Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้

10 แก้ว

แก้วพลาสติก PP 16 ออนซ์ · ซอสสตรอว์เบอร์รี่ 50 ก. ก้นแก้ว + นมสดพาสเจอร์ไรส์ 120 มล. + นมข้นหวาน 30 มล. + นมข้นจืด 30 มล. + น้ำแข็ง 200 ก. · คิดเป็นชุด 10 แก้ว · ปรับเป็นแก้ว 22 ออนซ์ดู variant22oz · แบบไซรัปของผู้ขาย TEA (ไม่มีนมข้น) ดู variantSyrup22oz · ตารางชนิดซอส/ไซรัป sauceTypes · ชนิดนม milkTypes · แบบปั่นไม่คิดต้นทุน (ไม่มีแหล่งสัดส่วนที่ยืนได้)

ต้นทุนวัตถุดิบต่อแก้ว

≈ 15.51–21.98 บาท

ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาบนแอปเดลิเวอรี (อ้างอิง)

55–99 บาท

ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: แก้ว 16 ออนซ์ · ซอส = 28% (เอโร่ท็อปปิ้ง) ถึง 43% (Nature Taste) ของต้นทุน · min = เอโร่ท็อปปิ้ง + นมหนองโพ + นมข้นจืดนกเหยี่ยว + ภาชนะ/น้ำแข็งถูกสุด · max = Nature Taste + นมเมจิ + นมข้นจืดคาร์เนชัน + ราคาหลักอื่น · ปริมาณซอส/นม/นมข้นเป็นค่าจากโพสต์ผู้ใช้ · นมข้นคิด 1 มล. = 1 ก. · ไม่รวมถุง แก๊ส ค่าไฟ น้ำแข็งเป็นค่าประมาณ · ราคาขาย: ราคาเมนูเดลิเวอรีบน Wongnai x LINE MAN อ่าน 17 พ.ย. 2569 (ไม่ใช่ราคาหน้าร้าน · ไม่ระบุขนาดแก้ว · เฉพาะแบบไม่ปั่น): bd Coffee 'สตรอเบอร์รี่นมสด' 55 และ 'นมสดสตรอว์เบอร์รี่' (ไซรัป) 55 · ขวดนม Bar House 'นมสด สตรอเบอรี่' (ผสมไซรัปสตรอเบอรี่) 69 · THE TRADE CAFÉ 'นมสดสตรอเบอร์รี่' (ซอสสูตรเข้มข้นของร้าน) 70 · โชคดีนมสด ชลบุรี 'สตรอเบอร์รี่นมสด เย็น' 99 · แบบปั่นที่พบ 60–80 ไม่นับรวม (Café Amazon 'สตรอว์เบอร์รีนมสดปั่น' 60 ตรง 4 สาขา · Bar House 75 · THE TRADE CAFÉ 80)

ซอสสตรอว์เบอร์รี่ (ชุด 10 แก้ว) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 95.00 บาท ⇒ แก้วละ 9.50 บาท

ซอสแก้วละ 50 ก. (16 ออนซ์) · ซอสท็อปปิ้ง (ข้น มีเนื้อผลไม้) ต่างจากไซรัป (ใส เหลว) ⇒ ปริมาณต่อแก้วไม่เท่ากัน ดู sauceTypes

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ซอสสตรอว์เบอร์รี่ Nature Taste 500 ก. (95 บาท · ร้านค้า marketplace บน Makro)	500 กรัม (แก้วละ 50 ก.) *	190 บ./กก.	95.00

นมและนมข้น (ชุด 10 แก้ว) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 99.45 บาท ⇒ แก้วละ 9.94 บาท

