

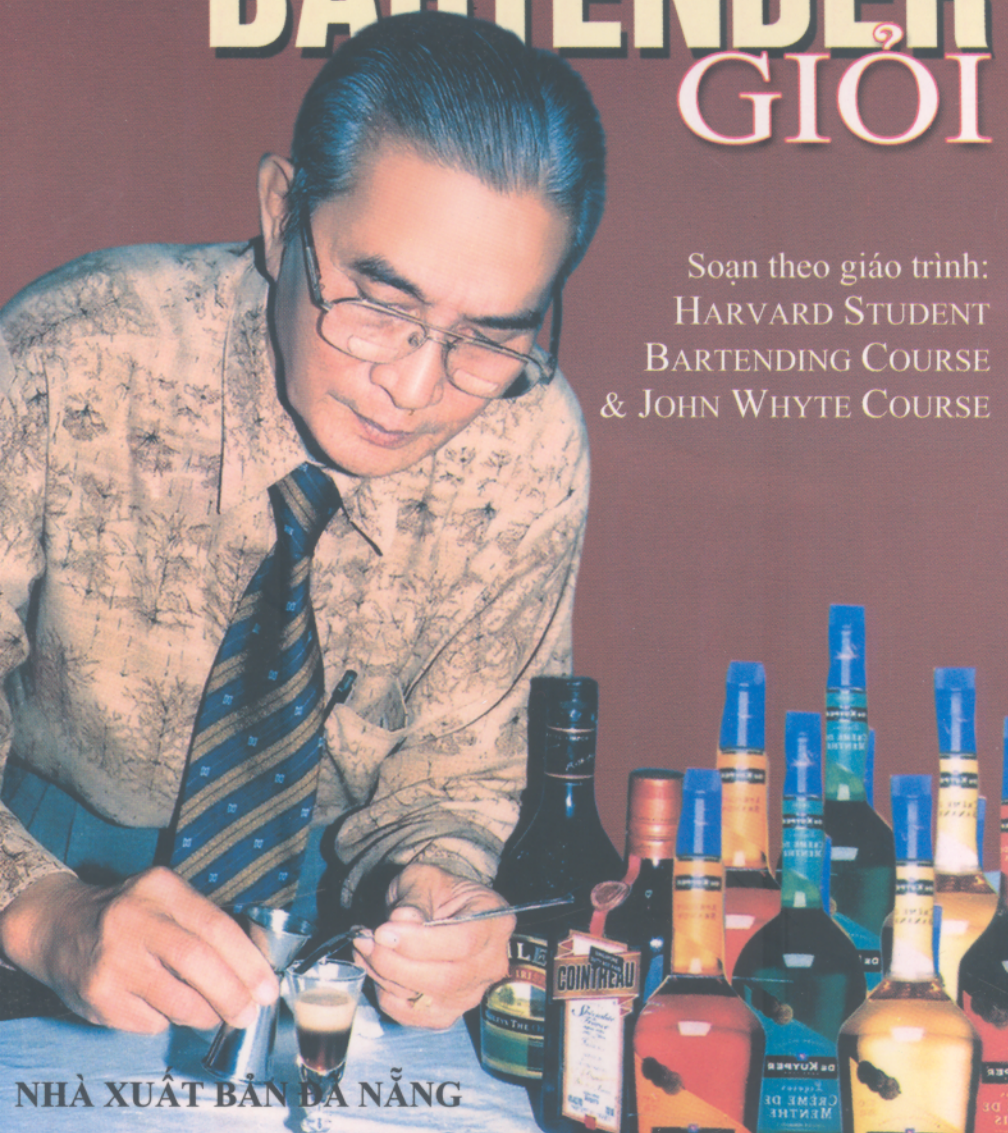
NGUYỄN XUÂN RA

Chuyên gia pha chế Cocktails

Biên soạn

muốn trở thành **BARTENDER** GIỎI

Soạn theo giáo trình:
HARVARD STUDENT
BARTENDING COURSE
& JOHN WHYTE COURSE



NHÀ XUẤT BẢN ĐÀ NẴNG

NGUYỄN XUÂN RA

Chuyên gia pha chế Cocktails - Mocktails

Gv. Trường Nghiệp vụ Du lịch Hà Nội

Biên soạn

MUỐN TRỞ THÀNH
BARTENDER
GIỎI

NHÀ XUẤT BẢN ĐÀ NẴNG

MUỐN TRỞ THÀNH

Bartender giỏi

Lời nói đầu

Harvard Student Agencies Bartending Course là một giáo trình có từ đầu thế kỷ XX, được áp dụng tại Mỹ để đào tạo hàng vạn người học nghề pha chế thức uống tại các Bar rượu hoặc quầy Bar gia đình. Giáo trình rất cụ thể và chi tiết, dạy từ khai một chai Vang cho đến hoàn thành một ly Cocktail Manhattan hoặc tổ chức một tiệc rượu đông người.

Tại Châu Âu cũng đã ra đời một giáo trình về đào tạo Bartender vào cuối năm 1965. Đó là John Whyte Course của Trung tâm đào tạo IBA (International Bartending Association). Giáo trình John Whyte ngoài việc đào tạo một Bartender đứng quầy, còn hướng dẫn cả công việc tổ chức, điều hành, quản lý ... một Bar rượu.

Nhân chuyến đi Mỹ và Mễ-Tây-Cô vào năm 2002 vừa qua, chúng tôi đã có dịp tiếp xúc với một số trường đào tạo Bartender và đến tham quan nhiều Bar rượu nên đem những điều tìm hiểu và học hỏi được kết hợp với hai giáo trình nói trên bổ sung vào quyển "MUỐN TRỞ THÀNH BARTENDER GIỎI" trong lần tái bản này.

Trong quá trình biên soạn, chắc không tránh khỏi thiếu sót, rất mong được quý Thầy Cô đang đứng bục giảng chuyên ngành và quý Vị độc giả bỏ khuyết, góp ý. Chúng tôi xin chân thành cảm ơn.

Nguyễn Xuân Ra

Chuyên gia pha chế Cocktail

HỎI: ĐÚNG HAY SAI?

Trước khi đọc sách này mời Bạn hãy thử trả lời 20 câu hỏi dưới đây, xem Bạn đã trả lời ĐÚNG HAY SAI bao nhiêu câu. Sau đó, Bạn xem nơi trang cuối sách để biết kết quả.

Chấm điểm:

Từ 0 đến 5 điểm: Bạn hãy ghi danh để học nghề.

Từ 6 đến 11 điểm: Dành cho người mới vào nghề đáng khuyến khích.

Từ 12 đến 16 điểm: Rất triển vọng nhưng phải cố gắng thêm.

Từ 17 đến 20 điểm: Hoan hô, Bạn có thể là một Tổ trưởng Bartender.

1. Rượu Patis 51, có phải được sản xuất vào năm 1851?
2. Gin là viết tắt chữ Gini?
3. Vodka xuất xứ từ nước Nga ?
4. Có phải Bartender người Singapore đã sáng tạo Cocktail Singapore Sling?
5. Cho đá vào Shaker trước các thành phần thường gây ra hiện tượng gì ?
6. Bourbon là Whiskey Mỹ có 50% thành phần lúa mạch?
7. Cây Blue Agave là nguyên liệu dùng sản xuất Rum?

8. Chanh kết hợp tốt với Sữa tươi trong Cocktail ?
9. Porto là rượu Vang của Úc ?
10. Brandy Cognac được sản xuất ở vùng Bordeaux?
11. Tequila là một loại cây dùng sản xuất rượu truyền thống của người Mỹ ?
12. Uống Brandy không pha dùng ly Sherry ?
13. Lắc bình Shaker Standard, nắp đậy hướng ra ngoài?
14. Màu đỏ của Cocktail Bloody Mary là do Cà chua tạo ra?
15. B và B muốn nói là Bourbon và Bitter ?
16. Blue Curacao màu xanh lá cây và thơm mùi Bạc hà ?
17. Blue Curacao màu gì, có phải thơm mùi quả Dâu tây?
18. Phục vụ Whiskey, Gin, Rum uống với đá (On the Rock) dùng ly Sherry hoặc Cocktail ?
19. Rượu Vermouth Cinzano của Ý, còn Martini của Pháp?
20. Margarita là Cocktail phải uống ngay? Thành phần có Tequila, nước Chanh và Whisky ?



PHẦN I

Chương 1

LỊCH SỬ COCKTAIL

I. ĐỊNH NGHĨA VÀ LỊCH SỬ:

Cocktail là loại đồ uống gồm nhiều thành phần pha trộn với nhau như: rượu, nước trái cây, sữa tươi, mật ong, nước khoáng...

Cocktail đã có mặt nhiều nơi trên thế giới từ lâu đời nhưng mãi đến nay, vẫn không một ai biết chính xác Cocktail xuất hiện từ thuở nào, tại đâu và ai là người đã khai sinh ra nó.

Theo các nhà nghiên cứu về ẩm thực thì việc pha chế nước giải khát đã có từ đầu các nền Văn minh. Nước mật ong lên men là loại giải khát đầu tiên do con người chế ra trước khi có rượu bia ở Ai Cập.... Và từ thời Trung cổ, các tu sĩ, các thầy thuốc, các nhà bán thuốc đã biết sử dụng rượu mạnh ngâm với một số cây cỏ và hương liệu để tạo ra một loại rượu có khả năng chữa bệnh hoặc bồi dưỡng sức khỏe.

Xưa kia, công việc pha trộn chỉ với một lý do duy nhất và đơn giản là để dễ uống vì nguyên chất thường có độ cồn cao và ngọt gắt. Càng về sau, việc pha chế mang thêm tính chất tạo vị lạ, hương thơm và nghệ thuật trang trí như ngày nay.

II. THIẾT KẾ BAR RƯỢU:

BAR được hiểu là nơi có dịch vụ cung cấp các loại đồ uống cho khách, kể cả rượu mạnh và nước trái cây....

BAR GỒM CÓ NHIỀU CHỦNG LOẠI:

- Quầy đồ uống (Service Bar)
- Quầy Cocktail (Cocktail Bar)
- Quầy rượu Vang (Wine Bar)
- Quầy Bia (Beer Bar)
- Quầy Bar trong khách sạn (Lounges)
- Quầy Tiền sảnh (Lobby Bar)
- Quầy Bể bơi (Pool Bar)
- Quầy Sân thượng (Sky Bar)
- Quầy Vũ trường (Dancing Bar)
- Quầy Disco (Discothèque Bar)
- Quầy Hộp đêm (Night Club)
- Quán rượu (Pub)

Khung cảnh của Bar dù thuộc loại nào thì cũng đòi hỏi tính nghệ thuật về trang trí, âm cúng về không gian, có máy điều hòa nhiệt độ, ánh sáng thích hợp...

Bar nào cũng có một QUẦY RƯỢU, phía trước quầy đặt ghế cao, xoay quanh được và sau quầy là tủ trưng bày các loại rượu nguyên chai. Khoảng trống giữa quầy và tủ rượu là nơi làm việc của nhân viên pha chế. Tùy theo Bar lớn nhỏ mà bố trí một hay hai người pha chế. Dưới mặt quầy có ngăn để rượu dùng cho pha chế hàng ngày, các dụng cụ chuyên dùng, trái cây và vật liệu trang trí... Cũng trong khoảng trống này còn là nơi đặt tủ lạnh, tủ làm đá, bồn nước rửa ly tách, thùng đựng rác (Xem sơ đồ trang 12, 13).

Khi thiết kế một Bar rượu thì phải đặc biệt quan tâm đến những tiêu chuẩn về:

* **KHÔNG GIAN** : Khoảng cách lý tưởng từ phía sau quầy đến tủ trưng bày rượu độ 1,5 thước để người pha chế dễ dàng xê dịch khi Bar đông khách.

* **KHU VỰC PHỤC VỤ** : Tùy thuộc vào loại công việc mà khu vực này có thể linh động thay đổi. Nơi để nguyên vật liệu, dụng cụ và cất gọt trái cây thì phải có 1 tầng ở phía dưới mặt quầy.

* **ÔNG THOÁT NƯỚC** : Để dễ dàng thoát hết nước thải, mỗi Bar phải có ít nhất hai chậu rửa. Một chậu để rửa ly, dụng cụ và một chậu sử dụng khi cần. Chậu phải bằng thép không rỉ.

* **HỆ THỐNG LÀM LẠNH**: Bar rượu thì việc làm lạnh là một công việc không thể thiếu vì cần để bảo quản các thứ để bị hư hỏng. Thông thường vật liệu được giữ ở độ lạnh không đóng băng.

* **QUẦY BAR**: Quầy cao độ 120cm và không rộng quá 60cm. Mặt quầy bằng chất liệu dễ lau chùi và không bị hoen rỉ. Phía trước quầy có chỗ gác chân.

* **SÀN BAR** : Nên dùng vật liệu dễ lau chùi, dễ làm khô và chống trượt.

* **KHO CHỨA**: Dùng chứa đựng những vật công kênh cần cho công việc hàng ngày. Kho phải đủ rộng và gần quầy Bar nhất.

* **HỆ THỐNG ĐIỆN**: Trong Bar rượu có nhiều thiết bị dùng điện như bình nấu nước, máy ép trái cây... Nơi đặt

những dụng cụ này phải cao hơn nơi đứng làm việc, thấp hơn mặt quầy và cách xa nơi có nước.

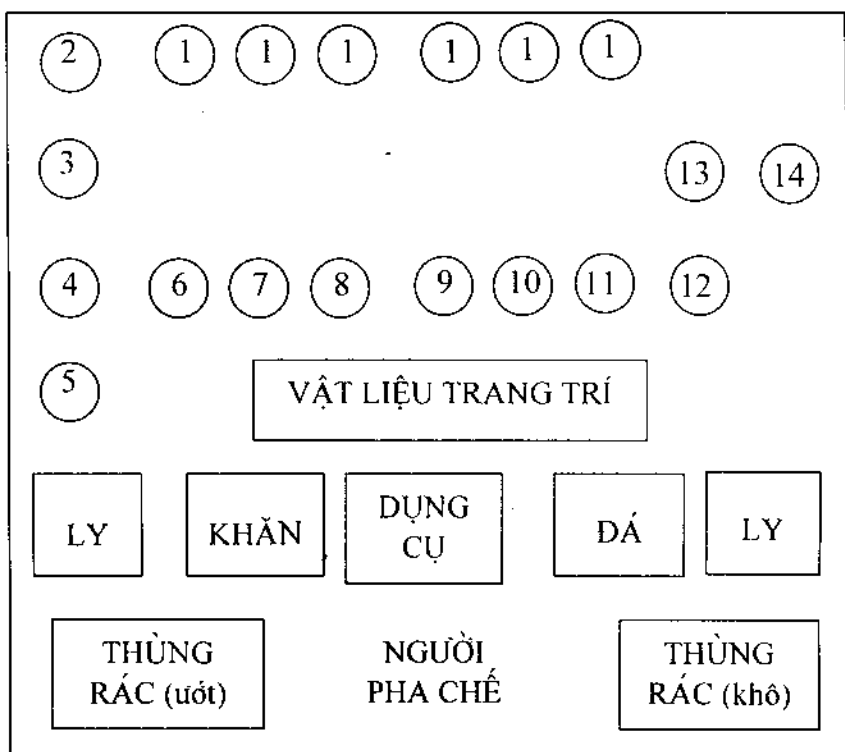
Về môi trường xã hội, người đứng quầy pha chế phải làm cho quầy luôn được sạch sẽ, ngăn nắp, gọn gàng và đẹp mắt. Điều này rất có ý nghĩa đối với việc thu hút khách hàng. Người đứng quầy nên biết trang trí hợp lý, như những chai rượu thì phải để nhãn rượu ra ngoài, ly luôn bóng loáng. Tất cả ly tách, dụng cụ sau khi sử dụng phải rửa sạch, lau chùi thật khô và đặt về vị trí cũ. Những giấy tờ liên quan đến việc quản lý kế toán và điều hành quầy thì nên để riêng một nơi trong suốt thời gian làm việc. Để có Bar rượu sạch sẽ thì sàn nhà phải luôn sạch sẽ, khô ráo. Nếu có chỗ nào vấy nước là lau chùi ngay. Những điểm nêu trên sẽ góp phần làm tăng tính thẩm mỹ khu vực quầy Bar. Người đứng quầy có vai trò rất lớn trong việc tạo nên môi trường như thế.

III. BAR RƯỢU VÀ QUẦY RƯỢU TRONG KHÁCH SẠN:

Một khách sạn có tầm cỡ phải có một vài Bar rượu lớn và nhiều Quầy rượu. Thông thường có một Bar ở sân thượng, chủ yếu phục vụ khách lưu trú "nhâm nhi" ngắm nhìn cảnh quang chung quanh khách sạn, một Bar ở tầng trệt hoặc tầng hầm dành cho khách trong khách sạn, khách vãng lai và khách địa phương. Tại Bar ở tầng hầm thường có tổ chức nhiều môn giải trí cho khách.

Mỗi tầng lầu hoặc vài ba tầng, tùy thuộc theo số lượng phòng mà bố trí những quầy rượu phục vụ khách thuê phòng thuộc phạm vi tầng lầu khách ở. Ngoài ra còn có những quầy rượu phục vụ Hồ bơi, Karaoke, Massage...

SƠ ĐỒ NGĂN KỆ DƯỚI MẶT QUẦY

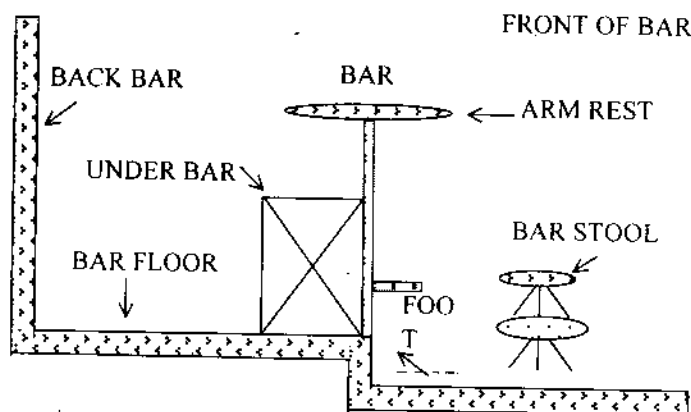


Ngăn phía dưới mặt quầy Bar là nơi đặt nguyên vật liệu, dụng cụ pha chế ...

- | | | |
|------------------|-----------|--------------------|
| 1: Liqueur | 2: Soda | 3: Nước Gừng |
| 4: Tonic | 5: Cola | 6: Blended Whisky |
| 7: Vodka | 8: Scotch | 9: Gin |
| 10: Bourbon | 11: Rhum | 12: Tequila |
| 13: Dry Vermouth | 14: Nước | 15: Sweet Vermouth |

SƠ ĐỒ QUẦY BAR

(Các bộ phận của quầy)



- BAR mặt phẳng để phục vụ nước, thường bằng đá.
- BACK BAR : Các kệ rượu.
- UNDER BAR : Nơi để pha chế và dụng cụ...
- BAR STOOL : Ghế Bar thường xoay được
- FOOT REST : Nơi gác chân
- ARM REST : Nơi tỳ tay.
- Bar Floor : Nền Bar.
- Front of Bar : Mặt quầy.

Chương 2

TRANG BỊ MỘT BAR RƯỢU

1. DỤNG CỤ PHA CHẾ COCKTAIL:

Muốn hoàn thành một ly Cocktail được nhanh chóng để khách khỏi phải phiền hà vì chờ đợi. Muốn đạt hiệu quả cao yêu cầu kỹ thuật và mỹ thuật thì Bar rượu phải có đầy đủ dụng cụ chuyên dùng (Xem hình trang 16 theo thứ tự).

1. MIXING GLASS: Ly dùng để khuấy nguyên liệu bằng tay hoặc điện. Sau khi khuấy, dùng cái chặn đá đặt lên miệng ly rồi rót qua ly thích hợp.

2. BOSTON SHAKER: Gồm một ly bằng Inox và một ly thủy tinh dày, đường kính ly thủy tinh nhỏ hơn. Sau khi cho các thành phần vào ly thủy tinh thì đập ly Inox lại để lắc. Lắc xong, đặt cái chặn đá lên miệng ly Inox rồi rót qua ly thích hợp.

3. GLASS PITCHER: Bình thủy tinh, đựng nước trái cây.

4. SHOT GLASS: Dụng cụ đo lường chất lỏng bằng kim loại hoặc thủy tinh, hai đầu có dung tích khác nhau. Thường có ba cỡ: lớn, vừa và nhỏ. Dung tích nhỏ nhất là 15ml và lớn nhất là 45ml (Jigger).

5. STANDARD SHAKER: Dụng cụ dùng để lắc đều các thành phần, bằng kim loại không rỉ, được gọi là "BÌNH LẮC". Gồm 3 phần: bình chứa nguyên liệu, nắp lọc và nắp đáy.

6. MEASURING SPOONS: Bộ thìa dùng để đo lường chất bột gồm 4 cái: thìa xúp, thìa trà (cà phê), 1/2 thìa trà và 1/4 thìa trà.

7. MEASURING CUP: Cốc đo rượu bằng nhựa hoặc thủy tinh. Thân cốc có ghi mức chứa rượu bằng những vạch ngang và chữ số, tính bằng ml (Millilitre).

8. CORK SCREW: Dụng cụ khui nút chai.

9. STRAINER: Cái chạn đá.

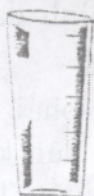
10. BAR SPOON: Thìa cán dài, thân xoắn, đi đôi với Ly Trộn.

11. LEMON SQUEEZER: Kềm vắt Chanh.

II. LY UỐNG BIA, RƯỢU :

Ly đã có mặt từ thời Trung cổ nhưng thuở ấy người ta không mấy quan tâm. Về sau con người ngày càng văn minh thì ly càng được sử dụng phổ biến trong đời sống hàng ngày, nhất là đối với các gia đình quý tộc phương Tây. Các loại ly như GOBELET, CHOPE, COUPE lần lượt ra đời. Vào thế kỷ XVIII đã xuất hiện nhiều loại ly với nhiều hình dáng, mẫu mã khác nhau nhằm đa dạng các loại ly đã có. Điều này xuất phát từ phong tục tập quán của mỗi Quốc gia. Như vậy, dĩ nhiên sự cải tiến đã làm thay đổi về dung lượng và hình dáng của ly. Đồng thời ly cũng thay đổi tùy theo loại rượu uống (Whisky, Cognac...).

DỤNG CỤ PHA CHẾ COCKTAIL



MIXING
glasse



Boston
Shaker



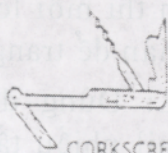
PITCHER



MEASURE/SHOT GLASS



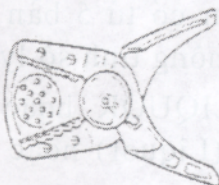
MEASURING SPOONS



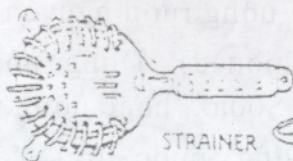
CORKSCREW



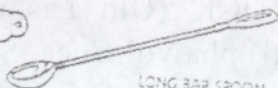
COCKTAIL SHAKER



LEMON SQUEEZER



STRAINER



LONG BAR SPOON

Cũng qua việc uống rượu người ta đặt cho ly nhiều tên rất hoa mỹ và quý phái, có lẽ như vậy sẽ làm cho người uống cảm thấy thú vị hơn.

Khi mua ly người ta thường chọn các loại ly thủy tinh nổi tiếng như sản phẩm của BACARAT, VENESE, LIBBEY... vì đa dạng về chủng loại, hình dáng, đẹp, trong suốt, sáng chói và tiếng ngân vang.

Ly dùng cho từng loại rượu, không phải được rập khuôn giống hệt nhau mà từ dung tích đến kiểu dáng có ít nhiều thay đổi, tùy từng nhà sản xuất. Tuy nhiên những nét cơ bản truyền thống không thay đổi mấy.

1. NHỮNG KIỂU LY CẦN THIẾT:

Có rất nhiều kiểu dáng ly để thích hợp với từng loại đồ uống. Một Bar rượu tối thiểu phải trang bị 13 loại ly sau đây mới tạm đủ dùng. Mỗi loại một hộp (6 ly), nếu Bar có từ 5 bàn đến 10 bàn thì mỗi loại phải hai hộp. Không tính số ly treo trên giàn để trang trí.

1. Ly LIQUOR hoặc CORDIAL: Dùng để uống rượu Mùì (Liquor) hoặc pha Cocktail nhiều tầng như B52, B54...

2. Ly SHERRY: Dùng để uống rượu nguyên chất.

3. Ly ROCK (Old Fashioned): Dùng uống rượu mạnh (30ml) pha với Coca, Soda... hoặc uống với Đá.

4. Ly HIGHBALL: Dựng nước trái cây hoặc Cocktail loại Long Drink.

5. Ly MARGARITA: Dựng Cocktail Margarita hoặc Kem.

6. Ly MARTINI (COCKTAIL): Dùng Cocktail Martini hoặc Cocktail loại Short Drink.

7. Ly FLUTE CHAMPAGNE (Saucer): Dùng rượu Sâm banh hoặc Cocktail Long Drink.

8. Ly CUP (Saucer): Dùng rượu Sâm banh hoặc Cocktail Short Drink.

9. Ly BRANDY BALLON: Dùng uống Brandy.

10. Ly POCO: Dùng Cocktail (Long Drink).

11. Ly HURRICANE: Dùng Cocktail Long Drink.

12. Ly WINE: Dùng rượu Vang đỏ, trắng, hồng.

13. Ly PILSNER: Dùng Bia.

2. BẢO QUẢN LY :

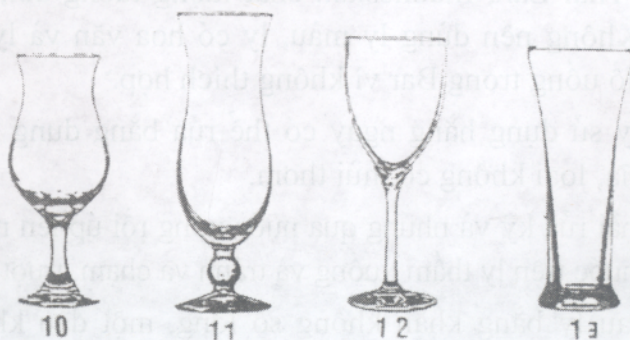
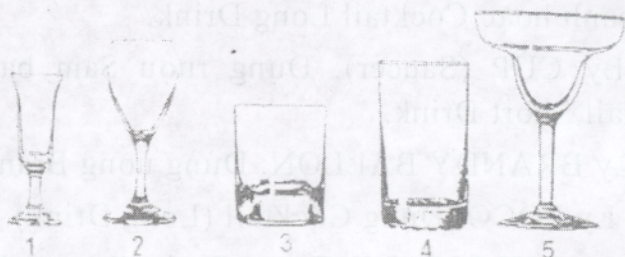
Ly được phân loại: Pha lê, thủy tinh cao cấp và thủy tinh thường. Hiện nay Bar rượu thường dùng ly Pháp, Tiệp Khắc, Thái Lan, Indonesia... chất lượng tương đối, giá vừa phải. Không nên dùng ly màu, ly có hoa văn và ly đục để đựng đồ uống trong Bar vì không thích hợp.

* Ly sử dụng hằng ngày có thể rửa bằng dung dịch rửa chén đĩa, loại không có mùi thơm.

* Phải rửa kỹ và nhúng qua nước nóng rồi úp lên một khăn lót để nước trên ly thấm xuống và tránh va chạm, trượt ngã...

* Lau ly bằng khăn không sợi lông, một đầu khăn nắm chân ly, đầu còn lại lau sạch trong ngoài. Trong khi lau nên đưa lên ánh sáng để kiểm tra xem ly đã sạch chưa và có bị nứt, mẻ gì không.

NHỮNG KIỂU LY THÔNG DỤNG



3. BẢNG SỬ DỤNG LY :

LOẠI	LY	CÁCH UỐNG	DỤNG CỤ
ĐỒ UỐNG CÓ GA : (Carbonated Beverage) Cola, Soda, Tonic...	HIGH BALL	Đá	Ống hút
NƯỚC TRÁI CÂY: (Juice) - Cam, Chanh, Dứa... - Cà chua	HIGH BALL HIGH BALL	Đá - Uớp lạnh	Ống hút Cây khuấy
BIÀ (Beer)	VAI hoặc PILSNER	Đá hoặc Uớp lạnh	
VANG CƯỜNG HÓA : (Fortified Wine) - Sherry-Port-Madeira	SHERRY	Uống lạnh	
RƯỢU KHAI VỊ : (Aperitif) - Dry Vermouth (trắng) - Bianco Vermouth (vàng) - Rosso Vermouth (đỏ) - UỐNG ĐÁ - UỐNG PHA	LIQUEUR ROCK HIGH BALL	Uớp lạnh	Ống hút
RƯỢU HỒI : (Anised) - Pernod, Ricard, Patis...	HIGH BALL	1 Rượu + 5 Nước + Đá (Đá cho vào sau)	Cây khuấy

RƯỢU ĐẮNG : (Bitter) . Campari, Dubonnet, Cynar, Fernet. . ON THE ROCK . UỐNG PHA SODA	LIQUEUR ROCK HIGH BALL	Đá Đá	Ống hút
BRANDIES: . Cognac, Armagnac, Calvados . UỐNG ĐÁ . UỐNG PHA	SNIFTER ROCK HIGH BALL	Đá Đá	Cây khuấy
RHUM, WHISKY, GIN, VODKA, TEQUILA . ON THE ROCK . UỐNG PHA	ROCK HIGH BALL	Đá Đá	Cây khuấy
RƯỢU MÙI : (Liqueur) . ON THE ROCK	LIQUEUR CORDIAL ROCK	Đá	Cây khuấy
VANG : (Wine) . Vang đỏ . Vang trắng, hồng . Champagne	BALLON WINE BALLON WINE CUP, FLUTE	Uống lạnh Uống lạnh	

4. THUẬT NGỮ:

NEAT, STRAIGH UP, WITHOUT ICE: Uống nguyên chất.

Dùng ly Sherry hoặc Rock.

ON THE ROCK : Uống rượu mạnh có đá. Dùng ly Rock.

SODA OUT : Đồ uống có Soda rót vào sau.

VIRGIN : Đồ uống không cồn.

NGHỆ THUẬT TRANG TRÍ COCKTAIL

Trang trí góp phần quan trọng trong việc hoàn thành một ly Cocktail. Từ xa xưa, ly Cocktail cũng đã được chú trọng đến trang trí. Chúng mình là Cocktail cổ điển MARTINI xuất hiện vào cuối thế kỷ XVIII đã được trang trí một quả Ô-liu thả vào trong ly. Còn Cocktail DAIQUIRI được văn hào Ernest Hemingway không ngớt lời khen ngợi cũng được trang trí một lát Chanh gắn trên vành ly.

Ngày nay trang trí đã đi vào lãnh vực nghệ thuật nên rất đa dạng và phong phú. Ngoài mục đích làm tăng hương vị, kích thích khẩu vị, tạo cảm giác cho người uống nghĩ đến chất bổ dưỡng có trong ly. Trang trí còn là một "tác phẩm hội họa" của người pha chế (Bartender). Do đó, trang trí không thể thiếu!

I. NGUYÊN VẬT LIỆU:

1. TRÁI CÂY TƯƠI :

Cam, Chanh, Táo, Lê, Khế, Thanh long, Dâu, Sô-ri, Dưa leo, Dưa hấu ... và các loại trái cây theo mùa.

2. TRÁI CÂY NGÀO ĐƯỜNG, NGÂM GIẤM:

Sô-ri (xanh, vàng), Ô-liu (đen, xanh, có nhân đỏ).

3. HOA: Hoa Hồng, hoa Lan và các loài hoa mùi thơm dịu, cộng hoa không có nhựa.

4. LÁ : Lá Bạc hà, Húng, Thì là, Cần tây, Hành....
5. BỘT : Quế, Sôcôla, Hạnh nhân, Đường, Muối....
6. ĐỒ VẬT : Bằng nhựa, Dù giấy...
7. VẬT LIỆU: Ống hút, Cây khuấy bằng nhựa hoặc thủy tinh.

II. NHỮNG LOẠI HÌNH TRANG TRÍ :

1. CAM, CHANH

Đây là hai loại trái cây dùng nhiều nhất trong pha chế Cocktail, vừa ép lấy nước vừa để trang trí.

CAM, CHANH trước khi dùng phải rửa sạch, lau khô. Cắt Cam, Chanh có hai cách : CẮT KHOANH và BỔ DỌC.

a) CẮT KHOANH : Phải dùng dao thật sắc, cắt bỏ hai đầu quả trước khi cắt từng khoanh (lát).

Nếu để cài (gắn) lên miệng ly thì cắt dày từ 7 - 10ly, còn thả vào trong ly thì dày phân nửa. Phải cầm dao thật thẳng để cắt thì khoanh Cam hoặc Chanh mới không bị phình trên dày hơn phần dưới.

b) BỔ DỌC : Có nghĩa là cắt theo chiều thẳng đứng. Mỗi quả Cam cắt làm sáu phần là vừa. Còn Chanh thì cắt làm tư sau đó cắt đôi. Thuật ngữ gọi là MŨI CHANH.

Cắt Cam theo kiểu này cũng để cài trên miệng ly, riêng đối với Chanh thì chỉ dùng để xoa (chà) lên miệng ly khi "phủ tuyết" (Givrer) hoặc bóp lấy nước xong, thả vào ly.

Cắt khoanh hay bổ dọc thường dùng cho mục đích vừa nói. Đây là cách trang trí đơn giản và thông dụng nhất. Phương pháp cài lên miệng ly rất đa dạng.

2. VỎ CAM, CHANH

VỎ CAM và CHANH đã trở thành vật liệu trang trí đầy tính nghệ thuật của người Bartender "điệu nghệ". Với con dao chuyên dùng (Knife Canulating) sẽ gọt vỏ Cam hoặc Chanh thành một dải vỏ dài hình xoắn ốc. Ta cũng có thể dùng dao thường nhưng phải quen và khéo tay thì dải vỏ mới không bị đứt đoạn. Tuy nhiên nếu gọt được nguyên cả một dải dài hay bị đứt từng đoạn cũng đều có cách dùng trong trang trí.

a) NGUYÊN CẢ DẢI DÀI thì dùng trang trí cho loại ly có chân. Một đầu dải móc vào miệng ly rồi quấn quanh thân và chân ly cho đến tận đế. Nếu còn dư chút ít thì cứ để vậy, dùng cắt bỏ.

b) DẢI BỊ ĐỨT nhưng không đứt vụn thì dùng cho ly cao.

c) DẢI BỊ ĐỨT VỤN thì dùng để thắt "nơ" (noeud) hoặc để cột những thanh Quế nhỏ thành bó.

