Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้	ต้นทุนวัตถุดิบต่อถุง	ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)
6 ถุง	**≈ 23.6–30.7 บาท**	**79–79 บาท**
ถุงละ 170 ก. (ขนาดตามร้านขายจริงที่ระบุน้ำหนัก · 1 ล็อตได้น้ำพริกราว 1.1 กก. คาด ชั่งจริงรอบแรก) · ไม่รวมแคบหมู/ผัก (ดู sideSet)	ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ	ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: ต่อถุง 170 ก. · พริก ~68–70% ของต้นทุน · ≈ 13.9–18.1 บาท/100 ก. · พริกแพงขึ้น 50 บาท/กก. = +8.3 บาท/ถุง · max = พริกชี้ฟ้าเขียว 130/กก. หอมแดง 95 กระเทียมไทย 110 · min = พริกหนุ่ม 96.67/กก. หอมแดง 89 กระเทียมจีน 70 · ไม่รวมภาชนะ ฉลาก แก๊ส/ถ่าน แรง · ราคาขาย: เดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN เช็ค 3 พ.ย. 2569 (ไม่ใช่หน้าร้าน): ร้าน "แคบหมูติดมัน 79 หมูกระจก 79" น้ำพริกหนุ่ม 1 ถุง 170 ก. = 79 · special 49 = น้ำพริกหนุ่ม 1 กระปุก ร้านเดียวกัน ไม่ระบุน้ำหนัก · หลักฐาน 1 ร้าน

น้ำพริกหนุ่ม (ย่าง-ปอก-โขลก-ปรุง) · 1 ล็อต → 6 ถุง · ทำได้ 6 ถุง · ต้นทุน 184.34 บาท ⇒ ถุงละ 30.72 บาท

ได้น้ำพริก ~1.1 กก. (ค่าประมาณ: ผักหลังย่างปอก ~70% ของน้ำหนักซื้อ + เครื่องปรุง) · 6 ถุง ×170 ก. = 1,020 ก. เหลือเผื่อสูญเสีย ⇒ ชั่งจริงรอบแรก

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
พริกหนุ่ม (เขียว) ย่างทั้งเม็ด	1 กก. (~40 เม็ด ค่าประมาณ 25 ก./เม็ด) (1,000 กรัม) *	130 บ./กก.	130.00
หอมแดงไทย (ย่างทั้งเปลือก)	350 ก. (~28 หัว ค่าประมาณ 12 ก./หัว) (350 กรัม) *	95 บ./กก.	33.25
กระเทียมไทย (ย่างทั้งเปลือก)	140 ก. (~40 กลีบ ค่าประมาณ 3.5 ก./กลีบ) (140 กรัม) *	110 บ./กก.	15.40
น้ำปลา	90 มล. (6 ช้อนโต๊ะ) *	44.29 บ./ล.	3.99
เกลือ	~7 ก. (1 ช้อนชากว่า ๆ) (7 กรัม) *	18 บ./กก.	0.13
น้ำตาลปี๊บ	20 ก. (~1 ช้อนโต๊ะ) (20 กรัม) *	79 บ./กก.	1.58

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ล้างพริกหนุ่ม เช็ดให้แห้ง · หอมแดงกับกระเทียมคงเปลือกไว้ · ชั่งสัดส่วนตามสูตรล็อต (พริก 1 กก.)
2. ย่างบนตะแกรงเตา พลิกให้ทั่วจนผิวพริกไหม้ดำพองเป็นจุด · หอมแดงกับกระเทียมย่างทั้งเปลือกจนนิ่มและมีกลิ่นหอม
3. พักให้เย็น ลอกผิวพริกที่ดำออก เด็ดก้าน ปอกเปลือกหอมแดงและกระเทียม
4. โขลกกระเทียม หอมแดง และพริกในครกให้เข้ากัน เนื้อหยาบ ไม่ละเอียดเป็นซอส
5. ปรุงน้ำปลา เกลือ น้ำตาลปี๊บ โขลกให้เข้ากัน ชิม แล้วชั่งตักใส่ถุง/กระปุก 170 ก. ปิดฝา เขียนวันที่ทำ
6. จัดชุดเสิร์ฟ ถ้วยน้ำพริกหนุ่ม วางคู่แคบหมู ผักลวก/ผักสด (ถั่วฝักยาว แตงกวา มะเขือเปราะ กะหล่ำปลี)

