Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้

15 ถ้วย

ขายเป็นถ้วยซุป ข้าวสวยสั่งแยก — ตามแบบร้านซุปตุ๋นยาจีนหน้าร้านที่พบ (เฮียแก้ว ละลายทรัพย์: ถ้วยละ 40–65 · ข้าวเปล่าจานละ 10) · ถ้วยละซี่โครงดิบ ~120 ก. (3–4 ชิ้น) + เห็ดหอม 1 ดอก + น้ำซุป ~250 มล. · ชุดนี้ = หม้อแรงดัน 11 ลิตร 1 รอบ (ของในหม้อ ~5.2 ลิตร ไม่เกินขีดครึ่งหม้อสำหรับซุป) ได้ 15 ถ้วย

ต้นทุนวัตถุดิบต่อถ้วย

≈ 27.7–31.4 บาท

ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)

40–65 บาท

ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: max = ราคาหลักในตาราง (ซี่โครงหมูอ่อน 185 บาท/กก. · ชุดตุ๋นยาจีน Makro · กระเทียมไทย · พริกไทยขาว · ซีอิ๊วขาวเด็กสมบูรณ์ · น้ำตาลกรวดมิตรผล) · min = ตัวเลือก alt ทุกตัว (ซี่โครงหั่นชิ้นถุง 5 กก. 163 บาท/กก. · ศิริเรืองอำไพ · กระเทียมจีน · พริกไทยดำ · ซีอิ๊วแม่ครัว ฯลฯ) · 15 ถ้วย/หม้อ · ซี่โครงเป็น 71% ของต้นทุน · ถ้าถ้วยละ 100 ก. ต้นทุน 24.4–27.7 · 150 ก. 32.6–36.9 · ไม่รวมข้าว แก๊ส ภาชนะ แรง · ราคาขาย: หน้าร้าน: Wongnai รีวิวร้านเฮียแก้ว ซุปตุ๋นยาจีนโบราณ (ซอยละลายทรัพย์ สีลม · กรุงเทพฯ): "ราคาตั้งแต่ 40-65 บาท ถ้วยใหญ่" (รีวิว 9 ส.ค. 2025) และ "อย่างละ 40-65" (รีวิว 13 พ.ค. 2024) · ข้าวเปล่าจานละ 10 — ⚠️ เป็นราคาซุปตุ๋นหลายชนิดของร้าน ไม่ได้ระบุว่าถ้วยซี่โครงราคาเท่าไร · หลักฐานหน้าร้านมีจุดเดียว · special = ราคาบนแอปเดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN (ไม่ใช่หน้าร้าน · เช็ค 3 พ.ย. 2569): ข้าวมันไก่เจ๊หงษ์ กาญจนาภิเษก ซุปเยื่อไผ่ซี่โครงอ่อนตุ๋นยาจีน 75 · เจ๊ใจ ติ่มซำโฮมเมด ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน (ซี่โครงชิ้นใหญ่+หางหมู) 170

ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน (หม้อแรงดัน 11 ลิตร 1 รอบ) · ทำได้ 15 ถ้วย · ต้นทุน 470.88 บาท ⇒ ถ้วยละ 31.39 บาท

15 ถ้วย = ซี่โครง 1.8 กก. ÷ 120 ก. · ค่าประมาณ ไม่มีแหล่งวัดน้ำหนักซี่โครงต่อถ้วยของร้านจริง ⇒ ร้านควรนับชิ้นต่อถ้วยจากรอบแรก