3. "PHỦ TUYẾT"

Thuật ngữ gọi là Dip hay Givrer, có nghĩa là tạo cho miệng ly một đường viền trắng hoặc màu. Vật liệu để thực hiện gồm có:

- Múi Chanh hoặc Si-rô.

- Đường, Muối, bột Sôcôla, Đường nhuộm màu.

Phương pháp "phủ tuyết" tuân tự như sau :

a) Dùng hai đĩa trà : một cái đựng Si - rô Đường (chỉ cho vừa đủ dính miệng ly, độ 1ml), một cái đựng Đường hoặc Muối, bột Sôcôla... Nếu dùng Chanh thì lấy một múi Chanh xoa lên miệng ly.

b) Úp miệng ly chuẩn bị để đựng Cocktail lên đĩa Si-rô. Vì Si-rô rất ít, nếu thấy miệng ly chưa dính đều thì xoay ly vài vòng. Khi xoay xong phải rảy vài cái để Si - rô thừa rót lại vào đĩa. Nếu miệng ly xoa Chanh thì cũng rảy vài cái để nước Chanh rót bớt.

c) Kế đến úp miệng ly vừa nhúng Si - rô vào đĩa đựng Đường hoặc bột Sôcôla... Xoa Chanh thì úp lên đĩa Muối.

d) Khi miệng ly đã bám đầy Đường thì để đứng ly, chờ khi pha chế xong, rót Cocktail vào.

** Nếu "PHỦ TUYẾT" bằng MUỐI thì chỉ dùng một mui Chanh bóp lấy nước chà lên vành ly. Sau đó úp ly lên đĩa Muối.*

** Chỉ nên "PHỦ TUYẾT" bằng Chanh và Muối đối với Cocktail có thành phần rượu TEQUILA như Tequila Sunrise, Acapula, Tequini....*

** Có thể kết hợp "PHỦ TUYẾT" với trang trí trái cây.*

** Nếu dùng Đường nhuộm màu thì màu phải hài hòa với màu sắc của Cocktail.*

** Nếu nhuộm Đường thì chỉ được dùng màu thực phẩm.*

** Có thể tự làm lấy Si-rô Đường vì phần nhiều Si-rô bán trên thị trường đều có màu sẫm như Si-rô Grenadine (màu đỏ), Si rô Bạc hà (màu xanh).*

** Khi dùng Si rô, chỉ nên dùng Đường để "PHỦ TUYẾT."*

• PHƯƠNG PHÁP LÀM SI-RÔ ĐƯỜNG:

Cho 1/2 ký đường trắng vào nửa lít nước. Khi nước đun nóng, sôi tăm (khoảng 80°C) thì khuấy đều tay cho đường

tan hết. Nước đường bắt đầu sôi thì cho vào 8 gam a-xít xitrit (Acide Citrique) hoặc nước nửa quả chanh rồi giảm bớt lửa.. Tiếp tục khuấy đều trên lửa riu riu khoảng 20 phút, sau đó lọc sạch và cho vào chai. Muốn pha màu hoặc tinh dầu thơm thì cho vào sau khi lọc. Màu và hương liệu phải phù hợp với nhau.

4. TÁO, LÊ

Chọn quả có màu sắc tươi đẹp, rửa sạch và lau khô. Cắt theo chiều dọc thành 8 miếng.

* CÀI TÁO LÊN VÀNH LY :

Lấy một miếng Táo xẻ rãnh cài lên vành ly như cài Cam. Vỗ quay vào trong hay ngoài tùy thích.

* MIẾNG TÁO HAI MÀU:

Lấy hai miếng Táo cắt ra từ hai quả có màu sắc khác nhau. Xẻ rãnh theo hình chữ V trên lưng một miếng rồi lấy miếng chữ V bỏ ra. Sau đó thay vào một miếng khác màu cùng cỡ như miếng chữ V vừa bỏ thì sẽ có miếng TÁO HAI MÀU cài lên miệng ly.

* CHIẾC NÓN RỘNG VÀNH:

Lấy một miếng Táo hoặc Lê khoét lỗ tròn ở giữa ruột. Sau đó ghim vào đáy một quả Sori đỏ hoặc xanh tùy theo màu vỏ của miếng Táo hoặc Lê. Ta sẽ có chiếc nón rộng vành của người dân Mỹ. Kiểu trang trí này chỉ nên thực hiện đối với ly Cocktail có thành phần rượu TEQUILA - loại rượu đặc sản của Mỹ Tây Cơ.

5. DỨA

DỨA ép lấy nước thì dùng quả lớn. Còn để trang trí thì chọn quả nhỏ, vỏ tươi, màu sắc đẹp, chớp quả còn cả dọt nhưng đừng dài quá.

Sau khi rửa sạch, lau khô thì cắt làm hai phần. Phần cuống gấp đôi phần dọt có lá.

* Cú để nguyên vỏ, cắt khoanh dày 2 phân. Khi dùng cắt ra từng miếng hình tam giác để cài lên miệng ly. Phía vỏ quay ra ngoài hay vào trong tùy ý.

* Phần dọt thì để cả lá, bổ dọc làm 4 hoặc 6 tùy theo quả Dứa. Nếu khéo tay gọt tỉa phía cùi thành mặt người có mũi, miệng để cài lên miệng ly sẽ khiến người giàu tưởng tượng xem đây là đầu của một người da đỏ.

6. QUẢ DÂU TÂY

Dâu sắp chín có màu trắng và hồng. Dâu chín muồi thì màu đỏ. Phải chọn những quả cứng mình và có lá. Cả hai loại đều mang lại cho ly Cocktail một vẻ đẹp độc đáo.

* QUẢ DÂU CÀI MIỆNG LY :

Nếu ly Cocktail có nước màu hồng thì cài quả Dâu đỏ. Còn nước màu đỏ thì cài quả dâu sắp chín. Có thể chỉ cài nửa quả cắt theo chiều dọc.

* QUẢ DÂU HÌNH QUẠT :

Dùng dao thật sắc cắt quả dâu thành 5 lát. Bắt đầu cắt từ đỉnh nhưng khi gần đến cuống thì dừng lại để các lát dâu còn dính với nhau. Sau đó làm cho các lát xòe ra như cái quạt để cài lên miệng ly.

*** THẢ DẦU VÀO LY:**

Nếu dùng loại ly Martini thì thả vào nguyên quả như thả Ô-liu vào ly Cocktail MARTINI. Cần lưu ý là nước Cocktail phải màu nhạt. Trường hợp gặp loại Cocktail trên mặt có kem tươi (Whipping Cream) thì nên cắt vài lát hoặc vài khoanh để trang điểm trên kem.

7. KHẾ

Dùng Khế để trang trí trông cũng đẹp và lạ mắt.

Phải chọn những quả đều cạnh, có dạng ngôi sao, tươi và màu đẹp. Không chọn Khế chua vì có thể khách muốn nhắm thử, nếu quả chua sẽ ảnh hưởng đến khẩu vị khi uống Cocktail.

Trang trí lát Khế, có thể nên kèm theo quả Sôri đỏ nếu khế có màu xanh, khế vàng thì đi đôi với Sôri xanh.

8. QUẢ SƠ-RI

Quả Sơ-ri ngào đường có 3 màu xanh, đỏ, vàng, trang trí bằng cách dùng dao thật sắc, xẻ một rãnh ở cuối quả rồi cài lên miệng ly.

Có thể cài một lúc hai quả, trông cũng đẹp. Cocktail phải cùng màu với quả Sơ-ri, khác màu không được đẹp. Ngoài cách trang trí nói trên, Sơ-ri còn được xiên que (xỏ que) cùng với các loại trái cây khác để gát ngang miệng ly. Vì hiếm có loại trái cây nhỏ như Sơ-ri nên phải dùng dụng cụ chuyên dùng móc ruột Đu đủ, Xoài, Chuối, Thanh long ... để có những viên tròn vừa cỡ với Sơ-ri.

Sơ-ri ngào đường đựng bán trong lọ thủy tinh. Nếu dùng ít thì sót qua một lọ nhỏ, khi nào dùng hết lại lấy thêm. Dùng xong phải cho vào tủ lạnh để bảo quản.

9. VỎ QUẾ, BỘT CACAO

Các loại bột dùng để trang trí bằng cách rắc lên mặt Cocktail là bột Cacao, Quế, Hạnh nhân ...

Bột phải thật khô mới rắc đều được.

* QUẾ có loại bột và loại vỏ. Bột thì rắc lên mặt Cocktail còn vỏ thì cắm vào ly nhưng phải cao hơn miệng ly. Cắm một thanh vỏ QUẾ lớn cỡ ngón tay hoặc vài ba thanh vỏ nhỏ bó lại với nhau bằng dây vỏ Cam cũng là một hình thức trang trí, vừa lạ mắt vừa tạo hương thơm.

* SÔCÔLA không có loại bột thì dùng loại thẻ cho vào tủ lạnh, khi dùng lấy rá mài trên bàn mài. Dĩ nhiên không thể mài thành bột nhưng với dạng "lăm nhăm" trông cũng rất lạ mắt, nhất là trang trí lên mặt kem tươi.

10. HOA CÀ CHUA

CÀ CHUA có loại nhỏ bằng quả Sơ ri gọi là Cà chua Sơ-ri (Cherry Tomato).

Dùng những quả chín đỏ, lấy dao sắc khía 5 đường từ cuối quả đến gần cuống rồi lật ngược vỏ ra thì sẽ có những bông hoa để cài lên miệng ly.

11. HOA, LÁ

Màu xanh của LÁ góp phần tô điểm thêm vẻ đẹp cho ly Cocktail. HOA cũng thế. Trang trí hoa, lá đơn giản hơn là dùng các loại trái cây.

12. DÙ GIẤY, VẬT DỤNG

DÙ GIẤY đủ màu cũng như cây đàn Ghi-ta, cây kiếm, người đẹp, con hươu cao cổ, cá, chim.... bằng nhựa đã giúp cho người Bartender có thêm nhiều sáng tạo về trang trí...

13. LY LÀM BẰNG TRÁI CÂY

CAM, DỨA VÀ DỪA là những trái cây thường được dùng làm ly dụng Cocktail loại giải khát (Long Drink) có dung tích trên 150ml.

* CAM :

Chỉ dùng loại CAM VÀNG, dày vỏ. Sau khi cắt đôi quả Cam, (phần cuống chỉ bằng 1/4 quả Cam) thì dùng dao chuyên dùng tách rời vỏ, và ruột Cam để lấy ruột ra. Ta sẽ có một chiếc ly màu vàng, đẹp mắt. Nên dùng dụng loại Cocktail có thành phần nước Cam.

* DỨA :

Dùng quả DỨA để làm ly thì chọn quả nhỏ, chứa được khoảng 120 ml, Dứa phải tươi, mắt dứa (vỏ) có màu sắc đẹp, hấp dẫn. Cắt quả Dứa làm đôi như cắt trang trí. Dùng dao chuyên dùng lấy hết ruột và cắt cuống Dứa thật bằng để khi đặt xuống bàn được ngay ngắn.

Nhằm phân chia quả Dứa để cắt cho đủ dụng loại Cocktail giải khát (Long Drink). Nên dùng để dụng Cocktail có thành phần nước Dứa, ruột Dứa lấy ra thì cho vào máy xay (Blender) để lấy nước.

* DỪA :

Dùng quả DỪA khô đã bóc vỏ, rửa sạch và chải kỹ cho hết bụi bám. Sau đó cưa đôi khoảng 1/3 quả thì sẽ có được một cái ly khá ngộ nghĩnh.

Dùng trái cây làm ly rất có ý nghĩa đối với những tiệc rượu (tiệc Cocktail) tổ chức tại các nông trường.

14. ĐÁ

Pha chế Cocktail rất cần đến ĐÁ vì Cocktail thường uống lạnh.

* ĐÁ dùng cho Bình lắc (Shaker Standard, Shaker Boston), Ly Trộn (Mixing Glass) thì dùng loại ĐÁ VIÊN NHỎ do máy làm đá chuyên dùng cung cấp. Loại đá này rất tiện dụng là một ly Cocktail cần bao nhiêu viên thì người pha chế đã từng quen thuộc. Hơn nữa, nước được lọc sạch và tiệt trùng trước khi thành đá.

* ĐÁ dùng cho máy xay (Blender) thì nên đập vụn hoặc dùng đá bào.

* ĐÁ uống với rượu mạnh và dùng ly Old Fashioned, Rock hoặc ly Whisky thì nên dùng đá đập ra từ cục đá lớn để viên đá có nhiều góc cạnh tựa như những viên kim cương khổng lồ, tỏa nhiều màu sắc long lánh. Đây cũng là một cách trang trí cho ly rượu thuộc loại 'On the Rock'.

* ĐÁ dùng cho loại Cocktail PHA TRỰC TIẾP hoặc cho thêm đá sau khi pha chế (lắc hoặc trộn xong) thì cũng nên dùng đá đập ra từ cục đá lớn để tăng thêm phần thẩm mỹ.

15. SI RÔ MÀU

Công dụng của Si-rô (Syrup) là tạo vị ngọt. Tuy nhiên với Si-rô màu như Grenadine (đỏ) thì còn có tác dụng tạo màu cho ly Cocktail. Có hai cách tạo màu:

a) Tạo màu nguyên ly: Cho 1/2 thìa Si-rô vào chung với các thành phần để trộn, khuấy, lắc hoặc xay. Trường hợp này chỉ nên tạo màu hồng hoặc xanh nhạt.

b) Tạo ly Cocktail có hai màu: Những ly Cocktail có màu vàng hoặc xanh thật nhạt thì sau khi rót ra ly, cho vào chính giữa, sát mặt ly 1/2 thìa Si-rô Grenadine, không khuấy. Khi mang ra cho khách thì ly Cocktail sẽ có hai màu. Phần dưới đỏ đậm, phần trên dần dần ứng hồng.



Phương pháp cắt Cam, Chanh.

Chương 4:

NGUYÊN LIỆU PHA CHẾ COCKTAIL

I. CÁCH TÍNH HÀM LƯỢNG RƯỢU:

Tiêu chuẩn tính hàm lượng rượu tinh chất của Cộng đồng Kinh tế Châu Âu đưa ra vào năm 1983 là tính theo % thể tích của rượu tinh chất có trong rượu. Nghĩa là nước 0⁰ và RƯỢU TINH: 100⁰. Thí dụ: Trên nhãn chai rượu trước đây ghi 35⁰ thì nay ghi 35% Vol. Cách tính này tính theo tỷ trọng kế Gay Lussac (GL) như trước kia, nay chỉ thay đổi cách ghi. Tuy nhiên hiện nay vẫn còn thấy một số loại rượu ghi theo độ PROOF - tiêu chuẩn đo tinh chất rượu của Mỹ. Vậy muốn đổi độ rượu PROOF qua %Vol thì cứ hai Proof tương đương 1%Vol. Thí dụ: Rượu Vodka Smirnoff có 80 Proof tức là có 40%Vol.

Sau đây là hàm lượng cồn của một số thức uống:

- Bia	:	2% đến 10% Vol
- Vang	:	7% đến 14% Vol
- Vang cường hóa	:	18% đến 21% Vol
- Vermouth	:	16% đến 20% Vol
- Brandy, Whisky	:	33% đến 40% Vol
- Gin, Rhum	:	33% đến 40% Vol
- Vodka	:	40% đến 45% Vol
- Liqueurs	:	15% đến 40% Vol

DỤNG CỤ CHUNG CẤT RƯỢU

- Máy chưng cất (hình 1 trang 35).
- Nồi chưng cất (hình 2 trang 35).

* Nồi chưng cất gồm có:

(1) Bình đựng nước nho lên men.	(5) Ống dẫn hơi
(2) Nồi chưng cất	(6) Phần xoắn ống dẫn hơi
(3) Lửa	(7) Bình làm lạnh
(4) Đỉnh nồi	(8) Rượu

II. PHƯƠNG PHÁP CHUNG CẤT RƯỢU:

Nguyên lý chưng cất rượu mạnh (Spirit) dựa trên hiện tượng bốc hơi của cồn ở $78,3^{\circ}\text{C}$. Cồn là chất lỏng nên khi đun nóng đến $78,3^{\circ}\text{C}$ thì bắt đầu bốc hơi. Nếu hơi đi qua một hệ thống làm lạnh thì sẽ đọng lại dưới dạng lỏng, được gọi là rượu.

Thiết bị chưng cất rượu mạnh gồm có hai loại thông dụng:

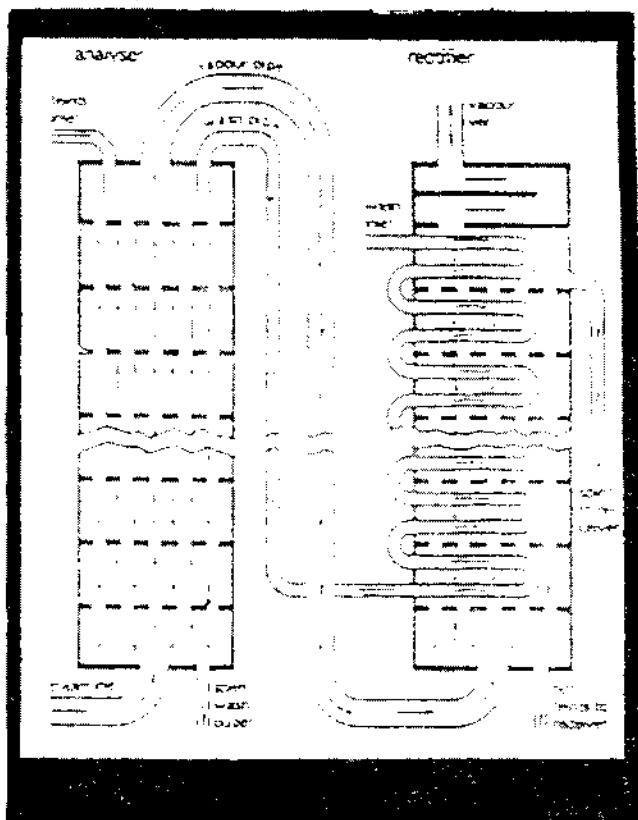
- NỒI CHUNG CẤT.
- MÁY CHUNG CẤT.

Nồi chưng cất được làm bằng đồng, hình dáng như một củ hành, trên đỉnh nồi có ống dẫn hơi đến bình làm lạnh. Cồn sẽ bốc hơi chuyển hóa thành chất lỏng khi gặp lạnh. Quá trình này diễn ra rất chậm vì nồi chứa dung dịch lên men khi cồn bốc hơi thì phải cho thêm dung dịch và nước bình làm lạnh khi nóng lên thì lại phải thay nước. Do đó phần nhiều đều sử dụng máy chưng cất, vừa nhanh vừa ít tốn kém chất đốt. (Xem hình trang 35)

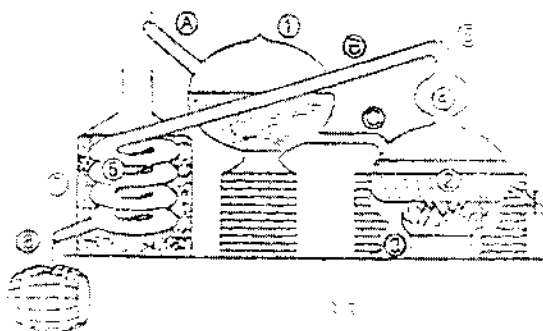
III. RƯỢU MẠNH (SPIRIT):

- RƯỢU MẠNH còn gọi là RƯỢU NỀN, gồm có: Brandy, Whisky, Vodka, Gin, Rhum, Tequila...

MÁY CHUNG CẤT



NỒI CHUNG CẤT



1. BRANDY

Brandy là tên gọi chung loại rượu mạnh (Spirit) được chưng cất từ trái cây. Nếu nguyên liệu là nho thì chỉ gọi Brandy, còn dùng những loại trái cây khác thì từ Brandy kèm theo tên của những loại trái cây; như Apple Brandy, Brandy Poire...

Hầu như nước nào có trồng nho đều sản xuất Brandy. Nhưng Brandy có chất lượng tuyệt vời và nổi tiếng thì chỉ có Brandy được sản xuất tại vùng COGNAC và ARMAGNAC thuộc miền Tây Nam nước Pháp.

* BRANDY COGNAC:

Luật nước Pháp bắt buộc Brandy muốn mang tên COGNAC thì phải được sản xuất tại vùng Cognac. Nếu sản xuất ở một nơi nào khác trong nước Pháp thì chỉ được ghi trên nhãn chai rượu là Brandy của Pháp (Product of French). Vùng Cognac có những nhà sản xuất Brandy như: Martell, Camus, Courvoisier, Prince Hubert de Polignac, Hennessy, Rémy Martin, Otard, Larsen v.v...

* KHAI SINH VÙNG TRỒNG NHO COGNAC:

Vùng trồng nho COGNAC thuộc quận Charente và Charente Maritime đã có từ cuối thế kỷ thứ III. Hoàng đế La Mã Probus là người cho phép dân Gaulois - Tổ tiên của người Pháp bây giờ khai hoang để trồng nho, làm rượu. Đến thế kỷ XIII thì hình thành được một vùng trồng nho rộng lớn gần 80.000ha và sản xuất nhiều loại rượu nho được các vùng Bắc hải ưa chuộng.

Như vậy là từ thời Trung cổ, Charente và Charente Maritime là nơi trao đổi hàng hóa với các nước láng giềng. Việc chuyên chở rượu nhiều ngày bằng đường biển gây ra một trục trặc là rượu bị biến chất, có mùi chua. Vào thế kỷ XVI những thương gia Hà Lan và Anh nảy ra sáng kiến đem chưng cất rượu nho khi cập bến, sáng kiến này đã sản sinh một loại rượu mạnh là tiền thân của Brandy Cognac. Đồng thời, nhờ đó mà việc chuyên chở rượu từ Charente đến các nước tiêu thụ giảm được chi phí vận chuyển đáng kể. Vì sau khi chưng cất nếu đem pha thêm nước thì rượu vẫn giữ được khối lượng và hương vị của nho. Vào thời kỳ khủng hoảng kinh tế, rượu bán chậm, bị ối đọng nên phải nằm kho nhiều năm. Sự cố này đã giúp người ta khám phá ra rằng rượu chưng cất nếu để càng lâu thì càng ngon: Vị dịu, hương lạ. Và cũng từ đây bắt đầu có việc thành trưởng rượu trong quy trình sản xuất Brandy.

* QUY TRÌNH SẢN XUẤT BRAND:

Brandy Cognac được sản xuất theo quy trình công nghệ, tóm tắt như sau: Hàng năm, đến mùa thu hoạch, nho được ép lấy nước và cho lên men tự nhiên trong vòng khoảng hai tuần. Nước nho lên men được chưng cất lần thứ nhất trong 12 giờ, mang tên "Brouillis" có độ rượu khoảng 30°. Sau đó, đem "Brouillis" cho vào nồi hơi để chưng cất lần thứ hai cũng 12 giờ và khi đã loại được phần rượu đầu 78° và phần cuối 20° thì còn lại là Brandy (70° - 72°), trung bình 10.000 lít nước nho lên men (9°) đem chưng cất lần đầu lấy được từ 3000l đến 4000l rượu (30°-32°) Chưng cất đến lần thứ hai thì chỉ lấy được 700 lít chính phẩm.

Vùng Cognac có tất cả 6 khu vực trồng nho là Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois và Bois Ordinaires. Do đất đai (thổ nhưỡng) cũng như khí hậu và giống nho khác nhau nên nước nho ép ra thuộc giống nào, khu vực nào thì chưng cất riêng theo từng loại. Chưng cất xong, rượu được thành trưởng trong những thùng gỗ sồi, có loại lâu đến 50, 60 năm.

* HAI KHÂU QUAN TRỌNG TRONG SẢN XUẤT BRANDY

Có thể nói sản phẩm của các nhà sản xuất Brandy hơn nhau là ở khâu thành trưởng và pha trộn. Đây là những công đoạn, trên lý thuyết thì giống nhau nhưng thực hiện thì mỗi nhà sản xuất đều có bí quyết riêng.

a) KHÂU THÀNH TRƯỞNG: Có nghĩa là thời gian lưu trữ (ủ) rượu. Rượu sau khi chưng cất lần thứ hai được cho vào thùng gỗ và để nơi thoáng với mục đích cho rượu hấp thu ôxy qua thớ gỗ, còn gỗ thì hấp thu rượu, tạo màu sắc. Nhờ vậy, theo thời gian màu rượu ngày càng thay đổi và cuối cùng có được màu hổ phách rất đẹp. Đồng thời trong quá trình lưu trữ, thùng gỗ cũng tạo cho rượu một hương vị thảo mộc đậm đà. Thường thì các thùng rượu chỉ đặt nơi thoáng khoảng 4 năm rồi đưa vào hầm. Công việc theo dõi và quản lý rất chặt chẽ vì nếu nhiệt độ thấp hơn mức qui định thì rượu sẽ nhạt đi, còn cao hơn thì rượu bị thất thoát vì bốc hơi nhiều. Loại Cognac nhiều tuổi nhất được lưu trữ tại một vị trí đặc biệt trong hầm, mang tên "Thiên đường" (Paradise).

b) KHÂU PHA TRỘN:

Nhiệm vụ của những người phụ trách công việc này là pha trộn rượu của những giống nho khác nhau và thời gian thành trưởng khác nhau để tạo chất lượng, hương vị của từng loại rượu. Công việc này không dùng đến máy móc mà căn cứ vào mắt nhìn, mũi ngửi và lưỡi nếm. Họ căn cứ vào hương vị, màu sắc của rượu, tuổi rượu để đánh giá chất lượng và đi đến quyết định nên pha trộn như thế nào.

Thường thì không chỉ pha trộn giữa hai loại rượu mà với nhiều loại rượu. Cứ mỗi lần pha trộn hai loại rượu thì phải chờ một thời gian dài để rượu hoà đồng rồi mới tiếp tục pha trộn đến lần kế tiếp.

Không một trường lớp nào đào tạo nghề pha trộn rượu để hình thành năm, bảy loại rượu có ký hiệu chất lượng khác nhau của cùng một cơ sở sản xuất. Đây là một nghề dành cho những người có năng khiếu thiên phú. Do đó, họ nhận được thù lao rất hậu hĩ.

* PHÂN LOẠI CHẤT LƯỢNG BRANDY

BRANDY COGNAC.- Brandy Cognac đặt dưới sự kiểm soát chặt chẽ của B.N.I.C (Bureau National Interprofessionel du Cognac) thuộc cơ quan Nhà nước. Không một loại rượu COGNAC nào được bán ra mà không đủ thời gian thanh trưởng, ít nhất là hai năm rưỡi.

Trên nhãn chai Brandy Cognac ta thấy có những ký hiệu mang ý nghĩa như sau:

- HHH được thành trưởng dưới 4 năm rưỡi.

- V.O (Very Old)	{	Trên 4 năm
- V.S.O.P (Very Superior Old Pale)		rưỡi đến 6
- RESERVE		năm rưỡi

- NAPOLEON	{	Trên 6 năm rưỡi
- X.O		
- EXTRA		
- HORS D'ÂGE		
- VIEILLE RÉSERVE		

- COGNAC CHAMPAGNE (FINE CHAMPAGNE): Ký hiệu này có nghĩa là thành phần rượu pha trộn phải có ít nhất là 50% loại nho trồng ở khu vực Grande Champagne hoặc Petite Champagne.

BRANDY ARMAGNAC.- Vùng Armagnac có ba khu vực trồng nho là Bas Armagnac, Haut Armagnac và Ténérègne. Tại đây có những nhà sản xuất như Janneau, J. Dupeyron, Domaine, D'Ognoas...

Phương pháp sản xuất Brandy Armagnac khác với Brandy Cognac đôi chút như cho lên men nước nho thì để luôn cả vỏ và chỉ chưng cất một lần. Do đó, hàm lượng rượu cũng khác và vì dùng gỗ sồi màu nâu sậm để sự biến đổi màu rượu có phần nhanh hơn.

Armagnac cũng được pha trộn và trên nhãn rượu cũng mang ký hiệu như:

- | | |
|-------------------|-------------|
| - HHH | trên 1 năm |
| - V.S.O.P | trên 4 năm |
| - RESERVE | trên 4 năm |
| - EXTRA | trên 5 năm |
| - NAPOLEON | trên 5 năm |
| - X.O (EXTRA OLD) | trên 5 năm |
| - HORS D'ÂGE | trên 10 năm |

* BRANDY MỸ.- Xưởng sản xuất Brandy đầu tiên tại Mỹ đã có cách đây khoảng 200 năm ở California. Rượu có hương vị nho rất đậm. Sau khi chưng cất được thành trưởng trong thùng gỗ cao su ít nhất là hai năm. So với Brandy Châu Âu thì Brandy Mỹ nhiều vị quả và dịu.

Một số nước như Đức, Tây Ban Nha, Itali, Hy Lạp.... cũng có sản xuất Brandy nhưng không có thương hiệu nổi tiếng.

2. WHISKY

WHISKY gốc Tây Ban Nha và truyền đến Ailen trước tiên. Sau đó, các tu sĩ người Ailen trên đường truyền giáo đã mang nghề làm rượu đến Scotland (Xứ Ê-Cốt miền Bắc nước Anh). Tại đây hương vị Whisky được tăng cao nhờ có nguồn nước lấy từ núi đá hoa cương và được lọc qua than bùn nên không có loại Whisky nào thơm ngon và êm dịu hơn.

* WHISKY SCOTCH

Whisky Scotch được sản xuất từ ngũ cốc, chủ yếu là đại mạch (lúa mì). Đại mạch được ngâm trong nước hai ngày rồi vớt ra, đem trải mỏng trên nền phẳng cho mầm phát triển. Trong quá trình ngâm, tinh bột trong đại mạch chuyển hoá thành đường. Giai đoạn tiếp theo là cho mầm nha vào nồi, sấy khô bằng lửa than bùn để mầm nha ngừng phát triển, đồng thời hấp thu khói than, tạo hương. Kế đó, mầm nha được xay nhỏ trộn với nước sôi, khuấy kỹ rồi cho lên men và đem chưng cất hai lần. Lần đầu hàm lượng rượu tinh từ 30-40% và lần thứ hai, hàm lượng tăng gần gấp đôi. Công việc phức tạp nhất là ở lần chưng cất thứ hai phải tách ra cho được lượng rượu đầu và cuối mà chỉ lấy lượng rượu giữa để có hàm lượng khoảng 68% và đạt hương vị quy định. Khâu cuối cùng là cho rượu vào thùng gỗ để thành trưởng từ 15 năm đến 20 năm.

Vì Whisky dùng nguyên liệu là đại mạch (Malt Whisky) nên giá thành khá đắt, khiến nhiều nhà sản xuất đã dùng ngô (Grain Whisky) thay thế. Giá thành phẩm rẻ hơn nhiều nhưng phải chưng cất nhiều lần mới tạo được mùi hương và vị rượu êm dịu.

Scotland có 4 vùng sản xuất Whisky nổi tiếng là Higland, Lowland, Campbeltown và Island với những thương hiệu như: Ballatine, Chivas Regal, Johnnie Walker, Whyte and Mackay, Dimple Scotch, Dunhill Old Master, J.and Old Reserve, Royal Salute... Những thương hiệu nói trên đều có từ 12 năm tuổi trở lên, có loại đến 30 năm tuổi như Whyte and Mackay de Luxe. Nhiều nước khác cũng có sản xuất Whisky nhưng đáng kể là Ai - Len (Irish Whisky), Canada (Canadian

Whisky) và Mỹ (American Whiskey). Nguyên liệu sản xuất tại các nước này chủ yếu là ngô. Hiện nay nước có nhiều nhà sản xuất Whiskey cũng như nguồn tiêu thụ lớn nhất là Mỹ.

* WHISKY AI - LEN (IRISH WHISKY)

Quá trình sản xuất Whisky Ai - Len khác với Scotland. Người ta đem đại mạch sao khô, rồi trộn đều với một lượng nhỏ mầm nha và cho vào thùng lớn nghiền thành bột với nước sôi. Sau đó cho lên men và đem chưng cất thành Whisky.

Thời gian thành trưởng trong thùng phải ít nhất 5 năm nhưng để có loại rượu Whisky chất lượng cao thì phải 12 năm. Whisky Ai-Len nổi tiếng gồm có: John Jammeson's, Tullamore Dew Crocks, Old Bushinills, Power Son...

* WHISKY CA-NA-DA (CANADIAN WHISKY)

Người Scotland và Ai - Len di cư đến Canada đã đưa công nghệ sản xuất rượu Whisky đến từ 200 năm trước. Ở Canada thường gọi là rượu "Rye" vì nguyên liệu là lúa mạch đen, nhưng thực tế chủ yếu là ngô, chỉ một phần nhỏ là mạch đen.

Luật pháp ở Canada qui định Whisky phải thành trưởng trong thùng gỗ cao su ít nhất là ba năm. Thương hiệu nổi tiếng là Black Velvet, Canadian Club, Seagram's V.O, Seagram's Crown Royal...

WHISKEY MỸ (US WHISKEY)

Whiskey Mỹ, chữ Whiskey trên nhãn hiệu có thêm mẫu tự E giữa K và Y. Whiskey Mỹ gồm có:

* **WHISKEY BOURBON** còn gọi là **Kentucky Straight Bourbon**. Whiskey được sản xuất tại bang Kentucky, Pennsylvania và Virginia. Luật nước Mỹ qui định, sản xuất Whiskey Bourbon thì tỷ lệ ngô trong nguyên liệu tối thiểu phải 51% và rượu phải được thành trưởng trong thùng gỗ sồi ít nhất là hai năm. Ngoài ra, phải sản xuất tại các bang nói trên. Whiskey Bourbon có màu vàng chanh và hương thơm dịu.

* **Rye Whiskey**: Dùng nguyên liệu tối thiểu 51% lúa mạch đen. Rượu có màu vàng đậm vị hơi chát.

* **Corn Whiskey**: Nguyên liệu gồm 80% ngô, thành trưởng trong thùng gỗ sồi.

* **Bottled in Bond**: Nguyên liệu dùng toàn lúa mạch đen và thành trưởng ít nhất là bốn năm.

* **Blended Whiskey**: Là loại Whiskey được pha trộn sản phẩm của nhiều nhà sản xuất lại với nhau. Có loại được pha đến 70 sản phẩm khác nhau.

3. VODKA

Vodka được sản xuất ở Nga từ thế kỷ XII, nhưng nguồn gốc là ở Ba Lan vì vào giữa thế kỷ VIII, Vodka đã xuất hiện ở nước này. Vodka, tiếng Nga có nghĩa là rượu mạnh. Vodka dùng đủ thứ nguyên liệu: ngũ cốc, khoai tây, củ cải đường ... Vodka du nhập đến nhiều nước khác vào thời kỳ một số người Nga di tản ra nước ngoài để tránh bị khủng bố vì chống đối Nga hoàng.

Năm 1818, một nhà máy sản xuất Vodka ra đời tại Maxcova, lấy tên Pierre Smirnoff Fils. Năm 1930 nhà máy này chuyển sang Mỹ tức là nhà sản xuất Vodka Smirnoff American ngày nay.

