Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้	ต้นทุนวัตถุดิบต่อชาม	ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)
20 ชาม	**≈ 25.3–28.3 บาท**	**55–65 บาท**
ชามก๋วยเตี๋ยวทั่วไปจุ ~450–500 มล. · น้ำซุป 300 มล. + เครื่อง ~150 ก. (เลือด 60 · หมูสับปั้น 50 · ตับ 20 · ผักกาดหอม 20) + โรยหน้า · ไม่รวมข้าวสวย (ร้านคิด 5–10 บาท/ถ้วยแยก) · คิดเป็นชุด 20 ชาม	ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ	ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: max = ราคาหลักในตาราง · min = ตัวเลือก alt ทุกตัว (กระดูกแช่แข็ง ตับสไลซ์แช่แข็ง หมูบดเอโร่ ฯลฯ) · กระดูกซุปหมู ~10.8 บาท/ชาม เป็นก้อนใหญ่สุด (อัตราส่วน 0.5 กก.:น้ำ 1.5 ล. เคี่ยวเหลือครึ่ง) · ไม่รวมข้าว แก๊ส ภาชนะ แรง · ราคาขาย: หน้าร้าน (รีวิว Wongnai): เจ๊ปูเกาเหลาเลือดหมู ซอยเยาวราช 23 ธรรมดา 55 / พิเศษ 65 ข้าวเปล่า 5 (30 ธ.ค. 2568) · ต้มเลือดหมู ตลาดสวนสยาม ต้มเลือดหมู+ข้าวสวย รวม 60 (28 ก.พ. 2569) · เฮียอั๋นต้มเลือดหมู กุมภวาปี เกาเหลาต้มเลือดหมู+ข้าวเปล่า 60 (22 ธ.ค. 2568) · special = เมนูเดลิเวอรี Wongnai x LINE MAN (ไม่ใช่หน้าร้าน): รสหนึ่ง/อำพร 75 · มื้อเช้า&ต้มเลือดหมู "เครื่องแน่น" 99 · เฮียหยู โจ๊กหมูเยาวราช "ทุกอย่าง" 90 · นายบิน 83–85

น้ำซุปกระดูกหมู (หม้อซุป 12 ล. เคี่ยวเหลือ ~6 ล.) · ทำได้ 20 ชาม · ต้นทุน 247.80 บาท ⇒ ชามละ 12.39 บาท

ตามอัตราส่วนกระดูกหมู 0.5 กก. : น้ำ 6–8 ถ้วย แล้วเคี่ยวจนน้ำลดลงครึ่ง (Sanook) ⇒ กระดูก 4 กก. + น้ำ ~12 ล. เหลือ ~6 ล. = ชามละ 300 มล. · ปริมาตรจริงต้องตวงหลังเคี่ยวรอบแรก

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
กระดูกซุปหมู	4 กก. (ชามละ 200 ก. กระดูกดิบ) (4,000 กรัม)	54 บ./กก.	216.00
ผักชีทั้งต้นรวมราก (ทุบ)	60 กรัม (ราก+ต้น) *	146.67 บ./กก.	8.80
กระเทียมสดปอกเปลือก (ทุบ)	60 กรัม *	79 บ./กก.	4.74
พริกไทยเม็ดขาว (ทุบ)	15 กรัม *	430 บ./กก.	6.45
ซีอิ๊วขาว	100 มล. (ชิมปรับ) *	50 บ./ล.	5.00
น้ำปลา	120 มล. (ชิมปรับ) *	39.78 บ./ล.	4.77
น้ำตาลทราย	60 กรัม (ชิมปรับ) *	28 บ./กก.	1.68
เกลือ	20 กรัม (ใส่ตอนต้มกับกระดูกเพื่อให้ซุปใส) *	18 บ./กก.	0.36

หมูสับปั้นก้อน · ทำได้ 20 ชาม · ต้นทุน 134.50 บาท ⇒ ชามละ 6.72 บาท

ก้อนละ ~17 ก. × 3 ก้อน = ชามละ 50 ก. (ค่าประมาณ ชั่งก้อนแรก)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
หมูบด (หมูสับ)	1 กก. ปั้นก้อนเล็ก ๆ ชามละ 3 ก้อน (~50 ก.) (1,000 กรัม)	133 บ./กก.	133.00
ซีอิ๊วขาว (คลุกหมู)	20 มล. *	50 บ./ล.	1.00
พริกไทยป่น (คลุกหมู)	3 กรัม *	165 บ./กก.	0.49

