Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้
20 ถุง
ถุงกับข้าวแบบร้านข้าวแกง/ตลาดนัด ~480 ก. ต่อถุง (ซี่โครง 2–3 ชิ้น ~60 ก. ดิบ · ผัก ~170 ก. ดิบ · ที่เหลือน้ำซุป) · ชุดนี้ = หม้อแรงดัน 1 รอบ (ซี่โครง 1.2 กก.) ต่อหม้อใหญ่ 1 หม้อ ได้ ~20 ถุง — ค่าประมาณ ไม่มีแหล่งที่บอกขนาดถุงมาตรฐาน ต้องชั่งรอบแรก

ต้นทุนวัตถุดิบต่อถุง
≈ 20.8–23.2 บาท
ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)
30–60 บาท
ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: max = ราคาหลัก (ซี่โครงหั่นชิ้น 163 บาท/กก. · ผักแพ็คเล็ก · กระเทียมไทย · พริกไทยขาว · เห็ดหอม · ซีอิ๊วเด็กสมบูรณ์) · min = alt ทุกตัว (ซี่โครงแพ็ค 5 กก. 158 บาท/กก. · ผักกาด/กะหล่ำเอโร่ 4 กก. · กระเทียมจีน · พริกไทยดำ · ไม่ใส่เห็ดหอม · ซีอิ๊วแม่ครัว · เกลือ 5 กก.) · ซี่โครงกิน ~42% ของต้นทุนชุด · ถ้าใช้กระดูกซุปติดเนื้อ 91 บาท/กก. แทนซี่โครง เหลือ ~16.7 บาท/ถุง · คิดที่ 20 ถุง (~480 ก./ถุง ค่าประมาณ) · ไม่รวมแก๊ส ถุง แรง · ราคาขาย: หน้าร้าน (ถุง): TikTok @numpung21 "เจ๊ผึ้งตลาดแตก" 3 ธ.ค. 2567 ถุงละ 30 (ไม่ระบุพื้นที่) · TikTok @suthisa.channel 6 มิ.ย. 2568 ถุงละ 50 ตลาดนัดจอมพลปอ สระบุรี · YouTube Suthisa Channel 20 มี.ค. 2568 ถุงละ 60 และ 8 ม.ค. 2569 "หม้อใหญ่ ถุงละ 50" — คลิปผู้ขาย ไม่บอกขนาดถุง · ข้าวต้มนิยม แจ้งในเมนู LINE MAN ว่า "ราคาหน้าร้าน 60 บาท" · special = ราคาบนแอปเดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN เช็ค 3 พ.ย. 2569 (ไม่ใช่หน้าร้าน): ร้านข้าวต้มบาทเดียว 69 · ร้านข้าวแกงคุณออ 70 · ข้าวต้มนิยม 80 (หน้าร้าน 60) · ขวัญใจ ข้าวแกง ตลาดป้าคี S 40 / M 80

ชั้นหม้อแรงดัน: ซี่โครง + กระดูกซุป + ไชเท้า (ต้มรอบแรก) · ทำได้ 20 ถุง · ต้นทุน 266.94 บาท ⇒ ถุงละ 13.35 บาท

ของในหม้อแรงดันรวม ~5.9 กก./ลิตร ⇒ ต้องใช้หม้อแรงดันจุ ≥12 ลิตร เพราะซุปห้ามเกินครึ่งหม้อ (Presto) · หม้อเล็กกว่านี้ให้แบ่งต้ม 2 รอบ

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ซี่โครงหมูหั่นชิ้น (Makro 81.5 บาท/0.5 กก. = 163 บาท/กก.)	1.2 กก. (ถุงละ ~60 ก. ดิบ ≈ 2–3 ชิ้น) (1,200 กรัม) *	163 บ./กก.	195.60
กระดูกซุปหมู (ทำน้ำซุป ไม่ตักขาย)	500 กรัม	55 บ./กก.	27.50
หัวไชเท้า ปอกหั่นแว่นหนา	800 กรัม	33.8 บ./กก.	27.04
เห็ดหอมแห้ง แช่น้ำ	40 กรัม (~20 ดอกเล็ก)	420 บ./กก.	16.80
น้ำเปล่า (รอบหม้อแรงดัน)	3.2 ลิตร (3,200 มล.)	0 บ./ล.	0.00