Vodka mãi đến thập niên 40 của thế kỷ 19, mới được người phương Tây biết đến. Chẳng bao lâu Vodka đã có thị trường đáng kể trên thế giới, không thua số lượng Whiskey tiêu thụ ở Mỹ.

Vodka có thể đem dùng ngay sau khi chưng cất, không cần phải lưu trữ lâu ngày. Tuy nhiên nếu cho vào thùng gỗ thành trướng 10 năm như GOLD VODKA thì chất lượng và hương vị thật tuyệt vời!

Ở Thổ Nhĩ Kỳ, Vodka được sản xuất từ củ cải đường và ở Anh thì từ khoai tây, lúa mì. Nguyên liệu được chưng cất rồi lọc qua than củi, loại Vodka nổi tiếng được lọc qua than hoạt tính hoặc cát kao-lin tốt. Hàm lượng rượu Vodka thường từ 40% đến 47%. Vodka có nhiều hương thơm và màu sắc khác nhau, tùy thuộc vào phụ gia.

Những thương hiệu Vodka nổi tiếng hiện nay gồm có: NGA: Moskovskaya Osobaya, Stolichnaya, Gorilka, Subroka, Persovka (dầm với ớt Cayen tạo vị cay cay).

BA LAN: Green Vodka có mùi thơm nhẹ nhờ ngâm cỏ Zubrowka. Trong chai có thả một cọng cỏ. Wyborowa là Vodka có mùi thơm của ớt. Vodka của Balan thường dùng lúa mạch đen làm nguyên liệu nhưng cũng có nhà sản xuất chưng

cắt từ Si-rô đường. Sau đó tinh luyện và điều chỉnh hàm lượng rượu bằng than hoạt tính.

PHẦN LAN: Finlandia Vodka.

ĐAN MẠCH: Danzka Vodka, Greenland Sermeq Vodka.

MỸ : Smirnoff, Smirnoff Blue Label.

THUY ĐIỂN: Absolut Vodka, Absolut Kurrant Vodka, Absolut Citron Vodka.

4. GIN

Sáng chế rượu Gin là dược sỹ Layden người Hà Lan vào thế kỷ 17. Ông kết hợp cồn với quả mọng (Juniperberry) để làm thuốc chữa bệnh thận. Kết quả không mấy khả quan nhưng Gin đã trở thành một loại rượu, uống vào lợi tiểu và có tác dụng giảm đau.

Nguyên liệu dùng sản xuất rượu Gin là đại mạch, mạch đen, gạo, ngô. Hương liệu gồm có các loại cây cỏ như: cam thảo, đậu khấu, kỷ tử, trần bì v.v..

Hiện nay, Anh và Hà Lan là hai nước sản xuất Rượu Gin nổi tiếng, có thị trường xuất khẩu rộng lớn.

* GIN ANH

Gin Anh nổi tiếng gồm có Gin Plymouth (không có vị ngọt) là rượu cổ truyền của hải quân Anh, Beefeater London Dry Gin, Bombay Sapphire Dry Gin, Crown Jewel Fieschmanm's Dry Gin, Gilbey's London Dry Gin, Gordon's Dry Gin, Tanqueray's London Dry, Tom Gin, Bodles British Gin.

* GIN HÀ LAN

Ở Hà lan, Gin còn gọi là Holland's Gin, hoặc Genever Gin. Vùng tập trung sản xuất Gin là Amsterdam và Schiedam. Gin Hà lan được chia làm hai loại: Oude Genever tức là Gin lâu năm và Jonge Genever là Gin trẻ.

Sản phẩm tiêu thụ mạnh gồm có: Lemon and Orange Gin, sản xuất bằng cách ngâm vỏ Chanh hoặc Cam trong rượu gốc khoảng hai tháng, sau đó đem chưng cất để lấy thành phẩm.

* **Sloe Gin:** Sản xuất bằng cách ngâm quả mận gai trong Gin để có hương thơm dịu và ngọt.

* **Gold Compound Gin:** Loại Gin này rẻ tiền, phương pháp tạo sản phẩm đơn giản là pha trộn Gin của nhiều nhà sản xuất lại với nhau.

5. RHUM

Từ thế kỷ 17 người ta đã biết dùng mía làm nguyên liệu để chưng cất rượu mạnh. Về sau nơi nào có nhiều đồn điền trồng mía là có nhà máy sản xuất Rhum.

Để sản xuất Rhum, người ta ép mía lấy nước cho vào nồi chân không và gia nhiệt. Sau khi bốc hơi, trong nồi còn lại là đường cát. Dem sản phẩm này cho vào máy ly tâm, quay với tốc độ cao thì sẽ lấy được Sirô "Molasse". Dem Sirô chưng cất thì sẽ tạo nguyên liệu sản xuất Rhum. Các loại Rhum khác nhau là do tính chất của men, phương pháp chưng cất và phụ gia. Sau khi chưng cất, Rhum cũng thành trắng rồi mới đem bán cho người tiêu dùng.

Những nhãn hiệu Rhum nổi tiếng của các nước gồm có:

PUERTO RICO: Puerto Rican Rhum nếu thành trưởng trong thời gian một năm thì có màu nhạt, vị dịu. Còn thành trưởng trong ba năm thì ngã màu vàng kim gọi là GOLD RHUM. Rhum thành trưởng trên 6 năm vừa dịu vừa đậm màu được gọi là VIEUX RHUM. Loại này có thể so sánh với Whisky hạng tốt. Bacardi là nhãn hiệu Rhum được dùng nhiều nhất trong pha chế Cocktail.

JAMAICA: Rhum Jamaica có Captain Morgan Jamaica Rhum (Gold Label và Black Label), Lamb's Navy Rhum, Myer's Planters Punch Jamaica Rhum. Rhum Jamaica có vị gắt, mùi hương đậm và thành trưởng ít nhất là 5 năm.

MARTINIQUE: Negrita Rhum, Stroh Rhum.

GUYANNE: Rhum Demeraran, mùi đậm, hương vị độc đáo.

JAVA: Rhum Batavia hoặc Batavia Arrack sau một thời gian thành trưởng tại JAVA, Rhum Batavia được đưa qua Hà Lan để tiếp tục ủ thêm 6 năm rồi mới pha trộn và vò chai. Loại Rhum này thường dùng làm rượu gốc để chế rượu Swedish Punch.

BRAXIN: Aguardent De Cana còn gọi Cachacha, vị ngọt, hàm lượng rượu cao, rất phổ biến ở Nam Mỹ. Lượng tiêu thụ hàng năm vượt hẳn các loại rượu Rhum trên thế giới.

6. TEQUILA

Tequila là đặc sản của Mễ Tây Cơ (Mexico). Thế giới chỉ có nước này sản xuất vì nguyên liệu là cây THỦA - một

loại cây thuộc họ xương rồng chỉ mọc ở vùng sa mạc Mỹ Tây Cơ. Cây Thừa có nhiều loại khác nhau, mang nhiều tên như: Mezcal, Maguey, Agave, Blue Agave, cây Thề kỷ... Rượu sản xuất từ loại cây này không chỉ người Mễ mà cả người Mỹ láng giềng cũng ưa thích không kém Whiskey Mỹ vì giá rẻ, hương vị độc đáo. Còn khắp nơi trên hành tinh thì không một loại rượu mạnh nào có thể thay thế Tequila trong những ly Cocktail nổi tiếng như Tequila Sunrise, Margarita... mà bất cứ Bar rượu lớn nhỏ nào cũng có mặt trong danh mục đồ uống (Bar list).

Theo truyền thuyết của người Mễ thì ngày xa xưa có vị Tù trưởng thuộc bộ tộc Toltec khám phá ra một loại thần dược có mùi thơm thoang thoảng, chiết xuất từ nhựa lá cây Maguey. Uống vào thì con người sáng khoái, phấn chấn và "phê" một cách nhẹ nhàng. Vị Tù trưởng đựng vào trong một hũ đất nung, sai cô con gái đầu lòng tên là Sochitl mang vào kinh thành tiến cống Đức Vua nhân ngày hội tập trung đại diện các bộ tộc. Đức Vua khen ngợi đúng là thuốc quý, đồng thời cũng không ngót trăm trổ nhan sắc mặn mà của cô gái Sochitl. Và chẳng bao lâu cô nàng trở thành Hoàng hậu.

Theo thời gian loại thần dược này đã trở thành rượu truyền thống của người Mễ Tây Cơ và từ rượu truyền thống đã thành đặc sản của người Mễ sau này. Đến thế kỷ 16, người Tây Ban Nha đặt chân đến Mễ và du nhập kỹ thuật chưng cất rượu thì loại rượu truyền thống ngày càng phát triển và mang tên rượu Mezcal - tiền thân của Tequila ngày

nay. Từ đây rượu Mezcal vượt biên giới đến nước Mỹ và các nước vùng Nam, Bắc Mỹ. Nhất là trong thời gian trên 10 năm chánh phủ Mỹ có lệnh cấm sản xuất và bán rượu thì rượu Mezcal trở thành thức uống quen thuộc không thể thiếu của giới lưu linh Mỹ, mang lại một nguồn lợi khổng lồ cho các nhà sản xuất.

Qua nghiên cứu, trong các loại Thừa thì cây Blue Agave (Agave lá xanh) cung cấp sản phẩm cao cấp nhất nên chánh phủ Mễ quy hoạch một vùng đất rộng lớn chung quanh thị trấn Tequila thuộc tiểu bang Jalisco để trồng Blue Agave. Tại đây có cả trăm nhà máy chưng cất rượu với nguồn nguyên liệu tại chỗ. Những nhà máy này phải tuân theo nhiều quy định nghiêm ngặt và chịu sự kiểm soát của cơ quan Nhà nước với mục đích bảo đảm chất lượng, uy tín trên thương trường. Do đó, chỉ có sản phẩm sản xuất tại Tequila mới được in trên nhãn chai chữ Tequila cũng như rượu Brandy sản xuất tại Cognac mới được in trên nhãn chữ Cognac. Cũng với nguyên liệu là Blue Agave và phương pháp chưng cất như nhau nhưng sản xuất tại một nơi nào khác thì chỉ được ghi trên nhãn chai là "Rượu Mezcal - Sản phẩm của Mễ Tây Cơ.

* PHƯƠNG PHÁP SẢN XUẤT TEQUILA

Lá cây Thừa Blue Agave được chặt nhỏ, nấu nhừ rồi ép lấy nước cho vào thùng khoảng 10 ngày để gầy men. Sau đó đem chưng cất thành rượu. Rượu Tequila khi vào chai thì có độ cồn tiêu chuẩn 80 Proof tức 40% theo thể tích. Tequila có thể đem dùng ngay sau khi chưng cất nhưng cũng có loại

được thành trưởng (ủ) một thời gian. Nếu được một năm thì gọi là Anejo Tequila, từ hai đến bốn năm là May Anejo. Rượu được thành trưởng có màu vàng chanh, vị ngọt dịu, hương đặc trưng đậm đà hơn.

Tequila có hai màu: Trắng (Silver Tequila) và vàng chanh (Gold Tequila) 38% độ cồn. Tên thương mại:

- Pepper Lop Tequila (3 đồng tiền).
- Jose Curvo Tequila (7 đồng tiền).
- Somebronero Tequila (Tequila xương rồng).
- Amarichi Tequila (Tequila chài đẹp).
- Camino Real (Tequila Gold).

IV. LIQUEUR :

Liqueur là tên gọi chung cho tất cả các loại rượu MÙI. Nguyên liệu phần nhiều là cồn thực phẩm nhưng cũng có loại dùng rượu mạnh ngâm hoặc chưng cất với hương liệu của cây cỏ, hoa quả, vỏ cây, rễ cây..., sau đó cho thêm đường hoặc mật ong để có hương vị đặc trưng thơm và ngọt. Thông thường Liqueur được pha tối thiểu 100gr đường trong 1 lít. Nếu Liqueur gọi là CRÈME thì lượng đường khoảng 250gr/l. Riêng Crème de Cassis có đến 400 - 450gr/l. Độ cồn của Liqueur từ 15% đến 30% nhưng cũng có vài loại đến 40% như Cointreau, Grand Marnier... Rượu mùi phần nhiều dùng để pha chế Cocktail và uống khai vị. Có đến cả trăm loại rượu mùi, có những loại nổi tiếng trong pha chế Cocktal như:

- ABSINTHE : Vị đắng, có hương đại hồi, cam thảo, khổ
ngãi... Màu xanh lá cây. Nhãn hiệu Pernod.

- ADVOCAT : Hà Lan sản xuất, dùng nguyên liệu là
Brandy Cherry, nho và lòng đỏ trứng gà, hàm lượng rượu
15%.

- AGUADENTE DE CANA: còn gọi là Cachaca, tên gọi
chung của một loại rượu Tây Ban Nha, nguyên liệu là bả
nho, hàm lượng cồn 40%.

- ARGUEBELLE : Rượu Pháp, dùng trên 50 loại hương
liệu, có hai màu xanh và vàng.

- ANGOSTURA : Ở đảo Trinidad (vùng Caribê) sản xuất.
Gốc từ Rum thêm vỏ cây như khổ sâm, long đởm, vỏ cam nên
vị rất đắng và được gọi là RƯỢU ĐẮNG (Bitter), 44%.

- ANISETTE : Tên chung của rượu mùi có hương hồi, vị
ngọt 30%.

- AMARETTO : Rượu mùi Italia, chưng cất với hạt quả
Anh đào, 28%.

- AMOURETTE : Rượu mùi của Pháp có màu đỏ tía.

- ANGELICA: Rượu mùi của Tây Ban Nha, giống như
Chartreuse của Pháp, màu vàng.

- APPLE GIN: Rượu mùi Scotland, không màu.

- BAILEY'S: Rượu mùi Ai-len gốc từ Whisky, thêm
Socola, Kem, 17%.

- BÉNEDICTINE: Rượu mùi nổi tiếng của Ý, 40% màu
vàng chanh, hương thơm dịu, rất ngọt. Khi uống thường pha
với Brandy nên còn có tên là 'B & B'. Trên nhãn chai ghi
chữ DOM (Deo Optimo Maximo), có nghĩa là: "Hiển dâng

Thượng đế". Rượu chưng cất theo công thức cổ truyền của dòng tu thánh Benoit, gồm 130 loại cây cỏ có dược tính. Sản xuất tại Tu viện ở Fe-Camp vùng Normandie (Pháp).

- BLACKBERRY: Sản xuất từ quả mọng đen ngâm với Brandy.

- CAMPARI: Rượu mùi của Ý, màu đỏ tươi, chưng cất từ quả thảo mai, 24%.

- CURACAO: Tên chung của loại rượu mùi dùng nguyên liệu là rượu nho và vỏ quýt. Xuất xứ từ đảo Curacao (Hà Lan). Curacao có hai loại : Nếu được chưng cất lần thứ hai thì gọi là Triple Sec Curacao 30%. Dry Orange Curacao 35%. Red, Green, Blue, Yellow Curacao 30%.

- CHARTREUSE: Rượu mùi của Pháp có từ năm 1605 ở Grenoble chưng cất từ hơn 130 loại hương thảo. Loại màu vàng : 35%, loại màu xanh 48%.

- COCONUT: Dùng tinh dầu dừa hòa tan trong Rhum trắng. Tiêu thụ nhiều trên thị trường dưới hai nhãn hiệu : Malibu và Cocoribe, 25%.

- COINTREAU: Thuộc loại Triple-sec Curacao nổi tiếng của Pháp đựng trong chai hình vuông do dòng họ Cointreau sáng lập năm 1849.

- CRÈME DE CACAO: Rượu mùi hương Cacao. Màu trắng 20%, nâu 25%.

- CRÈME DE CASSIS: Rượu mùi giàu sinh tố C, chưng cất từ quả lý đen, màu nâu sậm, 20%.

- CRÈME DE FRAISE: Rượu mùi của Pháp, màu đỏ chưng cất từ quả thảo mai và Brandy.

- CRÈME DE MENTHE: Rượu bạc hà màu trắng hoặc xanh 25%.

- CRÈME DE MELON: Rượu mùi có hương dưa màu xanh nhạt, 25%.

- CRÈME D' AMANDE: Rượu mùi có hương hạnh nhân.

- CRÈME DE BANANE: Rượu mùi có hương chuối.

- CRÈME DE NOYAUX: Rượu mùi của Pháp dùng nguyên liệu là tinh dầu quả đào và mận, màu trắng và hồng, 30%.

- CRÈME DE ROSE: Rượu mùi chưng cất từ hoa hồng và vỏ quýt, Brandy, 40%.

- CRÈME YVETTE: Nhãn hiệu nổi tiếng nhất là Crème de Violette, 40%.

- DRAMBUIE: Rượu mùi, gốc Whisky Scotland pha mật ong, cây cỏ, 40%.

- DUBONNET: Gốc rượu Vang và hương thảo. Chưng cất theo qui trình công nghệ sản xuất Vermouth do Joseph Dubonnet 18%, sáng lập năm 1846.

- GALLIANO: Rượu mùi Italia, đậm mùi 80 loại hương thảo, màu vàng kim, đựng trong chai cao, thân nhỏ, 35%.

- GRAND MARNIER: Rượu mùi của Pháp, thuộc loại Curacao, 40%. Gốc Brandy thì gọi là Cordon Rouge, nếu gốc là loại rượu mạnh khác thì gọi là Cordon Jaune. Sáng lập năm 1880.

- IRISH MIST: Rượu mùi Ai-len, gốc Whisky pha thêm mật ong và hương liệu, 40%.

- KUMMEL: Rượu mùi Hà lan 30% - 40%, gốc từ cồn tinh khiết, pha thêm mật ong. Có tác dụng kích thích tiêu hóa.

- KAHLÚA: Rượu mùi cà phê của Mêhicô, 26%.
- LILLET: Rượu mùi gốc Vang, pha thêm hương liệu.
- MARASCHINO: Rượu mùi của Italia, không màu, chưng cất từ quả Anh đào Marasca, 40%.
- MIDORI : Rượu mùi, hương dưa, 23% của Nhật.
- MARTINI: Vermouth Ý gồm có: Dry Vermouth, Bianco, Rosso, 15%.
- PASTIS: Rượu mùi của Pháp, chưng cất từ cam thảo, tương tự như rượu Absinthe.
- PIMMS: Rượu mùi hương trái cây 25%
- ROYAL MINT CHOCOLATE : Rượu mùi của Pháp. Nguyên liệu gồm có: Sữa bò, Sô-cô-la, Bạc hà, hạt tiêu và rượu mạnh.
- SCHNAPPS: Nguyên liệu là ngũ cốc, khoai tây. Rượu chưng cất 40% (Apple Schnapps 30%, Peach Schnapps 29%)
- SLOE GIN: Người Anh còn gọi rượu mùi này là STIRRUP CUP. Nguyên liệu là quả lý đen ngâm trong rượu Gin. Sau đó đem chưng cất.

SOUTHERN COMFORT: Rượu mùi của Mỹ, chưng cất từ rượu mạnh, quả đào và quýt. Hàm lượng rượu tinh 40%

TIA MARIA: Rượu mùi Jamaica, nguyên liệu là tinh dầu cà phê, hương liệu và Rhum, 27%.

V. RƯỢU VANG CƯỜNG HÓA :

* MADEIRA là rượu Vang được pha thêm rượu mạnh (cường hóa), sản xuất tại đảo Madeira (Đại tây dương). Đặc điểm của Madeira là rượu còn lại trong chai không uống

hết, có thể để lâu không bị hỏng. Madeira ướp lạnh dùng làm rượu khai vị hoặc pha chế Cocktail.

Madeira có 4 chủng loại :

Bual : Có màu vàng sậm, hương thơm dịu. Hậu vị ngọt ở cổ.

Malmsey: Được xem là đứng nhất trong các loại Madeira nhờ vào hương vị đậm đà, hậu vị làm mát thực quản, màu sậm.

Sercial: Hương mơ, ướp lạnh dùng khai vị.

Verdelho: Có màu vàng kim, hương vị dịu ngọt. Thời gian thành trưởng chỉ vài ba tháng.

* RƯỢU PORT : Cũng như Madeira và Sherry, Port là rượu Vang được pha thêm rượu mạnh. Port là sản phẩm của Tây-ban-nha được thành trưởng trong thùng gỗ ít nhất là 5 năm mới vô chai. Có loại được thành trưởng trên 50 năm.

Tawny Port và **Ruby Port** thường được dùng trong pha chế Cocktail.

* RƯỢU SHERRY: là sản phẩm của Tây Ban Nha có từ thời La Mã, đến thế kỷ 14 mới xuất khẩu sang Anh. Sherry là biến hình của từ Jerez, tên một thị trấn nhỏ-trung tâm buôn bán rượu thời cổ ở Tây Ban Nha. Người Anh gọi loại rượu này là "Sherries Sack" (Vang trắng). Nhiều nơi sản xuất rượu nho cũng lấy tên này nên đến năm 1967, luật nước Anh qui định chỉ có rượu nho sản xuất ở vùng Jerez mới được mang tên "Sherries Sack". Các loại rượu cũng

mang phong cách hoặc tương tự như thế nhưng sản xuất nơi khác thì phải ghi rõ nơi sản xuất.

Rượu Sherry gồm có: Fino, Amontillado, Oloroso, Montila...

* **RƯỢU ĐẮNG (BITTER):** Sản xuất bằng cách pha tinh dầu của các loại vỏ cây, rễ cây và hạt vào trong rượu mạnh, tạo một phong cách riêng gọi là **RƯỢU ĐẮNG**. Rượu đắng đa số được xem là rượu trị bệnh nên có bán ở các hiệu thuốc. Các loại rượu đắng thường dùng làm thức uống tạo hưng phấn (Pick-me-up) hoặc pha thêm Soda để uống. Rượu đắng của Italia gồm có các loại nổi tiếng như : **Fernet Branca**, **Ferro China** và **Campari**; của Pháp có **Tonicola**; của Đức có **Underberg**...

Để điều chỉnh vị của rượu đắng người ta có thể pha thêm rượu đắng Angostura sản xuất ở Trinidad hoặc Abbots Aged sản xuất ở Baltimore, nhưng thông dụng nhất là rượu đắng Orange Bitter.

VI. RƯỢU VERMOUTH :

Vermouth là loại rượu nho được cho thêm hương thơm và cường hoá. Tên gọi bắt nguồn từ tiếng Đức "Wermut" có nghĩa là loại hương thảo mà từ những năm đầu Công nguyên người ta đã pha vào rượu nho để trị bệnh. Hiện nay hai nước Pháp và Italia có sản phẩm Vermouth nổi tiếng. Vermouth ngon thơm nhất là loại được sản xuất ở hai bên sườn núi Alpes, ranh giới giữa Pháp và Italia vì ở đây có nhiều loại hương thảo quý hiếm mà nơi khác không có.

Vermouth của Pháp dịu nhưng hơi hăng, còn của Italia thì ngọt và hàm lượng rượu mạnh hơn. Hiện nay hai nước này có nhiều thương hiệu. Vermouth có vị hăng còn gọi là "Gin and French" hoặc "French". Và loại Vermouth ngọt là "Gin and Italia" hoặc "Italia". Vermouth thuộc chủng loại rượu nho nên khi đã khai chai là chất lượng thay đổi. Vermouth Pháp không thể để quá hai tuần, còn Vermouth Italia cũng chỉ để được trong vòng một tháng, dù đã đậy nút rất kỹ. Sản xuất Vermouth là một quá trình rất phức tạp, mỗi nhà sản xuất đều có cách riêng. Tuy nhiên quy trình sản xuất vẫn có những nét chung. Nguyên liệu thường là rượu nho trắng được cho thêm một chất gọi là "Mistelle" - gồm Brandy và dung dịch nho chưa lên men. Sau đó thêm rượu mạnh và hương thảo được.

Hương vị của rượu nhờ vào cách ngâm và chưng cất. Khi pha trộn cần thêm đường để điều chỉnh độ cồn và thành trưởng khoảng 6 tháng trước khi khử trùng để bảo đảm vị rượu ổn định.

* VERMOUTH PHÁP (FRENCH VERMOUTH)

Trung tâm sản xuất Vermouth của Pháp là Mác xây (Marseille) với qui trình sản xuất 4 năm. Ở đây, người ta cho rượu nho nguyên liệu vào các thùng bằng gỗ và để ngoài trời cho tiếp xúc với gió biển trong một thời gian. Nhờ vậy, rượu Vermouth hăng hay ngọt cũng đều có vị cay cay.

Chamberry: Là loại Vermouth chất lượng cao, vị hăng, sản xuất tại Savoie (Pháp) ở ngay chân núi Alpes. Rượu được ngọt hóa bằng đường tinh khiết, không dùng

"Mistelle" và có hương vị của các hương thảo vùng Chamberry. Từ 1932 đã được quyền mang tên nơi sản xuất là Vermouth Champagne.

* ITALIA VERMOUTH

Mặc dù phần lớn rượu nho được sản xuất ở Nam Italia, nhưng Turin lại là Trung tâm sản xuất Vermouth. Qui trình sản xuất ở đây là hai năm nên hương vị và phong cách khác hẳn Vermouth của Pháp.

Thị trường Vermouth lớn nhất là Nam Mỹ, đặc biệt là Achentina. Người ta cho thêm đá hoặc Soda vào Vermouth làm rượu khai vị.

* PHÂN LOẠI VERMOUTH

Vermouth được phân làm 3 Loại:

- **Vermouth Rosso (Red):** Màu hồng, thêm đường chuối để có vị ngọt.
- **Vermouth Bianco:** Hơi ngọt, màu vàng kim.
- **Vermouth Secco Dry:** Màu rượu tù trong suốt đến vàng kim nhạt.

Thương hiệu nổi tiếng gồm có: Ambassadeur, Dubonnet, Suze, Gentiane, Noily Prat, Amer Picon, St-Raphael... của Pháp và Cynar, Martini, Cinzano... của Italia.

* Khi pha chế Cocktail, Vermouth bao giờ cũng rót vào trước với mục đích làm tăng hương thơm.

* Dry Vermouth màu trắng và thơm khác với Sweet Vermouth màu vàng chanh và ngọt. Không được lẫn lộn.

* Khách gọi Dry Manhattan thì không dùng Sweet Vermouth như trong công thức.

* Cocktail có thành phần Vermouth nếu khách đòi hỏi "thương hiệu" theo ý muốn thì Bar tính giá cao hơn là dùng Vermouth theo ý của Bar, ghi trong Bar List.

VII. RƯỢU VANG :

1. PHÂN LOẠI RƯỢU VANG :

Rượu Vang đã trở thành thức uống truyền thống từ xa xưa của người Âu - Mỹ. Hiện nay, người châu Á cũng đã làm quen với rượu Vang trong bữa ăn.

Nhiều người quen gọi, rượu Vang là rượu chát hoặc rượu nho. Theo giới tiêu dùng thì rượu Vang được phân làm bốn loại: Vang bàn, Vang sủi tăm, Vang mạnh, Vang mùi.

1. Vang bàn (Vin de Table) : là Vang đỏ, Vang trắng và Vang hồng có hàm lượng rượu từ 9%-14%, thường dùng trong bữa ăn. Vang bàn được sản xuất từ sự lên men của nước nho.

2. Vang sủi tăm (Vin mousseux): Còn gọi là rượu Sâm - banh (Champagne), có từ 8%-12%, thường dùng vào những dịp liên hoan hoặc bữa ăn sang trọng. Vang sủi tăm là do cho thêm CO₂. Loại nổi tiếng được sản xuất từ các giống nho trồng ở vùng Champagne của Pháp.

3. Vang Nặng (Vin Fortifié): Là Vang được pha thêm rượu mạnh Brandy để tăng hàm lượng cồn, thường từ 17%-

22%. Vang nặng thay đổi nồng độ giữa loại ngọt và không ngọt. Loại không ngọt có nồng độ cao hơn thì dùng làm Vang khai vị, còn loại ngọt thì dùng để tráng miệng.

4. Vang mùi (Vin Aromatisé): Có hàm lượng cồn từ 15%-20% là Vang được cường hóa và thêm mùi thơm. Vang nho được xếp thành 6 loại, ghi trên nhãn chai:

- | | | | |
|-------------|------------|--------------|-----------|
| 1. DRY | : Rất nặng | 4. MOELLEUX | : Sủi tăm |
| 2. SEC | : Nặng | 5. DOUX | : Dịu |
| 3. DEMI SEC | : Hơi nặng | 6. LIQOUREUX | : Rất dịu |

Vang được xác định qua màu sắc, chất lượng, hương vị, tên tuổi và luôn cả mùa thu hoạch nho.

Màu sắc của Vang (trắng, hồng và đỏ) tùy thuộc vào độ tuổi, loại nho và thời gian vỏ nho để lại trong nước cốt trước khi lên men, thành rượu. Vang trắng là sản phẩm của loại nho vỏ xanh, Vang hồng và Vang đỏ là của loại nho vỏ tím, Vang đỏ có màu từ hồng đến đỏ và đỏ thẫm, Vang trắng có màu từ trong suốt đến vàng. Nhiều loại có chất lượng cao. Tại Việt Nam ngoài Vang Pháp đã có trên thị trường từ lâu, còn có vang Ý, Mỹ, Úc...

* RƯỢU VANG PHÁP

Rượu Vang không thể thiếu trong đời sống của người Pháp. Khắp nước Pháp đâu đâu cũng trồng nho và sản xuất Vang. Tất cả chủng loại Vang Pháp đều dựa trên chất lượng để xếp đẳng cấp. Loại ngon nhất được ghi tên nơi sản xuất (Appellation d'Origine Contrôlée hoặc AOC) trên nhãn chai. Tổ chức cấp phép là 'INSTITUT NATIONAL DES

APPELATIONS D'ORIGINE gọi tắt là INAO. Muốn được ghi dòng chữ AOC thì Vang phải dùng những giống nho và trồng tại khu vực qui định. INAO cũng qui định cả độ cồn của Vang và số lượng Vang của mỗi tấn nho nguyên liệu.

Nước Pháp có 4 vùng trồng nho rộng lớn để sản xuất Vang:

1. VÙNG ALSACE:

Ở về phía Đông Bắc nước Pháp, giáp Đức, có diện tích 14.600ha, nổi tiếng về rượu Vang trắng. Sản lượng Vang trắng của Alsace chiếm 30% tổng sản lượng Vang trắng của Pháp. Vang trắng ở đây có tên gọi duy nhất là Vang Alsace. Pháp luật qui định phải ghi rõ giống nho, nơi sản xuất và ngày đóng chai trên nhãn. Vang Alsace thường đựng trong chai cổ cao, màu xanh.

2. VÙNG BORDEAUX:

Ở phía Tây Nam nước Pháp, có diện tích 114.000ha. các khu sản xuất rượu nổi tiếng và quan trọng của Bordeaux là: Médoc, Haut Médoc, Graves Barsac, Sauternes, St Emilion, Pomerol, Cérons, Loupiac, Fronsac, Bourg.

3. VÙNG BURGUNDY:

Nằm ở miền Trung nước Pháp với diện tích 47.700ha. Ở đây không có các vườn nho cỡ lớn mà chỉ có những vườn nho thuộc diện gia đình, diện tích chỉ khoảng 50 héc-ta nhưng lại có đến 56 ông chủ vườn. Phần đông các chủ vườn đều bán nho cho các tiệm rượu để họ pha chế, thành trưởng và bán ra thị trường.

4. VÙNG CHAMPAGNE:

Nhiều nước trên thế giới có sản xuất loại rượu Vang sủi tăm, nhưng chỉ có vùng đất 30.000ha mang tên CHAMPAGNE nằm về phía Bắc Paris là có đủ điều kiện để sản xuất loại Vang tinh tế, quý tộc mà không nơi nào trên thế giới bì kịp. Nhờ vào giống nho, thổ nhưỡng, khí hậu, nhất là kỹ thuật sản xuất và kinh nghiệm nên nước Pháp đã sản xuất được loại Vang đặc biệt này.

Vùng Champagne chỉ trồng 3 loại nho: Pinot Noir, Pinot Meunier, và Chardonnay. Phần lớn rượu Champagne được sản xuất từ hỗn hợp giống nho đỏ thẫm Pinot Noir có chất đường, nước trắng nên độ rượu mạnh và giống nho Chardonnay có màu vàng kim, đem lại vị thanh cao và hương thơm.

Trước khi đóng chai người ta cho vào rượu một lượng rượu ngọt để tạo ra độ ngọt cho rượu. Và tùy theo lượng ngọt đó mà Champagne được phân loại là:

- BRUT hoặc NATURE: Phong cách tự nhiên, chỉ cho thêm chút ít rượu ngọt để loại trừ vị hăng.

- EXTRA SEC hoặc (Gout Anglais): Champagne vị hăng.

- SEC hoặc (Gout American): Champagne vị hơi ngọt.

- DEMI SEC: Champagne vị ngọt.

- DOUX: Champagne ngọt đặc biệt.

- NON-VINTAGE: Champagne pha chế từ rượu nguyên liệu sản xuất các năm khác nhau. Loại Champagne này có

nhiều phong cách và chất lượng khác nhau do nhiều xưởng sản xuất.

- VINTAGE: Champagne sản xuất từ nho thu hoạch cùng một năm nhưng cũng có khoảng 20% là rượu của các năm khác.

- ROSÉ: Champagne hoa hồng, sản xuất từ rượu nho đỏ và nho trắng ở vùng Champagne.

- GEMANT: Champagne ít bọt, sản xuất từ rượu Vang ít đường nên trong quy trình lên men lần thứ 2 có tạo ra CO_2 nhưng rất ít, phải cho thêm CO_2 . Thuật ngữ này (Gémant) dùng để chỉ loại Vang có cho thêm CO_2 .

- BLANC DE BLANC : Champagne trắng sản xuất hoàn toàn bằng nho trắng, được xếp vào loại cao cấp.

- BLANC DE NOIR : Loại Champagne được sản xuất từ 100% nho đen, phần lớn tiêu thụ tại địa phương.

- DE LUXE : Loại Champagne chất lượng hảo hạng giá cao, sản xuất từ 100% loại nho cao cấp.

Rượu Champagne không cần thiết phải để lão hóa sau khi đóng chai là có thể đem tiêu thụ được ngay.

* RƯỢU VANG MỸ

Vang Mỹ có thể chia làm 3 loại : Vang thương phẩm (Branded Wine), Vang thông dụng (Generic Wine) như Vang California Burgundy và Vang pha trộn (Blended Wine), trên nhãn ghi American Wine.

Các khu sản xuất Vang tập trung ở Napa, Santa Clara, Monteri, San Benito thuộc bang California.

Vang Mỹ nổi tiếng là Robert Mondani sản xuất từ hỗn hợp các loại nho : Cabernet, Pinot Noir và Chardonnay. Vang sủi tăm thì có Moet và Chandon, sản xuất theo phương pháp của Pháp.

