



จัดการวัตถุดิบ



วัตถุดิบ (Ingredient)



☰

Jaidee
POS MEMO PAYMENT

📄

หมวดหมู่สินค้า

🛒

ตัวเลือกเพิ่มเติม (Modifier)

ตัวอย่าง: พิเศษ, ไม้ดาว, ความหวาน

🏠

วัตถุดิบ / Ingredient

ระบบ Stock สินค้าคงคลัง

🏠

รายงานสินค้าในสต็อก

📊

มูลค่าสินค้าในสต็อก

📋

ตรวจสอบสต็อกสินค้า

🔄

นำเข้าสต็อกสินค้า

📦

ส่งออกสต็อกสินค้า

ระบบรับชำระสินค้าหน้าร้านและออนไลน์

👤

จัดการช่องทางการชำระเงินหน้าร้าน

📄

สมัครเปิดระบบรับชำระด้วยบัตรเครดิต

👤

จัดการผู้ให้บริการชำระเงิน

ระบบสมาชิก

👤

ระบบสมาชิก

จัดการพนักงาน

👤

พนักงาน

ตั้งค่าอื่นๆ

🏠

จัดการสาขา

👤

จัดการบัญชีผู้ใช้งาน

🌐

ภาษาระบบ

วัตถุดิบ

📄

▼

🔍

+

น้ำตาล สีน แจ้งเดือน: 1 แพ็ค ต้นทุน: ๑194/แพ็ค	3.95 แพ็ค
ผงมันฉะ แจ้งเดือน: 0.1 กระป๋อง ต้นทุน: ๒346.4516129/กระป๋อง	2.65 กระป๋อง
ฟิลาเดลเฟีย ครีมชีส แจ้งเดือน: 2,000 กรัม ต้นทุน: ๑0.3795/กรัม	3,250 กรัม
วานิลลา แจ้งเดือน: 59 มิลลิลิตร ต้นทุน: ๑1.16949153/มิลลิลิตร	103 มิลลิลิตร
วิปครีม แจ้งเดือน: 2,000 มิลลิลิตร ต้นทุน: ๑0.21833/มิลลิลิตร	11,325 มิลลิลิตร
เกลือ ต้นทุน: ๑0.015/กรัม	996.25 กรัม
แป้งข้าวโพด แจ้งเดือน: 1,000 กรัม ต้นทุน: ๑0.025/กรัม	1,925 กรัม
แป้งเค้กคกคก แจ้งเดือน: 1,000 กรัม ต้นทุน: ๑0.037/กรัม	1,895 กรัม
ไข่ไก่ แจ้งเดือน: 10 ฟอง ต้นทุน: ๑6.4/ฟอง	14 ฟอง

กดเมนู "วัตถุดิบ" จากนั้นกดสัญลักษณ์ "+" ที่มุมขวาบนของหน้าจอ เพื่อเพิ่มวัตถุดิบใหม่

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 กรัม
น้ำตาลทราย 105 กรัม
ไข่ไก่ 2 ฟอง
ไข่แดง 1 ฟอง
วานิลลา 1 ช้อนชา
แป้งเค็ก35 กรัม
แป้งข้าวโพด 25 กรัม
ผงมัทฉะ 1 ½ ช้อนโต๊ะ
เกลือ ¼ ช้อนชา
วิปป์ครีม 225 มิลลิลิตร

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake (ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

กรอกหน่วยหลัก เช่น g, ml หรือ ช้อน โดยหน่วยหลักคือ หน่วยที่ใช้ในสูตรอาหาร ในการคำนวณปริมาณวัตถุดิบ

แนวข้อสอบ 100 ข้อ วิชาภาษาอังกฤษ ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

เพิ่มหน่วยที่ต้องการแปลง โดยระบุหน่วยที่ใช้ในการซื้อหรือจัดเก็บวัตถุดิบ และต้องการแปลงเป็น หน่วยหลัก ที่ใช้ในสูตรอาหาร เช่น 1 กระปุก(ของผงจระ) = 50 g หรือ 1 ช้อนโต๊ะ = 15g

[illegible]