ชั้นหม้อใหญ่: ผัก (ใส่หลังปล่อยแรงดันหมด ต้มเปิดฝา) · ทำได้ 20 ถุง · ต้นทุน 155.11 บาท ⇒ ถุงละ 7.76 บาท

ผักดิบรวม 3.35 กก. ⇒ ถุงละ ~170 ก. ดิบ (ค่าประมาณ · ผักยุบตัวมากเมื่อสุก)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ผักกาดขาวปลี (หั่นชิ้นใหญ่)	1.2 กก. (1,200 กรัม)	38 บ./กก.	45.60
กะหล่ำปลี (หั่นชิ้นใหญ่)	800 กรัม	27.14 บ./กก.	21.71
ผักกวางตุ้ง (แทนผักกาดเขียว)	800 กรัม	44 บ./กก.	35.20
คะน้า (หั่นท่อน)	400 กรัม	59 บ./กก.	23.60
ขึ้นฉ่าย (หั่นท่อน)	150 กรัม (1 แพ็ค)	193.33 บ./กก.	29.00
น้ำเปล่า (เติมในหม้อใหญ่)	2.8 ลิตร (2,800 มล.) *	0 บ./ล.	0.00

เครื่องปรุง + สามเกลอ · ทำได้ 20 ถุง · ต้นทุน 42.47 บาท ⇒ ถุงละ 2.12 บาท

อัตราเครื่องปรุงขยายจากสูตร KRUA.CO (ซีอิ๊วขาว 3 ช้อนโต๊ะ + เกลือ 1 ช้อนโต๊ะครึ่งช้อนชา ต่อน้ำ 16 ถ้วย) ราว 2 เท่า แล้วเติมซีอิ๊วดำ/น้ำตาลกรวดแบบร้าน — ชิมแล้วปรับ

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
กระเทียมไทยแกะกลีบ (โขลกหยาบ)	150 กรัม	104 บ./กก.	15.60
พริกไทยเม็ดขาว (โขลก)	15 กรัม	430 บ./กก.	6.45
รากผักชี (โขลก)	30 กรัม	213.33 บ./กก.	6.40
น้ำมันปาล์ม (เจียวสามเกลอ)	60 มล.	51 บ./ล.	3.06
ซีอิ๊วขาว สูตร 1	100 มล.	50 บ./ล.	5.00
ซีอิ๊วดำ สูตร 5 (แต่งสีน้ำตาลอ่อน)	30 มล.	28.72 บ./ล.	0.86
เกลือ	50 กรัม (ชิมก่อนใส่หมด) *	18 บ./กก.	0.90
น้ำตาลกรวด	60 กรัม	70 บ./กก.	4.20

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ลวกซี่โครงและกระดูกซุปในน้ำเดือด 2–3 นาที เทน้ำทิ้ง ล้างคราบ (ลดฟองที่อาจอุดวาล์วหม้อแรงดัน) · โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทยเม็ดพอแตก แบ่งครึ่ง
2. ใส่ซี่โครง กระดูก ไชเท้า เห็ดหอม สามเกลอครึ่งหนึ่ง น้ำตาลกรวด และน้ำ 3.2 ลิตร ลงหม้อแรงดัน — ของรวมห้ามเกินครึ่งหม้อ (ซุป) · เช็ครูไอ/ยางขอบฝาก่อนปิด
3. ปิดฝาล็อก ไฟแรงจนขึ้นแรงดัน แล้วลดไฟให้คงแรงดัน · หม้อตั้งเตา (15 psi) 15–20 นาที · หม้อแรงดันไฟฟ้า (แรงดันสูง 10–11.6 psi) 25–35 นาที — ค่าตั้งต้น ปรับตามความเปื่อยของซี่โครงรอบแรก
4. ปิดไฟ ปล่อยแรงดันลงเอง (natural release) ห้ามเปิดวาล์วระบายเร็ว — น้ำซุปจะพุ่ง · รอจนวาล์ว/ตัวล็อกลดลงหมดก่อนเปิดฝา (ใช้เวลา 10–15 นาทีขึ้นไป)
5. ตั้งหม้อใหญ่ ใส่น้ำมัน เจียวสามเกลอที่เหลือจนหอม ใส่ผักกาดขาว กะหล่ำ กวางตุ้ง ผัดพอสลด เทน้ำซุปพร้อมซี่โครงและไชเท้าตามลงไป (ตักกระดูกซุปทิ้ง) เติมน้ำ 2.8 ลิตร ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ เกลือ
6. ต้มเปิดฝาไฟกลาง 20–30 นาทีจนผักนุ่ม ใส่คะน้า ขึ้นฉ่าย 10 นาทีสุดท้าย ชิมรส · ตั้งไฟอ่อนขาย ร้อนสูงกว่า 63°C · ตักถุงละ ~480 ก. (ซี่โครง 2–3 ชิ้น + ผัก + น้ำซุป)

