Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้	ต้นทุนวัตถุดิบต่อขีด	ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)
28 ขีด	**≈ 19.9–22.2 บาท**	**40–50 บาท**
1 ขีด = ไส้อั่วสุก 100 ก. (ชั่งขาย) · ชุดหมู 3 กก. ได้ไส้อั่วสุก ~2.7–3.0 กก. ⇒ คิด 28 ขีด (ค่าประมาณ ชั่งรอบแรก) · ไม่รวมผักแนม	ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ	ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: ต่อ 1 ขีด (ไส้อั่วสุก 100 ก.) · max = ราคาหลักในตาราง (หมูบดผสมมัน 30% ลัง 10 กก. 123 บ./กก. · กระเทียมไทย · พริกชี้ฟ้าแห้งเด็ดก้าน · หอมแดงมัดจุก) · min = ตัวเลือก alt ทุกตัว (สะโพก+มันหมูซื้อแยก · กระเทียมจีน · พริกชี้ฟ้าแห้งมีก้าน · หอมแดงตัดจุก) · รวมไส้หมู (~฿5.1/ขีด) + ถ่าน (~฿1.2/ขีด ค่าประมาณ) · ไม่รวมผักแนม ภาชนะ แรง · ถ้าสุกเสียน้ำหนัก 18.65% (งานวิจัย) ได้ ~29.7 ขีด ⇒ ถูกลงราว 6% · ถ้าเสีย 25% (ย่างถ่าน ค่าประมาณ) ได้ ~27.3 ขีด ⇒ แพงขึ้นราว 2.5% · ราคาขาย: ราคาประกาศร้านไส้อั่ว/ของฝากเชียงใหม่: ป้าต้อย (patoycm.com/price.html มิ.ย. 2568): ไส้อั่วสุกพร้อมทาน กก.ละ 500 = ขีดละ 50 · ไส้อั่วคำแปง กาดมณี (รีวิว Wongnai 4 ธ.ค. 2564 / 7 มี.ค. 2564): ขีดละ 40 · กก.ละ 380 (เก่า 4+ ปี ไม่ใช่ราคาปัจจุบัน) · ⚠ เป็นราคาร้านเชียงใหม่/ร้านของฝาก ไม่ใช่ราคากลางทั้งประเทศ

หมูสับติดมัน 30% (สะโพก 70 : มันหมู 30) · ทำได้ 28 ขีด · ต้นทุน 369.00 บาท ⇒ ขีดละ 13.18 บาท

หมู 3 กก. ตามสัดส่วนงานวิจัย ม.ราชภัฏรำไพพรรณี (สะโพกสุกรผสมไขมันสุกร 30%) และครัวครูตุ๊ก (เนื้อ 700 : มันแข็ง 300)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
หมูสับติดมัน 30% (บดแล้ว)	3 กก. (สะโพก 2.1 กก. + มันหมู 0.9 กก.) (3,000 กรัม)	123 บ./กก.	369.00

ไส้หมู (ไส้อ่อน) สำหรับกรอก · ทำได้ 28 ขีด · ต้นทุน 143.10 บาท ⇒ ขีดละ 5.11 บาท

ไส้ล้างเกลือแล้วกรอก · 300 ก./หมู 1 กก. ตามครัวครูตุ๊ก (น้ำหนักดิบก่อนล้าง — ตำรับอื่นใช้ 100–670 ก./กก. ต้นทุนไส้ขยับได้)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ไส้อ่อนหมูแช่แข็ง (ล้างเกลือก่อนกรอก)	~900 กรัม *	159 บ./กก.	143.10

เครื่องพริกแกงไส้อั่ว (โขลก · สัดส่วนงานวิจัย ×0.75) · ทำได้ 28 ขีด · ต้นทุน 35.48 บาท ⇒ ขีดละ 1.27 บาท

ตาราง "ส่วนประกอบของพริกแกง" ในงานวิจัย (สูตร 4 กก. ดัดแปลงจากเกรียงศักดิ์ เม่งอาพัน และคณะ 2555) × 0.75 · ปัดเป็นกรัมเต็ม