นมสดพาสเจอร์ไรส์ 120 มล. + นมข้นหวาน 30 + นมข้นจืด 30 ต่อแก้ว 16 ออนซ์ (ตามโพสต์ tastyhome) · คิด 1 มล. = 1 มล. และนมข้น 1 มล. = 1 ก. (ไม่ปรับความถ่วงจำเพาะ ไม่มีแหล่ง ⇒ ต้นทุนนมข้นจริงอาจสูงกว่านี้เล็กน้อย)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
นมสดพาสเจอร์ไรส์ (เมจิ 2 ล. 99.75 บาท)	1,200 มล. (แก้วละ 120 มล.)	49.875 บ./ล.	59.85
นมข้นหวาน (มะลิ 2 กก. 134 บาท)	300 ก. (แก้วละ ~30 มล.) (300 กรัม) *	67 บ./กก.	20.10
นมข้นจืด (คาร์เนชัน 1 กก. 65 บาท)	300 ก. (แก้วละ ~30 มล.) (300 กรัม) *	65 บ./กก.	19.50

น้ำแข็ง · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 4.00 บาท ⇒ แก้วละ 0.40 บาท

น้ำแข็ง 200 ก./แก้ว 16 ออนซ์ (สเกลจาก 300 ก. ต่อแก้ว 22 ออนซ์ ของเนสท์เล่ โปรเฟสชันนัล) · ราคาเป็นค่าประมาณ: MGR 2565 กระสอบละ 35–40 บาท (เชียงใหม่ ไม่ระบุน้ำหนักกระสอบ) ตั้ง 20 กก. ⇒ 1.75–2.00 บ./กก. · ถามโรงน้ำแข็งที่ร้านซื้อจริง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำแข็งบริโภค (หลอดเล็ก)	2 กก. (แก้วละ 200 ก.) (2,000 กรัม) *	2 บ./กก.	4.00

ภาชนะ (แก้ว ฝา หลอด) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 21.40 บาท ⇒ แก้วละ 2.14 บาท

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
แก้วพีพี 16 ออนซ์ อีซี่ ทรง U (50 ใบ 59 บาท)	10 ใบ (ใบละ 1.18 บาท)		11.80
ฝาโดม PET 95 มม. เอโร่ (100 ชิ้น 59 บาท)	10 ชิ้น (ชิ้นละ 0.59 บาท)		5.90
หลอดงอสีน้ำตาลหุ้มฟิล์ม 8 มม. ยาว 24 ซม. เอโร่ (500 เส้น 185 บาท)	10 เส้น (เส้นละ 0.37 บาท)		3.70

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ตวงหรือชั่งซอสสตรอว์เบอร์รี่ 50 กรัม โดยเทจากขวดลงแก้วตวง (ชั่งแม่นกว่าตวง · แช่ซอสให้เย็นไว้ก่อนจะข้นกำลังดี)
2. เทซอสจากแก้วตวงลงแก้วผสมให้ได้ครบ 50 กรัม

3. ผสมนมสดเย็น 120 มล. นมข้นหวาน 30 มล. และนมข้นจืด 30 มล. ในเหยือก (รวม 180 มล. ผสมเป็นชุดล่วงหน้าได้ เก็บเบสในตู้เย็นต่ำกว่า 5°C) แล้วเทเบสนมลงแก้วผสมที่มีซอส
4. ตักน้ำแข็ง 200 กรัมใส่แก้วพลาสติก 16 ออนซ์ให้เต็มแก้ว ด้วยที่ตักน้ำแข็ง ไม่ใช้มือ
5. เทนมสตรอว์เบอร์รี่จากแก้วผสมลงแก้วน้ำแข็งช้า ๆ ซอสข้นที่จมอยู่ก้นแก้วผสมจะตามลงไปเป็นชั้นสีแดงก้นแก้ว
6. ปิดฝาโดม เสียบหลอด เสิร์ฟทันที (ไม่คนก่อนเสิร์ฟ ให้ลูกค้าคนเองก่อนดื่ม)

