Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้
20 จาน
จานละ เส้นใหญ่สด 150 ก. · หมูสันนอกดิบ 60 ก. · คะน้า ~60 ก. · น้ำราด ~180 มล. · คิดเป็นชุด 20 จาน (เตรียมหมูหมัก+น้ำราดชุดเดียว) แต่ผัดเส้นทีละจาน

ต้นทุนวัตถุดิบต่อจาน
≈ 21.9–24.3 บาท
ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)
50–60 บาท
ร้านหนึ่ง · ข่าว ก.ค. 2568

ต้นทุน: หมู ~34% · เส้น ~23% · คะน้า ~15% (max = ราคาหลักในตาราง สันนอก · เส้น 38 · ซอสหอยเด็กสมบูรณ์ · min = alt ทุกตัว สะโพกหมู · เส้นมหาไช · ซอสหอยนกขั้วโลก) · ราคาขาย: หน้าร้าน: ร้านราดหน้ายอดผักอภิโภชน์ รามอินทรา 14 (Bangkok Biz News 26 ก.ค. 2568) "ปัจจุบันนี้ 50/60 บาท" (ไม่ระบุชัดว่าธรรมดา/พิเศษ) · หลักฐานหน้าร้านบาง 1 ร้าน · special = ราคาบนแอปเดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN (ไม่ใช่หน้าร้าน · ไม่ระบุวันที่ · อ่าน 8 พ.ย. 2569): ราดหน้า 55 (ร้านราดหน้า 18 ร้าน 18 ล้าน) · ราดหน้าหมูหมักธรรมดา 80/พิเศษ 90 (ร้านราดหน้ายอดผักมารวย พหลโยธิน 40) · รีวิวปี 2562 (35–40 บาท) เก่ามาก ไม่ใช้

หมูหมัก (สันนอกหั่นบาง) · ทำได้ 20 จาน · ต้นทุน 180.86 บาท ⇒ จานละ 9.04 บาท

หมูดิบ 60 ก./จาน (Wongnai สูตร Lek ~50 ก./จาน · ร้านอภิโภชน์ใช้สันนอก) · ค่าประมาณ ชั่งรอบแรก

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
สันนอกหมู (ชั่งกิโล · หั่นบางตามขวางเสี้ยน)	1.2 กก. (1,200 กรัม)	139 บ./กก.	166.80
ซีอิ๊วขาว สูตร 1 (หมัก)	8 ช้อนโต๊ะ (~120 มล.) *	54.5 บ./ล.	6.54
ซอสหอยนางรม (หมัก)	4 ช้อนโต๊ะ (~60 ก.) (60 กรัม) *	35.75 บ./กก.	2.15
น้ำตาลทราย (หมัก)	4 ช้อนชา (~20 ก.) (20 กรัม) *	28 บ./กก.	0.56
พริกไทยป่น (หมัก)	1 ช้อนชา (~4 ก.) (4 กรัม) *	165 บ./กก.	0.66
แป้งมันสำปะหลัง (หมัก)	8 ช้อนโต๊ะ (~70 ก.) (70 กรัม) *	40.5 บ./กก.	2.84
น้ำเปล่า (หมัก)	~200 มล. *	0 บ./ล.	0.00
เบกกิ้งโซดา (ไม่บังคับ)	~2½ ช้อนชา (≈12 ก.) (12 กรัม) *	110 บ./กก.	1.32

น้ำราดหน้า (ชุด ~3.6 ลิตร) · ทำได้ 20 จาน · ต้นทุน 169.35 บาท ⇒ จานละ 8.47 บาท

น้ำราดจานละ ~180 มล. · ต้มกระดูก 1.5–2 ชม. เหลือน้ำซุป ~3.5 ล. · คะน้าตัดแต่งเหลือ ~1.2 กก. (ซื้อ 1.5 กก.) · ค่าประมาณ

