



SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO HÀ NỘI

**GIÁO TRÌNH**

# **Lý thuyết Kỹ thuật phục vụ Bar**

DÙNG TRONG CÁC TRƯỜNG TRUNG HỌC CHUYÊN NGHIỆP



NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO HÀ NỘI

---

LÊ THỊ NGÀ  
NGUYỄN THỊ THANH HẢI

GIÁO TRÌNH  
**LÝ THUYẾT KỸ THUẬT**  
**PHỤC VỤ BAR**

*(Dùng trong các trường THCN)*

NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI - 2008

## Lời giới thiệu

---

**N**ước ta đang bước vào thời kỳ công nghiệp hóa, hiện đại hóa nhằm đưa Việt Nam trở thành nước công nghiệp văn minh, hiện đại.

Trong sự nghiệp cách mạng to lớn đó, công tác đào tạo nhân lực luôn giữ vai trò quan trọng. Báo cáo Chính trị của Ban Chấp hành Trung ương Đảng Cộng sản Việt Nam tại Đại hội Đảng toàn quốc lần thứ IX đã chỉ rõ: “Phát triển giáo dục và đào tạo là một trong những động lực quan trọng thúc đẩy sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa, là điều kiện để phát triển nguồn lực con người - yếu tố cơ bản để phát triển xã hội, tăng trưởng kinh tế nhanh và bền vững”.

Quán triệt chủ trương, Nghị quyết của Đảng và Nhà nước và nhận thức đúng đắn về tầm quan trọng của chương trình, giáo trình đối với việc nâng cao chất lượng đào tạo, theo đề nghị của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội, ngày 23/9/2003, Ủyban nhân dân thành phố Hà Nội đã ra Quyết định số 5620/QĐ-UB cho phép Sở Giáo dục và Đào tạo thực hiện đề án biên soạn chương trình, giáo trình trong các trường Trung học chuyên nghiệp (THCN) Hà Nội. Quyết định này thể hiện sự quan tâm sâu sắc của Thành ủy, UBND thành phố trong việc nâng cao chất lượng đào tạo và phát triển nguồn nhân lực Thủ đô.

Trên cơ sở chương trình khung của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành và những kinh nghiệm rút ra từ thực tế đào tạo, Sở Giáo dục và Đào tạo đã chỉ đạo các trường THCN tổ chức biên soạn chương trình, giáo trình một cách khoa học, hệ

thống và cập nhật những kiến thức thực tiễn phù hợp với đối tượng học sinh THCS Hà Nội.

Bộ giáo trình này là tài liệu giảng dạy và học tập trong các trường THCS ở Hà Nội, đồng thời là tài liệu tham khảo hữu ích cho các trường có đào tạo các ngành kỹ thuật - nghiệp vụ và đồng đảo bạn đọc quan tâm đến vấn đề hướng nghiệp, dạy nghề.

Việc tổ chức biên soạn bộ chương trình, giáo trình này là một trong nhiều hoạt động thiết thực của ngành giáo dục và đào tạo Thủ đô để kỷ niệm “50 năm giải phóng Thủ đô”, “50 năm thành lập ngành” và hướng tới kỷ niệm “1000 năm Thăng Long - Hà Nội”.

Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội chân thành cảm ơn Thành ủy, UBND, các sở, ban, ngành của Thành phố, Vụ Giáo dục chuyên nghiệp Bộ Giáo dục và Đào tạo, các nhà khoa học, các chuyên gia đầu ngành, các giảng viên, các nhà quản lý, các nhà doanh nghiệp đã tạo điều kiện giúp đỡ, đóng góp ý kiến, tham gia Hội đồng phản biện, Hội đồng thẩm định và Hội đồng nghiệm thu các chương trình, giáo trình.

Đây là lần đầu tiên Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội tổ chức biên soạn chương trình, giáo trình. Dù đã hết sức cố gắng nhưng chắc chắn không tránh khỏi thiếu sót, bất cập. Chúng tôi mong nhận được những ý kiến đóng góp của bạn đọc để từng bước hoàn thiện bộ giáo trình trong các lần tái bản sau.

GIÁM ĐỐC SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO



## Bài mở đầu

# GIỚI THIỆU MÔN HỌC LÝ THUYẾT KỸ THUẬT PHỤC VỤ BAR

### **Mục tiêu:**

- Học sinh hiểu về môn học qua giới thiệu nội dung của các chương.
- Từ đó sẽ xây dựng được phương pháp và thái độ học tập nghiêm túc.

### **Nội dung:**

#### **1. Mục tiêu của môn học**

- Học sinh hiểu những kiến thức cơ bản về nghiệp vụ phục vụ bar.
- Học sinh vận dụng những kiến thức cơ bản về nghiệp vụ bar để có thể thực hành pha chế và phục vụ đồ uống.
- Hình thành cho học sinh ý thức học tập nghiêm túc, giúp học sinh yêu nghề, rèn luyện cho học sinh có phẩm chất đạo đức tốt, phong cách và thái độ phục vụ văn minh, lịch sự nhằm đáp ứng nhu cầu của khách du lịch.

#### **2. Giới thiệu về nội dung của môn học**

Môn học lý thuyết kỹ thuật phục vụ bar nhằm trang bị cho học sinh những kiến thức cơ bản về nghiệp vụ phục vụ bar nội dung bao gồm 4 chương.

- Chương 1: Tổ chức lao động và phục vụ trong bộ phận bar (5 tiết).
- Chương 2: Trang thiết bị dụng cụ và vệ sinh trong bộ phận bar (7 tiết).
- Chương 3: Các nguyên liệu hàng hoá trong bar (15 tiết).
- Chương 4: Kỹ thuật pha chế đồ uống (15 tiết).

#### **3. Vị trí, tính chất của môn học**

##### **3.1. Vị trí của môn học**

Lý thuyết kỹ thuật phục vụ bar là môn học chuyên ngành nghiệp vụ phục vụ khách sạn nhà hàng.

Môn học này có sử dụng kiến thức của các môn học: Khoa học hàng hoá, kỹ thuật phục vụ bàn, vì vậy cần phải được học sau các môn học nói trên, những kiến thức của môn học này là cơ sở cho phần học thực hành kỹ thuật phục vụ bar.

### **3.2. Tính chất của môn học**

Môn học này là môn lý thuyết mang tính thực tiễn, nó là sự kết hợp của một số môn học cơ bản có liên quan đến kiến thức như: Tâm lý, Thương phẩm, Hạch toán kế toán, Ngoại ngữ, Nghiệp vụ phục vụ bàn...nhằm giúp người học hiểu rõ được cơ sở lý thuyết để vận dụng vào thực hành pha chế đồ uống.

### **4. Phương pháp học tập môn học**

Học sinh cần phải có thái độ nghiêm túc, biết suy luận , kết hợp học và liên hệ với thực tiễn.

Học sinh luôn tự định hướng, sáng tạo trong học tập, luôn tự tìm kiếm thông tin và khai thác có hiệu quả các phương tiện học tập như: tài liệu, sách báo, internet, video...

Luyện tập những bài tập giải quyết các tình huống có thể xảy ra trong quá trình phục vụ khách.

# Chương 1

## TỔ CHỨC LAO ĐỘNG VÀ PHỤC VỤ TRONG BỘ PHẬN BAR

### **Mục tiêu:**

*Sau khi học xong chương này học sinh sẽ:*

- *Hiểu được khái niệm, phân biệt được các loại hình bar trong khách sạn.*
- *Xác định rõ yêu cầu tiêu chuẩn và nhiệm vụ của từng loại nhân viên phục vụ bar.*
- *Mô tả được qui trình các bước phục vụ khách.*
- *Có thái độ nghiêm túc để rèn luyện được tư thế, tác phong, đạo đức nghề nghiệp.*

### **Nội dung tóm tắt:**

- *Trình bày cho học sinh hiểu được khái niệm về bar, hiểu được đặc điểm của các loại hình bar trong khách sạn.*
- *Nêu rõ được đặc điểm của lao động phục vụ bar, thấy rõ được tính chất nghề nghiệp yêu cầu và nhiệm vụ đối với từng loại hình nhân viên phục vụ bar để từ đó làm tốt qui trình phục vụ khách với thái độ phục vụ văn minh, lịch sự.*

## **I. CÁC LOẠI BAR TRONG KHÁCH SẠN**

### **1. Khái niệm**

Từ rất xa xưa, trên những chặng đường dài thường có những điểm để người qua lại dừng chân nghỉ ngơi và ăn uống. Trong những điểm đó họ thường có bán các loại đồ uống, đặc biệt là các loại rượu. Người bán hàng thường đứng phía trong một bàn dài, cao ngang ngực lấy rượu giao cho khách và thu tiền. Đó là nguồn gốc của các quán Bar hiện đại ngày nay.

Trong kinh doanh khách sạn người ta gọi nơi phục vụ đồ uống là quầy bar. Vì vậy nói một cách đầy đủ, Bar là nơi kinh doanh và phục vụ đồ uống pha chế

từ các loại đồ uống có cồn (rượu nguyên chất, bia), đồ uống không cồn và một số món ăn nhẹ.

Phục vụ Bar là quá trình cung cấp các loại đồ uống có cồn, không có cồn và một số món ăn nhẹ cho khách. Trong quầy bar, khách có thể nhận sản phẩm trực tiếp từ người pha chế hoặc gián tiếp ngồi tại bàn và có nhân viên phục vụ.

Bar là một trong các bộ phận quan trọng trong khách sạn tạo nên sự hấp dẫn của khách sạn, nhằm thoả mãn nhu cầu ăn uống của khách, mang lại doanh thu và lợi nhuận cho khách sạn.

## **2. Các loại Bar trong khách sạn**

Căn cứ vào từng loại, hạng khách sạn, theo số lượng phòng mà có thể mỗi tầng lầu hoặc vài ba tầng lầu bố trí những quầy bar phục vụ khách thuê phòng thuộc phạm vi tầng lầu khách ở. Chính vì vậy có thể kể tên một số loại bar tiêu biểu sau đây.

### **2.1. Bar tổng hợp**

Bar tổng hợp còn có các tên gọi khác nhau như Bar chính, Bar trung tâm hay Bar tiền sảnh.

Loại bar này có đặc điểm được đặt gần nơi đón tiếp khách. Tại đây phục vụ nhiều loại đồ uống khác nhau phục vụ thường xuyên với qui mô lớn, đáp ứng các mong muốn của khách về nhu cầu ăn uống, giao tiếp. Các loại đồ uống phục vụ khách bao gồm đồ uống nóng, đồ uống lạnh, các loại bia, rượu, sôđa, nước ngọt đóng chai, đóng hộp, các loại rượu pha chế (cocktail), các loại trái cây, củ kiệu ngâm dấm... và bánh nướng, thuốc lá, xì gà.

### **2.2. Bar phòng ăn (Restaurant Bar)**

Bar phòng ăn chủ yếu phục vụ rượu mạnh, rượu vang, bia, nước suối, nước ngọt để khách tiện gọi trong lúc ăn mà không phải đến Bar trung tâm để lấy.

### **2.3. Bar chuyên biệt (Bar đặc sản)**

Loại bar này có các đặc điểm là: dành cho khách thưởng thức theo khẩu vị riêng về một thứ đồ uống có tính chất độc đáo nhất định. Thường không cố định ở vị trí nào, không rộng lắm, ví dụ như Bar trà, Bar bia, Bar cà phê, Bar sữa, Bar cocktail, Bar sinh tố, Bar rượu...

### **2.4. Bar phòng ngủ (minibar)**

Bar phòng ngủ có đặc điểm là: đồ uống được đặt trong tủ lạnh thường để rượu, bia, nước ngọt, bơ, fomát, sôcôla, mút ứt...đủ dùng cho hai khách trong



một ngày đêm. Khách cần cứ tự động lấy dùng và sẽ thanh toán sau cùng với tiền phòng.

### **2.5. Bar vui chơi giải trí**

Hình thành với mục đích cụ thể phục vụ các cuộc vui, các trò chơi giải trí trong khách sạn, nhằm gây hưng phấn, tăng nhiệt tình của khách trong lúc nghe ca nhạc, đánh bài, nhảy múa, ca hát... Ví dụ: Bar karaoke, Bar bể bơi, Bar khiêu vũ (Dance bar), tắm hơi (Saunabar), đánh bạc (casinobar)...

Ngoài ra còn có các Bar đêm (night club), Bar ngày, quán nhậu (Snack bar)... ở đây ngoài phục vụ đồ uống còn có một số món nhậu cùng với trò chơi giải trí.

Thông thường các khách sạn có một quầy bar ở tầng thượng chủ yếu phục vụ khách lưu trú ngắm nhìn cảnh quan xung quanh khách sạn. Và một bar ở tầng trệt dành cho khách trong khách sạn, khách vắng lai, khách địa phương. Bar này thường có tổ chức nhiều trò giải trí cho khách.

Một khi đã ở trong khách sạn, khách có thể uống bất cứ chỗ nào, bất cứ giờ nào, bất cứ loại đồ uống nào theo sở thích và khẩu vị.

### **3. Thời gian hoạt động của Bar**

Trong khách sạn, thông thường các bar không đóng, mở cửa cùng thời điểm nhằm mục đích bất kì lúc nào khách muốn uống cũng có thể được thoả mãn hoặc là quầy này hoặc quầy khác.

Tuỳ theo tính chất riêng mà các loại bar thông báo giới thiệu cho khách biết thời gian đóng mở cửa hàng ngày. Ở xứ lạnh, các bar không mở cửa quá khuya và cũng không quá nửa đêm, trừ bar đêm (night club).

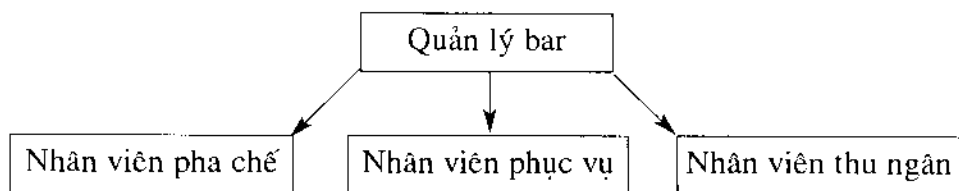
- Bar cà phê thường mở cửa từ 6h30 đến 21h30.
- Bar disco thường mở cửa từ 6h30 đến 22h.
- Bar giải khát thường mở cửa từ 8h đến 18h.
- Bar trà thường mở cửa vào buổi chiều.
- Bar sữa thường mở cửa vào buổi sáng.
- Bar trung tâm thường mở cửa ngày 2 lần từ 6h30 đến 13h, từ 17h đến 22h.

## **II. TỔ CHỨC LAO ĐỘNG CỦA BỘ PHẬN BAR**

### **1. Sơ đồ tổ chức bộ máy và chức năng nhiệm vụ của từng chức danh**

#### **1.1. Tổ chức bộ máy hoạt động trong Bar**

\* Sơ đồ tổ chức bộ máy: Thể hiện mối quan hệ trực tuyến và mối quan hệ chức năng của các nhân viên trong bộ phận bar.



### *Sơ đồ 1.1. Bộ máy tổ chức quầy Bar*

- Người quản lý bar: Là người đứng đầu bộ phận bar có trách nhiệm quản lý toàn bộ công việc kinh doanh của Bar và chịu trách nhiệm với cấp trên về hiệu quả kinh doanh.

- Nhân viên pha chế: Gồm những nhân viên đảm nhiệm việc pha chế các loại thức uống (Bartender), bộ phận này chịu trách nhiệm về chất lượng, số lượng sản phẩm phục vụ khách.

- Nhân viên phục vụ: Là những nhân viên làm nhiệm vụ phục vụ thức uống đến tận bàn cho khách, chịu trách nhiệm về thái độ phục vụ đối với khách đến khách sạn, nhà hàng.

- Nhân viên thu ngân : Là những nhân viên làm nhiệm vụ thu tiền và thanh toán cho khách.

## **1.2. Chức năng nhiệm vụ của từng chức danh**

### **1.2.1. Quản lý Bar**

Người quản lý là người đại diện cho giám đốc dịch vụ ăn uống, quản lý công việc kinh doanh phục vụ của bộ phận bar.

Quản lý đơn đốc, chỉ đạo các nhân viên pha chế và nhân viên phục vụ bàn làm tốt nghiệp vụ, đúng yêu cầu, giữ gìn vệ sinh sạch sẽ khu vực bar. Sắp xếp nhân lực. Theo dõi nhắc nhở nhân viên về tác phong, thái độ, cung cách phục vụ của nhân viên bar .

Nắm vững tình hình tồn kho hoặc hư hỏng của các loại nguyên liệu và dụng cụ để có kế hoạch bổ sung kịp thời. Phụ trách việc kiểm nhận và bàn giao các loại nguyên vật liệu. Kiểm kê mọi thứ hàng ngày để làm báo cáo tình hình kinh doanh trong ngày. Tìm hiểu và giải quyết mọi yêu cầu của khách hàng. Đề nghị với cấp trên về thưởng phạt nhân viên.

### **1.2.2. Nhân viên pha chế**

\* Công việc của nhân viên pha chế là: pha chế và chuẩn bị các loại đồ uống trong quầy bar.

\* Yêu cầu đối với nhân viên pha chế: Có khả năng pha chế các loại đồ uống theo yêu cầu của từng khách hàng trong khoảng thời gian nhất định, tránh để khách phải chờ đợi lâu.

\* Nhiệm vụ cụ thể đối với nhân viên pha chế như sau: Trước giờ mở cửa 20 phút chuẩn bị vệ sinh quầy bar, lấy hàng và sắp xếp cho hợp lý.

Chuẩn bị các nguyên liệu, kiểm tra về số lượng và chất lượng, ghi chép vào sổ sách cẩn thận. Kiểm tra chất lượng các loại rượu đã mở nắp, các nguyên liệu dùng dở. Chuẩn bị và kiểm tra các món ăn nhẹ có trong quầy.

Chuẩn bị và lau sạch sẽ các loại dụng cụ uống và pha chế, sắp xếp theo đúng vị trí để thuận tiện cho việc pha chế. Khi có khách, pha chế các loại đồ uống theo yêu cầu của khách đúng chuẩn mực đảm bảo giá thành sản phẩm.

Tránh lãng phí, hao hụt nguyên liệu (pha hỏng, nhầm lẫn), kiểm soát giá thành. Làm tốt việc kiểm kê hàng tháng, lập báo biểu tiêu thụ hàng ngày, hàng tháng. Luôn có ý thức học tập để nâng cao trình độ chuyên môn.

### ***1.2.3. Nhân viên phục vụ đồ uống tại bàn***

\* Công việc đối với nhân viên phục vụ tại bàn là: Cung cấp phục vụ đồ uống cho khách với chất lượng tốt nhất, nhằm thoả mãn tối đa nhu cầu của khách.

Nhân viên có thể là nam hay nữ, nhưng phải thành thạo tay nghề, thao tác đúng qui trình kỹ thuật: bung, đưa, gấp, rót (bung bê khay, rót rượu, đưa đặt món ăn, đồ uống...).

\* Nhân viên phục vụ đồ uống tại bàn có nhiệm vụ cụ thể: Làm tốt vệ sinh trong và ngoài bar trước khi mở cửa. Sau khi đóng cửa phải thu dọn mọi thứ đúng với qui định. Phục vụ khách chu đáo, tận tình.

Nắm rõ thực đơn đồ uống và món ăn để chủ động giới thiệu với khách về các loại đồ uống mới. Trang phục của nhân viên phải sạch sẽ, đúng qui định, thẳng nếp. Cử chỉ lễ phép, lịch sự, có khuôn mặt tươi tắn, nụ cười trên môi.

Luôn phải kiểm tra kỹ hoá đơn trước khi giao hàng cho khách, nhớ vị trí chỗ ngồi của khách (số bàn, đặc điểm của khách, thuộc thực đơn) để tránh nhầm lẫn, đưa đúng hàng cho khách trong khi phục vụ. Tự giác học tập nâng cao trình độ chuyên môn

Trong quá trình phục vụ, nhân viên phải quan sát, tìm hiểu diễn biến tâm lý của khách, đồng thời phải có mặt ở gần đó để đáp ứng kịp thời những yêu cầu đột xuất của khách để phục vụ được tốt. Khi khách ăn uống xong phải thu dọn ngay để chuẩn bị đón khách mới.

### ***1.2.4. Nhân viên thu ngân***

\* Nhân viên thu ngân là người: Thực hiện các công việc thu tiền và viết hoá đơn thanh toán cho khách.

\* Yêu cầu đối với nhân viên thu ngân: Phải nắm chắc giá cả các mặt hàng hiện đang có trong quầy. Phải có tác phong nhanh nhẹn, có trí nhớ tốt để tránh nhầm lẫn, tính toán nhanh. Phải nắm vững được lượng hàng, tỉ giá hối đoái hiện tại của các loại tiền để thanh toán nhanh và chính xác.

Hàng ngày chuẩn bị đầy đủ các phương tiện làm việc bao gồm: hoá đơn, bút, giấy than, máy tính, bảng liệt kê hàng hoá, bảng giá, tiền lẻ, máy đếm tiền, máy soi tiền giả, máy cà thẻ...

Hoá đơn phải viết rõ ràng, chính xác về tên hàng, đơn giá, số lượng thành tiền để khi đối chiếu giữa hoá đơn và tiền hàng phải khớp nhau.

Quản lý tốt tiền thu bằng ngoại tệ cho phép. Trong quá trình bán hàng phải xếp tiền ngăn nắp theo từng loại để tiện cho việc trả lại tiền thừa cho khách, kiểm kê, tính toán vào sổ kê tiền nhanh.

Sau mỗi ca bán hàng, yêu cầu phải đếm tiền, buộc tiền, kê tiền, làm báo cáo vào sổ sách, nộp tiền cho kế toán theo đúng nguyên tắc, tuyệt đối không giữ tiền tại quầy trong 24h. Phải phân biệt được tiền thật, tiền giả.

## **2. Đặc điểm của lao động và yêu cầu đối với nhân viên phục vụ bar**

### **2.1. Đặc điểm của lao động**

Trong tương lai, nhu cầu ăn uống trong xã hội ngày một lớn. Các thành phố, thị xã, thị trấn ngày một mở mang, mật độ dân số đô thị ở các trung tâm công nghiệp, thương mại - du lịch, nơi nghỉ dưỡng ngày càng tăng thì yêu cầu phát triển khách sạn nhà hàng càng trở nên cấp thiết. Do đó nhu cầu lao động dịch vụ phục vụ ăn uống là rất lớn.