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro/p/<id> อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__ ไม่เลือกสาขา) · เช็ค 17 พ.ย. 2569 · ราคาแพ็กที่ร้านซื้อ · ซอส Nature Taste / ไซรัป TEA / Teisseire / 1883 เป็นร้านค้า marketplace บน Makro ไม่ใช่ราคาแมคโครเอง · น้ำแข็งเป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · ปริมาณซอส/นม/นมข้นต่อแก้วเป็นค่าจากโพสต์ผู้ใช้ (Lemon8) ไม่ใช่ตำรับมาตรฐาน · ตรวจข้อมูล 2026-11-17 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้วแก้ว (0.28–0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · สตรอว์เบอร์รี่สด/ผลหั่นท็อปปิ้ง (ถ้าใส่ต้องคิดเพิ่ม) · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์ · ของเสีย/นมที่ทิ้งเมื่อเกิน 2 ชั่วโมง/ซอสเหลือติดขวด (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ค่าธรรมเนียมแพลตฟอร์มเดลิเวอรี · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนเปิดร้าน	ตั้งตู้เย็นนมให้ต่ำกว่า 5°C วัดจริงด้วยเทอร์โมมิเตอร์ แยกนมเปิดแล้วใส่ภาชนะปิดมิดชิด ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 6(2)	☐
ก่อนเปิดร้าน	ผสมเบสนม (นมสด + นมข้นหวาน + นมข้นจืด) เป็นชุดตามยอดคาดการณ์ ใส่ภาชนะปิดมิดชิดแช่ตู้เย็นต่ำกว่า 5°C	☐
ก่อนเปิดร้าน	แช่ขวดซอสให้เย็น (ข้นกำลังดี) ปิดฝาให้สนิท · เช็คฉลากว่าเปิดแล้วเก็บอย่างไร (ไม่ใส่จำนวนวันเก็บ ⇒ ตามฉลากผู้ผลิต)	☐
ก่อนเปิดร้าน	เตรียมถังน้ำแข็งบริโภค (ฝาปิด สูงจากพื้น ≥ 15 ซม. ขอบถัง ≥ 60 ซม.) ที่ตักด้ามยาว ไม่แช่ของอื่น กฎกระทรวง 2561 ข้อ 14	☐
ก่อนเปิดร้าน	เช็คแก้ว ฝา หลอด ว่าพอดีกัน (ปากแก้วเทียบฝา 95 มม.) และพอขายทั้งวัน	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกแก้ว	ซอส 50 ก. ลงแก้วผสม → เทเบสนม 180 มล. → ตักน้ำแข็ง ~200 ก. ใส่แก้วขาย → เทนมสตรอว์เบอร์รี่ลงแก้วน้ำแข็งช้า ๆ → ปิดฝา เสียบหลอด	☐
ทุกแก้ว	ใช้ที่ตักน้ำแข็งเท่านั้น ห้ามใช้มือหรือใช้แก้วตัก กฎกระทรวง 2561 ข้อ 14(3) · ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 6(3)	☐
ตลอดวัน	ไม่ทิ้งเบสนมหรือแก้วที่ชงแล้วนอกตู้เย็นเกิน 2 ชั่วโมง ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 6(4)	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	เบสนมเหลือ: ปิดภาชนะแช่ตู้เย็นต่ำกว่า 5°C ติดป้ายวันที่ผสม · ไม่ใส่จำนวนวันเก็บ ⇒ ใช้ตามฉลากผู้ผลิต หรือทิ้งถ้ากลิ่นรสเปลี่ยน	☐
ปิดร้าน	น้ำแข็งเหลือในถังทิ้งให้หมด ล้างถังและที่ตักให้สะอาด คว่ำให้แห้ง	☐
ปิดร้าน	ซอส: ปิดฝา ล้างปากขวด/หัวบีบ ตามฉลากผู้ผลิต	☐

การเก็บและอุณหภูมิ

- นมผสมซอสที่ชงแล้ว วางอุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชั่วโมง · หรือเก็บต่ำกว่า 5°C
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 6(4)

