Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้	ต้นทุนวัตถุดิบต่อแผ่น	ราคาบนแอปเดลิเวอรี (อ้างอิง)
36 แผ่น	**≈ 3.16–3.74 บาท**	**20 บาท**
แผ่นละก้อนแป้ง 50 ก. (ชุดแป้งสาลี 1 กก.) · ฐาน = โรตีธรรมดา ราดนมข้นหวาน 15 ก. + น้ำตาล 5 ก. · โรตีไข่/กล้วยไข่ = บวกเพิ่ม (ดู options) · ทอดทีละแผ่น	ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ	โรตีธรรมดา · ไม่ใช่ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: max = ราคาหลักทุกรายการ (นมข้นหวานมะลิ · มาการีนบลูแบนด์ · แป้ง 1 กก.) · min = ตัวเลือก alt ทุกตัว (ครีมเทียมข้นหวาน · มาการีนใบไม้ทอง · แป้งกระสอบ 22.5 กก.) · ฐาน = ธรรมดา+นมข้นหวาน+น้ำตาล · ถ้าได้ 38 แผ่น/ชุด ต้นทุนลง ~5% · ก้อน 60 ก. ⇒ ~30 แผ่น ต้นทุน ~4.1–4.5 บาท (ขึ้นกับว่าไขมัน/นมข้นต่อแผ่นเพิ่มตามก้อนไหม) · ไม่รวมแก๊ส กระดาษรอง แรง · ราคาขาย: ⚠ ไม่พบราคาหน้าร้านปีนี้ที่ระบุวันที่ · 20 = โรตีธรรมดา/ธรรมดาใส่นม บนแอปเดลิเวอรีร้านเดียว (Wongnai x LINE MAN เปิดดู 8 พ.ย. 2569) · special = ร้านเดียวกันบนแอป: โรตี+ไข่ 40 · โรตี+กล้วยหอม 45 · โรตี+ไข่+กล้วย 59 (อีกร้าน: ใส่ไข่ 40 · กล้วยหอม 45 · กล้วยหอมใส่ไข่ 55) · หน้าร้าน: รีวิว Wongnai 1 รีวิวไม่ระบุวันที่ (ปราณบุรี) โรตีไข่ 20 · โรตีกล้วย 30

แป้งโรตี (ชุดแป้ง 1 กก. · ก้อนละ 50 ก.) · ทำได้ 36 แผ่น · ต้นทุน 66.38 บาท ⇒ แผ่นละ 1.84 บาท

น้ำหนักส่วนผสมรวม ~1,905 ก. (แป้ง 1,000 + น้ำ 500 + ไข่ 2 ฟอง ~100 + นมข้นจืด ~125 + มาการีน 56 + น้ำมัน ~100 + น้ำตาล/เกลือ 25) ÷ 50 ก. = ~38 ก้อน · ใช้ 36 (เผื่อแป้งติดชาม/ถาด ~5%) · ⚠ ไม่มีแหล่งระบุจำนวนก้อนต่อแป้ง 1 กก. ⇒ ค่าประมาณ ชั่งรอบแรก

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
แป้งสาลีอเนกประสงค์ (ตราว่าว 1 กก.)	1 กก. (1,000 กรัม)	37 บ./กก.	37.00
น้ำเปล่า	500 มล. (50% ของแป้ง)	0 บ./ล.	0.00
น้ำตาลทราย (ในแป้ง)	20 ก. (20 กรัม)	28 บ./กก.	0.56
เกลือ	1 ช้อนชา (~5 ก.) (5 กรัม) *	18 บ./กก.	0.09
ไข่ไก่ เบอร์ 2 (ในแป้ง)	2 ฟอง		9.53
นมข้นจืด (คาร์เนชัน 1 กก.)	8 ช้อนโต๊ะ (~125 ก.) (125 กรัม) *	66 บ./กก.	8.25
มาการีน (ผสมในแป้ง)	4 ช้อนโต๊ะ (~56 ก.) (56 กรัม) *	94 บ./กก.	5.26
น้ำมันปาล์ม (ผสมในแป้ง)	~110 มล. (~100 ก.)	51.67 บ./ล.	5.68