Nghề phục vụ dịch vụ ăn uống đã trở thành một nghề được khuyến khích, có giá trị ngang hàng với bất cứ nghề nào khác trong xã hội và cũng góp phần tích lũy cho ngân sách, góp phần phát triển nền kinh tế quốc dân trong lĩnh vực dịch vụ khách sạn, nhà hàng. Tuy nhiên lao động dịch vụ trong các quầy bar cũng có những đặc điểm riêng như sau:

*Đối tượng lao động:* Nhân viên phục vụ bar, pha chế phải sử dụng phong phú các nguyên liệu như hoa quả, thực phẩm, các loại rượu, các nguyên liệu bán thành phẩm cần thiết làm đối tượng lao động của mình. Bên cạnh đó còn có những nguyên liệu ướp, sấy cùng với các gia vị và các phụ liệu khác kết hợp với các phương pháp pha chế phù hợp để tạo ra các thực đơn đồ uống phục vụ cho nhu cầu ăn uống của con người.

*Công cụ lao động:* Gồm các công cụ lao động thủ công và các thiết bị chuyên dùng hiện đại. Xã hội càng phát triển tiến bộ khoa học được áp dụng

trong lĩnh vực sản xuất làm cho các công cụ lao động ngày càng được hoàn thiện giúp cho người lao động được nhẹ nhàng, thoải mái hơn trong công việc của mình.

*Sản phẩm lao động:* Các sản phẩm lao động cụ thể bao gồm các loại đồ uống có cồn, không cồn, các món ăn nhẹ đi kèm phục vụ cho nhu cầu ăn uống hàng ngày của khách. Phải chú ý đến vệ sinh an toàn để sản phẩm lao động luôn đảm bảo an toàn cho tính mạng của con người, ngoài ra sản phẩm lao động cần phải được quan tâm đến cách trình bày để thể hiện được nét thẩm mỹ đặc trưng, hấp dẫn và đẹp mắt đối với khách.

Ngoài ra đặc điểm của sản phẩm lao động phục vụ bar còn là các dịch vụ được thể hiện bằng cường độ lao động nghệ thuật và thái độ ứng xử với khách hàng, góp phần quan trọng vào việc duy trì sức khỏe, thể lực và sự hưng phấn hay thoải mái nhu cầu về đồ uống của khách trong lúc vui chơi hay giải trí.

## **2.2. Yêu cầu đối với các nhân viên phục vụ bar**

### ***Yêu cầu về sức khỏe ngoại hình:***

Nhân viên phục vụ bar phải có sức khỏe tốt, có ngoại hình cân đối, ưa nhìn. Tuy nhiên tùy thuộc vào từng yêu cầu của từng quán bar, khách sạn mà họ đưa ra các tiêu chuẩn cụ thể. Hiện nay, xu hướng sử dụng nhân viên pha chế (Bartender) là nam giới có phần phổ biến hơn.

Một yêu cầu khác đối với nhân viên phục vụ bar là không được mắc các bệnh truyền nhiễm do là họ trực tiếp tiếp xúc với khách, trực tiếp pha chế và phục vụ khách các loại đồ uống, chính vì thế nhân viên phục vụ bar còn phải thực hiện tốt các yêu cầu về vệ sinh cá nhân và an toàn thực phẩm, đảm bảo phục vụ khách với chất lượng tốt nhất.

### ***Yêu cầu về chuyên môn nghiệp vụ (tay nghề).***

Nhân viên phục vụ bar phải có kiến thức về các loại đồ uống cũng như các sản phẩm trong quầy bar, hiểu biết về các loại đồ uống có cồn, đồ uống không cồn như: tính chất, đặc điểm, quá trình sản xuất cũng như cách thức sử dụng và bảo quản chúng.

Yêu cầu không thể thiếu đối với nhân viên phục vụ bar là phải nắm chắc các công thức pha chế các loại đồ uống và pha chế một cách thành thạo, chuẩn xác, nhanh, kịp thời đáp ứng nhu cầu của khách hàng.

Bên cạnh đó, nhân viên phục vụ bàn phải biết cách tổ chức sắp xếp khoa học trong quầy bar nhằm đảm bảo thuận tiện cho quá trình phục vụ khách ăn uống tại quầy.

### ***Yêu cầu về khả năng giao tiếp:***

Nhân viên phục vụ bar là người trực tiếp tiếp xúc với khách, chính vì vậy nhân viên phục vụ bar cần có khả năng giao tiếp tốt và ứng xử linh hoạt với từng đối tượng khách trong mọi tình huống phục vụ. Trong quá trình phục vụ bar, nhân viên phải có thái độ tận tình, chu đáo, lịch sự và có khả năng kiểm chế trong mọi trường hợp xảy ra.

### ***Yêu cầu về phẩm chất:***

Nhân viên phục vụ bar cần có lòng yêu nghề và đạo đức nghề nghiệp, có tinh thần sáng tạo và hỗ trợ đồng nghiệp, đoàn kết tốt, chan hoà, chân tình và cởi mở với mọi người.

### ***Yêu cầu về trình độ văn hoá:***

Tuỳ vào từng loại quầy bar và khách sạn, thông thường yêu cầu tốt nghiệp PTTH.

### ***Yêu cầu khác :***

Nhân viên phục vụ Bar cần có khả năng giao tiếp thông thường bằng ngoại ngữ, có kiến thức về các lĩnh vực như tâm lý, văn hoá, kế toán... nhằm phục vụ khách một cách tốt nhất.

## **3. Mối quan hệ của bộ phận bar với các bộ phận khác trong khách sạn**

Nhân viên thuộc bộ phận bar phải có mối quan hệ và sự hợp tác với những bộ phận khác. Họ cùng làm việc trong một nhóm, một tổ hợp tác làm việc nhịp nhàng, hợp lý tạo nên sự thành công trong hoạt động của quầy bar.

Những mối quan hệ tốt giữa các nhân viên phục vụ là cần thiết cho sự hợp tác làm việc. Các nhân viên phải thực sự hiểu nhau, không được tranh cãi với đồng nghiệp trước mặt khách. Do vậy tất cả nhân viên của quầy bar trong công việc phải lịch sự, chan hoà, đoàn kết, hợp tác tốt với nhau.

Trong một khách sạn có nhiều bộ phận có quan hệ mật thiết với bar.

### **3.1. Bộ phận bar với bộ phận lễ tân.**

Phối hợp với bộ phận lễ tân để nắm bắt được số lượng khách ăn nghỉ tại khách sạn, trên cơ sở đó chuẩn bị dự trữ đủ lượng đồ uống, luôn đảm bảo phục vụ khách cao nhất. Đặc biệt phục vụ tốt khách VIP theo yêu cầu của bộ phận lễ tân gửi tới.

### **3.2. Bộ phận bar với bộ phận bàn , bếp**

Đồ uống phục vụ cho khách tại nhà ăn, phục vụ thường xuyên cho các

bữa tiệc, đặc biệt tại nhà ăn, tại phòng chiêu đãi v.v..Trường hợp này trách nhiệm của bar là cung cấp phục vụ những đồ uống cần thiết.

### **3.3. Bộ phận bar với bộ phận buồng**

Thông thường ở một số khách sạn, khách lưu trú trong khách sạn thường yêu cầu đồ uống được chuẩn bị tại quầy bar và do nhân viên phục vụ buồng đảm nhiệm qua một số công việc như phục vụ khách uống tại phòng ngủ và thu dọn khi khách ăn uống xong...

### **3.4. Bộ phận bar với phòng kinh doanh**

Phòng kinh doanh có nhiệm vụ tuyên truyền về hình ảnh nhà hàng, khách sạn, quảng cáo, in bảng thực đơn giới thiệu về các đồ uống, giá cả do quầy bar cung cấp. Từ đó góp phần đẩy mạnh kinh doanh việc bán đồ uống, có kế hoạch kinh doanh ăn uống hàng tháng, quý, năm.

### **3.5. Bộ phận bar với bộ phận kế toán**

Phối hợp cùng nhau về việc lên kế hoạch phục vụ đồ uống, hạch toán giá thành, làm tốt công tác thanh toán cho khách, làm tốt công tác kiểm kê .

### **3.6. Bộ phận bar với bộ phận kho**

Toàn bộ những yêu cầu phục vụ cho hoạt động của bar (như trang thiết bị, đồ uống, việc cung ứng hàng hoá đều được lấy từ kho, những yêu cầu về hàng hoá đó được tổng hợp hàng ngày, hàng tuần hoặc hàng tháng). Chính vì vậy kho luôn luôn được bổ sung hàng hoá do quầy bar báo, không bao giờ để tình trạng thiếu hàng.

### **3.7. Quan hệ bar với bộ phận giặt là**

Bộ phận giặt là có trách nhiệm cung cấp cho nhân viên phục vụ bar trang phục và các thiết bị đồ vải để phục vụ bar.

### **3.8. Quan hệ với bộ phận bảo vệ và bộ phận bảo dưỡng**

Bộ phận bar và bộ phận bảo vệ cùng phối hợp với nhau trong việc quản lý tài sản, vật chất của bar. Đồng thời thường xuyên kiểm tra các trang thiết bị, dụng cụ trong bộ phận bar nếu có hỏng hóc phải báo cho bộ phận bảo dưỡng kịp thời sửa chữa.

Ngoài ra còn các bộ phận khác như y tế, nhân sự.v.v...cũng cần phải có sự phối hợp tốt với bộ phận bar giải quyết các mối quan hệ trong công việc.

### III. TỔ CHỨC QUI TRÌNH PHỤC VỤ TRONG BỘ PHẬN BAR.

Tổ chức qui trình phục vụ khách trong bộ phận bar diễn ra theo sơ đồ 1.2.sau:



*Sơ đồ 1.2. Quy trình phục vụ bar*

Diễn giải qui trình phục vụ bar

#### **1. Chuẩn bị nơi làm việc**

Chuẩn bị nơi làm việc là làm các công việc vệ sinh và trang trí quầy bar như lau dọn vệ sinh phòng bar, các thiết bị dụng cụ, tổ chức sắp xếp trang trí quầy bar sao cho hấp dẫn, thuận tiện và khoa học.

Chuẩn bị các loại đồ uống, nguyên liệu đảm bảo về số lượng và chất lượng, không dự trữ thừa, tránh lãng phí và thất thu.

#### **2. Đón tiếp khách**

Đón tiếp khách là khâu mở đầu của quá trình phục vụ tạo nên ấn tượng tốt đẹp ban đầu cho khách. Thông thường có 1 hoặc 2 nhân viên đón tiếp đứng ngay tại cửa, tươi cười, niềm nở khi khách đến chào khách và dẫn khách vào bàn hoặc quầy. Chủ động các thông tin trong quá trình đón dẫn khách như số lượng khách,



đối tượng khách, khách đặt chỗ trước hay không...để sắp xếp vị trí chỗ ngồi cho phù hợp. Đồng thời kéo ghế mời khách ngồi và giúp khách cất mũ, bỏ áo khoác nếu cần thiết.

*Chú ý :* Đối với khách VIP ( quan trọng ) người ra đón tiếp khách nên là người quản lý hoặc trưởng quầy bar.

### **3. Giới thiệu thực đơn đồ uống và lấy yêu cầu**

Nhân viên phục vụ chủ động giới thiệu thực đơn cũng như giải thích nếu khách có yêu cầu, gợi ý khách sử dụng đồ uống.

Thái độ của người phục vụ là rất quan trọng, người phục vụ phải thân mật, tận tình vui cùng khách hàng. Phải thân mật mời chào, tác phong lịch sự mỗi khi khách đến quầy bar.

Người bán hàng giỏi phải là người bán được càng nhiều đồ uống cho khách càng tốt mà khách vẫn thoải mái không hề cảm thấy bị gò ép. Hãy để cho khách tự lựa chọn, có thể giúp đỡ khách chọn lựa thứ mà họ thích: ghi yêu cầu của khách vào tập giấy yêu cầu (làm 3 liên). Không được quên ghi vào cột ngày, tháng, mã số nhân viên phục vụ, số người (số khách) phục vụ. Những yêu cầu của khách phải được ghi chép rõ ràng và đầy đủ về số lượng khách yêu cầu và bất kể thông tin nào khác. Liên 1 phải nộp cho nhân viên đứng quầy bar (Bartender), liên thứ 2 nộp cho nhân viên thu ngân kế toán để chuẩn bị làm hoá đơn, liên thứ 3 người phục vụ giữ để phục vụ khách

### **4. Pha chế**

Pha chế phải tuân thủ đúng công thức, qui trình và thao tác kỹ thuật, đồng , đếm đầy đủ.

Phải theo yêu cầu của khách, luôn giữ cho khu vực pha chế được ngăn nắp, tránh đông quá đầy hay quá vơi, sản phẩm phải được trang trí phù hợp đẹp mắt, sạch sẽ hấp dẫn người sử dụng .

### **5. Phục vụ khách ăn uống**

Có hai hình thức phục vụ bar là phục vụ trực tiếp uống tại quầy và phục vụ uống tại bàn.

Phục vụ uống tại quầy : Nhân viên đặt ly cốc tại quầy phải có lót cốc và phục vụ cho khách ngay.

Phục vụ uống tại bàn : Nhân viên dùng khay có khăn lót khay mang đồ uống đã pha chế và các dụng cụ phục vụ tại bàn. Đối với đồ uống đóng chai, hộp thì nhân viên phục vụ và đặt ly cốc rót đúng định lượng cho từng loại đồ uống.

*Chú ý :* Với các loại đồ uống có ga, bọt thì phải rót từ từ.

Đồ uống phải được phục vụ bên phải khách, đặt trên bàn trước mặt khách hoặc bên tay phải khách.

Khi khách có 2 người, 1 người nữ, 1 người nam thì phải phục vụ khách nữ trước. Nhìn chung đồ uống được chuẩn bị sẵn thành từng cốc và đưa phục vụ trực tiếp tại bàn khách, còn đồ uống trong chai thì phải đặt cốc không lên bàn khách trước rồi mới rót vào cốc tránh rót quá đầy.

## **6. Thanh toán và lấy thông tin phản hồi**

Nhân viên phục vụ căn cứ vào yêu cầu của khách để lên hoá đơn dịch vụ. Khi khách có yêu cầu thanh toán, nhân viên phục vụ lấy hoá đơn và mang ra cho khách, đưa hoá đơn về phía bên phải khách, chờ khách kiểm tra lại.

Có thể kết hợp trong quá trình thanh toán và lấy thông tin phản hồi của khách về: thái độ phục vụ, chất lượng sản phẩm phục vụ, qui trình phục vụ khách.

*Lưu ý:* Hoá đơn của khách phải đưa cho khách kiểm tra xem họ có thắc mắc gì không. Phải đặt tờ hoá đơn thuận theo khách nhìn trên khay khi đưa hoá đơn đó cho khách.

## **7. Tiễn khách**

Sau khi khách đã sử dụng xong các sản phẩm dịch vụ của nhà hàng, quầy bar và chuẩn bị ra về, nhân viên phục vụ cần chủ động chào khách, chúc và hẹn gặp lại. Cảm ơn khách đã đến và tiêu thụ sản phẩm của nhà hàng, mời khách lần sau lại đến, tạo ấn tượng đối với khách để khách nhớ và không quên về nhà hàng.

## **8. Thu dọn**

Sau khi đã tiễn khách xong phải thu dọn sạch sẽ, sắp xếp lại bàn ghế chuẩn bị đón khách mới.

Yêu cầu khi thu dọn phải để riêng từng loại dụng cụ để có chế độ dọn sạch hợp lý

*Lưu ý:* Trình tự thu dọn như sau: đối với những dụng cụ dễ vỡ, vương thì thu trước còn những dụng cụ thấp nặng thì thu sau. Thu dọn theo trình tự đồ vải, đồ thủy tinh sành sứ, đồ kim loại...

## **Câu hỏi ôn tập hết chương 1**

1. Em hãy cho biết khái niệm, vai trò của các loại hình bar trong khách sạn hiện nay?  
Kể tên các loại hình bar mà em đã được biết?
2. Em hãy nêu rõ những yêu cầu về tiêu chuẩn và nhiệm vụ của nhân viên pha chế?
3. Em hãy trình bày qui trình phục vụ khách tại quầy bar?

## Chương 2

# CÁC TRANG THIẾT BỊ DỤNG CỤ VÀ VỆ SINH TRONG PHỤC VỤ BAR

### **Mục tiêu**

*Sau khi học xong chương này học sinh cần phải:*

- + *Biết cách tổ chức sắp đặt quầy bar.*
- + *Biết rõ tên, công dụng, cách sử dụng và bảo quản các thiết bị bar.*
- + *Vệ sinh trong bộ phận bar một cách có hiệu quả và an toàn.*
- + *Rèn luyện đức tính cẩn thận, ngăn nắp và vệ sinh trong công việc.*

### **Nội dung tóm tắt:**

- + *Giới thiệu cho học sinh những nguyên tắc và cách bài trí sắp đặt quầy bar.*
- + *Phân loại được các trang thiết bị dụng cụ, cách sử dụng và bảo quản các trang thiết bị dụng cụ.*
- + *Nêu rõ những yêu cầu về vệ sinh trong quầy bar.*

## **I. NGUYÊN TẮC BÀI TRÍ, SẮP ĐẶT QUẦY BAR**

### **1. Nguyên tắc thiết kế**

Mỗi quầy bar theo tên gọi của nó đều có đặc thù riêng, có các mặt hàng chuyên doanh riêng. Do đó, muốn thiết kế cho hài hoà, đẹp mắt cần phải bảo đảm về kỹ thuật cách trang trí mỹ thuật sang trọng, hấp dẫn khách.

Tuy nhiên, việc thiết kế phòng bar phải đảm bảo được các yêu cầu sau:

- Thuận tiện cho việc pha chế và phục vụ khách.
- Đảm bảo sự đồng bộ và hiện đại về thiết kế, trang thiết bị cũng như đồng thời tạo nên sự hấp dẫn bắt mắt.
- Phải phù hợp với qui mô được trang bị của từng loại hình bar.

Khung cảnh của bar dù thuộc loại nào thì cũng đòi hỏi tính nghệ thuật về trang trí, ấm cúng về không gian, đòi hỏi ánh sáng, nhiệt độ, âm thanh phù hợp với từng loại hình bar. bar phải có điều hoà nhiệt độ, sử dụng nhạc nhẹ, âm thanh êm dịu, phải là nơi tiện lợi cho khách nghỉ ngơi, thư giãn đạt tiêu chuẩn vệ sinh cao, tạo không khí thoải mái, dễ chịu.

Nguyên tắc thiết kế đối với khu vực phục vụ khách phải đảm bảo từ 1 đến 1,2m<sup>2</sup> diện tích trở lên cho mỗi chỗ ngồi. Sàn quầy bar nên chọn các loại vật liệu dễ lau chùi, dễ làm khô và chống trượt. Sàn nhà lát đá, hoặc lát gỗ, có thể trải thảm. Nếu có diện tích ngồi ngoài trời phải lợp xi măng, nếu có tổ chức nhảy thì phải bố trí sàn nhảy thích hợp.

Tường nhà tùy theo thiết kế có thể lăn sơn, vẩy xi măng, in hoa, ốp đá hoặc ốp gỗ.

## **2. Bài trí sắp đặt quầy bar**

### **2.1. Bàn quầy**

Bàn quầy là nơi làm việc của nhân viên pha chế và đặt đồ uống lên phục vụ khách. Bàn quầy vừa là nơi bán hàng vừa là nơi ngăn cách giữa khách và người pha chế.

Kích thước của bàn quầy có chiều cao từ 1 đến 1,2m, chiều rộng không quá 60cm, mặt bàn chia làm 2 tầng (2 bậc). Bậc thứ 2 thấp hơn bậc thứ nhất từ 30 đến 40cm.

Mặt quầy bar làm bằng chất liệu dễ lau chùi và không bị hoen gỉ, chất liệu có thể bằng gỗ, nhôm, inox, mặt đá, mặt nhựa cứng foocmica. Mặt trước nên bọc nệm và nịt đường chân để tạo cho khách cảm giác dễ chịu và thoải mái. Phía trước bàn quầy đặt từ 5 đến 7 ghế cao 0,8m có lưng dựa chỉ ngang tầm nửa lưng và xoay quanh được để khách ngồi trực tiếp vừa uống vừa quan sát nhân viên pha chế.

Tùy theo bar lớn hay nhỏ, hay tùy thuộc vào diện tích của phòng mà bố trí số người đứng bar và chiều dài của bàn quầy thích hợp.

Trên mặt bàn tầng 1 thường bày đặt lọ hoa, gạt tàn. Và thực tế một số bar có giàn để treo ly cốc bằng inox. Dưới mặt bàn tầng 2 là nơi để rượu dùng pha chế hàng ngày, các dụng cụ chuyên dùng, trái cây và vật liệu để trang trí.

### **2.2. Tủ trang trí (quầy sau lưng)**

Tủ trang trí được đặt sau lưng người bán bar khoảng cách lý tưởng từ phía sau quầy đến tủ trưng bày từ 1 đến 1,5m để người pha chế dễ dàng di chuyển trong quầy bar.

Tủ trưng bày còn gọi là tủ trưng bày là nơi để các loại rượu, chứa đựng các nguyên liệu dự trữ dùng để pha chế, là nơi thu hút khách từ xa, nên cần phải được trang trí đẹp, trình bày các loại nguyên liệu có mẫu mã đẹp.

Chiều cao tủ gấp đôi chiều cao bàn quầy, kê sát cạnh tường để trưng bày quảng cáo hàng hoá bán trong bar. Thường được chế tạo bằng gỗ chia thành nhiều ngăn tùy theo thiết kế, 1/2 phía trên có kèm theo gương kính, để tôn thêm vẻ đẹp của các loại rượu và làm cho quầy bar rộng rãi hơn. Ở dưới là các ngăn tủ đựng vật liệu dự trữ.

Cách xếp rượu ở tủ trưng bày: nhãn mác phải quay về phía khách những loại rượu quý, loại rượu nổi tiếng đặt ở trung tâm hoặc ở vị trí nổi bật (xem hình 2.1).

