Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้

52 ไม้

ชุดหมู 1 กก. + มันหมู 3 ขีด = 1.3 กก. · เสียบไม้ละ 25 ก. (ดิบ ก่อนหมัก) ได้ 52 ไม้ · ขายเป็นชุด 10 ไม้ + น้ำจิ้มถั่ว 1 ถ้วย (60 มล.) + อาจาด 1 ถ้วย (ต้นทุนต่อชุด ดู scenarios.set10) · น้ำจิ้ม/อาจาดคิดต้นทุนเฉลี่ยลงต่อไม้แล้วใน costPerServing

ต้นทุนวัตถุดิบต่อไม้

≈ 6.31–7.66 บาท

ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)

7–10 บาท

ต่อไม้ · ขายเป็นชุด 10 ไม้ขึ้นไป

ต้นทุน: ต่อไม้ (25 ก. ดิบ) รวมน้ำจิ้ม+อาจาด+ไม้เสียบ+ถ่านเฉลี่ยลงต่อไม้แล้ว · max = สันนอก 139 บ./กก. + ราคาหลักทุกตัว + ถ่านกรุงเทพ · min = สะโพก 117 บ./กก. + ตัวเลือก alt ทุกตัว + ถ่านเกรด A · หมู+มันหมู ~42–44% ของต้นทุน · กะทิหมัก+ทา 900 มล. ~19–21% (ตัวขับต้นทุนอันดับ 2) · ไม่รวมแก๊ส ค่าแรง ถ้วย/ถุง · ราคาขาย: หน้าร้าน (ราคา/ไม้): ไม้ละ 7 — รีวิว Wongnai เปิ้ลหมูสะเต๊ะ ม.สัมมากร รามคำแหง 112 (24 ธ.ค. 2568 · ชุด 10 ไม้ มีน้ำจิ้ม+อาจาด) · ไม้ละ 10 — รีวิว Wongnai หมูสะเต๊ะแปลงนาม เยาวราช (21 ก.พ. 2568 "ชุดเล็ก 100 บาท") · รีวิว Wongnai ชองกี่หมูสะเต๊ะ (31 ธ.ค. 2568 "ไม้ละ 10 บาท ปี 2568" ต้องสั่งเป็นชุด 10/15/20/25/30 ไม้) · ไม้ละ 9 — รีวิวแปลงนามอีกรายการ 15 มิ.ย. 2567 | special = ชุด 10 ไม้ + น้ำจิ้ม+อาจาด บนแอปเดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN เปิดอ่าน 11 พ.ย. 2569: ฿80 (สะเต๊ะ โกหนั่ว) · ฿95 (พิศมัยน้ำพริก&หมูสะเต๊ะ) · ฿110 (หมูสะเต๊ะอพอลโล บรรทัดทอง) · ฿120 (สายพันธุ์สะเต๊ะ นนท์สต๊อป) — ⚠ ราคาเดลิเวอรี ไม่ใช่หน้าร้าน · รายการเดลิเวอรีไม่มีวันที่อัปเดต

หมูหมักสะเต๊ะ (หมู 1 กก. + มันหมู 3 ขีด · หมักตู้เย็น) · ทำได้ 52 ไม้ · ต้นทุน 292.81 บาท ⇒ ไม้ละ 5.63 บาท

เนื้อ+มัน 1.3 กก. หั่นบาง เสียบไม้ละ 25 ก. (ดิบ ก่อนหมัก) ได้ 52 ไม้ · 25 ก. = ค่าที่เลือกเอง ไม่มีแหล่งชั่งหมูสะเต๊ะจริง (ร้านแปลงนามรีวิวว่า "ไม้ใหญ่ ไม่เล็กเหมือนร้านอื่น ๆ" ⇒ ขนาดต่างกันตามร้าน) · เครื่องเทศคูณจากสูตรหมู 300 ก. ของเชฟธนากร ×4.33 แล้วปัดเศษ ⇒ ชิมรอบแรกแล้วปรับ