ไขมันทา/ทอด (ทาก้อน · ทากลางแผ่น · กระทะ) ต่อแผ่น ~8 ก. · ทำได้ 36 แผ่น · ต้นทุน 27.07 บาท ⇒ แผ่นละ 0.75 บาท

ค่าประมาณ 8 ก./แผ่น = ทาผิวก้อน ~3 + ทากลางแผ่นก่อนพับ ~3 + กระทะ ~2 · ตำรับดุสิต/Shopee บอกแค่ "ทา/เล็กน้อย" ไม่มีตัวเลข ⇒ ชั่งรอบแรก · ไม่คิดน้ำมันท่วม (ไม่ทอดท่วม)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
มาการีน (ทาก้อน/แผ่น/กระทะ)	~8 ก./แผ่น (288 กรัม) *	94 บ./กก.	27.07

ราดหน้า (นมข้นหวาน + น้ำตาลทราย) ต่อแผ่น · ทำได้ 36 แผ่น · ต้นทุน 41.22 บาท ⇒ แผ่นละ 1.15 บาท

นมข้นหวาน ~15 ก. (≈ 1 ช้อนโต๊ะ) + น้ำตาลทราย ~5 ก. ต่อแผ่น · ค่าประมาณ ไม่มีแหล่งวัด ⇒ ชั่ง/ตวงรอบแรก

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
นมข้นหวาน (มะลิ 2 กก.)	~15 ก./แผ่น (540 กรัม) *	67 บ./กก.	36.18
น้ำตาลทราย (โรยหน้า)	~5 ก./แผ่น (180 กรัม) *	28 บ./กก.	5.04

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ผสมน้ำ นมข้นจืด ไข่ น้ำตาล เกลือ เทแป้งสาลีลง นวดจนเป็นก้อน ใส่มาการีนกับน้ำมัน นวดมือ ~5 นาทีจนเนียน ทาผิวแป้ง พักในภาชนะปิดฝา ~30 นาที
2. แบ่งแป้งก้อนละ 50 ก. ทามาการีนหรือน้ำมันรอบก้อนไม่ให้ติดกัน เรียงถาด พักต่อ ~1 ชั่วโมง
3. ทาน้ำมันที่โต๊ะ กดก้อนให้แบน ใช้สองมือรองขอบยกตีให้แผ่เป็นแผ่นบางใส
4. ทามาการีนกลางแผ่น ยกมุมขึ้นรวบพับเป็นก้อนกลม พักราว 5 นาที แล้วกดแผ่เป็นแผ่นกลมอีกครั้ง
5. ลงกระทะแบนไฟกลาง ใส่น้ำมัน+มาการีนเล็กน้อย ทอดทั้งสองด้านจนเหลืองสุก (โรตีไข่: เทไข่ตีบนแผ่นแล้วพับสี่ด้าน ทอดจนไข่สุกทั่ว · โรตีกล้วย: วางกล้วยไข่หั่นก่อนพับ)
6. ตบโรตีตอนร้อน ๆ ให้ฟู ตัดเป็นชิ้น วางบนจาน/กระดาษ ราดนมข้นหวาน โรยน้ำตาล เสิร์ฟทันที