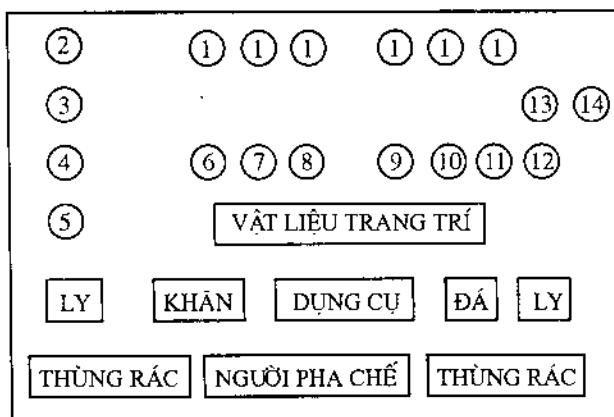


*Hình 2.1. Cách trình bày tủ trưng bày quầy bar*

Trật tự sắp xếp quầy rượu phải đảm bảo sự hợp lý về hình dáng và màu sắc, chủng loại, để tạo thuận tiện cho nhân viên trong quá trình phục vụ. Tránh sự di chuyển quá nhiều một cách không cần thiết, đồng thời cho phép nhân viên phục vụ nhanh và có hiệu quả.

Ngoài ra trong quầy bar còn có khu vực đặt chậu rửa: Phải có ít nhất 2 chậu rửa, một chậu để rửa ly, một chậu rửa dụng cụ và trái cây. Chậu phi bằng thép không gỉ, dễ cọ rửa. Hệ thống nước phải đảm bảo vệ sinh và dễ dàng thoát nước thải, đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh.

### SƠ ĐỒ QUẦY BAR 1

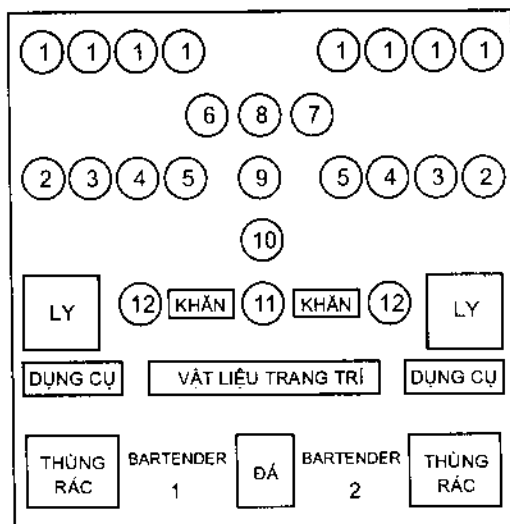


### 1 BARTENDER

Hình 2.2. Sơ đồ quầy bar 1 Bartender

Ghi chú: 1: Liqueur, 2: Sôđa, 3: Nước gừng, 4: Tonic, 5: Cola, 6: Whisky, 7: Vodka, 8: Scotch, 9: Gin, 10: Bourbon, 11: Rum, 12: Nước, 13: Dry vermouth, 14: Sweet vermouth.

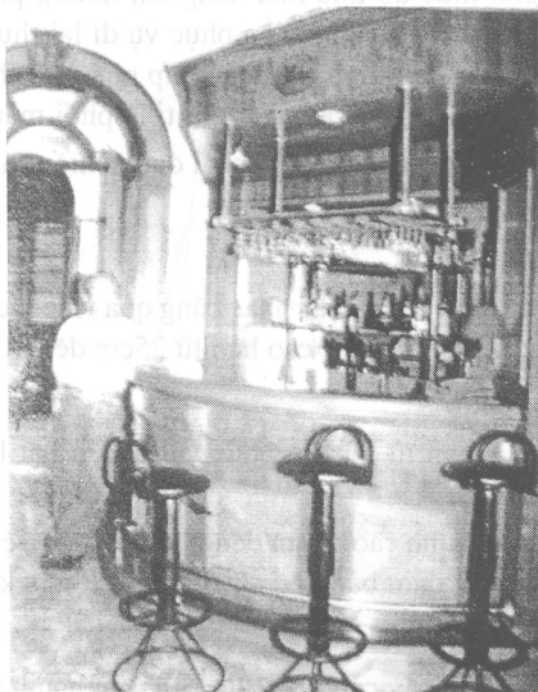
### SƠ ĐỒ QUẦY BAR 2 BARTENDER



Hình 2.3. Sơ đồ quầy bar 2 Bartender

*Ghi chú:*

- |              |                   |              |
|--------------|-------------------|--------------|
| 1. Liqueur   | 5. Bourbon        | 9. Nước gừng |
| 2. Vodka     | 6. Dry Vermouth   | 10. Tonic    |
| 3. W. Scotch | 7. Sweet Vermouth | 11. Cola     |
| 4. Gin       | 8. Soda           | 12. Nước     |



*Ảnh 2.4. Hình ảnh một quầy bar.*

### **3. Bài trí phòng phục vụ khách tại Bar**

Bàn ghế và các thiết bị đồ dùng phải được xếp đặt hợp lí theo sơ đồ, vị trí. Bàn phải hợp với các thiết bị theo quy chuẩn.

Trong phòng phục vụ khách tại quầy bar cần kê các bàn ghế thấp (vuông, tròn, hình chữ nhật...) các cỡ có chiều cao từ 45cm đến 52cm, ghế ngồi có lưng dựa thoải mái, chiều cao của ghế phù hợp với bàn, mặt ghế và tựa lưng có thể bọc đệm. Nếu quán mở ngoài trời có thể dùng loại bàn ghế bằng kim loại và nhựa.

*Lưu ý:* Danh mục đồ uống luôn được để sẵn trên bàn phục vụ.

Trên mặt bàn luôn luôn trang trí bình hoa đẹp và các đồ trang trí khác cũng như thêm đèn bàn (nếu vào buổi tối).

#### **4. Sắp đặt các hệ thống khác**

Khi thiết kế một phòng bar phải bảo đảm đồng bộ các hệ thống thành phần như : ánh sáng, âm thanh, vệ sinh, thông tin, điện..

##### **4.1. Hệ thống ánh sáng**

Tuy không đòi hỏi mức độ như nhà hàng ăn, nhưng phòng bar phải đủ độ sáng để đảm bảo cho khách và nhân viên phục vụ đi lại thuận tiện, cần kết hợp giữa đèn cố định có công suất thấp với đèn nhấp nháy, có thể theo nhạc. Khi sử dụng đèn màu cần chọn lọc màu và lưu ý đến tỉ lệ phối màu cho phù hợp.

Về ban đêm, cửa ra vào và bảng hiệu phải được chiếu sáng đủ thu hút sự chú ý của khách hàng từ xa.

##### **4.2. Hệ thống âm thanh**

Phòng bar sử dụng nhạc sống hoặc nhạc băng qua video, cassette. Nếu có nhạc sống thì cần có sàn gỗ cho ban nhạc cao hơn từ 25cm đến 30cm so với sàn nhà.

##### **4.3. Hệ thống vệ sinh**

Phòng bar có công suất từ 50 chỗ phục vụ trở lên bắt buộc phải có nhà vệ sinh riêng cho nam và nữ.

Sàn và tường lát men kính cao từ 1m đến 1,5m. Phòng vệ sinh phải có lavabô, gương soi, bệ xí, hiện đại, đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh cho khách sử dụng.

##### **4.4. Hệ thống trang trí**

Phòng bar có thể bố trí cây cảnh, lọ cắm hoa, tranh ảnh treo tường, hệ thống rèm cửa, ridô, có thể dùng những bình phong nhỏ ngăn cách thành nhiều lô nhỏ đảm bảo sự cách biệt.

##### **4.5. Hệ thống thông tin**

Phòng bar phải có điện thoại, tên bar, thực đơn đồ uống, cần được trang trí đẹp.

##### **4.6. Hệ thống điện**

Trong phòng bar có nhiều thiết bị dùng điện như máy xay trộn, máy làm đá rất cần thiết cho công việc. Việc bố trí nơi đặt các dụng cụ này tốt nhất là gần nơi đứng làm việc, thấp hơn quầy bar và cách xa nơi có nước.

## **II. CÁC TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ TRONG QUẦY BAR**

Muốn hoàn thành một ly đồ uống được nhanh chóng để khách khỏi phiền hà vì chờ đợi, muốn đạt hiệu quả cao theo yêu cầu kỹ thuật và mỹ thuật thì bar rượu



phải có đầy đủ các dụng cụ chuyên dùng. Hiện nay các quầy bar thường sử dụng các trang thiết bị hiện đại phần lớn là các loại đắt tiền. Các trang thiết bị hiện đại bao gồm: đồ gỗ, đồ vải, đồ sành sứ thủy tinh, đồ kim loại, đồ điện.

## **1. Đồ gỗ**

### **1.1. Phân loại**

Trang thiết bị bằng đồ gỗ sử dụng trong quầy bar bao gồm tủ quầy bar, tủ bày quảng cáo, tủ giá để bày hàng, bia, rượu..., tủ đựng đồ vải, tủ đựng dụng cụ, tài sản, tủ đựng quần áo cho nhân viên...

Các loại bàn như bàn uống, bàn sa lông... có nhiều kích thước khác nhau (vuông, tròn, chữ nhật...). Ngoài ra các loại ghế làm bằng chất liệu gỗ như ghế quầy bar, ghế tựa lưng...

### **1.2. Cách sử dụng và bảo quản**

Hàng ngày nhân viên bar phải dùng khăn khô để lau chùi sạch sẽ các đồ dùng bằng gỗ. Sau mỗi lần phục vụ phải lau chùi sạch sẽ, khi lỡ tay làm đổ đồ uống lên bàn ghế phải lau ngay.

Khi di chuyển các đồ gỗ, nhất thiết phải nhắc lên khỏi mặt đất, không được kéo lê dễ gây mộng chốt. Trước khi phục vụ nhất thiết phải kiểm tra lại xem bàn, ghế có chắc không, nếu hỏng phải báo sửa chữa ngay để tránh tình trạng trong quá trình sử dụng bị đổ, làm ảnh hưởng đến khách. Từ 2 đến 3 tháng phải tổ chức đánh lại vecni 1 lần.

## **2. Đồ vải**

### **2.1. Phân loại**

Đồ vải sử dụng trong phục vụ bar gồm có các loại khăn: khăn bàn, khăn trang trí, khăn ăn, khăn phục vụ, khăn trà, khăn lau các loại (cốc, tách,...). Các loại rèm rido, bình phong, v.v..

### **2.2. Cách sử dụng và bảo quản**

Khăn trải bàn bằng vải, có kích cỡ tùy theo loại bàn đảm bảo phủ các mép, rủ xuống quanh bàn dài từ 10 đến 15 cm (tùy theo bàn cao, thấp). Khăn có thể một màu, caro hoặc hoa tùy theo trang trí chung của nội thất.

Khăn ăn bằng vải cùng kiểu như khăn bàn với kích thước 35x35cm hoặc 45x45cm. Khăn trà hoặc khăn phục vụ dùng cho nhân viên phục vụ lúc tiếp khách, có các cỡ 50x60cm và thường được vắt trên tay người phục vụ.

Khăn lau các loại dụng cụ thường đặt ở bàn phục vụ để lau (yêu cầu khăn loại nào dùng cho loại đó, không dùng lẫn lộn). Ví dụ: không dùng khăn lau cốc tách để lau gạt tàn...

Ridô bình phong bằng nhung, vải, lụa có màu sắc và kích thước phù hợp với nội thất. Rèm cửa bình phong: 1 tháng giặt một lần.

Khi sử dụng đồ vải phải nắm chắc cách sử dụng của từng loại khăn, loại nào dùng cho loại đó, không dùng chung. Sau mỗi lần sử dụng nhất thiết phải đưa ra bộ phận giặt là để giặt. Sau khi giặt xong, yêu cầu khăn phải ở trạng thái khô, sạch, rồi gấp và cất vào tủ (tuyệt đối không để khăn ẩm, hôi, khăn bẩn lẫn khăn sạch và không để lẫn loại).

Trong bảo quản cất trữ nhất thiết phải có hoá chất để chống ẩm, chuột, gián...

### **3. Đồ sành sứ, thủy tinh**

#### **3.1. Phân loại**

Đồ sành sứ, thủy tinh phục vụ đồ uống tại quầy bar có rất nhiều loại như: Cốc, tách, đĩa, bát các loại, ly các loại, gạt tàn, lọ hoa, ấm pha trà, bình đựng, gương kính trong phòng, các loại chai lọ đựng đồ uống...

Các loại ly được dùng phổ biến tại quầy bar, ly đã có 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. Vào thế kỷ XVIII đã xuất hiện nhiều loại ly với nhiều hình dáng, mẫu mã khác nhau nhằm đa dạng hoá các loại ly đã có. Điều này xuất phát từ phong tục tập quán của mỗi quốc gia. Cũng qua việc uống rượu, người ta đã đặt cho ly nhiều cái tên rất hoa mỹ, có lẽ như vậy sẽ làm cho người uống cảm thấy thú vị hơn.

Khi mua ly người ta thường chọn các nhãn hiệu thủy tinh nổi tiếng. Hiện nay, bar thường dùng ly Pháp, Tiệp Khắc, Thái Lan, Indonesia... Giá trị của ly là ở chỗ trong suốt, sáng chói, có tiếng ngân vang và bền. Không nên dùng ly màu, ly có hoa văn và ly đục để đựng đồ uống trong bar rượu vì không thích hợp.

Ly được phân loại: Pha lê, thủy tinh cao cấp và thủy tinh thường. Ly dùng cho từng loại rượu không phải đều được dập 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 thì không thay đổi mấy. Hình dáng cốc ly cũng rất quan trọng, nó có tính mỹ thuật hấp dẫn, đồng thời nó có tác dụng trực tiếp đến chất lượng đồ uống.

Ví dụ: Ly có hình kiểu Tulip có tác dụng khi uống người uống sẽ cảm thấy mùi thơm của rượu khuếch tán từ từ và giữ được độ lạnh và bọt của rượu được

bền lâu. Hoặc rượu Brandy Snifter thường sử dụng ly có chân hơi ngắn, thân ly tròn, miệng ly hẹp. Dùng ly đó người sử dụng cầm ở tay, khi uống thân nhiệt ở tay toả ra Brandy sẽ ấm dần lên. Miệng ly hẹp sẽ giữ được mùi thơm lâu.

#### *Các loại ly.*

Ly có nhiều kiểu dáng để thích hợp với từng loại thức uống. Sau đây là những loại ly quen thuộc dùng trong bar rượu ( xem hình 2.5, 2.6.)

Ly Cordial: còn gọi là ly Liqueur (4cl-6cl), dùng uống rượu mùi (Liqueur). Thông dụng dùng pha Cocktail Shooter (Pousse Café). Ly có loại có chân và loại hình trụ (ống).

Ly Rocks: còn gọi là ly Whisky, Old Fashioned (23cl-25cl) dùng uống rượu mạnh có đá hoặc pha nước có “ga” (Soda, Cola...). Nếu dùng Cocktail thì Cocktail thuộc loại Short Drink (có nhiều cồn).

Ly Highball (23cl-28cl): hình dáng giống ly Rocks nhưng cao hơn, dùng uống Cocktail loại Long Drink (ít cồn, nhiều nước trái cây).

Ly Collins (30cl-34cl): công dụng như ly Highball nhưng cao hơn.

Ly Martini: còn gọi là ly Cocktail (12cl-14cl) dùng đựng Cocktail Short Drink.

Ly Margarita (20cl-24cl): thích hợp đựng kem, trái cây cắt nhỏ hoặc Cocktail mang tên Margarita.

Ly Flute Champagne (14cl-18cl): dùng uống vang sủi tăm (Champagne) hoặc Cocktail loại giải khát.

Ly Hurricane (30cl- 40cl): dùng uống Cocktail loại giải khát.

Ly Brandy: còn gọi là Brandy Ballon hoặc Brandy Snifter (20cl-30cl), dùng uống Brandy.

Ly Wine (15cl-20cl): dùng uống vang. Ly vang đỏ lớn hơn ly vang trắng.

Ly Cup Champagne (10cl-14cl): dùng uống vang sủi tăm (Champagne).

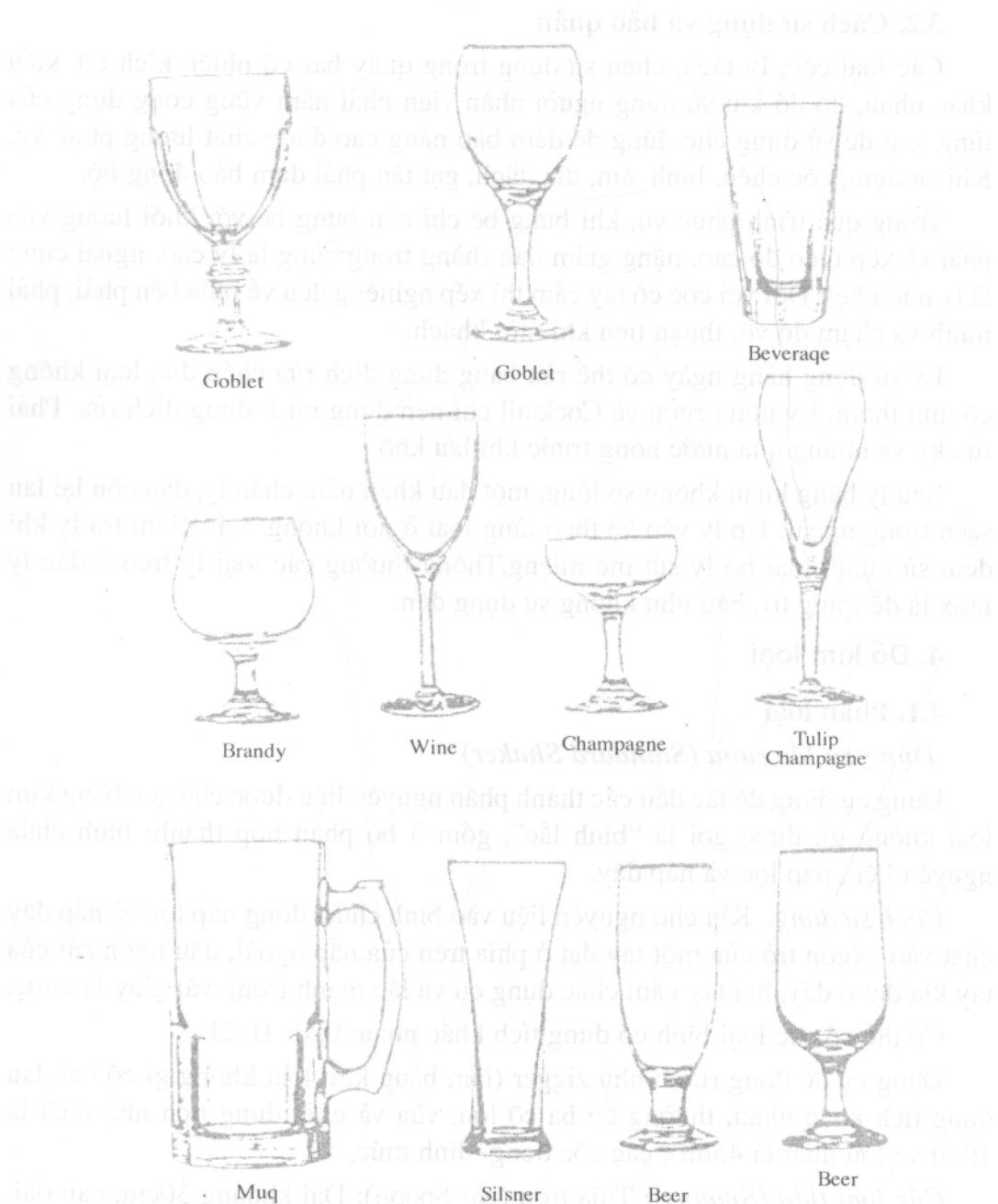
Ly Mug: còn gọi là ly Cối (30cl-37cl), dùng uống bia.

Ly Pilsner (25cl-28cl): dùng uống bia, nước trái cây.

Ly Irish Coffee (20cl -23ml) dùng đựng đồ uống nóng như cà phê, cacao...hoặc Cocktail loại uống nóng(Hot Drinks).



Hình 2.5. Một số loại ly



Ảnh 2. 6. Một số loại ly

### 3.2. Cách sử dụng và bảo quản

Các loại cốc, ly tách, chén sử dụng trong quầy bar có nhiều kích cỡ, kiểu khác nhau, do đó khi sử dụng người nhân viên phải nắm vững công dụng của từng loại để sử dụng cho đúng để đảm bảo nâng cao được chất lượng phục vụ. Khi sử dụng cốc chén, bình, ấm, đĩa, tách, gạt tàn phải đảm bảo đồng bộ.

Trong quá trình phục vụ, khi bưng bê chỉ nên bưng bê với khối lượng vừa phải và xếp theo độ cao, nặng giảm dần (hàng trong cùng là ly cao, ngoài cùng là ly nhỏ nhẹ). Đối với cốc có tay cầm thì xếp nghiêng đều về phía bên phải, phải tránh va chạm đổ vỡ, thuận tiện khi mời khách.

Ly sử dụng hàng ngày có thể rửa bằng dung dịch rửa chén đĩa, loại không có mùi thơm. Ly uống rượu và Cocktail chỉ nên dùng rất ít dung dịch rửa. Phải rửa kỹ và nhúng qua nước nóng trước khi lau khô.

Lau ly bằng khăn không số lông, một đầu khăn nắm chân ly, đầu còn lại lau sạch trong ngoài. Úp ly vào kệ theo từng loại ở nơi không bụi. Kiểm tra ly khi đem sử dụng, loại bỏ ly nứt mẻ miệng. Thông thường các loại ly treo ở dàn ly inox là để trang trí, hầu như không sử dụng đến.

## 4. Đồ kim loại

### 4.1. Phân loại

#### *Dụng cụ lắc rượu (Standard Shaker)*

Dụng cụ dùng để lắc đều các thành phần nguyên liệu được chế tạo bằng kim loại không gỉ, được gọi là “bình lắc”, gồm 3 bộ phận hợp thành: bình chứa nguyên liệu, nắp lọc và nắp đáy.

*Cách sử dụng:* Khi cho nguyên liệu vào bình chứa, đóng nắp lọc và nắp đáy chặt vào. Ngón trỏ của một tay đặt ở phía trên của nắp ngoài, đầu ngón cái của tay kia đặt ở đáy, hai tay cầm chắc dụng cụ và lắc mạnh trong vài giây là được.

