ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้	ต้นทุนวัตถุดิบต่อชุด	ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)
50 ชุด	**≈ 24.7–29.4 บาท**	**60–83 บาท**
ชุด = ถ้วยน้ำพริก 100 ก. + ผักเคียง ~130 ก. + แคบหมู 15 ก. · ขายเฉพาะถ้วยน้ำพริกได้ (ต้นทุนแยกใน costBreakdown) · 100 ก. = ขนาดที่เรากำหนด ไม่ใช่ค่ากลางตลาด	ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ	ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: ต้นทุนต่อชุด (ถ้วยน้ำพริก + ผัก + แคบหมู) · หมู ~60% ของต้นทุนตัวน้ำพริก · min = ตัวเลือก alt ทุกตัว (หมูบดผสมมัน 20% แช่แข็ง · มะเขือเทศท้อ 3 กก. · พริกมีก้าน · กระเทียมจีน · แคบหมูไร้มัน) · ⚠ ผลผลิต ~5 กก./หม้อ เป็นค่าประมาณ (ถ้าได้ 4.5 กก. ต้นทุนถ้วยน้ำพริกขึ้นเป็น ~14.7 · ถ้า 5.5 กก. ลงเป็น ~12.0) · ไม่รวมข้าว แก๊ส ภาชนะ แรงงาน · ราคาขาย: ถ้วยน้ำพริกอ่อง: เดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN 3 พ.ย. 2569 — ป้าพรอาหารเหนือ 60 (ขายภาคกลาง) · จ๊าดลำ บ่อวิน 65 · ข้าเจ้าเป็นสาวเชียงใหม่ ตลาดคุณยิ้ม 83 · special = บ้านเชียงดาว "น้ำพริกอ่อง ผักลวก" 70 และป้าพร "น้ำพริกอ่องหมู+แคบหมู(เล็ก)" 75 · หน้าร้าน (เมนูแนะนำโดยสมาชิก Wongnai ไม่ใช่เมนูทางการ): ฮ้านถึงเจียงใหม่ 60 · หลองข้าวลำ 65 · ร้านอาหารเหนือในกรุงเทพ 70 (รีวิวปี 2559)

น้ำพริกอ่อง (หมูสับ + มะเขือเทศ · หม้อเดียว) · ทำได้ 50 ชุด · ต้นทุน 660.20 บาท ⇒ ชุดละ 13.20 บาท

~5 กก. ≈ 50 ถ้วยฯ ละ 100 ก. — ⚠ ไม่มีแหล่ง คำนวณจากมวลวัตถุดิบ 7.2 กก. หักน้ำที่ระเหยตอนเคี่ยว · ต้องชั่งจริงรอบแรก

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
หมูบดผสมมัน 10% (สดแช่เย็น)	3 กก. (ถ้วยละ ~60 ก.) (3,000 กรัม)	132 บ./กก.	396.00
มะเขือเทศท้อ (หั่นหยาบ)	2 กก. (ถ้วยละ ~40 ก.) (2,000 กรัม)	39 บ./กก.	78.00
พริกชี้ฟ้าแห้ง เด็ดก้าน แช่น้ำ	~60 เม็ด (~120 ก.) (120 กรัม) *	310 บ./กก.	37.20
กระเทียมไทยแกะกลีบ	10 หัว (~400 ก.) (400 กรัม) *	99 บ./กก.	39.60
หอมแดงไทย	~40 หัว (~400 ก.) (400 กรัม) *	95 บ./กก.	38.00
กะปิ	10 ช้อนโต๊ะ (~150 ก.) (150 กรัม) *	120 บ./กก.	18.00
ผักชี (รากผักชี + โรยหน้า)	~25 ราก + ซอยโรยหน้า (80 กรัม) *	213.33 บ./กก.	17.07
ต้นหอม (ซอยโรยหน้า)	~100 ก. (100 กรัม) *	130 บ./กก.	13.00
น้ำปลา (แกลลอน 4.5 ล.)	~200 มล. (ปรับชิม)	30.89 บ./ล.	6.18
น้ำตาลทราย	~45 ก. (ไม่บังคับ) (45 กรัม) *	28 บ./กก.	1.26
น้ำมันปาล์ม (ผัดเครื่อง)	300 มล.	53 บ./ล.	15.90
น้ำเปล่า	~500 มล. (เติมตามที่ข้นพอดี) *	0 บ./ล.	0.00

