Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้	ต้นทุนวัตถุดิบต่อถ้วย	ราคาขายต่อถ้วย
30 ถ้วย	**≈ 4.15–7.64 บาท**	**ไม่พบราคาแยกถ้วย**
ถ้วยละ 50 มล. (ถ้วย 2 ออนซ์ เติมไม่เต็มปาก) · ชุด ~1.5 ลิตร · ไม่รวมภาชนะ	ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ	ขวด 250 มล. บนแอปเดลิเวอรีที่พบ ฿50

ต้นทุน: มะนาวสด ~60–72% ของต้นทุน (ผลต่อลูก/ราคาแพ็กทำให้ช่วงกว้าง) · ถ้ามะนาวขวด/ผสม: ถูกลงเหลือ ~2.4–4.1 บาท/ถ้วย · ราคาขาย: ไม่มีราคา "ต่อถ้วย" ที่ยืนได้ — มีร้านเดียวที่ยืนได้ว่าแถมในชุด (จูล่งหมูกระทะ) · ขวดบนแอปเดลิเวอรี (Wongnai x LINE MAN ที่เปิด 8 พ.ย. 2569): หมูกระทะกลางสวน ขวด 250 มล. ฿50 · จูล่งหมูกระทะ ฿39 (ไม่ระบุขนาด) · เจ้นุ้ยซีฟู้ด ขวด ฿120 (ไม่ระบุขนาด) — ราคาเดลิเวอรี ไม่ใช่หน้าร้าน

เครื่องหอม-เผ็ด (พริก กระเทียม รากผักชี) · ทำได้ 30 ถ้วย · ต้นทุน 46.41 บาท ⇒ ถ้วยละ 1.55 บาท

ปั่น/โขลกหยาบ ได้ราว 280 ก.

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
พริกขี้หนูสวน (เขียวผสมแดง)	120 ก. (~ 100 เม็ด · นับเอง) (120 กรัม) *	216.67 บ./กก.	26.00
กระเทียมไทยแกะกลีบ	120 ก. (~ 1 ถ้วย) (120 กรัม) *	99 บ./กก.	11.88
รากผักชี	40 ก. (~ 10 ราก) (40 กรัม) *	213.33 บ./กก.	8.53

ตัวน้ำ (มะนาว น้ำปลา น้ำตาล น้ำ) · ทำได้ 30 ถ้วย · ต้นทุน 182.91 บาท ⇒ ถ้วยละ 6.10 บาท

ปริมาตรรวมประมาณ 1.5 ลิตร (ค่าประมาณ · ยังไม่ได้ตวงจริง)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำมะนาวคั้นสด (เอาเมล็ดออก)	450 มล. (~ 16–28 ลูก) *	368.06 บ./ล.	165.63
น้ำปลาแท้ (แกลลอน 4.5 ล.)	300 มล.	42.67 บ./ล.	12.80
น้ำตาลทรายขาว	160 ก. (~ ¾ ถ้วย) (160 กรัม) *	28 บ./กก.	4.48
น้ำต้มสุกที่เย็นแล้ว	300 มล.	0 บ./ล.	0.00

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ล้างพริก กระเทียมแกะกลีบ และรากผักชี ให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ชั่งตามสูตร
2. โขลกหรือปั่นหยาบ พริก + กระเทียม + รากผักชี (อย่าปั่นเหลวจนเป็นน้ำเขียว) พักไว้
3. คั้นมะนาวในวันที่ขาย กรองเมล็ดออก ตวง 450 มล. · ไม่คั้นทิ้งข้ามวัน
4. ละลายน้ำตาลในน้ำปลา + น้ำต้มสุกที่เย็นแล้ว คนจนเกลี้ยง แล้วเทมะนาวตามลงไป
5. ใส่เครื่องหอม-เผ็ดที่โขลกไว้ ชิมปรับรส เปรี้ยว-เค็ม-หวาน-เผ็ด ให้กลมก่อนตักขาย
6. ตักใส่ถ้วย 2 ออนซ์ ถ้วยละ 50 มล. วางคู่เมนูซีฟู้ด/ปิ้งย่าง · ที่เหลือเก็บภาชนะปิดในตู้เย็นที่ต่ำกว่า 5°C

ราคาวัตถุดิบ: Makro 8 พ.ย. 2569 (หน้า /p/) · รากผักชีใช้ราคาผักชีทั้งแพ็กเป็นเพดาน · ผลต่อลูกมะนาวจากตาราง 1 งานวิจัย KU 2564 · ตรวจข้อมูล 2026-11-08 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถ้วย/ฝา/ขวด · แก๊ส/ไฟ · แรงงาน · ค่าส่ง · ginzii.com

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
เช้าวันขาย	ล้าง/แกะกระเทียม/ปอกพริกให้พร้อม ใส่ภาชนะปิด แช่เย็น ≤5°C ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 6(2) (เก็บวัตถุดิบพร้อมปรุงในภาชนะปิด ตู้เย็น ≤5°C — ข้อ 6(2) เขียนถึงวัตถุดิบของเมนูไม่ใช้ความร้อน)	☐
ก่อนเปิดร้าน	คั้นมะนาว → ผสมน้ำปลา/น้ำตาล/น้ำ → ใส่เครื่องหอมเผ็ด → ชิม คั้นวันขายเท่านั้น (ไลโมนินขม · ATK)	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ตลอดช่วงขาย	ภาชนะใหญ่เก็บในตู้เย็น ตักออกมาทีละน้อยตามออเดอร์ · ถ้วยที่ตั้งโต๊ะ/เคาน์เตอร์ ไม่เกิน 2 ชม. ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 6(4)	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	ถ้วยที่ออกโต๊ะแล้ว ทิ้ง · ภาชนะใหญ่ที่เหลือ: ตัดสินใจทิ้ง/เก็บตามกฎร้าน (ไม่มีแหล่งอายุเก็บ) ไม่ผสมกับล็อตใหม่ ข้อปฏิบัติของเรา	☐