Có thể có các loại bình có dung tích khác nhau: 0,5l; 1l; 2l

Dụng cụ để đo rượu: như zigger (làm bằng kim loại không gỉ có hai đầu dung tích khác nhau, thường có ba cỡ lớn, vừa và nhỏ, dung tích nhỏ nhất là 10ml và lớn nhất là 45ml), các cốc đo định mức,

*Các loại thìa (Spoons):* Thìa trộn (bar Spoon): Dài khoảng 30cm, cán dài, thân xoắn, một đầu là thìa và một đầu có dạng nĩa. Dùng khuấy trong ly trộn. Thìa đo phụ gia (Measuring Spoons): Một bộ thìa có đủ 4 chiếc: thìa canh (15ml), thìa trà (5ml), 1/2 thìa trà và 1/4 thìa trà. Ngoài ra còn có thìa nhỏ để khách dùng.

### ***Các đồ kim loại được sử dụng khác:***

Bộ đồ ăn (dao, đĩa, thìa to, thìa nhỏ...) dùng để ăn tráng miệng, ăn điểm tâm, ăn kem, gọt trái cây. Mâm, khay (tròn, chữ nhật), dụng cụ mở nút chai, đồ hộp, rượu, bia...rây lọc nước hoa quả. Phin pha cà phê (to, nhỏ), ấm nhôm pha chế. Xong con đun sữa, cà phê, xong đun nước. Cặp gấp đá, muỗng. Xô ướp rượu sâm-panh. Bình xóc rượu pha chế bằng kim loại (shaker). Dụng cụ vắt, lọc cam chanh.

### **4.2. Sử dụng và bảo quản**

Yêu cầu khi sử dụng phải nắm được cách phân loại để dùng cho phù hợp. Khi bung bê đồ kim loại phải có khăn lót tay và khăn lót khay để tránh truyền nhiệt và không bị trơn (giảm ma sát).

Sau mỗi lần sử dụng phải rửa sạch và tráng lại bằng nước nóng. Khi rửa hay lau chùi kim loại phải chú ý mép khe, kẽ của dụng cụ. Sau khi rửa xong phải phân loại dụng cụ rồi lau khô và cất vào tủ. Trước khi đưa ra sử dụng phải lau lại một lần nữa và loại tất cả các đồ dùng hoen ố và gỉ.

Trong quá trình bảo quản, đồ dùng kim loại ít sử dụng khi bảo quản nên bôi một lớp dầu mỡ rồi để ở nơi khô ráo, thoáng để tránh hoen gỉ và ăn mòn kim loại.

### **DỤNG CỤ PHA CHẾ**



**Ảnh 2.7. Dụng cụ pha chế thủ công bar**

## **5. Các loại máy và đồ điện**

### **5.1. Phân loại**

Hiện nay cùng với sự tiến bộ của khoa học kỹ thuật các loại máy móc chạy bằng điện dùng trong phục vụ quầy bar tại các nhà hàng khách sạn rất đa dạng và phong phú như: Máy xay sinh tố (bình xay quả tươi chạy điện), máy pha cà phê, máy ép chanh, cam quả, tủ làm đá viên, làm kem, tủ lạnh để ướp bia, sâm-panh, nước ngọt, bảo quản thực phẩm, bếp điện, ấm điện, phích nóng, lạnh, máy tính và thanh toán tiền, máy cà thẻ tín dụng, máy điều hoà nhiệt độ (chống nóng, lạnh), các loại quạt, lò vi sóng (sấy) hâm lại món ăn, đồ uống, máy hút bụi, máy rửa cốc chén, các loại đèn điện, hệ thống âm thanh, radiô cassette, tivi, v.v..

### **5.2. Sử dụng và bảo quản**

Việc sử dụng phải theo đúng sự chỉ dẫn, sau khi sử dụng xong phải tráng rửa, lau chùi sạch sẽ. Tuyệt đối không được sử dụng một cách tùy tiện.

Khi sử dụng các máy trên mà phát hiện có sự hỏng hóc phải gọi thợ, không được tự ý sửa chữa hay sử dụng tiếp. Trong quá trình sử dụng máy móc không nên xô dịch hoặc vận chuyển nhiều lần.

## **6. Các thiết bị khác**

Ngoài ra, trong bar còn trang bị một số thiết bị khác là: Đồ trang trí như tranh ảnh, chậu hoa, cây cảnh...

## **III. VỆ SINH TRONG VÀ NGOÀI PHÒNG BAR**

### **1. Vệ sinh quầy bar**

Việc vệ sinh quầy bar là yếu tố cơ bản cho hoạt động của quầy bar đạt kết quả tốt.

Khu vực quầy bar như điểm bán hàng, quầy, phòng nghỉ ngơi của khách phải luôn sạch sẽ, được sắp xếp gọn gàng, hợp lý và có thẩm mỹ cao, bảo đảm thoáng, sạch, khô, không có mùi hôi, không có ruồi, muỗi, gián, kiến, mạng nhện. Sàn nhà khô, sạch bóng, không bị trơn, gương lau bóng, sáng loáng.

Sàn nhà, quầy bar, ghế, bàn, tủ, giá bày hàng, điện thoại, quạt máy (điều hoà), đèn, lavabo phải được quét dọn, lau chùi sạch sẽ hàng ngày.

Riđô, khăn trải bàn các loại phải sạch, khô, không bị hoen ố, không bị rách, không có mùi hôi và được thay giặt thường xuyên.

Cây cảnh, hoa trang trí, tranh ảnh phải đẹp, tươi mát và không có bụi.



## **2. Vệ sinh dụng cụ và đồ uống**

Cốc, tách các loại phải sạch khô, bóng, không có vết bẩn, không bị sứt mẻ, khi cầm cốc không để dấu tay lên thành (miệng cốc). Thìa, dao, đĩa, nĩa, khay, giá để hoa quả, bình đựng nước, dụng cụ lọc nước, máy xay sinh tố, máy đánh cocktail, bình xóc rượu, tủ lạnh... phải thường xuyên được rửa sạch, lau chùi, đảm bảo sạch, sáng bóng, khô, không có mùi hôi và vết bẩn.

Dụng cụ đựng nước phải là đồ chuyên dùng tráng men (hoặc inox, thuỷ tinh) có rôbinê, tuyệt đối không được dùng ca, cốc, bát múc trong thùng.

Lọ tam, lọ đường...thường xuyên phải được lau chùi sạch sẽ, không có bụi bên trong, không mốc, tất cả phải có nắp đậy.

## **3. Vệ sinh trong pha chế đồ uống**

Nước làm đá phải là nước đun sôi để nguội hoặc là nước đã xử lý vô trùng. Khi lấy đá hay bánh ngọt phải dùng bằng cặp gắp, tuyệt đối không dùng bằng tay.

Phải có dụng cụ mở nút chai các loại và khăn lau, không được mở nút chai bằng dao ăn, thìa, dùng răng hay đập vào thành bàn ghế.

Hoa quả phải rửa sạch, lau khô, kiểm tra trước nếu thấy đủ tiêu chuẩn mới pha chế và phục vụ. Nước giải khát, rượu, bia, đồ hộp cũng phải được kiểm tra chất lượng hàng ngày trước khi phục vụ khách.

Hàng hoá bán cho khách phải đóng gói, bao bì hợp qui cách vệ sinh. Đồ hộp đã mở ra phải bán hết trong ngày. Tất cả các loại rượu, bia, đồ hộp khi nhập vào quầy bar đều phải có nhãn hiệu ghi hạn dùng rõ ràng, nếu bị hỏng, ục thì không được bán cho khách.

Hàng hoá trong kho hoặc trong quầy bar được để trên giá kê cách tường và cách mặt đất từ 30cm đến 50cm. Các loại cốc tách, dụng cụ pha chế phải để trong tủ, nếu để trên giá phải có khăn trắng sạch phủ lên.

## **Câu hỏi ôn tập hết chương 2**

1. Em hãy phân tích những yêu cầu khi thiết kế một quầy bar.
2. Em hãy kể tên các loại ly cốc thường được sử dụng trong quầy bar mà em được biết nêu công dụng của từng loại ly.
3. Em hãy cho biết các dụng cụ thủ công thường dùng trong pha chế.
4. Em hãy nêu những yêu cầu về vệ sinh trong bộ phận bar.

## Chương 3

# CÁC NGUYÊN LIỆU HÀNG HOÁ TRONG BAR

### **Mục tiêu:**

*Sau khi học xong chương này học sinh cần phải:*

- + *Biết và phân biệt được các loại nguyên liệu hàng hoá trong bar.*
- + *Biết cách sử dụng và bảo quản tốt hàng hoá, nguyên liệu.*
- + *Biết cách phục vụ các loại đồ uống theo tiêu chuẩn yêu cầu.*
- + *Luôn có ý thức ham học hỏi, hiểu biết về sự đa dạng của các chủng loại nguyên liệu, hàng hoá trong bar.*

### **Nội dung tóm tắt:**

*Giới thiệu về các hàng hoá , nguyên liệu thường được bán và sử dụng trong quầy bar. Nội dung bao gồm 3 phần (đồ uống có cồn, đồ uống không cồn, các nguyên liệu hàng hoá khác). Trọng tâm của chương này là ở phần I với sự đa dạng của các loại đồ uống có cồn nhằm giúp học sinh hiểu rõ khái niệm, qui trình sản xuất cũng như cách sử dụng và bảo quản nguyên liệu hàng hoá ở trong bar.*

## **I. ĐỒ UỐNG CÓ CỒN**

Đồ uống là một trong những sản phẩm rất thông dụng được bán tại quầy bar. Đồ uống có rất nhiều loại, các loại đồ uống có tác dụng tốt và cần thiết hàng ngày đối với cơ thể con người như: giải khát, bồi bổ sức khỏe, kích thích tiêu hoá, kích thích ăn ngon miệng. Đồ uống có thể phân làm hai loại chính như sau: đồ uống có cồn và đồ uống không cồn.

Các loại đồ uống có cồn là những đồ uống mà trong thành phần của chúng có chứa hàm lượng cồn nhất định hay nồng độ cồn(độ alcol). Đồ uống có cồn của quầy bar bao gồm: bia, rượu vang, rượu mạnh, rượu mùi.

## **1. Bia**

### **1.1. Khái niệm**

Bia được sản xuất đầu tiên tại Ai Cập vào thế kỷ thứ 7 trước công nguyên (hơn 2600 năm trước). Thời kỳ trung cổ, bia được chưng cất (brew) ở một số vùng châu Âu do các thầy tu làm. Nhà máy bia đầu tiên được xây dựng gần bang Philadenphia, Mỹ năm 1637. Quá trình làm ra bia được gọi là “Brawing”. Bia có thể được đưa vào loại đồ uống có cồn, chứa cacbon điôxít và được sản xuất hàng loạt từ các nguyên liệu như: lúa mạch, đường, nước và được lên men, lọc. Bia là loại thức uống giải khát lên men bằng cách ủ các loại hạt cây lương thực. 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% Vol đều được gọi là bia.

### **1.2. Nguyên liệu cơ bản để sản xuất bia**

Nguyên liệu cơ bản để sản xuất bia gồm: Mạch nha lúa mạch là loại ngũ cốc tốt nhất để làm mạch nha. Khi lúa mạch làm thành mạch nha thì tinh bột chuyển hoá thành đường, chất này có vị đắng và ảnh hưởng đến màu sắc của bia.

Húp lông: Là một loại cây leo, nó có tác dụng gây men. Người ta chỉ dùng hoa vì hoa chứa chất dầu làm nên hương và vị ngọt của bia. Mùi vị này thơm mát và kích thích ngon miệng.

Đường: Thông thường dùng đường để làm bia nhưng chỉ khi cần mới cho thêm vào. Đường giúp lên men (tạo thành rượu, cacbonđiôxít và tăng thêm vị ngọt).

Men bia: Men chứa vi khuẩn. Nó phát triển khi gặp không khí hoặc chất lỏng, men chuyển hoá thành đường rồi thành rượu và cacbonđiôxít. Trong quá trình lên men, vi khuẩn sinh sản rất nhanh. Men mới được dùng cho quá trình lên men sau này.

Nước: Nước có thể chứa chất khoáng nào đó, chất khoáng đó giúp cho bia mang hương vị đặc biệt.

Keo cá: Làm từ loại cá biển, dùng để làm sạch và làm trong bia được lên men.

### **1.3. Quá trình sản xuất bia**

Các bước làm bia như sau: Nha lúa mạch: lúa mạch được lựa chọn, ngâm tới khi lúa mạch nảy mầm, để cho ráo nước, lúa mạch bị khô và cứng lại.

Trong quá trình lên men tinh bột được chuyển hoá thành đường. Mạch nha trộn mạch nha đem nghiền thành bột, đảo bột với nước rồi để một lúc. Bột trộn đó trông vẫn còn thô.

Làm bột thô thành bia lên men: Nguyên liệu húp lông và đường được đảo lẫn với bột trộn. Đun sôi hỗn hợp sẽ quánh lại. Cuối cùng sẽ được bia lên men. Bia lên men được làm lạnh.

Giai đoạn làm bia lên men thành bia non: Cho men vào bia, quá trình lên men thành rượu diễn ra. Đường biến thành rượu và thành cacbonđiôxít. Giai đoạn này, bia non (bia tươi) xuất hiện thành bia thành phẩm.

Hệ thống chất lọc bia non được làm trong bể chất keo cá, trước lúc đóng chai phải nếm thử xem bia có đạt chất lượng tốt không. Đôi khi người ta cho thêm nguyên liệu húp lông và đường để tăng chất lượng bia.

Cuối cùng là khâu đóng chai, đóng hộp, đóng thùng sau khi nếm thử, bia được đóng chai, đóng hộp, đóng thùng để bán. Bia chai bia lon phải hấp trong phòng có nhiệt độ khoảng 65 độ để thanh trùng trước khi đóng nhãn.

#### 1.4. Phân loại bia

Theo qui trình sản xuất và thời gian bảo quản thì bia có các loại bia tươi, bia hơi, bia đóng chai, lon:

\* *Bia tươi*: là loại bia được sản xuất bằng cách lên men, lắng lọc và không thanh trùng, CO<sub>2</sub> tự nhiên được giữ trong những thùng chứa lớn đã được tiệt trùng và được đẩy thật kín thường xuyên bơm thêm CO<sub>2</sub> khi rót bia. Các loại bia tươi lý tưởng nhất là được dùng trong vòng từ 3 đến 5 tuần.

\* *Bia hơi*: là loại bia được sản xuất bằng cách lên men, lắng lọc không thanh trùng, CO<sub>2</sub> được bơm vào trong bia.

\* *Bia đóng chai, lon*: là bia được sản xuất lên men, lắng lọc và có thanh trùng (hấp ở 65°C, để diệt nấm, vi khuẩn) rồi đóng nhãn. Loại bia này có một thuận lợi vì thời gian bảo quản từ 3 đến 12 tháng khi chưa được mở. Bia chai, bia lon Hà Nội đã trở thành một thứ đồ uống giải khát rất quen thuộc của người dân thủ đô.

Ngoài ra người ta còn phân loại bia theo màu sắc, nồng độ như sau:

*Bia thanh (Lager)*: Màu nhạt vị thanh nhẹ (4% - 6%), bột nhiều. Người Đức sản xuất giữa thế kỉ XIX. Nguyên liệu là đại mạch, bắp, gạo. Sau chế biến, được thanh trùng (ủ) vài tháng mới đóng lon, chai. Đặc điểm màu vàng nhạt, thơm mùi Hublon. Nổi tiếng nhất là Pilsner(Tiếp), Malt, Liquor, ngoài ra có bia Tiger, 333.

Việt Nam có bia Hà Nội, bia Sài Gòn, Halida (Việt Nam), v.v.

*Bia đen (Stout)*: Là loại bia mạch nha có vị ngọt, chế từ lúa mạch phơi khô, bia có màu đen, nâu sẫm, vị nặng. Nổi tiếng là Numchester (Đức).

*Bia nâu (Ale):* Có độ cồn 4-6% vol màu giữa bia thanh và bia đen. Có độ cồn nặng hơn và thơm Hublon hơn bia thanh, ví dụ bia Guinness(Anh).

### **1.5. Phục vụ bia**

Trong điều kiện thời tiết ẩm áp, bia là loại đồ uống rất thông dụng vì chúng luôn được giữ lạnh. Bia là loại rượu nhẹ có ga, ướp lạnh và làm nước giải khát và kích thích tiêu hoá nếu sử dụng vừa phải.

Uống bia cần quan tâm tới chất lượng, bia phải nguyên chất không pha, bia đã mở ra nên uống hết ngay không để dành uống lần sau .

Có 3 yêu cầu phục vụ bia quan trọng phải được quan tâm như sau:

Cốc uống bia phải sạch sẽ, cốc không có vết bẩn, vết nứt, nứt. Cốc bẩn sẽ làm hỏng bia. Dung tích ly, cốc uống bia thường lớn từ 200 ml trở lên, có loại đến hơn 1000 ml, cốc có thể có quai hoặc không quai có thể có chân hoặc không chân đều được.

Nên phục vụ bia ở nhiệt độ từ 13 - 15°C . Ở nhiệt độ này làm tăng mùi thơm và mát bổ, với bia có thể uống kèm đá nhưng không nên uống quá lạnh. Bọt bia phải ở mức vừa phải, không nhiều quá cũng không ít quá. Bia được rót từ từ, cốc để hơi nghiêng. Rót bia vào thành cốc. Khi rót được 3/4 cốc thì để cốc thẳng đứng. Mang phục vụ khách.

Cảm nhận về bia ngon là màu sắc trong suốt, màu vàng rơm không có tạp chất, bọt mịn, dày trắng, liên kết lâu tan. Mùi thơm hoa Hublon và lúa đại mạch đặc trưng dễ chịu, hoà hợp, vị thơm ngon.

### **1.6. Bảo quản bia**

Nhân viên phục vụ có trách nhiệm bảo quản bia tốt hoặc để tại kho hoặc để ở tủ lạnh. Mục đích chủ yếu của việc bảo quản nhằm giữ được chất lượng bia, tránh vỡ và tránh bị hư hỏng, để dự trữ và bảo quản.

Vì vậy trong khi bảo quản, cần phải chú ý những điều kiện sau: Điều kiện ở phòng cất giữ cần đủ rộng, sạch sẽ, kho cao ráo, khô mát, cách biệt với nguyên liệu có mùi mạnh, nhiệt độ thích hợp khoảng 10°C. Bia đem bảo quản phải là bia chai, lon đã qua thanh trùng. Bia chai được đóng vào các két, không có ánh nắng trực tiếp chiếu vào kho. Tốt nhất là bảo quản bia trong kho lạnh. Tuyệt đối không để bia ngoài nắng trong quá trình bảo quản bia thường bị vẩn đục, bị chua, các loại bia này kém phẩm chất không được dùng phục vụ khách.

Ngoài ra cách sắp xếp tuyệt đối chai phải để đứng, không để dốc ngược chai xuống, tuân thủ nguyên tắc hàng nhập trước bán trước, nhập sau bán sau.

## 2. Rượu vang (wine)

### 2.1. Khái niệm

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 loại rượu này trong bữa ăn.

Rượu vang là loại rượu lên men một cách tự nhiên từ nước quả, thường dùng nước ép nho là chính, vì thế nhiều người quen gọi rượu vang là rượu nho hay rượu chất.

Ngoài ra còn có vang vải, vang táo. Rượu vang sản xuất từ nho, nghĩa là người ta lấy nước ép nho rồi cho lên men, lọc bỏ cặn, sau đó làm trong rượu và trữ trong hầm, đủ thời gian thì tiếp tục lọc và pha trộn, cuối cùng đóng chai.

### 2.2. Phân loại rượu vang

Theo giới tiêu dùng thì rượu vang được phân ra làm 4 loại vang bàn, vang bọt, vang mạnh và vang mùi.

#### 2.2.1. Vang bàn (*Vin de table*)-hay còn gọi là vang tĩnh

Vang bàn là loại rượu nho nguyên chất không thêm bất kỳ chất gì, không khử CO<sub>2</sub> có 3 loại vang đỏ, vang trắng, vang hồng:

- *Vang đỏ (Red wine)*: Có độ rượu từ 9% đến 12%. Rượu này được lên men từ loại nho đỏ hoặc tím sẫm. Ngâm cả vỏ để lấy màu. Khi đã được màu sắc như ý phải lọc vỏ đi. Vang đỏ hay để trong thùng gỗ thời gian từ 6 đến 24 tháng hoặc lâu hơn. Sau khi rượu đã đạt mùi, vị người ta đem lọc và đóng chai có nút li-c, đặt chai nằm nghiêng để rượu trong chai tiếp tục biến đổi. Rượu này có màu đỏ tươi đỏ hung, đỏ đậm, hoặc tím sẫm có vị thơm hương nho, hơi chua dịu, dư vị chất không ngọt. Rất thích hợp với bữa ăn có chất đậm cao, các món thịt đỏ như thịt bò, lợn, cừu ... vì sự liên kết mô cơ chắc nên làm tiêu hoá dễ hơn. Rượu sử dụng ở nhiệt độ của phòng từ 16°C đến 18°C. Ly dùng thường có chân, dung tích cỡ to từ 150ml đến 200ml.

Một số tên rượu thông dụng: Red Bordeaux (vùng Bordeaux của Pháp), Bourgogne, Pommart, Beaujolais (vùng Bourgogne Pháp), Burgundy Chianti, Chianti vùng Tuxowcani (Italia) v.v..

- *Vang trắng (White wine)*: Được sản xuất từ nho xanh, trắng, lọc lấy phần nước quả rồi cho vào thùng ủ. Thùng ủ là loại tráng plastic, thuỷ tinh hoặc sắt không gỉ. Nước nho được ủ trong thùng từ 2 đến 3 tháng. Sau đó lọc và đóng chai. Rượu trắng có độ alcol mạnh hơn từ 12% đến 14% Vol, có màu trắng hơi xanh, hoặc có màu vàng nhạt, trong trẻo mùi vị nhẹ hơn red wine, độ ngọt thanh

thoát, hơi chua và có dư vị chất, hơi cay, thơm hương nho. Thích hợp với các món ăn tanh, đồ hải sản, thịt thú rừng... Ly dùng cũng có chân, dung tích cỡ nhỏ hơn 150ml. Bảo quản ở nhiệt độ 10° C. Nhiệt độ dùng luôn được phục vụ ở nhiệt độ lạnh từ 6°C đến 12°C. Khi phục vụ rượu để lạnh trước 1-2 giờ, sau khi rót rượu xong nếu chai còn rượu thì để trong xô đá

Một số tên rượu: White Bordeaux, Granves, Barsac, Chablis và Macon vùng Bourgogne, Frasacti vùng Lazio Italia, Mosella và Rhine của Đức.