ราคาวัตถุดิบ: Makro 3 พ.ย. 2569 (หน้า /p/) · แคบหมู/ผักเคียงจาก Makro (แคบหมูเป็นของแบรนด์ ไม่ใช่ราคาผู้ทำโดยตรง) · DIT ค้าส่ง 3 พ.ย. 2569 ใช้อ้างอิงช่วงราคาเท่านั้น · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม แก๊ส/ถ่านย่าง · ภาชนะบรรจุ (ถ้วย GPPS 7 ออนซ์ฝาปิด ~3.4 บาท/ใบ ตัวอย่าง Makro) · ฉลาก · แรงงาน · น้ำมะนาว (ไม่บังคับ) · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนเปิดร้าน	ล้างและเช็ดพริกให้แห้ง ย่างพริก หอมแดง กระเทียม · ปอก · โขลก · ปรุง ทำเป็นล็อตเล็กตามยอดขายวันนั้น ไม่มีตัวเลขอายุจากแหล่งที่ยืนได้ ⇒ อย่าทำเผื่อหลายวัน	☐
ก่อนเปิดร้าน	บรรจุภาชนะสะอาด ปิดมิดชิด ชั่ง 170 ก. เขียนวันที่ทำ เข้าตู้เย็นต่ำกว่า 5°C ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 6(1)(2)(4) (ตีความแบบเข้ม)	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกถ้วย	ตักด้วยช้อน/อุปกรณ์หยิบจับ ไม่ใช้มือเปล่า · ผักล้างสะอาด ข้อ 6(1)(3)	☐
ตลอดช่วงขาย	วางอุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชม. แล้วกลับเข้าตู้เย็น ข้อ 6(4)	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	ถ้วยที่วางโต๊ะ/เหลือจากลูกค้า ทิ้ง ไม่เอากลับมาขายซ้ำ · ที่เหลือในตู้เย็นเขียนวันที่ ขายล็อตเก่าก่อน ข้อปฏิบัติของเรา	☐
ก่อนฝากร้านอื่น	ตรวจฉลากครบตามข้อ 4 (ฉบับ 383) ก่อน ถ้ายังไม่ครบ ห้ามฝาก อย. 2560 ข้อ 2.3(๑)	☐

