Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้
10 แก้ว
แก้วพลาสติก 22 ออนซ์ · น้ำแดง 40 มล. + นมข้นหวาน 40 ก. + น้ำร้อน 60 มล. + นมสด 90 มล. + น้ำแข็ง 300 ก. · คิดเป็นชุด 10 แก้วจากหม้อชง 1 รอบ (ของเหลวรวม ~2.2 ลิตร ค่าประมาณ) · ปรับเป็นแก้ว 16 ออนซ์ได้ (variant16oz) · ใช้นมผงแทนนมสดได้ (variantPowder22oz) · ตารางชงหลายขนาดดู batchTable

ต้นทุนวัตถุดิบต่อแก้ว
≈ 12.2–14.14 บาท
ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาบนแอปเดลิเวอรี (อ้างอิง)
35–50 บาท
ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: max = ราคาหลัก (เฮลซ์บลูบอย · มะลิ นมข้นหวาน · นมสดเมจิ 2 ล. · แก้ว PP เอโร่ 22 ออนซ์ · หลอด 8 มม. · น้ำแข็ง 2.00 บ./กก.) · min = ตัวเลือก alt ทุกตัว (บีชบอย · คาร์เนชัน พลัส · นมสดไทย-เดนมาร์ค 1 ล. · แก้วอีซี่ทรง U · หลอดช้อน · น้ำแข็ง 1.75) · ไม่รวมถุงหิ้ว แก๊ส ค่าไฟ · น้ำแข็งเป็นค่าประมาณ · ปริมาณต่อแก้วเป็นค่าที่เราเลือกจากช่วงสูตรแหล่งอ้างอิง ไม่ใช่ปริมาณของแหล่งใดแหล่งหนึ่ง · ราคาขาย: ราคาเมนูเดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN อ่าน 17 พ.ย. 2569 (ไม่ใช่ราคาหน้าร้าน · ส่วนใหญ่ไม่ระบุขนาดแก้ว): ร้านติดนม โคกหล่อ "นมชมพู 22 oz" 35 · Snow Cafe นมชมพูเย็น 40 · ไก่บ้านต้มน้ำปลาแม้นศรี1 นมชมพู 40 · ร้านติดนม กกท.ประตู4 รามคำแหง นมชมพู 45 · More' Milk SUT นมชมพู 50 · เจ๊นก กะเพราโบราณ เมืองทองธานี นมชมพู 50 · เมนูที่ระบุขนาด 22 ออนซ์มีรายการเดียว (35)

น้ำแดงกลิ่นสละ (ชุด 10 แก้ว) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 38.31 บาท ⇒ แก้วละ 3.83 บาท

ตวงน้ำแดง 40 มล./แก้ว · ปริมาณเป็นค่าที่เราเลือกจากช่วงสูตรแหล่งอ้างอิง (ดู factcheck S1) · ตวงรอบแรกแล้วชิมปรับ

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
เฮลซ์บลูบอย น้ำหวานเข้มข้น กลิ่นสละ 710 มล.	400 มล. (แก้วละ 40 มล.) *	95.77 บ./ล.	38.31

นมข้นหวาน + น้ำร้อน (ชุด 10 แก้ว) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 26.80 บาท ⇒ แก้วละ 2.68 บาท

ใส่ตอนน้ำร้อน คนจนละลายเข้ากับน้ำแดง · สินค้าที่คิดราคาเขียนบนซองว่า Sweetened Condensed Milk Product (ผลิตภัณฑ์นมข้นหวาน) ส่วนประกอบมีน้ำมันปาล์ม · ไม่ใช่ครีมเทียมข้นหวาน

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
นมข้นหวาน (มะลิ 2 กก.)	400 กรัม (แก้วละ 40 ก.) *	67 บ./กก.	26.80
น้ำร้อน (ละลายนมข้นหวาน)	600 มล. (แก้วละ 60 มล.) *	0 บ./ล.	0.00

นมสดพาสเจอร์ไรส์ (ชุด 10 แก้ว) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 44.89 บาท ⇒ แก้วละ 4.49 บาท

นมสดเย็น 90 มล./แก้ว เทตอนท้ายลงในหม้อชงที่ละลายแล้ว · แทนด้วยนมผงได้ (ดู variantPowder22oz)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
เมจิ นมสดพาสเจอร์ไรซ์ รสจืด 2 ล.	900 มล. (แก้วละ 90 มล.) *	49.88 บ./ล.	44.89

น้ำแข็ง · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 6.00 บาท ⇒ แก้วละ 0.60 บาท