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
พริกชี้ฟ้าแห้ง เด็ดก้าน	~52 ก. (สัดส่วนงานวิจัย ×0.75) (52 กรัม) *	310 บ./กก.	16.12
ข่าซอย	~11 ก. (11 กรัม) *	80 บ./กก.	0.88
กระเทียมไทยแกะกลีบ	~38 ก. (38 กรัม) *	104 บ./กก.	3.95
หอมแดงไทย	~60 ก. (60 กรัม) *	95 บ./กก.	5.70
ผิวมะกรูดขูด	~23 ก. (ผิวจาก 3–4 ลูก) (23 กรัม) *	100 บ./กก.	2.30
ตะไคร้ซอย (ในเครื่องแกง)	~60 ก. (60 กรัม) *	45 บ./กก.	2.70
ขมิ้นสด	~11 ก. (11 กรัม) *	96.67 บ./กก.	1.06
กะปิ	~23 ก. (23 กรัม) *	120 บ./กก.	2.76

ผสมในเนื้อ + ปรุงรส · ทำได้ 28 ขีด · ต้นทุน 41.90 บาท ⇒ ขีดละ 1.50 บาท

ตะไคร้/ใบมะกรูด/เกลือ/น้ำปลา/น้ำตาล/ผงชูรส ตามตารางสูตร 4 กก. ของงานวิจัย × 0.75

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ตะไคร้ซอยละเอียด (ผสมในเนื้อ)	~200 ก. (199 กรัม) *	45 บ./กก.	8.96
ใบมะกรูดหั่นฝอย	~80 ก. (79 กรัม) *	380 บ./กก.	30.02
เกลือป่น	2 ช้อนโต๊ะ (~30 ก.) (30 กรัม) *	12 บ./กก.	0.36
น้ำปลา (แกลลอน 4.5 ล.)	2 ช้อนโต๊ะ (30 มล.) *	30.89 บ./ล.	0.93
น้ำตาลทราย	1 ช้อนโต๊ะ (15 กรัม) *	28 บ./กก.	0.42
ผงชูรส (ไม่บังคับ)	~15 ก. (15 กรัม) *	81 บ./กก.	1.21

ค่าถ่านย่าง (ค่าประมาณ) · ทำได้ 28 ขีด · ต้นทุน 32.90 บาท ⇒ ขีดละ 1.18 บาท

⚠ ไม่มีแหล่งอ้างอิง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ถ่านอัดแท่ง เกรด A (ย่าง)	~1.4 กก. (1,400 กรัม) *	23.5 บ./กก.	32.90

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ล้างไส้หมู: ขยำเกลือ รีดเมือกออกจนหมดกลิ่น ล้างน้ำจนหายเค็ม แช่น้ำสะอาดรอกรอก (ไส้ดิบเก็บ ≤5°C ไม่เกิน 2 วัน)
2. โขลกเครื่องพริกแกง: พริกแห้งแช่น้ำให้นุ่ม + ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม ผิวมะกรูด ขมิ้น กะปิ โขลกให้ละเอียด
3. นวดเนื้อ: หมูสับติดมัน + เครื่องแกง + ตะไคร้ซอย ใบมะกรูดฝอย น้ำปลา เกลือ น้ำตาล นวดให้เหนียวเข้ากัน ปั้นก้อนเล็กทอดชิมรสก่อนกรอก
4. กรอกไส้: มัดปลายไส้ ใช้กรวยหรือเครื่องกรอกยัดส่วนผสม ไม่ให้แน่นจนเกินไป (ไส้จะแตกตอนย่าง) มัดเป็นท่อนหรือขดเป็นวง
5. เจาะไล่อากาศด้วยเข็ม/ไม้จิ้มให้ทั่ว ย่างบนตะแกรงถ่านไฟอ่อน ~45 นาที พลิกบ่อย ๆ จนสุกเหลืองทั่ว วัดแกนกลาง ≥ 71°C
6. พักให้พอเย็น ตัดมัด ชั่งขายต่อขีด หั่นชิ้นพอดีคำ จัดจานเสิร์ฟพร้อมผักแนม