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
สันนอกหมู (เนื้อแดงมีมันแทรก)	1 กก. (1,000 กรัม)	139 บ./กก.	139.00
มันหมูหั่นเต๋าแช่แข็ง	300 ก. (หมู 1 กก. ต่อมัน 3 ขีด) (300 กรัม)	90 บ./กก.	27.00
กะทิ (หมัก ~650 มล. + ทาตอนย่าง ~250 มล.)	900 มล. *	93.33 บ./ล.	84.00
น้ำตาลปี๊บ	130 ก. (130 กรัม)	65 บ./กก.	8.45
ผงกะหรี่	26 ก. (~1 ช้อนโต๊ะ ×4.3) (26 กรัม)	274 บ./กก.	7.12
ขมิ้นผง	13 ก. (13 กรัม) *	300 บ./กก.	3.90
ตะไคร้ซอย	26 ก. (26 กรัม) *	45 บ./กก.	1.17
ข่าสับ	13 ก. (13 กรัม) *	70 บ./กก.	0.91
เม็ดผักชี (คั่ว)	9 ก. (9 กรัม) *	85 บ./กก.	0.76
เม็ดยี่หร่า (คั่ว)	2 ก. (2 กรัม) *	356 บ./กก.	0.71
พริกไทยเม็ดดำ	2 ก. (2 กรัม) *	350 บ./กก.	0.70
รากผักชี	~9 ราก (30 ก.) (30 กรัม) *	213.33 บ./กก.	6.40
กระเทียมปอกเปลือก	30 ก. (~9 กลีบ) (30 กรัม)	87 บ./กก.	2.61
หอมแดง	90 ก. (~9 หัว) (90 กรัม)	95 บ./กก.	8.55
เกลือ	13 ก. (13 กรัม) *	12 บ./กก.	0.16
น้ำปลา	33 มล. *	41.33 บ./ล.	1.36

น้ำจิ้มถั่ว (ทำครั้งเดียว ~650 มล. = 10 ถ้วย ถ้วยละ 60 มล.) · ทำได้ 100 ไม้ · ต้นทุน 80.14 บาท ⇒ ไม้ละ 0.80 บาท

1 ถ้วย (60 มล. ≈ ถ้วยซอส 2 ออนซ์) ต่อชุด 10 ไม้ ⇒ 10 ถ้วย = 100 ไม้ · ขนาดถ้วยเป็นปริมาณที่เรากำหนด · สัดส่วนจากสูตรเชฟธนากร (ผัดพริกแกงกับกะทิจนแตกมัน) ปรับถั่วเป็น 150 ก.

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
กะทิ	400 มล.	93.33 บ./ล.	37.33
พริกแกงมัสมั่น	40 ก. (40 กรัม)	197.5 บ./กก.	7.90
พริกแกงพะแนง	20 ก. (20 กรัม)	172.5 บ./กก.	3.45
น้ำตาลปี๊บ	90 ก. (90 กรัม)	65 บ./กก.	5.85
น้ำมะขามเปียกเข้มข้น	3 ช้อนโต๊ะ (~45 ก.) (45 กรัม) *	89 บ./กก.	4.00
น้ำปลา	2 ช้อนชา (10 มล.) *	41.33 บ./ล.	0.41

เกลือ	½ ช้อนชา (3 กรัม) *	12 บ./กก.	0.04
ถั่วลิสง (คั่ว บดหยาบ)	150 ก. (150 กรัม) *	102 บ./กก.	15.30
หอมเจียว	20 ก. (20 กรัม)	292.5 บ./กก.	5.85

อาจาด (ทำครั้งเดียว 10 ถ้วย ถ้วยละ ~40 ก. ผัก + ~40 มล. น้ำ) · ทำได้ 100 ไม้ · ต้นทุน 47.30 บาท ⇒ ไม้ละ 0.47 บาท

1 ถ้วยต่อชุด 10 ไม้ ⇒ 10 ถ้วย = 100 ไม้ · ปริมาณผัก/น้ำต่อถ้วยเป็นที่เรากำหนด · ไม่มีแหล่งอายุเก็บอาจาดสด ⇒ ทำเท่าที่ขายหมดในวัน

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำส้มสายชูกลั่น 5%	190 มล. *	17.4 บ./ล.	3.31
น้ำตาลทราย	80 ก. (80 กรัม) *	27 บ./กก.	2.16
เกลือ	8 ก. (8 กรัม) *	12 บ./กก.	0.10
แตงกวา	400 ก. (ถ้วยละ ~40 ก.) (400 กรัม) *	50 บ./กก.	20.00
หอมแดงซอย	100 ก. (100 กรัม) *	95 บ./กก.	9.50
พริกชี้ฟ้าซอย	50 ก. (50 กรัม) *	116.67 บ./กก.	5.83
ผักชีซอย	30 ก. (30 กรัม) *	213.33 บ./กก.	6.40