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · displayPrice ใน __NEXT_DATA__ ของหน้า /p/) · เช็ค 2026-11-03 · ของสดชั่งน้ำหนัก (isWeightedFresh) ราคาที่แสดง = ราคาต่อ moq ของหน้า (ซี่โครง 0.5 กก.) · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส (หม้อแรงดัน ~15–35 นาที + หม้อใหญ่ 20–30 นาที + ตั้งไฟอุ่นทั้งวัน — ไม่มีตัวเลขไทยที่เชื่อได้) · ถุงร้อน/หนังยาง/ถ้วย (แกงถุงต้องใช้ทุกถุง) · ผักกาดดองเค็ม หนังหมู เต้าหู้ทอด ที่สูตรโบราณบางร้านใส่ · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ของเสีย/น้ำซุปที่เหลือทิ้ง (คิดเหมือนขายหมดหม้อ) · ค่าแรง ค่าเช่า · ค่าหม้อแรงดัน (เครื่องมือ ไม่ใช่วัตถุดิบ) · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนวันขาย	ย้ายซี่โครงแช่แข็งลงชั้นล่างสุดตู้เย็นให้ละลาย วางในถาดรอง แยกจากของสุกและผัก ประกาศ สธ. 2561 ข้อ 6 · เนื้อดิบ ≤5°C ไม่เกิน 5 วัน	☐
ก่อนเปิดร้าน ≥ 1.5 ชม.	ลวกซี่โครง+กระดูก → หม้อแรงดัน 15–20 นาที (เตาแก๊ส) หรือ 25–35 นาที (ไฟฟ้า) → ปล่อยแรงดันเอง 10–15 นาทีขึ้นไป ระหว่างรอแรงดัน ล้าง/หั่นผัก	☐
ก่อนเปิดร้าน ≥ 45 นาที	หม้อใหญ่: เจียวสามเกลอ ผัดผัก เทน้ำซุป ต้มเปิดฝา 20–30 นาที ใส่คะน้า/ขึ้นฉ่ายท้ายสุด	☐
ถ้ามีของเหลือจากเมื่อวาน	อุ่นให้เดือดทั่วหม้อ วัดกลางหม้อ ≥74°C ก่อนลดเป็นไฟอุ่น FDA Food Code 3-403.11 (สหรัฐ) · กฎหมายไทยกำหนดแค่ต้องอุ่นก่อนขาย	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ตลอดช่วงขาย	หม้อตั้งไฟอ่อน วัดกลางหม้อสูงกว่า 63°C · เติมน้ำซุปร้อน/ชิมรสเมื่อระเหย ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)	☐
ทุกถุง	ซี่โครง 2–3 ชิ้น → ผัก 1 ทัพพีใหญ่ → น้ำซุปจนได้ ~480 ก. → มัดถุง	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	แบ่งจับฉ่ายที่เหลือใส่ภาชนะตื้นหลายใบ เข้าตู้เย็นภายใน 2 ชม. หลังหยุดให้ความร้อน · ไม่ตั้งหม้อใหญ่ทิ้งบนเตาข้ามคืน FDA Food Code 3-501.14 (57→21°C ใน 2 ชม. · ถึง 5°C ในรวม 6 ชม.) — เกณฑ์สหรัฐ	☐
ปิดร้าน	ติดป้ายวันที่ทำ · ไม่ระบุจำนวนวันเก็บ — ไม่พบแหล่งไทยที่กำหนดสำหรับแกง/ซุปปรุงสุก ถ้ากลิ่นหรือรสเปลี่ยนให้ทิ้ง	☐
ปิดร้าน	ล้างยางขอบฝา/วาล์วหม้อแรงดัน ตรวจรูไอไม่อุดตัน คู่มือ Presto	☐