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
กระดูกซุปหมู (ชั่งกิโล)	1 กก. (1,000 กรัม)	54 บ./กก.	54.00
น้ำเปล่า (ต้มซุป)	~4 ลิตร (4,000 มล.) *	0 บ./ล.	0.00
น้ำมันปาล์ม (ผัดกระเทียม เต้าเจี้ยว)	~7 ช้อนโต๊ะ (100 มล.) *	51.67 บ./ล.	5.17
กระเทียมปอกเปลือก	~120 ก. สับ (120 กรัม) *	87 บ./กก.	10.44
เต้าเจี้ยว สูตร 1	~200 ก. (200 กรัม) *	47 บ./กก.	9.40
ซีอิ๊วขาว สูตร 1 (น้ำราด)	8 ช้อนโต๊ะ (~120 มล.) *	54.5 บ./ล.	6.54
ซอสหอยนางรม (น้ำราด)	6 ช้อนโต๊ะ (~90 ก.) (90 กรัม) *	35.75 บ./กก.	3.22
น้ำตาลทราย (น้ำราด)	~½ ถ้วย (~100 ก.) (100 กรัม) *	28 บ./กก.	2.80
แป้งมันสำปะหลัง (ละลายน้ำ เทลงให้ข้น)	~11 ช้อนโต๊ะ (~100 ก.) ละลายน้ำ ~300 มล. (100 กรัม) *	40.5 บ./กก.	4.05
ผักคะน้า (ชั่งกิโล · ลวก)	1.5 กก. (ตัดแต่ง ~1.2 กก. · จานละ ~60 ก.) (1,500 กรัม)	49 บ./กก.	73.50
เกลือ (ลวกคะน้า)	~1 ช้อนโต๊ะ (20 กรัม) *	12 บ./กก.	0.24

เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วดำ (ผัดทีละจาน) · ทำได้ 20 จาน · ต้นทุน 136.18 บาท ⇒ จานละ 6.81 บาท

เส้นสด 150 ก./จาน (Wongnai Lek ~100 ก./จาน) · ค่าประมาณ ชั่งรอบแรก

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด	3 กก. (จานละ 150 ก.) (3,000 กรัม)	38 บ./กก.	114.00
ซีอิ๊วดำ สูตร 5 (แกลลอน 2.7 กก.)	~2 ช้อนชา/จาน (รวม ~200 ก.) (200 กรัม) *	27.78 บ./กก.	5.56
น้ำตาลทราย (ผัดเส้น)	~½ ช้อนชา/จาน (รวม ~40 ก.) (40 กรัม) *	28 บ./กก.	1.12
น้ำมันปาล์ม (ผัดเส้นทีละจาน)	~1 ช้อนโต๊ะ/จาน (รวม ~300 มล.) *	51.67 บ./ล.	15.50

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. หั่นสันนอกบางตามขวางเสี้ยน คลุกซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม น้ำตาล พริกไทย แป้งมัน น้ำ (เบกกิ้งโซดาถ้าใช้ ดูข้อความปลอดภัย) แช่ตู้เย็น ≥30 นาที (Wongnai สูตร Lek หมัก ≥3 ชม.)
2. ลวกคะน้าในน้ำเดือดใส่เกลือ ตักลงน้ำเย็นให้ยังเขียว สะเด็ดน้ำ แบ่งจานละ ~60 ก. (ต้มซุปกระดูกหมู 1.5–2 ชม. ไว้ก่อนแล้วตั้งต่อบนเตา)
3. ผัดเส้นใหญ่ทีละจานในกระทะร้อน น้ำมัน ~1 ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วดำ ~2 ช้อนชา น้ำตาลเล็กน้อย โรยเส้นให้กระจาย ทิ้งให้หอมไหม้ขอบ ตักใส่จาน
4. ผัดกระเทียมกับเต้าเจี้ยวในน้ำมันจนหอม ใส่หมูหมักผัดจนเกือบสุก
5. เติมน้ำซุป ปรุงซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม น้ำตาล เดือดแล้วละลายแป้งมันกับน้ำเทลงช้า ๆ คนตลอดจนข้นใส ปิดไฟ
6. จัดจาน: เส้นผัด → คะน้า → ราดน้ำราดพร้อมหมู จานละ ~180 มล. · เสิร์ฟพร้อมน้ำส้มพริก พริกป่น น้ำตาล น้ำปลา