- *Vang hồng (Rose wine)*: Được sản xuất từ nho đen, đổ cho vào ngâm cả vỏ, khi thấy màu sắc được thì lọc vỏ bỏ đi, cho vào thùng ủ, đến khi độ cồn lên 14% thì lọc lại đóng chai. Thời gian ủ từ 6 tháng đến 2 năm. Chai thường có nút màu hồng, đặc điểm có độ rượu từ 9% đến 14% , màu hồng hoặc hồng sẫm, mùi vị gần giống rượu trắng, ngọt nhiều, thơm mùi hoa quả. Thích hợp với khi ăn các món ngọt, bánh ngọt, bữa ăn trưa. Sử dụng ăn cùng với các loại thịt đỏ hoặc ăn tráng miệng. Ly dùng có chân, dung tích vừa khoảng 180ml, ly mỏng, hơi cao. Nhiệt độ dùng từ 4°C đến 9°C .

Một số tên rượu chủ yếu: Rose D'anjou vùng Va-đơ-loa Pháp, Tawel Roé vùng Cot-duy-ron Pháp, Matou Rose Antơ Đơơ (Bồ Đào Nha).

*Chú ý*: Đối với các loại vang bàn không bao giờ được sử dụng quá 3 loại trong một bữa ăn, thường uống lạnh ở mức vừa phải, không bao giờ uống với đá mà phải ướp lạnh trước (trong tủ lạnh trước hai tiếng hoặc trong thùng đá). Vang bàn khi uống phải phù hợp với từng loại món ăn. Ngoài ra còn dùng để pha cocktail, hay cho vào một số món ăn khi chế biến.

Khi sử dụng rượu vang bàn không xóc để tránh cạn rượu và bị “đóng nút” , nên dùng ly có chân, miệng hơi khum để giữ hương và mở rượu trước mặt khách rồi để bàn để khách thưởng thức hương thơm .

Bảo quản thường để rượu dưới hầm hoặc trong phòng có nhiệt độ từ 16°C đến 18°C. Đặt chai nằm ngang nghiêng trên lưới đan hình mắt cáo.

### **2.2.2. Vang bọt hay rượu có gaz (Sparkling wine)**

Đây là loại rượu nhẹ được sản xuất từ vang nho và lên men 2 lần. Sau khi đóng chai người ta cho thêm vào một ít đường và men rồi đóng nút chai lại bằng nút lie xốp có bịt kim loại màu để giữ cho nút chai khỏi bị bật tung vì áp lực của chất các bon đi-ô-xít, đường và men tiếp tục biến đổi tạo nên CO<sub>2</sub>. Người Pháp gọi tên là Champagne. Rượu có chứa chất CO<sub>2</sub> thường có màu hồng nhạt, trắng đỏ, được đóng chai nhiều kích cỡ khác nhau. Có độ cồn khoảng từ 16% đến 23%. Hương vị thơm ngon, nhìn vào mác ta có thể biết được mức độ ngon của loại rượu đó.

- Brut/ Nature : nguyên chất
- Extra : có pha
- Sec : tạm được
- Demisse : ngon
- Demi Doux : rất ngon
- Doux : hảo hạng

Rượu này được sản xuất ở nhiều nước và đã nổi tiếng như Pháp, Nga, Mỹ, Đức.

Loại rượu này hay dùng trong các bữa tiệc và trước khi uống thường ướp lạnh. Nếu dùng pha cocktail thì cho vào sau cùng không lắc.

*Cách sử dụng và bảo quản rượu Champagne:*

Ướp lạnh bằng cách ướp đá đến khi có nhiệt độ là 6°C đến 8°C. Khi rót phải có khăn quấn chai rượu nơi tay cầm.

Bảo quản: Để nơi tránh ánh sáng mặt trời, nhiệt độ phòng cất giữ ổn định từ 10°C đến 12°C, đặt chai nghiêng trên giá để yên tĩnh.

Chú ý: Trong khâu mang vác, vận chuyển. Không được phép lắc trước khi phục vụ.

### **2.2.3. Vang mạnh**

Vang mạnh là rượu vang nguyên chất được làm mạnh thêm bằng rượu mạnh chủ yếu là Brandy để tăng độ cồn, thường có độ alcol từ 17% đến 22%vol. Vang có vị ngọt, đậm đà, nguyên chất và thường bán theo ly nhỏ.

Có một số mác sau: Poirt, Sherry (Tây Ban Nha), Marasala, Madeira (đảo Đại Tây Dương)... Vang mạnh 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. Đặc điểm của vang mạnh là rượu còn lại trong chai không uống hết, có thể để lâu không sợ hỏng, phải được đóng chặt nút chai. Để giữ được đặc tính của rượu, các loại vang mạnh được bảo quản ở nhiệt độ thường xuyên 18°C

### **2.2.4. Vang mùi**

Vang mùi là vang nho được cường hoá ( pha thêm rượu mạnh) và cho thêm hương liệu. Đặc điểm có độ rượu từ 16% đến 20% vol và rất thơm.

Vang mùi được sử dụng để khai vị hoặc tráng miệng (uống có đá hoặc không đá), dùng nhiều trong pha chế cocktail, để tạo mùi thơm khi chế biến xốt.

Theo các nhà nghiên cứu về rượu thì vang nho xếp thành 6 loại được ghi trên nhãn ở chai:



- Dry : rất nặng
- Sec : nặng
- Demi sec : hơi nặng
- Moelleux : sủi tăm
- Doux : dịu
- Liqueureux : 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, còn vang hồng và đỏ là của loại vỏ tím.

*Chất rượu* được xác định bằng cách nhìn rượu chảy và cuộn xoáy khi rót vào ly. Vang nặng thì chảy nhanh, vang nhẹ thì chảy chậm. Chất rượu nói lên độ đậm đặc hoặc lỏng của vang.

*Hương vị* của vang toả ra khi rót vào ly, gây cảm giác hưng phấn cho người uống. Do đó, sau khi khai chai vang chớ vội rót ra mà hãy chờ vài phút để khách được tận hưởng vang từ trong chai toả hương.

*Tên vang* Người ta thường gọi tên rượu vang theo 3 cách: Có thể là tên riêng, có thể là tên chung hoặc tên độc quyền của hãng, nhưng tên nào thì cũng đi kèm với tên nhà sản xuất.

Vang có tên riêng là vang mang tên của loại nho chủ yếu dùng để chưng cất. Ở Mỹ, luật quy định ít nhất phải 51% nước cốt vang thuộc loại nho được đặt tên như vang Pinot Noir, Chardonnay...

Những loại vang có tên chung là tên đặt theo vùng đất trồng nho như vang Burgundy, Champagne của Pháp, vang New York, California của Mỹ.

Vang mang tên độc quyền thì không lệ thuộc vào hai yếu tố nói trên mà tên đặt tùy theo ý muốn của nhà sản xuất (ví dụ: Vang Thăng Long...)

Vang châu Âu và vang Mỹ mùi vị không giống nhau mặc dù nguyên liệu cùng một loại nho. Sự khác biệt là vì đất đai, nguồn nước, thời tiết và điều kiện trồng trọt. Có nhiều chai vang ghi trên nhãn cả mùa thu hoạch nho (vintage) và thời gian ủ vang, tính đến ngày đóng chai (tuổi vang).

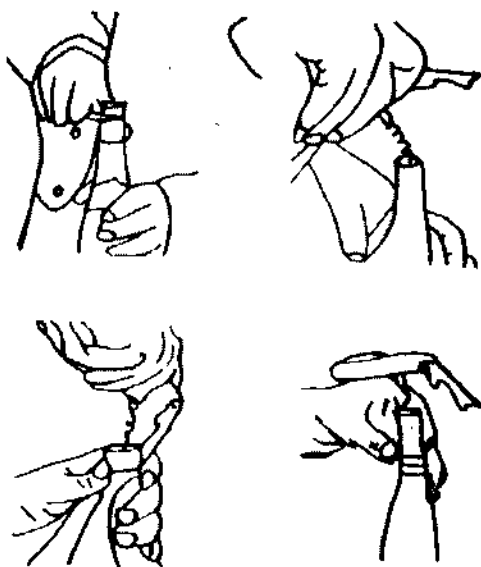
### **2.3. Cách mở và phục vụ rượu vang**

Phục vụ rượu vang đúng cách và có nghệ thuật là điều rất cần đối với người phục vụ.

### 2.3.1. Cách mở rượu vang đỏ

Sau khi khách gọi rượu vang, người phục vụ mang chai vang đã được ướp lạnh đến đứng phía bên phải khách. Đưa cho khách xem bằng cách tay phải đỡ thân chai xuôi theo cánh tay, nhãn vang nằm ngoài. Khách xem xong đồng ý, lúc bấy giờ mới mở.

Thao tác mở vang được tuân tự thực hiện: Cắt nắp thiếc chung quanh miệng chai và lấy nắp thiếc ra. Lau mép gờ miệng chai bằng khăn trắng sạch. Cuối cùng dùng dụng cụ vặn nút chai cắm mạnh mũi nhọn vào nút và vặn vòng rồi từ từ kéo nút lên.



Hình 3.1. Cách mở rượu không có ga.

Sau khi mở xong, lau lại miệng chai một lần nữa rồi rót một ít vang làm mẫu vào ly cho khách. Khách nếm thử và đồng ý thì bắt đầu rót vào ly.

Rót vang ở bàn tiệc thì bắt đầu rót cho người phụ nữ ngồi bên phải chủ tiệc và sau đó rót tiếp, đi theo hướng ngược chiều kim đồng hồ. Khi đã rót xong cho tất cả phụ nữ có mặt trong bàn, lúc bấy giờ mới rót cho đàn ông và cũng bắt đầu từ người ngồi gần nhất về bên phải chủ tiệc. Chủ tiệc là người được rót sau cùng. Không bao giờ rót hết vang trong chai vì có thể có chút ít cặn lắng dưới đáy. Chỉ rót 1/2 hoặc 2/3 ly, rót xong xoay chai 1/4 vòng để vang khỏi nhỏ xuống bàn, lấy khăn phục vụ lau nhẹ miệng chai. Chai vang chưa rót hết thì đặt bên phải chủ tiệc để rót tiếp khi cần thiết.

### **2.3.2. Cách mở rượu vang trắng và hồng**

Phục vụ khách dùng vang trắng hoặc vang hồng để thích hợp với món ăn thì khi món ăn dọn lên, tiếp viên mang chai vang được ướp lạnh trong xô đá đến, để xô bên phải khách. Khách xem xong và đồng ý thì đặt chai lại trong xô và chuẩn bị mở. Cách mở vang trắng và hồng cũng giống như mở vang đỏ nhưng mở xong là lần lượt rót vào ly cho khách ngay. Cũng rót cho phụ nữ trước rồi mới đến lượt nam giới và sau cùng, rót cho chủ tiệc. Vì vang được ướp lạnh trong xô đá nên trước khi mở phải lau khô bằng một khăn trắng sạch. Vang trắng cần có độ lạnh nên phải quấn thân chai bằng một cái khăn để giữ độ lạnh khi rót. Rót xong, nếu còn vang trong chai thì đặt chai lại trong xô đá.

### **2.3.3. Cách mở vang sủi tăm (Champagne)**

Cũng như mở vang trắng, sau khi lấy chai vang từ trong xô ra, lau khô rồi đặt lên bàn, bên phải khách. Khách xem xong và đồng ý thì chuẩn bị mở. Mở vang sủi tăm gồm những thao tác sau:

Lấy chai vang ra khỏi xô đá, lau khô và bọc thân chai bằng một khăn vải sạch để giữ độ lạnh. Tay trái nắm cổ chai, cho miệng chai nghiêng 15°.

Tay phải cắt nắp thiếc và vặn lỏng dây kềm buộc nút chai. Ngón cái tay trái giữ nút chai. Tay phải cởi dây buộc, ngón cái tay trái vẫn tiếp tục giữ nút chai.

Nghiêng chai một góc 45° và hướng ra phía ngoài khách. Phải quan sát hướng nút chai văng đi, tránh không cho đụng vào đèn chùm, đèn ống, tranh ảnh treo tường...

Giữ chặt nút chai bằng tay trái và xoay chai bằng tay phải. Sao cho áp lực trong chai thoát ra từ từ và đẩy nút chai lên nhẹ nhàng, không để gây tiếng nổ. Rót chút ít vào ly cho chủ tiệc nếm thử. Khi đã được đồng ý thì mới bắt đầu phục vụ khách.

Chỉ mở vang có tiếng nổ trong những bữa tiệc liên hoan. Tiệc trang trọng hay bữa ăn cá nhân, cần tránh gây tiếng nổ vì sẽ làm khó chịu cho khách ngồi ăn ở những bàn khác.

Khi rót rượu vào ly, tay phải nắm giữ thân chai, ngón trỏ ấn cổ chai xuống. Khi bọt bắt đầu trào ra thì chỉ rót một ít vào ly rồi dừng lại, chờ bọt lắng xuống mới rót tiếp. Rót xong để đứng chai ngay để bọt khỏi trào ra.

### **2.4. Nhiệt độ của rượu vang**

Mỗi loại vang đòi hỏi một nhiệt độ khác nhau. Nhiệt độ không đúng sẽ làm giảm giá trị của vang.

Vang đỏ ít tuổi đựng trong chai hoặc trong bình, cần nhiệt độ từ 8°C đến 10°C. Vang đỏ nhiều tuổi giữ nhiệt độ hầm rượu 12°C như vang Bourgogne. Vang Bordeaux thích hợp với nhiệt độ phòng lạnh từ 16°C đến 18°C.

Vang trắng loại nặng, ít tuổi giữ nhiệt độ hầm rượu 12°C. Vang dịu, uống lạnh từ 8°C đến 10°C. Vang sủi tăm, uống lạnh từ 4°C đến 6°C.

Trước khi mở vang trắng và vang sủi tăm thì phải ướp lạnh trước một hai giờ trong tủ lạnh. Vang có thể để trong tủ lạnh trong vòng hai tuần nhưng không được để lâu hơn, vang sẽ biến chất và mất mùi. Những nhà hàng tiêu thụ mạnh loại rượu vang này, thường ướp sẵn vang. Chai vang nào ướp trước thì dùng trước, hễ lấy ra chai nào thì thay vào chai khác. Tuyệt đối không bao giờ ướp vang trong ngăn đá cũng như hâm nóng vang.

Riêng vang đỏ thì không cần ướp lạnh, trừ trường hợp nhiệt độ không thích hợp thì bỏ vào tủ lạnh trước khi dùng khoảng vài chục phút. Nếu không ướp sẵn vang trong tủ lạnh thì giữ nhiệt độ của vang bằng cách cho đá và nước vào một cái xô hoặc thùng ướp lạnh rồi ngâm chai vào. Vang chai chưa dùng luôn luôn phải đặt chai nằm ngang để nút ngấm rượu, khi mở nút sẽ không bị vỡ hoặc sút mẻ, lọt vào chai. Tóm lại, hễ loại rượu nào dùng nút bằng xốp lie và phải mở bằng dụng cụ thì chai đừng để đứng.

## **2.5. Ly uống rượu vang**

Ly uống vang truyền thống là loại ly có chân, hình hoa tulip để giữ bọt lâu hơn. Ly vang màu trong suốt và không chạm vẽ gì trên thân ly để thấy rõ màu sắc và chất lượng của vang trong ly. Các nhà hàng khách sạn lớn đều có nhiều kiểu ly uống vang thích hợp cho các loại vang khác nhau.

*\* Những điều cần lưu ý khi phục vụ rượu vang.*

Chai vang để uống phải đúng nhiệt độ. Dùng ly phải đúng kiểu dáng.- Trong bữa ăn, ly vang đầu tiên dành cho món ăn chính đầu tiên. Không mời khách uống vang khi ăn món xúp. Không rót vang quá 2/3 dung tích của ly. Hãy ngửi thử nút vang khi vừa mở xong, nếu có mùi lạ thì đổi ngay chai khác.

Mở xong, hãy rót bỏ vài giọt vang đầu để loại các mẫu vụn nút chai nếu có. Không rót vang đến giọt cuối cùng để tránh có cặn dưới đáy chai. Không bao giờ lắc chai. Khi cầm cũng như khi mở, khi rót đều phải nhẹ nhàng. Món ăn sau nếu khách dùng loại vang khác thì thay ly khác nhưng ly trước vẫn để nguyên trên bàn. Chỉ mở cho nổ vang sủi tăm trong những bữa tiệc liên hoan. Rót vang sủi tăm bị tràn, cứ để yên chứ không gạt bỏ bớt.

### **3. Rượu mạnh (Spirits)**

#### **3.1. Khái niệm chung**

Rượu mạnh là loại rượu được chưng cất từ rượu nhẹ hoặc bia. Các loại rượu này có nồng độ cồn từ 80 đến 100 độ. Rượu có hương vị và chất lượng, tên gọi khác nhau do (nguyên liệu, nồng độ cồn và bổ xung hương liệu sau khi chưng cất). Trong ăn uống, rượu mạnh được xem như một loại đồ uống có chứa cồn. Rượu có chứa cồn, nước, axit và một số chất khác.

#### **3.2. Quá trình sản xuất rượu mạnh**

Quá trình chưng cất rượu nhằm tách cồn khỏi rượu (rượu đã lên men, chủ yếu bằng phương pháp bốc hơi).

Đem hoa quả hoặc ngũ cốc ủ thành bia, rượu. Sau đó cho vào nồi (áp suất kín hơi) đun ở nhiệt độ 78,5 độ bách phân. Cồn được đun nóng tới nhiệt độ này chuyển thành dạng hơi, hơi này bay lên chạy qua 1 ống tới bình được làm lạnh ngưng tụ thành dạng nước. Ta gọi là Spirit.

#### **3.3. Cách tính hàm lượng rượu (ký hiệu nồng độ alcol khác nhau).**

Tiêu chuẩn nồng độ nhằm làm rõ nồng độ cồn của rượu.

Kể từ năm 1983, tiêu chuẩn tính hàm lượng rượu tinh chất (độ rượu tinh chất) của Cộng đồng Kinh tế châu Âu đưa ra là tính theo phần trăm thể tích của rượu tinh chất có trong rượu. Nghĩa là nước 0° và rượu tinh 100°. Thí dụ: trên nhãn chai rượu trước đây ghi 35° thì nay ghi 35% Vol. Cách tính này căn cứ theo tỷ trọng kế Gay Lussac (GL) như trước kia, nay chỉ thay đổi cách ghi. Độ Gay Lussac lấy chuẩn rượu tinh là 100°, ký hiệu GL.

Tuy nhiên, hiện nay ta vẫn còn thấy có một số loại rượu ghi theo độ PROOF - tiêu chuẩn đo tinh chất rượu của Mỹ. Tiêu chuẩn này chỉ rõ một độ tương đương với 0,5% cồn. Vậy muốn đổi độ Proof qua % Vol thì cứ 2 Proof tương đương với 1% Vol. Ví dụ: Rượu Vodka Smirnoff có 80 Proof tức là có 40% Vol.

Độ Proof lấy chuẩn rượu tinh là 200°.

Ngoài ra, độ Sike - cách đo nồng độ của Anh lại lấy chuẩn rượu tinh là 175°. Nó cho phép cứ 1 độ sike tương đương 4/7 % độ cồn.

#### **3.4. Các loại rượu mạnh**

Rượu mạnh có mặt trong danh mục của các bar trong khách sạn, nhà hàng gồm 6 chủng loại: Brandy, Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Tequila. Việt Nam chỉ mới sản xuất Vodka và Rhum.

Các loại rượu mạnh khác đều liên doanh với nước ngoài.



Hình 3.2. Một số loại rượu mạnh

### 3.4.1. Rượu Whisky

Rượu Whisky được sản xuất từ ngũ cốc (như lúa mạch đen, đại mạch, lúa mì, ngô, mạch nha...) lên men rồi đem chưng cất, ủ trong thùng gỗ sồi trên hai năm để cho lên màu, lên mùi.

Rượu được sản xuất nhiều ở Mỹ, Canada, Scotland, Ireland. Những nước khác nhau thì rượu Whisky cũng khác nhau vì: chất lượng nước, phương pháp chưng cất, thời gian lưu trữ, bổ sung hương liệu.

Rượu có đặc điểm nồng độ cồn từ 40% đến 43% Vol, màu nâu vàng hổ phách, thơm nồng đậm mùi khói.

Quá trình sản xuất rượu Whisky:

Ngâm ngũ cốc vào nước để nảy mầm, dùng nhiệt độ sấy khô, nghiền ra thành bột, hoà bột với nước rồi đun nóng cho sánh, ủ với men tạo thành rượu vang. Sau đó chưng cất vang thành Whisky. Giữ rượu trong thùng vài năm để tăng thêm đặc tính của rượu về mùi vị, hương thơm.

Rượu Whisky trước khi đóng chai phải được lọc lại. Một số nước sản xuất Whisky và có những nhãn mác nổi tiếng sau: Whisky Mỹ: Bourbon, Blended, Rye Whisky, Malt Whisky, Corn Whisky.

Whisky Scotland: Johnnie walker, Blue label, Black label, White horse, Red label, Grant's.

Whisky Canada: Gold Tassol, Canadian club, Seagram's v.o, Dominion Ten  
Whisky Ái nhĩ lan: Old Bushmills, John Jameson, John Power,v.v

Whisky thường dùng để uống nguyên chất, khi uống có thể kèm sô đa, chanh, đá. Whisky còn được sử dụng để pha chế, nó kết hợp hài hoà với Vermouth, nước chanh.

### **3.4.2. Rượu Brandy**

Brandy là tên gọi chung cho tất cả các loại rượu mạnh được chưng cất từ trái cây. Nếu nguyên liệu là nho thì chỉ gọi Brandy, còn dùng những loại trái cây khác thì từ ngữ Brandy kèm theo tên của trái cây như Brandy Táo (Apple Brandy), Brandy Lê (Brandy Poire)...

Vì vậy Brandy là loại rượu nho hảo hạng được chưng cất hai lần từ nước ép nho lên men để lâu trong thùng gỗ sồi.

Brandy có chất lượng tuyệt vời và nổi tiếng nhất trên thế giới là Brandy được sản xuất tại vùng Cognac và Armagnac thuộc miền Tây Nam nước Pháp. Hầu hết nước nào có sản xuất rượu vang thì cũng làm ra Brandy. Brandy được sản xuất ở các nước Pháp, Đức, Italia, Mỹ, Australia. Nồng độ của loại rượu này thường là 80° đến 100° Proof.