กรอกจำนวนคงเหลือในสต็อก เลือกหน่วยที่ใช้ในการตัดสต็อก และกำหนดจำนวนคงเหลือขั้นต่ำที่ต้องการให้ระบบแจ้งเตือน
เมื่อสต็อกเหลือต่ำกว่าที่กำหนด ระบบจะแจ้งเตือนให้ทราบค่ะ

☰

←

ข้อมูลพื้นฐาน

รูปภาพ



ชื่อวัตถุดิบ *

ผงมัทฉะ

รหัสสินค้า (SKU)

ไม่บังคับ

ลบรูป

หน่วยหลัก *

กรัม

บาร์โค้ด

ไม่บังคับ

การแปลงหน่วย

หน่วย

กรัม

÷

50

✓ ✕

หน่วย

ช้อนโต๊ะ

÷

15

☐ ✕

☒ เลือกเพื่อตั้งเป็นหน่วยแสดงผลเริ่มต้น

สูตรการผลิต (BOM)

ผลิตได้จากส่วนผสมอื่น

เปิดใช้งานเพื่อกำหนดสูตรการผลิตจากส่วนผสมย่อย

การจัดการสต็อก

จำนวนคงเหลือ *

2.65

กระปุก ▾

ปรับสต็อก

แจ้งเตือนสต็อกต่ำ

0.1

กระปุก ▾

จะแสดงการแจ้งเตือนเมื่อสต็อกต่ำกว่าค่านี้

ติดตามสต็อก

เปิดใช้งานการติดตามสต็อกสำหรับวัตถุดิบนี้

อนุญาตสต็อกติดลบ

อนุญาตให้สต็อกเป็นค่าติดลบได้

346.451613

กระปุก ▾

คำเตือน: ค่านี้คำนวณอัตโนมัติจากการปรับสต็อกแต่ละครั้ง

รายละเอียด

รายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับวัตถุดิบ

ผลิตได้จากส่วนผสมอื่น

เปิดใช้งานเพื่อกำหนดสูตรการผลิตจากส่วนผสมย่อย

หมายเหตุ: หากต้องการใช้งานการแจ้งเตือนสต็อกขั้นต่ำ ต้องเปิดใช้งาน "ติดตามสต็อก" ก่อนทุกครั้ง

☰

←

📄

📦

📷

🏠

🏭

🔍

📦

📦

👤

📄

📊

📋

👤

🏠

👤

🌐

⚙️

📄

แก้ไขวัตถุดิบ

🔊

📄

ข้อมูลพื้นฐาน

รูปภาพ

ชื่อวัตถุดิบ *

ผงมัทฉะ

รหัสสินค้า (SKU)

ไม่มีบันทึก

ลบรูป

หน่วยหลัก *

กรัม

บาร์โค้ด

ไม่มีบันทึก

การแปลงหน่วย

หน่วย

กรัม

=

50

หน่วย

กรัม

=

15

☒ เลือกเพื่อใช้เป็นหน่วยแสดงผลเริ่มต้น

สูตรการผลิต (BOM)

ผลิตได้จากส่วนผสมอื่น

เปิดใช้งานเพื่อผูกสูตรการผลิตจากส่วนผสมย่อย

การจัดการสต็อก

จำนวนคงเหลือ *

2.65

ปรับสต็อก

แจ้งเตือนสต็อกต่ำ

0.1

กระตุ้น

จะแสดงการแจ้งเตือนเมื่อสต็อกต่ำกว่าค่านี้

ติดตามสต็อก

เปิดใช้งานการติดตามสต็อกสำหรับวัตถุดิบนี้

อนุญาตสต็อกติดลบ

อนุญาตให้สต็อกเป็นค่าติดลบได้

ข้อมูลเพิ่มเติม

ต้นทุนเฉลี่ย

346.451613

กระตุ้น

📌 ค่าต้นทุนเฉลี่ยนี้คำนวณอัตโนมัติจากการปรับสต็อกแต่ละครั้ง

รายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับวัตถุดิบ

กรอกต้นทุนเฉลี่ยของวัตถุดิบ เพื่อใช้ในการคำนวณต้นทุนและมูลค่าสินค้าคงคลังในระบบ

[illegible]

การตั้งค่าสูตรการผลิต BOM เมื่อตั้งค่าวัตถุดิบเรียบร้อยแล้ว ให้ไปที่> เมนูสินค้า > เปิดตั้งค่าขั้นสูง > สูตรการผลิต BOM