การเก็บและอุณหภูมิ

- หม้อที่ตั้งขายสูงกว่า 63°C · วางอุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชม. · ต้องอุ่นก่อนขาย
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)
- ซี่โครงดิบ ≤5°C ไม่เกิน 5 วัน · ผักกินใบ ≤7°C ไม่เกิน 5 วัน · ไชเท้า ≤10°C ไม่เกิน 10 วัน
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2561 บัญชีแนบท้าย
- ข้ามคืน: แช่ตู้เย็นภายใน 2 ชม. · อุ่นซ้ำ ≥74°C · ไม่มีเกณฑ์ไทยเป็นตัวเลข
  ที่มา: FDA Food Code 2022 (สหรัฐ) · ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- ซี่โครงหมูดิบ ≤5°C ไม่เกิน 5 วัน · แช่แข็ง <−18°C ไม่เกิน 12 เดือน (ตีความเทียบแถว "เนื้อเป็นชิ้น") · ผักกินใบ (ผักกาด คะน้า กวางตุ้ง ขึ้นฉ่าย ผักชี) ≤7°C ไม่เกิน 5 วัน · ผักกินหัว (ไชเท้า) ≤10°C ไม่เกิน 10 วัน · วางเนื้อดิบแยกจากอาหารสุก
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (ราชกิจจาฯ 25 ม.ค. 2562) บัญชีแนบท้าย + ข้อ 6 — ตรวจไว้ในรายงานข้าวขาหมู/โจ๊ก ต.ค. 2569
- หม้อจับฉ่ายที่ตั้งขายต้องร้อนสูงกว่า 63°C · ถ้าปิดไฟ วางอุณหภูมิห้องได้ไม่เกิน 2 ชั่วโมงระหว่างเตรียม/จำหน่าย · ต้องอุ่นให้ร้อนก่อนจำหน่าย · เก็บในภาชนะสะอาดปิดมิดชิด
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ... อาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. 2566 ข้อ 5(2) (ระบุ "ต้ม แกง ตุ๋น นึ่ง เป็นต้น") ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566 — เปิด PDF ตรวจซ้ำ 3 พ.ย. 2569
- จับฉ่ายเหลือข้ามคืน: กฎหมายไทยไม่มีตัวเลขอัตราลดอุณหภูมิ/จำนวนวันเก็บ/อุณหภูมิอุ่นซ้ำ ⇒ ใช้เกณฑ์สหรัฐ: ลด 57→21°C ใน 2 ชม. และถึง 5°C ภายในรวม 6 ชม. (แบ่งใส่ภาชนะตื้น) · อุ่นซ้ำให้ถึง ≥74°C · ต้มซ้ำไม่ใช่ปุ่มรีเซ็ต: สปอร์ C. perfringens บางสายพันธุ์รอดน้ำเดือด ≥1 ชม. และสตูว์/อาหารเนื้อที่ทำปริมาณมากล่วงหน้าคือสถานการณ์ที่พบบ่อย
  ที่มา: FDA Food Code 2022 ข้อ 3-501.14 / 3-403.11 · FDA Bad Bug Book 2nd ed. (C. perfringens) — แนวปฏิบัติสหรัฐ ไม่ใช่กฎหมายไทย (ตรวจไว้ในรายงาน nam-sup-sai-ran-ahan / ข้าวขาหมู)