ราคาวัตถุดิบ: Makro 8 พ.ย. 2569 (หน้า /p/ displayPrice) · ปริมาณเสริม/ทา/ราดเป็นค่าประมาณ · ตรวจข้อมูล 2026-11-08 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม แก๊ส/เตา (กระทะแบน) · ภาชนะ/กระดาษรอง/ถุง · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ของเสีย/แป้งเหลือ (คิดเหมือนใช้ได้ ~95%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนวันขาย / เช้า	นวดแป้ง พัก 30 นาที แบ่งก้อน 50 ก. ทาไขมัน เรียงถาด พักต่ออีก ~1 ชม. (รวมพักห้อง ≤ ~2 ชม.) ตำรับดุสิต · Shopee พักรวม ~2 ชม.	☐
ถ้าเตรียมข้ามคืน	คลุม/ปิดถาดแป้งเข้าตู้เย็น แล้วนำออกมาพักให้คลายเย็นก่อนตี ข้อปฏิบัติของเรา · ไม่มีแหล่งกำหนดตัวเลข	☐
ก่อนเปิดร้าน	ตั้งกระทะแบนให้ร้อน เตรียมมาการี นมข้นหวาน น้ำตาล ไข่ กล้วยไข่ หั่นไว้ในกล่องปิด	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกแผ่น	ตี → ทามาการีนพับห่อ → พัก ~5 นาที → กดแผ่ → ทอด → ตบ → ตัด → ราด/โรย	☐
ตลอดช่วงขาย	แป้งที่รอตีให้คลุมผ้า/ฝาปิดกันผิวแห้ง · ก้อนที่ตีพับห่อแล้วพักได้ไม่นาน (ตามตำรับ ~5 นาที)	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	นมข้นหวานที่เปิดแล้ว ปิดฝา เก็บตู้เย็น หน้า Makro ทีพอท: เปิดแล้วเก็บตู้เย็น	☐
ปิดร้าน	ก้อนแป้งที่เหลือ เข้าตู้เย็นในภาชนะปิด เขียนวันที่ · ไม่เก็บทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องข้ามคืน ข้อปฏิบัติของเรา · ไม่พบแหล่งที่กำหนดวันเก็บ	☐
ปิดร้าน	ขูดกระทะ เช็ดน้ำมันมาการีนที่ไหม้ ล้างโต๊ะตีแป้ง	☐