ราคาวัตถุดิบ: Makro 3 พ.ย. 2569 · ข่า/ผิวมะกรูด = ราคาประมาณไม่มีแหล่ง · ปริมาณถ่านย่าง = ค่าประมาณ (ราคาถ่าน Makro) · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ผักแนม · เชือกมัดไส้ ไม้จิ้ม ใบตอง · ภาชนะ/กล่องห่อ · แรงงาน · ค่าไฟ/น้ำล้างไส้ · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
วันก่อนขาย	ล้างไส้หมูด้วยเกลือ รีดเมือก ล้างจนหายเค็ม ใส่กล่องปิด เก็บ ≤5°C ประกาศ สธ. 2561 แถว เครื่องใน/ไส้ ≤5°C ไม่เกิน 2 วัน	☐
วันก่อนขาย	โขลกเครื่องพริกแกง ใส่กล่องเขียนวันที่ เก็บเย็น · ซอยตะไคร้ ใบมะกรูด	☐
เช้าวันขาย (≥ 3 ชม. ก่อนเปิด)	นวดเนื้อ → กรอกไส้ → มัด/ขด → เจาะไล่อากาศ → เข้าตู้เย็นรอย่าง ไส้อั่วดิบแช่เย็น 1–2 วัน (FSIS fresh sausage uncooked)	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกรอบย่าง	ย่างถ่านไฟอ่อน ~45 นาที พลิกบ่อย · วัดแกนกลางให้ถึง 71.1°C ก่อนยกลง FSIS 160°F · ครัวครูตุ๊ก 45 นาที	☐
ตลอดช่วงขาย	ไส้อั่วสุกที่ตั้งขายวางที่ร้อน >63°C · วางอุณหภูมิห้องรวมไม่เกิน 2 ชม. ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2) (⚠ ตามแบบเทียบ ตัวบทไม่ได้เขียนของย่างตรง ๆ)	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	ไส้อั่วสุกที่เหลือแบ่งใส่กล่องตื้นปิดฝา เข้าตู้เย็นภายใน 2 ชม. เขียนวันที่ · ใช้ภายใน 1–2 วัน อุ่นซ้ำถึง 74°C FSIS Leftovers (2 ชม. · 165°F) · "1–2 วัน" เป็นข้อปฏิบัติของเรา	☐
ปิดร้าน	ไส้อั่วที่วางนอกตู้เย็นโดยไม่ได้ร้อน >63°C เกิน 2 ชม. ⇒ ทิ้ง ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2) วรรคสอง · "ทิ้ง" เป็นข้อปฏิบัติของเรา	☐