ตัวอย่าง: น้ำดื่ม, น้ำอัดลม, ขนมซอง, สินค้ารับมาจำหน่ายต่อ (Resale)

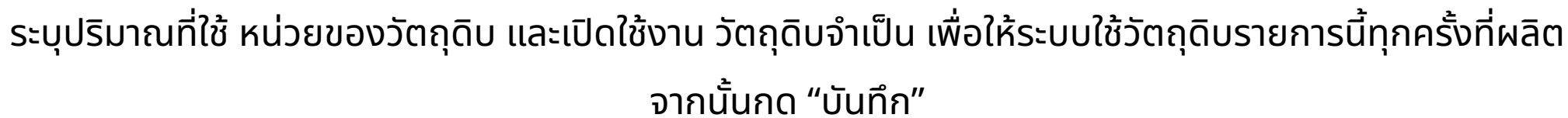
เพื่อให้ระบบตัดสต็อกตามจำนวนที่ผลิตและรองรับการขายแบบแบ่งชิ้น



กด เพิ่มวัตถุดิบ และระบุรายการวัตถุดิบที่ใช้สำหรับการผลิตเค้ก 1 ก้อน

	← แก้ไขสินค้า	
	รายการวัตถุดิบ 9 รายการ • ต้นทุนประมาณ 40.50 บาท	
	+ เพิ่มวัตถุดิบ	
	 น้ำตาล สิบ 90.00 กรัม • ฿3.49	 
	 ผงมัจฉะ 1.50 ช้อนโต๊ะ • ฿155.90	 
	 ฟิลาเดลเฟีย ครีมชีส 250.00 กรัม • ฿94.88	 
	 วานิลลา 1.00 ช้อนชา • ฿5.85	 
	 วิกครีม 225.00 มิลลิลิตร • ฿49.12	 
	 เกสลิอ 0.25 ช้อนชา • ฿0.02	 
	 แป้งข้าวโพด 25.00 กรัม • ฿0.63	 
	 แป้งเค้กคกคก 35.00 กรัม • ฿1.29	 
	 ไข่ไก่ 2.00 ฟอง • ฿12.80	 
	บันทึก	

กด ไอคอนรูปดินสอ เพื่อเพิ่มข้อมูลวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเค้ก



☰

←

แก้ไขสินค้า

📦

📋

🕒

📷

📄

⌕

⚙️

🔄

📦

📋

📄

🕒

📷

📄

🕒

📷

📄

📦

สูตรการผลิต (BOM)

กำหนดวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตสินค้า เมื่อขายจะหักสต็อกวัตถุดิบโดยอัตโนมัติ

รูปแบบการผลิต

📦

ปริมาณที่ได้ต่อการผลิต

8

จำนวนหน่วยที่ได้จากการผลิต 1 รอบ

📦

ไม่ผลิต (ขายตรง)

ขายจากสต็อกโดยตรง ไม่ใช้ BOM

+ เพิ่มวัตถุดิบ

	น้ำตาล ลิ้น	90.00 กรัม • ฿3.49		
	ผงมัจฉะ	1.50 ช้อนโต๊ะ • ฿155.90		
	ฟลาเวลเพีย ครีมชีส	250.00 กรัม • ฿94.88		
	วานิลลา	1.00 ช้อนชา • ฿5.85		
	วิปครีม	225.00 มิลลิลิตร • ฿49.12		

บันทึก

เมื่อเราใส่รายการวัตถุดิบเรียบร้อยแล้ว ระบบจะคำนวณต้นทุนต่อชิ้นของเค้กออกมา

กลับไปด้านบน ระบุราคาจำหน่ายของสินค้า จากนั้นกด บันทึก เพื่อบันทึกข้อมูล



ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 กรัม

น้ำตาลทราย 105 กรัม

ไข่ไก่ 2 ฟอง

ไข่แดง 1 ฟอง

วานิลลา 1 ช้อนชา

แป้งเค้ก 35 กรัม

แป้งข้าวโพด 25 กรัม

ผงมะกาะ 1 ½ ช้อนโต๊ะ

เกลือ ¼ ช้อนชา

วิปครีม 225 มิลลิลิตร

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake
(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: ครีมชีส หน่วยหลัก: กรัม