เลือดหมูก้อน · ทำได้ 20 ชาม · ต้นทุน 66.00 บาท ⇒ ชามละ 3.30 บาท

ชามละ ~60 ก. (2–3 ก้อนหั่น) · 400 ก./แพ็ค ⇒ 3 แพ็ค ต่อ 20 ชาม

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ซีพี เลือดหมูพาสเจอร์ไรซ์ 400 ก.	3 แพ็ค (1.2 กก.) หั่นลูกเต๋า (1,200 กรัม)	55 บ./กก.	66.00

ตับหมู · ทำได้ 20 ชาม · ต้นทุน 43.60 บาท ⇒ ชามละ 2.18 บาท

ชามละ 20 ก. หั่นแผ่นบาง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ซีพี ตับหมู 1 กก.	400 กรัม (ชามละ 20 ก.)	109 บ./กก.	43.60

ผักกาดหอม · ทำได้ 20 ชาม · ต้นทุน 46.67 บาท ⇒ ชามละ 2.33 บาท

ชามละ ~20 ก. (ฉีกเป็นคำ ใส่ก้นชามก่อนราดซุป)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ผักกาดหอม	400 กรัม (ชามละ 20 ก.)	116.67 บ./กก.	46.67

โรยหน้า (ต้นหอม ผักชี กระเทียมเจียว) · ทำได้ 20 ชาม · ต้นทุน 26.95 บาท ⇒ ชามละ 1.35 บาท

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
ต้นหอม	60 กรัม ซอย (ชามละ 3 ก.) *	233.33 บ./กก.	14.00
ผักชี	40 กรัม เด็ดใบ (ชามละ 2 ก.) *	146.67 บ./กก.	5.87
กระเทียมเจียว	40 กรัม (ชามละ 2 ก.) *	177 บ./กก.	7.08

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ตั้งน้ำ ~12 ล. ใส่กระดูกซุปหมู 4 กก. + เกลือ 20 ก. ตั้งไฟกลาง ตักฟองทิ้งตอนเดือด ใส่รากผักชี กระเทียม พริกไทยทุบ เคี่ยวไฟอ่อน ~2 ชม. ไม่คนบ่อยให้ซุปใส จนเหลือ ~6 ล. แล้วปรุงซีอิ๊วขาว น้ำปลา น้ำตาล ชิมให้ซุปรสกลมไม่เค็มจัด (ตัวเลขชั่วโมงเป็นค่าประมาณ ชิมจนหวานกระดูก)
2. คลุกหมูสับ 1 กก. กับซีอิ๊วขาว พริกไทย ปั้นก้อนเล็ก ๆ ประมาณ 17 ก. (ชามละ 3 ก้อน) วางถาด ปิดผ้าใส่ตู้เย็นรอลวก
3. เลือดหมูก้อนหั่นลูกเต๋า ~2 ซม. ตับหมูหั่นแผ่นบาง แยกวางถาดคนละใบ ใช้เขียง/มีดสำหรับของดิบแยกจากผัก
4. ตักน้ำซุปเดือดลงหม้อลวกเล็ก ใส่หมูปั้น เลือด ตับ ลวกในตะกร้าสแตนเลสต่อทีละชาม จนหมูปั้นลอย เลือดและตับสุกทั่ว ไม่เหลือสีชมพูกลางชิ้น (เป้าหมาย: กลางก้อนร้อนเกิน 70°C วัดด้วยเทอร์โมมิเตอร์แทงตรวจรอบแรก)
5. ในชามเปล่า ใส่ผักกาดหอมฉีกก่อน แล้วใส่หมูปั้น เลือด ตับที่ลวกสุกแล้ว เรียงให้เห็นทุกอย่าง
6. ตักน้ำซุปเดือดจัด 300 มล. ราดจนท่วมเครื่อง โรยต้นหอม ผักชี กระเทียมเจียว พริกไทยป่น เสิร์ฟทันที พร้อมข้าวสวยแยกถ้วยและเครื่องปรุงตั้งโต๊ะ