ผักเคียง (ผักต้ม/ลวก + ผักสด) · ทำได้ 50 ชุด · ต้นทุน 287.00 บาท ⇒ ชุดละ 5.74 บาท

ผัก ~130 ก./ชุด (ซื้อรวมเปลือก/ก้านเสียทิ้ง) · ค่าประมาณ ชั่งตามที่ร้านจัดจริง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
กะหล่ำปลีลอกขาว (ต้ม/ลวก)	50 ก./ชุด (2,500 กรัม) *	18 บ./กก.	45.00
ถั่วฝักยาว (ต้ม/ลวก)	30 ก./ชุด (1,500 กรัม) *	78 บ./กก.	117.00
แตงกวา (แตงร้าน · ผักสด)	50 ก./ชุด (2,500 กรัม) *	50 บ./กก.	125.00

แคบหมู (เครื่องเคียง) · ทำได้ 50 ชุด · ต้นทุน 525.00 บาท ⇒ ชุดละ 10.50 บาท

15 ก./ชุด

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
แคบหมูไร้มัน–ติดมัน (ชั่งกิโล)	15 ก./ชุด (≈ แคบหมูเล็ก) (750 กรัม) *	700 บ./กก.	525.00

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. โขลกพริกแห้งแช่น้ำ รากผักชี กระเทียม หอมแดง กะปิ ให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียว
2. ตั้งกระทะน้ำมันไฟกลาง ผัดเครื่องแกงจนหอม สีแดงส้ม
3. ใส่หมูสับ ผัดคลุกเครื่องแกงจนสุกทั่ว ไม่เหลือสีชมพู (วัดกลางกอง ≥71°C)
4. ใส่มะเขือเทศหั่นหยาบ เติมน้ำเล็กน้อย ผัดต่อให้มะเขือเทศเริ่มนิ่ม

5. ลดไฟอ่อน เคี่ยวจนมะเขือเทศเละ น้ำงวดข้นขลุกขลิก ปรุงน้ำปลา (น้ำตาลถ้าใส่)
6. ตักใส่ถ้วย 100 ก. วางผักต้ม/ผักสดกับแคบหมู โรยผักชีต้นหอม

ราคาวัตถุดิบ: Makro 3 พ.ย. 2569 (หน้า /p/) · แคบหมูราคาปลีกออนไลน์ร้านไส้อั่วเม็งราย · ผักชี/ต้นหอม/ผัก = ราคาแพ็ก Makro ปริมาณประมาณ · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ข้าวเหนียว/ข้าวสวย · แก๊ส · ภาชนะ/กระปุก · แรงงาน · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนวันขาย	โขลกเครื่องแกง (พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง รากผักชี กะปิ) ใส่กล่องเขียนวันที่ แช่เย็น · หมูสับสดซื้อวันที่ทำ ไม่ภักนาน USDA: เนื้อบดดิบ 1–2 วัน	☐
วันขาย ก่อนเปิดร้าน	ผัดเครื่องแกง → หมูสับสุกทั่ว (วัดกลางกอง ≥71°C) → มะเขือเทศ → เคี่ยวข้นขลุกขลิก ปรุงรส ตักชิมก่อนเข้าตู้อุ่น USDA FSIS · FDA Food Code §3-401.11	☐
ก่อนเปิดร้าน	น้ำพริกที่เก็บข้ามคืน: อุ่นให้ทุกส่วนถึง 74°C แล้วค่อยลดไฟอุ่น FDA Food Code §3-403.11 (กฎหมายไทยกำหนดแค่ต้องอุ่นก่อนขาย)	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกชุด	ตักน้ำพริก 100 ก. → ผักต้ม/สด → แคบหมู → โรยผักชีต้นหอม	☐
ตลอดช่วงขาย	หม้อน้ำพริกตั้งไฟอุ่น >63°C · ถ้าวางอุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชม. (ขายกระปุกที่ตลาดนับเวลาด้วย) ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	น้ำพริกที่เหลือแบ่งภาชนะตื้นหลายใบ คลายร้อนแล้วเข้าตู้เย็นให้เร็ว (57→21°C ใน 2 ชม. · ถึง 5°C รวม ≤6 ชม.) เขียนวันที่ทำ FDA Food Code §3-501.14/15 · USDA แนะ 3–4 วัน สำหรับของเหลือในตู้เย็น	☐
ปิดร้าน	น้ำพริกที่วางนอกตู้เย็นโดยไม่ได้ตั้งไฟเกิน 2 ชม. ⇒ ทิ้ง ไม่เก็บกลับมาขาย ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2) วรรคสอง · "ทิ้ง" เป็นข้อปฏิบัติของเรา	☐