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- น้ำจิ้มที่ปั่นสด ไม่ผ่านความร้อน เข้านิยาม "อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน" (ตีความ ⚠️) ⇒ ต้องเก็บในตู้เย็นที่ต่ำกว่า 5°C หรือเก็บที่อุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชั่วโมงระหว่างจัดเตรียม/จำหน่าย (หรือวิธีอื่นที่ควบคุมคุณภาพได้) · ใช้อุปกรณ์หยิบจับ ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารตรง ๆ
  ที่มา: ประกาศ สธ. เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 4 · ข้อ 6(2)(3)(4) — เปิดอ่าน PDF laws.anamai 8 พ.ย. 2569
- ไม่มีแหล่งทางการระบุ "กี่วัน" ที่น้ำจิ้มมะนาวสดเก็บในตู้เย็นได้ ⇒ ไม่ระบุจำนวนวัน · แนวทางที่ใช้ได้จริง: ทำวันต่อวัน (คอลัมน์ SME ข่าวสดว่า "เก็บข้ามคืนไม่ค่อยดี เพราะเป็นของสดหมด")
  ที่มา: ข่าวสด SME "เผยสูตร...น้ำจิ้มซีฟู้ด" (khaosod.co.th/sentangsedtee/?p=96303) — ความเห็นผู้เขียนคอลัมน์ ไม่ใช่ผลทดสอบ · ไม่มีงานทดสอบน้ำจิ้มมะนาวสดที่เปิดอ่านได้
- น้ำมะนาวคั้นแล้วทิ้งไว้: ไลโมนินค่อย ๆ เกิดเมื่อน้ำคั้นสัมผัสอากาศ ทดสอบของ America's Test Kitchen พบว่าน้ำมะนาวพักตู้เย็น ~4 ชม. รสดีขึ้น แต่เกิน ~6 ชม. ความขมของไลโมนินเริ่มเด่น (การทดสอบรสชิม ไม่ใช่งานวิชาการ) · ไลโมนินพบในน้ำมะนาว Citrus aurantifolia จริง (งานวิชาการ Patil 2009 อ้างใน PMC6273274)
  ที่มา: America's Test Kitchen how_tos/6429 · PMC6273274 (Molecules 2016 ทบทวน limonoids อ้าง Patil et al. J Agric Food Chem 2009, 57:10933)
- ขวดน้ำจิ้มขายต่อ (ผ่านร้านอื่น/ฝากขาย) = เลนอาหารบรรจุภาชนะ ต้องมีฉลาก+เลขสารบบ+สถานที่ผลิตตามพ.ร.บ.อาหาร · ขายตรงถึงผู้บริโภคเอง (แผงลอย/ออนไลน์) ได้ยกเว้นฉลากตามข้อ 3(1) ประกาศ 450 แก้โดย 474 (มีผล 31 ต.ค. 2569) แต่สถานที่ผลิตยังต้องเป็นไปตาม GMP 420 ข้อกำหนดพื้นฐาน · ตีความว่า "ขวดกลับบ้าน" เข้ายกเว้นร้านอาหาร (420 ข้อ 2(1)) หรือไม่ = ต้องถาม สสจ./อย. (⚠️)
  ที่มา: ประกาศ สธ. (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 ฉบับรวม 450–474 (food.fda.moph.go.th Consolidated450-474.pdf) ข้อ 3 · P474 หน้า 3 ราชกิจจาฯ 30 ต.ค. 2569 · P420 ข้อ 2 + บัญชีแนบท้ายส่วนที่ 1 · หน้า อย. production-premise (สบ.1 สำหรับ <50 แรงม้า และ <50 คน)

ราคาวัตถุดิบ: Makro 8 พ.ย. 2569 (หน้า /p/) · รากผักชีใช้ราคาผักชีทั้งแพ็กเป็นเพดาน · ผลต่อลูกมะนาวจากตาราง 1 งานวิจัย KU 2564 · ตรวจข้อมูล 2026-11-08 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถ้วย/ฝา/ขวด · แก๊ส/ไฟ · แรงงาน · ค่าส่ง · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

ถ้วยน้ำจิ้ม 2 ออนซ์ (ใช้ซ้ำในร้าน · เดลิเวอรี = ถ้วยพร้อมฝา PET 0.85–1.05 บาท/ใบ)

น้ำหนักต่อถ้วย

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
น้ำจิ้มต่อถ้วย	50 มล.	ถ้วย 2 ออนซ์ เติมไม่เต็มปาก (ถ้วยจุ ~59 มล. — ค่าแปลงหน่วย)
ถ้วยต่อชุด 1.5 ล.	30 ถ้วย	ค่าประมาณ ชั่ง/ตวงรอบแรก

ลำดับการจัด

1. ตักน้ำจิ้ม 50 มล. ใส่ถ้วย (พริก-กระเทียมหยาบกระจายทั่ว)
2. ไม่ให้ล้นขอบ
3. วางคู่จานซีฟู้ด/หมูกระทะ

เครื่องเคียง

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

☐ ตักด้วยทัพพี/ช้อน ไม่ใช้มือ

☐ ชิมทุกชุดก่อนขาย (มะนาวแต่ละล็อตเปรี้ยวไม่เท่ากัน)

☐ ไม่เติมน้ำจิ้มใหม่ทับน้ำจิ้มเก่าในถ้วยเดิม (ข้อปฏิบัติของเรา · ไม่ใช่ตัวบท)