Quy trình sản xuất rượu brandy như sau: từ nước ép nho, cho lên men sau khi có vang nho, người ta đem chưng cất 2 lần ( lần một được rượu có độ cồn 28-30% Vol, sau đó cho chưng cất lần hai để được rượu có độ cồn 70-80% Vol) và thêm màu (nước đường chưng), vị rồi cho vào thùng gỗ sồi trữ lâu để làm tăng thêm đặc tính của rượu. Trước khi đóng chai rượu được chắt lọc, thử nồng độ, vị. Rượu có màu nâu vàng hổ phách và có hương thơm nồng nàn

Các loại Brandy: Brandy có chất lượng tuyệt vời và nổi tiếng trên thế giới thì chỉ có Brandy được sản xuất tại hai vùng Cognac và Armagnac thuộc miền Tây Nam nước Pháp.

*Brandy Cognac:* Đây là loại rượu mạnh nhất vùng Charente của Pháp, được chưng cất từ rượu nho Grand Champagne. Sau đó cất trữ từ 1 năm đến 1,5 năm hoặc có thể tới 50 năm.

Chất lượng của rượu Cognac ghi rõ trên mác, nhãn rượu, dùng ngôi sao hoặc hệ thống chữ để chỉ loại rượu.

Ví dụ: Dùng hệ thống sao để chỉ rượu như sau: \* - loại 1 sao, \*\* - loại 2 sao, \*\*\* - loại 3 sao. Chất lượng theo tuổi của rượu, loại rượu 3 sao thì ngon hơn và tuổi rượu cao hơn loại rượu 2 sao.

Dùng hệ thống chữ để chỉ loại rượu: E - loại đặc biệt, F - loại ngon, O - loại lâu năm, P - bình thường, S - loại cao cấp, V - rất ngon, X - tuyệt hảo.

Ví dụ: V.S.O.P (Very Superier ola Pale)

X.O (Extra, Old).

Nghĩa là: chất lượng loại rượu X.O còn ngon hơn loại rượu V.S.O.P. Cognac thường dùng sau bữa ăn bằng loại cốc uống riêng biệt.

Một số loại rượu Cognac nổi tiếng mang nhãn như: Counvestion, Hennessy, Remy Martin, Martell.

*Brandy Armagnac.*

Loại rượu này có ở quận Gers thuộc vùng Armagnac của Pháp. Nó được chưng cất từ loại rượu trắng đựng trong thùng có độ cồn thấp hơn Cognac và có tuổi nhiều năm hơn. Thông thường lượng cồn ít hơn Cognac và cũng được dùng phục vụ như rượu Cognac.

Một số loại Armagnac được ưa chuộng trên thị trường: Kressmam, Chateaut la Banthe.

*Brandy hoa quả.*

Sản xuất từ các loại hoa quả khác ngoài nho như táo, anh đào, mơ, dâu... Ví dụ như Cherry Brandy (anh đào), Slivevits (vị mận của Nam Tư), Apricot Brandy (vị mơ của Pháp), Calvados (vị táo của Pháp)....

Một số nước như Đức, Tây Ban Nha, Italia, Hy Lạp... cũng có sản xuất Brandy nhưng không có nhãn hiệu nổi tiếng, thị trường tiêu thụ thường chỉ ở trong nước.

### **3.4.3. Vodka**

Rượu Vodka là rượu được chưng cất từ ngũ cốc lên men (lúa mì, ngô, khoai tây, củ cải đường v.v.), cho ngâm qua than gỗ, than hoạt tính hoặc cao lanh, chưng cất lần hai với cổ thơm và cho thêm hương liệu.

Vodka có nguồn gốc ở Nga từ thế kỷ 12 và đến những năm 40 của thế kỷ 19 thì thế giới mới biết đến loại rượu mạnh này. Hiện nay có rất nhiều nước sản xuất Vodka.

Vodka là loại rượu mạnh không có màu sắc và không mang mùi hương nên rất hay được dùng để pha chế cocktail. Rượu có nồng độ cồn 40 - 50% Vol

Những nhãn hiệu Vodka nổi tiếng hiện nay gồm có:

*Nga:* Moskovskaya Osobaya, Stolichnaya, Gorilka, Subroka, Persovka (có vị cay cay), Smirnoff Russia...



**Ba Lan:** Green Vodka, là vodka xanh ngấm với cỏ Zubrowka có mùi thơm nhẹ. Trong mỗi chai có một cọng cỏ. Ngoài ra còn có một số loại vodka thơm khác như vodka ớt, vodka hồ tiêu, trái cây...

**Phần Lan:** Finlandia Vodka.

**Đan Mạch:** Danzka Vodka, Greend Sermeq Vodka.

**Mỹ:** Smirnoff, Smirnoff Blue Label USA. Hiện nay ở Mỹ có trên 200 loại vodka. Vodka đã chiếm lĩnh thị trường chính về rượu mạnh ở Mỹ.

**Thụy Điển:** Absolut Vodka, Absolut Kurrant Vodka, Absolut Citron Vodka.

**Việt Nam:** Rượu Lúa mới, Nếp mới, Nàng hương, Làng Vân.

Cách uống truyền thống là cho chai rượu vào ướp thật lạnh cho đến khi vỏ chai lạnh buốt thì lấy ra rót ra ly nhỏ cho thêm chút trứng cá rồi uống, hoặc uống cùng với các món tanh. Khi sử dụng trong pha chế Vodka kết hợp hài hoà với nước chanh, cam... nó không làm ảnh hưởng hương thơm của các nguyên liệu khác mà chỉ làm tăng độ cồn cho sản phẩm.

#### 3.4.4. Gin

Phát minh rượu Gin là bác sĩ Layden người Hà Lan vào thế kỷ 17. Ông kết hợp cồn và quả Juniper (cây đỗ tùng) để làm thuốc rượu chữa bệnh thận nên người ta gọi tắt là Genever hay Holland và cũng gọi tắt là Gin. Kết quả không mấy khả quan nhưng Gin đã trở thành loại rượu, uống vào lợi tiểu và có tác dụng giảm đau, trở thành loại thức uống rộng khắp thế giới.

Gin có nồng độ cồn 43% Vol trong, có mùi thơm hương bưởi, phần lớn có vị hơi ngọt. Trong quá trình sản xuất Gin người ta phải chưng cất nguyên liệu hai lần. Lần đầu để giảm bớt lượng tạp chất và tạo ra nguyên liệu làm rượu gốc. Lần thứ hai, rượu gốc được cho thêm hương liệu và nhiều thứ khác. Mỗi nhà sản xuất đều có qui trình pha chế hương liệu riêng và được giữ rất bí mật.

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..

Gin nổi tiếng gồm có:

**Gin Anh:** London Dry Gin (không phải chỉ sản xuất tại thủ đô Anh mà nhiều nơi khác cũng sản xuất, nhưng mọi người đều phải công nhận loại sản xuất tại Anh là thơm ngon nhất), gordon's Dry Gin, Tom Gin, Gin Plymouth (đây là loại Gin truyền thống của hải quân Anh sản xuất tại thành phố cảng Plymouth. Loại Gin này không có vị ngọt).

**Gin Hà Lan:** Hollands Gin, Genever Gin.

Gin được uống nguyên chất, thường kèm Tonic( người Anh, Hà Lan thường dùng khai vị hoặc sau bữa ăn) hoặc để pha chế rượu Gin kết hợp hài hoà với nước chanh, rượu cam và Vermouth.

### **3.4.5. Rhum.**

*Rhum là loại rượu được chưng cất từ chế phẩm của cây mía nên còn gọi là rượu mía*

Từ thế kỷ XVII 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 đường cát. Dem sản phẩm này cho vào máy ly tâm, quay với tốc độ cao thì sẽ lấy được xi-rô “Molasse”, chưng cất Rhum.

Các loại Rhum thường có chất lượng và hương vị khác nhau là do tính chất của men, phương pháp chưng cất và phụ gia. Sau khi chưng cất, Rhum cũng được thành trưởng rồi mới đem bán cho người tiêu dùng. Khi đóng chai nồng độ cồn chỉ còn 80 đến 90 độ proof. Khoảng 40-45% Vol, mùi thơm este, vị hơi ngọt, màu vàng nâu nhạt, đậm hoặc không màu.

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

*Cu Ba:* Bacardi, Ròn Rico, Carioca.

Bacardi là nhãn hiệu Rum được dùng nhiều nhất trong pha chế Cocktail.

*Jamaica:* Lemon Hart, Myer's.

*Anh:* Lemon Hart, Hudson Bay.

Rượu Rhum có thể uống cho đá hoặc lẫn với nước chanh lạnh, nước dừa nước dừa. Nó cũng được dùng để làm một số loại như cocktail hoa quả khi Rhum pha trộn với một số nước trái cây sẽ làm cho cocktail thêm tươi mát và thú vị. Ví dụ một số cocktail như Bacardi, Amazon, Blue Hawaii..

### **3.4.6. Tequila**

Tequila xuất xứ từ Mêhicô, nguyên liệu là cây lan lưỡi rồng (Agave Tequila Weber), cũng còn có tên gọi là Maquey hoặc Blue Mezcal.

Tequila là một loại rượu lên men chưng cất từ nước ép của ngọn cây lan lưỡi rồng.

Đặc điểm có độ rượu từ 40 đến 45% vol màu trong hoặc có thể không có màu, có thể có màu vàng, có hương của thảo mộc, cỏ hương tự nhiên, rất nhạy cảm với ánh sáng, có vị cay không ngọt.

Người ta lấy phần ruột của cây đem hầm nhừ khoảng nửa ngày, sau đó ép lấy nước rồi cho thêm đường và men. Vài ngày sau khi đã lên men thì đem chưng cất thành rượu và cho thành trưởng trong những thùng chứa lớn (4.000 lít), ít nhất là 3 năm. Luật pháp Mêhicô qui định về việc sản xuất Tequila trên nhãn rượu. Nếu không đạt thì chỉ gọi là rượu Mezcal. Tequila là tên một thị trấn của Mêhicô.

Người Mêhicô thường uống rượu nguyên chất với một ít chanh muối.

Tequila nổi tiếng trong lĩnh vực dùng làm rượu gốc pha chế Cocktail, vì khi pha loãng vào các loại nước trái cây nó mang lại cho nước trái cây hương vị đặc sắc, riêng biệt, độc đáo. Ví dụ như là Cocktail Margarita, Tequila Sunrise.

### **3.5. Bảo quản rượu mạnh**

Để đảm bảo chất lượng rượu không thay đổi, rượu phải được cất giữ chu đáo. Cần chú ý những điểm sau trong việc dự trữ rượu:

- Điều kiện kho tàng: Kho và những nơi khác làm kho cất giữ phải đảm bảo thông thoáng, nhiệt độ phải thường xuyên ở 24° C, tránh mùi hôi và mùi thơm.

- Vị trí: Rượu phải được sắp xếp theo chủng loại tránh bị phân huỷ giữa loại rượu ngon có hương thơm và rượu nặng. Cũng có thể xếp thứ tự theo nhãn hiệu và kích cỡ. Không lẫn lộn loại này với loại khác.

### **3.6. Phục vụ loại rượu mạnh**

Các loại rượu mạnh có thể uống trước bữa ăn, kích thích ngon miệng hoặc sau bữa ăn( VD: Sau bữa ăn có thể uống Cognac). Các loại rượu nặng thông thường là cơ sở để làm các đồ uống pha chế như High Balls, Collin, Punches, Fizzes và cocktails.

## **4. Rượu mùi (Liqueur or Cordial)**

### **4.1. Khái niệm**

Rượu mùi là loại thức uống pha chế có chất rượu làm bằng cách kết hợp giữa rượu mạnh với các hương liệu và chất ngọt. Do vậy loại đồ uống này cũng được xem như một loại “rượu ngọt” với vị thơm dịu tự nhiên được chế xuất từ các loại thảo mộc, hoa quả trong quá trình sản xuất.

Theo thói quen, người ta vẫn gọi “liqueur” là rượu mùi và thường nghĩ rượu mùi là loại rượu ngọt nhẹ, có mùi thơm và có màu sắc. Thực ra chỉ đúng một phần vì rượu mùi có nồng độ cồn từ 15 đến 50%Vol, ngọt thơm đặc trưng của từng loại.

## 4.2. Nguyên liệu sản xuất rượu mùi

Có 3 nguyên liệu chính để sản xuất rượu mùi:

*Rượu nền:* dùng các loại rượu mạnh tinh khiết như Whisky, Brandy, Rhum, rượu gạo, rượu trái cây...

*Những chất hương liệu:* Có nhiều loại cây thảo mộc, hoa quả và hương vị dùng để pha chế Liqueur như bạc hà, đinh hương, bách lý hương, các loại hoa quả như cam, quýt, nho, nhãn... Các loại vỏ cây như quế, angostura hoặc rễ cây như đương quy, cam thảo, gừng, hạt cây như hạt hồi, hạt mơ, hạnh nhân, đinh hương...

*Những chất xúc tác ngọt:* Sirô đường làm cho Liqueur có độ ngọt và những chất khác như đường hoặc mật ong.

Ngoài những nguyên liệu cơ bản trên đây, còn có các chất xúc tác làm Liqueur có màu sắc.

## 4.3. Phương pháp sản xuất

*Sản xuất rượu mùi bằng phương pháp chưng cất:* Dùng rượu mạnh ngâm cây hương liệu cho ngấm rồi đem chưng cất một lần được rượu không màu có mùi thơm theo ý mình, rồi thêm nước đường vào khoảng từ 0,4% đến 2,5% trọng lượng, ta được vị ngọt theo yêu cầu. Sau đó điểm thêm màu bằng màu tự nhiên của hoa quả rồi ủ trong thùng một thời gian để mùi vị thơm ngon hơn nữa. Sau đó lọc và đóng chai.

*Sản xuất rượu mùi bằng phương pháp lọc:* Cho rượu mạnh và nguyên liệu có hương thơm đun sôi liên tục hoặc cho hơi rượu mạnh đi qua chất chứa hương liệu, sau khi ngưng tụ, lại cho bốc hơi qua hương liệu, cứ như thế lặp đi lặp lại nhiều lần đến khi có được mùi vị như mong muốn.

*Sản xuất rượu mùi bằng phương pháp ngâm:* Cho hương liệu vào rượu mạnh ngâm 1 năm, khi rượu có mùi vị như ý muốn thì lọc lại, thêm nước, màu sắc, độ ngọt rồi để ủ từ vài tháng đến 1 năm. Cho các thành phần hoà hợp với nhau. Sau đó mới đóng chai.

## 4.4. Các loại rượu mùi

Rượu mùi được xem là rượu bổ nếu biết dùng điều độ. Ngoài ra, phần nhiều dùng để pha chế Cocktail. Có đến hàng trăm loại rượu mùi.

Ở Việt Nam, rượu mùi pha chế được phát triển mạnh gồm các loại rượu như: cam, táo, mận, chanh, mơ mật ong, cà phê, thanh mai, rượu gừng...

- Rượu cam: là loại rượu mùi sản xuất phổ biến ở nước ta, chiếm tỷ trọng lớn trong các loại rượu mùi. Rượu cam có độ cồn etilic thấp, có hương cam rõ rệt, trong suốt, không có cặn, có màu da cam.

|                 |   |                   |
|-----------------|---|-------------------|
| Độ cồn          | : | 25 độ + 0,5 độ    |
| Hàm lượng đường | : | 150gr + 10gr/lít  |
| Độ axit         | : | 1,5gr + 0,2gr/lít |

- Rượu cà phê: là loại rượu mùi được nhân dân ưa thích. Nguyên liệu pha chế rượu cà phê ngoài đường, còn thực phẩm, vani, axit thực phẩm, nước cất thì còn có cà phê, vì vậy mà rượu cà phê có mùi cà phê rõ rệt, có vị dịu ngọt, có màu cà phê, trong suốt.

|                 |   |                  |
|-----------------|---|------------------|
| Độ cồn          | : | 25 độ + 0,5 độ   |
| Hàm lượng đường | : | 200gr + 10gr/lít |
| Độ axit         | : | 1gr + 0,25gr/lít |

- Rượu thanh mai: là một trong các loại rượu pha chế có chất lượng tốt, được nhiều người thích dùng. Thanh mai được pha chế từ nước ngâm chiết từ quả mơ pha đường, nước cốt, chất màu theo tỷ lệ nhất định. Rượu thanh mai có hương mơ rõ rệt, màu vàng mơ, trong suốt không có cặn, có vị ngọt.

|          |   |                  |
|----------|---|------------------|
| Độ cồn   | : | 25 độ + 0,5 độ   |
| Độ đường | : | 150gr + 10gr/lít |
| Độ axit  | : | 2gr + 0,2gr/lít. |

Ngoài ra, trên thị trường Việt Nam hiện nay đã có rất nhiều loại rượu mùi nước ngoài, thường được dùng khá phổ biến trong pha chế Cocktail như:

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

- Advocat: Hà Lan sản xuất, dùng nguyên liệu là Brandy Cherry và lòng đỏ trứng gà, hàm lượng cồn 17,2%.

- Aguardente de cana: còn gọi là Cachaca, tên gọi chung của một loại rượu Tây Ban Nha, nguyên liệu là bã nho, hàm lượng cồn là 40%.

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

- Angostura: Ở đảo Trinidad (vùng Caribe) sản xuất. Gốc từ Rhum thêm vỏ cam nên vị rất đắng và được gọi là rượu đắng (Bitter), hàm lượng cồn 40%.

- Anisette: Tên chung của rượu mùi có hương hồi, vị ngọt 25%.

- 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, 16%.
- Bénédictine: Rượu mùi nổi tiếng, màu vàng chanh, hương thơm dịu và 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 : "Hiến 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 Pháp, màu đỏ tươi, chưng cất từ quả thảo mai, 25%. Vị đắng của tam thất.
- Curacao: Tên gọi 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%.
- 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 hoà tan trong Rhum trắng. Tiêu thụ nhiều trên thị trường dưới hai nhãn hiệu: Malibu và Cocoribe, 21%. Có mùi dừa, màu trắng.
- Cointreau: Thuộc loại Triple Sec Curacao nổi tiếng của Pháp, 40%. Đựng trong chai vuông. Ngâm vỏ cam và cây thảo.
- Crème de cacao: Rượu mùi hương cacao mùi trắng và nâu. Ngâm hạt cacao và vani.
- Crème de Cassis: Rượu mùi giàu sinh tố C, chưng cất từ quả lý đen, màu nâu sậm, 20%.
- Crème de Fraise: Rượu mùi hương cacao.
- Crème de Menthe: Rượu bạc hà màu trắng hoặc xanh.
- Crème de Melon: 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: Nhân hiệu nổi tiếng nhất là Crème de Violette, 40%. Ngâm hoa violet.
- 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, 18%.
- Galliano: Rượu mùi Italia, đượm mùi 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, gốc là loại rượu mạnh khác thì gọi là Cordon Jaune.
- Irish Mist: Rượu mùi Ai-len, gốc Whisky pha thêm mật ong và hương liệu, 40%.
- Kummel: Rượu mùi Hà Lan 30% đến 40%, gốc từ cồn tinh khiết, pha thêm mật ong, hương hồi. Có tác dụng kích thích tiêu hoá.
- Kahlúa: Rượu mùi cà phê Mêhicô, 26%.
- Maraschino: Rượu mùi của Italia, không màu, chưng cất từ quả anh đào, 40%.
- Midori: Rượu mùi, hương dưa bờ, 23% của Nhật.
- Pastis: Rượu mùi của Pháp, chưng cất từ cam thảo, hương hồi.
- Royal Mint Chocolate: Rượu mùi của Pháp. Nguyên liệu gồm có: Sữa, socola, bạc hà, hạt tiêu và rượu mạnh.
- Sloe Gin: Người Anh còn gọi 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 43%.
- Tia Maria: Rượu mùi Jamaica, nguyên liệu là tinh dầu cà phê, hương liệu và Rhum. Màu cà phê đậm, 27%.



Hình 3.3. Các loại rượu mùi

#### 4.5. Cách bảo quản và sử dụng rượu mùi

Về cơ bản, rượu mùi được cất giữ ở nhiệt độ  $18^{\circ}\text{C}$ , tránh xa mùi nặng, tránh tiếp xúc với vi khuẩn gây huỷ hoại rượu.

Rượu dùng không hết phải đóng nắp chai thật kín, chặt, tránh tiếp xúc với không khí bên ngoài, ánh sáng trực tiếp có thể ảnh hưởng tới màu của rượu.

Thông thường Liqueur được uống trực tiếp hoặc uống có đá sau bữa ăn. Rượu mùi chủ yếu dùng trong tiệc Cocktail, ăn kèm bánh ngọt, kem. Loại nặng thường dùng vào lúc khai vị, tức trước lúc chính thức ăn và lúc kết thúc bữa ăn hoặc dùng làm nguyên liệu pha chế Cocktail hoặc uống trong tiệc rượu. Loại nhẹ thường dùng sau bữa ăn (rượu thơm tiêu vị) .

## II. ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN

### 1. Nước hoa quả

Nước quả là loại đồ uống ở trạng thái lỏng, được pha chế từ các loại trái cây. Nước hoa quả vắt từ hoa quả tươi có thể pha thêm đường hay chất hoá học giữ cho tươi. Đôi khi hoa quả này được khử trùng nên chúng không thể lên men. Một số loại nước hoa quả như: cam, nho, chanh, cà chua, táo, dưa, chuối, bưởi.

Cách bảo quản tốt nhất đối với hoa quả là giữ lạnh cho tươi lâu tránh bị phá huỷ. Nước hoa quả phải được giữ lạnh. Ở nhiệt độ lạnh  $-10^{\circ}\text{C}$  đến  $10^{\circ}\text{C}$ . Tránh va đập mạnh hoa quả để tránh bị bầm dập.



Khi pha chế nước hoa quả tươi thường sử dụng các nguyên liệu phụ như đường, muối, chanh tạo nên nước quả ngon hơn, hấp dẫn hơn. Còn đối với nhiều loại nước quả ép đóng hộp, khi sử dụng uống có thể pha thêm nước sôi, nước nguội, đá.v.v.. Nước hoa quả đóng chai, hộp phải được đóng nắp kín, chặt. Bảo quản ở nhiệt độ thoáng mát, đã được khử trùng, có chất bảo quản để giữ tươi lâu.

## **2. Sirô**

Đơn giản, sirô được làm bởi hỗn hợp giữa đường và nước hoặc dung dịch của nước hoa quả, đường có pha phẩm màu và hương vị. Dung dịch này hoà tan và trở thành sirô. Đặc điểm của sirô là: vị ngọt, màu sắc tự nhiên và có hương thơm.