การแปลงหน่วย

- เพิ่มหน่วย กล่อง
- กำหนดอัตราการแปลง 1 กล่อง = 2,000 กรัม

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 2 กล่อง (4,000 กรัม)
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 1 กล่อง (2,000 กรัม)

ต้นทุนเฉลี่ย

- 849 บาท/กล่อง (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 0.425 บาท/กรัม)

*สามารถเลือกได้ว่าต้องการให้ตัดสต็อกเป็นหน่วย กล่อง หรือ กรัม



ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 กรัม

น้ำตาลทราย 105 กรัม

ไข่ไก่ 2 ฟอง

ไข่แดง 1 ฟอง

วานิลลา 1 ช้อนชา

แป้งเค้ก 35 กรัม

แป้งข้าวโพด 25 กรัม

ผงมะกาะ 1 ½ ช้อนโต๊ะ

เกลือ ¼ ช้อนชา

วิปครีม 225 มิลลิลิตร

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake (ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: น้ำตาล หน่วยหลัก: กรัม

การแปลงหน่วย : เพิ่มหน่วย กิโลกรัม และ แพนค พร้อมกำหนดอัตราการแปลง ดังนี้

- 1 กิโลกรัม = 1,000 กรัม 1 แพนค = 5,000 กรัม

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 5 แพนค (25,000 กรัม)
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 1 แพนค (5,000 กรัม)

ต้นทุนเฉลี่ย

- 194 บาท/แพนค (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 0.0388 บาท/กรัม)

หมายเหตุ: ผู้ใช้งานสามารถเลือกให้ระบบตัดสต็อกได้ตามหน่วยที่ต้องการ เช่น แพนค, กิโลกรัม หรือ กรัม โดยระบบจะคำนวณการตัดสต็อกให้อัตโนมัติตาม อัตราการแปลงหน่วยที่กำหนดไว้

ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 กรัม

น้ำตาลทราย 105 กรัม

ไข่ไก่ 2 ฟอง

ไข่แดง 1 ฟอง

วานิลลา 1 ช้อนชา

แป้งเค้ก 35 กรัม

แป้งข้าวโพด 25 กรัม

ผงมัทฉะ 1 ½ ช้อนโต๊ะ

เกลือ ¼ ช้อนชา

วิปป์ครีม 225 มิลลิลิตร

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake
(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: ไข่ไก่ หน่วยหลัก: ฟอง

การแปลงหน่วย: เพิ่มหน่วย แพ็ค พร้อมกำหนดอัตราการแปลง ดังนี้

- 1 แพ็ค = 10 ฟอง

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 10 ฟอง (1 แพ็ค)
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 5 ฟอง

ต้นทุนเฉลี่ย

- 64 บาท/แพ็ค (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 6.40 บาท/ฟอง)

หมายเหตุ: ผู้ใช้งานสามารถเลือกให้ระบบตัดสต็อกได้ทั้ง แพ็ค หรือ ฟอง โดยระบบ
จะคำนวณการตัดสต็อกให้อัตโนมัติตามอัตราการแปลงหน่วยที่กำหนดไว้

ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 กรัม

น้ำตาลทราย 105 กรัม

ไข่ไก่ 2 ฟอง

ไข่แดง 1 ฟอง

วานิลลา 1 ช้อนชา

แป้งเค้ก 35 กรัม

แป้งข้าวโพด 25 กรัม

ผงมะนาว 1 ½ ช้อนโต๊ะ

เกลือ ¼ ช้อนชา

วิปครีม 225 มิลลิลิตร

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake (ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: วานิลลา หน่วยหลัก: มิลลิลิตร

การแปลงหน่วย: เพิ่มหน่วย ขวด และ ช้อนชา พร้อมกำหนดอัตราการแปลง ดังนี้

- 1 ขวด = 59 มิลลิลิตร
- 1 ช้อนชา = 5 มิลลิลิตร

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 118 มิลลิลิตร (2 ขวด)
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 59 มิลลิลิตร (1 ขวด)

ต้นทุนเฉลี่ย

- 64 บาท/ขวด (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 1.08 บาท/มิลลิลิตร)

