

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้

10 ชาม

ชามขายทั่วไป เส้น 100 ก./ชาม

ต้นทุนวัตถุดิบต่อชาม

≈ 25–29 บาท

ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)

40–60 บาท

ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: min = ใช้กระดุกข้าวหมู · max = กระดุกซูป · ราคาขาย: Wongnai รีวิว 2568–2569 · ธรพ. พระสยาม 68-2

เส้นและเครื่อง · ทำได้ 10 ชาม · ต้นทุน 161.24 บาท ⇒ ชามละ 16.12 บาท

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
เส้นใหญ่	1,000 กรัม	38 บ./กก.	38.00
ลูกชิ้นปลา	250 กรัม	118.75 บ./กก.	29.69
เต้าหู้ปลา	100 กรัม	155 บ./กก.	15.50
ปลาหมึกกรอบ	150 กรัม	163 บ./กก.	24.45
เลือดหมูก้อน	200 กรัม	50 บ./กก.	10.00
แผ่นเกี้ยว (ทอดกรอบ)	80 กรัม	126.67 บ./กก.	10.13
ผักบุ้งไทย	400 กรัม	43 บ./กก.	17.20
กระเทียมเจียว	30 กรัม *	159 บ./กก.	4.77
ต้นหอม ผักชี	50 กรัม *	230 บ./กก.	11.50

น้ำซุปล · ทำได้ 10 ชาม · ต้นทุน 116.32 บาท ⇒ ชามละ 11.63 บาท

ได้ประมาณ 4 ลิตร (400 มล./ชาม)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
กระดุกหมู	1,500 กรัม	54 บ./กก.	81.00
น้ำ	5,000 มล.	0 บ./กก.	0.00
หัวไชเท้า	1 หัว (500 กรัม) *	39 บ./กก.	19.50
รากผักชี	5 ราก	ประมาณ	5.00
กระเทียม	10 กลีบ (35 กรัม) *	99 บ./กก.	3.47
พริกไทยเม็ด	1 ช้อนโต๊ะ (8 กรัม) *	430 บ./กก.	3.44
เกลือ	1 ช้อนโต๊ะ (18 กรัม) *	9 บ./กก.	0.16
น้ำตาลกรวด	2 ช้อนโต๊ะ (25 กรัม) *	60 บ./กก.	1.50
ซีอิ๊วขาว	3 ช้อนโต๊ะ (45 มล.)	50 บ./ล.	2.25

ซอสเย็นตาโฟ · ทำได้ 18 ชาม · ต้นทุน 31.31 บาท ⇒ ชามละ 1.74 บาท

1 หม้อ ≈ 34 ช้อนโต๊ะ ใช้ 1½–2 ช้อนโต๊ะ/ชาม ⇒ 17–20 ชาม (ค่าประมาณ)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
เต้าหู้ยี้แดง	200 กรัม	87.5 บ./กก.	17.50
ซอสพริก	150 กรัม	28 บ./กก.	4.20
ซอสมะเขือเทศ	100 กรัม	30 บ./กก.	3.00
น้ำส้มสายชู	80 มล.	17.8 บ./ล.	1.42
น้ำตาลทราย	80 กรัม	27 บ./กก.	2.16
เกลือ	1 ช้อนชา (6 กรัม)	9 บ./กก.	0.05
กระเทียมสับ	30 กรัม	99 บ./กก.	2.97

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

- ลวกกระดุกหมูในน้ำเดือด 5 นาที เทน้ำทิ้ง ล้างให้สะอาด
- ใส่น้ำ 5 ลิตร กระดุก หัวไชเท้า รากผักชี กระเทียม พริกไทย ต้มเดือดแล้วหรี่ไฟอ่อน ช้อนฟองทิ้ง เคี่ยว 1.5–2 ชั่วโมง ถ้าน้ำงวดเกินไปเติมน้ำร้อน
- ปรุงน้ำซุปลให้อ่อนรสไว้ก่อน เพราะซอสจะเค็มรสอีกชั้น

4. ซอส: บดเต้าหู้ยี้กับน้ำของมันให้เนียน ผสมทุกอย่างลงหม้อ เคี่ยวไฟอ่อน 5–10 นาทีจนข้นเล็กน้อย พักให้เย็น
5. ล้างหมึกกรอบแล้วแช่น้ำสะอาดก่อนใช้ ลวกเครื่องกับผักบุ้ง ลวกเส้นให้นุ่ม ใส่ซอส
6. ใส่ซอส 1½–2 ช้อนโต๊ะ ชิมแล้วค่อยเพิ่ม ตักน้ำซุปร้อนราด โรยกระเทียมเจียว ต้นหอม ผักชี

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา) + Lotus's online · เช็ค 16 ต.ค. 2569 · ราคาแพ็คเกจใหญ่ · ตรวจสอบข้อมูล 2026-10-16 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส · ภาษี/ถุง · น้ำมันทอดเที่ยว · ค่าน้ำ · ของเสีย/ตัดแต่ง · ginzii.com