ไม้เสียบ · ถ่าน (ต่อชุด 52 ไม้) · ทำได้ 52 ไม้ · ต้นทุน 39.30 บาท ⇒ ไม้ละ 0.76 บาท

ไม้ ~650 ไม้/กก. และถ่าน ~1 กก./ชุด = ค่าประมาณทั้งคู่

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ไม้เสียบหมูสะเต๊ะ	52 ไม้ (เอโร่ ไม้เสียบหมูสะเต๊ะ 15 ซม. 1 กก. = 85 บาท) *		6.80
ถ่านอัดแท่ง	~1 กก. (1,000 กรัม) *	32.5 บ./กก.	32.50

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. แช่หมูในช่องแข็ง 1–2 ชั่วโมงให้ตึงมือ (ช่วยหั่นบาง) หั่นสันนอก/สะโพกตามขวางเสี้ยนเป็นแผ่นบาง หนา ~0.5 ซม. ยาวพอเสียบ ผสมมันหมูหั่นบางลงไป (หมูต่อมัน 1 : 0.3 โดยน้ำหนัก)
2. คั่วเม็ดยี่หร่ากับเม็ดผักชีให้หอม ตำรวมกับพริกไทยให้แหลก ใส่รากผักชี กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ ตำต่อ → ใส่ขมิ้น ผงกะหรี่ เกลือ น้ำตาลปี๊บ น้ำปลา คนให้น้ำตาลละลาย ใส่ใบเตยทุบ เติมกะทิหมัก ~650 มล. คนให้เข้ากัน
3. ขยำหมูกับน้ำหมักให้ทั่ว ปิดฝา หมักในตู้เย็น (≤5°C) อย่างน้อย 2–3 ชั่วโมง หรือข้ามคืน (แหล่งสูตรให้ 2 ชม. ถึง 24 ชม.)
4. แช่ไม้เสียบในน้ำ 30 นาที เสียบหมู 3–4 ชิ้นต่อไม้ (~25 ก.) เรียงให้แบนราบไม่ซ้อน วางพักบนถาดตะแกรงระหว่างรอย่าง
5. ทำน้ำจิ้ม: ตั้งกะทิครึ่งหนึ่งผัดกับพริกแกงมัสมั่น+พะแนงจนแตกมัน ใส่กะทิที่เหลือเคี่ยว ปรุงน้ำตาลปี๊บ มะขามเปียก น้ำปลา เกลือ ใส่ถั่วลิสงคั่วบดกับหอมเจียว เคี่ยวจนหน้าแตกมัน · ทำอาจาด: ละลายน้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือ น้ำ ให้เย็น แล้วใส่แตงกวา หอมแดง พริกชี้ฟ้า ผักชี
6. ย่างบนถ่านอัดแท่งไฟอ่อน-กลาง ห่างถ่านพอสมควร พลิกบ่อย ๆ ทากะทิ (~250 มล.) ทุกรอบพลิกจนสุกทั่ว ไม่เหลือสีชมพู ไม่ไหม้เกรียม · เสิร์ฟ 10 ไม้ + น้ำจิ้มถั่ว 1 ถ้วย + อาจาด 1 ถ้วย (ขนมปังปิ้งถ้ามี)