หมายเหตุ: ผู้ใช้งานสามารถเลือกให้ระบบตัดสต็อกได้ทั้ง ขวด, ช้อนชา หรือ มิลลิลิตร โดยระบบจะคำนวณการตัดสต็อกให้อัตโนมัติตามอัตราการแปลงหน่วยที่กำหนดไว้

ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 กรัม

น้ำตาลทราย 105 กรัม

ไข่ไก่ 2 ฟอง

ไข่แดง 1 ฟอง

วานิลลา 1 ช้อนชา

แป้งเค้ก 35 กรัม

แป้งข้าวโพด 25 กรัม

ผงมัทฉะ 1 ½ ช้อนโต๊ะ

เกลือ ¼ ช้อนชา

วิปครีม 225 มิลลิลิตร

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake (ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: แป้งเค้ก

หน่วยหลัก: กรัม

การแปลงหน่วย: เพิ่มหน่วย ถุง พร้อมกำหนดอัตราการแปลง ดังนี้

- 1 ถุง = 1,000 กรัม

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 1,895 กรัม (1,859 ถุง)
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 1,000 กรัม (1 ถุง)

ต้นทุนเฉลี่ย

- 37 บาท/ถุง (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 0.037 บาท/กรัม)

หมายเหตุ: ผู้ใช้งานสามารถเลือกให้ระบบตัดสต็อกได้ทั้ง ถุง หรือ กรัม โดยระบบจะคำนวณ การตัดสต็อกให้อัตโนมัติตามอัตราการแปลงหน่วยที่กำหนดไว้

ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 กรัม

น้ำตาลทราย 105 กรัม

ไข่ไก่ 2 ฟอง

ไข่แดง 1 ฟอง

วานิลลา 1 ช้อนชา

แป้งเค้ก 35 กรัม

แป้งข้าวโพด 25 กรัม

ผงมัทฉะ 1 ½ ช้อนโต๊ะ

เกลือ ¼ ช้อนชา

วิปครีม 225 มิลลิลิตร

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake (ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: แป้งข้าวโพด หน่วยหลัก: กรัม

การแปลงหน่วย: เพิ่มหน่วย ถุง พร้อมกำหนดอัตราการแปลง ดังนี้

- 1 ถุง = 1,000 กรัม

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 1,925 กรัม (1,925 ถุง)
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 1,000 กรัม (1 ถุง)

ต้นทุนเฉลี่ย

- 25 บาท/ถุง (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 0.025 บาท/กรัม)

หมายเหตุ: ผู้ใช้งานสามารถเลือกให้ระบบตัดสต็อกได้ทั้ง ถุง หรือ กรัม โดยระบบจะคำนวณการตัดสต็อกให้อัตโนมัติตามอัตราการแปลงหน่วยที่กำหนดไว้

ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 กรัม

น้ำตาลทราย 105 กรัม

ไข่ไก่ 2 ฟอง

ไข่แดง 1 ฟอง

วานิลลา 1 ช้อนชา

แป้งเค้ก 35 กรัม

แป้งข้าวโพด 25 กรัม

ผงมัทฉะ 1 ½ ช้อนโต๊ะ

เกลือ ¼ ช้อนชา

วิปครีม 225 มิลลิลิตร

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake
(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: ผงมัทฉะ

หน่วยหลัก: กรัม

การแปลงหน่วย: เพิ่มหน่วย กระปุก พร้อมกำหนดอัตราการแปลง ดังนี้

• 1 กระปุก = 50 กรัม

ช้อนโต๊ะ = 15 กรัม

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

• จำนวนคงเหลือ: 2 กระปุก (100 กรัม)

• แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 1 กระปุก (50 กรัม)

ต้นทุนเฉลี่ย

• 339 บาท/กระปุก (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 6.78 บาท/กรัม)

หมายเหตุ: ผู้ใช้งานสามารถเลือกให้ระบบตัดสต็อกได้ทั้ง กระปุก, ช้อนโต๊ะ หรือ กรัม โดย
ระบบจะคำนวณการตัดสต็อกให้อัตโนมัติตามอัตราการแปลงหน่วยที่กำหนดไว้

ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวน้ำไหม้)