น้ำแข็งแก้ว 22 ออนซ์ 300 ก. (เนสท์เล่โปรเฟสชันนัล) · ราคาเป็นค่าประมาณ: ข่าว MGR 20 ก.ย. 2565 กระสอบละ 35–40 บาท (เชียงใหม่ ไม่ระบุน้ำหนักกระสอบ) เราตั้ง 20 กก./กระสอบ ⇒ 1.75–2.00 บ./กก. · ถามโรงน้ำแข็งที่ร้านซื้อจริง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำแข็งบริโภค	3,000 กรัม (แก้วละ 300 ก.) *	2 บ./กก.	6.00

ภาชนะ (แก้ว ฝา หลอด) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 25.40 บาท ⇒ แก้วละ 2.54 บาท

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
แก้วพลาสติก PP 22 ออนซ์ (เอโร่ 50 ใบ = 79 บาท)	10 ใบ (ใบละ 1.58 บาท)		15.80
ฝาโดม PET 95 มม. (เอโร่ 100 ชิ้น = 59 บาท)	10 ชิ้น (ชิ้นละ 0.59 บาท)		5.90
หลอดงอห่อฟิล์ม 8 มม. (เอโร่ 500 เส้น = 185 บาท)	10 เส้น (เส้นละ 0.37 บาท)		3.70

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ตวงน้ำแดงกลิ่นสละ 40 มล. ต่อแก้ว ใส่ในเหยือกชง (ชุด 10 แก้ว = 400 มล.)

2. ใส่นมข้นหวาน 40 กรัมต่อแก้ว แล้วเติมน้ำร้อน 60 มล. ต่อแก้ว คนด้วยตะกร้อจนละลายเป็นเนื้อเดียวกัน ได้น้ำสีชมพูเข้ม
3. เทนมสดเย็น 90 มล. ต่อแก้ว ลงในหม้อ คนให้เข้ากัน สีเปลี่ยนเป็นชมพูอ่อนขุ่น (ถ้าใช้นมผง ละลายผงกับน้ำอุ่นก่อนแล้วเทลงหม้อ)
4. ตักน้ำแข็ง 300 กรัมใส่แก้ว 22 ออนซ์ ให้เต็มแก้ว (ใช้ที่ตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ ไม่ใช้มือ)
5. ตวงนมชมพูที่ผสมแล้วประมาณ 220 มล. (1 ใน 10 ของหม้อ) เทลงแก้วน้ำแข็งช้า ๆ
6. ปิดฝาโดม เสียบหลอด เสิร์ฟทันที

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ · เช็ค 17 พ.ย. 2569) · ราคาแพ็กใหญ่ · ยกเว้นน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · นมผงริชชี่เป็นร้านค้า marketplace บน Makro (ไม่ใช่ Makro ขายเอง) · ตรวจข้อมูล 2026-11-17 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้วแก้ว (0.28–0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · ค่าแก๊สต้มน้ำร้อน · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ชง (คิดเป็น 0) · ของเสีย/น้ำแดงหรือนมผสมที่ทิ้ง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนเปิดร้าน	ชงหม้อแรก: ตวงน้ำแดง 400 มล. ใส่นมข้นหวาน 400 ก. เติมน้ำร้อน 600 มล. คนจนละลายหมด แล้วเทนมสดเย็น 900 มล. คนให้เข้ากัน ตวงของเหลวรวมที่ได้จริงรอบแรก ถ้าไม่ถึง ~2.2 ลิตร ปรับตัวตวงต่อแก้ว	☐
ก่อนเปิดร้าน	เทนมชมพูผสมใส่ภาชนะมีฝาปิด วางสูงจากพื้น ≥ 60 ซม. ใกล้จุดเสิร์ฟ (ถ้าไม่ขายหมดใน 2 ชั่วโมงให้ตั้งในตู้เย็น)	☐
ก่อนเปิดร้าน	เตรียมถังน้ำแข็งบริโภค (ฝาปิด สูงจากพื้น ≥ 15 ซม. ขอบถัง ≥ 60 ซม.) ที่ตักด้ามยาวแขวนไว้ ไม่แช่ของอื่น	☐
ก่อนเปิดร้าน	นมสดและนมข้นหวานที่เปิดแล้วเก็บตู้เย็น (นมสด 2–8°C ตามฉลาก)	☐
ก่อนเปิดร้าน	เช็คแก้ว ฝา หลอด ว่าพอดีกัน และพอขายทั้งวัน	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกแก้ว	น้ำแข็ง 300 ก. → คนหม้อ → เทนมชมพู ~220 มล. → ปิดฝา เสียบหลอด	☐
ทุกแก้ว	ใช้ที่ตักน้ำแข็งเท่านั้น ห้ามใช้มือหรือใช้แก้วตัก	☐
ตลอดวัน	ดูเวลาที่นมชมพูผสมวางที่อุณหภูมิห้อง ไม่เกิน 2 ชั่วโมงต่อรอบ ตามประกาศ สธ. 2566 ถ้าเกินให้เก็บตู้เย็นหรือทิ้ง	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	นมชมพูผสมที่เหลือ: แช่ตู้เย็นต่ำกว่า 5°C ติดป้ายวันที่ · ไม่พบเกณฑ์วันเก็บตามกฎหมาย ⇒ ใช้ภายในวัน หรือทิ้งถ้ากลิ่นรสเปลี่ยน	☐
ปิดร้าน	น้ำแข็งที่เหลือในถังทิ้งให้หมด ล้างถังและที่ตักให้สะอาด คว่ำให้แห้ง	☐
ปิดร้าน	ล้างหม้อ ตะกร้อ ที่ตวง ผึ่งให้แห้ง	☐