* RƯỢU VANG ITALIA

Italia là nước tiêu thụ cũng như sản xuất Vang nhiều bậc nhất thế giới. Trước đây việc sản xuất rất tự do, nhưng đến năm 1963 khi gia nhập Cộng đồng Kinh tế Châu Âu thì Chính phủ ban hành một số quyết định về việc trồng, sản xuất và ghi tên Vang trên nhãn. Theo luật thì những nhà trồng nho sản xuất loại rượu có chất lượng và đủ phong cách mới được mang tên DOC.

VIII. BIA :

Bia là loại thức uống có cồn làm từ lúa mạch, Houblon, men Bia và nước, nồng độ từ 2% đến 6%. Trên nguyên tắc, các loại nước uống có ga dùng nguyên liệu ngũ cốc ủ cho lên men, có độ cồn từ khoảng 2% đến 10% đều được gọi là Bia. Quy trình sản xuất Bia đại khái là lúa mạch trong quá trình ủ cho nảy mầm sẽ cường hóa phần còn lại để trở thành khí Carbonic (CO_2), rượu và nước. Hỗn hợp ấy là Bia. Bia ngon hay dở tùy thuộc vào nguyên liệu và cách sản xuất. Đồng thời cũng tùy ở chất dộn, có thể là bắp, cao lương hay gạo. Yếu tố này quyết định về chất lượng và giá thành. Hương vị của Bia khác nhau là do cho thêm phụ gia khác

nhau. Cách sản xuất thì tùy thuộc lượng men, máy móc, công nghệ sử dụng, thời gian ủ và nhiệt độ. Bia được ủ càng lâu càng ngon. Ở Anh, DRAFT BEER được ủ 9 tháng là loại Bia tuyệt ngon và cũng là loại đắt giá nhất. Ở Mỹ phần lớn dùng Bia LAGER (Bia Thanh) - một tên chung để chỉ loại Bia có bọt nhiều, màu nhạt, ra đời từ thế kỷ 19. Tất cả Bia LAGER đều được để lâu vài tháng trước khi vô lon hoặc chai.

*** BIA ALE (BIA NÂU):**

- Cũng là tên gọi một loại Bia nhưng khác với Bia LAGER về tỷ lệ của thành phần và lên men ở nhiệt độ cao. Sự khác biệt này khiến cho Bia ALE có độ cồn nặng hơn và đậm vị Houblon hơn.

Bia được phân loại:

1. BIA THANH (LAGER) : Màu nhạt vị thanh nhẹ (4% - 6%) bọt nhiều, người Đức sản xuất vào giữa thế kỷ 19. Nguyên liệu là: Đại mạch, Bắp, Gạo. Sau chế biến, được thành trưởng vài tháng mới vô lon, chai. Nổi tiếng là : Pilsner, Malt, Liquor có màu vàng nhạt, thơm mùi Houblon.

2. BIA ĐEN (STOUT): Nâu sậm, vị nặng. Nổi tiếng là Numchester (Đức).

3. BIA NÂU (ALE) : Có màu giữa Bia Thanh và Bia Đen. Nhưng nặng độ hơn và thơm Houblon hơn Bia Thanh. Bia hơi cũng cùng chất lượng nhưng không khử trùng là để không chế lên men. Năm 1972, hội nghị Dinh dưỡng thế

giới tại Mehico xem Bia là nước dinh dưỡng vì trong Bia có 8 loại Axit Amin (đạm tinh khiết). Một lít Bia cho được 425 Calo, vừa cho chất dinh dưỡng vừa hấp dẫn. Bia là loại rượu nhẹ có ga, ướp lạnh và làm nước giải khát, kích thích tiêu hoá.

Chỉ nên uống 1/2 lít tối đa một ngày thì Bia sẽ:

- * Giúp các bộ phận bài tiết nước tiểu, lọc nước cặn bã và lượng nước dư độc hại cho cơ thể.

- * Một lít Bia cho từ 40-50 gam đường các loại và Protein, Lupilin. Chất Lupilin trong hoa Hublon có đặc tính an thần, chống trả tình trạng căng thẳng thần kinh.

- * Uống Bia cần quan tâm:

1. Bia phải nguyên chất.
2. Nhiệt độ của Bia khi uống.
3. Rót Bia ra ly phải có bọt.
4. Chọn ly uống Bia thích hợp.
5. Bia khai ra uống ngay không để dành uống lần sau.

PHẦN II

Chương 1:

KỸ THUẬT PHA CHẾ COCKTAIL

I. TIÊU CHUẨN ĐONG LƯỜNG:

TIÊU CHUẨN	TƯƠNG ĐƯƠNG	TƯƠNG ĐƯƠNG
1 DASH	1 ML	1/16 TEASPOON
1 TEASPOON	5 ML	1/6 OUNCE
1 TABLESPOON	15 ML	1/2 OUNCE
1 MSR	25 ML	0.9 OUNCE
1 SHOT PONY	30 ML	1 OUNCE
1 JIGGER	45 ML	1.5 OUNCES
1 WINE GLASS	125 ML	4 OUNCES
1 SPLIT	180 ML	6 OUNCES
1 CUP	250 ML	8 OUNCES
1 PINT	500 ML	16 OUNCES
1 QUART	1 Liter	32 OUNCES
1 GALLON	3.8 Liter	4 QUART

II. TIÊU CHUẨN DUNG TÍCH CHAI:

* RƯỢU MẠNH: (Standard Spirit Bottle): 75 cl.

(Ngoại trừ BRANDY chỉ 68 cl).

* RƯỢU VANG:

Bouteille	75 cl	Réboam	6 chai
Quart	1/4 chai	Mathusalem	8 chai
Demie	1/2 chai	Salmanazar	12 chai
Medium	3/4 chai	Balthazar	16 chai
Magnum	2 chai	Nabuchodonosor	20 chai
Jéroboam	4 chai		

III. TIÊU CHUẨN KÍCH CỠ ĐỒ UỐNG TẠI VIỆT NAM:

Rượu mạnh (Spirit)	30ml
Rượu mùi (Liqueur)	25ml - 30ml
Rượu khai vị (Aperitif)	45ml - 60ml
Vang nặng (Fortified Wine)	45ml - 60ml

IV. KỸ THUẬT PHA CHẾ COCKTAIL:

Hiện nay đã có đến hàng ngàn loại Cocktail nhưng chỉ có 5 phương pháp pha chế:

1. PHA TRỰC TIẾP (BUILD):

Phương pháp này đơn giản, không cần đến dụng cụ chuyên dùng. Thông thường chỉ phục vụ cho một người uống. Công việc được thực hiện tuần tự như sau:

a) Cho các thành phần vào loại ly thích hợp rồi dùng thìa Bar khuấy sơ.

b) Sau đó, cho đá viên vào đầy ly.

c) Cho vào ly cây khuấy bằng nhựa hoặc thủy tinh.

d) Trang trí một lát Chanh hoặc trái Sôri gắn lên miệng ly.

2. DÙNG LY TRỘN (MIXING GLASS):

a) Ướp đá ly đựng Cocktail

b) Cho các thành phần trong công thức, trừ loại sủi bọt (CO_2) như: Bia, Sâm banh, Sôda... thì cho vào sau khi đã rót qua ly ướp lạnh.

c) Dùng thìa Bar khuấy đều trong vòng 15 giây. Tay trái giữ ly, tay phải cầm thìa.

d) Khuấy xong, đặt cái Chặn đá (Strainer) lên miệng Ly trộn. Tay phải cầm Ly Trộn rót vào ly ướp lạnh đã đổ hết đá. Tay trái giữ đế ly đựng Cocktail.

3. DÙNG BÌNH LẮC (STANDARD SHAKER):

a) Ướp đá ly đựng Cocktail.

b) Cho các thành phần trong công thức vào Bình Lắc trừ loại có sủi bọt (CO_2) như: Sâm banh, Sôda... Những loại này chỉ cho vào khi lắc xong và đã rót ra ly.

c) Lắc đều bằng cách 3 ngón tay trở, giữa và áp út của bàn tay trái giữ đáy Bình, tay phải giữ thân Bình, ngón trở giữ nắp. Không lắc theo chiều ngang và thẳng đứng mà phải có độ nghiêng 45° . Miệng Bình hướng về phía sau, Bình Lắc lắc qua lại phía trên vai trái trong vòng 15 giây. Không nhìn vào Bình Lắc mà nhìn không gian phía trước với vẻ mặt rạng rỡ, tươi vui.

d) Tay trái mở nắp Bình rồi giữ đế ly, tay phải cầm Bình Lắc rót ra ly.

4. DÙNG MÁY XAY (BLENDER):

a) Ướp lạnh ly sử dụng.

b) Cho đá vụn và các thành phần vào Máy Xay. Xay cho nhuyễn rồi rót thẳng ra ly.

5. PHA RƯỢU NHIỀU MÀU (SHOOTER):

Phương pháp này thuật ngữ gọi là POUSSE-CAFÉ, RAINBOW hoặc SHOOTER. Pha rượu nhiều màu là mỗi

loại rượu trong công thức có màu khác nhau. Khi rót vào ly, mỗi màu nằm một tầng, không lẫn lộn. Muốn pha loại rượu này, điều quan trọng là phải theo thứ tự ghi trong công thức, bình tĩnh, rót nhẹ nhàng.

Thao tác rót rượu vào ly, thực hiện như sau:

a) Rượu đầu tiên sau khi rót ra cốc đông thì rót thẳng vào giữa ly.

b) Rượu thứ hai, tay trái cầm cán thìa cà phê úp lưng thìa lại, mũi thìa áp gần sát thành ly.

c) Tay phải cầm cốc đông rót nhẹ và từ từ lên lưng thìa. Rót hết cốc rượu màu này đến cốc rượu màu khác theo thứ tự trong công thức. Mỗi lần rót một loại rượu mới thì phải lau sạch thìa, cốc đông và xoay ly một ít để mũi thìa không trúng vào đường rót trước.

Sở dĩ năm ba loại rượu đổ chung vào với nhau trong cùng một ly nhưng không bị lẫn lộn vì mỗi loại rượu có một trọng lượng khác nhau. Hầu hết RƯỢU MÙI (Liquor) đều có đường nhưng hàm lượng khác nhau. Do đó, loại rượu nào có hàm lượng đường nhiều phải nằm dưới loại có hàm lượng đường ít. Trọng lượng của mỗi loại rượu tùy thuộc vào hàm lượng đường.

Sau đây là trọng lượng của một số rượu Mùì thường dùng trong pha chế rượu nhiều tầng (Shooter).

LIQUEUR	ĐỘ CỒN	TRỌNG LƯỢNG
Anisette	25%	17,8
Crème de Noyaux	25%	17,7
Crème de Menthe	30%	15,9
Crème de Banane	25%	15,0
Maraschino Liqueur	25%	14,9
Coffee Liqueur	25%	14,2
Cherry Liqueur	24%	12,7
Parfait Amour	25%	12,7
Blue Curacao	30%	11,7
Blackberry Liqueur	25%	11,2
Apricot Liqueur	29%	10,0
Orange Curacao	30%	9,8
Triple Sec	30%	9,8
Coffee Brandy	35%	9,0
Peach Brandy	35%	7,0
Cherry Brandy	35%	6,8
Blackberry Brandy	35%	6,7
Apricot Brandy	35%	6,6
Rock and Rye	30%	6,5
Ginger Brandy	35%	6,1
Peppermint Schnapps	30%	5,2
Kummel	39%	4,2
Peach Liqueur	30%	4,1
Sloe Gin	30%	4,0

* TẠI SAO PHẢI ƯỚP LẠNH LY ?

Có nhiều Bartender:

1. Cho đá vào Bình Lắc hoặc Ly Trộn trước khi cho các thành phần khác vào. Hoặc,

2. Cho đá vào một lát, đến khi bắt đầu cho các thành phần vào thì chặt (đổ) nước ra giữ đá lại.

* Cách thứ nhất thường bị làm loãng dung dịch Cocktail, không đạt yêu cầu về chất lượng. Nhất là đối với người mới vào nghề, thao tác còn chậm chạp thì có khi lắc hoặc khuấy xong, đá tan ra gần hết. Thay vì rót ra vừa đúng một ly, có khi thành ly ruồi!

* Cách thứ hai mất nhiều thì giờ vì phải chặt nước ra rồi mới cho các thành phần vào. Hơn nữa, lắc hoặc khuấy xong thì Cocktail lạnh nhưng ly đựng không lạnh.

Nên nhớ, Cocktail dùng đến đá là để tạo ra độ lạnh nhưng mức độ chỉ vừa phải chứ không lạnh đến tê môi. Với độ lạnh này khi rót ra ly thì cầm ly không thấy lạnh. Điều này gây tâm lý cho người uống khi cầm ly thấy không lạnh sẽ giảm thoải mái, phấn chấn. Do đó, nếu không có tủ lạnh để ướp ly thì nên dùng phương pháp ướp ly.

* NÊN CẦM BÌNH LẮC NHƯ THẾ NÀO ?

- Tay phải cầm Bình Lắc, ngón trỏ giữ nắp Bình để phòng sự cố nắp Bình bung ra. Những ngón khác ôm thân Bình. Không lắc theo chiều thẳng đứng sẽ tạo ra nhiều bọt, khi rót ra ly mặt ly đầy bọt. Không lắc theo chiều ngang vì

trộn không đều mà phải cầm Bình Lắc có độ nghiêng 45°. Ba ngón trỏ, giữa và áp út đỡ đáy Bình Lắc.

- Khi lắc, đưa Bình Lắc qua lại phía trên vai phải. Nấp Bình hướng về phía sau, đề phòng nếu nắp Bình có bung ra thì cũng không ảnh hưởng đến khách ngồi trước quầy Bar...

V. PHÂN LOẠI COCKTAIL:

Cocktail được phân loại như sau:

a) Căn cứ theo thời điểm.

- APERITIF (Cocktail Khai vị): Uống trước khi ăn, để tăng khẩu vị, kích thích đói.

- DIGESTIF (Cocktail Tiêu hoá): Uống sau bữa ăn, để dễ tiêu hoá.

b) Căn cứ theo nhiệt độ.

- HOT DRINK (Cocktail Nóng) Có thể được pha chế từ cà phê, trà với nước sôi hoặc hâm nóng. Phục vụ loại Cocktail này thì dùng ly có quai và chịu nóng tốt.

c) Căn cứ vào thời điểm.

- Mùa nóng, mùa lạnh.

d) Căn cứ vào độ cồn và loại ly sử dụng.

- SHORT DRINK: Rượu có độ cồn cao và dùng ly có dung tích từ 3cl đến 12cl.

- LONG DRINK: Rượu có độ cồn thấp, dùng loại ly cao Tumbler, Gobelet dung tích từ 25cl trở lên. Cocktail loại này chủ yếu là uống giải khát.

e) Căn cứ vào số lượng người dùng.

- Punch và Cup.

g) Căn cứ vào lối pha chế truyền thống.

- BUCKS- Trước kia, rượu nền là Gin nhưng nay thì tùy người thích. Cocktail này thuộc loại Long Drink. Thành phần phụ trợ thường là nước uống có ga hoặc Vang sủi tăm.

- COLLINS: Do John Collins sáng tác để giải khát (Long Drink). Rượu nền tùy thích, thêm một ít nước Chanh, đá và nước có ga. Dùng ống hút.

- COLLER: Cũng thuộc loại dùng để giải khát (Long Drink). Pha trực tiếp và dùng ly Tumbler hoặc Gobelet. Rượu nền tùy chọn, thêm Đường hoặc Sirô, Bia Gừng hoặc nước có ga. Nổi tiếng là Coller pha trên nền Calvados, Rhum, Gin.

- CRUSTAS: Thuộc loại Short Drink nên dùng ly có chân, cổ nhỏ như Cordial, Short. Rượu nền thường là Brandy + Liquor.

- CUP: Bắt nguồn từ nước Anh và nổi tiếng là STIRRUP CUP. Vang được xem là rượu nền, thường pha với lượng lớn để phục vụ tiệc.

- DAIQUIRI: Đầu thế kỷ 19, những người thợ mỏ đến khai thác mỏ sắt Daiquiri ở Cuba thường xuyên dùng loại Cocktail này nên được gọi là Cocktail Daiquiri. Rượu nền là Rhum, thêm Cam chua và Đường. Uống lạnh sau khi pha xong, để lâu bị phân hoá.

- DAISY: Rượu nền tùy thích, thêm nước Chanh và Sôđa. Dùng ly lớn để đựng, nhiều đá. Uống lạnh tạo phấn chấn.

- EGG NOG: Loại đồ uống truyền thống này có thể pha với lượng nước lớn. Khi uống dùng thìa múc ra ly bầu có chân, loại nhỏ. Rượu nền là Brandy, thêm Rhum, Sữa, lòng đỏ trứng Gà.

- FIXE: Thuộc loại Short Drink nên rượu nền tùy thích. Cho vào ly đầy đá, dùng ống hút.

- FIZZ: Thuộc loại Short Drink nên rượu nền tùy thích. Thêm nước Chanh và nước trái cây. Dùng ly cao và thêm đá sau khi rót từ Bình Lắc ra.

- HIGHBALL: Bắt nguồn từ Mỹ, nặng tính giải khát. Rượu nền tùy thích, pha thêm Cola hoặc Soda... Dùng ly HIGHBALL.

- JULEP: Là đồ uống nổi tiếng của Mỹ, xuất hiện vào đầu thế kỷ 18. Người ta biết đến nhiều là Cocktail MINT JULEP.

- PUNCH: Là loại Cocktail thường được dùng trong những tiệc chiêu đãi. Rượu nền là Rhum nhưng hiện nay thì tùy thích. Có thể pha trước và ngâm với nhiều loại trái cây, uống nóng hoặc lạnh tùy theo mùa.

- SOUR: Cũng giống như FIZZ thuộc loại Short Drink, rượu nền tùy thích, thêm nước Chanh. Nổi tiếng là WHISKY SOUR.

- **HIGHBALL :**

Do Bartender Patrick Suffy sáng tác vào năm 1895 tại New York. Thành phần gồm có một loại rượu trộn với một thành phần có cồn. Pha trực tiếp, dùng ly Higball, uống với đá. Ban đầu thì thành phần có cồn là 60ml Brandy nên gọi, là Brandy Old Fashioned. Bắt đầu 1950 thì dùng rượu nền nào cũng được và phổ biến nhất là pha với nước trái cây, tùy thích. Dùng rượu nền nào thì lấy tên của loại rượu đó.

- **DAISY:**

Xuất hiện vào năm 1850, công thức ban đầu là: 60ml Brandy + 30ml nước Chanh + 1 thìa Đường + 1 thìa Sirô Grenadine + Soda (tùy ý).

Dùng Bình lắc và ly Rock. Rót ra ly còn cho thêm đá.

* Nếu thay Brandy bằng Vodka, Gin, Vodka, Whisky thì tên gọi là tên rượu được thay kèm với từ Daisy. Thí dụ: Gin Daisy, Vodka Daisy...

- **GROG:**

Grog thuộc loại đồ uống nóng (Hot Drink). Thành phần gồm có:

50 ml Rum nâu.

50 ml Nước.

15ml Nước Chanh.

1 thìa cà phê Đường vàng hoặc Mật ong.

2 nụ Đinh hương.

1 miếng vỏ Quế nhỏ.

Cho các thành phần vào xoong nhỏ (Saucepan). Đun nóng cho tan đường rồi lọc qua ly có quai hoặc ly chịu nhiệt cao.

VI. NGUYÊN TẮC SÁNG TẠO COCKTAIL:

Chỉ trừ những Bartender làm việc như "Robot", đa số còn lại là những người yêu nghề và đam mê Bình lắc (Shaker). Do đó khi Cocktail mới xuất hiện vào cuối thế kỷ 18 thì chỉ đếm được trên 10 đầu ngón tay. Nhưng hiện nay đã tăng lên gần đến 10.000 Cocktail gồm đủ loại truyền thống, cổ điển, thời trang. Không một Bartender nào trong quá trình hoạt động không sáng tác ít nhất là vài ba Cocktail. Tuy nhiên những Cocktail ấy phải được người tiêu dùng ưa thích thì mới tồn tại và "lưu danh".

Cocktail là loại đồ uống gồm có hai hoặc nhiều thành phần pha trộn với nhau nhưng muốn sáng tạo thì phải nắm được nguyên tắc về SỰ PHÙ HỢP CỦA NHỮNG THÀNH PHẦN. Và đây là chìa khóa để sáng tạo.

VII. PHÂN NHÓM NGUYÊN LIỆU:

*** NHÓM 1: NƯỚC TRÁI CÂY**

Cam, Chanh, Dứa đều có vị chua nhưng muốn có một hỗn hợp chua lý tưởng, vừa có vị vừa có hương thì nên kết hợp nước Cam với nước Chanh, tỷ lệ: 1 Chanh + 3 Cam. Rất hiếm trường hợp pha trộn nước Dứa với nước Cam hoặc Chanh. Nếu có, thì tỷ lệ nước Dứa không được nhiều hơn

Cam, còn với nước Chanh thì Chanh chỉ chiếm 1/4 trong hỗn hợp. Tốt hơn hết là không pha chung với nước Dừa.

Nhóm này kết hợp hoàn hảo với rượu chưng cất (Spirit), nhất là với Si-rô để có vị ngọt hoặc màu sắc.

Lưu ý là rượu Mùi (Liquor) thường làm ảnh hưởng đến hương vị của trái cây tươi. Có khi làm mất hẳn tác dụng của hương vị trái cây.

* NHÓM 2: SI-RÔ

Có nhiều loại Si-rô: Si-rô Đường, Lựu, Hạnh nhân... Si-rô ngoài công dụng làm tăng độ ngọt còn để tạo màu, tạo hậu vị. Do đó, phải thận trọng khi dùng một lúc hai loại Si-rô khác nhau. Cocktail đã có màu thì chỉ nên dùng Si-rô Đường.

* NHÓM 3 : SỮA - KEM - TRỨNG

Nhóm này kết hợp tốt với nhau, với cả rượu Mùi và một số rượu mạnh như: Brandy, Whisky, Rhum. Thí dụ: Cocktail Egg Nogg, Holiday Egg Nogg (Punch).

EGG NOGG (1ly)

30ml Brandy

30ml Rum nâu

45ml Sữa tươi

15ml Si-rô Đường

30ml Kem (Whipping Cream)

1 Lòng đỏ Trứng

* DÙNG BÌNH SHAKER

* LY : FLUTE

HOLIDAY EGG NOGG (4 người)

90ml Rum nâu

90ml Whiskey Bourbon

80gr Đường

200ml Sữa tươi

200ml Kem(Whipping Cream)

1/4 thìa cà phê Muối

* TRỘN CHUNG TRONG BÁT LỚN.

UỐP LẠNH VÀI GIỜ

*** NHÓM 4: VANG VÀ SẢN PHẨM TỬ NHỎ**

(Vang, Brandy, Vermouth, Port...)

Cũng như nhóm 3, nhóm này kết hợp tốt với nhau. Đặc biệt là Brandy pha trộn với rượu Mùi, rượu đắng (Bitter) sẽ tạo hương vị đặc trưng. Brandy không nên kết hợp với Whisky và Vodka.

*** NHÓM 5: HẠT NGŨ CỐC VÀ DƯỢC THẢO**

(Gin, Genever, Steinhager..)

Đây là những sản phẩm chưng cất từ hạt ngũ cốc nhưng khác với Whisky, Vodka là có thêm dược thảo như: cam thảo, trần bì, đương qui... nên kết hợp tốt với nhóm 1. Không nên pha với nhóm 3 và Brandy.

*** NHÓM 6: RƯỢU MẠNH DÙNG NGUYÊN LIỆU NGŨ CỐC**

Không thể kết hợp hai loại rượu mạnh cùng chung một thứ nguyên liệu mà phải có thêm một loại thuộc nhóm khác. Chẳng hạn với nhóm 3, 4 hoặc 7.

*** NHÓM 7: RƯỢU MẠNH DÙNG NGUYÊN LIỆU: THẢO MỘC, TRÁI CÂY**

(Rum, Calvados, Kirsch, Tequila...)

Những sản phẩm thuộc nhóm này kết hợp tốt với nhóm 1, 2, 3. Nhất là Rum pha với Chanh được xem là tuyệt vời! Một vài loại Rhum pha với Sữa như Rhum Jamaica pha với Sữa tươi thì không chê vào đâu được.

*** NHÓM 8: CÁC LOẠI RƯỢU MÙI**

Nhóm này kết hợp với nhóm 5 để tạo hương đặc trưng. Thận trọng khi dùng với nhóm 2.

SỰ HÒA HỢP GIỮA RƯỢU MÙI

	VERMOUTH	CAMPARI	PERNOD	CHAMPAGNE	GIN	VODKA	RUM	TEQUILA	COGNAC/BRAND	WHISKY	COINTREAU/CUR	GRAND MARNIER	GALLIANO	AMARETTO	MALIBU	APRICOT	CREME DE	COFFEE	CHERRY	FRUIT JUICE	LIMONADE	COLA	CREME	SYRUP	COFFEE	CREAM	
VERMOUTH		1	-	-	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-	0	0	0	0	-	-	0	0	0	-	0	-	
CAMPARI	1		0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	1	
PERNOD	-	0		0	-	-	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	-	1	0	-	
CHAMPAGNE	-	1	0		-	0	-	0	1	-	1	1	0	0	0	-	-	0	-	1	0	0	0	-	0	0	
GIN	1	1	-	-		0	0	0	0	0	1	1	-	-	-	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	
VODKA	1	1	-	0	0		0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	
RUM	-	0	0	-	0	0		0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	
TEQUILA	-	0	0	0	0	0	0		0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
COGNAC/BRANDY	-	0	0	1	0	0	0	0		0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
WHISKY	1	0	0	-	0	0	0	0	0		1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	1	1	0	-	1	1	
COINTREAU/CURACAO	-	1	-	1	1	1	1	1	1	1		0	1	0	-	-	-	-	-	1	1	1	1	0	-	1	1
GRAND MARNIER	-	0	0	1	1	1	1	1	1	-	0		-	0	0	-	-	0	0	1	1	0	0	0	1	1	
GALLIANO	-	0	0	0	-	1	1	1	1	-	1	-		-	0	-	-	-	-	1	0	0	1	0	1	1	
AMARETTO	-	0	0	0	-	1	1	1	1	1	0	0	-		-	-	-	-	-	1	0	0	1	0	1	1	
MALIBU	0	0	0	0	-	1	1	1	1	-	-	0	0	-		-	-	-	-	1	1	0	1	-	1	1	
APRICOT BRANDY	0	0	0	-	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-		-	-	-	1	-	0	-	-	-	1	
CREME DE BANANE	0	0	0	-	1	1	1	1	1	-	-	0	-	-	-	-		-	-	1	-	0	1	1	-	1	
COFFEE LIQUEUR	0	0	0	0	0	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-		-	-	1	0	0	-	0	1	1	
CHERRY LIQUEUR	-	0	0	-	1	1	1	1	1	1	1	-	0	-	-	-	-		-	1	1	-	1	-	0	1	
FRUIT JUICE	-	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	0	1	
LIMONADE	0	1	1	0	1	1	1	1	-	1	1	1	0	0	1	-	-	0	1	-	-	0	0	1	0	0	
COLA	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	-	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0	-	0	0	0	0	
CREME COCONUT	0	1	-	0	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	-	1	-	1	1	0	0	-	1	0	1	
SYRUP	-	1	1	-	1	1	1	1	-	-	1	0	0	-	-	-	1	0	-	1	1	0	1	-	0	1	
COFFEE	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
CREAM	-	1	1	-	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	

CHÚ THÍCH :

- 1 = Thích hợp.
- = Sử dụng giới hạn.
- 0 = Không thích hợp, trừ ngoại lệ.

VIII. NHỮNG KẾT HỢP TUYỆT VỜI!

* KẾT HỢP VỚI BRANDY

BRANDY có thể kết hợp với mọi thứ hương trong thiên nhiên:

1. Có thể pha trộn một cách hài hòa với những Liqueur có hương Cam (Cointreau, Grand Marnier, Triple-Sec, Curacao v.v..) Thí dụ như Cocktail SIDE CAR.

2. Trộn với nước Cam sẽ làm cho hương vị nồng nàn, cảm giác tươi mát. Vị chát của Axit Citric trong Chanh sẽ dịu đi nhiều khi người ta hòa thêm một chút đường và nước có ga.

3. Brandy còn là rượu tiêu hóa (Digestif) uống sau bữa ăn nên có thể pha chế thành những Cocktail kiểu ALEXANDER nổi tiếng.

4. Brandy kết hợp với Chuối tạo nên một hương vị quyến rũ được nhiều người ưa chuộng.

5. Brandy là một sự kết hợp kỳ lạ, được những người sành rượu ưa thích như HORSE'S NECK.

6. Brandy Bạc hà được đánh giá là thứ rượu tiêu hóa hàng đầu, khi một nhọc uống vào sẽ lại sức nhanh chóng.

7. Brandy pha loãng với rượu Đẳng Italia Fernet thì vừa dễ uống vừa ngon.

Lưu ý: Vì Brandy là rượu chưng cất từ nho, nếu đem trộn với rượu nấu bằng hạt hoặc bột ngũ cốc như Whisky Bourbon thì sẽ chẳng tạo được gì.

* Khi pha Cocktail trên nền Brandy, không nên dùng những loại rượu quý, cao cấp như Fine Champagne, V.S.O.P hoặc Grand-Bas-Armagnac. Các loại rượu đó chỉ để uống nguyên chất vì khi pha chế Cocktail, hương vị của các loại rượu quý sẽ bị giảm đi rất nhiều. Còn Cocktail không vì thế mà thơm ngon hơn.

* KẾT HỢP VỚI GIN

1. GIN-VERMOUTH: Trộn với Vermouth, Gin ngon thơm hẳn lên. Gin rất "chịu" vị đắng của các loại Vang ủ hương.

2. GIN-CAM: Cam ở thể nước vắt cũng như Liqueur rất hợp với Gin. Vì thế mà Cocktail MARTINI CAM nổi tiếng.

3. GIN-CHANH: Cũng như mọi loại rượu nên cho Cocktail, Gin rất ăn ý với nước Chanh vắt.

* KẾT HỢP VỚI RUM

1. RUM VÀ CHANH - Người uống Cocktail ít ai không biết đến Cocktail DAIQUIRI, xuất xứ từ Cuba mà cách pha chế đôi khi khác nhau tùy theo trí tưởng tượng của từng người nhưng không thể nào bỏ qua được hai thành phần: nước Chanh vắt và Rum.

Cocktail BACARDI là một biến thái của DAIQUIRI. Cocktail này sử dụng Rum nhãn hiệu Bacardi, xuất xứ từ Cuba. Nhiều sáng tạo độc đáo khác cũng đến từ Cuba đều là kết quả của sự hòa trộn Rum và Chanh.

RUM và CHANH chính là sự hòa hợp từ các Cocktail truyền thống như SOUR, COLLINS và vẫn được duy trì trong các Cocktail hiện đại như ZOMBIE.

2. RHUM cũng rất hợp với DỪA và nước DỪA, trộn với nhau như trong Cocktail nổi tiếng PINA COLADA và nhiều Cocktail khác cùng loại. Rum rất ăn ý với Curacao như Cocktail BLUE HAWUAN. Với Sirô Lựu, Rum tạo nên Cocktail Casablanea. Với chuối, tạo ra Cocktail sền sệt được giới phụ nữ ưa thích, uống bằng thìa lớn.

3. RUM còn đi đôi với Cam trong rất nhiều loại PUNCH. Giới Bartender đều nhất trí rằng Rum là loại rượu nền ưu việt nhất của Cocktail. Rum làm cho Cocktail tươi mát và tinh tế hơn, mộc mạc hơn so với Brandy.

* KẾT HỢP VỚI WHISKY

WHISKEY BOURBON có tác dụng bổ sung một cách hài hòa và tạo đồng chất thuần nhất đối với VERMOUTH và nước Chanh như đã thấy ở Cocktail BOURBON SOUR và NARAGANSETT.

* KẾT HỢP VỚI TEQUILA

TEQUILA kết hợp với Chanh thật tuyệt vời ! Hầu hết Cocktail đều không thể thiếu thành phần nước Chanh khi có rượu nền Tequila.

* KẾT HỢP VỚI VODKA

VODKA rất được giới Bartender ưa chuộng vì không mang mùi hương nào cả nên khi pha chế không làm mất hương vị của các thành phần khác mà lại gia tăng độ cồn.

* MIX SOFT

Đây cũng là một loại Cocktail nhưng chỉ có một thành phần có độ cồn cao. Thành phần thứ hai là nước có ga như Soda, Coca, Sprit... Công thức như sau:

30ml Whisky hoặc Vodka, Rum, Gin, Tequila.

60ml Coca hoặc Soda, Tonic, Seven Up.

Sử dụng ly Rock. Uống với đá. Trang trí 1 lát Chanh.

Thành phần thứ hai phải được ướp lạnh vì có người không uống đá.

* COCKTAIL CÓ 2 VÀ 3 THÀNH PHẦN

Vào thập niên 1970, phần nhiều Cocktail chỉ có hai thành phần có cồn, gồm rượu mạnh làm nền và một Liqueur.

Hiện nay, Cocktail thường có 3 thành phần có cồn với tỷ lệ 50% rượu mạnh và 2 loại Liqueur, mỗi loại 25%.

* SWEET - SOUR

Để có vị chua, ngọt trong Cocktail và tiết kiệm thì giờ, một số Bartender đã có sáng kiến pha sẵn một hỗn hợp "Chua Ngọt" để dùng khi cần đến. Ta có thể pha theo công thức:

1/2 lít nước Chanh vắt.

1 lòng đỏ trứng Gà (không bắt buộc).

1/2 kg Đường.

1 lít nước sôi.

Trộn đều các thứ, lọc kỹ và bảo quản trong tủ lạnh.

* SORBET - SHERBET

Cho 300gr Đường vào 150gr nước, khuấy tan rồi đun nóng trong xoong nhỏ (Saucepan) năm phút. Cho vào thêm 150ml nước Chanh hoặc Cam rồi ướp lạnh.

* COCKTAIL TRUYỀN THỐNG "CẢI TIẾN"

Những loại Cocktail truyền thống kể trên, theo thời gian, có một số đã được giới Bartender "cải tiến". Chủ yếu là chỉ thay đổi rượu nền. Như công thức Manhattan là:

50ml Canadian Whisky

25ml Rosso Vermouth

4 giọt Angostura.

Dùng Bình lắc và ly Rock.

* Nhưng nếu không dùng Vermouth mà chỉ có Whisky thì gọi là NAKET MANHNATTAN.

* Nếu thay Rosso Vermouth bằng 15ml Rosso và 15 Dry Vermouth thì có tên: PERFECT MANHATTAN.

* Hoặc thay rượu nền Whisky bằng Brandy, Rum, hay Southern Comfort cũng cùng liều lượng 50ml thì gọi là: BRANDY MANHATTAN hoặc RUM MANHATTAN, COMFORT MANHATTAN.