- **ถ้าใช้หม้อแรงดันไฟฟ้าโหมด "อุ่น" ถือหม้อขาย: คู่มือ Instant Pot Duo ระบุช่วงอุ่น 63–78°C — ปลายล่างแตะเส้น 63°C พอดี ⇒ วัดกลางหม้อด้วยเทอร์โมมิเตอร์ ต้องสูงกว่า 63°C**
  ที่มา: Instant Pot Duo User Manual (สเปก Keep warm 63~78°C) + ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)
- **ความปลอดภัยหม้อแรงดัน: เช็ครูไอก่อนใช้ทุกครั้ง · ห้ามเปิดฝาจนแรงดันลดหมด · ซุปห้ามเกินครึ่งหม้อ · ลวกกระดูกก่อนลดฟอง**
  ที่มา: Presto 4- and 6-Quart Stainless Steel Pressure Cookers Instructions (Important Safeguards ข้อ 2, 4, 9)

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · displayPrice ใน __NEXT_DATA__ ของหน้า /p/) · เช็ค 2026-11-03 · ของสดชั่งน้ำหนัก (isWeightedFresh) ราคาที่แสดง = ราคาต่อ moq ของหน้า (ชี้โครง 0.5 กก.) · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส (หม้อแรงดัน ~15–35 นาที + หม้อใหญ่ 20–30 นาที + ตั้งไฟอุ่นทั้งวัน — ไม่มีตัวเลขไทยที่เชื่อได้) · ถุงร้อน/หนังยาง/ถ้วย (แกงถุงต้องใช้ทุกถุง) · ผักกาดดองเค็ม หนังหมู เต้าหู้ทอด ที่สูตรโบราณบางร้านใส่ · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ของเสีย/น้ำซุปที่เหลือทิ้ง (คิดเหมือนขายหมดหม้อ) · ค่าแรง ค่าเช่า · ค่าหม้อแรงดัน (เครื่องมือ ไม่ใช่วัตถุดิบ) · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

ถุงร้อนใส่กับข้าว (ขายกลับบ้าน) หรือถ้วยแกง/ราดข้าว (กินที่ร้าน)

น้ำหนักต่อถุง

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
ซี่โครงหมู (น้ำหนักดิบ)	60 กรัม	2–3 ชิ้น · ค่าประมาณ ชั่งสุ่มตรวจ
ผักรวม (น้ำหนักดิบ)	170 กรัม	ผักกาดขาว กะหล่ำ กวางตุ้ง คะน้า ขึ้นฉ่าย · ไชเท้า ~40 ก.
น้ำซุป	250 มล.	ค่าประมาณ ให้ถุงรวม ~480 ก.

ลำดับการจัด

1. ตักซี่โครง 2–3 ชิ้น + ไชเท้าใส่ก่อน
2. ตักผักรวม 1 ทัพพีใหญ่
3. เติมน้ำซุปร้อนจนได้ ~480 ก. ต่อถุง
4. มัดยาง/ปิดฝาทันที

เครื่องเคียง

พริกน้ำส้ม/พริกน้ำปลา (ตามร้าน)

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ทุกถุงมีซี่โครงเท่ากัน — นับชิ้นแทนชั่งถ้าหั่นขนาดเท่ากัน
- ☐ หม้อที่ตั้งขายวัดกลางหม้อสูงกว่า 63°C
- ☐ ชั่งถุงสุ่มวันละ 2–3 ถุง (~480 ก.)

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · displayPrice ใน __NEXT_DATA__ ของหน้า /p/) · เช็ค 2026-11-03 · ของสดชั่งน้ำหนัก (isWeightedFresh) ราคาที่แสดง = ราคาต่อ moq ของหน้า (ซี่โครง 0.5 กก.) · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าแก๊ส (หม้อแรงดัน ~15–35 นาที + หม้อใหญ่ 20–30 นาที + ตั้งไฟอุ่นทั้งวัน — ไม่มีตัวเลขไทยที่เชื่อได้) · ถุงร้อน/หนังยาง/ถ้วย (แกงถุงต้องใช้ทุกถุง) · ผักกาดดองเค็ม หนังหมู เต้าหู้ทอด ที่สูตรโบราณบางร้านใส่ · ค่าน้ำ ค่าไฟ · ของเสีย/น้ำซุปที่เหลือทิ้ง (คิดเหมือนขายหมดหม้อ) · ค่าแรง ค่าเช่า · ค่าหม้อแรงดัน (เครื่องมือ ไม่ใช่วัตถุดิบ) · ginzii.com