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ ทุกรายการ ดู makro-verify.json) เช็ค 11 พ.ย. 2569 · ราคาขาย = รีวิว Wongnai + รายการเดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN เปิดอ่าน 11 พ.ย. 2569 · ตรวจข้อมูล 2026-11-11 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแรง ค่าเช่า ค่าน้ำ ค่าไฟ · ถุงหิ้ว กล่องใส่ชุด ขนมปังปิ้ง (ร้านบางเจ้าขายคู่) · ใบเตยที่ทุบใส่น้ำหมัก (ปริมาณน้อย ไม่ได้หาราคา) · เศษตัดแต่ง/ของไหม้ที่ต้องทิ้ง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ไม้ที่เหลือขาย/ชุดที่ขายไม่หมด · ค่าคั่วถั่ว/ค่าแก๊สเคี่ยวน้ำจิ้ม · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
วันก่อนขาย	หั่นหมู ผสมมัน ขยำกับน้ำหมักกะทิ เก็บตู้เย็น ≤5°C (หมักข้ามคืนตามสูตรหลวงพี่ไอซ์ ไม่เกิน 5 วันนับจากหั่น) ประกาศ สธ. 2561 · เกณฑ์ 5 วันของหมูเป็นชิ้น	☐
วันขาย ≥3 ชม. ก่อนเปิด	เสียบไม้ เรียงถาดแยกชั้น ปิดฝา เก็บเย็นจนถึงเวลาย่าง แช่ไม้ 30 นาทีก่อนเสียบกันไหม้	☐
ก่อนเปิด ~1–2 ชม.	ทำน้ำจิ้มถั่ว (คั่วถั่ว คั่ว บด) เคี่ยวจนหน้าแตกมัน ตั้งไฟอ่อนรักษาร้อน คัดถั่วขึ้นรา/เปลี่ยนสี/เหี่ยวย่นทิ้ง (WHO)	☐
ก่อนเปิด	ทำอาจาด ใส่ผัก แช่เย็น เก็บปิดฝา ไม่มีแหล่งอายุเก็บ ⇒ ทำเท่าที่ขายหมดในวัน	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกชุด	ย่างจนสุกทั่ว ทากะทิ คีบด้วยที่คีบหมูสุก (แยกจากที่คีบดิบ) ใส่ภาชนะ ตักน้ำจิ้มอุ่น + อาจาด DDC · FSIS	☐
ตลอดช่วงขาย	หม้อน้ำจิ้มอุ่น >63°C คนบ่อย ๆ กันไหม้ก้นหม้อ · ห้ามค้างที่อุณหภูมิห้องเกิน 2 ชม. ตีความข้อ 5(2) ประกาศ สธ. 2566	☐
ทุกคำสั่ง	แจ้ง/ติดป้าย "น้ำจิ้มมีถั่วลิสง" · ใช้ช้อนตักน้ำจิ้มเฉพาะ ปฏิบัติของเรา	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	หมูหมักที่ไม่ได้ย่างเก็บตู้เย็น ≤5°C ปิดฝา เขียนวัน · ไม่เกิน 5 วัน ประกาศ สธ. 2561	☐
ปิดร้าน	น้ำจิ้มที่เหลือ: แบ่งภาชนะตื้นให้เย็นเร็ว เข้าตู้เย็น · อุ่นซ้ำถึง 74°C ก่อนขายรอบต่อไป หรือทิ้ง FDA Food Code §3-501.14/§3-403.11 (ไม่ใช่กฎหมายไทย)	☐
ปิดร้าน	อาจาดที่เหลือในหม้อขาย: ทิ้ง · ที่ไม่ได้ออกหน้าร้านเก็บเย็นใช้วันถัดไปได้ตามดุลยพินิจ (ไม่มีตัวเลขทางการ) ข้อปฏิบัติของเรา	☐
ปิดร้าน	ถ่าน: ดับให้สนิท เก็บขี้เถ้าเมื่อเย็น · ตัดส่วนที่ไหม้เกรียมออกก่อนส่งลูกค้าเสมอ กรมอนามัย	☐