ครีมชีส 250 กรัม

น้ำตาลทราย 105 กรัม

ไข่ไก่ 2 ฟอง

ไข่แดง 1 ฟอง

วานิลลา 1 ช้อนชา

แป้งเค้ก35 กรัม

แป้งข้าวโพด 25 กรัม

ผงมะกาะ 1 ½ ช้อนโต๊ะ

เกลือ ¼ ช้อนชา

วิปป์ครีม 225 มิลลิลิตร

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake (ชีสเค้กชาเขียวน้ำไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: เกลือ หน่วยหลัก:กรัม

การแปลงหน่วย: เพิ่มหน่วย ถุง และ ช้อนชา พร้อมกำหนดอัตราการแปลง ดังนี้

- 1 ถุง = 1,000 กรัม
- ช้อนชา = 5 กรัม

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 1000 กรัม (1 ถุง)
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 200 กรัม

ต้นทุนเฉลี่ย

- 15 บาท/ถุง (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 0.015 บาท/กรัม)

หมายเหตุ : ผู้ใช้งานสามารถเลือกให้ระบบตัดสต็อกได้ทั้ง ถุง, ช้อนชา หรือ กรัม โดยระบบจะคำนวณการตัดสต็อกให้อัตโนมัติตามอัตราการแปลงหน่วยที่กำหนดไว้

ตัวอย่างการตั้งค่าวัตถุดิบ 1 เมนู

Matcha Burnt Cheesecake

(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)

ครีมชีส 250 กรัม

น้ำตาลทราย 105 กรัม

ไข่ไก่ 2 ฟอง

ไข่แดง 1 ฟอง

วานิลลา 1 ช้อนชา

แป้งเค้ก 35 กรัม

แป้งข้าวโพด 25 กรัม

ผงมัทฉะ 1 ½ ช้อนโต๊ะ

เกลือ ¼ ช้อนชา

วิปป์ครีม 225 มิลลิลิตร

อ้างอิงสูตรจาก: Pholfoodmafia, "Matcha Burnt Cheesecake
(ชีสเค้กชาเขียวหน้าไหม้)" โดยนำมาใช้เพื่อเป็นตัวอย่างในการจัดทำคู่มือ

ชื่อวัตถุดิบ: วิปป์ครีม

หน่วยหลัก: มิลลิลิตร

การแปลงหน่วย: เพิ่มหน่วย กล่อง พร้อมกำหนดอัตราการแปลง ดังนี้

- 1 กล่อง = 1,000 มิลลิลิตร

การจัดการสต็อก (ตัวอย่าง)

- จำนวนคงเหลือ: 12 กล่อง
- แจ้งเตือนสต็อกต่ำ: 2 กล่อง

ต้นทุนเฉลี่ย

- 218 บาท/กล่อง (ระบบจะคำนวณเป็นประมาณ 0.218 บาท/มิลลิลิตร)

หมายเหตุ : ผู้ใช้งานสามารถเลือกให้ระบบตัดสต็อกได้ทั้ง กล่อง หรือ มิลลิลิตร
โดยระบบจะคำนวณการตัดสต็อกให้อัตโนมัติตามอัตราการแปลงหน่วยที่กำหนดไว้