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/<id> · เช็ค 24 พ.ย. 2569 · ไม่เลือกสาขา) · รากผักชี/ต้นหอม/ผักชีใช้ราคาแพ็กผักปลีกของ Makro (ค่าประมาณสูงกว่าตลาดสด) · ตรวจข้อมูล 2026-11-24 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ข้าวสวย · แก๊ส/ไฟ (ซุปเคี่ยว ~2 ชม.) · ภาชนะ ถุง กล่องกลับบ้าน · เครื่องปรุงตั้งโต๊ะ (พริกป่น น้ำส้มพริก น้ำตาล น้ำปลา) · ค่าแรง ค่าเช่า · ของเสีย/ซุปที่เหลือทิ้ง (คิดเหมือนขายหมด 100%) · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนเปิดร้าน ≥ 3 ชม.	ตั้งซุปกระดูก 4 กก. เคี่ยวไฟอ่อน ~2 ชม. · ตักฟอง · ปรุงรส ตัวเลขเวลาเป็นค่าประมาณ ชิมจนกระดูกให้รสหวาน	☐
ก่อนเปิดร้าน	ปั้นหมูสับ หั่นเลือด หั่นตับ ใส่ภาชนะปิดแยกชนิด เก็บ ≤5°C ประกาศ สธ. 2561 (เนื้อบด ≤5 วัน · เครื่องใน ≤2 วัน)	☐
ทุกเช้า	ซื้อเลือดหมูก้อนวันต่อวัน อ่านวันหมดอายุบนฉลาก ไม่ใช้ของหมดอายุ ไม่มีเกณฑ์ไทยเรื่องเลือดหมู ⇒ ยึดฉลากผู้ผลิต	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกชาม	ลวกเลือด/ตับ/หมูปั้นจนสุกทั่ว แล้วเรียงชาม ราดซุปเดือด	☐
ตลอดช่วงขาย	หม้อซุปตั้งไฟอุ่น >63°C · วางของลวกที่อุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชม. ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2)	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	ซุปที่เหลือแบ่งภาชนะตื้นให้เย็นเร็ว เข้าตู้เย็น เขียนวันที่ · ไม่ทิ้งค้างเตาข้ามคืน FDA Food Code §3-501.14	☐
ปิดร้าน	เลือด/ตับ/หมูปั้นดิบที่เหลือ: ทิ้งหรือเก็บตามฉลาก/เกณฑ์ ≤2 วัน (ตับ) · ซุปที่วางนอกตู้เกิน 2 ชม. โดยไม่ได้อุ่นให้ร้อน ⇒ ทิ้ง "ทิ้ง" เป็นข้อปฏิบัติของเรา · ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 5(2) วรรคสอง	☐

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- เลือดหมู เนื้อหมู และเครื่องใน ต้องสุกทั่ว — ไข้หูดับ (Streptococcus suis) ติดจากการกินเนื้อหมูและเลือดหมูที่ปรุงสุก ๆ ดิบ ๆ · กรมควบคุมโรคแนะนำให้ผ่านความร้อนมากกว่า 70°C (ข้อความตัวเลข 70°C ในเอกสารเขียนไว้กับ "เนื้อหมู" ส่วนเลือดหมูอยู่ในประโยคช่องทางติดเชื้อ ⇒ ร้านใช้ 70°C เป็นเกณฑ์ลวกกับเลือด/ตับ/หมูปั้นด้วยแบบระมัดระวัง) · เลือกหมูจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน · แยกเขียง/มีดดิบกับผักสด
  ที่มา: กรมควบคุมโรค พยากรณ์โรคและภัยสุขภาพรายสัปดาห์ ฉบับที่ 6/2566 (19–25 ก.พ. 66) ข้อ 1) ของวิธีป้องกัน และข้อ 2) — https://www.ddc.moph.go.th/uploads/ckeditor2/ddce/files/07_prediction_wk7_2566_01032023102618am.pdf
- หม้อซุปที่ตั้งขายต้องร้อนสูงกว่า 63°C · วางที่อุณหภูมิห้องได้ไม่เกิน 2 ชั่วโมงระหว่างเตรียม/ขาย · ต้องอุ่นให้ร้อนก่อนเสิร์ฟ (ตัวบทเขียนคำว่า "ต้ม" ตรง ๆ)
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 5(2) — เปิดอ่าน PDF laws.anamai 24 พ.ย. 2569
- ของสดดิบ: เนื้อบด ≤5°C ไม่เกิน 5 วัน · เครื่องใน (ตับ ไส้) ≤5°C ไม่เกิน 2 วัน · ผักกินใบ ≤7°C ไม่เกิน 5 วัน · ตัวบทไม่มีแถว "เลือดหมู" ⇒ ไม่มีเกณฑ์ไทยให้อ้าง ให้ทำตามฉลากผู้ผลิต (ซื้อวันต่อวัน) — ห้ามเขียนอายุเก็บเลือดหมูเอง
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (ราชกิจจาฯ เล่ม 136 ตอนพิเศษ 23 ง 25 ม.ค. 2562) บัญชีแนบท้าย — อ่านจากไฟล์ PDF กรมอนามัย 24 พ.ย. 2569
- ซุปเหลือข้ามคืน: กฎหมายไทยไม่กำหนดอัตราทำให้เย็น/อุ่นซ้ำ ⇒ ใช้เกณฑ์สหรัฐเทียบ: เย็นจาก 57°C ถึง 21°C ใน 2 ชม. และถึง 5°C รวมไม่เกิน 6 ชม. (แบ่งภาชนะตื้น) · อุ่นซ้ำให้ทุกส่วนถึง 74°C นาน 15 วินาทีก่อนขาย · ไม่ระบุจำนวนวันเก็บ
  ที่มา: FDA Food Code 2022 §3-501.14 (Cooling) และ §3-403.11 (Reheating for hot holding) — https://www.fda.gov/media/164194/download (แนวปฏิบัติสหรัฐ ไม่ใช่กฎหมายไทย)