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ซี่โครงหมูอ่อน หั่นชิ้น (Makro ชั่งน้ำหนัก 185 บาท/กก.)	1,800 กรัม (ถ้วยละ ~120 ก. น้ำหนักดิบติดกระดูก ≈ 3–4 ชิ้น) *	185 บ./กก.	333.00
ชุดตุ๋นยาจีน 65 ก. ×2 ห่อ (Makro 42 บาท/ห่อ)	2 ห่อ (130 กรัม)	646.15 บ./กก.	84.00
เห็ดหอมแห้งเล็ก (ต้นตะวัน 1 กก. 373 บาท)	60 กรัม (~1 ดอกต่อถ้วย) *	373 บ./กก.	22.38
กระเทียมไทยแกะกลีบ (ทุบทั้งกลีบ)	60 กรัม	99 บ./กก.	5.94
พริกไทยเม็ดขาว (ทุบพอแตก)	10 กรัม (~1 ช้อนโต๊ะ)	430 บ./กก.	4.30
ซีอิ๊วขาว สูตร 1 (แกลลอน 4.5 ล.)	150 มล. (ใส่ก่อนอัด 100 · ปรับรสหลังเปิดฝา 50)	50 บ./ล.	7.50
ซีอิ๊วดำ สูตร 5 (2.7 กก.)	15 กรัม (~1 ช้อนโต๊ะ · แต่งสีน้ำซุปอ่อน ๆ)	27.78 บ./กก.	0.42
เกลือ	15 กรัม (ปรับตามรส)	13 บ./กก.	0.20
น้ำตาลกรวด	40 กรัม	70 บ./กก.	2.80
ต้นหอม + ผักชี (โรยหน้า)	45 กรัม (ถ้วยละ ~3 ก.) *	230 บ./กก.	10.35
น้ำสะอาด	3.2 ลิตรตอนอัดแรงดัน + น้ำเดือด ~0.8 ลิตรเติมหลังเปิดฝา (4,000 มล.)		0.00

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ลวกซี่โครง: ใส่ซี่โครงลงหม้อน้ำเดือดจนฟองเลือดลอยขึ้น เทน้ำทิ้ง ล้างซี่โครงและหม้อให้สะอาด (ฟองที่ไม่ได้ลวกออกจะไปเกาะวาล์วหม้อแรงดันและทำให้น้ำซุปขุ่น)
2. แช่เห็ดหอมแห้งในน้ำจนนุ่ม ตัดก้าน · ล้างเครื่องยาจีนผ่านน้ำ ใส่ถุงผ้าขาวบางพร้อมพริกไทยเม็ดทุบ มัดปาก · ทุบกระเทียมทั้งกลีบ
3. ใส่ซี่โครง เห็ดหอม ถุงเครื่องยา กระเทียม น้ำ 3.2 ลิตร ซีอิ๊วขาว 100 มล. ซีอิ๊วดำ น้ำตาลกรวด เกลือครึ่งหนึ่งลงหม้อแรงดัน — ของทั้งหมดต้องไม่เกินขีดครึ่งหม้อ (ซุป) ปิดฝาล็อกให้สนิท
4. เปิดไฟแรงจนวาล์ว/ตุ้มเริ่มทำงาน แล้วหรี่ไฟให้ตุ้มแกว่งช้าสม่ำเสมอ จับเวลา 20 นาทีนับจากตอนนี้ (ช่วงอ้างอิงผู้ผลิต 15 นาที · ค่าที่ตั้งเป็นของเรา) · หม้อธรรมดาใช้ไฟอ่อน 1–2 ชั่วโมงแทน
5. ปิดไฟ ปล่อยแรงดันลงเอง (สูตรนี้ไม่กดปล่อยไอเร็ว ไม่ราดน้ำเย็น — น้ำซุปนิ่งและใส) รอจนตัวล็อกฝา/ทุ่นแรงดันลดลงสุดจึงเปิดฝา
6. หยิบถุงเครื่องยาออก ลองแทงซี่โครง ถ้ายังไม่เปื่อยปิดฝาอัดต่ออีก 5 นาที · เติมน้ำเดือด ~0.8 ลิตร ปรุงด้วยซีอิ๊วขาวและเกลือที่เหลือต้มเดือดอีกรอบ ย้ายลงหม้ออุ่นหน้าร้าน ตักใส่ถ้วย โรยต้นหอมผักชี

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice/moq ใน __NEXT_DATA__ ของหน้า /p/) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · ซี่โครงเป็นสินค้าชั่งน้ำหนัก (ราคาที่แสดง = ราคาต่อ moq) · ดู makro-verify.json · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส (หม้อแรงดันใช้เวลาไฟน้อยกว่าหม้อธรรมดาหลายเท่า แต่ไม่มีตัวเลขค่าแก๊สไทยที่เชื่อได้ · ยังต้องอุ่นหม้อหน้าร้านทั้งวัน) · ข้าวสวย (ขายแยก · ข้าวสาร ~90 ก./จาน ≈ 1.7–3.5 บาท) · ภาชนะ/ถุง/ถ้วยกลับบ้าน · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ค่าหม้ออัดแรงดัน (Seagull 11 ลิตร Makro 2,490 บาท) และอะไหล่ยางขอบฝา · ของเสีย/น้ำซุปที่เหลือทิ้ง (คิดเหมือนขายหมดทั้ง 15 ถ้วย) · ค่าแรง ค่าเช่า · เก๋ากี้/พุทราจีนเพิ่มนอกจากในห่อ (ถ้าใส่ เก๋ากี้ 10 ก. ≈ 4 บาท/หม้อ) · ginzii.com