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- หมูต้องสุกทั่ว: เกณฑ์ USDA FSIS คือเนื้อหมูตัดชิ้น (รวม kabob ลูกเต๋า 1 นิ้ว) ต้องถึง 145°F (62.8°C) แล้วพักอย่างน้อย 3 นาที · ⚠ หมูสะเต๊ะชิ้นบางบนเตาถ่านเสียบแบบนี้วัดด้วยเทอร์โมมิเตอร์ยาก ⇒ ข้อปฏิบัติที่ทำได้คือย่างจนสุกทั่ว ไม่เหลือสีชมพู (หมูสุกที่ถึงอุณหภูมิแล้วยังอาจชมพูได้ ตามที่ FSIS ระบุ) แล้วสุ่มวัดแกนกลางด้วยเทอร์โมมิเตอร์แบบเข็มกับไม้ที่หนาที่สุดของชุด · ตัวบทไทยเรื่องย่าง/ปิ้งมีเพียง "ใช้ความร้อนที่เหมาะสมตามประเภทอาหาร" ไม่ระบุตัวเลข ⇒ ห้ามอ้างว่ากฎหมายไทยกำหนด 63°C/74°C กับของย่าง
  ที่มา: USDA FSIS Safe Minimum Internal Temperature Chart + Fresh Pork From Farm to Table (fsis.usda.gov) เปิดอ่าน 11 พ.ย. 2569 · ประกาศ สธ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 4 (นิยามความร้อนรวม ย่าง/ปิ้ง) และข้อ 5(1)
- กรมควบคุมโรคแนะนำปรุงหมูให้สุกที่ >70°C นานอย่างน้อย 10 นาที และอาหารปิ้งย่างควรใช้อุปกรณ์คีบหมูดิบแยกจากหมูสุก (เป็นคำแนะนำ ไม่ใช่กฎหมาย · ชิ้นบางบนเตาถ่านทำ 10 นาทีไม่ได้ ⇒ ใช้ข้อ 1 + แยกที่คีบ/ถาดดิบ–สุกเด็ดขาด)
  ที่มา: สคร.1 เชียงใหม่ กรมควบคุมโรค "เตือน อย่ากินหมูดิบ อาจเสียชีวิตจากไข้หูดับ" ddc.moph.go.th/odpc1/news.php?news=42956 (13 พ.ค. 2567)
- หมูดิบและหมูหมักเก็บในตู้เย็นไม่เกิน 5°C ไม่เกิน 5 วัน · แช่แข็งต่ำกว่า −18°C (ตัวบทให้เนื้อสดเป็นชิ้นไม่เกิน 12 เดือน แต่หมูหมักกะทิไม่มีแถวของตัวเอง ⇒ ใช้ภายใน 1–2 เดือนเพื่อคุณภาพ เป็นข้อแนะนำของเรา) · วางแยกจากอาหารสุก
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (ราชกิจจาฯ เล่ม 136 ตอนพิเศษ 23 ง 25 ม.ค. 2562) บัญชีแนบท้าย แถว "เนื้อเป็นชิ้น เช่น สเต็ก" — เปิดอ่าน PDF laws.anamai 11 พ.ย. 2569
- ถั่วลิสง = สารก่อภูมิแพ้ ⇒ บอกลูกค้าชัดว่า "น้ำจิ้มมีถั่วลิสง" (ป้ายที่ร้าน/ข้อความในแอปเดลิเวอรี) · ตัวบทไทย: ประกาศ สธ. ฉบับที่ 367 พ.ศ. 2557 ข้อ 4(6)(6.5) ให้ "ถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง" เป็นสารก่อภูมิแพ้ที่ต้องแสดงฉลากในอาหารในภาชนะบรรจุ · ⚠ ข้อ 3(1) ยกเว้นอาหารที่ผู้ผลิตตอบข้อมูลผู้บริโภคได้ทันที เช่น หาบเร่ แผงลอย ⇒ ร้านที่ขายตรงหน้าไม่ถูกบังคับฉลาก แต่การบอกด้วยปากเปล่า/ป้าย = ข้อปฏิบัติของเรา · แยกช้อน/ที่ตักน้ำจิ้มถั่วจากของอื่นกันปนเปื้อนข้าม = ข้อปฏิบัติของเรา ไม่มีตัวบท

ที่มา: ประกาศ สธ. (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับรวม exfood.fda.moph.go.th/law/data/complilation/Compi_367.pdf) ข้อ 3(1) · ข้อ 4(6)(6.5) · FDA สหรัฐ "Food Allergies" (เสนอ 9 ชนิดหลัก รวม peanuts) fda.gov/food/nutrition-food-labeling-and-critical-foods/food-allergies