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- ไส้อั่วดิบ (หมูสับปรุงรสในไส้) ต้องย่างให้แกนกลางถึง 71.1°C (160°F) วัดด้วยเทอร์โมมิเตอร์ที่จุดกลางชิ้นหนาสุด · ไม่ใช้สีเป็นตัวตัดสิน (ผิวไหม้นอกแต่ข้างในอาจยังไม่สุก)
  ที่มา: USDA FSIS "Sausages and Food Safety" (uncooked sausage ที่มีหมูบด = 160°F) + ตาราง Safe Temperature Chart (Ground Meats 160°F / 71.1°C) · งานวิจัยไส้อั่ว ม.ราชภัฏรำไพพรรณี วัดอุณหภูมิใจกลาง 69–72°C ว่าสุก (บทที่ 3) — เปิดอ่านต้นฉบับ 3 พ.ย. 2569
- ไส้อั่วดิบแช่เย็นได้ 1–2 วัน แช่แข็งได้ 1–2 เดือน (เกณฑ์สหรัฐสำหรับ fresh sausage uncooked) · กฎหมายไทยไม่มีแถว "ไส้อั่ว" — แถวใกล้สุดคือ เนื้อบด (≤5°C ไม่เกิน 5 วัน · ต่ำกว่า -18°C ไม่เกิน 6 เดือน) และ ไส้ (เครื่องใน: ≤5°C ไม่เกิน 2 วัน · -18°C ไม่เกิน 4 เดือน) ⇒ เราใช้ตัวเข้มสุด = 1–2 วัน
  ที่มา: USDA FSIS Sausages and Food Safety — Sausage Storage Chart แถว Fresh Sausage, Uncooked · ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (ราชกิจจาฯ เล่ม 136 ตอนพิเศษ 23 ง 25 ม.ค. 2562) บัญชีแนบท้าย แถว เนื้อบด และ เครื่องใน เช่น ... ไส้ — เปิดอ่าน PDF 3 พ.ย. 2569
- ไส้หมูดิบ เนื้อดิบ และไส้อั่วดิบ วางแยกจากอาหารสุกและผัก ใช้ภาชนะสะอาดปิดมิดชิด · มือ/เขียง/กรวยที่โดนของดิบล้างก่อนแตะไส้อั่วสุก
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2561 ข้อ 6 (วางแยกเนื้อสัตว์ ผักสด และต้องไม่ปะปนอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค) และข้อ 7 (ภาชนะสะอาด ป้องกันรั่วซึม/ปนเปื้อน)
- ไส้อั่วสุกที่ตั้งขายต้องร้อนสูงกว่า 63°C และวางอุณหภูมิห้องได้ไม่เกิน 2 ชั่วโมงระหว่างเตรียม/ขาย · ⚠ ตัวบทเขียนชนิด "ต้ม แกง ตุ๋น นึ่ง เป็นต้น" ไม่ได้ระบุของย่างตรง ๆ ⇒ ใช้ตามแบบเทียบ
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 5(2) — เปิดอ่าน PDF laws.anamai 3 พ.ย. 2569
- ไส้อั่วสุกที่เหลือ: แช่เย็นภายใน 2 ชั่วโมงหลังย่าง เก็บตู้เย็นได้ 3–4 วันตามเกณฑ์สหรัฐ (ร้านใช้ภายใน 1–2 วัน เป็นข้อปฏิบัติของเรา) · อุ่นซ้ำให้ทั่วถึง 74°C (165°F) ก่อนขาย
  ที่มา: USDA FSIS Sausage Storage Chart แถว Fresh Sausage After Cooking by Consumer (ตู้เย็น 3–4 วัน · freezer 2–3 เดือน) · FSIS "Leftovers and Food Safety" (เข้าตู้เย็นภายใน 2 ชม. · อุ่นซ้ำถึง 165°F)
- สูตรนี้ไม่ใส่สารกันเสีย/ไนไตรต์ — ตำรับที่ตรวจ 4 ฉบับ (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม · ครัวครูตุ๊ก · มาดามตวง · งานวิจัย ม.ราชภัฏรำไพพรรณี) ไม่มีสารกลุ่มนี้ ⇒ อายุเก็บสั้น (วัฒนธรรมเหนือถือว่าเก็บได้ 1–3 วัน) พึ่งตู้เย็น/ตู้แช่แข็งอย่างเดียว · ถ้าจะเติมสารกันเสีย/ไนไตรต์ ต้องตรวจประกาศ สธ. วัตถุเจือปนอาหารก่อน (ไม่ได้ตรวจรอบนี้ ห้ามเขียนข้อ/ตัวเลขในบทความ)
  ที่มา: อัตลักษณ์อาหารไทย 4 ภาค กรมส่งเสริมวัฒนธรรม 2558 (ผ่าน sites.google.com/mfu.ac.th/chiangrai) · khaosod.co.th/sentangsedtee/howto-biz/food-recipes/article_136780 · madametuang.com/news/ไส้อั่ว · research ราชภัฏรำไพพรรณี 2559 ตารางที่ 3.1

ราคาวัตถุดิบ: Makro 3 พ.ย. 2569 · ข่า/ผิวมะกรูด = ราคาประมาณไม่มีแหล่ง · ปริมาณถ่านย่าง = ค่าประมาณ (ราคาถ่าน Makro) · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ผักแนม · เซือกมัดไส้ ไม้จิ้ม ใบตอง · ภาชนะ/กล่องห่อ · แรงงาน · ค่าไฟ/น้ำล้างไส้ · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

จานเล็กรองใบตอง หรือกล่อง/ถุงห่อกลับบ้าน (ขายตามน้ำหนัก ชั่งก่อนห่อ)

น้ำหนักต่อขีด

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
ไส้อั่วสุก (ชั่งขาย)	100 กรัม	1 ขีด · ชั่งก่อนห่อทุกครั้ง
ผักแนม	ตามชอบ	ไม่คิดต้นทุน (ตำรับ: มาดามตวง ระบุ "ผักแนม")

ลำดับการจัด

1. ชั่งไส้อั่วสุกตามที่ลูกค้าสั่ง (ขีด/ครึ่งกิโล)
2. หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ (หนา ~1.5 ซม.) หรือเสิร์ฟเป็นขดทั้งเส้นตามสั่ง
3. เรียงเฉียงซ้อนกันบนจาน เห็นหน้าตัดที่มีใบมะกรูดและเครื่องแกง
4. วางผักแนมข้างจาน

เครื่องเคียง

ผักแนม (ผักสด)

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ชั่งสุ่มตรวจทุกห่อ
- ☐ แกนกลางไม่ชมพู/ไม่แฉะ · ผิวไม่ไหม้ดำ
- ☐ ไส้ไม่แตกจนน้ำมันไหลนอง
- ☐ ทุกขดย่างมาจากชุดเดียวกัน วันที่ทำเขียนกำกับ