Trong quá trình phục vụ khách, si rô được sử dụng rộng rãi và thường được pha loãng. Phổ biến hiện nay sử dụng nhiều loại si rô như loại thường (từ đường nguyên chất), sirô lựu, sirô nho, sirô anh đào, sirô hương sả.

Nhìn chung, sirô phải giữ nhiệt độ lạnh, nút chặt để giữ được hương vị lâu.

## **3. Nước khoáng thiên nhiên**

Loại nước giải khát này được sản xuất từ nước khoáng thiên nhiên lấy từ lòng đất, được thanh trùng. Nước có chứa một số chất khoáng khác nhau, đôi khi bơm gas vào. Đặc điểm của nước khoáng là có nhiều các nguyên tố vi lượng, tác dụng tốt với cơ thể, thường dùng trong các bữa ăn, giải khát, hội nghị v.vv.

Uống nước khoáng lạnh mới thưởng thức hết hương vị tự nhiên của nó.

Một số loại nước khoáng như La vie, Perrier, Evitan...

## **4. Nước uống có hương vị và có ga**

Loại nước uống có hương vị và có ga được phối trộn từ các loại nước quả đã trộn lẫn với nhau và cho thêm các hương vị của các loại thảo dược, cộng thêm nước, đường, CO<sub>2</sub> tạo thành bọt khí. Mùi thơm, hương vị của loại nước giải khát này từ các chất liệu tinh dầu khác nhau (của hoa quả, của các loại cây).

Có một số loại nước có tác dụng giải khát và bổ dưỡng cao với những đặc tính riêng của nó như:

Nước soda (không màu không mùi). Cocacola màu thâm hương vị cacao, nước suối hương vị cam, chanh.

Các loại nước có ga như Sprite, Orangina..v.v. Nước tonic không màu thơm mùi canhkina.

Đồ uống trên thường để lạnh, cũng có thể uống pha với rượu mạnh. Thông thường cho một lát chanh vào nước tonic hoặc nước cocacola. Để giữ được hương

vị, đặc tính của các loại nước uống có hương vị và có ga người ta thường bảo quản ở nhiệt độ khoảng  $\pm 10^{\circ}\text{C}$ , tránh va đập mạnh và để đứng.

### **5. Các loại khác như cà phê, trà, cacao, sữa sôcôla...**

\* *Trà*: Trà là loại đồ uống mà trong thành phần có hàm lượng nhất định cafein có vị ngọt chát và có tính kích thích hưng phấn thần kinh. Có nhiều loại trà như trà xanh, trà đen được sử dụng phổ biến trong đời sống. Trà được uống trong ngày và thường uống sau các bữa ăn.

\* *Cà phê*: Cà phê là loại đồ uống mà trong thành phần có hàm lượng nhất định chất cafein có vị đắng ngọt, sánh, màu đen nâu. Có nhiều sản phẩm cà phê như cà phê đen, cà phê nâu, cà phê capucino, cà phê pha với rượu... Cà phê có tính kích thích gây hưng phấn thần kinh nên được sử dụng vào buổi sáng và sau các bữa ăn, thường sử dụng trong các tiệc hội nghị, hội thảo.

Ngoài ra còn các loại đồ uống không cồn khác như sữa, cacao v.v... (sẽ giới thiệu trong chương 4).

## **III. CÁC NGUYÊN LIỆU HÀNG HOÁ KHÁC**

### **1. Nguyên liệu dạng khô**

#### **1.1. Chè và cà phê**

Tính chất của chè và cà phê: Thành phần hoá học của chè và cà phê thường biến đổi trong một giới hạn nhất định, phụ thuộc vào giống, điều kiện khí hậu, kỹ thuật canh tác... Thành phần của chúng có nước, prôtêin, chất chát (tanin), cafein, lipit...

Chất chát (tanin) và cafein là 2 chất đặc biệt, chúng có tác dụng kích thích hoạt động của thần kinh, bộ máy tuần hoàn và hệ thống tim mạch, cơ bắp. Do đó khi uống chè, cà phê, người uống thấy tỉnh táo, nhanh đói và tim đập nhanh, cảm thấy khỏe lên.

Mặt khác, cafein còn có tác dụng giữ muối và nước ở trong máu, do đó uống chè, cà phê có tác dụng giải khát.

Cách sử dụng và bảo quản:

*Cách sử dụng*: Nước chè (hay còn gọi là trà), cà phê thường uống nóng, uống lúc nào cũng được, nhưng phổ biến nhất là uống vào buổi điểm tâm và sau bữa ăn, hoặc các buổi toạ đàm. Mỗi dân tộc, quốc gia có thói quen, tập quán uống chè riêng: Liên Xô và các nước Tây Âu thích uống chè với đường và một

lát chanh, Ấn Độ thích uống chè đen với sữa, Việt Nam thích uống chè xanh nổi tiếng là trà được pha từ trà Thái Nguyên (màu nước xanh và có vị ngọt hậu), người Việt Nam có thói quen sử dụng trà để tiếp khách, các nước Đông Âu và Tây Âu thường tiếp khách bằng cà phê và trà đen. Thương hiệu cà phê Trung Nguyên đã trở thành niềm tự hào của người dân Việt nam, hiện nay trong các quán bar ở nước ta cà phê số( 4,5,6...) thể hiện phẩm cấp chất lượng của cà phê, số càng cao thì chất lượng của cà phê càng ngon.

**Bảo quản:** Cà phê và chè rất dễ hút ẩm và mất mùi, do đó khi bảo quản phải gói vào từng gói bọc nilon hoặc giấy thiếc, xếp vào hộp, thùng sắt tây, đậy kín nắp, để nơi khô ráo, thoáng mát, không để chung trong kho có thuốc lá, xà phòng và các hàng hoá có mùi vị nặng.

Chè và cà phê không nên bảo quản lâu, sẽ làm giảm chất lượng (chè, cà phê để lâu khi pha thành nước sẽ không thơm, kém vị). Kho bảo quản phải khô, sạch, đảm bảo chống được nóng và ẩm. Trong kho phải có các bục xếp chè, cà phê, không được xếp trực tiếp xuống sàn (cách nền, tường). Không để chè, cà phê gần nhau (loại nào để riêng loại đó).

Độ ẩm tương đối của không khí trong kho dưới 75%, nhiệt độ từ 18°C đến 20°C. Thời gian bảo quản chè và cà phê tối đa là 3 đến 4 tháng, cà phê hạt có thể bảo quản được lâu hơn.

## 1.2. Thuốc lá

Thuốc lá cũng là một loại hàng hoá được bán kèm trong các quầy bar. Thành phần hoá học của thuốc lá rất phức tạp và không ổn định, nó phụ thuộc vào chủng loại, điều kiện đất đai, khí hậu và kỹ thuật canh tác.

**Bảo quản thuốc lá:** Thuốc lá bảo quản trong mùa mưa dễ bị ẩm, trong mùa khô hanh thuốc dễ bị khô ròn. Thuốc lá dễ bị mất mùi và hấp thụ mùi lạ.

Thuốc lá dễ bị côn trùng và nấm mốc phá hoại, do đó kho bảo quản phải sạch sẽ, không có bụi rác và mùi lạ, trước khi xếp thuốc vào kho phải vệ sinh và sát trùng. Kho phải cao ráo, xa nguồn nước, nguồn nhiệt.

Nền kho phải được xử lý đảm bảo chống được ẩm, mái và tường phải thật kín, có nhiều cửa sổ, có lưới sắt ngăn ngừa côn trùng xâm nhập. Cửa kho phải đạt yêu cầu mở thoáng, đóng rất kín.

Khi bảo quản không chồng cao quá qui định vì dễ bị vụn, bẹp bánh. Mùa khô nên xếp cao từ 5 đến 6 tầng, xếp theo kiểu 3 ngang 2 dọc. Nếu thuốc lá để lâu thì phải chú ý đảo đống và phải phân loại, phân theo thời gian để tiện cho việc xuất hàng.

## **2. Nguyên liệu bán thành phẩm**

Các nguyên liệu bán thành phẩm như sữa, đường, kem, bơ, mật ong v.v.. Phải có chất lượng tốt, bảo quản nơi nhiệt độ thấp, không để lẫn lộn các loại để làm ảnh hưởng mùi vị của nhau.

### **2.1. Sữa**

Sữa thực chất là một món ăn hoàn hảo, vì sữa có chứa các chất protein, chất béo, đường, muối và các loại vitamin.

Các loại sữa khác nhau gồm: Sữa tươi được lấy trực tiếp từ các con vật nuôi như: bò, trâu, dê, lạc đà và cừu. Uống sữa tươi bằng cốc cao, đôi khi sữa được đun nóng. Sữa phải được giữ lạnh, tránh xa những chất có mùi và để ở kho thoáng mát.

Sữa tươi đóng hộp như các loại sữa Vina milk, Izzi, Ông Thọ, Cô gái Hà Lan.

Sữa bột: làm từ sữa tươi, cất nước làm khô, giàu chất protein và vitamin. Sữa bột thường uống với nước sôi. Sữa bột nên cất ở nơi thông thoáng, trong các đồ chứa kín nắp, cách ly chất có mùi và cách ẩm.

Sữa đặc: còn được sử dụng làm rất nhiều đồ uống và nhiều loại bánh. Nó cũng được dùng để chế tạo nhiều sản phẩm về sữa như: bơ, kem, sữa chua, phomat.

### **2.2. Đường**

Đường là nguyên liệu tạo nên vị ngọt cho các sản phẩm đồ uống được sử dụng rất thông dụng trong bar.

#### **2.2.1. Tính chất**

Đường bao gồm rất nhiều loại chủ yếu được chế biến từ mía, củ cải đường, thốt nốt.

Thành phần chính của đường là saccaroza. Có tác dụng rất tốt đối với cơ thể (cứ 100g đường được sử dụng cho 409 Kcalo), phục hồi thể lực nhanh.

Đường rất dễ tiêu hoá và tiêu hoá nhanh, đồng thời đường có tác dụng củng cố trung ương thần kinh khi mệt mỏi, cho nên sau khi ăn đường, khả năng thụ cảm của giác quan tăng rõ rệt.

#### **2.2.2. Cách sử dụng và bảo quản**

Đường dễ bị hấp thụ mùi lạ của hàng hoá nên không để gần các hàng hoá có mùi khác như phấn son, xà phòng.v.v..

Bảo quản đường trong kho phải kê cách nền, tường vì dễ bị chảy nước. Để trong các bao kín, nơi kín gió, thoáng,

### **3. Các loại hoa quả tươi**

Việt Nam là một nước nhiệt đới quanh năm bốn mùa đều có hoa thơm, quả ngọt, mùa nào thức ấy rất phong phú như cam, xoài, dứa, táo, lê... khách quốc tế đến Việt Nam, rất thích hoa quả.

Hoa quả của ta ngoài việc dùng ăn tươi trực tiếp còn chế biến thành các loại nước quả tươi, nước quả đóng hộp, phục vụ cho khách quanh năm.

#### **3.1. Tính chất, tác dụng của hoa quả tươi**

Các loại quả tươi có giá trị dinh dưỡng cao vì trong thành phần hóa học của hoa quả có chứa nhiều chất như: axit hữu cơ, glucit, pectin, tinh dầu, muối khoáng... và một lượng đáng kể vitamin, nhất là vitamin C.

Hàm lượng axit trong quả trung bình từ 0,5% đến 1,5%, quả càng xanh thì lượng axit càng cao và quả càng chín thì lượng axit càng giảm và quả càng ngọt.

Khi sử dụng hoa quả tươi trong pha chế phải chọn các quả già, chín, không dập. Khi pha chế nước quả cũng phải chọn quả già, chín có nhiều nước, nước thơm, ngọt, có tác dụng giải khát cho người uống.

Đối với các nước Âu Mỹ người ta thường chỉ uống nước quả vắt không đường, uống trước và sau bữa ăn.

#### **3.2. Cách bảo quản**

Quả tươi khó bảo quản vì trong quả hàm lượng nước tự do lớn, độ bền cơ học của quả kém nên chúng dễ bị dập, nát trong quá trình thu hái, vận chuyển và bảo quản. Những chỗ dập, nát là nơi vi sinh vật xâm nhập làm hỏng hoa quả.

Trong quá trình bảo quản, quả chín vẫn là một cơ thể sống, vẫn có các hoạt động sống của bản thân quả như quá trình chín, nảy mầm, quá trình bốc hơi nước có ảnh hưởng tới chất lượng hoa quả.

Đối với các khách sạn, cửa hàng phục vụ khách khối lượng quả sử dụng trong ngày ít, khi mua quả nên sử dụng phương pháp bảo quản đơn giản nhất là bảo quản lạnh (cho vào các tủ lạnh).

Bảo quản ở nhiệt độ thấp để hạn chế và làm dừng các loại hoạt động sống của quả, hạn chế sự phát triển của vi sinh vật, quả giữ được chất lượng tốt.

Khi cho quả vào tủ lạnh phải lau chùi sạch sẽ, loại bỏ những quả đã chớm ủng khỏi lây lan sang các quả khác. Lưu ý không nên rửa nước, quả sẽ bị héo, ủng.

#### 4. Nguyên liệu đóng chai, đóng hộp

Các loại đồ hộp, đóng chai như hoa quả đóng hộp, các loại sữa đóng hộp, nước suối khoáng, sirô các loại v.v..

Các loại đồ hộp là những sản phẩm đã qua giai đoạn chế biến, đựng trong các bao bì kín rồi thanh trùng, để được thời gian dài. Các loại đồ hộp phải bảo quản trong kho khô ráo, sạch và cách ẩm



Hình 3.4. Một số loại đồ hộp

#### 5. Các phụ gia khác

Trong quầy bar các phụ gia có rất nhiều loại: Loại có mùi thơm hương liệu tự nhiên hoặc nhân tạo như các loại tinh dầu (thơm, đắng). Loại có màu sắc như các loại si rô màu,

Một số loại sốt( sốt cà, sốt ớt, sốt thập cẩm..), rồi các loại gia vị như quế , sôcôla, hạnh nhân, muối, tiêu, đinh hương, nhục đậu khấu...

Trứng gia cầm chủ yếu là trứng gà phải tươi mới và được bảo quản tốt trong tủ lạnh.

Đá là nguyên liệu phụ không thể thiếu được trong các quầy bar. Yêu cầu đá phải sạch, trong, già đá (ngủ và uống không thấy mùi), nước được tiết trùng, lọc sạch trước khi làm đá.

Đá có các loại : đá viên (do máy làm đá chuyên dụng cung cấp), đá cục (được đập ra từ cục đá lớn để viên đá có nhiều góc cạnh tựa như những viên kim

cương toả nhiều màu sắc lóng lánh), đá bào và đá được đóng khuôn bằng nhựa có hình dạng ngôi sao, trái tim, viên bi... Hay còn được nhuộm màu thực phẩm tùy theo ý thích.

### **Câu hỏi ôn tập hết chương 3**

1. Em hãy liệt kê các loại rượu vang và nêu những đặc điểm chính của mỗi loại rượu vang?
2. Em hãy cho biết rượu vang bản có mấy loại, nêu những điểm giống và khác nhau giữa các loại rượu vang bản. Những yếu tố nào ảnh hưởng đến chất lượng của rượu vang? Vì sao?
3. Em hãy nêu cách bảo quản bia và rượu trong các quầy bar hiện nay như thế nào?
4. Em hãy cho biết tên, đặc điểm và qui trình sản xuất của các loại rượu mạnh?

## Chương 4

# KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG

### **Mục tiêu:**

*Sau khi học xong chương này, học sinh cần phải :*

- *Biết sự đa dạng của các loại, gốc đồ uống trong thực tế hiện nay.*
- *Hiểu được các nguyên tắc, yêu cầu trong pha chế đồ uống.*
- *Biết vận dụng các phương pháp pha chế vào hoạt động thực hành của môn học.*
- *Rèn luyện thái độ học tập nghiêm túc, cẩn thận, yêu nghề, có tính sáng tạo, linh hoạt trong khi áp dụng kiến thức.*

### **Nội dung tóm tắt:**

Bao gồm 4 phần chính sau (trọng tâm của chương là phần II và III)

- *Giới thiệu cho học sinh về khái niệm và các loại đồ uống theo cách phân loại hiện nay.*
- *Trình bày những yêu cầu , nguyên tắc trong pha chế và phục vụ đồ uống.*
- *Nêu rõ các phương pháp và kỹ thuật pha chế đồ uống.*
- *Giới thiệu cho học sinh một số công thức pha chế.*

## I. KHÁI NIỆM VỀ ĐỒ UỐNG PHA CHẾ

### 1. Khái niệm chung về đồ uống

Trong cách uống của con người từ rất xa xưa, người ta không những uống một thứ riêng biệt mà còn pha trộn nhiều loại thức uống với nhau, mục đích để tạo hương vị mới hoặc dùng để chữa bệnh. Vậy *thức uống pha chế là một loại thức uống hỗn hợp từ hai loại trở lên*. Có thể là thức uống không có rượu, hoặc một loại rượu với nguyên liệu khác phối hợp (nước soda, hoa quả v.v..) hoặc từ hai loại rượu với các nguyên liệu khác.



## 2. Rượu pha chế (Cocktail)

*Rượu Cocktail là một loại thức uống hỗn hợp, được pha chế từ các loại đồ uống thường từ hai loại trở lên và được uống ngay sau khi pha chế.* Từ khi mầm mống văn minh của loài người bắt đầu xuất hiện, người ta đã biết dùng thức uống hỗn hợp. Cách pha chế Cocktail đầu tiên là rượu, nước chanh cho thêm bột rắn cấp nong, đó là thức uống khai vị hấp dẫn thơm ngon mà từ trước công nguyên đã được ngợi ca. Cuốn sách đầu tiên về pha rượu Cocktail đã được các nhà sản xuất rượu London (Distiller's company of London) xuất bản từ thế kỷ XVII, trong sách ghi rõ nhiều cách pha chế thức uống bằng rượu mạnh đơn giản, các thức uống pha chế này phần lớn thiên về chữa bệnh và tăng cường sức khỏe.

Cocktail có nguồn gốc từ nước Mỹ, nó xuất hiện vào năm 1806, lúc đó Cocktail gồm rượu tinh, đường, đá và rượu đắng (Bittes).

Đến đầu thế kỷ XX thì Cocktail phát triển mạnh ở Mỹ trở thành cao trào và đã xuất hiện những quán bar hình thức đẹp chuyên bán rượu Cocktail. Qua thời gian dài các loại thức uống hỗn hợp này đã phát triển và do khẩu vị của con người thay đổi, từ đó đòi hỏi sự tìm tòi mang tính chuyên nghiệp để tạo ra phong cách mới. Nhiều cuộc thi quốc tế về rượu Cocktail và thức uống hỗn hợp được tổ chức và đã xuất hiện nhiều nhà pha chế nổi tiếng được thế giới biết tên.

Vậy rượu Cocktail là hỗn hợp một số loại rượu và các nguyên liệu khác theo một cách phối chế và công thức nhất định.

Cocktail là sự kết hợp hài hoà về màu sắc và hương vị của hai hoặc nhiều thành phần nguyên liệu: nước trái cây, sữa, trứng, mật ong... tạo nên một sức hấp dẫn đặc biệt đối với nhiều loại đối tượng. Phần lớn Cocktail có vị ngọt mát, có giá trị dinh dưỡng cao nhưng không gây say xỉn vì có độ alcol thấp 8 đến 10% Vol.

## 3. Phân loại đồ uống pha chế

Cocktail có nhiều loại, có thể phân chia theo các tiêu thức khác nhau như căn cứ vào thời điểm sử dụng: Đồ uống Aperitif được uống trước khi ăn để tăng khẩu vị và kích thích đói, còn đồ uống Digestif được uống sau khi ăn để dễ tiêu hoá.

Căn cứ theo nhiệt độ sử dụng: có đồ uống nóng và đồ uống lạnh. Hotdrink (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 nhiệt tốt .

Căn cứ theo độ cồn và ly sử dụng: Short Drink là đồ uống có hàm lượng cồn cao và dùng loại ly dung tích từ 3cl đến 12cl, còn Long Drink là đồ uống có hàm

lượng cồn thấp và dùng loại ly cao có dung tích từ 25 cl trở lên, loại cocktail này chủ yếu uống giải khát.

Căn cứ theo rượu nền có cocktail trên nền rượu Vodka, Rhum, Brandy, Whisky, Gin, Tequila..

Căn cứ theo thời đại có Cocktail cổ điển và Cocktail hiện đại

Căn cứ theo số lượng người uống: thì có Cocktail dùng trong tiệc đứng hoặc Buffet loại Cup và Punch.

Căn cứ vào lối pha truyền thống, cách thưởng thức: có các gốc thức uống pha chế sau:

- *Cobbles*: Là loại đồ uống bắt nguồn từ Mỹ hiện được nhiều người ưa thích, nhất là trong những ngày nóng bức. Cách pha chế: Cho đầy đá vào ly sau đó cho các nguyên liệu vào khuấy đều thưởng thức bằng ống hút.

- *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. Thưởng thức bằng ống hút.

- *Coolers*: Là loại đồ uống gần giống như Collins. Được trang trí hoa quả theo mùa và một vỏ chanh xoắn ốc, uống trong cốc không chân.

- *Cup*: Là loại đồ uống bắt nguồn từ nước Anh. Vang được xem là rượu nền, thường pha với lượng lớn để phục vụ tiệc.

- *Daiquiris*: Loại đồ uống này không biết gốc ở đâu, nhưng đầu thế kỷ XIX những người thợ mỏ Mỹ khai thác mỏ sắt Daiquiri ở Cuba thường uống 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.

- *Egg nog (rượu trứng)*: Loại đồ uống truyền thống này có thể pha với lượng lớn. Khi uống, dùng thìa múc ra ly bầu có chân, loại nhỏ. Rượu nền là Brandy, thêm Rhum, sữa, lòng đỏ trứng gà.

- *Fixes*: Thuộc loại Short Drink, nền rượu tùy thích, cho vào ly đầy đá, dùng ống hút.

- *Fizzes*: Là loại đồ uống gần gũi với Collins, chỉ khác là phải lắc. Rót vào ly lớn cao hoặc ly Collins, thêm đá, dùng ống hút. Buổi sáng uống Fizz rất tốt. Loại đồ uống này được pha chế từ nước chanh, đường soda và một loại rượu mạnh, uống ngay, để lâu sẽ mất vị.