Cocktail Manhattan xuất hiện vào năm 1874 tại Manhattan Club ở New York trong dịp hai chị em bà Tổng thống Randolph Churchill tổ chức tiệc rượu chiêu đãi chính trị gia Samuel J Tilden.

Thuở ấy Cocktail Manhattan uống không đá, gồm có 1 phần rượu Whiskey + 2 phần Vermouth + vài ba giọt Si-rô Đường và rượu Đắng Angostura.

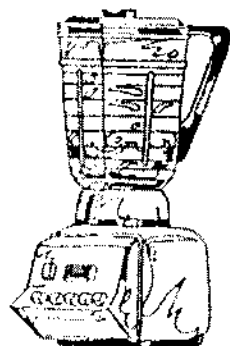
MARGARITA

MARGARITA có mặt đầu tiên tại Nhà hàng của ông Danny Hessera ở Tijuana, Mexico vào năm 1948 nhân dịp diễn viên điện ảnh Marjorie King đến dự tiệc.

Công thức Margarita thuở ấy là : 45ml Silver Tequila + 30ml Triple Sec + 15ml nước Chanh.

Dùng Bình lắc và đựng trong ly Margarita, "Phủ tuyết" miệng ly bằng Chanh và Muối.

DRY MARTINI ra đời vào cuối thế kỷ 18 nhưng hiện nay, theo quyển "The Martini Book" thì đã có 201 công thức Martini "cải tiến". Tuy nhiên người tiêu dùng vẫn gắn bó với DRY MARTINI như thuở ban đầu. Hầu hết các Bar trên thế giới đều không thiếu Cocktail này trong Bar List.



* *Thí dụ:* bàn có 4 người, mỗi bên ngồi 2 người thì phục vụ bằng tay trái cho hai người ngồi bên phải, bắt đầu từ người khách ngồi phía trong trước. Sau đó, đổi khay qua tay trái và phục vụ bằng tay phải cho hai người ngồi bên trái và cũng bắt đầu từ người ngồi trong trước. Phục vụ cách này tránh được va chạm khách.

4. Thu dọn chai, ly, tách tiếp viên cũng đứng bên phải khách và dùng tay phải.

5. Rót thêm bia rượu, không xô dịch ly của khách. Tuy nhiên thực tế nên phục vụ theo sự thuận lợi dù không theo đúng quy cách.

* *Thí dụ:* Ta có thể nhắc ly của khách ngồi phía trong ở bàn gần riêng đưa ra đầu bàn để rót vì nếu để nguyên tại chỗ thì không rót được.

6. Rót bia rượu không được kê cổ chai lên miệng ly để rót và phải xoay nhẹ chai để khi rót xong bia, rượu không nhểu xuống bàn.

7. Không rót bia rượu đến giọt cuối cùng.

8. Rót thêm bia, rượu cho khách khi ly gần cạn chú ý dùng để ly đã cạn hết mới rót.

9. Phải rót bia làm hai lần: Lần đầu rót khoảng 2/3 ly. Chờ vài giây cho bọt lắng xuống bớt, lại rót tiếp.

10. Trường hợp rót bia tràn ra bàn thì phải dùng khăn phục vụ thấm khô.

II. NHẬN LỆNH GỌI (ORDER):

1. Đứng thẳng người nhưng không cứng đơ như pho tượng trong khi khách chọn lựa. Xấp giấy ghi lệnh gọi

(Order) đặt trong bàn tay trái, tay phải cầm viết với tư thế ghi chép. Không đặt xấp giấy lên bàn để ghi.

2. Nếu bàn có nhiều người thì phải ghi nhớ đặc điểm của từng người gọi để khi mang đồ uống ra cho mỗi người được chính xác.

3. "Order" phải ghi thật đầy đủ, thí dụ khách gọi rượu mạnh thì phải hỏi khách uống nguyên chất (Sec, Straigh Up), uống có đá (On the Rock) hay uống pha với Soda, Cola... để biết mà sử dụng ly thích hợp.

4. Cũng nên nhắc lại "lệnh gọi" cho khách nghe để tránh lầm lẫn có thể xảy ra.

5. Nếu khách bàn bạc với nhau, xem chừng còn lâu thì có thể lảng đi nơi khác sau khi nói "Xin mời quý vị chọn, tôi sẽ trở lại ngay".

Nếu khách xem danh mục quá lâu, không biết nên chọn loại đồ uống nào, rượu, Cocktail, Bia hay nước trái cây gì thì tiếp viên có thể gợi ý đề nghị một cách khéo léo, duyên dáng...

III. PHỤC VỤ RƯỢU MẠNH (SPIRIT) :

* UỐNG NGUYÊN CHẤT (Neat, Straight Up, Whithout Ice, No ice): Rót 30ml vào ly Sherry hoặc Rock (Old Fashioned).

* UỐNG VỚI ĐÁ (On the Rock): Dùng ly Rock.

* UỐNG PHA (Mix): 30ml + 60ml nước có ga ướp lạnh (Soda, Tonic, Seven Up...). Dùng ly Rock. Pha từ quầy mang ra.

* Riêng đối với Brandy thì người Âu Mỹ không uống với đá và cũng không uống pha. Dùng ly Brandy Ballon, rót 30ml. Loại ly này nếu rót 30ml thì có thể để ly nằm trên bàn, rượu vừa tràn đến đúng miệng ly.

* Rượu mạnh, uống pha dùng ly Highball với 45ml rượu thì có hai cách phục vụ:

1. a) Cho đá vào 1/3 ly

b) Rót rượu vào

c) Rót Soft Drink vào, cách miệng ly 2ml-3ml (Không mang lon hoặc chai Soft Drink ra).

2. Cách phục vụ này gọi là CLUB SERVICE.

a) Cho đá vào 1/3 ly

b) Rót rượu vào.

c) Rót Soft Drink vào bình (Decanter) mang ra cho khách.

* Đặc biệt, với rượu TEQUILA khách uống đá hoặc uống pha cũng phục vụ giống như các loại rượu mạnh khác. Nhưng khách uống nguyên chất thì phải phục vụ kèm theo đĩa Muối và Chanh. Cũng dùng ly Rock đựng 30ml Tequila.

- Nếu khách uống theo truyền thống thì dùng Muối sống (hột lớn) và Chanh (cắt làm tư theo chiều dọc). Khách sẽ nhai Chanh và Muối trước khi uống.

- Khách uống Cocktail TEQUILA CRUDA còn gọi là Cocktail LICK SIP SUCK (Liếm - Nhấp - Mút) thì phục vụ kèm theo một đĩa đựng 1/4 quả Chanh và Muối bột. Người uống sẽ rắc muối lên kẽ tay giữa ngón cái và trỏ, sau đó nặn nước Chanh lên rồi liếm, nhấp và mút cho sạch trước

khi uống 30ml Tequila đựng trong ly Rock. Cocktail này còn gọi là TEQUILA SHOT.

- Cocktail TEQUILA POP, thành phần gồm 30ml Tequila và 15ml Kahlua, dùng ly Rock. Khi mang ra cho khách thì phải có 2 miếng lót ly (Coaster). Một miếng đặt dưới ly, một miếng đặt miệng ly. Khi uống, khách nâng ly lên rồi đặt mạnh xuống miếng lót để hai thứ rượu trong ly trộn với nhau. Nếu không đặt mạnh thì rượu Tequila sẽ nằm trên rượu Cà phê Kahlua. Cocktail này còn có tên "TEQUILA ĐẬP".

Khách uống Tequila Pop nếu có nhu cầu xoa bóp (Massage) thì nhân viên phục vụ sau khi xoa bóp, bấm huyệt vùng vai và cổ, cho khách xong, sẽ nâng cằm khách lên và đổ rượu vào miệng.



Cây Blue Agave và tác giả.



*Tác giả uống Tequila Pop tại một Bar ở Mêhicô.
Ảnh chụp năm 2002*

IV. PHỤC VỤ VANG:

Dụng cụ để mở nút Vang, hiện có ba loại:

1) Loại cổ điển, hình chữ T. Dùng loại này thì hoàn toàn phải sử dụng lực để kéo nút ra khỏi miệng chai. Yếu điểm là người mở không quen, không kinh nghiệm thì chai bị lắc. Nếu gặp chai Vang lâu năm có kết tinh thì không tránh khỏi khuấy động cặn.

2. Loại có mũi xoắn, đòn bẩy và dao cắt thiếc được thiết kế như dạng dao bở túi. Loại này hiện được giới phục vụ Vang ưa thích nhất vì rất tiện nghi.

3. Loại có chụp miệng chai và hai càng bóp. Sử dụng loại này rất đơn giản nhưng kênh càng, vì phải kèm theo con dao nhỏ cắt chụp.

Mở Vang, tránh làm gãy nút và quan trọng nhất là dùng cho mũi xoắn xuyên thủng làm bể nút, rút vụn vỡ vào chai. Phải chọn cây xoắn có từ 5 hoặc 6 vòng thì mới dễ rút nút lên.

QUY TẮC PHỤC VỤ RƯỢU VANG

Khách đặt Vang xong thì nhân viên phục vụ mang đúng loại Vang đến trình với khách.

* KHUI VANG ĐỎ :

Nhân viên phục vụ đứng bên phải khách, đặt chai Vang nằm trên bàn tay phải, cổ chai xuôi theo cánh tay và nói: "Thưa ông, đây là chai Vang ông đặt". Khi khách nhìn qua nhãn chai và đồng ý thì mới khởi sự thao tác khui chai.

a) Dùng lưỡi dao nhỏ cắt phần giấy thiếc bọc nút chai tại vị trí giữa gờ gần miệng chai. (hình 1 trang 98).

b) Dùng khăn lau cổ chai và bề mặt nút chai (hình 2).

c) Đặt mũi nhọn cây xoắn lên mặt nút chai rồi vặn vào nhưng đừng để mũi nhọn xuyên qua nút chai (hình 3)

d) Kéo tay đòn của dụng cụ lên để phần có khắc trụ trên gờ cổ chai (hình 4).

e) Kéo tiếp tay đòn để rút nút chai lên (hình 5).

g) Khi kéo nút chai lên được một nửa thì dùng tay xoay nút và kéo lên từ từ. Không làm xô dịch hoặc xoay chai. Khi

nút chai đã được rút lên gần hết thì hơi nghiêng nút chai để rút nhẹ khỏi miệng chai (hình 6, 7).

h) Lau miệng chai một lần nữa và đưa nút chai lên gần mũi hít nhẹ xem có mùi gì khác lạ không (hình 8).

Trường hợp có mùi chua hay mùi khác lạ thì xin lỗi khách, đổi chai Vang khác. Nếu bình thường thì sử dụng khăn ăn thắt vòng cổ chai để tránh rượu nhểu sau khi rót và rót một ít vào ly, mời chủ tiệc nếm thử.

* Khi chủ tiệc đồng ý nhận rượu, nhân viên phục vụ lần lượt rót rượu cho khách. Người phụ nữ ngồi bên phải chủ tiệc được rót trước và đến những phụ nữ kế tiếp. Rót cho phụ nữ xong mới rót cho nam giới và cũng bắt đầu từ người đàn ông ngồi bên phải chủ tiệc. Chủ tiệc là người được rót sau cùng. Vì phục vụ đồ uống phải đứng bên phải khách và rót bằng tay phải nên phải phục vụ khách theo hướng ngược chiều kim đồng hồ. Chai Vang rót còn dư thì đặt lên đĩa trên bàn chờ kê bên phải chủ tiệc.

* Khi rót rượu cho khách thì mỗi ly rót một lượng rượu vừa phải, thích hợp nhất là 2/3 ly. Khi rót xong, xoay nhẹ chai và nâng thẳng cổ chai lên để tránh rượu nhểu lên bàn.

* Nhân viên phục vụ phải theo dõi thực khách nếu thấy ly Vang của khách gần hết thì rót thêm. Dùng dĩa gạt sạch, khách bảo mới rót. Rót cho một khách thì cũng nên rót cho những người khác trừ trường hợp khách từ chối, đừng rót thêm.

* Vang đỏ thì nên mở nút trước 30 phút để hương của "men dại" thoát ra hết rồi mới phục vụ. Loại Vang đỏ để lâu

từ 6, 7 năm trở lên thường có cặn ở đáy chai. Hiện tượng này không phải bị hư mà do kết tinh của Vang. Đối với loại Vang này khi mang ra trình khách, phải đặt nằm nghiêng trong giỏ. Khi khui, chai Vang vẫn đặt nằm trong giỏ. Khui xong phải lỏng cặn bằng cách rót ra bình (Pitcher). Khi thấy cặn lên đến cổ chai thì dừng lại.

- *Bất cứ loại Vang nào cũng không rót cho đến cặn chai mà phải chừa lại một ít để để phòng trong chai có cặn.*

* KHUI VANG TRẮNG :

Khác với Vang đỏ, phục vụ Vang trắng hoặc hồng, chai Vang phải ở nhiệt độ $8^{\circ} - 16^{\circ}\text{C}$. Do đó, chai Vang trước khi mang đến trình chủ tiệc phải được ướp lạnh trong xô đá. Nhân viên phục vụ mang xô đá đặt lên bàn chờ ở bên phải gần chủ tiệc. Chai Vang được nhấc lên khỏi xô và lau khô bằng khăn phục vụ rồi tuân tự khui, rót ra ly cho khách cũng giống như phục vụ Vang đỏ. Nếu đã rót đầy đủ cho khách mà còn rượu trong chai thì cho chai vào lại trong xô đá.



A



B



C

A: Xô đá ướp lạnh Vang trắng và sủi tăm.

B: Chai Vang sủi tăm.

C: Bình lỏng cặn Vang đỏ.

Tóm lại quy tắc phục vụ và kỹ thuật khai Vang được thực hiện như sau:

Bước 1: CHUẨN BỊ DỤNG CỤ.

* Đồ khai rượu.

* Xô ngâm Vang có chứa 2/3 đá cục + 1/3 nước lạnh (dùng cho Vang trắng và sủi tăm).

* Khăn phục vụ.

* đĩa nhỏ.

* Ly thích hợp với Vang.

* Phải nhớ nhiệt độ phục vụ của từng loại Vang.

Bước 2: Chuẩn bị xong mọi thứ, mới đặt ly rượu ở bên phải mỗi khách.

Bước 3: TRÌNH RƯỢU CHO CHỦ TIỆC.

* Nhân viên phục vụ đứng bên phải chủ tiệc, tư thế đứng thẳng, hơi nghiêng mình, tự tin.

* Khăn phục vụ xếp gọn lót dưới thân chai, tay trái đỡ đáy chai, tay phải nâng cổ chai, hơi nghiêng chai, hướng nhãn Vang thuận chiều nhìn với chủ tiệc.

* Giới thiệu với chủ tiệc: tên rượu, niên vụ của rượu, nước sản xuất.

Bước 4: MỞ RƯỢU.

* Giữ chai thẳng đứng trong xô (Vang trắng và sủi tăm).

* Dùng đồ khai rượu cắt lớp vỏ chup, cắt xong bỏ vào túi.

* Lau miệng chai.

* Khui nút thì đặt mũi xoắn đúng tâm nút, xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi gần ngập hết vòng xoắn.

* Bật nút lên thật chậm, xoay nút ra khỏi dụng cụ, nhớ không được đụng tay vào đầu nút có ngâm rượu.

* Lau miệng chai.

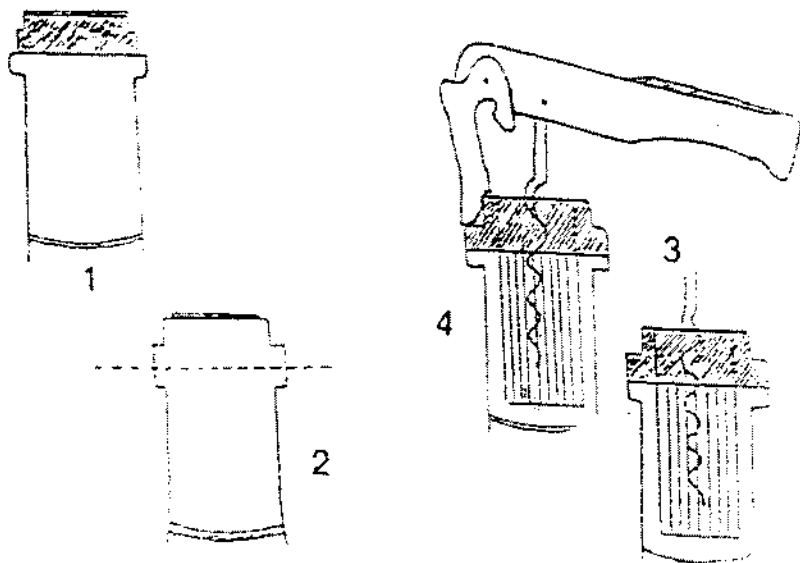
Bước 5: RÓT RƯỢU.

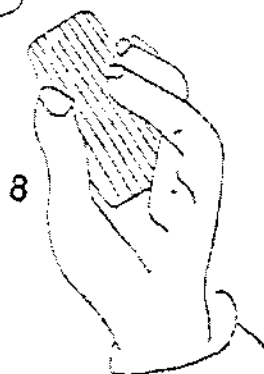
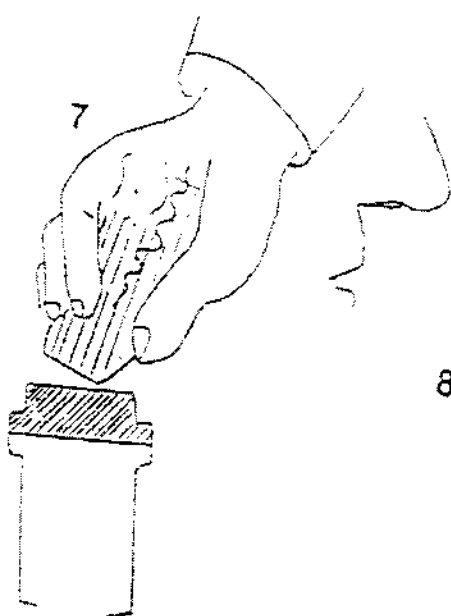
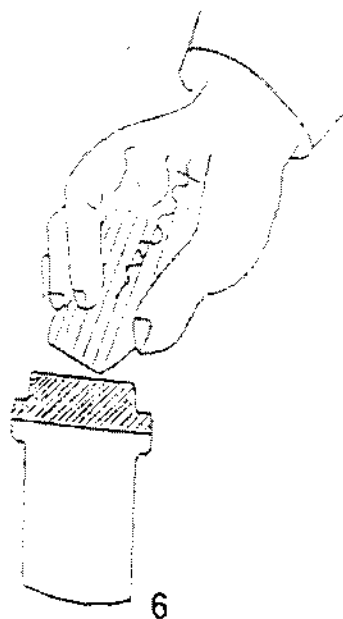
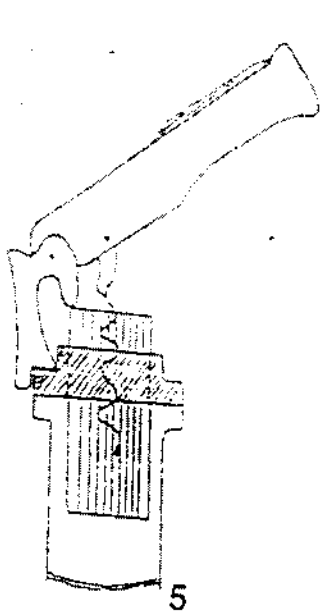
* Trước hết rót một ít khoảng 30 - 40ml cho chủ tiệc thử.

* Chờ chủ tiệc gật đầu đồng ý, sau đó mới rót cho mọi người theo thứ tự và lượng rượu cho phép (Vang trắng 2/3 ly; Vang đỏ 1/2 ly; Champagne 1/2 ly).

* Lấy đĩa đựng nút ra khỏi bàn khách.

PHƯƠNG PHÁP KHUI VANG ĐỎ





* KHUI VANG SỦI TẮM (CHAMPAGNE):

Vang sủi tắm (Champagne) phải được phục vụ ở nhiệt độ $6^{\circ}\text{--}8^{\circ}\text{C}$ nên cũng phải ướp lạnh trong xô đá. Tuy nhiên thao tác khai Vang sủi tắm khác hẳn với các loại Vang khác. Khai loại Vang này không cần đến một dụng cụ nào cả mà chỉ tuân tự thao tác như sau:

a) Lấy chai Vang ra khỏi xô đá, lau khô và xếp khăn phục vụ quần chéo cổ chai thành hai dải dài phủ thân chai để giữ độ lạnh và bảo vệ tay nếu chai vỡ.

b) Lật bỏ giấy thiếc bọc nút chai.

c) Tay trái nắm chặt cổ chai, ngón cái đặt lên nút chai.

d) Tay phải tháo dây kềm buột nút chai.

e) Nghiêng chai 45° và hướng ra phía ngoài khách.

g) Tay trái, ngón cái vẫn giữ nút chai. Tay phải xoay nhẹ chai để áp lực trong chai đẩy nút lên từ từ cho đến khi nút ra khỏi miệng chai. Như vậy sẽ không gây tiếng nổ. Muốn có tiếng nổ thì khi nút bị áp lực trong chai đẩy lên gần đến miệng chai thì bỏ ngón cái giữ nút ra, cùng lúc đẩy nút chai lên.

Công việc rót ra ly phục vụ khách cũng như phục vụ Vang đỏ, trắng, hồng. Chỉ khai Vang cho nổ trong những bữa tiệc chiêu đãi ở phòng ăn riêng trong những dịp liên hoan. Tiệc tổ chức chung phòng trong nhà hàng thì không nên khai cho Vang nổ. Khi cho nổ thì phải nhắm hướng để tránh nút văng trúng đèn chùm, đồ trang trí trong phòng.

V. PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG NÓNG :

Đồ uống nóng gồm có: Cà phê, Sữa, Trà, Cacao...

* **CÀ PHÊ** có loại pha bằng phin, có loại hòa tan trong nước sôi, được pha chế ngay tại bàn khách hoặc pha sẵn trong bình rồi mang ra rót vào tách.

* **TRÀ** có loại Trà nguyên lá sấy khô và Trà bột hòa tan trong nước sôi. Loại Trà bột được pha chế tại bàn khách, còn Trà nguyên lá sấy khô thì pha sẵn trong bình trước khi mang ra cho khách.

* **SỮA VÀ CACAO** thường được pha chế trước rồi mới mang ra cho khách.

1. PHƯƠNG PHÁP MANG ĐỒ UỐNG NÓNG RA BÀN KHÁCH

Mọi thứ đều mang ra bàn khách bằng khay. Dụng cụ nào nặng nhất thì đặt chính giữa khay, các thứ còn lại sắp xếp gọn gàng, hợp lý để khi bưng được cân bằng. Tách phải đặt lên đĩa kê tách.

Khi mang khay thì đặt trên lòng bàn tay trái và nếu cần, tay phải giữ vành khay.

Sau khi đặt các thứ lên khay và mang ra bàn khách, tiếp viên tuân tự thao tác như sau:

- Đứng bên phải khách, người hơi cúi, tay phải lần lượt đặt các thứ lên bàn.

- Trước hết đặt bình đựng đường (nếu đường mịn thì trong bình có thìa nhỏ, còn đường viên thì có kẹp gấp) lên giữa bàn.

- Nếu trong lệnh gọi (Order) là Cà-phê Sữa thì bình Sữa đặt cạnh bình Đường, phía phải.

- Đặt đĩa tách Cà-phê, trên đĩa có thìa trước mặt khách, hơi lấn qua bên phải một chút, tay cầm của tách hướng về bên phải, hơi chếch xuống.

- Đưa đĩa tách Cà-phê vào thì ngón tay cái giữ mép đĩa còn các ngón khác đỡ phía dưới.

- Khi rút tay ra phải nhẹ nhàng, không gây tiếng động và không làm chao động Cà-phê trong tách.

* Nếu phục vụ Trà bột như Trà Lipton thì sau khi đặt bình Đường, đặt đến đĩa đựng Chanh cắt lát ở bên cạnh về mé phải. Tiếp theo đặt đĩa tách có sẵn gói Trà trong tách như đặt đĩa tách Cà-phê. Sau đó tiếp viên cầm bình nước sôi rót vào tách rồi đặt bình phía trên đĩa tách Trà.

Trường hợp khách dùng Trà nguyên lá sấy khô thì sau khi đặt đĩa và tách trà, tiếp viên rót trà pha sẵn trong bình ra cho khách và đặt bình Trà bên mé phải, phía trên đĩa tách Trà.

* Sữa và Cacao uống nóng, đều được pha trong quầy mang ra. Khách uống Cacao có pha Sữa thì đặt Bình sữa lên bàn trước khi đặt đĩa tách Cacao.

Lưu ý : phục vụ đồ uống nóng cho nhiều người ngồi chung bàn thì khi rót, tay phải cầm bình, tay trái cầm khăn phục vụ áp sát bình để tránh nóng chạm vào khách.

2. DỤNG CỤ PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG NÓNG

Dụng cụ	Cà phê	Cà phê hòa tan	Trà	Trà hòa tan	Sữa	Ca cao
Thìa Cà phê, Trà	x	x	x	x	x	x
Kẹp gấp Đường	x	x	x	x	x	x
Thìa Đường	x	x	x	x	x	x
Bình Trà			x			
Bình Cà phê	x					
Bình nước nóng	x	x	x	x	x	x
Bình Sữa	x	x		x		
Bình Đường	x	x		x	x	x
Tách và đĩa Cà phê	x	x				
Tách và đĩa Trà			x	x		
Khay	x	x	x	x	x	x
Khăn lót khay	x	x	x	x	x	x
Khăn phục vụ	x	x	x	x	x	x



Chương 3

CƠ CẤU TỔ CHỨC BAR RƯỢU

Mỗi Bar có một Bar trưởng trực tiếp chỉ đạo và điều hành nhân viên pha chế, nhân viên phục vụ bàn. Chức năng, nhiệm vụ của từng người được quy định:

*** BAR TRƯỞNG:**

- Đôn đốc, chỉ đạo nhân viên pha chế và nhân viên phục vụ làm tốt nghiệp vụ, làm tốt vệ sinh Bar, quầy.
- Sắp xếp ca kíp, điều động nhân viên.
- Kiểm tra phong cách, trang phục nhân viên.
- Nắm vững tình hình rượu tồn kho, tình hình hư hỏng dụng cụ để kịp thời bổ sung.
- Kiểm kê các vật liệu hàng ngày, hàng tháng.
- Tìm hiểu yêu cầu của khách. Giải quyết khiếu nại của khách.
- Đề nghị lên cấp trên thưởng phạt nhân viên.

*** NHÂN VIÊN PHA CHẾ RƯỢU:**

- Hàng ngày nhận rượu từ kho ra.
- Làm vệ sinh Bar hoặc quầy trước giờ mở cửa.
- Chuẩn bị nước đá và mọi thứ dùng trong pha chế.
- Chuẩn bị và kiểm tra chất lượng các món ăn nhẹ và rượu trong chai đã mở nắp.
- Pha chế và cung cấp cho khách các loại Cocktail và loại rượu khác theo chuẩn mực.

- Tránh lãng phí, hao hụt, khống chế giá thành.
- Làm tốt việc kiểm kê hàng tháng, lập báo biểu tiêu thụ hàng ngày, hàng tháng.

- Tự luyện thao tác pha chế trong giờ vắng khách.

* NHÂN VIÊN PHỤC VỤ:

- Làm tốt vệ sinh trong và ngoài Bar, quầy trước khi mở cửa. Sau khi đóng cửa, phải thu dọn mọi thứ dơ vào đây.

- Phục vụ khách chu đáo, chủ động giới thiệu các loại rượu, món ăn.

- Trang phục sạch sẽ, thẳng nếp. Cử chỉ đoan trang, lịch sự.

- Bảo dưỡng dụng cụ, giảm mức hư hỏng.

- Tự luyện thao tác vào những lúc vắng khách.

I. QUẢN LÝ QUẦY BAR :

1. QUẢN LÝ LÀ GÌ?

Quản lý là quá trình điều hành liên quan đến các chức năng hoạch định, tổ chức, nhân sự, chỉ đạo để đạt được mục tiêu. Thêm vào đó, chức năng cơ bản của việc quản lý còn bao gồm cả việc điều phối và đánh giá.

2. CHỨC NĂNG QUẢN LÝ

KẾ HOẠCH: Để xây dựng hệ thống quản lý quầy Bar và dịch vụ đồ uống, một trong những việc phải làm trước tiên là thiết lập các mục tiêu tổ chức và điều hành.

Với kế hoạch, người quản lý sẽ thấy được các nguồn lực cũng như những hạn chế. Cơ bản là nhân lực, ngân quỹ, sản phẩm, thời gian, phương pháp, năng lực và trang bị.

Kế hoạch là để tìm ra con đường tối ưu đi đến mục tiêu. Khi vạch ra kế hoạch phải có kế hoạch ngắn hạn và dài hạn.

Hệ thống nguyên tắc có thể được xem là loại kế hoạch đơn giản nhất. Các nguyên tắc tập hợp lại thành phương pháp, như việc cấm hút thuốc lá trong khi làm việc chẳng hạn....

Một trong những vấn đề đáng quan tâm nhất trong lĩnh vực tài chính là kế hoạch về thu nhập và chi phí. Khoản chi phí chỉ rõ số tiền cần thiết để mua sắm nguyên vật liệu, thuê lao động và các yếu tố khác trong kế hoạch.

🔸 **TỔ CHỨC:** Muốn công việc quản lý tiến hành được thuận lợi thì phải xây dựng kế hoạch về tổ chức cho phù hợp. Nếu được tổ chức tốt thì công việc quản lý sẽ dễ dàng vì tất cả nhân viên đều biết họ phải làm gì và làm như thế nào. Việc lên kế hoạch là để thiết lập các loại hình tổ chức. Như xây dựng "menu", quyết định lượng công việc phải làm, loại khách và mức độ phục vụ.

🔸 **ĐIỀU PHỐI:** Điều phối là chức năng sử dụng có hiệu quả các nguồn lực để đạt được mục tiêu trong tổ chức. Điển hình của công tác này là phân công công việc và đảm bảo thực hiện đúng quy cách và giờ giấc.

🔸 **NHÂN SỰ:** Công tác nhân sự là quản trị nguồn lực. Phải chú ý tầm quan trọng của việc tuyển chọn cho phù hợp với công việc cũng như phải đào tạo chuyên môn thì mới mang lại hiệu quả cao. Đối với đội ngũ nhân viên, cái được

của họ là tay nghề càng ngày càng cao, càng phục vụ khách tốt hơn. Quản lý nhân sự còn được xem là chức năng quản lý cao cấp vì nó liên quan trực tiếp đến xã hội.

☛ **CHỈ ĐẠO:** Trong kinh doanh, người lãnh đạo không phải chỉ có chỉ đạo chung chung mà phải đôn đốc nhân viên trong những công việc cụ thể.

Ngoài nhu cầu về tiền bạc, người lao động còn cần có sự an toàn. Vì bên cạnh mục tiêu của Công ty, họ còn có những mục tiêu của riêng họ. Do đó, cấu tạo môi trường làm việc thật thoải mái, người lãnh đạo không do bẩm sinh mà có mà là kết quả của quá trình làm việc và phát huy.

☛ **ĐIỀU HÀNH:** Chức năng điều hành có nhiều nghĩa. Một mặt, đó là việc quản lý tài sản và thu nhập. Mặt khác là xem xét và điều chỉnh công việc của nhân viên. Công tác này giúp đảm bảo các mục tiêu đặt ra đang được thực hiện một cách chu đáo. Phải thiết lập hệ thống các tiêu chuẩn để từ đó điều chỉnh các sai lệch. Chẳng hạn tiêu chuẩn về lượng hay chi phí nguyên liệu.

Tiêu chuẩn là một định mức để so sánh với các định mức khác. Nó giúp cho nhân viên biết mức tiêu chuẩn và cần phải làm thế nào để đạt được mức.

☛ **TRIỂN VỌNG THÀNH CÔNG:**

Công việc quản lý Bar và dịch vụ đồ uống phải hướng vào tương lai. Vậy phải làm sao cho khách đến không phải chỉ lần này vì có được niềm vui và cảm giác được phục vụ

hết mình. Cần phải hiểu rằng phục vụ khách với chất lượng cao, chính là mang lại lợi nhuận không nhỏ cho Bar mà còn là chìa khoá của sự thành công về công tác quản lý.

II. HỆ THỐNG QUẢN LÝ BAR RUỘU:

Mục đích chính của hệ thống quản lý trong kinh doanh ăn uống là làm giảm chi phí do lãng phí và thất thoát nhưng vẫn giữ được số lượng và chất lượng các dịch vụ cung cấp cho khách. Muốn làm được điều này thì phải thiết lập một hệ thống quản lý thật hoàn hảo. Việc này vượt ngoài công việc kế toán đơn thuần mà cần có sự phối hợp giữa các khu vực. Mỗi khu vực phải luôn luôn đặt dưới sự kiểm soát chặt chẽ trong mọi lúc.

Quá trình quản lý chia làm 3 giai đoạn:

- Lập kế hoạch (Planing).
- Quản lý (Operational Control).
- Quản lý sau hoạt động (After the Event Control).

*** GIAI ĐOẠN LẬP KẾ HOẠCH:**

Phục vụ tận tình cho khách để thu lợi nhuận là mục tiêu cuối cùng của công việc kinh doanh. Tuy nhiên, để phát triển kinh doanh trong lĩnh vực phục vụ ăn uống, cần phải có một số chính sách cơ bản:

- * Chính sách tính chất: xác định ngân sách và lợi nhuận.
- * Chính sách tiếp thị (Marketing): Xác định thị trường và chiến lược để đạt mục tiêu.

❁ GIAI ĐOẠN QUẢN LÝ HOẠT ĐỘNG:

Giai đoạn này gồm có kiểm tra cổ hữu, quy trình kỹ thuật và thủ tục chứng từ.

Quy trình gồm có mua hàng, nhận hàng, cất giữ, phân phát, chuẩn bị, bán hàng.

❁ GIAI ĐOẠN SAU HOẠT ĐỘNG:

Ba vấn đề chính liên quan đến giai đoạn này là:

* Báo cáo kết quả kinh doanh ăn uống.

* Đánh giá kết quả.

* Rút kinh nghiệm.

Giai đoạn lập kế hoạch có vai trò quan trọng hơn các giai đoạn khác trong việc tạo ra hiệu quả kinh doanh. Với kế hoạch, ta có thể dự đoán trước những nguyên nhân gây lãng phí để khắc phục. Tốt hơn hết là dùng để sau khi xảy ra lãng phí mới tìm nguyên nhân. Hai yếu tố cần thiết của một hệ thống quản lý có hiệu quả là tính đơn giản và linh hoạt. Đơn giản để giúp cho mọi nhân viên đều có thể thích nghi, không bị lãng phí thời gian và phù hợp với mọi mức độ hoạt động.