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ · เช็ค 8 พ.ย. 2569) · ปริมาณวัตถุดิบเป็นค่าประมาณของเรา อ้างอัตราส่วนจากสูตร Wongnai (Lek) ปรับเป็นจานร้านขาย · ชั่งรอบแรกแล้วแก้ · ตรวจข้อมูล 2026-11-08 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส (ผัดเส้นไฟแรงทีละจาน + ตั้งหม้อน้ำราด) · ภาชนะ/จาน/กล่อง/ถุง · เครื่องปรุงบนโต๊ะ (น้ำส้มพริก พริกป่น น้ำตาล น้ำปลา) · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ของเสีย/เส้นที่ผัดติดกระทะ (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ตัวเลือกบวกเพิ่ม (หมี่กรอบ ไข่ ทะเล) — ราคาขายบวกเอง ไม่อยู่ในต้นทุนนี้ · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนวันขาย	หั่นสันนอก ใส่กล่องปิด เก็บชั้นล่างตู้เย็น ≤5°C แยกจากของสุกและผัก ประกาศ สธ. 2561 (เนื้อเป็นชิ้น ≤5°C ไม่เกิน 5 วัน)	☐
เช้าวันขาย	ซื้อเส้นใหญ่สดตามจำนวนที่ขายในวัน ใช้หมดวัน ไม่เก็บข้ามวัน ข้อปฏิบัติของเรา — เส้นสดเสียด้วยราภายใน 1–2 วัน (ม.สยาม) · ไม่มีเลขชั่วโมงห้องจากแหล่งไทย	☐
ก่อนเปิดร้าน ≥ 2.5 ชม.	ต้มกระดูกซุปหมูกับน้ำ ~4 ล. ไฟอ่อน 1.5–2 ชม. กรอง · หมักหมู (หมักได้ตั้งแต่เมื่อคืนในตู้เย็น)	☐
ก่อนเปิดร้าน	ลวกคะน้า ตักลงน้ำเย็น สะเด็ดน้ำ แบ่งจานละ ~60 ก. ใส่กล่องปิด เก็บในตู้เย็น (ผักกินใบ ≤7°C ไม่เกิน 5 วัน)	☐
ก่อนเปิดร้าน	ทำน้ำราดชุด 20 จาน: ผัดกระเทียม เต้าเจี้ยว → ผัดหมูหมัก → เติมน้ำซุป ปรุงรส → ละลายแป้งเทลง คนตลอดจนข้นใส ตั้งไฟอุ่นให้ร้อนสูงกว่า 63°C ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2) (ตีความน้ำราดเป็นประเภทต้ม/แกง)	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกจาน	ผัดเส้นไฟแรงทีละจาน (ชั่ง 150 ก.) → ตักใส่จาน → วางคะน้า → ราดน้ำราด ~180 มล.	☐
ตลอดช่วงขาย	ตั้งหม้อน้ำราดบนไฟอ่อนให้ร้อน >63°C ใช้ตะหลิวคนบ่อยกันแป้งตกก้น · ช่วงบ่ายขายเงียบอย่าหรี่ไฟจนต่ำกว่านี้ ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	น้ำราดที่เหลือ: ไม่เก็บค้างเตาข้ามคืน · วางนอกตู้เย็นเกิน 2 ชม. โดยไม่ได้ตั้งไฟ ⇒ ทิ้ง ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2) วรรคสอง · "ทิ้ง" เป็นข้อปฏิบัติของเรา	☐
ปิดร้าน	เส้นสดที่เหลือ ไม่เก็บไว้ผัดขายวันถัดไป (นับเป็นต้นทุนเสีย) ⇒ ซื้อเส้นให้พอดีกับยอดขายของวัน ข้อปฏิบัติของเรา — เส้นสดเสียด้วยราภายใน 1–2 วัน (ม.สยาม) · ไม่มีตัวบทไทยกำหนด	☐