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- นมสดพาสเจอร์ไรส์ที่รอใช้ทำเครื่องดื่ม ต้องเก็บในภาชนะปิดมิดชิดในตู้เย็นหรือตู้แช่ที่คุมอุณหภูมิต่ำกว่า 5°C · ฉลากนมที่ขายใน Makro (เมจิ แมกโนเลีย ดัชมิลล์ หนองโพ ไทย-เดนมาร์ค) ระบุเก็บ 2–8°C ⇒ ตั้งตู้ไม่เกิน 5°C เพื่อให้ผ่านทั้งสองเกณฑ์ · ไม่ใส่จำนวนวันเก็บหลังเปิด เพราะไม่พบตัวเลขจากหน่วยงานไทยหรือผู้ผลิตในหน้าที่เปิดอ่าน
  ที่มา: ประกาศ สธ. เรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 6(2) ใช้คำว่า "ผลิตภัณฑ์จากนม" ⇒ การตีความว่านมสด นมข้นที่เปิดแล้วอยู่ในกลุ่มนี้เป็นข้อปฏิบัติที่ปลอดภัยของเรา (⚠ ตีความ)
- เครื่องดื่มที่ชงแล้วเป็นอาหารปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องเก็บในตู้เย็น/ตู้แช่ที่ต่ำกว่า 5°C หรือวางอุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชั่วโมง ⇒ ไม่ชงนมผสมซอสใส่แก้วทิ้งไว้นอกตู้เย็นนานเกินนั้น · ต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 4 (นิยาม "ไม่ใช้ความร้อน" มีเครื่องดื่ม) · ข้อ 6(3) และ 6(4)
- น้ำแข็งสำหรับใส่แก้ว ต้องเก็บในภาชนะสะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 ซม. ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. ใช้ที่คีบหรือตักโดยเฉพาะที่มีด้ามจับ และห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค ⇒ ห้ามแช่ขวดนมในถังน้ำแข็งที่ใช้ใส่แก้ว
  ที่มา: กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 14 (ราชกิจจาฯ เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก 20 มิ.ย. 2561)
- เครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. · น้ำที่ใช้ปรุงเครื่องดื่มต้องคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์น้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด
  ที่มา: กฎกระทรวง 2561 ข้อ 12 วรรคสอง

- สีและวัตถุเจือปนในซอส/ไซรัป: ฉลากที่อ่านได้บนหน้าสินค้าบางยี่ห้อระบุสีสังเคราะห์ด้วยเลข INS — ไซรัป TEA: INS110 INS122 INS124 (+ INS150d สีธรรมชาติ) · ท็อปปิ้งเอโร่: INS102 INS122 INS129 (+ INS150c) อ่านจากรูปหลังซอง ความละเอียดต่ำ และดูเหมือนมีข้อความ 'ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร' ที่อาจเป็นซัลไฟต์ (อ่านไม่ชัด) ⇒ ต้องอ่านฉลากจริงบนซอง/ขวดที่ร้านใช้ ก่อนขายและก่อนตอบลูกค้าที่แพ้/ถามเรื่องสี · ซอส Nature Taste ไม่เห็นฉลากหลังขวดบนหน้า Makro ⇒ ไม่ระบุว่ามีหรือไม่มีสี · เราไม่ได้ตรวจตัวบทไทยว่าสีเลขเหล่านี้ใช้ได้ในปริมาณเท่าไร ⇒ ไม่เขียนว่า 'ปลอดภัย' หรือ 'อันตราย' ของสี
  ที่มา: หน้า Makro ไซรัป TEA (makro.pro/p/476115465080660 · ส่วนประกอบที่สำคัญ ข้อ 5–9) · รูปหลังซอง เอโร่ สตรอเบอร์รี่ท็อปปิ้ง (makro.pro/p/6926626324675)
- 'นมข้นจืด' ที่ขายใน Makro ไม่ใช่นมข้นล้วนทุกตัว: คาร์เนชัน นมข้นจืด 1 กก. ฉลากบนหน้า Makro = นมผง 12.5% มอลโตเดกซ์ตริน 8.3% น้ำมันปาล์มโอเลอีน 5.6% (คำอธิบาย 'ผลิตภัณฑ์นมสำหรับปรุงอาหารและเบเกอรี่') · นมข้นหวานมะลิ 2 กก. = น้ำตาล 47% นมผง พร่องมันเนย 10% น้ำมันปาล์ม 8% เวย์ผง 4.8% ⇒ เขียนป้ายเมนู/ตอบลูกค้าตามชนิดที่ใช้จริง ไม่อ้างว่าเป็น 'นมสด 100%'
  ที่มา: หน้า Makro: makro.pro/p/6926627438787 · makro.pro/p/6761198092483 (ช่อง 'ส่วนประกอบ')