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนวันขาย	ย้ายซี่โครงแช่แข็งลงชั้นล่างสุดของตู้เย็นให้ละลาย วางในถาดรองน้ำ แยกจากอาหารสุกและผัก ประกาศ สธ. 2561 · ซี่โครงดิบ ≤5°C ไม่เกิน 5 วัน	☐
ก่อนเปิดร้าน ≥ 1.5 ชม.	ลวกซี่โครง → เตรียมเห็ดหอม/ถุงเครื่องยา → อัดแรงดัน 20 นาที → ปล่อยแรงดันลงเอง → ปรุงรส (หม้อธรรมดาเผื่อ ≥ 2.5 ชม.) เวลาขึ้นแรงดันและลดแรงดันขึ้นกับไฟและปริมาณ — จับเวลารอบแรกของร้านเอง	☐
ก่อนเปิดร้าน	ถ้ามีซุปที่เก็บข้ามคืน อุ่นให้เดือดทั่วหม้อ วัดกลางหม้อให้ถึง ≥74°C แล้วค่อยลดเป็นไฟอุ่น FDA Food Code 3-403.11 / CDC · กฎหมายไทยกำหนดแค่ต้องอุ่นก่อนขาย	☐
ก่อนเปิดร้าน	ล้าง หั่นต้นหอมผักชี ใส่กล่องปิดเก็บตู้เย็น · หุงข้าวตั้งโหมดอุ่น (ถ้าขายข้าวด้วย)	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกถ้วย	ซี่โครง 3–4 ชิ้น → เห็ดหอม 1 ดอก → น้ำซุป ~250 มล. → ต้นหอมผักชี	☐
ตลอดช่วงขาย	หม้อซุปตั้งไฟอุ่น วัดกลางหม้อให้ >63°C (ช่วงบ่ายเจียบอย่าหรี่ไฟจนต่ำกว่านี้) · เติมน้ำเดือดชดเชยที่ระเหยแล้วชิมรส ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)	☐
ระหว่างวัน	ถ้าจะอัดหม้อรอบสองระหว่างขาย ล้างวาล์ว/ยางขอบฝาก่อน และอย่าเปิดฝาก่อนตัวล็อกลง	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	ตักซุปแบ่งใส่ภาชนะตื้นหลายใบ หรือแช่หม้อในอ่างน้ำแข็งแล้วคน · เข้าตู้เย็นภายใน 2 ชม. หลังปิดไฟ (อากาศร้อนจัดภายใน 1 ชม.) · ห้ามตั้งหม้อใหญ่ทิ้งไว้บนเตาข้ามคืน CDC · FDA Food Code 3-501.14/15 · ไม่ใช่ตัวบทไทย	☐
ปิดร้าน	ติดป้ายวันที่บนทุกภาชนะ เก็บตู้เย็น ≤5°C แยกจากของดิบ · ไม่ระบุจำนวนวันเก็บ — ไม่พบแหล่งไทยที่กำหนดสำหรับซุป ถ้ากลิ่นหรือรสเปลี่ยนให้ทิ้ง	☐
ปิดร้าน	ถอดล้างวาล์ว ทุ่น และยางขอบฝาหม้อแรงดัน ผึ่งให้แห้ง · เครื่องยาจีน/เห็ดหอมแห้งที่เหลือปิดถุงเก็บที่แห้งและเย็น พ้นแดด คู่มือ Instant Pot Max · คำแนะนำบนหน้าสินค้า Makro	☐