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- หมูสดเป็นชิ้น เก็บตู้เย็นไม่เกิน 5°C ไม่เกิน 5 วัน · แช่แข็งต่ำกว่า -18°C ไม่เกิน 12 เดือน · คะน้า (ผักกินใบ) ไม่เกิน 7°C ไม่เกิน 5 วัน · วางเนื้อ ผักสด แยกจากอาหารปรุงสำเร็จ ⇒ หมูที่หมักแล้วเรากำหนดใช้ภายในวันถัดไปเท่านั้น (ข้อปฏิบัติของเรา ตัวบทไม่มี)
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (ราชกิจจาฯ เล่ม 136 ตอนพิเศษ 23 ง 25 ม.ค. 2562) บัญชีแนบท้าย แถว "เนื้อเป็นชิ้น" และ "ผักกินใบ" + ข้อ 6 — เปิดอ่าน PDF กรมอนามัย 8 พ.ย. 2569
- น้ำราดหน้าที่ตั้งขายต้องร้อนสูงกว่า 63°C · วางที่อุณหภูมิห้องได้ไม่เกิน 2 ชั่วโมงระหว่างเตรียม/ขาย · ต้องอุ่นให้ร้อนก่อนเสิร์ฟ ⚠ ตัวบทเขียนว่า "ต้ม แกง ตุ๋น นึ่ง เป็นต้น" ไม่ได้เอ่ย "น้ำราด" ตรง ๆ ⇒ เราตีความว่าน้ำราดเป็นประเภทต้ม/แกงตามคำว่า "เป็นต้น" (ตีความของเรา ไม่ใช่คำวินิจฉัยทางการ)
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 5(2) — เปิดอ่าน PDF laws.anamai 8 พ.ย. 2569
- เหตุผลที่ต้องไม่ปล่อยหม้อน้ำราดอุ่นต่ำ: อาหารที่ทำทีละมากแล้วเก็บในช่วง 40–140°F (4–60°C) เป็นต้นเหตุพิษอาหารจาก C. perfringens โดยเนื้อหมูและเกรวีอยู่ในรายการอาหารที่พบบ่อย · เกณฑ์ไทย >63°C เข้มกว่า 60°C ที่สหรัฐใช้
  ที่มา: CDC — About C. perfringens food poisoning (cdc.gov/clostridium-perfringens/about/index.html) เปิดอ่าน 8 พ.ย. 2569 · น้ำราดข้ามคืนไม่ขายต่อ = ข้อปฏิบัติของเรา (กฎหมายไทยไม่มีตัวเลขการทำให้เย็น/อุ่นซ้ำ)
- เส้นก๋วยเตี๋ยวสดเสียเร็ว: ในอากาศร้อนชื้นมักเสียด้วยรา ภายใน 1–2 วัน ผู้ผลิตจึงนิยมใส่วัตถุกันเสีย · กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์สำรวจเส้นก๋วยเตี๋ยวใน กทม.-ปริมณฑล ปี 2555–2559 รวม 364 ตัวอย่าง ไม่ผ่านมาตรฐาน 153 ตัวอย่าง (42%) พบกรดเบนโซอิกเกิน 17.6% · ซัลเฟอร์ไดออกไซด์เกิน 1.1% · พบสีสังเคราะห์ 23.4% ⇒ ซื้อเส้นสดเช้าวันขาย ใช้หมดในวัน ไม่เก็บค้างวัน · เส้นที่ "อยู่ได้นานผิดปกติโดยไม่ขึ้นรา" ให้สงสัย (อย. 2554) ⚠ ไม่มีแหล่งไทยบอกตัวเลข "กี่ชั่วโมงที่อุณหภูมิห้อง" ของเส้นใหญ่สด จึงไม่เขียนตัวเลข
  ที่มา: วารสารเทคโนโลยีการอาหาร ม.สยาม ปีที่ 6 ฉ.1 (2553–2554) "การยืดอายุเส้นก๋วยเตี๋ยวสด" (ตัวอย่างทดลอง = เส้นเล็ก) · เสกสรร ทองโพธิ์ และคณะ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ "คุณภาพอาหารประเภทเส้นที่จำหน่ายในเขตกรุงเทพและปริมณฑลระหว่างปี 2555-2559" (bqsf.dmsc.moph.go.th) · MGR Online 11 พ.ค. 2554 (อย.) — เปิดอ่านแล้ว 8 พ.ย. 2569
- เกณฑ์กฎหมาย: กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิกในเส้นก๋วยเตี๋ยวต้องไม่เกิน 1,000 มก./กก. (ตามที่บทคัดย่อ กวม. และงานวิจัยวลัยลักษณ์อ้างถึงประกาศ สธ. 389/2561) · ผู้ซื้อเส้นปลีกตรวจเองไม่ได้ ⇒ เลือกเส้นที่มีฉลากหรือผู้ขายประจำ
  ที่มา: เสกสรร ทองโพธิ์ และคณะ (กวม.) บทคัดย่อ · วารสารพิษวิทยาไทย 2563; 35(1):22-34 (30 ตัวอย่าง ม.วลัยลักษณ์ พบกรดเบนโซอิก 90% ไม่เกินเกณฑ์) — ตัวบทประกาศ 389 ไม่ได้เปิดอ่านต้นฉบับ