- อะฟลาท็อกซินในถั่วลิสง: เกณฑ์ไทยตามประกาศ สธ. ฉบับที่ 414 พ.ศ. 2563 (ภาคผนวก 1 ตาราง 2) อะฟลาท็อกซินรวม (B1+B2+G1+G2) ในถั่วลิสง (เมล็ดที่ปอกเปลือกเพื่อนำไปแปรรูป) ไม่เกิน 20 ไมโครกรัม/กก. · WHO แนะนำตรวจถั่วลิสง/ถั่วอื่นหาเชื้อรา แล้วทิ้งเมล็ดที่ขึ้นรา เปลี่ยนสี หรือเหี่ยวย่น · WHO ระบุว่าเครื่องเทศ (พริก พริกไทย ผักชี ขมิ้น ขิง) ก็พบการปนเปื้อนได้ ⇒ เก็บถั่วและเครื่องเทศแห้งในที่แห้งเย็น · ⚠ ไม่มีแหล่งที่เปิดอ่านระบุว่าการคั่ว/ต้มทำลายอะฟลาท็อกซินได้ ⇒ ห้ามเขียนว่าคั่วแล้วปลอดภัย · ข้อปฏิบัติของเรา: ซื้อถุงปิดมีฉลาก ไม่ซื้อถุงเปิดกลิ่นอับ คัดเมล็ดก่อนคั่ว ซื้อทีละน้อย
  ที่มา: ประกาศ สธ. (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อน (คำแปลไม่เป็นทางการ faolex.fao.org/docs/pdf/tha224748.pdf · ฉบับไทยเป็นหลัก) Table 2 Mycotoxin · WHO Mycotoxins fact sheet who.int/news-room/fact-sheets/detail/mycotoxins เปิดอ่าน 11 พ.ย. 2569
- น้ำจิ้มถั่วตั้งขาย: เป็นของเคี่ยวกะทิ ⇒ ตีความของเราว่าเทียบเท่า "ต้ม แกง" ของข้อ 5(2): เก็บร้อนสูงกว่า 63°C · วางอุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชม. ระหว่างเตรียม/จำหน่าย · อุ่นให้ร้อนก่อนบริการ (ตัวบทเขียน "ต้ม แกง ตุ๋น นึ่ง เป็นต้น" ไม่ได้เอ่ยน้ำจิ้ม) · เหลือข้ามวัน: แบ่งภาชนะตื้นให้เย็นเร็ว (57°C→21°C ใน 2 ชม. แล้วถึง ≤5°C รวมไม่เกิน 6 ชม.) เข้าตู้เย็น อุ่นซ้ำให้ทุกส่วนถึง 74°C ก่อนขาย (เกณฑ์ FDA Food Code สหรัฐ ไม่ใช่กฎหมายไทย) · ทิ้งน้ำจิ้มที่ตั้งทิ้งไว้ห้องเกิน 2 ชม.
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2) · FDA Food Code 2022 §3-501.14 (Cooling) และ §3-403.11 (Reheating for hot holding) fda.gov/media/164194/download — เปิดอ่านทั้งสองแหล่ง 11 พ.ย. 2569
- อาจาด: ไม่พบแหล่งทางการที่ระบุอายุเก็บอาจาดสด (แตงกวา+หอมแดงในน้ำส้มน้ำตาล) ⇒ ไม่ระบุจำนวนวัน · ข้อปฏิบัติของเรา: ทำเท่าที่ขายหมดในวัน เก็บเย็น ≤5°C ภาชนะปิด ใช้ที่ตักสะอาดแยกชิ้น ห้ามนำอาจาดที่ลูกค้าเหลือกลับเข้าถัง
  ที่มา: — (ไม่มีแหล่งอ้างอิง · ข้อปฏิบัติของเรา)
- ควันถ่าน/ส่วนไหม้: กรมอนามัยแนะนำย่างด้วยถ่านอัดก้อน (ไม่ใช้ถ่านป่นละเอียด) ตัดส่วนมันออกก่อนย่างเพื่อลดไขมันหยดบนถ่าน และตัดส่วนที่ไหม้เกรียมออกให้มากที่สุด · ⚠ สูตรนี้ตั้งใจเติมมันหมู 3 ขีด/กก. ตามสูตรหลวงพี่ไอซ์เพื่อความฉ่ำ ขัดกับคำแนะนำข้อแรก ⇒ ร้านที่กังวลลดมันเหลือน้อยหรือเอาออกได้ (ประหยัดต้นทุน ~0.5 บาท/ไม้ แต่เนื้อแห้งขึ้น) · ย่างไฟอ่อน-กลาง ไม่ให้มันหยดจนไฟลุก
  ที่มา: กรมอนามัย "กินอาหารปิ้ง-ย่างคลายหนาว ระวังเสี่ยงมะเร็ง" multimedia.anamai.moph.go.th/help-knowledgs/grill/ เปิดอ่าน 11 พ.ย. 2569
- ขายนำกลับ/เดลิเวอรี: ภาชนะสะอาด ปิดมิดชิด วางสูงจากพื้น ≥60 ซม. (ข้อ 8(1)) · เดลิเวอรีต้องระบุ ชื่ออาหาร วันที่ผลิต วิธีจัดเก็บ ข้อแนะนำ ที่ภาชนะหรือสื่อสารผู้ซื้อ (ข้อ 9(1)) — เขียน "มีถั่วลิสง" ในรายละเอียดเดียวกัน
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 8(1) · ข้อ 9(1) — เปิดอ่าน PDF laws.anamai 11 พ.ย. 2569 (ประกาศบังคับ "ผู้ประกอบกิจการ" ที่ได้ใบอนุญาต/แจ้ง · แผงลอย/รถเข็นอยู่ภายใต้ข้อกำหนดท้องถิ่น ⇒ ใช้เป็นเกณฑ์ปฏิบัติ)