การเก็บและอุณหภูมิ

- ซุปตั้งขายร้อนสูงกว่า 63°C · อุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชม. · ต้องอุ่นก่อนขาย
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)
- ซี่โครงดิบ ≤5°C ไม่เกิน 5 วัน · แช่แข็ง <−18°C ไม่เกิน 12 เดือน (ตีความเทียบแถวเนื้อเป็นชิ้น)
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2561 บัญชีแนบท้าย
- ซุปข้ามคืน: แช่ตู้เย็นภายใน 2 ชม. · อุ่นซ้ำถึง ≥74°C · ไม่มีเกณฑ์ไทยเป็นตัวเลข
  ที่มา: CDC · FDA Food Code 2022 (แนวปฏิบัติสหรัฐ) · ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- หม้อซุปที่ตั้งขายต้องร้อนสูงกว่า 63°C · ถ้าปิดไฟพัก วางที่อุณหภูมิห้องได้ไม่เกิน 2 ชั่วโมงระหว่างเตรียมหรือจำหน่าย · ต้องอุ่นให้ร้อนก่อนเสิร์ฟ (ตัวบทเขียนคำว่า "ต้ม แกง ตุ๋น นึ่ง เป็นต้น" ตรง ๆ)
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ... อาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. 2566 ข้อ 5(2) (ราชกิจจาฯ 22 มิ.ย. 2566 เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง) — อ่าน PDF ต้นทางซ้ำ 3 พ.ย. 2569
- ซี่โครงหมูดิบเก็บตู้เย็นไม่เกิน 5°C ไม่เกิน 5 วัน · แช่แข็งต่ำกว่า −18°C ไม่เกิน 12 เดือน (แถว "เนื้อเป็นชิ้น" — บัญชีไม่มีแถวซี่โครง จึงตีความเทียบ) · ต้นหอม ผักชี (ผักกินใบ) ≤7°C ไม่เกิน 5 วัน
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (ราชกิจจาฯ 25 ม.ค. 2562 เล่ม 136 ตอนพิเศษ 23 ง) บัญชีแนบท้าย — อ่าน PDF 3 พ.ย. 2569
- ซุปที่เหลือข้ามคืน — กฎหมายไทยไม่กำหนดอัตราลดอุณหภูมิ จำนวนวันเก็บ หรืออุณหภูมิอุ่นซ้ำเป็นตัวเลข ⇒ เกณฑ์ที่ใช้เทียบ: แช่ตู้เย็นภายใน 2 ชม. หลังหยุดให้ความร้อน (ภายใน 1 ชม. ถ้าอากาศร้อนเกิน 32°C) · อุ่นซ้ำให้ถึง ≥74°C · การอัดแรงดันไม่ได้ทำให้เก็บข้ามคืนได้นานขึ้น

ที่มา: CDC "Preventing C. perfringens Food Poisoning" (เปิดอ่าน 3 พ.ย. 2569: refrigerate within 2 hours · within 1 hour if hotter than 90°F · reheat to 165°F) — แนวปฏิบัติสหรัฐ ไม่ใช่กฎหมายไทย

- **ลดอุณหภูมิซุป: จาก 57°C ถึง 21°C ภายใน 2 ชม. และถึง 5°C ภายในรวม 6 ชม. · แบ่งใส่ภาชนะตื้น/ส่วนเล็ก หรือแช่หม้อในอ่างน้ำแข็งแล้วคน · อุ่นซ้ำเพื่อตั้งขายร้อนถึง 74°C นาน 15 วินาที**
  ที่มา: FDA Food Code 2022 ข้อ 3-501.14 · 3-501.15 · 3-403.11 (อ่านจาก PDF ต้นทาง 3 พ.ย. 2569) — เกณฑ์สหรัฐ ไม่ใช่ตัวบทไทย
- **หม้อแรงดัน: ซุปใส่ไม่เกินครึ่งหม้อ (ของทั่วไปไม่เกิน 2/3) · ห้ามต้มก๋วยเตี๋ยว/วุ้นเส้น/ข้าวในหม้อแรงดัน (ฟองอุดช่องไอ) ใส่หลังเปิดฝาเท่านั้น · ซุปและเนื้อสัตว์ให้ปล่อยแรงดันลงเอง · ตรวจวาล์วและยางขอบฝาให้สะอาดก่อนใช้ทุกครั้ง**
  ที่มา: คู่มือ Presto Pressure Cookers 01241/01264/01282/01341/01362 (gopresto.com) · คู่มือ Instant Pot Max (Usage Tips · Venting Methods)

