-10-18 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแรง ค่าเช่า ค่าน้ำ ค่าไฟ · ถูทั้งหมด กล่อง ภาชนะอื่น · ค่าแก๊ส/พลังงานนึ่งข้าวเหนียว · เศษตัดแต่ง/ของไหม้ที่ต้องทิ้ง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · หมูที่เหลือขาย/ไม้ที่ขายไม่หมด · ginzii.com