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ ทุกรายการ ดู makro-verify.json) เช็ค 11 พ.ย. 2569 · ราคาขาย = รีวิว Wongnai + รายการเดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN เปิดอ่าน 11 พ.ย. 2569 · ตรวจข้อมูล 2026-11-11 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแรง ค่าเช่า ค่าน้ำ ค่าไฟ · ถุงหิ้ว กล่องใส่ชุด ขนมปังปิ้ง (ร้านบางเจ้าขายคู่) · ใบเตยที่ทุบใส่น้ำหมัก (ปริมาณน้อย ไม่ได้หาราคา) · เศษตัดแต่ง/ของไหม้ที่ต้องทิ้ง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ไม้ที่เหลือขาย/ชุดที่ขายไม่หมด · ค่าคั่วถั่ว/ค่าแก๊สเคี่ยวน้ำจิ้ม · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

จานกระดาษ/ถาดหรือกล่องกระดาษใส่ไม้เรียงชิดกัน · ถ้วยน้ำจิ้ม 2 ออนซ์ + ถ้วยอาจาด วางข้างหรือใส่ถุงแยก

น้ำหนักต่อไม้

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
หมูสะเต๊ะ (ดิบ ก่อนหมัก)	25 กรัม/ไม้	3–4 ชิ้นบางต่อไม้ · ค่าที่เลือกเอง ชั่งไม้จริงของร้านก่อนตั้งราคา
ชุดเสิร์ฟมาตรฐาน	10 ไม้	+ น้ำจิ้มถั่ว 1 ถ้วย 60 มล. + อาจาด 1 ถ้วย (ผัก ~40 ก. + น้ำ ~40 มล.)
ขนมปังปิ้ง (ไม่บังคับ)	ตามชอบ	ร้านดังหลายเจ้าขายแยกแผ่นละ 5 บาท (แปลงนาม) · ไม่รวมในต้นทุน

ลำดับการจัด

1. วางไม้ 10 ไม้เรียงเป็นแถวหรือซ้อนเฉียง หัวไม้ออกด้านเดียวกัน
2. ตักน้ำจิ้มถั่วอุ่นใส่ถ้วย 60 มล. ราดหน้าด้วยหอมเจียวหรือกะทิ 1 ช้อนชา
3. ตักอาจาด (แตงกวา หอมแดง พริก ผักชี) ใส่ถ้วยแยก
4. วางขนมปังปิ้ง 1 แผ่นถ้าลูกค้าสั่ง

เครื่องเคียง

อาจาด · น้ำจิ้มถั่ว · ขนมปังปิ้ง (ถ้าสั่ง)

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ หมูสุกทั่ว ไม่เหลือสีชมพู ไม่ไหม้เกรียม
- ☐ น้ำจิ้มถั่วอุ่นร้อน (>63°C ตลอดชั่วโมงขาย)
- ☐ บอกลูกค้า/ป้าย: น้ำจิ้มมีถั่วลิสง
- ☐ ที่คีบหมูสุกไม่ใช่ที่คีบหมูดิบ

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ ทุกรายการ ดู makro-verify.json) เช็ค 11 พ.ย. 2569 · ราคาขาย = รีวิว Wongnai + รายการเดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN เปิดอ่าน 11 พ.ย. 2569 · ตรวจข้อมูล 2026-11-11 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแรง ค่าเช่า ค่าน้ำ ค่าไฟ · ถุงหิ้ว กล่องใส่ชุด ขนมปังปิ้ง (ร้านบางเจ้าขายคู่) · ใบเตยที่ทุบใส่น้ำหมัก (ปริมาณน้อย ไม่ได้หาราคา) · เศษตัดแต่ง/ของไหม้ที่ต้องทิ้ง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ไม้ที่เหลือขาย/ชุดที่ขายไม่หมด · ค่าคั่วถั่ว/ค่าแก๊สเคี่ยวน้ำจิ้ม · ginzii.com