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/<id> · เช็ค 24 พ.ย. 2569 · ไม่เลือกสาขา) · รากผักชี/ต้นหอม/ผักชีใช้ราคาแพ็กผักปลีกของ Makro (ค่าประมาณสูงกว่าตลาดสด) · ตรวจข้อมูล 2026-11-24 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ข้าวสวย · แก๊ส/ไฟ (ซุปเคี่ยว ~2 ชม.) · ภาชนะ ถุง กล่องกลับบ้าน · เครื่องปรุงตั้งโต๊ะ (พริกป่น น้ำส้มพริก น้ำตาล น้ำปลา) · ค่าแรง ค่าเช่า · ของเสีย/ซุปที่เหลือทิ้ง (คิดเหมือนขายหมด 100%) · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

ชามก๋วยเตี๋ยวเซรามิก/เมลามีนขาว ปากกว้าง จุ ~450–500 มล. + ถ้วยข้าวสวยเล็กแยก

น้ำหนักต่อชาม

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
น้ำซุปกระดูกหมู	300 มล.	ราดท่วมเครื่อง
เลือดหมูก้อน	60 กรัม	2–3 ก้อน หั่นลูกเต๋า ~2 ซม. (ค่าประมาณ)
หมูสับปั้น	50 กรัม	3 ก้อน (ดิบ)
ตับหมู	20 กรัม	แผ่นบาง 3–4 ชิ้น (ค่าประมาณ)
ผักกาดหอม	20 กรัม	
ต้นหอม + ผักชี + กระเทียมเจียว	7 กรัม	3 + 2 + 2 ก.
ข้าวสวย (ขายแยก)	100 กรัม	ไม่รวมในต้นทุน

ลำดับการจัด

1. ใส่ผักกาดหอมฉีกก่อนก้นชาม
2. เรียงหมูปั้น เลือด ตับ ที่ลวกสุกแล้ว
3. ราดน้ำซุปเดือด 300 มล. ให้ผักกาดเริ่มสลด
4. โรยต้นหอม ผักชี กระเทียมเจียว พริกไทยป่น

เครื่องเคียง

ข้าวสวย · พริกป่น น้ำส้มพริก น้ำปลาตั้งโต๊ะ

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ชั่งเลือด/หมู/ตับ ต่อชาม (60/50/20 ก.) สุ่มตรวจ — ไม่งั้นต้นทุนเพี้ยน
- ☐ เลือด/ตับสุกทั่ว ไม่มีสีชมพูกลางชิ้น (แทงเทอร์โมมิเตอร์ >70°C)
- ☐ น้ำซุปใส ไม่ขุ่นมีตะกอนเลือด
- ☐ หม้อซุปตั้งขาย >63°C ตลอด

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/<id> · เช็ค 24 พ.ย. 2569 · ไม่เลือกสาขา) · รากผักชี/ต้นหอม/ผักชีใช้ราคาแพ็กผักปลีกของ Makro (ค่าประมาณสูงกว่าตลาดสด) · ตรวจข้อมูล 2026-11-24 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ข้าวสวย · แก๊ส/ไฟ (ซุปเคี่ยว ~2 ชม.) · ภาชนะ ถุง กล่องกลับบ้าน · เครื่องปรุงตั้งโต๊ะ (พริกป่น น้ำส้มพริก น้ำตาล น้ำปลา) · ค่าแรง ค่าเช่า · ของเสีย/ซุปที่เหลือทิ้ง (คิดเหมือนขายหมด 100%) · ginzii.com