Với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống quy mô thì cần có một giám sát viên (Supervisor) vừa quản lý vừa giúp đỡ trong công tác điều hành nhân sự.

Còn cơ sở nhỏ thì chỉ cần người quản lý hành chánh có trách nhiệm.

IV. QUẢN LÝ DỊCH VỤ ĐỒ UỐNG:

Để quản lý chi phí dịch vụ đồ uống, người ta thường áp dụng 3 loại hình sau đây:

- * Kiểm soát theo số lượng, còn gọi là kiểm soát theo "Ounce" (tính theo đơn vị millimetre).

- * Hệ thống phân phối thức uống bằng máy tự động.

- * Kiểm soát theo doanh số tiêu chuẩn bán ra.

☛ KIỂM SOÁT THEO SỐ LƯỢNG:

a) Lượng đồ uống bán ra được phân tích chi tiết.

b) Tính toán lượng tiêu thụ thực tế của mỗi loại, dựa trên số tồn kho.

c) Quy thức uống bán được thành ml.

d) So sánh tổng lượng với lượng thực có dựa vào lượng xuất kho.

Những bất lợi của hệ thống này là tốn thời gian để:

- * Thực hiện việc kiểm tra hoá đơn lượng hàng bán ra.

- * Kiểm kê số lượng tồn kho hàng ngày.

- * Tính toán mức tiêu thụ của mỗi loại hàng.

Thêm vào đây có thể xảy ra sai sót do:

- * Phải chuyển đổi.

- * Có nhiều kích cỡ khác nhau của đồ uống.

☛ PHÂN PHỐI BẰNG MÁY MÓC TỰ ĐỘNG :

Có những tiện lợi như:

* Đo lường chính xác kích cỡ đồ uống theo tiêu chuẩn định trước.

* Đồ lãng phí khi sang rót rượu.

* Rượu rót ra được ghi bằng con số cụ thể.

* Phân tích lượng bán dễ dàng.

* Trách nhiệm điều hành và quản lý tiền bạc dễ dàng.

* Giảm bớt hoặc thay thế hẳn thao tác bằng tay.

* Công việc tiến hành nhanh.

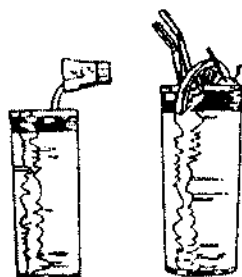
* Có thể tăng lượng phục vụ vào những thời gian cao điểm.

Tuy nhiên lại có những bất lợi như:

* Cả khách hàng lẫn Bartender đều không thoải mái vì cho rằng họ bị đong lường.

* Thiếu sự tiếp xúc giữa nhân viên và khách hàng.

* Đầu tư nhiều tiền bạc.



BẢNG KIỂM KÊ

DANH MỤC	số lượng	Đơn vị	Ngày						Ngày					
			Tên:						Tên					
						Chuyển						Chuyển		
			Open	Red	Nhập	Xuất	Close	Sale	Open	Red	Nhập	Xuất	Close	Sale
LIQUEURS														
Benedictine	2	23												
Tequila	2	23												
Framboise	2	23												
Advokat	2	23												
Amaretto	2	23												
Galliano	2	23												
Bailey's Irish Cream	2	23												
Blue Curacao	2	23												
Cherry Brandy	2	23												
Cointreau	2	23												
Crème de Banane	2	23												
Crème de Cacao Brow	2	23												
Crème de Cacao White	2	23												
Crème de Cassis	2	23												
Crème de Menthe White	2	23												
Crème de Menthe Green	2	23												
Drambuie	2	23												
Grand Marnier	2	23												
Kahlua	2	23												
Orange Curacao	2	23												
Tia Maria	2	23												

BẢNG KIỂM KÊ

DANH MỤC	số lượng	Đơn vị	Ngày						Ngày					
			Tên:						Tên					
			- Chuyển						Chuyển					
			Open	Red	Nhập	Xuất	Close	Sale	Open	Red	Nhập	Xuất	Close	Sale
FORTIFIED/AROMATISED														
Campari	2	17												
Dubonnet	2	17												
Martini Dry	1	17												
Fernet Branca	1	17												
Martini Rosso	1	17												
Martini Bianco	1	17												
Noilly Prat	1	17												
Cinzano Bianco	1	17												
Pernod	1	17												
WHISKIES (30ML)														
John Jameson	3	25												
Whyte Mackay 12yrs	3	25												
Chivas Regal	3	25												
Jim Beam	3	25												
Johnny Walker Brandy/Label	3	25												
Glenfiddich	3	25												
Canadian Club	3	25												
Jack Daniels	3	25												

BẢNG KIỂM KÊ

DANH MỤC	số lượng	Đơn vị	Ngày						Ngày					
			Tên:						Tên					
			Chuyển						Chuyển					
			Open	Red	Nhập	Xuất	Close	Sale	Open	Red	Nhập	Xuất	Close	Sale
BRANDIES (30ML)	3	25												
Napoleon Mornay/Seguin	3	25												
Hennesy V.S.O.P	3	25												
Courvoisier V.S.O.P	3	25												
Remy Marrtin V.S.O.P	3	25												
Calvedos	3	25												
Armagnac	3	25												
RUM/GIN/VODKA														
Rum - Captain Mergan	3	25												
Rum - Mount Gay	3	25												
Rum - Seagram	3	25												
Vodka - Seagram	3	25												
MINERAL WATER														
Perrier	144													
Evian	144													
BEERS	144													
Castlsberg	144													
Larue	144													
Heimeken	144													
Tiger	144													

III. QUẢN LÝ THEO GIÁ BÁN TIÊU CHUẨN:

Mỗi chai đồ uống dùng làm nguyên liệu được xây dựng một giá bán nhất định trên cơ sở kích cỡ thì giá bán mỗi chai gọi là giá tiêu chuẩn (Sale Value).

Việc thiết lập hệ thống tiêu chuẩn đóng vai trò quan trọng trong việc quản lý vì đó là cơ sở để đạt hiệu quả. Bốn tiêu chuẩn thường được áp dụng:

- * Tiêu chuẩn về kích cỡ đồ uống (Drink Size).
- * Tiêu chuẩn về công thức pha chế (Drink Recipe).
- * Tiêu chuẩn các loại ly (Glasware) Peg : Mực nước.
- * Tiêu chuẩn dự trữ an toàn (Par Stock).

☛ TIÊU CHUẨN KÍCH CỠ ĐỒ UỐNG:

Thiết lập hệ thống tiêu chuẩn kích cỡ giúp tránh được sự lãng phí do sử dụng vượt mức qui định.

☛ TIÊU CHUẨN CÔNG THỨC PHA CHẾ:

a) Giúp xác định chi phí cho từng công thức để định ra giá bán.

b) Giúp đưa vào giá bán để quản lý.

c) Đảm bảo chất lượng sản phẩm.

☛ TIÊU CHUẨN CÁC LOẠI LY CỐC:

Số lượng, chất lượng, hình dáng và kích cỡ của ly cốc sử dụng trong Bar tùy thuộc vào nhiều yếu tố:

- * Cách trang trí.
- * Khách hàng.
- * Phương pháp lau rửa.
- * Mức kinh doanh của từng loại đồ uống.
- * Kích cỡ đồ uống được phục vụ.

☛ TIÊU CHUẨN VỀ NGUYÊN LIỆU:

Bao gồm cả số lượng rượu cần thiết đủ đáp ứng 1,5 lần số khách thực có của một ngày cao điểm. Tiêu chuẩn này có thể được chuẩn bị bằng một danh sách kèm theo số lượng các loại thức uống. Để duy trì khả năng đáp ứng yêu cầu thường xuyên thì phải định kỳ điều chỉnh các số lượng nêu trên.

Mục đích chủ yếu là để xác định số lượng bình quân bán ra hàng ngày.

Ngoài ra còn giúp làm giảm bớt số lượng các loại rượu bán chậm và ra vào kho lấy hàng để tăng năng suất phục vụ.

IV. SOẠN DANH MỤC ĐỒ UỐNG (BAR LIST):

Bar rượu nào cũng phải có danh mục đồ uống (Bar list) để khách chọn lựa, biết qua giá cả, gồm có những Cocktail và Mocktail nào, rượu có những loại gì, hiệu gì v.v...

Kinh nghiệm cho thấy, soạn một danh mục đồ uống ngoài việc trình bày mỹ thuật, chữ in đẹp và rõ, còn phải đạt những yêu cầu như:

- * Đơn giản.
- * Phân loại rượu mạnh, Cocktail và các đồ uống khác theo từng nhóm, từng cột.
- * Cocktail khoảng 15 loại, Mocktail 5 loại.
- * Giá tiền nên tính đồng giá theo từng loại.
- * Cocktail cần ghi đầy đủ các thành phần. Nếu có Cocktail sáng tạo riêng cho Bar mình thì Cocktail này xếp đứng đầu nhóm.

- * In trên giấy tốt, cứng.
- * Kích cỡ Bar List vừa phải, gọn gàng
- * Mỗi House Cocktail nên kèm theo ảnh màu và giá cả.

Sau đây là mẫu Bar List của một Bar rượu lớn nằm trong khách sạn 5 sao.

BAR LIST

MINERAL & STILL WATERS

La Vie	2.00USA
Evian	3.00

SOFT DRINKS

Coca Cola	2.00
Diet Coke	2.00
Fanta	2.00
Sprite	2.00
Soda Water	2.00
Tonic Water	2.00
Ginger Ale	2.00

FRESH FRUIT JUICES

ORANGE JUICE	3.50
PINEAPPLE JUICE	3.50
WATERMELON JUICE	3.50
PAPAYA JUICE	3.50
MANGO JUICE	3.50
CARROT JUICE	3.50

CHILLED JUICES

APPLE JUICE	2.50
V8 VEGETABLE JUICE	3.50

HOT & COLD BEVERAGES

ESPRESSO (SINGLE)	2.00
ESPRESSO (DOUBLE)	3.00
CAPPUCCINO	2.50
CHOCOLATE	2.50
VIETNAMESE COFFEE	2.00
ARABICA COFFEE	2.50
MILK	2.50
VIETNAMESE TEA	2.50
VIETNAMESE GREEN TEA	2.50
ENGLISH BREAKFAST TEA	2.50
EARL GREY TEA	2.50
DARJEELING TEA	2.50
JASMINE TEA	2.50

BEERS

LOCAL

HEINEKEN	3.00
TIGER	2.50
CARLSBERG	2.50

IMPORTED

CORONA	3.50
DRAUGHT	
TIGER	2.50

APERITIFS

	Per Glass	Per Bottle
MARTINI BIANCO, ROSSO OR DRY	3.00	45.00
CAMPARI	3.00	45.00
PERNOD	3.00	45.00
PASTIS	2.50	40.00
KIR	3.50	50.00
PÊCHE	4.00	65.00

PORT

PENFOLDS GRANDFATHER	12.00	180.00
FICKLIN TINTO PORT	4.00	60.00

GIN

BEEFEATER	3.50	55.00
GORDON'S	3.00	50.00

VODKA

ABSOLUT	3.00	50.00
SMIRNOFF RED	3.00	50.00
STOLICHNAYA	2.00	45.00

SCHNAPPS

CAPTAIN NEL'S PEACH

TEQUILA

JOSE CUERVO	3.00	50.00
LA CAVA GOLD	3.00	50.00

RUM

BACARDI CARTA BLANCA	3.50	55.00
BACARDI CARTA GOLD	3.50	55.00

WHISKY

MALT WHISKY

GLENNFIDDICH	4.00	65.00
--------------	------	-------

SCOTCH WHISKY

BALLANTINES 12 YEARS	4.00	70.00
J & B RARE	3.00	50.00
CUTTY SARK	3.00	50.00
CHIVAS REGAL	4.00	65.00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	3.00	50.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4.00	65.00
FAMOUS GROUSE	4.00	65.00
FAMOUS GROUSE 12 YEARS	4.50	75.00

MIXER

SODA, COKE, TONIC, LA VIE		1.00
---------------------------	--	------

Irish Whisky	Per Glass	Per Bottle
JOHN JAMESON	3.50	55.00
Bourbon Whiskey		
JACK DANIELS	3.50	55.00
JIM BEAM	3.50	55.00
Cognac		
Premium Cognac		
REMY MARTIN LOUIS XIII		1.350.00
REMY MARTIN X.O.	9.00	150.00
HENNESSY X.O.	9.00	160.00
MARTELL X.O.	8.50	160.00
MARTELL CORDON BLEU	8.00	150.00
COURVOISIER X.O.	8.00	150.00
Cognac		
REMY MARTIN VSOP	4.50	70.00
HENNESSY VSOP	4.50	70.00
MARTELL VSOP	4.00	70.00
OTARD VSOP	4.00	70.00
CAMUS VSOP	5.00	70.00
Armagnac		
WEUVE J.GOUDELIN 15' ANS		9.00
Calvados		
HENRI DOSNE V.S.O.P		4.00

EAUX DE VIE

POIRE WILLIAMS	5.50
MIRABELLE	5.50
POIRE PRISONNIERE	6.50

GRAPPA

DI CHIANTI CLASSICO	5.50
DI MOLINARI SEREGO ALIGHERI	7.50

LIQUEURS

Per Glass

SAMBUCA	4.50
CHERRY BRANDY	3.00
APRICOT BRANDY	3.00
ADVOKAAT	3.50
MALIBU	3.50
BAILEYS IRISH CREAM	3.50
DRUMGRAY IRISH CREAM	3.50
AMARETTO	3.50
GALLIANO	4.00
TIA MARIA	4.00
DUBONNET	3.00
COINTREAU	3.50
DRAMBUIE	4.00
GRAND MARNIER	4.00
MIDORI MELON	4.00
D.O.M BENEDICTINE	4.00

FAVOURITE COCKTAILS 6.00

Margarita

Tequila, Cointreau, Lime Juice

Manhattan - Weet

Canadian Club, Rosso Vermouth, Angostura

Screw Driver

Vodka, Orange Juice

Rusty Nail

Scotch Whisky, Drambuie

Singapore Sling

Gin, Grenadine, Cherry Brandy, Dom, Lime Juice,
Pineapple Juice, Soda

Golden Fizz

Gin, Cointreau, Lime Juice, Sugar Syrup, Egg Yolk, Soda
, **Bloody Mary**

Vodka, Tomato Juice sprinkled with Salt and Pepper served
with Tabasco and Lea and Perrin Sauce

Gibson

Gin, Dry Vermouth, Cocktail Onions

Blue Lagoon

Vodka, Blue Curacao, Soda

Mai Tai

Orange Juice, Pineapple Juice, Dark Rum, Golden Rum,
Amaretto

Planter's Punch

Dark Rum, Pineapple Juice, Lime Juice, Sugar Syrup,
Grenadine, Soda

Daiquiri

Bacardi, Lime Juice, Sugar Syrup, Cointreau

Black Russian

Vodka, Kahlua

Kir Royal

Champagne, Creme de Cassis

FANTASY COCKTAILS 6.00

Summer Love

Scotch Whisky, Grenadine, Lime Juice

Red Star

Gin, Grand Marnier, Orange Juice, Lime Juice

Blue Hawaii

Light Rum, Blue Curacao, Malibu, Coconut Milk,
Pineapple Juice

Hanoi Fantasy

Gin, Campari, Orange Juice

Splash

Golden Rum, Plum Brandy, Lime Juice

Heaven

Vodka, Orange Juice, Angostura

Sunset

Apricot, Canadian Club, Sugar, Angostura

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL 3.50

Virgin Mary

Tomato Juice, Peper, Tobasco

Red River

Pineapple Juice, Lime Juice

Tropical Storm

Orange - Papaya - Pineapple - Mango Juice

Shirley Temple

Lime Juice, Grenadine, Lemonade

PussyfootOrange Juice, Pineapple Juice, Mango Juice, Lime Juice,
Grenadine**Banana Smoothies**

Banana, Yogurt and Fresh Milk

Milk Shakes 3.50**Choices of**Chocolate, Coffee, Strawberry, Mango, Papaya, Banana,
Coconut with Milk and Sugar**HOUSE WINES****White Wine**

Italy	Soave "Terre del Tempo" DOC 1997	5.00	19.00
	Cawarra Semillon Chardoanay 1997/8	5.00	19.00
	Lindemans, Australia		

Red Wine

	Cabernet Sauvignon MontGras 1997	5.00	19.00
	MontGras. Chile		
	Cabernet Sauvignon 1997	5.00	19.00
	Rhone, France		

Sparkling Wine

	Cafe de Paris France	5.00	28.00
--	----------------------	------	-------

90 COCKTAILS QUỐC TẾ NỔI TIẾNG

1. OLE (*Pre Dinner*)

30ml Tequila - 30ml Liquor Banana -10ml Blue Curacao

- PHƯƠNG PHÁP: Mixing Glass/Cocktail.

2. Brandy Alexander (*After Dinner*)

30ml Brandy - 30ml Creme de Cacao - 60ml Cream

Whipping

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker/Cocktail.

3. Grasshoper (*After Dinner*).

30ml Creme de Menthe (G) - 30ml Creme de Cacao (W) -
60ml Cream Whipping.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker /Cocktail.

4. Golden Dream (*After*).

30ml Galliano - 30ml Cointreau - 30ml Creme de Cacao -
30ml Orange juice.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker/Cocktail .

5. Margarita (*Pre Dinner*).

45ml Tequila - 30ml Cointreau - 30ml Lemon juice -
1/2 Egg (White).

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker/Margarita.

6. Pimm's (*Afternoon*).

45ml Pimm's # 1 - Lemonade.

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Poco.

7. B 52 (*After Dinner*).

10ml Kahlua - 10ml Bailey's - 10ml Cointreau.

- PHƯƠNG PHÁP: Shooter / Cordial.

8. K. G. B (*After Dinner*).

30ml Kahlua - 30ml Bailey's - 30ml Grand Marnier.

- PHƯƠNG PHÁP: Shooter /Cordial.

9. Rusty nail (*Night Cap*).

30ml Johnnie Walker - 30ml Drumbue.

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Rock.

10. Passion (*After Dinner*).

30ml Passoa - 30ml Galliano - 30 ml Cointreau -

60ml Pineapple Juice - 60ml Orange Juice - Grenadine.

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Poco.

11. Fluffy Duck (*Afternoon*).

30ml Advocaat - 30 ml Cream Whipping - Lemonade -

30ml Rhum Bacardi.

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Hurricane.

12. Kick In The Balls (*Afternoon*).

30ml Rhum - 15ml Malibu - 30 ml Midori - 30ml Cream

Whipping

30ml Orange juice.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Hurricane.

13. Kick In The Balls (*Afternoon*).

30ml Rhum - 15ml Malibu - 30ml Midori - 30ml Cream

Whipping-

30 ml Orange juice.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Cocktail.

14. Snowball (*Afternoon*).

30ml Advocaat - Lemonade.

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Hurricane.

15. Long Island Iced Tea (*Afternoon*).

30ml Vodka - 15ml Tequila - 30ml Rhum - 30ml Cointreau -

30ml Lemon Juice - 30ml Syrup Sugar - 3 Dashes Coca.

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Poco.

16. Bitters Lime & Soda (*Morning*).

30ml Lime juice - Angostura - Soda.

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Poco.

17. Orgasm (*After Dinner*).

30ml Bailey's - 30ml Cointreau.

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Rock.

18. Mai Tai (*Afternoon*).

30ml Rhum (White) - 15ml Curacao Dry Orange -

15ml Galliano - 60ml Pineapple Juice.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker/Cocktail.

19. Pina Colada (*Afternoon*).

30ml Rhum - 30ml Malibu - 120ml Pineapple Juice -

30ml Creme Coconut - Syrup Sugar.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker/Poco.

20. Slippery Nipple (*After Dinner*).

10ml Sumbuca - 10ml Bailey's - 10ml Galliano.

- PHƯƠNG PHÁP: Shooter / Cordial.

21. Jelly Bean (*Afternoon*).

30ml Aphrodite Ouzo - 15ml Blue Curacao -

15ml Grenadine - Lemonade.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker /Hurricane.

22. Bourbon Banana (*After Dinner*).

30ml Whiskey Bourbon - 30ml Orange Juice -

30ml Kahlua - 1/2 Banane - 30ml Cream Whipping.

- PHƯƠNG PHÁP: Blend / Hurricane.

23. Passionate Encounter (*After Dinner*).

30ml Passoa - 30ml Rhum Bacardi -30ml Orange Juice -

30ml Pineapple Juice - 30ml Cream Strawberry.

- PHƯƠNG PHÁP: Blend / Tulipe.

24. Daiquiri (*Pre Dinner*).

35ml Rhum Bacardi - 30ml Lemon Juice - 1/2 Egg (W) -

15ml Syrup Sugar.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Cocktail.

25. Harvey Wallbanger (*Afternoon*).

30ml Vodka - 15ml Galliano - 120ml Orange juice.

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Highball.

26. Doctor Feelgoodmist (Afternoon).

30ml Whisky - 15ml Cinzano Dry - 15ml Blue Curacao - 15ml Lemon juice - Soda.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker/Poco.

27. Southern Comfort (Afternoon).

60ml Southern Comfort - Lemon Twist.

- PHƯƠNG PHÁP: Build/Rock.

28. Frappe (Afternoon).

60ml Liquor Kiwi - Craket Ice

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Rock.

29. Victoria (Pre Dinner).

30ml Gin-15ml Apricot Brandy -15ml Cinzano - Grenadine.

- PHƯƠNG PHÁP: Mixing / Cocktail.

COCKTAIL CỔ ĐIỂN

1. Americano.

45 ml Campari - 45ml Sweet Vermouth - Soda.

- PHƯƠNG PHÁP: Mixing / Flute.

2. Perfect Cocktail.

30ml Dry Martini - 30ml Sweet Martini - 60ml Gin.

- PHƯƠNG PHÁP : Mixing / Cocktail.

3. Daiquiri (Natural).

60ml Rum - 15 Syrup Sugar - 45ml Lemon juice.

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Rock

4. Golden Cadillac.

45ml Milk - 30ml Creme de Cacao - 30ml Galliano.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Flute.

5. Champagne Cocktail.

1/2 tsp Grenadine-30ml Brandy - 15ml Grand Manier.

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Cocktail.

6. Whisky Sour.

15ml Syrup Sugar - 30ml Lime juice - 45ml Whisky.

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Rock.

7. Gin Fizz.

30ml Lemon juice - 15ml Syrup - 45 ml Gin-Soda Water

- PHƯƠNG PHÁP: Mixing / Flute.

8. Joe Collins.

30ml Lime juice - 15ml Syrup Sugar - 45ml Vodka-Soda

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Rock.

9. Whisky Rickey.

1 lime - 45ml Whiskey Bourbon - Soda Water.

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Cocktail.

10. Rum Daisy.

15ml Lemon juice - 15ml Grenadine -45ml Rum Dark -Champagne.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Flute.

11. Brandy Fix.

1 tsp Sugar - 30ml Lime juice - 30ml Brandy

30ml Cachaca - Soda.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Highball.

12. Brandy Egg - Nog.

1 Egg - 2 tsp Sugar - 60ml Brandy - Milk.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Tulipe.

13. Bourbon Julep.

Leaves Menthe - 2 tsp Sugar - 45ml Whisky.

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Cocktail.

14. Pimm's # 1 Cup.

1 Lime - 60ml Pimm's - Ginger Ale.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Highball.

15. Mojito.

1 tsp Sugar - Leaves Menthe - Lime juice fresh
45ml Rum - Soda Water.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Flute.

COCKTAIL THỜI TRANG

1. Wild Horse.

45ml Whisky - 30ml Midori - 15 ml Syrup Sugar
60 ml Orange juice.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Higball.

2. Kingston.

15 ml Syrup - 30ml Milk - 45ml Brandy Peach
30ml Malibu - Sweet Sour Mix.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Flute.

3. Safari.

15ml C.Cacao - 15ml Whisky - 15 ml C.Menthe
15 ml Blue Curacao - Milk .

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Highball.

4. Latin Lover.

30ml Cachaca - 30ml Tequila - 15ml Lime Juice
15ml Lemon juice - 60ml Pineapple juice

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Poco.

5. Frozen Peach Margarita.

30ml Tequila - 15 ml Brandy Peach - 15 Triple Sec
15 ml Lime juice - 1/2 Peach.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Highball.

6. Country Love .

15ml Syrup - 45ml Rum Dark - 30ml Whisky
45ml Milk.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Flute.

7. Sombrero.

45ml Tequila - 15ml Blue Curacao - 15ml Triple Sec

30ml Vodka - 15ml Lime juice - 15ml Grenadine.

• PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Tulipe.

8. Long Beach Iced Tea

30ml Gin - 30ml Rum White - 30ml Triple Sec

30ml Vodka - 15ml Lime juice - 15ml Grenadine.

• PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Highball.

9. Alabama Slammer

30ml Amaretto - 45ml Whisky - 15ml Lemon juice

30ml Sweet Sour Mix - 15ml Grenadine.

• PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Poco.

10. Fruit Punch (Non alcoholic).

200gr Fruit - 2 tsp Sugar brown - 30ml Orange juice

30ml Pineapple juice - Soda.

• PHƯƠNG PHÁP: Punch.

11. Good Morning.

45ml Vodka - 30ml Lemon juice - 60ml Orange juice

30 ml Milk.

• PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Flute.

12. Planter's Punch.

15ml Grenadine - 15ml Lemon juice - 15ml Lime juice

30ml Rum Dark - 30ml Rum White - 60ml Orange juice.

• PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Highball.

13. Flying Elephant.

15ml Syrup - 15ml Malibu - 30ml Galliano

45ml Vodka - 30ml Milk - 30ml Sweet Sour Mix.

• PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Tulipe.

14. Sex On The Beach

15ml Midori - 45ml Whisky - 30ml Vodka
60ml Orange juice - 30ml Pineapple juice.

- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Highball.

15. Caipirinha

2 tsp Sugar Brown - 60 ml Cachaca -
30 ml Lemon Juice.

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Cocktail.

MOCKTAIL

1. TAM TAM

50ml Orange Juice.
50ml Pineapple Juice.
50ml Lime Juice.
2 Dashes Grenadine.

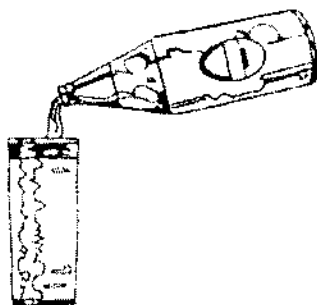
Soda

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Higball.

2. SHIRLEY TEMPLE

Yaourt + Seven Up
2 Daskes Grenadine.

- PHƯƠNG PHÁP: Build / Poco.
- PHƯƠNG PHÁP: Shaker / Highball.



COCKTAIL SHOOTER

(Dùng Ly Liqueur hoặc Cordial)

1. B 52

10ml Kahlua
10ml Bailey's
10ml Cointreau

3. B 54

10ml Kahlua
10ml Bailey's
10ml Tequila

5. Bull Shot

10ml Kahlua
10ml White Rum
10ml Tequila

7. Lady Killer

10ml Kahlua
10ml Midori
10ml Frangelico

9. Mexican Flage

10ml Grenadine
10ml Creme de Menthe
10ml Tequila

2. B53

10ml Kahlua
10ml Bailey's
10ml Gin

4. Candy Cane

10ml Grenadine
10ml Creme de Menthe
10ml Vodka

6. Irish Flag

10ml Creme de Menthe
10ml Bailey's
10ml Brandy

8. Landslider

10ml Amaretto
10ml Bailey's
10ml Grand Marnier

10. Miles of Smiles

10ml Creme de Menthe
10ml Amaretto
10ml Whisky

11. Okanagan

10ml Blue Curacao
10ml Liquor Strawberry
10ml Coconut

13. Arc en Ciel

10ml Creme de Fraise
10ml Creme de Cherry
10ml Creme de Menthe
10ml Benedictine
10ml Kummel

15. Rainbow 1

5ml Grenadine
5ml Kahlua
5ml Blue Curacao
5ml Galliano
5ml Bailey's
5ml Cointreau
5ml Brandy

17. Raider

10ml Bailey's
10ml Grand Marnier
10ml Cointreau

19. B52 Fancy

10ml Kahlua
10ml Bailey's
10ml Creme de Menthe

12. Penalty Shot

10ml Greme de Menthe
10ml Tia Maria
10ml Vodka

14. Flaming Orgy

10ml Grenadine
10ml Creme de Menthe
10ml Brandy
10ml Tequila

16. Rainbow 2

5ml Grenadine
5ml Creme de Cacao
5ml Liquor Maraschino
5ml Orange Curacao
5ml Creme de Menthe
5ml Parfait Amour
5ml Cognac

18. Shamrock

10ml Creme de Cacao
10ml Creme de Menthe
10ml Bailey's

20. A.B.C

10ml Amaretto
10ml Bailey's
10ml Cointreau

CUP& PUNCH

1. ABER RHUM PUNCH (pha cho 20 người):

THÀNH PHẦN: 50g đường, một chai Rum nâu, 3lon Sô đa, 1 lít nước Dứa, 6 quả Cam vắt, 6 quả Chanh vắt.

PHƯƠNG PHÁP: Dùng bát to, hoà tan Đường vào nước Dứa rồi đổ thêm nước Cam, nước Chanh và rót Rum vào. Lấy thìa trộn đều và đặt vào giữa bát một miếng đá to (bằng chiếc bánh mì) cho vào tủ lạnh. Đến lúc dùng, pha loãng bằng Sôđa và bỏ thêm nhiều Dứa, Cam khoanh, Anh đào, Dâu tây tươi.

2. ARTILLERY PUNCH (pha cho 50 người):

THÀNH PHẦN: 5 lít rượu Táo, 1 chai Bourbon, 1chai Rum nâu, 3kg Cam, 1kg Dâu tây, 6 quả Dứa, 1 chai Champagne.

PHƯƠNG PHÁP: Dứa và Dâu tây đem ép lấy nước. Vắt Cam rồi trộn với nước Dứa Dâu và rượu Táo, Bourbon, Rum. Lúc dùng đổ thêm Champagne và đá cục. Có thể làm trước 1/2 ngày.

3. AZTEC PUNCH (pha cho 30 người):

40cl nước Trà đen để nguội, đổ vào bát to với:

- Một miếng đá to (bằng chiếc bánh mì).
- 1 Chai Tequila.
- 4 lít nước Bưởi hoặc Cam.

- 30ml nước Chanh.

- 120ml Si-rô Đường.

Trộn đều mỗi ly dùng với 1 hoặc 2 cục đá.

4. BRANDY PUNCH (pha cho 15 người):

THÀNH PHẦN: 1 chai Brandy 300ml, Cointreau 100ml, Rum trắng 50ml, 20 quả Chanh vắt, 1 lít Sôđa, trái cây đang mùa ướp lạnh.

PHƯƠNG PHÁP: Hoà tan đường vào nước Chanh trong bát to. Bỏ một miếng đá to rồi cho tất cả thành phần vào, trừ Sôđa. Trộn kỹ. Cho vào tủ lạnh, lúc dùng đổ nước Sôđa vào, bỏ thêm trái cây đang mùa cắt lát.

5. CECEMA PUNCH (pha cho 30 người):

THÀNH PHẦN: 1 lít nước Dứa, 1 lít nước Cam, nước vắt 4 quả Chanh vắt, hai chai Rum trắng, 1/2 chai Si-rô Đường, 2 lít Limonade, 3 quả Cam.

PHƯƠNG PHÁP: Hoà lẫn nước các thứ trái cây, Rum và Si-rô vào liền to. Lúc dùng bỏ thêm 30 cục đá nhỏ và các khoanh Cam.

6. FLIBUSTIER (pha cho 15 người):

THÀNH PHẦN: 1 lít Rum trắng, 1/2 lít Vang trắng, 6 quả Cam vắt, 4 quả Chanh vắt, 300gr Dứa thái miếng, một ít Vani, 25cl Si-rô Đường, 1 thanh Quế, bột Nhục-Đậu-Khầu.

PHƯƠNG PHÁP: Đổ Rum, Vang trắng, nước Cam, Chanh và các miếng Dứa vào bát to. Sau đó cho Vani, Quế

và bột Đậu-Khấu vào khuấy đều rồi cho vào tủ lạnh trong vài giờ. Lúc dùng bổ thêm các khoanh Cam và Chanh.

7. GOLDEN RHUM PUNCH (pha cho 30 người):

THÀNH PHẦN: 1 chai Rum nâu, 20cl Liqueur Mơ, 1/2 nước Bưởi hoặc Cam, 1/4 lít nước Dứa, nước vắt 2 hoặc 3 quả Chanh.

PHƯƠNG PHÁP: Đặt một miếng đá to (bằng chiếc bánh mì) vào giữa liễn. Bỏ các thành phần vào, trộn kỹ. Lúc dùng đổ thêm Sôđa (từ 1/2 đến 1 lít tùy sở thích), vài khoanh Cam và Dứa thái miếng.

8. SANS SOUCI (pha cho 4 người):

Cho vào hủ nhỏ 1/3 đá cục và:

- 60ml Rum nâu.
- 60ml Grand Marnier.
- 60ml Tia Maria.
- Nước nửa quả Chanh.
- 1/2 lít nước Cam.

PHƯƠNG PHÁP: Lấy thìa trộn kỹ, dùng cốc Vại (Mug) và ống hút.

***Lưu ý:** Công thức 30 Cocktail Quốc tế chọn lọc và 15 Cocktail Classic, 15 Cocktail Fancy là ở trong 3 đĩa hình do các Bartender nổi tiếng thế giới thao tác pha chế và trang trí. Nếu bạn có nhu cầu những đĩa hình nói trên xin liên hệ:*

Ô. Nguyễn Xuân Ra - 30 Ngô Gia Tự - Đà Nẵng - ĐT: 829800.

Chương 4

TỔ CHỨC TIỆC COCKTAIL

Tiệc Cocktail quen gọi là tiệc rượu, cũng cùng loại hình như tiệc đứng, nhưng chủ yếu là uống còn thức ăn chỉ là phụ.

1. **ĐẶC ĐIỂM:** Chiêu đãi được số đông, ít tốn kém và bận rộn nhưng không kém phần long trọng. Loại tiệc này mang tính thân mật, nhẹ nhàng. Khách mời dễ dàng cùng nhau trò chuyện riêng tư, tự do, thoải mái...

2. **ĐỊA ĐIỂM:** Nơi tổ chức tiệc có thể là phòng khách tư gia, câu lạc bộ, hội trường, phòng ăn, Bar rượu trong khách sạn hoặc tổ chức ngoài trời (sân, vườn, sân thượng) v.v... tùy theo lượng khách mời tham dự. Điều lưu ý là số khách mời phải thích hợp với mặt bằng, không được quá đông hoặc thưa thớt quá.

3. **THỜI GIAN:** Tiệc thường được tổ chức vào buổi sáng bắt đầu từ 10 giờ, buổi chiều từ 16 giờ hoặc buổi tối từ 20 giờ. Thời gian không nên kéo dài quá 2 giờ, trừ trường hợp có kết hợp khiêu vũ nhưng cũng không quá 4 giờ.