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- น้ำพริกหนุ่มทำจากวัตถุดิบสด จึงอายุเก็บสั้น ⇒ ไม่มีแหล่งไทยที่ระบุจำนวนวันสำหรับน้ำพริกหนุ่มที่ไม่ผ่านความร้อนหลังตำ ⇒ ไม่ระบุจำนวนวัน: ทำล็อตเล็ก เก็บตู้เย็นต่ำกว่า 5°C และขายให้หมดเร็วที่สุด (ข้อปฏิบัติของเรา) · ห้ามเขียนอายุบนฉลากโดยไม่มีผลทดสอบ
  ที่มา: วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย 27(2) 2564 "ผลของสภาวะการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต่ออายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มบรรจุขวด" (บทคัดย่อ: "ผลิตมาจากวัตถุดิบสด จึงทำให้อายุการเก็บรักษาสั้น") https://li01.tci-thaijo.org/index.php/TSAEJ/article/view/250953 · ตรวจ 3 พ.ย. 2569
- น้ำพริกหนุ่มที่วางขายในเชียงใหม่เคยพบกรดเบนโซอิกเกิน 1,000 มก./กก. 47.7% (2553) → 23.5% (2556) ของตัวอย่าง (รวม 188 ตัวอย่าง) · สูงสุด 7,406 มก./กก. ⇒ สูตรร้านนี้ไม่ใช้สารกันเสีย ถ้าจะใช้ต้องรู้ชนิด/ปริมาณตามกฎหมาย และแสดงบนฉลาก · ข้อมูลเก่า (2553–2556)
  ที่มา: พัชริดา พิชัย และนฤมล ขันตีกุล. วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ฉบับพิเศษ 2 (ก.ค.–ก.ย. 2558) 198–207 https://he02.tci-thaijo.org/index.php/dmsc/article/download/241885/164634/833736 · เปิดอ่านตัวเต็ม 3 พ.ย. 2569 (บทความระบุว่าไม่มีกฎหมายที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับน้ำพริกหนุ่ม สสจ.เชียงใหม่ใช้เกณฑ์ 1,000 มก./กก. อ้าง Codex)
- ตัวบทประกาศอาหารปรุงสำเร็จไม่ได้เขียนคำว่า "น้ำพริก" และนิยาม "ใช้ความร้อน" รวมคำว่า เผา/ย่าง ⇒ จัดว่าน้ำพริกหนุ่มเป็นประเภทใช้ความร้อน (ข้อ 5) หรือไม่ใช้ความร้อน (ข้อ 6) ไม่ได้ชัด ⇒ ปฏิบัติแบบเข้มกว่า: ภาชนะสะอาดปิดมิดชิด · เก็บตู้เย็นต่ำกว่า 5°C หรือวางอุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชม. ระหว่างจัดเตรียม/จำหน่าย · ตักด้วยอุปกรณ์หยิบจับ ไม่ใช้มือเปล่า
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 ข้อ 4 (นิยาม) · ข้อ 5(2) · ข้อ 6(1)–(4) (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566) — เปิดอ่าน PDF laws.anamai 3 พ.ย. 2569
- ขายเป็นถุง/กระปุกฝากร้านอื่น = อาหารในภาชนะบรรจุ ต้องแสดงฉลากภาษาไทย (ชื่ออาหาร · เลขสารบบอาหาร · ชื่อ-ที่ตั้งผู้ผลิต · ปริมาณสุทธิ · ส่วนประกอบสำคัญเป็น % · ข้อมูลผู้แพ้อาหาร · "ควรบริโภคก่อน" วัน เดือน ปี สำหรับอาหารอายุไม่เกิน 90 วัน) · น้ำปลาในสูตร = ปลา ⇒ ต้องมี "ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีปลา" · ขายตรงให้ลูกค้าที่ร้านเราเอง/ส่งให้ผู้สั่ง ได้ยกเว้น แต่ฝากจำหน่ายที่อื่นไม่ได้รับยกเว้น
  ที่มา: ประกาศ สธ. (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 ข้อ 3 + (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560 · คำชี้แจง อย. ว่าด้วยการแสดงฉลาก (ประกาศ ณ 17 ก.ค. 2560) ข้อ 2.3(๑) "หากผู้ผลิตมีการฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่นซึ่งไม่ใช่สถานที่ผลิตอาหารนั้นไม่ได้รับการยกเว้น" · ข้อ 2.6(8) ควรบริโภคก่อน https://exfood.fda.moph.go.th/law/data/announ_fda/600727_367_383.pdf · https://exfood.fda.moph.go.th/law/data/complilation/Compi_367.pdf · เปิดอ่าน 3 พ.ย. 2569 · ⚠ ไม่ได้ตรวจว่ามีฉบับแก้ไขหลัง 2560
- ⚠ น้ำพริกหนุ่มที่ขายเป็นถุง ต้องขอเลขสารบบอาหาร/ขออนุญาตสถานที่ผลิตหรือไม่ — ยังไม่ได้ตัวบทที่ยืนยันได้ (ประกาศอ้างระเบียบ อย. ว่าด้วยการขอเลขสารบบ) ⇒ บทความต้องบอกตรง ๆ ว่าให้สอบถาม อย./สสจ. ก่อนขายฝาก ห้ามเขียนว่า "ไม่ต้องขอ"