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- มาการีน/เนยขาว: ตั้งแต่ 9 ม.ค. 2562 ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายน้ำมัน/ไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (PHO · แหล่งไขมันทรานส์) และอาหารที่มี PHO เป็นส่วนประกอบ — ร้านที่ขายโรตีเข้าข่าย "ผู้จำหน่ายอาหาร" ด้วย · แต่ประกาศ **ไม่ห้ามตรวจพบทรานส์** (ทรานส์ตามธรรมชาติจากนม/เนย + ไขมันที่ผ่านการผสมน้ำมัน/อินเตอร์เอสเทอริฟิเคชันไม่ถือเป็น PHO) ⇒ ซื้อมาการีนยี่ห้อที่มีฉลากโภชนาการ อ่านส่วนประกอบ/ทรานส์ ไม่ซื้อแบบไม่มีฉลาก · ⚠ หน้า Makro ของมาการีนไม่แสดงฉลากทรานส์ ⇒ ยืนยันไม่ได้ว่ายี่ห้อไหนทรานส์เท่าไร ต้องดูถุงจริง
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 388 พ.ศ. 2561 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (ลงวันที่ 13 มิ.ย. 2561 · ลงราชกิจจาฯ 13 ก.ค. 2561 · มีผล 9 ม.ค. 2562 · โทษ พ.ร.บ.อาหาร ม.50 จำคุก 6 เดือน–2 ปี ปรับ 5,000–20,000 บาท) ตามคำชี้แจง อย. 18 ก.ค. 2561 ข้อ 1–3 + อย. FAQ ไขมันทรานส์ · เลนกฎหมาย = พ.ร.บ.อาหาร (อาหารบรรจุภาชนะ/ผู้จำหน่าย) ไม่ใช่กฎกระทรวงสุขลักษณะร้านอาหารปรุงสำเร็จ
- แป้งสาลีดิบและแป้งโรตีดิบ (มีไข่ดิบ) ห้ามชิมหรือให้เด็กเล่น — ความร้อนจากการทอดจนสุกทั่วเป็นขั้นที่ทำให้ปลอดภัย ⇒ ทอดให้สุกทั่วทั้งสองด้าน ไม่เสิร์ฟแผ่นที่ในแป้งยังดิบ/ไข่ยังเหลว
  ที่มา: US FDA — Handling Flour Safely: What You Need to Know ("Never eat or taste raw flour, dough, or batter" · "Cooking is the only way to be sure that foods made with flour and raw eggs are safe")
- พักแป้งที่อุณหภูมิห้อง ≤ ~2 ชั่วโมงรวม (ตามที่ตำรับที่ตรวจพักจริง 1.5–2 ชม.) · พักข้ามคืนให้เข้าตู้เย็นในภาชนะปิด ไม่วางก้อนทามันทิ้งข้ามคืนที่อุณหภูมิห้อง · ⚠ ไม่พบแหล่งที่ทดสอบ/กำหนดความปลอดภัยของแป้งโรตีแช่น้ำมันข้ามคืนที่อุณหภูมิห้อง ⇒ นี่คือข้อปฏิบัติระวังของเรา ไม่ใช่ตัวเลขจากแหล่ง
  ที่มา: เวลาพัก 30 นาที + 1 ชม. = ตำรับ ม.สวนดุสิต (sdusharing.dusit.ac.th/?p=29653) · Shopee Blog (พัก 1 ชม. + 1 ชม.) · ข้อ "เข้าตู้เย็น" = ข้อปฏิบัติของเรา ไม่มีแหล่งอ้าง
- นมข้นหวานที่เปิดแล้ว (ถุง/กระป๋อง) ให้ปิดและเก็บตู้เย็น ใช้ภาชนะสะอาดตักราด ไม่จุ่มทัพพีที่แตะมือ · ฉลากต้องอ่านชื่อสินค้าให้ตรง: "นมข้นหวาน" กับ "ครีมเทียมข้นหวาน" เป็นคนละประเภท (ดู factcheck ข้อ 14–16)
  ที่มา: หน้า Makro ทีพอท ครีมเทียมข้นหวาน 2 กก.: "หลังจากเปิดแล้ว ควรเก็บไว้ในตู้เย็น" (เฉพาะสินค้านี้ · ยี่ห้ออื่นดูฉลากบนถุง) · ประกาศ สธ. ฉบับที่ 350 พ.ศ. 2556 เรื่อง นมโค ข้อ 3–4 (นิยาม นมข้นแปลงไขมัน)

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

จานแบนเล็ก หรือกระดาษรองใส่ถุงกลับบ้าน

น้ำหนักต่อแผ่น

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
แป้งโรตี (ก้อนก่อนตี)	50 กรัม	แป้งสาลีประมาณ 26 ก. + น้ำ/ไข่/นม/ไขมัน (ก้อนละ 50 ก. ตามตำรับดุสิต)
นมข้นหวาน (ราดหน้า)	15 กรัม	≈ 1 ช้อนโต๊ะ · ค่าประมาณ
น้ำตาลทราย (โรยหน้า)	5 กรัม	≈ 1 ช้อนชา · ค่าประมาณ
มาการีน (ทา/ทอด)	8 กรัม	ค่าประมาณ ชั่งรอบแรก

ลำดับการจัด

1. ตบโรตีตอนร้อนให้ฟู
2. ตัดเป็นชิ้นพอดีคำ ถ้าขายแบบจาน
3. จัดบนจาน/กระดาษ ราดนมข้นหวาน ~15 ก. เป็นเส้น
4. โรยน้ำตาลทราย ~5 ก. เสิร์ฟทันทีขณะยังร้อน

เครื่องเคียง

นมข้นหวานเพิ่ม (ถ้าลูกค้าขอ ตัดตามคิดราคา)

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ แผ่นเหลืองสม่ำเสมอ ขอบกรอบไม่ไหม้
- ☐ ชั่งก้อนแป้ง 50 ก. ทุกก้อน
- ☐ ตวงนมข้นหวานตามช้อนเดียวกันทุกแผ่น (ต้นทุนคุมได้)
- ☐ โรตีไข่/กล้วย: เช็คว่าไข่สุกทั่ว