4. **CÁCH BÀI TRÍ:** Có thể bày sẵn món ăn trên một số bàn nhỏ kê chung quanh phòng tiệc hoặc ngoài trời. Nếu tổ chức trong hội trường hoặc phòng họp rộng thì nên đặt một bàn dài, trang trí đẹp. Bàn được xem là nơi bày thức ăn, đồ uống chính, còn những bàn nhỏ là phụ. Ghế ngồi không bắt buộc phải đủ với lượng khách mời nhưng phải bố trí cho

khách có chỗ đi lại hoặc họp thành nhóm vài ba người, đứng nói chuyện với nhau thoải mái.

5. THỨC ĂN: Chủ yếu là uống nên không đòi hỏi nhiều thức ăn hoặc thức ăn cầu kỳ như tiệc đứng. Thông thường gồm có:

- * Các loại hạt khô: Đậu phộng rang hoặc da cá, hạt Dẻ, Hạnh nhân, hạt Điều...

- * Trái cây ngâm dấm, muối: Ô-liu đen, Ô-liu xanh, Dưa chuột, bắp Cải muối...

- Đồ nguội: Xúc xích, Jambon xông khói, nem, chả, trứng cút, phô-mát...

- Nếu có thêm những món nướng, dứt lò, bánh: Olive farci, Chèvre, Nấm nhồi cá mồi... thì càng hấp dẫn khẩu vị khách.

6. ĐỒ UỐNG: Đặt ở bàn kê riêng hoặc ở quầy Bar.

7. ÂM NHẠC: Chỉ dùng nhạc nhẹ, nhạc thính phòng. Khi bắt đầu khiêu vũ mới thay đổi nhạc.

1. CHUẨN BỊ TỔ CHỨC TIỆC:

Tạo sự đáp ứng phù hợp là điều quan trọng để góp phần thành công tổ chức tiệc. Chẳng hạn bạn không được phép đặt rượu sai vị trí hoặc cho đậu phộng vào đĩa quá ít. Nhưng bạn cũng sẽ làm cho khách không hài lòng nếu lượng rượu chỉ đủ đáp ứng một nửa thời gian bữa tiệc.

Vậy trước hết phải biết những loại thức uống nào cần có và phải có bao nhiêu là vừa.

* Ít nhất hai loại rượu như Gin, Vodka (có thể là Rum và Tequila) Scotch, Bourbon (có thể là Blended Whiskey).

* Hai loại Vermouth: Dry và Sweet.

* Vang trắng và Vang đỏ (có thể dùng Rosé và Vang nặng như Port hay Sherry).

* Bia.

* Các loại thức uống không cồn.

Khi quyết định chọn một loại rượu để phục vụ, nên dựa vào 5 tiêu chí sau đây:

1. THEO MÙA: Các loại rượu nhẹ, Bia và Vang trắng được ưa thích trong mùa nắng. Ngược lại, vào mùa Đông thì nên chọn rượu mạnh, Cà phê, Sherry, Brandy và Vang đỏ.

2. TUỔI TÁC CỦA KHÁCH: Giới trẻ thường ưa dùng rượu nhẹ, rượu pha, Vang, Bia và các loại Cocktail có hương vị ngọt. Các vị lớn tuổi lại thích rượu nặng, không pha chế. Đối với khách lớn tuổi và sành điệu thì nên có loại rượu chất lượng cao và nổi tiếng.

3. NGÀY NGHỈ, CHỦ ĐỀ VÀ CÁC DỊP ĐẶC BIỆT: Nếu bữa tiệc được tổ chức nhân dịp một kỷ nghỉ hoặc bữa tiệc đặc biệt thì phải trang trí và cung cấp đồ uống, thức ăn cho thật phù hợp. Trong tiệc Giáng sinh nên dùng rượu trắng, rượu hâm nóng, rượu ngũ vị. Còn Sâm banh thì dùng trong tiệc Giao thừa, rượu ngũ cốc dùng trong ngày lễ Tình yêu...

4. THỜI GIAN TRONG NGÀY: Không nên dùng quá nhiều Zombie hay Gin và Tonic trong các tiệc tổ chức vào

khoảng 10 giờ sáng. Thay vào đó là các loại Cocktail như Mimosa, Screw Driver và Bloody Mary. Để kích thích ăn ngon miệng nên dùng rượu khai vị trước khi vào tiệc, có thể dùng Vang, Cocktail nhẹ, Dubonnet và Vang trắng. Một nguyên tắc chung được xem như tiến bộ của thời đại là tăng thêm rượu và các thức ăn khác vào thời điểm đỉnh cao các bữa tiệc dài từ 8 giờ tối đến 2 giờ sáng vì có khiêu vũ.

5. THEO SỞ THÍCH CỦA KHÁCH: Phải biết phán đoán để có sự điều chỉnh cho phù hợp. Nếu khách chỉ dùng Sombrero thì hãy để sẵn trong quầy một chai Kahlúa. Theo cách này ngay cả khi khách chỉ dùng rượu nhẹ cũng vẫn có thể áp dụng được.

II. CHUẨN BỊ CÁC LOẠI ĐỒ UỐNG VÀ DỤNG CỤ:

*** RƯỢU :**

Đối với thức uống này, chỉ nên dùng loại chai 75cl cho sáu người trong bữa tiệc Cocktail kéo dài 2 giờ. Phải điều chỉnh thời gian dùng rượu của khách một cách tế nhị. Chai 75cl thường là chai dễ cầm, không nên dùng loại chai quá lớn để rót vào một ly nhỏ trừ khi đó là bữa tiệc gia đình thông thường. Mỗi loại Vermouth chỉ cần một chai là đủ.

Khi chọn mua một loại rượu nào đó, hãy suy tính cẩn thận. Sự lựa chọn thường bị chi phối bởi hai yếu tố: khả năng tài chính và sở thích. Nếu khả năng ngân sách cho phép và bữa tiệc thuộc loại quan trọng thì không nói, nhưng với khả năng có hạn thì chỉ nên dùng loại rượu thường (tất nhiên chất lượng phải đảm bảo nhưng giá rẻ hơn). Loại rượu

chất lượng không cao hoặc phổ biến thì chỉ nên dùng trong bữa tiệc chiêu đãi bạn bè, đồng nghiệp. Và nếu không muốn để khách biết rằng rượu đang dùng là loại rẻ tiền thì có thể cho thêm Chanh, Đường hoặc một ít rượu ngũ cốc.

Dùng loại rượu thường thì giá rẻ, tiết kiệm được nhiều và nếu biết cách pha chế một cách tinh vi thì khách không thể phân biệt nổi. Với cách này có thể tiết kiệm để mua thêm các loại rượu cao cấp hơn, dùng đồ uống nguyên chất.

Khi chuẩn bị một tiệc lớn, nên đến cửa hàng rượu yêu cầu họ bán theo lối ký gửi. Sau bữa tiệc có thể trả lại những chai chưa khai.

*** BIA:**

Theo định mức, cứ 10 người khách dùng hết một thùng bia 12 chai cho bữa tiệc kéo dài 2 giờ. Giới trẻ dùng bia nhiều hơn các vị có tuổi.

*** RƯỢU VANG:**

Tùy từng bữa tiệc mà lượng rượu và loại rượu dùng cũng khác nhau. Một người có thể dùng hết 3 ly Vang trong khi người có tuổi chỉ dùng hết nửa ly. Tóm lại, lượng rượu tiêu thụ còn tùy thuộc vào tuổi tác. Tuổi trẻ thường uống nhiều hơn người già. Trong điều kiện thời tiết ẩm áp, Vang trắng được ưa chuộng hơn Vang nặng. Vang đỏ, Sherry thì lại phù hợp với mùa Đông.

*** RƯỢU PUNCH:**

Rượu Punch có thể được dùng thêm hoặc thay thế hẳn cho một số các loại thức uống khác. Phục vụ loại rượu này

có thể giảm được thời gian giành cho việc pha chế Cocktail. Với rượu Punch, sẽ dễ dàng tạo được ấn tượng tốt đẹp khi có được một công thức hoàn hảo. Lượng rượu cần bao nhiêu còn tùy thuộc vào độ cồn của rượu.

* SODA, NƯỚC TRÁI CÂY, TONIC... :

Cần khoảng hai lít để dùng pha trộn với một ly rượu nhẹ. Các loại nước thường dùng là Soda, Tonic, nước trái cây, nước khoáng, Cola v.v... Nước có ga để pha chế loại Cocktail nặng độ cồn như Soda, Bia Gừng... thì giảm lại bớt vì những khách quen dùng Whisky ít thích pha thêm các loại này. Tuy nhiên, phải tính kỹ số lượng cần mua, vì còn phải phục vụ cho những khách không dùng được rượu. Ngoài ra nên chuẩn bị thêm một ít nước trái cây và nước ngọt.

* NƯỚC ĐÁ:

Trường hợp các loại Whisky và Gin đã hết sạch, khách có thể chuyển sang yêu cầu một loại rượu khác. Nhưng với nước đá thì không có gì thay thế được. Tuy nhiên, nếu có một người nào đó từng uống Rhum với Coca trong điều kiện nhiệt độ phòng thì họ sẽ bảo uống với đá không mấy thích thú. Tóm lại, muốn hay không thì nước và đá vẫn là thứ không thể thiếu.

Trong điều kiện bình thường, với bữa tiệc kéo dài 2 giờ, lượng nước đá dành cho mỗi người khoảng 250 gam. Vào mùa Đông, lượng này có thể giảm bớt nhưng phải tăng lên vào mùa Hè.

* VẬT LIỆU TRANG TRÍ:

Chanh và Cam là các thứ không thể thiếu trong việc trang trí ly Cocktail. Chuẩn bị Cam và Chanh mỗi thứ vài quả, cắt thành nhiều khoanh trước để phục vụ.

* THỰC PHẨM:

Khi phục vụ Cocktail, không thể không phục vụ thêm thực phẩm ăn kèm. Ít nhất cũng phải có Lạc rang, Khoai tây rán hay thức ăn nhẹ nào đó cũng được...

* DỤNG CỤ:

Ít nhất phải chuẩn bị một thùng đựng rác, một thùng đựng đá dùng ướp lạnh loại lớn, một dao sắc để cắt trái cây, một bình đựng nước, một vài khăn lau và một số gạt tàn thuốc. Chiếc gạt tàn tưởng chừng không mấy quan trọng nhưng cú thử hình dung khi một vị khách phui tàn bay tứ tung chỉ vì thiếu gạt tàn!

* KHĂN GIẤY:

Khi phục vụ Cocktail, phải cần đến nhiều khăn Cocktail. Để dễ nhìn, nên đặt chồng khăn trên quầy, rồi đặt một chiếc ly vào giữa và xoay ly theo chiều kim đồng hồ để khăn xò ra. Khi lấy ly đi, sẽ có được một chồng khăn Cocktail xò hình quạt rất đẹp.

* CÁC LOẠI LY:

Trong một bữa tiệc, ly tạo nên dáng vẻ vui mắt, sang trọng. Chỉ cần 25% loại LY THẤP, chưa được khoản 15cl

và 75% loại LY CAO chứa từ 25cl đến 30cl. Ly cao (Highball) dùng đựng bia và các loại Cocktail thích hợp. Một số ít các loại ly Cocktail như ly Cocktail, Tumbler, Cup, Flute... Số lượng ly cần thiết cho một người trong bữa tiệc (2 giờ) ít nhất là hai cái. Nếu bữa tiệc có khiêu vũ thì phải có 3 ly cho mỗi người vì người ta thường quên là ly mình nằm ở đâu sau khi khiêu vũ.

III. CÁCH PHỤC VỤ KHÁCH:

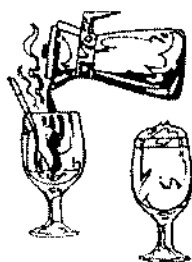
Nếu tiệc không phải là KHÁCH TỰ PHỤC VỤ RƯỢU thì trong phòng tiệc phải kê hai bàn để dùng làm quầy rượu, phục vụ cho khoảng 50 đến 70 khách. Mỗi quầy do một Bartender phụ trách pha Cocktail và rót rượu trong chai cho khách.

Bữa tiệc được bắt đầu sau khi chủ tiệc nói lời cảm ơn sự hiện diện của quan khách. Giữa lúc này, người Bartender và nhân viên phục vụ mang khay rượu lần lượt đến mời khách. Trên khay đặt kín ly, gồm vài ba loại Cocktail khác nhau để tùy khách chọn lựa theo sở thích.

Khách uống xong ly rượu đầu tiên thì mang ly đến quầy rượu để Bartender rót tiếp một loại Cocktail được pha sẵn trước đó vài giờ đựng trong bình (Pitcher) hoặc trong bát lớn (Bowl). Trường hợp khách không uống Cocktail Punch mà muốn uống một loại Bia rượu nào đó có bày trên "quầy" thì bảo Bartender rót.

Dự tiệc Cocktail, khách uống thoải mái, còn ăn thì chủ yếu là để "dẫn bụng và đưa cay". Chỉ khi nào bữa tiệc bắt đầu thì mới có nhiều người phục vụ mang khay mời khách ly Cocktail khai mạc. Sau đó những Bartender trở về đứng làm nhiệm vụ tại quầy, chỉ còn lại vài nhân viên phục vụ sẵn sàng đáp ứng mọi yêu cầu của khách. Nguyên tắc người pha chế trong các tiệc Cocktail phải luôn luôn có mặt tại nơi làm việc. Như thế sẽ đảm bảo có thể phục vụ tốt mọi người khách, đồng thời giới hạn được mức độ uống của khách. Nếu trong bữa tiệc có người say xỉn thì Bartender bị đánh giá là thiếu theo dõi và thuyết phục khách.

Khi tất cả khách đã ra về, trước hết là sắp đặt lại các loại rượu và thức uống còn thừa. Sau đó lấy thiết bị rót rượu nhanh ra khỏi chai, đẩy nút chai lại và bắt đầu kiểm kê từ các chai rượu đã khai hoặc chưa khai đến những lon Soda, Nước ngọt, trái cây v.v... Cũng phải kiểm kê các dụng cụ pha chế, ly cốc. Kiểm kê xong dụng cụ và ly cốc phải được đem rửa sạch lau khô.



THỐNG KÊ SỐ LƯỢNG CHUẨN BỊ TIỆC COCKTAIL (50 NGƯỜI)

CHUNG LOẠI RƯỢU VÀ ĐỒ UỐNG	SỐ LƯỢNG	LY VÀ DỤNG CỤ	SỐ LƯỢNG
Whisky Scotland	1 chai	Champagne Flute	12 cái
Whiskey U.S.A	1 chai	Cocktail	12 cái
Whisky Canada	1 chai	Highball	6 cái
Tequila	2 chai	Vang	6 cái
Gin	1 chai	Old-Fashioned	6 cái
Vodka	2 chai	Ly nước trái cây	12 cái
Sherry	1 chai	Ly Đa dụng	12 cái
Rum Bacardi	1 chai	Bình lắc	2 cái
Vermouth	2 chai	Ly trộn	2 cái
Vang	6 chai	Thìa dài	2 cái
Bia	24 chai	Chậu	2 cái
Coca Cola	24 lon	Bình nước	2 cái
Soda	24 lon	Xô	2 bộ
Tonic Water	6 lon	Khui nút Vang	2 cái
Nước khoáng	12 chai	Khui Bia	2 cái
Nước Chanh	1 chai	Dao cắt	1 cái
Nước Cam	2 chai	Thớt	1 cái
Nước Cà chua	2 chai	Khay đựng thức ăn	4 cái
Nước Dứa	1 chai	Thùng ướp lạnh	2 cái
Angostura Bitter	1 chai	Tấm	1 hộp
Sì rô lệu	1 chai	Khay	6 cái
Đường trắng	1 ký	Khăn giấy	4 hộp
Trứng gà	5 quả	Thùng rác	2 cái
Cam, Chanh	20 quả	Đá	15 ký

Chương 5

ẢNH HƯỞNG CỦA RƯỢU ĐỐI VỚI CON NGƯỜI

Sử dụng có chừng mực và đúng cách thì có thể phát huy được điểm tốt của rượu. Ngược lại, hậu quả không phải nhỏ.

Thật vậy, rượu là tác nhân làm giảm sút các hoạt tính của trung tâm hệ thống não bộ và thần kinh. Chỉ cần uống vài ly rượu vào buổi trưa là chúng ta sẽ thấy ngay ảnh hưởng của rượu đối với con người !

Bạn sẽ có cảm giác thanh thản khi uống một vài ly Vang trong bữa ăn hay thưởng thức món xúc xích với Bia. Những điều đó làm cho bạn tin tưởng hoàn toàn vào các mục quảng cáo về rượu. Đúng vậy, nó thực sự làm cho cuộc đời bạn tươi đẹp hơn nếu bạn biết dùng đúng lúc và với liều lượng vừa phải.

Tuy nhiên, rượu cũng là thứ tàn phá cuộc đời bạn do sự thiếu hiểu biết và lạm dụng. Ngoài ra, còn nhiều vấn đề khác có liên quan tới rượu mà không thể xem thường. Một người khỏe mạnh nhất cũng có thể bị tác hại do dùng quá nhiều rượu. Việc uống rượu trước kia đã từng được coi là việc của những kẻ ăn chơi thì ngày nay còn liên quan tới mọi lĩnh vực kinh tế - xã hội.

Việc lạm dụng các chất rượu, cồn sẽ dẫn tới làm chết dần những tế bào trong các khu vực khác nhau của não và phá vỡ mối liên hệ các nơ-ron thần kinh. Đồng thời, nảy sinh

những quá trình hủy hoại khó vãn hồi trong não và hệ thần kinh. Kết quả có thể phát triển chứng viêm dây thần kinh, đi kèm với việc mất cảm giác và suy đồi trí lực. Trường hợp người nghiện rượu nặng nếu không kịp thời ngừng uống thì sẽ bị ảo giác và run rẩy. Lạm dụng các chất rượu sẽ mang lại cho bản thân vô số bệnh như xơ gan, loét dạ dày, tăng trương lực, tăng huyết áp, tăng nguy cơ chảy máu não và đau tim.... Đồng thời rượu cũng tác hại lớn các cơ tim, kìm hãm quá trình hình thành hồng cầu và cơ thể trước các bệnh truyền nhiễm. Rượu còn là nguyên nhân chủ yếu của bệnh bất lực đối với đàn ông và bệnh ung thư gan, dạ dày, trực tràng, hệ tiêu hóa, vòm miệng và vùng họng.

Trước mắt, nếu uống nhiều rượu mà lái xe thì đúng là đùa với tử thần! Các tai xé say xỉn là nguyên nhân của gần một nửa số tai nạn giao thông xảy ra hàng ngày.

I. TÁC DỤNG SINH LÝ SUY NÃO:

Có thể con người thực chất có tạo ra được một lượng nhỏ cồn tự nhiên bằng cách chuyển hóa tinh bột từ thức ăn. Do đó, khi ta uống rượu vào, lượng cồn dư thừa được chuyển vào mạch máu dẫn đến các bộ phận của cơ thể, nó gây tác dụng cho đến khi chuyển hóa thành Ôxít.

Trong rượu đều có chứa cồn tổng hợp. Sự khác biệt chủ yếu giữa cồn tổng hợp và các loại cồn khác là nó chuyển hóa nhanh thành các hoạt chất ít gây hại khi vào cơ thể. Trong khi đó, các loại cồn khác lại chuyển hóa chậm, trở thành các chất độc hại. Do đó, tuyệt đối không nên dùng

rượu có chứa các loại cồn không phải là cồn tổng hợp. Khi cơ thể thực hiện quá trình chuyển hóa rượu thì phải qua 3 bước cơ bản: tiếp nhận, phân phối và quá trình ô-xi hóa. Trong giai đoạn tiếp nhận, khác với các loại thức ăn, rượu chuyển nhanh vào mạch máu mà không cần qua quá trình tiêu hóa. Một số hoạt chất sẽ thay thế cho quá trình này. Nếu uống rượu trong lúc đói bụng, rượu sẽ bị giữ lại lâu hơn trong dạ dày, nên quá trình tiếp nhận lẽ ra phải được diễn ra nhanh. Tuy nhiên phải biết cuối cùng cồn cũng được đưa vào ruột non và đến các mạch máu. Hiệu quả tác động của rượu còn phụ thuộc rất lớn vào thể trạng của người uống rượu. Với cùng một lượng rượu uống vào như nhau thì người to con ít bị tác dụng hơn là người nhỏ con vì lượng rượu được phân đều khắp cơ thể. Người có thể trọng lớn, mao mạch nhiều và do đó lượng rượu vào mỗi bộ phận ít hơn ở người nhỏ bé.

Sau khi vào các mạch máu, cồn thấm vào các cơ quan nội tạng với số lượng cân bằng với lượng nước có trong các cơ quan. Não bộ con người lại là nơi tập trung nhiều nước, do vậy, mọi sự tác dụng của rượu lên não bộ thể hiện thành các đặc trưng trực tiếp ở người say rượu. Phản ứng rõ ràng nhất của não bộ thay đổi tùy theo lượng cồn có trong máu. Vì lẽ đó, người ta đã dùng một chỉ số để chỉ mức độ say xỉn gọi là mức tập trung cồn trong máu (BAC : Blood Alcohol Concentration). Đó là số phần trăm của lượng cồn được gọi là nồng độ cồn trong máu (BAL: Blood Alcohol Level). Cồn là một chất có khả năng ức chế các khả năng hoạt động

của các bộ phận, nên khi lượng cồn tăng, thì các phần não bị ức chế cũng tăng lên.

Mỗi người có một phản ứng rất khác nhau khi uống rượu. Tuy nhiên, đối với một người bình thường khi chỉ số BAC xấp xỉ 5% thì võ não bị kích thích và người đó trở nên chậm chạp.

Khi chỉ số BAC lên đến 10%, khu điều khiển của não bị ức chế và trung khu vỏ não bị suy yếu. Biểu hiện là người uống bắt đầu chao đảo, ăn nói không được nghiêm chỉnh, không đưa được chìa khóa vào đúng lỗ khóa. Mọi sự kiểm chế tiêu tan hết.

Rượu bắt đầu tấn công não giữa nếu tiếp tục uống cho chỉ số BAC tăng lên 20%. Não giữa là nơi điều khiển mọi hành vi tình cảm. Do vậy, lúc này thì người uống không còn thể hiện sự tỉnh táo được nữa. Mọi khả năng vốn có về cảm nhận và điều khiển sẽ suy giảm đến mức độ người ta chỉ muốn được đặt lưng vào đâu đó. Một vài người thì cười, có người lại khóc, một số khác thì giận hờn, có số lại rất lãng mạn... một số thì lại có tất cả mọi cảm xúc ấy.

Ở mức BAC là 30%, não dưới, nơi điều khiển các giác quan cũng bị ức chế. Người uống lúc này hầu như không nhận biết được điều gì về thế giới quanh mình mặc dầu đang thức. Nhiều người trong giai đoạn này như là đã "tạm biệt thế giới" vì sau khi tỉnh lại, họ không còn nhớ là họ đã làm gì lúc đó. Vì vậy, mọi hành động mà người ta làm trong lúc này cần phải được xem xét kỹ, có thể đó chỉ là hành động vô ý thức.

Khi BAC nằm ở khoảng 35-45%, bữa tiệc có thể đã tàn. Người có chỉ số này bắt đầu hôn mê và cần đưa đi cấp cứu tại bệnh viện. Phải lưu ý đây là mức độ bắt đầu có thể gây tử vong. Trong trường hợp này, cơ thể không thể tiếp nhận được nữa, đó là lúc chỉ số BAC cũng bắt đầu hạ dần xuống một mức có thể chịu đựng được.

Mức BAC 60% có thể làm tê liệt bộ phận não bộ điều khiển các hoạt động tự nhiên của cơ thể như thở, nhịp tim. Mức độ này lên rất nhanh, nhanh hơn ta vẫn nghĩ và đến lúc đó, định mệnh là một điều gì đó khó có thể tránh được.

Sau đây là bảng tóm tắt mức tác động của chỉ số nồng độ cồn trong máu (BAC) lên não bộ đối với một người bình thường. Trong thực tế thì mức tác động có thể thay đổi. Tuy nhiên, một sự chỉ dẫn chung để dùng cho nhiều người rất là cần thiết.

BAC (%)	ẢNH HƯỞNG
5%	Giảm sự kiểm soát và kiểm chế bản thân, đầu óc kém sáng suốt.
10%	Cơ thể mất cân bằng, đi đứng xiêu vẹo, nói năng vụng về, mất mề.
20%	Giác quan hết nhạy bén, mất khả năng điều khiển cảm xúc tình cảm.
30%	Hầu như mất hết ý thức, cơ thể bị tê liệt.
35-45%	Rơi vào trạng thái hôn mê, bắt đầu có nguy cơ tử vong.
60%	Tử vong.

II. LÁI XE KHI SAY RƯỢU:

Thật là đại đột khi lái xe trong tình trạng say rượu! Thiệt hại do các vụ tai nạn thuộc loại này gây ra cộng với chi phí chữa trị, luật lệ và chi phí khác mỗi năm riêng tại Mỹ lên đến 16 tỷ USD. Và nếu hiện trạng này cứ tiếp diễn thì nguy cơ gặp tai nạn liên quan tới rượu trong cuộc đời mỗi người là 40%.

Tai nạn giao thông không phải chỉ xảy ra khi người lái xe thật say. Chỉ cần chỉ số nồng độ cồn trong máu lên 5% là người lái xe đã cảm thấy mất hết khả năng kiểm soát. Ở mức độ này một vài người bắt đầu đánh giá thấp sự nghiêm trọng tình trạng của cơ thể khi lái xe và chỉ nhận ra nguy cơ tai nạn khi đã xảy ra rồi.

Khi chỉ số BAC tăng lên, phản xạ của người lái xe giảm đi. Khi chỉ số đó là 10%, trung khu điều khiển của não bị ức chế. Kết quả là làm chậm tần số phản ứng và mất sự điều phối hoạt động. Ở mức này, phản xạ của tài xế đã quá chậm chạp đến nỗi không thể giải quyết các tình huống nguy hiểm ngay cả khi anh ta có thể nhận ra.

Mức độ cao hơn sẽ phá hủy sự điều hòa và khả năng xử lý nhiều hơn. Tác dụng của cồn bắt đầu ảnh hưởng tới hệ cơ vốn nhạy cảm đến mất và làm giảm thị lực. Thảm kịch sẽ là điều không thể tránh khỏi khi lái xe với đôi mắt lơ đãng, khu điều khiển của vỏ não bị tê liệt và xử lý kém.

Bảng kê dưới đây chỉ rõ mối liên quan giữa chỉ số BAC với vấn đề tai nạn xe cộ :

BAC (%)	MỨC RỦI RO
5%	Gấp 2-3 lần mức rủi ro bình thường
8%	Gấp 5-6 lần mức rủi ro bình thường
10%	Gấp 7-8 lần mức rủi ro bình thường
Trên 10%	Gấp 20-50 lần mức rủi ro bình thường

III. KINH NGHIỆM NHẬN XÉT NGƯỜI SAY :

Sau đây là kinh nghiệm đã được Hiệp hội nhà hàng ở Mỹ xem như là bảng hướng dẫn cho giới tiếp viên xác định tình trạng say xỉn của khách.

* MỨC ĐỘ XANH:

Ở mức độ này tuy rằng khách chưa có hành động gì đáng chú ý ngoài việc nói năng hơi nhiều và có vẻ thoải mái, vui vẻ lộ ra mặt.

* MỨC ĐỘ VÀNG:

Khách bắt đầu buông lỏng sự kiểm chế bản thân, thường biểu lộ như:

- Nói nhiều, nói lớn tiếng hoặc trầm ngâm, im lặng.
- Xử sự suồng sã hoặc quá thân mật với tiếp viên.
- Tiếp viên phục vụ hơi chậm là lớn tiếng cự nự với lời lẽ thiếu văn hóa.

- Phàn nàn như rượu không đúng loại, rượu giả...

- Ca hát om sòm.

* MỨC ĐỘ ĐỎ:

Ở mức độ này, khách hoàn toàn mất khả năng điều khiển lý trí và hành động.

- Nếu chưa gục thì uống hết ly này đến ly khác.

- Uống chưa hết đã đòi mang rượu ra thêm.

- Nói năng bừa bãi, nói những chuyện không đâu.

- Gây sự với người xung quanh, hất đổ ly tách.

- Khóc, cười như điên dại.

- Đi đứng không vững, té ngã, nôn ọe.

Tiếp viên phải biết nhận định tình trạng say xỉn của khách để khéo léo giải quyết không bán thêm rượu hoặc khuyên khách ra về. Nếu khách đã say xỉn không còn biết gì thì gọi xe để cùng bảo vệ hoặc người quản lý đưa khách về nhà theo địa chỉ trong giấy tờ của khách. Tuyệt đối không để cho khách tự lái xe ra về.

VI. BIỆN PHÁP TRÁNH SAY XỈN:

Một lời khuyên chân tình: *"Hãy uống vừa phải, cần chất lượng hơn số lượng"*.

- Để tránh say xỉn, **trước khi vào cuộc** nên uống một thìa xúp dầu ô-liu (Olive).

- **Đã vào cuộc**, nên uống một ly Vang trắng với chanh tươi. Hoặc một tách Cà phê với nhiều Đường.

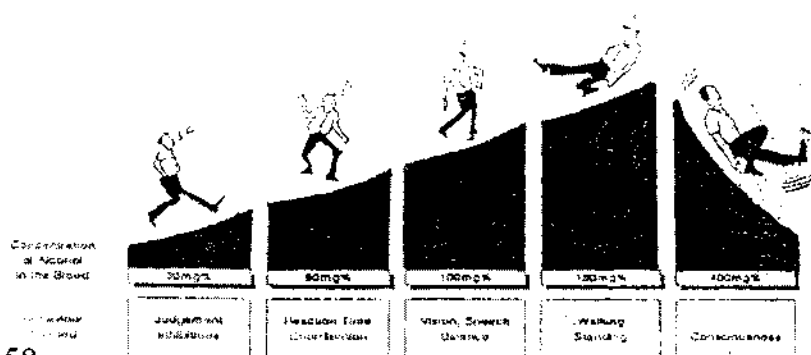
- **Mãn cuộc** nếu cần thì uống một ly:
- **BLOODY MARY** hoặc một ly **SUISESSE**:
- 1/2 tròng trắng trứng Gà - 40ml Pastis.
- 20 ml nước Chanh - 90ml Soda.

* Cho vào BÌNH LẮC nửa bình đá và các thành phần, trừ Soda. Lắc đều rồi rót ra ly GOBELET. Soda cho vào sau.

** Nhiều người thường mắc phải sai lầm khi nghĩ rằng một loại thức uống nhẹ như rượu Vang hay Bia sẽ không làm họ say như khi dùng các loại rượu có nồng độ cao hơn.*

** Cho dù là một ly Cocktail, một chia Bia, một ly rượu Vang 15cl hay một ly Sherry 9cl thì chúng đều có lượng rượu tinh chất, nếu lượng rượu bằng nhau thì ảnh hưởng đều như nhau.*

Effects of Increasing Blood Alcohol Concentration on Behaviour



Chương 6

TÌM VIỆC LÀM

Mục đích cuối cùng của bạn về việc đầu tư tiền bạc, thời gian để theo học nghề pha chế Cocktail là muốn trở thành một Bartender và tìm một chỗ làm.

Không ai có thể thay bạn theo dõi thông tin trên báo, đài hay thăm dò những nơi đang có nhu cầu tuyển Bartender. Vậy bạn hãy quan tâm trước nhất là vấn đề này. Trong lãnh vực tìm việc làm cũng cần có những kinh nghiệm. Những trang sách đề cập đến mục này sẽ giúp bạn một số điều để bạn khỏi bối ngỡ, thiếu tự tin khi đến những nơi bạn muốn xin việc.

- * Khi được tin có nơi đang cần tuyển Bartender thì phải nhanh chóng tiếp xúc, xem nhu cầu nơi tuyển người có hợp với khả năng mình không?

- * Phải chọn giờ giấc, không đến vào giờ vừa mở cửa, sắp đến giờ ăn hoặc cuối giờ.

- * Xin gặp trực tiếp Giám đốc hay người có nhiệm vụ tuyển chọn. Không nên gặp ai cũng hỏi về việc bạn đi xin việc.

- * Nếu đã gặp Giám đốc hoặc người phụ trách phần hành cho biết: "nay thì chưa nhưng sẽ tuyển". Trường hợp này thì có hai việc phải làm:

- a) Xin gởi lại cho ông ta tên, địa chỉ và số điện thoại. Đồng thời kèm theo lời cảm ơn và hy vọng sẽ được làm việc dưới quyền của ông ta.

b) Hỏi xem ông ta có biết chỗ nào cần người không, nhờ ông ta chỉ giúp vì người cùng ngành nghề họ thường có nhiều thông tin.

* Khi đến xin việc phải ăn mặc cho ra vẻ là một Bartender, nghĩa là sơ-mi trắng, quần sẫm màu. Ngoài ra, phải:

- Chú ý đến vệ sinh cá nhân.
- Áo quần sạch sẽ, thẳng nếp.
- Chải tóc gọn gàng.
- Bàn tay sạch sẽ, móng tay cắt ngắn.

v.v....

* Nếu bạn mới vào nghề thì hãy bằng lòng về lương hướng và những điều Kiện họ đưa ra để bạn có cơ hội "tập sự". Không nên đòi hỏi vì có những người đang mong có cơ hội tìm được chỗ làm như bạn để làm quen với công việc. Thậm chí có người muốn được làm không lương một thời gian.

* Khi bạn có cơ may được phỏng vấn thì nhớ phải bình tĩnh, tập trung tư tưởng và trả lời sau khi cân nhắc, suy nghĩ. Nhất là phải tự tin. Bao giờ cũng nhìn thẳng vào người phỏng vấn, không cúi mặt và nhìn chỗ khác khi trả lời.

Sau đây là những điều bạn cần đọc kỹ để tránh sai lầm.

I. BÍ QUYẾT VIẾT LÝ LỊCH:

* Nội dung một bản lý lịch nộp hồ sơ xin việc rất quan trọng. Những thông tin về năng lực, thành tích và kinh

nghiệm đã qua sẽ khiến nhà tuyển dụng lưu ý đến bạn. Một bản lý lịch mà không có thông tin cụ thể sẽ không giúp bạn được mời dự phỏng vấn.

* Cách trình bày cũng góp phần quan trọng không kém. Nên trình bày như thế nào để bắt mắt người đọc. Hãy cẩn thận khi canh lề và cách dòng, phải biết gây sự chú ý cho người đọc về điểm mạnh của mình. Phải sử dụng giấy không vết bẩn. Nếu viết tay phải viết rõ ràng dễ đọc.