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- หมูสับต้องสุกทั่วกอง: หมูบด/เนื้อบดวัดกลางให้ได้อย่างน้อย 71.1°C (160°F) · เกณฑ์ FDA 68°C 17 วินาที (หรือ 63°C 3 นาที / 66°C 1 นาที / 70°C ทันที) ⇒ กฎหมายไทยไม่ระบุตัวเลข เขียนแค่ "ใช้ความร้อนที่เหมาะสม"
  ที่มา: USDA FSIS Safe Minimum Internal Temperature Chart (Ground Meats 160°F/71.1°C) · FDA Food Code 2022 §3-401.11(A)(2) (non-intact meats 68°C/155°F 17 วินาที หรือคู่เวลา-อุณหภูมิในตาราง) · ประกาศ สธ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง) ข้อ 5(1) — เปิดอ่านเอง 3 พ.ย. 2569
- หม้อน้ำพริกที่ตั้งขายต้องร้อนสูงกว่า 63°C · วางอุณหภูมิห้องได้ไม่เกิน 2 ชั่วโมงระหว่างเตรียม/ขาย · ต้องอุ่นให้ร้อนก่อนเสิร์ฟ (ตัวบทเขียนว่า "ต้ม แกง ตุ๋น นึ่ง เป็นต้น" — น้ำพริกอ่องผัดเคี่ยวข้น ไม่ได้ถูกเอ่ยชื่อ ⇒ ตีความตาม "เป็นต้น")
  ที่มา: ประกาศ สธ. เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 ข้อ 5(2) — เปิดอ่าน PDF laws.anamai 3 พ.ย. 2569
- น้ำพริกที่เหลือข้ามคืน: กฎหมายไทยไม่กำหนดอัตราทำให้เย็น/จำนวนวันเก็บ ⇒ ใช้เกณฑ์สหรัฐเทียบ: ทำให้เย็นจาก 57°C ถึง 21°C ใน 2 ชม. และถึง 5°C รวมไม่เกิน 6 ชม. (แบ่งภาชนะตื้น) · เก็บที่ ≤5°C ติดวันที่ทำ ใช้ได้สูงสุด 7 วัน นับวันทำเป็นวันที่ 1 (เกณฑ์ร้านอาหารสหรัฐ) · คู่มือผู้บริโภค USDA: ของเหลือปรุงสุกในตู้เย็น 3–4 วัน · อุ่นซ้ำให้ทุกส่วนถึง 74°C
  ที่มา: FDA Food Code 2022 §3-501.14 · §3-501.15 · §3-501.17(A) · §3-403.11(A) · USDA FSIS Leftovers and Food Safety (3 to 4 days) — เปิดอ่านเอง 3 พ.ย. 2569 · ⚠ ไม่มีงานวิจัยอายุเก็บน้ำพริกอ่องโดยตรง ⇒ ตัวเลขวันเป็นเกณฑ์ทั่วไปของอาหารปรุงสุก ไม่ใช่ผลทดสอบเมนูนี้
- หมูสับดิบ: เก็บเย็นแยกจากของสุกและผัก ใช้ให้หมดเร็ว (คู่มือผู้บริโภค USDA: เนื้อบดดิบในตู้เย็น 1–2 วัน)
  ที่มา: USDA FSIS Refrigeration and Food Safety · ⚠ ไม่ได้เปิดประกาศ สธ. 2561 (อุณหภูมิอาหารสด) รอบนี้ — ตารางนั้นอ้าง "เนื้อเป็นชิ้น" ไม่แน่ใจว่ารวมเนื้อบด ⇒ ห้ามยกตัวเลข 5 วันของเนื้อชิ้นมาใช้กับหมูสับ
- ใส่กระปุกขาย: ขายตรงหน้าร้านตัวเอง/ส่งเดลิเวอรีให้ผู้ซื้อ ไม่ต้องติดฉลากตามข้อยกเว้น (แต่ถ้าไปขอเลขสารบบอาหารแล้ว ต้องทำตามประกาศฉลาก) · ฝากขายร้านอื่น/ส่งไปจำหน่ายที่อื่น = ต้องขออนุญาตสถานที่ผลิต + เลขสารบบอาหาร + ฉลาก · กระปุกพลาสติก ฝาพลาสติก = หมวดอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที (ประกาศ สธ. ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544) · ภาชนะปิดสนิท (ฝาอลูมิเนียม/ขวดแก้ว ฝาโลหะ/ถุงฟอยล์) = ประกาศ ฉบับที่ 355 พ.ศ. 2556 ซึ่งเข้มกว่า · ⚠ ตัวบทไม่พูดถึงการส่งพัสดุข้ามจังหวัดโดยตรง ⇒ ให้ถาม สสจ./อย. ก่อน
  ที่มา: ประกาศ สธ. (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 ข้อ 3(1) (3) และวรรคท้ายข้อ 3 [ฉบับรวม exfood.fda.moph.go.th/law/data/complilation/Compi_367.pdf] · คู่มือการขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์น้ำพริก อย. ต.ค. 2565 หน้า 1