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนเปิดร้าน ≥ 2 ชม.	เคียวน้ำซุปรัดตุก 1.5–2 ซม. ซ้อนฟองทิ้ง ปรุรงอ่อนรสไว้ก่อน	☐
ก่อนเปิดร้าน	ทำซอสเย็นตาโฟ 1 หม้อ พักให้เย็น ใส่ภาชนะสะอาดปิดฝา ตัดป้ายวันที่ทำ 1 หม้อ พอประมาณ 17–20 ซาม	☐
ก่อนเปิดร้าน	ล้างหมึกกรอบแล้วแช่น้ำสะอาด	☐
ก่อนเปิดร้าน	เด็ดผักบุ้งหั่นท่อน ทอดแผ่นเกี้ยวให้กรอบ พักสะเด็ดน้ำมัน	☐
ก่อนเปิดร้าน	แบ่งเครื่องเป็นถาดตามน้ำหนักต่อซาม ในคู่มือจัดจาน	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ตลอดช่วงขาย	ตั้งหม้อน้ำซุปร้อนเกิน 63°C วัดกลางหม้อด้วยเทอร์โมมิเตอร์ ช่วงบ่ายที่ขายเจียบมักหรีไฟจนต่ำกว่าเกณฑ์	☐
ทุกซาม	จัดซามตามคู่มือจัดจาน ใช้ช้อนสะอาดตักซอสทุกครั้ง	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	ซอสที่เหลือแช่ตู้เย็นในภาชนะปิดฝา ป้ายวันที่ยังติดอยู่ ถักกลืนหรือรสเปลี่ยน มีฟองหรือมีรา ให้ทิ้ง	☐
ปิดร้าน	ล้างหม้อ ตะกร้อลวก ทัพพี และถาดเครื่องทั้งหมด	☐

การเก็บและอุณหภูมิ

- น้ำซุปร้อนเกิน 63°C ตลอดช่วงขาย ถ้าปิดไฟพักห้ามเกิน 2 ชั่วโมง และต้มให้เดือดอีกรอบก่อนตักขาย
ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ... การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. 2566 ข้อ 5(2)
- ซอสไม่กำหนดจำนวนวันเก็บ — ไม่มีแหล่งที่เชื่อถือได้ ให้ดูจากป้ายวันที่ กลิ่น และสภาพ

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- น้ำซุปร้อนเกิน 63°C ตลอดช่วงขาย · ปิดไฟพักไม่เกิน 2 ชั่วโมง แล้วต้มเดือดใหม่ก่อนตักขาย
ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ... การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. 2566 ข้อ 5(2)
- ล้างและแช่หมึกกรอบ ในน้ำสะอาดก่อนใช้
ที่มา: วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ปีที่ 67 ฉบับที่ 2 (2568) หน้า 298–307
- ซอสแช่ตู้เย็น ตัดป้ายวันที่ทำ ใช้ช้อนสะอาดตัก · ไม่ระบุจำนวนวันเก็บ (ไม่มีแหล่งที่เชื่อถือได้)

คู่มือจัดงาน



ภาชนะ:
ชามก๋วยเตี๋ยวกระเบื้อง ขนาดชามขายทั่วไป

น้ำหนักต่อชาม

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
เส้นใหญ่	100 กรัม	
ลูกชิ้นปลา	25 กรัม	2-3 ลูก
เต้าหู้ปลา	10 กรัม	
ปลาหมึกกรอบ	15 กรัม	
เลือดหมูก้อน	20 กรัม	
เกี๊ยวทอด	8 กรัม	
ผักบุ้ง	40 กรัม	
ซอสเย็นตาโฟ	1½-2 ช้อนโต๊ะ	ชิมแล้วค่อยเพิ่ม
น้ำซุป	400 มล.	ประมาณ (4 ลิตร ÷ 10 ชาม)

ลำดับการจัด

- 1. ใส่ซอสเย็นตาโฟก้นชาม
- 2. ใส่เส้นที่ลวกสุกแล้ว
- 3. ลวกผักบุ้งวางข้างหนึ่ง
- 4. วางลูกชิ้น เต้าหู้ปลา หมึกกรอบ เลือดหมู ให้เห็นครบทุกอย่าง
- 5. ตักน้ำซุปร้อนราดจนท่วมเส้น
- 6. โรยกระเทียมเจียว ต้นหอม ผักชี วางเกี๊ยวทอดด้านบนสุด (ใส่ท้ายสุดให้ยังกรอบ)

เครื่องเคียง

พริกน้ำส้ม · พริกป่น · น้ำตาล · น้ำปลา

ตรวจสอบก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ชั่งเครื่องตามตารางน้ำหนักต่อชาม — ทุกชามเท่ากัน ต้นทุนถึงจะคุมได้
- ☐ น้ำซุปร้อนจัดตอนราด
- ☐ เกี๊ยวทอดยังกรอบ ไม่แช่ในน้ำซุป
- ☐ ขอบชามสะอาด ไม่มีซอสเลอะ

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา) + Lotus's online · เชื้อด 16 ต.ค. 2569 · ราคาแพ็กใหญ่ · ตรวจสอบข้อมูล 2026-10-16 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส · ภาชนะ/ถุง · น้ำมันทอดเกี๊ยว · คำนวณ · ของเสีย/ตัดแต่ง · ginzii.com