* Nhà tuyển dụng cùng lúc đọc rất nhiều hồ sơ, do đó họ chỉ đọc lướt qua nên phải viết ngắn gọn. Những người đã đi làm nhiều nơi thường có lý lịch rất dài, vì vậy chỉ nên tập trung vào những kỹ năng nào có liên quan trực tiếp đến công việc đang muốn xin. Tập trung vào những chi tiết quan trọng, tránh cho nhà tuyển dụng phải đọc những thông tin không cần thiết.

* Nhà tuyển dụng muốn biết cụ thể bạn làm được gì cho Công ty của họ. Những lý lịch mơ hồ, chung chung sẽ ít được chú ý. Hãy nhắm đúng mục tiêu khi viết lý lịch xin việc.

* Cần tóm tắt các khả năng vì đây là phần quan trọng nhất của bản lý lịch. Phần này minh họa một cách rõ ràng, thuyết phục và ngắn gọn những ưu điểm của bạn để gây cho nhà tuyển dụng chú ý nhanh nhất.

* Hãy nêu những thành tích mà trước đây bạn đã làm lợi cho những Công ty khác trong nhiều lĩnh vực.

* Nêu rõ ràng những kỹ năng, phẩm chất và kinh nghiệm, nhưng không được phóng đại và nói sai sự thật. Khi nêu chức vụ cũ phải làm nổi bật trách nhiệm đã được giao. Đồng thời nêu cụ thể tên Công ty cũ và thời gian làm việc.

* Nhà tuyển dụng rất bức mình khi đọc hồ sơ xin việc bị lỗi chính tả. Vì nhà tuyển dụng sẽ đánh giá chất lượng làm việc của bạn.

* Sau khi hoàn tất hồ sơ xin việc, bạn cần đặt ra các câu hỏi để kiểm tra lại nội dung hồ sơ: 1. Lý lịch có thông báo rõ ràng và nhanh chóng cho nhà tuyển dụng biết rằng bạn có khả năng làm công việc mà họ cần không? 2. Lý lịch có nêu được điểm mạnh của bạn không? 3. Các thông tin trên lý lịch có hỗ trợ cho công việc bạn muốn xin không? 4. Có nên bỏ bớt những thông tin nào không? 5. Lý lịch có nêu rõ các kỹ năng của bạn không ?

II. NHỮNG CÂU HỎI THƯỜNG GẶP TRONG QUÁ TRÌNH THAM GIA PHỎNG VẤN:

1. Hãy nói về bạn?
2. Tại sao bạn lại thôi việc nơi cơ quan cũ?
3. Bạn có kinh nghiệm gì trong lĩnh vực này?
4. Bạn có nghĩ rằng bạn thành công trong cuộc phỏng vấn này không?
5. Bạn biết gì về Công ty này?

6. Bạn đã làm gì để nâng cao kiến thức của bạn trong năm vừa qua?

7. Ngoài công việc này bạn có xin việc ở một nơi nào khác không?

8. Tại sao bạn muốn làm việc cho Công ty này? Bạn có biết ai ở Công ty này không?

9. Bạn muốn mức lương như thế nào?

10. Bạn có thể là người làm việc đồng đội không?

11. Bạn nghĩ bạn sẽ làm việc bao lâu với chúng tôi, nếu bạn được chấp nhận?

12. Triết lý làm việc của bạn là gì?

13. Bạn nhận xét và đánh giá Công ty này như thế nào?

14. Tại sao chúng tôi phải nhận bạn làm việc ?

15. Hãy nói về một đề nghị mà bạn đã có?

16. Điểm mạnh (ưu điểm) của bạn là gì?

17. Tại sao bạn nghĩ bạn sẽ làm tốt công việc này?

18. Những loại người nào mà bạn từ chối làm việc chung ?

19. Hãy cho biết những vấn đề khó khăn mà bạn đã gặp phải khi làm việc với sếp của bạn?

20. Những điều gì làm bạn lo lắng khi làm một công việc?

21. Hãy cho biết khả năng của bạn khi làm việc dưới môi trường áp lực cao?

22. Những yếu tố động viên nào giúp bạn làm việc tốt nhất ?

23. Bạn có sẵn sàng đi làm việc ngoài giờ, ban đêm, ngày nghỉ cuối tuần được không?

24. Điều gì làm cho bạn biết bạn thành công trong công việc ?

25. Hãy mô tả phong cách quản lý của bạn ?

26. Bạn đã làm gì và học gì cho một lần thất bại trong công việc?

27. Những môn học nào bạn kém nhất ?

28. Nếu như Công ty nhận bạn vào công việc này, bạn sẽ bắt đầu công việc này ra sao ?

29. Bạn có nghĩ rằng bạn quá giỏi, khả năng cao cho công việc này hay không?

30. Bạn có những kế hoạch gì để bù đắp sự thiếu kinh nghiệm của bạn?

31. Những phẩm chất nào ở người sếp mà bạn mong muốn có?

32. Hãy nói về trường hợp khi bạn giúp đỡ giải quyết mối bất hòa giữa hai người?

33. Hãy nói về một trường hợp mà bạn cảm thấy vui vẻ nhất trong công việc?

34. Bạn có những câu hỏi nào cho chúng tôi không?

III. HÃY BẮM SÁT NHÀ TUYỂN DỤNG SAU KHI DỰ PHỎNG VẤN:

Thành công trong buổi phỏng vấn đầu tiên chưa phải là lúc bạn dừng lại và chờ đợi. Hãy tiến hành ngay 1 kế sách đeo bám để theo dõi và biết kết quả về ảnh hưởng của mình đối với nhà tuyển dụng. Vậy với biện pháp theo dõi bạn sẽ nổi bật hơn so với nhiều người, ăn điểm hơn trong mắt nhà tuyển dụng.

Dưới đây là những vấn đề cần nhớ sau khi dự phỏng vấn: Khi còn nhớ rõ về cuộc phỏng vấn, bạn hãy ghi lại vào một cuốn sổ theo thứ tự sau:

1. Bạn đã gặp ai ? (tên tuổi và chức vụ).
2. Công việc đó cần yêu cầu gì? Thứ tự như thế nào ? Và thách thức nào lớn nhất ?
3. Tại sao bạn nói mình có thể làm được công việc ấy?
4. Những điều gì bạn đã làm không tốt trong buổi phỏng vấn? Vì sao? Bạn và nhà tuyển dụng đã thống nhất ý kiến thế nào? Cuối buổi phỏng vấn 2 người đã nói những chuyện gì?
5. Phân tích tất cả yếu tố trên và nghĩ xem sai lầm lớn nhất của bạn nằm ở đâu?
6. Viết thư cảm ơn người phỏng vấn đã cho bạn cơ hội gặp gỡ để họ nhớ đến bạn. Đây cũng là cách để thể hiện việc bạn quan tâm tới công việc. Bức thư cần chú ý: Thư phải đánh máy hoặc viết rõ ràng theo phong cách của nhân viên chuyên nghiệp, không nên dài quá 1 trang.

7. Bày tỏ thái độ lịch sự, cảm ơn người phỏng vấn đã dành thời gian gặp bạn trong khi công việc còn bẽ bộn.

8. Bạn cần nói với đại diện Công ty: a) Bạn chú ý vấn đề quan trọng họ đã nói và nhận thức được tính quan trọng trong đó. b) Bạn rất yêu thích công việc ấy, muốn làm và sẽ cống hiến hết mình một cách xuất sắc.

9. Bộc lộ rõ ấn tượng sâu sắc với thị trường, dịch vụ, sản phẩm và nhân vật nào đó của Công ty. Nếu thích hợp, bạn có thể nêu vài cái tên đã gặp hôm phỏng vấn và nhắc đến chủ đề người phỏng vấn bạn ưa thích mà bạn nhận thấy trong buổi phỏng vấn.

10. Trong năm ngày, nếu chưa nhận được bất cứ hồi âm nào, bạn có thể gọi điện cho người đại diện Công ty, lặp lại nội dung bức thư qua điện thoại và nhớ kết thúc bằng câu: *"Thưa Ông (Bà) tôi luôn mong muốn được làm việc tại Công ty của Ông, (Bà), vậy tôi phải làm những gì để đạt được mục đích này"* Bất cứ Công ty nào cũng không lập tức quyết định tuyển dụng ngay 1 trong hàng chục người mà Giám đốc nhân sự phỏng vấn. Họ cũng rất khó có ấn tượng về bạn sau hàng loạt màn phỏng vấn căng thẳng.

Vậy bạn hãy tự biến mình thành 1 người khác hẳn với mọi người. Nhà tuyển dụng đang cần 1 người như thế.



Chương 7

BẢNG TRA CỬU TÊN RƯỢU

ABSINTHE: Rượu mùi (Liqueur) hương hồi, chưng cất với Ngải đắng (Absinthe), Cam thảo, màu xanh lá cây.

ADVOCAAT: Rượu mùi Hà-lan, chưng cất từ Brandy với hương thảo và lòng đỏ trứng gà, 15°.

AGUADENTE DE CANA còn gọi là **CACHACA**, tên gọi chung rượu Tây-ban-nha, dùng nguyên liệu là bắp nhỏ, 40°.

AMARETTO: Rượu mùi Italia, chưng cất từ quả Mận và quả Hạnh tử thế kỷ 16. Thương hiệu:

Amaretto Di Amore, Amaretto Soromo, 28°.

AMARO: Tên gọi chung rượu có chất đắng của Italia.

AMBASSADEUR (nhân chai): Rượu khai vị nền Vang của Pháp, chưng cất với Quinquina và vỏ Cam, 16°.

AMER PICON: Rượu mùi đắng, nền Vang của Tây Ban Nha.

AMERICANO: Cocktail pha sẵn, đóng chai.

AMAROSO: Thuộc loại Xérès nhưng ngọt hơn và màu rất đẹp. Cùng loại với Amontillado của Tây Ban Nha.

ANESONE: Rượu mùi hương Hồi, giống như Pastis, sản xuất tại Italia.

ANGOSTURA: Gốc từ Rum, thêm Khổ sâm, Long đởm, vỏ Cam. Rượu vị đắng, được dùng nhiều trong pha chế Cocktail, 40°.

ANIS: Hương liệu chủ yếu là Hồi xanh hoặc Hồi ngói sao như Pastis, Pernod, Anises' Blanc.

ANISETTE rượu mùi dùng hương vị Hồi xanh, nồng độ 25°, độ đường cao, 250gr/l. Nhãn chai: Marie Brizard.

APEROL: rượu mùi vị đắng, màu Cam của Italia.

APPLE BRANDY: Rượu mùi, nguyên liệu là Táo.

APPLE JACK: Rượu táo vị chát, nồng độ cao của Mỹ.

APRICOT BRANDY: Rượu mạnh, nguyên liệu quả Mơ.

AQUAVIT: Rượu phổ biến ở Bắc Âu, nguyên liệu là hạt ngũ cốc hoặc Khoai tây, 35° - 50°.

ARMAGNAC: Rượu Brandy vùng Gascogne.

ARACK: Rượu vùng Trung Á, 45°.

AURUM: Rượu mùi Italia, màu vàng, vị Cam, 40°.

B&B (nhãn chai):

a) Tên một hãng Rum ở Caribê.

b) Một loại Cocktail pha sẵn, đóng chai gồm Bénédictine và Brandy, 43°.

BANANE (Crème): Nguyên liệu là vỏ chuối vùng Caribê.

BAILEY'S: Rượu mùi Ai-len, nguyên liệu gồm Whisky, Kem tươi, Sô-cô-la và hương liệu, 16°.

BÉNÉDICTINE (nhân chai): Rượu mùi chưng cất từ cây cỏ theo công thức cổ truyền của dòng tu Thánh Benoit (Bénédictine), 40°. Trên nhãn ghi DOM.

BITTER: Dung dịch có vị thơm và rất đắng, thường dùng trong pha chế Cocktail. Có loại dùng uống khai vị với nhân chai: Amer Picon, Campari, Fernet Branca. Có loại cô đặc như: Angostura, Peychaud, Underberg.

BLENDED: Whisky được pha trộn nhiều loại Whisky với nhau. Ở Mỹ, Blended Whisky là hỗn hợp Whisky hạt trộn với rượu trung tính hoặc rượu chưng cất nhiều lần.

BLENDER RYE: Whiskey có ít nhất 51% lúa mạch đen.

BYRRH (nhân chai): Rượu khai vị của Pháp, nền Vang đỏ, hương vị Quinquina và vỏ Cam, 17°.

BOROVICKA: Một loại Gin của các nước Đông Âu, 40°.

BOURBON: Whiskey Mỹ sản xuất tại Kentucky, Pennsylvania và Virginia, có 51% bắp và lão hóa ít nhất 2 năm trong thùng gỗ sồi trắng.

BRANDY: Tên gọi chung loại rượu mạnh, nguyên liệu là quả nho, 40°.

CACAO (Crème de): Rượu mùi Cacao, có loại màu nâu và không màu.

CAFÉ: Rượu mùi Cà-phê với nhiều nhãn hiệu Tia Maria, Kahlúa...

CALVADOS: Rượu Táo vùng Calvados-miền Normandie nước Pháp.

CAMPARI (nhân chai): Thuộc loại rượu đắng của Italia chưng cất từ quả Thảo mai (Fraise), màu đỏ tươi, 25°. Dùng pha Cocktail Americanô, Negroni...

CANADIAN WHISKY: Rượu Whisky Canada, chưng cất từ ngũ cốc.

CASSIS (Crème): Rượu ngâm với quả Lý chua, màu đen, nhiều sinh tố C, 20°.

CHARTREUSE (nhân chai): Rượu mùi sản xuất từ hơn 130 loại hương thảo có dược tính, theo công thức cổ truyền của tu viện dòng thánh Bruno ở Isère, nước Pháp. Có hai loại: xanh lá cây 55° và vàng, 42°.

CERISE: Sản xuất từ quả Anh đào như Guignolet, Cherry Brandy, Kirsch Maraschino.

CHAMBERRY: Vermouth trắng của Pháp sản xuất tại vùng Chamberry. Nhân chai: Eoissère, Dolin, Gaudin.

CHAMPAGNE: Vang sủi tăm, sản xuất tại vùng Champagne, nước Pháp. Có 3 loại: Brut (nguyên chất), Sec (ít ngọt), Demi-sec (ngọt vừa), 12°. Nhân hiệu nổi tiếng: Dom Perignon, Moët & Chandon, Mumm, Clegout, Bateau Margau.

CHERRY BRANDY: Rượu mùi ngâm Anh đào, 25°. Nhân hiệu: Cherry Marnier, Peter Heering...

CINZANO (nhãn hiệu): Vermouth Italia, gồm có: Rosso (đỏ), Secco (trắng, nguyên chất) và Bianco (vàng chanh).

COGNAC: Rượu mạnh sản xuất từ vùng nho Cognac, Pháp, 40°.

COINTREAU (nhãn hiệu): Rượu mùi chế biến từ vỏ Cam, 40°.

CORDIAL: Tên chung để gọi rượu mùi.

CURACAO: Rượu mùi Caribê, hương cam, có màu trắng, đỏ, xanh lá cây, xanh dương, 30°.

DUBONNET (nhãn hiệu): Rượu khai vị với nền Vang, 18°. Có 3 loại: Dubonnet đỏ (Dubonnet Quinquina), Dubonnet vàng (Dubonnet Blond) và Dubonnet trắng (Dubonnet Dry).

EAU DE VIE: Tên gọi rượu có nồng độ từ 30° - 70°.

FERNET BRANCA (nhãn hiệu): Rượu đắng Italia, chế biến từ cây cỏ có dược tính, 40°.

FINE CHAMPAGNE: Brandy sản xuất tại vùng Grande Champagne hoặc Petite Champagne nhưng ít nhất phải được 50% loại nho trồng tại một trong hai vùng này.

FINO: Loại rượu Anh đào nguyên chất nhưng không nặng và không ngọt.

FRAMBOISE (Crème de): Rượu mùi Pháp, cất từ quả hoang.

FRENCH: Gội tắt rượu French Vermouth, màu trắng và không ngọt.

GALLIANO: Rượu mùi Italia, hương thảo, màu vàng kim.

GENEVER: Sản phẩm của Hà-lan, nguyên liệu gồm lúa mạch đen, bắp, đại mạch, quả Bách xù, hạt Ca-li, Hồi. Được chưng cất 3 lần, nồng độ 40°. Thường đựng trong vỏ sành.

GIN: Rượu mạnh, tương tự rượu Genever của Hà-lan, 40°.

GINGER ALE: Nước Gừng có ga.

GRAND AROME: Tên một loại Rum quý, màu sậm, hương vị độc đáo.

GRAND MARNIER (nhãn hiệu): Rượu mùi nền Cognac ngâm Cam, 40° thì gọi Cordon Rouge. Thay Cognac bằng rượu mạnh khác thì gọi là Cordon Jaune.

HIGH MALT: Whisky dùng nguyên liệu là mầm nha nguyên chất.

IRISH MIST (nhãn hiệu): Rượu mùi Ai-len, gốc Whisky thêm mật ong và hương thảo, 40°.

JACK DANIEL'S (nhãn hiệu): Whiskey vùng Tennessee, thuộc loại Bourbon, 45°.

KAHLÚA: Rượu mùi Mexico, hương Cà phê, 26°.

KIRSCH: Rượu Anh đào, chưng cất hai lần, 40 -45°.

KORN: Rượu mạnh của Đức.

KUMMEL: Rượu mùi miền Bắc Âu, dùng nguyên liệu: Hôi, Thì-là Ai cập, Duôi điều, 30°-40°.

LIQUEUR: Tên gọi chung các loại rượu mùi.

LONG DRINK: Uống với lượng lớn từ 12-15cl, dùng ly lớn, nồng độ thấp. Chủ yếu dùng giải khát.

LOWLAND MALT: Scotch Whisky dùng mầm nha nguyên chất làm nguyên liệu. Sản phẩm của Ecosse.

MADÈRE: Rượu mùi gốc Vang, sản xuất tại quần đảo Madère thuộc Đại -Tây - Dương.

MALAGA: Vang mùi Tây Ban Nha, 16°.

MALIBU (nhãn hiệu): Rượu mùi hương dừa, 24°.

MANDARINE: Rượu mùi hương Quít, vị thơm dịu, 40°.

MARASCHINO: Rượu mùi Anh đào Italia, còn gọi là Marasquin, 40°. Nhãn hiệu: Casoni, Drioli, Luxardo...

MARSALA: Vang mùi, xuất xứ tại vùng Sicile, 15°.

MARC: Rượu sản xuất từ bã nho loại ra trong quá trình sản xuất Vang, 40°.

MARTINI (nhãn hiệu): Vermouth Italia, 15° gồm 3 loại: Đỏ (Rosso), Trắng (Bianco), nguyên chất không đường (Secco).

MELON: Rượu mùi hương Dưa.

MENTHE: Rượu mùi Bạc hà có hai loại: Màu xanh và trắng. Nhãn hiệu: Bols, Cartron, Cusenier, Peppermint...

MIDORI (nhãn hiệu): Rượu mùi Nhật bản, thơm mùi Dưa bở, màu xanh lá cây, 23°.

MISTELLE: Hỗn hợp rượu và nước nho tươi.

NOILY PRAT (nhãn hiệu): Vermouth của Pháp, 17°.

NOYAU (Crème de): Rượu mùi dùng tinh dầu Mận.

OLD TOM (nhãn hiệu): Gin nhẹ của Anh, hiện nay "Dry Gin" thay thế.

OUZO: Rượu mạnh Hy-lạp, hương Hồi.

PARFAIT AMOUR: Rượu mùi màu tím, thơm hoa Hồng, 29°.

PASTIS: Tên chung của các loại rượu Hồi, ủ hương Cam thảo, 45°. Nhãn hiệu: Anise, Casanis, Duval, Pastis 51... (Pháp).

PERNOD (nhãn hiệu): Rượu Hồi, 45°. Thường được thay cho rượu Absinthe trong pha chế Cocktail. Mỗi lít Pernod chứa 2gr tinh dầu Hồi.

PIPPERMINT (nhãn hiệu): rượu mùi Bạc-hà.

PISCO: Rượu Vang của Chi-lê và Pê-ru, 43°.

PLYMOUTH GIN: Gin Anh sản xuất tại Plymouth.

PORTO: Vang mùi của Bồ-đào-nha. Nhãn hiệu: Quinta Do Noval, Smith Woodhose, Warres, Graham, Martinez...

PULQUE: Rượu của Mê-xi-cô, nguyên liệu là trái Agave.

PUNTEMES (nhãn hiệu): Vermouth đỏ của Italia, vị đắng.

PUR MALT: Whisky Ecosse. Nguyên liệu thuần túy là đại mạch.

QUINQUINA: Rượu khai vị, hương Quinquina. Có tác dụng giảm nhiệt. Nhãn hiệu: Ambassadeur, Byrrh, Dubonnet, Saint-Raphael...

BATAVIA: Rượu mạnh hòa trộn với nước nho tươi.

RICARD (nhãn hiệu): Rượu Hôi.

ROCK AND RYE: Rượu mùi sản xuất ở Mỹ, nền Whiskey thêm hương Chanh, Cam.

RYE WHISKEY: Whiskey Mỹ, sản xuất ở Pennsylvania và Maryland. Nguyên liệu là hạt ngũ cốc nhưng tối thiểu phải 51% lúa mạch đen.

SAINT RAPHAEL (nhãn hiệu): Vang mùi thuộc loại Quinquina có hai màu: Đỏ sẫm và Trắng.

SAMBUCA: Rượu mạnh Italia, hương Hôi ngấm với Đường qui trong rượu tinh, 42°.

SCHNAPPS: Rượu sản xuất từ ngũ cốc, khoai tây. Mùi nồng, thơm dịu, 40°. Apple Schnapps 30°, Peach Schnapps 23°.

SHERRY (XÉRÈS): Rượu Vang được cường hóa. Nhãn hiệu: La Ina, Tiopeppe, Harvey Bristol Cream... 17°.

SIROP: Tinh dầu trái cây hòa trong nước đường cô đặc.

Trong pha chế Cocktail thường dùng Si-rô Lựu (Grenadine), Si-rô Hạnh nhân (d'Orgeat) và Si-rô Đường.

SLOE GIN: Nguyên liệu là Gin ngâm với quả Mận gai.

SOUTHERN COMFORT: Rượu mùi Mỹ, cất từ Quít, có hương Cam và cây cỏ, 40°.

STRAIGHT: Tên gọi loại Whiskey Mỹ sản xuất với kỹ thuật chỉ chưng cất một lần.

SYNAR: Rượu Đẳng Italia, chế biến từ A-ti-sô.

TEQUILA: Rượu Mê-xi-cô, nguyên liệu là cây Agave.

Nhãn hiệu: Mariachi, Cuervo, Montezuma, Sauza... 40°.

TIA MARIA (nhãn hiệu): Rượu mùi Cà-phê sản xuất tại Jamaïque (Jamaica), 27°.

THUNDERBIRD: Vang cường hóa của Mỹ, hương Táo, 17.5°.

TONIC WATER: Nước có ga, vị đắng, hương Quinquina.

TRIPLE SEC: Rượu mùi dùng vỏ Cam ngâm với rượu mạnh rồi chưng cất hai lần, 30°. Trong pha chế Cocktail thường được thay thế Cointreau.

VERMOUTH: Vang được cường độ hóa để có độ rượu từ 15° đến 18°.

Nguyên liệu: Vang trắng, Brandy và Đường đã Caramen hóa.

Có ba loại: Vermouth Blanc Sec của Pháp không ngọt, ngọt hoặc ít ngọt. Sec đồng nghĩa với Secco (Ý) và Dry (Anh).

Vermouth Blanc Douce của Pháp vị ít ngọt. Nếu Italia sản xuất thì gọi là Bianco.

Vermouth đỏ (Rosso) của Italia, ngọt và sẫm màu, rất thơm, còn của Pháp là Rose.

Nhãn hiệu: Carpano, Cinzano, Dolin (Chambrery), Gancia, Martini, Noilly Prat, Riccadonna...

XÉRES: Vang Tây-ban-nha. Tên tiếng Anh là Sherry.

YOKON JACK: Rượu mùi Canada, hương cây cỏ, 30°.

Đĩa Hình VCD

Nội dung	Thực hiện
Tự học pha chế Cocktails	Ô. Nguyễn Xuân Ra
Pha chế 30 Cocktails TOP TEN Quốc tế <i>(Kèm theo đĩa có bán in danh mục và công thức)</i>	Ô. Alex Beaumont
Pha chế 15 Cocktails CỔ ĐIỂN Quốc tế <i>(Kèm theo đĩa có bán in danh mục và công thức)</i>	Gastronomie
Pha chế 15 Cocktails THỜI TRANG Quốc tế <i>(Kèm theo đĩa có bán in danh mục và công thức)</i>	Gastronomie
Chọn cách LẮC BÌNH SHAKER thích hợp	Hội thi Singapore
FOOD & BEVERAGE - Quality Service Skills.	Education Institute
HOUSEKEEPING: Quality Guestroom	Education Institute
Nghiệp vụ Buồng	Ô. Nguyễn xuân Ra

Có nhu cầu xin liên hệ địa chỉ:

Ô. Nguyễn Xuân Ra

Địa chỉ : 30 Ngô Gia Tự - Đà Nẵng * Điện thoại : 829800

TRẢ LỜI: ĐÚNG HAY SAI

(20 câu hỏi nổi trang 6)

1. **Sai.** Được sản xuất vào năm 1951, đồng thời còn có ý nghĩa: 1 phần rượu pha 5 phần nước.
2. **Sai.** Chữ tắt của GENEVER.
3. **Sai.** Xuất xứ từ Ba-lan vào cuối thế kỷ VIII.
4. **Đúng.** Đây là ông Ngiam Tong Boon, Bartender ở Hotel Raffles (Singapore) sáng tạo năm 1915.
5. **Sai.** Thường làm nhặt Cocktail.
6. **Sai.** Phải có 51% là bắp
7. **Sai.** Nguyên liệu sản xuất Rhum là cây mía.
8. **Sai.** Cocktail bị kết tủa nhanh.
9. **Sai.** Là rượu Vang của Portugal, vùng Douro.
10. **Sai.** Được sản xuất ở vùng Cognac.
11. **Sai.** Tequila là một thị trấn thuộc Bang Jalisco của México -Cổ.
12. **Sai.** Dùng ly Brandy Ballon.
13. **Sai.** Phải hướng vào phía trong.
14. **Đúng.** Trong Bloody Mary có nhiều nước Cà chua.
15. **Sai.** Là Brandy và Benedictine.
16. **Sai.** Đây là Liqueur Creme de Menthe
17. **Sai.** Có màu xanh dương và thơm mùi vỏ Cam.
18. **Sai.** Phải dùng ly Rock.
19. **Sai.** Cả hai đều là sản phẩm của Ý
20. **Sai.** Thành phần có Tequila, Cointreau và nước Chanh. Có thể để lâu.

Chương 8

Địa chỉ Đào tạo Bartender

- **TRƯỜNG TRUNG HỌC NGHIỆP VỤ DU LỊCH HÀ NỘI**

Địa chỉ: Đường Hoàng Quốc Việt - Từ Liêm - Hà Nội

ĐT: 4-8364390 Fax: 4-7543050 E-mail: thnvdlnh@.Vnn.vn

- **TRUNG HỌC NGHIỆP VỤ DU LỊCH & KHÁCH SẠN TP. HỒ CHÍ MINH**

Địa chỉ: 23/8 Hoàng Việt - P04 - Q.Tân Bình - TP. HCM.

ĐT: 4-8364390 Fax: 08-8442238 Email: sohtsgt@ hcm.vnn.vn

- **TRƯỜNG TRUNG HỌC NGHIỆP VỤ DU LỊCH VŨNG TÀU**

Địa chỉ: 459 Trương Công Định TP. Vũng Tàu

ĐT: 064.859964 - 853334 Fax: 064.852587

Email: thdlvt@ bdn.vnn.vn

- **TRƯỜNG NGHIỆP VỤ DU LỊCH HUẾ**

Địa chỉ: 02 Trần Quang Khải TP. Huế

ĐT: 054.849446 Fax: 823156

Email: tdlhue@ dng.vnn.vn

- **NGHIỆP VỤ DU LỊCH VÀ NGOẠI NGỮ KHÔI VIỆT**

Địa chỉ: 9 Nơ Trang Long, P.7.Q.Bình Thạnh, TP.Hồ Chí Minh.

ĐT: (84.8) 8418608 Fax: (84.8) 8412 669

Email: khoiviet@saigonnet.vn

Chương trình học:

1. Cơ cấu tổ chức của một khách sạn - Một quầy Bar tư nhân.	2. Công việc và điều kiện để trở thành một Bartender
---	--

3. Chi tiết công việc của Bartender : a. Trong một ca làm việc tại quầy Bar. b. Trong một tiệc chiêu đãi (Đám cưới, Sinh nhật). c. Trong một tiệc Gala Dinner. d. Trong một tiệc Outside Catering.	4. Vệ sinh khu vực và vệ sinh cá nhân.
5. Kỹ năng giao tiếp với khách bên ngoài và khách nội bộ.	6. Quầy Bar, dụng cụ quầy bar và cách sử dụng.
7. Thức uống không cồn và cách phục vụ: - Thức uống giải khát. - Thức uống bổ dưỡng. - Thức uống có chất kích thích.	8. Rượu Vang và cách phục vụ.
9. Cocktail - Mocktail : a. Các bước chuẩn bị. b. Cách thực hiện pha chế.	10. Kỹ năng giải quyết phàn nàn.
11. ôn tập.	

➤ **HỌC VIÊN ĐƯỢC CẤP CHỨNG CHỈ NGHỀ KHI TỐT NGHIỆP DO BỘ LĐTBXH - TỔNG CỤC DẠY NGHỀ CẤP CÓ GIÁ TRỊ TRÊN TOÀN QUỐC.**

➤ **HỌC VIÊN ĐƯỢC ƯU TIÊN GIỚI THIỆU TÌM VIỆC LÀM SAU KHI TỐT NGHIỆP.**

• **TRUNG TÂM DỊCH VỤ VIỆC LÀM HỘI LH PHỤ NỮ ĐÀ NẴNG**

Địa chỉ: 02 Phan Chu Trinh Đà Nẵng - ĐT: 511.832896

• **DẠY KÈM :**

* Dạy kèm từng người tại 30 Ngô Gia Tự Đà Nẵng.

* Nhận đến dạy tại Khách sạn, Bar khắp nơi trong nước.

* Hợp đồng với Sở Du lịch, Trung tâm dạy nghề, Công ty Khách sạn...

mở lớp đào tạo Bartender.

Liên hệ : Ô. Nguyễn Xuân Ra - Chuyên gia pha chế Cocktail.

30 Ngô Gia Tự Đà Nẵng ĐT: 511.829800 -Fax: 511.828900



MỤC LỤC

Trang

Phần I

Chương 1: LỊCH SỬ COCKTAIL 9

1. Định nghĩa Cocktail 9
2. Thiết kế Bar Rượu 9
3. Bar và quầy Rượu trong khách sạn 12

Chương 2: TRANG BỊ MỘT BAR RƯỢU 15

1. Dụng cụ pha chế Cocktail 15
2. Ly uống Bia, Rượu 16

Chương 3: NGHỆ THUẬT TRANG TRÍ 23

1. Nguyên vật liệu 23
2. Những loại hình trang trí 24

Chương 4: NGUYÊN LIỆU PHA CHẾ COCKTAIL 34

1. Cách tính hàm lượng cồn 34
2. Phương pháp chung cất 35
3. Rượu mạnh (Spirit) 35
4. Rượu Mùì (Liquor) 52
5. Vang cường hóa (Vin Fortifié) 56
6. Vermouth, Vang, Bia 58

Phần II

Chương 1: KỸ THUẬT PHA CHẾ COCKTAIL 69

1. Tiêu chuẩn đo lường 69
2. Dung tích chai đựng rượu 69
3. Tiêu chuẩn đồ uống tại Việt Nam 70
4. Kỹ thuật pha chế Cocktail 70
5. Phân loại Cocktail 75
6. Nguyên tắc sáng tạo Cocktail 79

7. Phân nhóm nguyên liệu	79
8. Những kết hợp tuyệt vời !	83
Chương 2: KỸ THUẬT PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG	89
1. Quy tắc phục vụ đồ uống	89
2. Nhận lệnh gọi	90
3. Phục vụ Rượu mạnh	91
4. Phục vụ Vang	94
5. Phục vụ đồ uống nóng	102
Chương 3: CƠ CẤU TỔ CHỨC BAR RƯỢU	105
1. Quản lý Bar Rượu	106
2. Hệ thống quản lý Bar Rượu	109
3. Quản lý dịch vụ đồ uống	111
4. Quản lý theo giá bán	116
4. Soạn danh mục đồ uống	117
5. 90 Cocktails Quốc tế	127
Chương 4: TỔ CHỨC TIỆC COCKTAIL	140
1. Chuẩn bị tổ chức tiệc	141
2. Thống kê nguyên liệu	149
Chương 5: ẢNH HƯỞNG CỦA RƯỢU	150
1. Tác dụng sinh lý suy não	151
2. Lái xe khi say rượu	155
3. Nhận xét về người say	156
4. Biện pháp tránh say xỉn	157
Chương 6: TÌM VIỆC LÀM	159
Chương 7: BẢNG TRA CỨU TÊN RƯỢU	167
Chương 8: ĐỊA CHỈ TRƯỜNG ĐÀO TẠO BARTENDER	179

MUỐN TRỞ THÀNH BARTENDER GIỎI

Tác giả : NGUYỄN XUÂN RA

Chịu trách nhiệm xuất bản:

Giám đốc VÕ VĂN ĐÁNG

Tổng biên tập NGUYỄN ĐỨC HÙNG

Biên tập:

NGÔ ĐÌNH KHÁNH

Trình bày nội dung và bìa:

NGÔ HOÀNG LINH

In 1.000 bản, khổ 14 x 20cm. In tại Nhà in Công ty Cổ phần Sách - TBTH Đà Nẵng. Giấy phép xuất bản số: 352/QĐXB-23/671/XB-QLXB do Nhà xuất bản Đà Nẵng cấp ngày 15 tháng 06 năm 2004. In xong và nộp lưu chiểu tháng 7 năm 2004.

Cocktails Việt Nam

(Cần công thức xin liên hệ : Ông NGUYỄN XUÂN RA
30 Ngô Gia Tự - Đà Nẵng. Kèm theo thơ, bưu phiếu 50.000)



Phượng Vũ



Biển Mỹ Khê



Bà Nà



Tam Bạc



Số 060-27

TỔNG PHÁT HÀNH

CÔNG

78 -

CHI NHÁNH CÔNG

193 - đường D2

Tel : 08.5122034

Fax : 08.5122756

Muốn trở thành bart...



2 3 0 9 2 0 3

Giá: 18.500VND

HÀNG ĐÀ NẴNG

thố Đà Nẵng

H TẠI TP. HỒ CHÍ MINH

- P. 25 - Q. Bình Thạnh

Giá: 18