การเก็บและอุณหภูมิ

- นมชมพูผสมนมที่วางอุณหภูมิห้อง ไม่เกิน 2 ชั่วโมง · เก็บเย็นต่ำกว่า 5°C
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 6(4) (เครื่องดื่มจัดเป็นประเภทไม่ใช้ความร้อน ตามข้อ 4)

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- น้ำแข็งที่ใส่แก้วลูกค้า ต้องเก็บในภาชนะสะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม. (ขอบถังสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.) ใช้ที่คีบหรือตักโดยเฉพาะที่มีด้ามจับ และห้ามนำอาหารหรือของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค (ห้ามแช่กล่องนมในถังน้ำแข็ง)
  ที่มา: กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 14 (ราชกิจจาฯ เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก 20 มิ.ย. 2561) · เปิดตัวบท PDF กรมอนามัยอ่านซ้ำ 17 พ.ย. 2569 · ตัวเลขเกณฑ์เชื้อของน้ำแข็งไม่ได้อ่านจากตัวบทจึงไม่ใส่
- น้ำนมชมพูที่ชงไว้เป็นหม้อ ต้องใส่ภาชนะสะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และน้ำที่ใช้ชงต้องได้เกณฑ์น้ำบริโภคของกรมอนามัย
  ที่มา: กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 12 วรรคสอง (เครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย)
- นมชมพูที่ผสมนมแล้วไม่วางทิ้งที่อุณหภูมิห้องเกิน 2 ชั่วโมง ถ้าจะเก็บต่อให้แช่ตู้เย็นต่ำกว่า 5°C · ประกาศนิยามเครื่องดื่มเป็นอาหารประเภทไม่ใช้ความร้อน (แม้เราใช้น้ำร้อนละลายนมข้นหวาน จึงอ่านได้ 2 ทาง) เราเลือกเกณฑ์ที่เข้มกว่า · ไม่พบหน่วยงานไทยกำหนดจำนวนวันเก็บนมชมพูที่ผสมแล้ว จึงไม่ใส่ตัวเลขวัน
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 4 (นิยาม "ไม่ใช้ความร้อน" มีคำว่า "เครื่องดื่ม") และข้อ 6(4) · เปิดตัวบทอ่านซ้ำ 17 พ.ย. 2569
- นมสดพาสเจอร์ไรส์เก็บในตู้เย็น 2–8°C ตามฉลากสินค้า (4 ยี่ห้อที่ Makro ระบุตรงกัน) · นมข้นหวานที่เปิดแล้ว: ซองคาร์เนชัน พลัส ระบุให้เก็บในภาชนะสะอาดมีฝาปิดในตู้เย็น เก็บได้ 7 วัน (อ่านจากรูปหลังซองบนหน้า Makro) · ยี่ห้ออื่นอ่านฉลากของยี่ห้อนั้น ไม่ใช้ตัวเลข 7 วันกับยี่ห้ออื่น
  ที่มา: หน้าสินค้า Makro (ข้อมูลการเก็บรักษา 2–8°C: แมกโนเลีย · ไทย-เดนมาร์ค · เมจิ · ดัชมิลล์) · รูปหลังซอง makro.pro/p/169515023825459 *"Once opened, the product should be stored in clean container with lid. Can keep in refrigerator for 7 days."*
- น้ำแดงกลิ่นสละสีแดงมาจากสีผสมอาหาร: รายการหนึ่งใน Open Food Facts (ผู้ใช้เติมข้อมูล ไม่ได้ยืนยันกับขวดปัจจุบัน) ระบุเฮลซ์บลูบอยกลิ่นสละมี "สีสังเคราะห์ (INS 122)" · ตัวบทกฎหมายกำหนดสี INS 122 (อะโซรูบีน) ในเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส (หมวด 14.1.4) ไม่เกิน