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice/moq ใน __NEXT_DATA__ ของหน้า /p/) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · ซี่โครงเป็นสินค้าชั่งน้ำหนัก (ราคาที่แสดง = ราคาต่อ moq) · ดู makro-verify.json · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส (หม้อแรงดันใช้เวลาไฟน้อยกว่าหม้อธรรมดาหลายเท่า แต่ไม่มีตัวเลขค่าแก๊สไทยที่เชื่อได้ · ยังต้องอุ่นหม้อหน้าร้านทั้งวัน) · ข้าวสวย (ขายแยก · ข้าวสาร ~90 ก./จาน ≈ 1.7–3.5 บาท) · ภาชนะ/ถุง/ถ้วยกลับบ้าน · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ค่าหม้ออัดแรงดัน (Seagull 11 ลิตร Makro 2,490 บาท) และอะไหล่ยางขอบฝา · ของเสีย/น้ำซุปที่เหลือทิ้ง (คิดเหมือนขายหมดทั้ง 15 ถ้วย) · ค่าแรง ค่าเช่า · เก๋ากี้/พุทราจีนเพิ่มนอกจากในห่อ (ถ้าใส่ เก๋ากี้ 10 ก. ≈ 4 บาท/หม้อ) · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

ถ้วยซุปเซรามิกขาวหรือชามตราไก่ใบเล็ก ~400 มล. + จานข้าวสวยแยก

น้ำหนักต่อถ้วย

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
ซี่โครงหมูอ่อน (น้ำหนักดิบติดกระดูก)	120 กรัม	≈ 3–4 ชิ้น · ค่าประมาณ ชั่งหรือนับชิ้นต่อถ้วยให้เท่ากัน
เห็ดหอม	1 ดอก	~4 ก. แห้ง
น้ำซุป	250 มล.	
ต้นหอม ผักชี	3 กรัม	โรยหน้า
ข้าวสวย (สั่งแยก)	200 กรัม	ไม่รวมในต้นทุนถ้วย · ข้าวสาร ~90 ก.

ลำดับการจัด

1. ตักซี่โครง 3–4 ชิ้นใส่ถ้วยก่อน
2. วางเห็ดหอม 1 ดอกข้างบน
3. ตักน้ำซุปร้อนจากหม้อหน้าร้าน ~250 มล. ให้ท่วมเนื้อ
4. โรยต้นหอมผักชี เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยจานแยกถ้าลูกค้าสั่ง

เครื่องเคียง

ข้าวสวย (ขายแยก) · พริกขี้หนูซีอิ๊ว (ถ้าร้านมี)

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ นับชิ้นซี่โครงต่อถ้วยให้เท่ากันทุกถ้วย
- ☐ หม้อซุปหน้าร้านร้อนสูงกว่า 63°C (วัดกลางหม้อ)
- ☐ ไม่มีกากเครื่องยา/เม็ดพริกไทยลอยในถ้วย (ใช้ถุงผ้า)
- ☐ ขอบถ้วยสะอาด

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice/moq ใน __NEXT_DATA__ ของหน้า /p/) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · ซี่โครงเป็นสินค้าชั่งน้ำหนัก (ราคาที่แสดง = ราคาต่อ moq) · ดู makro-verify.json · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส (หม้อแรงดันใช้เวลาไฟน้อยกว่าหม้อธรรมดาหลายเท่า แต่ไม่มีตัวเลขค่าแก๊สไทยที่เชื่อได้ · ยังต้องอุ่นหม้อหน้าร้านทั้งวัน) · ข้าวสวย (ขายแยก · ข้าวสาร ~90 ก./จาน ≈ 1.7–3.5 บาท) · ภาชนะ/ถุง/ถ้วยกลับบ้าน · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ค่าหม้ออัดแรงดัน (Seagull 11 ลิตร Makro 2,490 บาท) และอะไหล่ยางขอบฝา · ของเสีย/น้ำซุปที่เหลือทิ้ง (คิดเหมือนขายหมดทั้ง 15 ถ้วย) · ค่าแรง ค่าเช่า · เก๋ากี้/พุทราจีนเพิ่มนอกจากในห่อ (ถ้าใส่ เก๋ากี้ 10 ก. ≈ 4 บาท/หม้อ) · ginzii.com