☰ Jaidee POS REMOVED PAYMENT ตั้งค่าธุรกิจ		☰ + ▼ รายงานสต็อก แพ็คเกจ
🏠 ตั้งค่าข้อมูลร้านค้า 📄 ตั้งค่าการขาย 📅 ตั้งค่าใบเสร็จ 🛒 ตั้งค่าส่วนลด 🎮 ระบบของเล่น	📦 น้ำตาล ลิ้น แจ้งเดือน: 1 แพ็ค ต้นทุน: ๑194/แพ็ค 📦 ผงมัจฉะ แจ้งเดือน: 0.1 กระปุก ต้นทุน: ๑346.4516129/กระปุก 📦 ฟลาเดลเพีย ครีมชีส แจ้งเดือน: 2,000 กรัม ต้นทุน: ๑0.3795/กรัม	2.65 กระปุก 3,250 กรัม
จัดการสินค้า 🏠 สินค้า 📄 หมวดหมู่สินค้า 🔧 ตัวเลือกเพิ่มเติม (Modifier) ตัวอย่าง: พิเศษ, ไข่ดาว, ความหวาน	📦 วานิลลา แจ้งเดือน: 59 มิลลิลิตร ต้นทุน: ๑1.16949153/มิลลิลิตร 📦 วิปครีม แจ้งเดือน: 2,000 มิลลิลิตร ต้นทุน: ๑0.21833/มิลลิลิตร	103 มิลลิลิตร 11,325 มิลลิลิตร
จัดการวัตถุดิบ 📦 วัตถุดิบ / Ingredient ระบบ Stock สินค้าคงคลัง 🏠 รายงานสินค้าในสต็อก 📄 มูลค่าสินค้าในสต็อก 🔍 ตรวจสอบสต็อกสินค้า 📦 นำเข้าสต็อกสินค้า 📦 ส่งออกสต็อกสินค้า	📦 เกลือ ต้นทุน: ๑0.015/กรัม 📦 แป้งข้าวโพด แจ้งเดือน: 1,000 กรัม ต้นทุน: ๑0.025/กรัม 📦 แป้งเค้กกกก แจ้งเดือน: 1,000 กรัม ต้นทุน: ๑0.037/กรัม	996.25 กรัม 1,925 กรัม 1,895 กรัม
ระบบรับชำระเงินหน้าร้านและออนไลน์ Web UAT Version 1.8.5	📦 ไข่ไก่ แจ้งเดือน: 10 ฟอง ต้นทุน: ๑6.4/ฟอง	14 ฟอง

หากต้องการกดดูรายงานสต็อก สามารถกดดูได้ที่มุมบนขวา

☰

Jaidee
POS MEMBER PAYMENT

←

รายงานสต็อกวัตถุดิบ

📄 วัตถุดิบทั้งหมด 9

✅ ใช้งานอยู่ 9

⚠️ สต็อกต่ำ 0

🔴 หมด 0

💰 มูลค่าคง \$5,732.82

↻️ **เคลื่อนไหว**

⚠️ สต็อกต่ำ

📄 มูลค่าสต็อก

🔥 ใช้งานที่สุด

📊 วิเคราะห์ต้นทุน

ตั้งค่าธุรกิจ

ตั้งค่าข้อมูลร้านค้า

ตั้งค่าการขาย

ตั้งค่าใบเสร็จ

ตั้งค่าส่วนลด

ระบบของแถม

จัดการ

ระบบ

ส่งออกเอกสาร

ระบบรับชำระหน้าร้านและออนไลน์

วันที่: 15 มิ.ย. 2026 - 15 ก.ค. 2026

วันที่

รหัสรายการ

ประเภท

ต้นทุน

เหตุผล

พนักงาน

08/07/2026 10:28

ISTK-202607-00020_f7e6b69c

ผลิต

-

Product production: Matcha Burnt Cheesecake x 8

JAIDEE MINI PROGRAM

ระบบมีรายงานสต็อกทั้งหมด 5 รายงาน ได้แก่

1.รายงานการเคลื่อนไหวสต็อก - แสดงประวัติการรับเข้า จ่ายออก และการปรับปรุงสต็อก

2.รายงานสต็อกต่ำ - แสดงรายการวัตถุดิบหรือสินค้าที่มีจำนวนคงเหลือต่ำกว่าระดับที่กำหนด

3.รายงานมูลค่าสต็อก - แสดงมูลค่าคงเหลือของสต็อกตามต้นทุน

4.รายงานการใช้งานมากที่สุด - แสดงวัตถุดิบที่ถูกใช้งานมากที่สุดในช่วงเวลาที่เลือก

5.รายงานวิเคราะห์ต้นทุน - แสดงต้นทุนของวัตถุดิบและต้นทุนการผลิต เพื่อใช้วิเคราะห์และบริหารต้นทุน

03/07/2026 10:32

ISTK-202607-00008_54cf0b24

🟢 ชื้อ

฿15

Initial stock

JAIDEE MINI PROGRAM

03/07/2026 10:30

ISTK-202607-00007_4a3a0bb3

🟢 ชื้อ

฿340

Initial stock

JAIDEE MINI PROGRAM

Web UAT Version 1.8.5

รายงานทั้งหมดสามารถโหลดออกมาได้ที่มุมขวามือบน