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro/p/<id> อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__ ไม่เลือกสาขา) · เช็ค 17 พ.ย. 2569 · ราคาแพ็กที่ร้านซื้อ · ซอส Nature Taste / ไซรัป TEA / Teisseire / 1883 เป็นร้านค้า marketplace บน Makro ไม่ใช่ราคาแมคโครเอง · น้ำแข็งเป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · ปริมาณซอส/นม/นมข้นต่อแก้วเป็นค่าจากโพสต์ผู้ใช้ (Lemon8) ไม่ใช่ตำรับมาตรฐาน · ตรวจข้อมูล 2026-11-17 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้วแก้ว (0.28–0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · สตรอว์เบอร์รี่สด/ผลหั่นท็อปปิ้ง (ถ้าใส่ต้องคิดเพิ่ม) · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์ · ของเสีย/นมที่ทิ้งเมื่อเกิน 2 ชั่วโมง/ซอสเหลือติดขวด (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ค่าธรรมเนียมแพลตฟอร์มเดลิเวอรี · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

แก้วพลาสติก PP 16 ออนซ์ + ฝาโดม 95 มม. + หลอดงอ

น้ำหนักต่อแก้ว

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
ซอสสตรอว์เบอร์รี่	50 ก.	โพสต์ผู้ใช้ใช้ 50–60 มล. · ชั่งดีกว่าตวง
นมสดพาสเจอร์ไรส์	120 มล.	
นมข้นหวาน	30 มล.	
นมข้นจืด	30 มล.	
น้ำแข็ง	200 กรัม	แก้ว 16 ออนซ์

ลำดับการจัด

1. ซอสสตรอว์เบอร์รี่ 50 ก. ลงแก้วผสม
2. เทเบสนม 180 มล. ลงแก้วผสม
3. น้ำแข็งเต็มแก้ว 16 ออนซ์ (~200 ก.)
4. เทนมสตรอว์เบอร์รี่ลงแก้วน้ำแข็งช้า ๆ
5. ปิดฝาโดม เสียบหลอด

เครื่องเคียง

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ชั่งซอสทุกแก้ว — ซอสเป็นต้นทุนก้อนใหญ่ที่สุด
- ☐ แช่ซอสให้เย็นก่อน ซอสข้นเกาะแก้วสวย
- ☐ เทนมช้า ๆ ชั้นสีไม่ผสมเร็ว
- ☐ น้ำแข็งก้อนไม่เล็กเกิน ช่วยพยุงชั้น
- ☐ ชิมความหวาน: ซอส + นมข้นหวานหวานทั้งคู่ ลูกค้าหวานน้อยให้ลดนมข้นหวานก่อน

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro/p/<id> อ่าน displayPrice ใน __NEXT_DATA__ ไม่เลือกสาขา) · เช็ค 17 พ.ย. 2569 · ราคาแพ็กที่ร้านซื้อ · ซอส Nature Taste / ไซรัป TEA / Teisseire / 1883 เป็นร้านค้า marketplace บน Makro ไม่ใช่ราคาแมคโครเอง · น้ำแข็งเป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · ปริมาณซอส/นม/นมข้นต่อแก้วเป็นค่าจากโพสต์ผู้ใช้ (Lemon8) ไม่ใช่ตำรับมาตรฐาน · ตรวจข้อมูล 2026-11-17 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ถุงหิ้วแก้ว (0.28–0.35 บาท/ใบ ถ้าให้) · สตรอว์เบอร์รี่สด/ผลหั่นท็อปปิ้ง (ถ้าใส่ต้องคิดเพิ่ม) · ค่าไฟตู้เย็น/ตู้แช่ · น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์ · ของเสีย/นมที่ทิ้งเมื่อเกิน 2 ชั่วโมง/ซอสเหลือติดขวด (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · ค่าแรง ค่าเช่า · ค่าธรรมเนียมแพลตฟอร์มเดลิเวอรี · ginzii.com