(ข้อยกเว้น "โดยไม่ได้เข้าไปขายฝากในที่อื่น ๆ ด้วย") หน้า 2–3 (จำแนกประเภท) — เปิดอ่านเอง 3 พ.ย. 2569 · คู่มือไม่ได้เอ่ยชื่อ "น้ำพริกอ่อง" (ยกตัวอย่างน้ำพริกหนุ่ม/ตาแดง/กากหมู) ⇒ จัดประเภทโดยเทียบ

Ginzii

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

ถ้วยเล็กใส่น้ำพริก (ขนาดจุ 100 ก. พอดี) + จานรองหรือถาดวางผักกับแคบหมู · ขายกลับบ้านใช้กระปุก/ถ้วยปิดฝา

น้ำหนักต่อชุด

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
น้ำพริกอ่อง (ตักถ้วย)	100 กรัม	หมูดิบ ~60 + มะเขือเทศดิบ ~40 · ผลผลิตสุก ค่าประมาณ ชั่งรอบแรก
ผักเคียง	130 กรัม	กะหล่ำปลีต้ม 50 + ถั่วฝักยาวลวก 30 + แตงกวาสด 50 · ค่าประมาณ
แคบหมู	15 กรัม	≈ แคบหมูเล็ก

ลำดับการจัด

1. ตักน้ำพริกอ่อง 100 ก. ใส่ถ้วยเล็ก ปาดผิวให้เรียบ
2. โรยต้นหอมผักชีซอยบนน้ำพริก
3. วางกะหล่ำปลีต้ม ถั่วฝักยาวลวก แตงกวาสดข้างถ้วย
4. วางแคบหมูข้างผัก

เครื่องเคียง

ข้าวเหนียว (ขายแยก)

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

☐ ชั่งน้ำพริกทุกถ้วย 100 ก. (สุ่มตรวจ)
☐ ผิวน้ำพริกข้นขลุกขลิก ไม่แห้งแตกมัน ไม่ใสเป็นน้ำ
☐ หม้อน้ำพริกตั้งขายร้อนกลางหม้อ >63°C