ที่มา: คำชี้แจง อย. 2560 ข้อ 2.6(2) (เลขสารบบตามระเบียบ อย. สำหรับอาหารควบคุมเฉพาะ/กำหนดคุณภาพมาตรฐาน/ต้องมีฉลาก) · ไม่พบรายการ "น้ำพริกหนุ่ม" ในแหล่งที่เปิดได้

- **เกณฑ์สหรัฐ (ไม่ใช่กฎหมายไทย ไม่ใช่อายุสินค้า): อาหารพร้อมกินที่ทำเองแช่เย็น ≤5°C เก็บได้สูงสุด 7 วัน นับวันทำเป็นวันที่ 1 และต้องเขียนวันที่ ⇒ ใช้เป็นเพดานของ "ร้านที่ทำเอง" เท่านั้น ไม่ใช่คำรับรองว่าน้ำพริกหนุ่มเก็บได้ 7 วัน**
  ที่มา: FDA Food Code 2022 §3-501.17 (ตรวจ verbatim ไว้ในรายงาน hanglay/kuayteowneu 3 พ.ย. 2569 — ไม่ได้เปิดซ้ำรอบนี้)

ราคาวัตถุดิบ: Makro 3 พ.ย. 2569 (หน้า /p/) · แคบหมู/ผักเคียงจาก Makro (แคบหมูเป็นซองแบรนด์ ไม่ใช่ราคาผู้ทำโดยตรง) · DIT ค้าส่ง 3 พ.ย. 2569 ใช้อ้างอิงช่วงราคาเท่านั้น · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม แก๊ส/ถ่านย่าง · ภาชนะบรรจุ (ถ้วย GPPS 7 ออนซ์ฝาปิด ~3.4 บาท/ใบ ตัวอย่าง Makro) · ฉลาก · แรงงาน · น้ำมะนาว (ไม่บังคับ) · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

ขาย: ถุงซิป/กระปุกใส 170 ก. ติดฉลาก · ที่ร้าน: ถ้วยเล็กทรงเตี้ย

น้ำหนักต่อถุง

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
น้ำพริกหนุ่มต่อถุง	170 กรัม	ชั่งสุทธิ · ขนาดตามร้านจริง 170 ก. (Wongnai x LINE MAN)
ในชุดเสิร์ฟที่ร้าน	80 กรัม	ค่าประมาณของเรา (ไม่มีแหล่ง) · ชั่งรอบแรก

ลำดับการจัด

1. ตักน้ำพริกหนุ่มใส่ถ้วยกลางจาน/ถาด
2. วางแคบหมูกรอบด้านข้าง
3. จัดผักลวกและผักสดล้อมถ้วย

เครื่องเคียง

แคบหมู · ผักลวก/สด (ถั่วฝักยาว แตงกวา มะเขือเปราะ กะหล่ำปลี) · ข้าวเหนียว/ข้าวสวย · ไข่ต้ม (ถ้ามี)

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ชั่งสุทธิ 170 ก. สุ่มตรวจทุกล็อต
- ☐ น้ำพริกไม่แฉะเป็นน้ำ เนื้อหยาบ สีเขียวอมน้ำตาลจากการย่าง
- ☐ ฉลากครบ ก่อนฝากร้านอื่น

ราคาวัตถุดิบ: Makro 3 พ.ย. 2569 (หน้า /p/) · แคบหมู/ผักเคียงจาก Makro (แคบหมูเป็นของแบรนด์ ไม่ใช่ราคาผู้ทำโดยตรง) · DIT ค้าส่ง 3 พ.ย. 2569 ใช้อ้างอิงช่วงราคาเท่านั้น · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม แก๊ส/ถ่านย่าง · ภาชนะบรรจุ (ถ้วย GPPS 7 ออนซ์ฝาปิด ~3.4 บาท/ใบ ตัวอย่าง Makro) · ฉลาก · แรงงาน · น้ำมะนาว (ไม่บังคับ) · ginzii.com