- เบกกิ้งโซดา (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต) ในบัญชีวัตถุเจือปนอาหารปัจจุบัน ระบุ "ปริมาณที่เหมาะสม" ที่หมวด 08.2 (ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี) · 08.3 · 06.4.1 (เส้นก๋วยเตี๋ยวสด) แต่ไม่มีในหมวด 08.1.1 (เนื้อสัตว์สดทั้งตัวหรือตัดแต่ง) ⚠️ ตัวบทไม่ได้พูดถึงร้านอาหารที่หมักก่อนปรุงเอง และไม่ได้เปิดอ่านนิยามหมวด 08.2 ⇒ ยืนยันไม่ได้ว่าหมูหมักหน้าร้านเข้าหมวดไหน ⇒ ในสูตรเป็น "ไม่บังคับ" · ปริมาณ ~1 ช้อนชาต่อหมู 500 ก. หมัก ~30 นาที (ของบล็อกต่างประเทศ ไม่ใช่เกณฑ์ไทย) · ห้ามขายหมูหมักบรรจุถุง (เลนอาหารบรรจุภาชนะ/พ.ร.บ.อาหาร ไม่ใช่ร้านปรุงสำเร็จ)
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 468) พ.ศ. 2568 (มีผล 12 ธ.ค. 2568) บัญชีหมายเลข 1 SODIUM HYDROGEN CARBONATE INS 500(ii) — เปิดอ่าน PDF food.fda.moph.go.th 8 พ.ย. 2569 · notquitenigella.com/2024/03/23/pork-stir-fry

---

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ · เช็ค 8 พ.ย. 2569) · ปริมาณวัตถุดิบเป็นค่าประมาณของเรา อ้างอัตราส่วนจากสูตร Wongnai (Lek) ปรับเป็นจานร้านขาย · ชั่งรอบแรกแล้วแก้ · ตรวจข้อมูล 2026-11-08 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส (ผัดเส้นไฟแรงทีละจาน + ตั้งหม้อน้ำราด) · ภาชนะ/จาน/กล่อง/ถุง · เครื่องปรุงบนโต๊ะ (น้ำส้มพริก พริกป่น น้ำตาล น้ำปลา) · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ของเสีย/เส้นที่ผัดติดกระทะ (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ตัวเลือกบวกเพิ่ม (หมี่กรอบ ไข่ ทะเล) — ราคาขายบวกเอง ไม่อยู่ในต้นทุนนี้ · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

จานก้นลึกหรือจานราดหน้าขนาดใหญ่ (เสิร์ฟพร้อมถ้วยน้ำส้มพริกบนโต๊ะ)

น้ำหนักต่อจาน

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
เส้นใหญ่สด	150 กรัม	ชั่งดิบ · ค่าประมาณ
หมูสันนอกหมัก (ดิบ)	60 กรัม	หั่นบาง ~ Wongnai Lek 50 ก./จาน
คะน้าลวก	60 กรัม	ตัดแต่งแล้ว ค่าประมาณ
น้ำราด	180 มล.	ค่าประมาณ ~ ตัก 1 กระบวย
น้ำมันผัดเส้น	15 มล.	~1 ช้อนโต๊ะ

ลำดับการจัด

1. ตักเส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วดำรองก้นจานให้ฟูไม่แน่น
2. วางคะน้าลวกด้านหนึ่งของจาน
3. ตักน้ำราดพร้อมหมูราดกลางจาน ให้น้ำราดท่วมครึ่งเส้น
4. โรยพริกไทยป่นเล็กน้อย (ตามชอบ)

เครื่องเคียง

น้ำส้มพริก · พริกป่น · น้ำตาลทราย · น้ำปลา

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ชั่งเส้นกับหมูสุ่มจาน — ทุกจานใกล้เคียงกัน
- ☐ น้ำราดข้นเกาะช้อน แต่ไม่เป็นก้อนแป้ง
- ☐ คะน้ายังเขียว ไม่คล้ำ
- ☐ หม้อน้ำราดวัดกลางหม้อ >63°C ตลอดช่วงขาย

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ · เช็ค 8 พ.ย. 2569) · ปริมาณวัตถุดิบเป็นค่าประมาณของเรา อ้างอัตราส่วนจากสูตร Wongnai (Lek) ปรับเป็นจานร้านขาย · ชั่งรอบแรกแล้วแก้ · ตรวจข้อมูล 2026-11-08 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส (ผัดเส้นไฟแรงทีละจาน + ตั้งหม้อน้ำราด) · ภาชนะ/จาน/กล่อง/ถุง · เครื่องปรุงบนโต๊ะ (น้ำส้มพริก พริกป่น น้ำตาล น้ำปลา) · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ของเสีย/เส้นที่ผัดติดกระทะ (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ตัวเลือกบวกเพิ่ม (หมี่กรอบ ไข่ ทะเล) — ราคาขายบวกเอง ไม่อยู่ในต้นทุนนี้ · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com