95 มก./กก. และในเครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (หมวด 01.1.4) ไม่เกิน 70 มก./กก. คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค · เราไม่ชี้ว่าแก้วที่ร้านชงตกหมวดไหน และร้านทำเองคำนวณปริมาณสีไม่ได้ ⇒ ข้อปฏิบัติ: ซื้อน้ำแดงที่ฉลากมีเลข อย. และแสดงส่วนประกอบ ใช้ตามปริมาณในสูตร ไม่เติมสีเพิ่มเอง

ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 468) พ.ศ. 2568 บัญชีหมายเลข 1 แนบท้าย (ราชกิจจาฯ เล่ม 142 ตอนพิเศษ 387 ง 11 ธ.ค. 2568 · food.fda.moph.go.th/media.php?id=8400962663388364 80&name=P468.pdf) หน้า 74–75 AZORUBINE INS 122 · เงื่อนไข 127 "คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค" · Open Food Facts รหัส 8850423000093 · 'ไม่เติมสีเพิ่มเอง' เป็นข้อปฏิบัติของเรา ไม่ใช่ข้อความในตัวบท

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ · เช็ค 17 พ.ย. 2569) · ราคาแพ็กใหญ่ · ยกเว้นน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · นมผงริชชี่เป็นร้านค้า marketplace บน Makro (ไม่ใช่ Makro ขายเอง) · ตรวจข้อมูล 2026-11-17 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้วแก้ว (0.28–0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · ค่าแก๊สต้มน้ำร้อน · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ชง (คิดเป็น 0) · ของเสีย/น้ำแดงหรือนมผสมที่ทิ้ง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

แก้วพลาสติก PP 22 ออนซ์ + ฝาโดม 95 มม. + หลอด

น้ำหนักต่อแก้ว

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
น้ำแดงกลิ่นสละ	40 มล.	
นมข้นหวาน	40 กรัม	ตวงเป็นกรัม
น้ำร้อน	60 มล.	
นมสดเย็น	90 มล.	หรือนมผง 9–13 ก. ละลายน้ำอุ่นตามฉลาก
น้ำแข็ง	300 กรัม	เต็มแก้ว 22 ออนซ์ (เนสท์เล่โปรเฟสชันนัล)

ลำดับการจัด

1. ตักน้ำแข็ง 300 กรัมใส่แก้วให้เต็ม
2. เทนมชมพูที่ผสมแล้ว (1 ใน 10 ของหม้อ ราว 220 มล. ตวงจริงรอบแรก) ลงตรงกลางแก้วช้า ๆ ให้ไหลแทรกน้ำแข็ง
3. ปิดฝาโดม เสียบหลอด

เครื่องเคียง

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- □ ตวงน้ำแดงทุกแก้ว — ตักด้วยตา สีและรสไม่นิ่ง ต้นทุนก็ไม่นิ่ง
- □ น้ำแข็งเต็มแก้วทุกใบ (ปริมาณเท่ากัน)
- □ ฝาปิดสนิท ผนังแก้วไม่เลอะ
- □ สีชมพูอ่อนขุ่นเหมือนกันทุกแก้ว — ถ้าแดงเข้มใส แปลว่าน้ำแดงมากเกินหรือนมน้อยเกิน
- □ คนหม้อชงก่อนตวงทุกครั้ง นมจะแยกชั้นเมื่อวางนิ่ง

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ · เช็ค 17 พ.ย. 2569) · ราคาแพ็กใหญ่ · ยกเว้นน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · นมผงริชชี่เป็นร้านค้า marketplace บน Makro (ไม่ใช่ Makro ขายเอง) · ตรวจข้อมูล 2026-11-17 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้วแก้ว (0.28–0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · ค่าแก๊สต้มน้ำร้อน · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ชง (คิดเป็น 0) · ของเสีย/น้ำแดงหรือนมผสมที่ทิ้ง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com