- *Flip*: Cùng họ với đồ uống Egg nog. Dùng bất kỳ loại rượu mạnh hoặc rượu nho (gin, whisky, brandy, rhum, sherry). Không dùng sữa đánh trứng. Rắc bột đậu khấu ở trên. Dùng trong ly uống rượu nho.

- *High balls*: Bắt nguồn từ Mỹ, nặng tính giải khát. Rượu nền tùy thích, pha thêm Cola hoặc soda... dùng ly Highball.

- *Juleps*: Là đồ uống nổi tiếng của người Mỹ, xuất hiện vào đầu thế kỷ 18. Người ta biết đến nhiều là Cocktail Mint Julep.

- *Punches*: 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 gần giống như Fizz, thuộc loại Short Drink. Rượu nền tùy thích, thêm nước chanh. Nổi tiếng là Whisky Sour.

- *Alexander*: Được pha chế từ rượu mạnh, hoặc rượu mùi Crème với kem ngọt.

## II. NHỮNG YÊU CẦU KHI LÀM ĐỒ UỐNG PHA CHẾ

### 1. Nguyên tắc pha chế

Phải biết rõ chất lượng, tính chất của các nguyên liệu trước khi pha chế. Chỉ dùng những nguyên liệu có chất lượng tốt, để cho sản phẩm uống có chất lượng cao.

Khi pha chế xong nên cho khách uống ngay, không nên để lâu thức uống sẽ phân ly, biến chất, bay mùi. Tránh làm trước đồ uống, tuyệt đối không được làm sẵn trước khi khách yêu cầu.

Khi pha trộn nguyên liệu, động tác phải dứt khoát, nhanh, không quá mạnh. Khi sử dụng quả tươi muốn vắt được nhiều nước từ các loại quả cam, chanh nên nhúng qua nước sôi.

Đá dùng trong pha chế phải tinh khiết, không dùng lại đá trong bình lắc. các loại nước và rượu có ga hoặc sủi bọt không cho vào bình lắc, máy trộn mà chỉ cho vào ly sau cùng rồi khuấy nhẹ.

Trong pha chế rượu Cocktail không nên kết hợp các loại rượu có cùng nguồn gốc, nguyên liệu sản xuất với nhau sẽ dẫn đến việc không làm nổi mùi của nhau.

Ví dụ: Whisky với Gin hoặc Vodka.

Đối với cách pha rượu tăng cần rót loại có nồng độ cồn ít vào trước và rót chậm. Khi pha chế luôn luôn phải theo đúng phương pháp, công thức pha chế đã chọn. Việc đo lường, ước tính nguyên liệu phải đúng tỉ lệ, đảm bảo không thay đổi số lượng, chất lượng đồ uống pha chế, tránh nhiều quá hoặc ít quá khi mang ra phục vụ khách.

Nguyên liệu, dụng cụ dùng trong pha chế phải đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm. Luôn luôn dùng những dụng cụ hợp lý và sạch sẽ, rửa tay sạch, rửa dụng cụ sạch trước khi pha chế để tránh bất cứ mùi vị gì ảnh hưởng đến đồ uống, đảm bảo chất lượng. Cuối cùng sản phẩm cần phải trang trí đẹp sau khi pha chế xong mới được mang phục vụ khách.

## 2. Đơn vị đo lường

Để đảm bảo đủ số lượng, chất lượng và giá thành cho sản phẩm, người ta phải sử dụng cho đúng đơn vị đo lường.

Tại các nhà hàng khách sạn, quầy bar phải treo bảng đơn vị đo lường nguyên liệu pha chế tại quầy bar. Để giữ nguyên chất lượng đồ uống pha chế, để tránh rót thừa, rót thiếu, khi phục vụ khách, các nguyên liệu dùng phải được tính toán theo công thức. Những ký hiệu, đơn vị tính thông dụng sau đây thường được dùng trong các công thức pha chế đồ uống:

|                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| - Ounce (oz)            | = 30ml                 |
| - 1 ly pony             | = 1 oz = 30ml          |
| - 1 ly jigger (ly đong) | = 1,5 oz = 45ml        |
| - 1 lít                 | = 35 oz = 1000ml       |
| - 1 cl                  | = 10ml                 |
| - 1 drop                | = 1 giọt               |
| - 1 dash                | = 1 tia (3 đến 5 giọt) |
| - 1 pint                | = 0,508 lít            |
| - 1 nip                 | = 0,2 lít              |
| - 1 thìa cà phê         | = 5ml                  |
| - 1 thìa súp Á          | = 15ml                 |
| - 1 thìa súp Âu         | = 50ml                 |
| - 1 cup                 | = 240ml                |

Khi đong có thể dùng cốc có vạch sẵn quen rồi, có thể dùng nắp bình Shaker hoặc jigger đong rượu các cỡ.

Tiêu chuẩn dung lượng đồ uống tại Việt Nam:

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| - Rượu mạnh (Spirit) | : 30ml          |
| - Rượu nhẹ (Liqueur) | : 30ml          |
| - Rượu khai vị       | : 45ml đến 60ml |
| - Rượu vang đỏ       | : 70ml          |

### **3. Yêu cầu về nguyên liệu**

Thông thường người ta sản xuất và sử dụng nguyên liệu có màu sắc, mùi vị để làm đồ uống pha chế. Về cơ bản có một số nguyên liệu làm đồ uống được phân loại như:

#### **3.1. Nguyên liệu cơ bản (nguyên liệu chính)**

Có một số nguyên liệu cơ bản để làm đồ uống pha chế, gồm đồ uống có chất rượu, đặc biệt là rượu mạnh. Tất nhiên, trừ đồ uống không chứa cồn, rượu (như loại Squashes). Không được dùng quá 3 loại rượu khác nhau để pha chế một đồ uống. Như vậy nó sẽ phá huỷ mùi vị đặc biệt của các loại rượu đó.

#### **3.2. Nguyên liệu phụ (hay nguyên liệu bổ trợ)**

Chức năng của những nguyên liệu phụ trợ này làm rượu nhẹ đi và làm tăng đặc tính quý của rượu. Hương vị của những chất liệu phụ này không chỉ phối, át đi hương vị của rượu, nhưng làm cho đồ uống pha chế có mùi thơm và dịu êm. Một số nguyên liệu phụ trợ gồm: rượu Vermouths, Bitters và chất hỗn hợp (Miscellaneous) như: sữa, kem, nước hoa quả và trứng.

#### **3.3. Phụ gia màu và hương vị**

Chức năng của những chất này là làm tăng thêm hương vị, làm đẹp màu. Phụ gia màu và hương vị không bao giờ làm mất đi hương vị của nguyên liệu chính. Ở đây, Liqueur và sirô hoa quả được xem như là phụ gia cho màu sắc và hương vị thơm ngon của đồ uống pha chế.

Ngoài những nguyên liệu kể trên, đồ uống pha chế còn được phụ trợ thêm: anh đào, chanh, cam, olive.

Chức năng của những chất phụ gia này là làm tăng màu sắc, hương vị cho đồ uống.

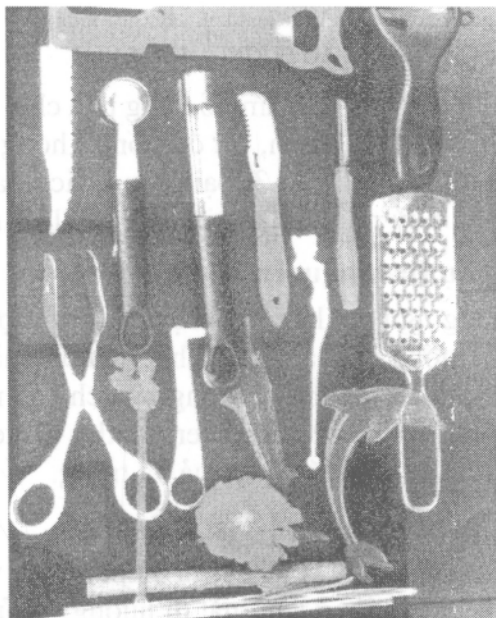
### **4. Nghệ thuật trang trí Cocktail**

Trang trí chiếm 1/3 giá trị của ly Cocktail. Một ly Cocktail nếu không được trang trí gì cả hoặc trang trí một cách vụng về, rườm rà, màu sắc không hài hoà thì chẳng khác gì một đĩa thức ăn được nấu nướng ngon lành nhưng trông không đẹp mắt, vì thiếu lá hành màu xanh, trái ớt tía hoa màu đỏ... trên đĩa. Trang trí vừa làm cho ly Cocktail thêm đẹp và cũng vừa kích thích khẩu vị.

Ngày nay trang trí đã đi vào lĩnh vực nghệ thuật nên rất đa dạng. 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 hoạ” của người pha chế (Bartender). Do đó, trang trí là cả một nghệ thuật mà người pha chế cần phải quan tâm.

#### 4.1. Dụng cụ chuyên dùng trang trí.

Dụng cụ bao gồm: dụng cụ tạo hình, dao gọt vỏ theo hình xoắn ốc, bàn mài sôcôla, dao thớt, dao bào, dao tỉa hoa, khuôn đông đá.



Trái sang phải: Dao răng cưa - Bào vỏ - Múc ruột tròn - Múc ruột trụ - Lột vỏ cam hình xoắn ốc - Tạo bánh xe răng kẹp trái cây - Dụng cụ cắt dưa hình xoắn ốc - Bào sôcôla - Vật trang trí bằng nhựa - Vỏ quế - ống hút.

Hình 4.1. Dụng cụ trang trí đồ uống

#### 4.2. Nguyên vật liệu dùng trong trang trí

Các loại nguyên vật liệu dùng trong trang trí rất phong phú và có nhiều loại như trái cây tươi: cam, chanh, táo, lê, khế, thanh long, dâu, nho, sơ-ri, dưa leo, dưa hấu... và các loại trái cây theo mùa. Ngoài làm đẹp mắt, còn tạo cho khách cảm giác được thưởng thức hương vị trái cây tươi. Các loại trái cây ngào đường, ngâm giấm: sơ-ri (xanh, đỏ), ô-liu (đen, xanh, có nhân đỏ).

Đối với các loại hoa dùng để trang trí thường dùng các loại hoa hồng, hoa lan và các loài hoa mùi thơm dịu, cộng hoa không có nhựa. Trang trí bằng lá thì có các loại lá bạc hà, lá húng, thì là, cần tây, hành...

Các dạng nguyên liệu bột dùng trong trang trí như đường, muối, bột đậu...: Đường hoặc muối dùng để trang trí quanh miệng ly bằng cách xoa miếng chanh hoặc xi-rô đường quanh miệng rồi úp lên đĩa đường hoặc muối. Bột đậu, bột cacao dùng để rắc lên mặt rượu.

Các vật liệu khác bao gồm có nhiều loại như cây khuấy bằng nhựa hoặc thủy tinh, dù giấy, thanh kiếm, khúc côn cầu, nốt nhạc, các loại đàn... Hầu hết đều bằng nhựa cứng có màu, một đầu nhọn, dùng để ghim trái cây, ống hút.

### **4.3. Phương pháp trang trí**

#### **4.3.1. Trang trí nguyên quả**

Áp dụng đối với các loại quả nhỏ như sơ-ri, anh đào, ổi, nho, dâu tây..., thường dùng để gài trên miệng ly hoặc thả nguyên quả trong lòng ly. Ví dụ: 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 gác ngang miệng ly.

Sơ-ri ngào đường được đựng trong lọ thủy tinh, mỗi lọ có khoảng trăm quả. 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.

#### **4.3.2. Trang trí bằng cắt lát, bổ miếng**

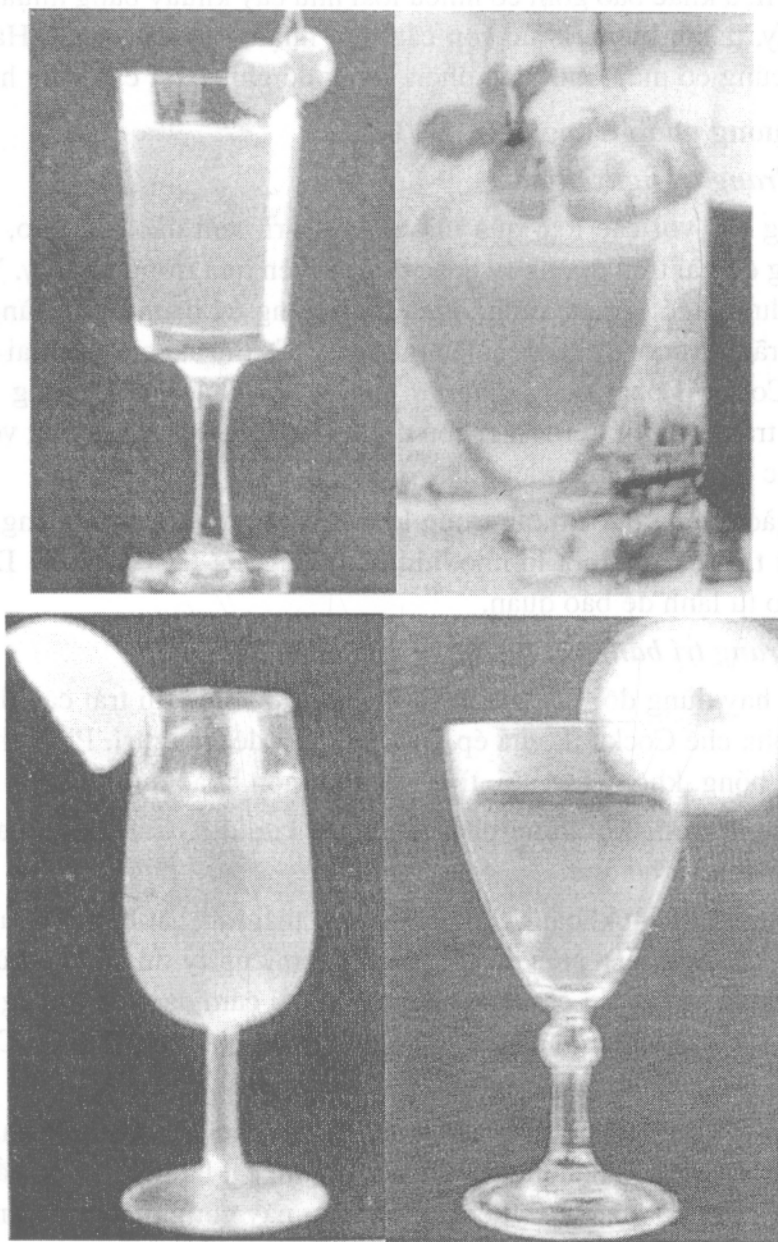
Thường hay dùng đối với chanh và cam, đây là hai loại trái cây dùng nhiều nhất trong pha chế Cocktail, vừa ép lấy nước vừa để trang trí. Phải chọn những quả tươi, vỏ bóng, không sần sùi, tì vết, không non hoặc quá chín.

Cam, chanh trước khi dùng phải rửa sạch, lau khô. Cắt cam, chanh có hai cách: cắt khoanh và bổ dọc.

Đối với trang trí 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 đến 10 ly, còn thả vào trong ly thì cắt lát mỏng hơn. Phải cầm dao thật thẳng để cắt thì khoanh cam hoặc chanh mới không bị phình trên dày hơn phần dưới. Chỉ nên cắt một lát là xong, phải dùng dao lưỡi mỏng, sắc bén.

Còn đối với trang trí bổ dọc (cắt thành múi): là cắt theo chiều thẳng đứng. Mỗi quả cam cắt làm 6 phần là vừa. Còn chanh thì cắt làm tư sau đó cắt làm đôi. Thuật ngữ gọi là múi chanh. Cắt cam theo kiểu này cũng để cài trên miệng 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.



Hình 4.2 Trang trí ly Cocktail

#### 4.3.3. Trang trí bằng vỏ cam, chanh

Vỏ cam, 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 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:

Vỏ để 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, đừng cắt bỏ. Còn những dải bị đứt nhưng không đứt vụn thì dùng cho trang trí các ly cao.

Đối với các dải bị đứt vụn thì tùy từng trường hợp dùng để thắt “nơ” hoặc để cột những thanh quế nhỏ thành bó.

#### ***4.3.4. Trang trí phủ tuyết***

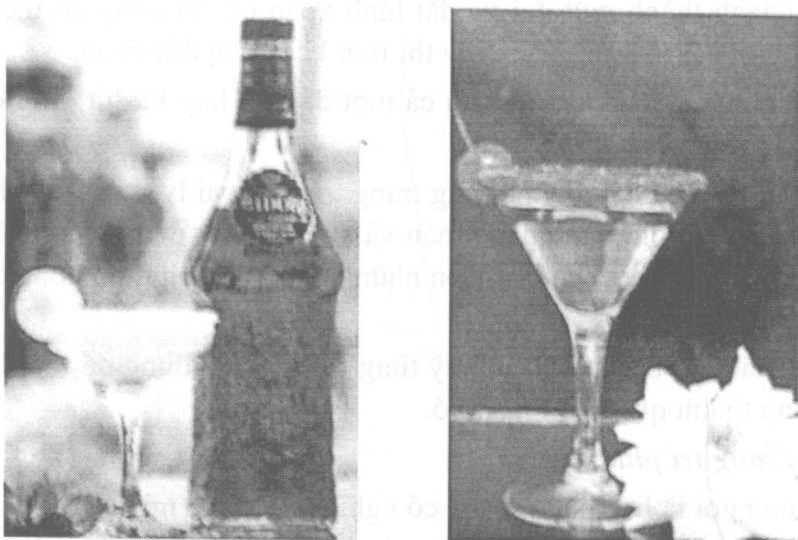
Thuật ngữ gọi là Dip hay Givrer, có nghĩa là tạo cho miệng ly có một đường viền. Vật liệu để thực hiện gồm có: Chanh, si-rô đường, lòng trắng trứng, đường, muối, bột sôcôla, xác cơm dừa nhuộm màu.

Phương pháp “phủ tuyết” tuân tự như sau: Dùng hai đĩa trà: một đựng si-rô đường hoặc lòng trắng trứng( chỉ vừa đủ dính miệng ly), một cái đựng đường muối, bột sôcôla.. Sau đó úp miệng ly đã 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 nên vẩy vài cái để nước si-rô thừa rơi lại vào đĩa.

Tiếp đó úp miệng ly vừa nhúng si-rô vào ly đựng đường hoặc bột sôcôla... Khi miệng ly đã bám đầy đường thì để đứng ly, chờ khi pha chế xong, rót Cocktail vào.

\* *Kinh nghiệm:* Nếu “phủ tuyết” bằng muối thì chỉ dùng một múi 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.

Còn trong trang trí phủ tuyết nếu dùng xác cơm dừa nhuộm màu thì màu phải hài hoà với màu sắc của Cocktail. Không nên “phủ tuyết” cả vành ly mà phải chừa một khoảng trống để uống không bị dính môi nếu dùng xác cơm dừa. 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 sẵn như si-rô Grenadine (màu đỏ), si-rô bạc hà (màu xanh). Khi dùng si-rô màu chỉ nên dùng đường để “phủ tuyết” thì sẽ có được màu đỏ hoặc màu xanh lẫn lộn với màu trắng của đường rất đẹp mắt.



Hình 4.3. Trang trí phủ tuyết

Ngoài ra còn có thể trang trí các loại hình như: Trang trí cắt hình xoắn ốc: Dùng dụng cụ chuyên dùng để cắt quả dưa thành một dải dài xoắn ốc. Phải chọn những quả có đường kính chỉ khoảng 3 đến 4 phân. Cách trang trí như dải vỏ cam.

Trang trí “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 miệng ly.

Trang trí “chiếc nón rộng vành”: Lấy một miếng táo hoặc lê khoét lỗ tròn ở giữa ruột. Sau đó ghim vào đáy một quả sơ-ri đỏ hoặc xanh tùy theo màu vỏ của miếng táo hoặc lê. Ta sẽ có chiếc nón rộng vành của người dân Mêhicô. Kiểu trang trí này nên thực hiện đối với ly Cocktail có thành phần rượu Tequila - loại rượu đặc sản của Mêhicô.

Trang trí “bánh xe răng”: Cắt bỏ hai đầu rồi dùng dao bào kéo thẳng một đường từ trên xuống. Cứ kéo một đường lại chừa một đường có khoảng cách 5mm cho đến hết vòng thân quả dưa. Khi dùng, cắt một khoanh dày 1cm gắn lên miệng ly, tựa như một bánh xe răng. Có thể cài một khoanh rồi cài thêm quả sơ-ri. Hoặc cài luôn hai khoanh sát vào nhau nhưng đường kính của hai khoanh phải khác nhau.

### **III. KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG**

#### **1. Trình tự các bước tiến hành pha chế**

Trình tự các bước tiến hành pha chế đồ uống bao gồm ba bước sau

##### **1.1. Chuẩn bị**

Đối với dụng cụ: Để pha chế cần có đầy đủ chủng loại, đảm bảo chất lượng và phải sạch sẽ, khô ráo. Máy móc phải kiểm tra trước, vận hành tốt, thuận tiện, được sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp, thuận tiện khi sử dụng.

Còn về nguyên liệu: Các loại rượu và nguyên liệu khác cần có đủ và đảm bảo chất lượng, được sơ chế sạch trước khi pha chế sắp xếp đẹp mắt, thuận tiện.

##### **1.2. Pha chế sản phẩm**

Để pha chế cần phải nắm vững công thức, phương pháp pha chế. Có khả năng ước lượng cân đo, đo đếm nguyên liệu cho đầy đủ, chính xác. Tiếp đó việc cho nguyên liệu vào dụng cụ pha chế được tiến hành theo đúng thứ tự. Trình độ pha chế của nhân viên cần phải thao tác chuẩn xác, đúng kỹ thuật, đủ thời gian. Cuối cùng sản phẩm được chất lọc ra ly, cốc thích hợp cho từng loại đồ uống.

##### **1.3. Trình bày**

Khi pha chế đồ uống xong, việc trình bày sản phẩm đồ uống trong một cái cốc (ly) thích hợp cũng sẽ gây một ấn tượng về khiếu thẩm mỹ, tài khéo léo, sự sành điệu và tài biến tấu của người pha chế nó. Vì vậy cần chú ý chọn loại ly nào để đựng loại đồ uống nào rồi căn cứ vào dáng của loại ly và đồ uống để trang trí cho phù hợp.

Đối với một số loại đồ uống quen thuộc, theo phương thức cổ điển, người ta thường trang trí bằng trái cây tươi, bằng lát cam, chanh, mút khô, lá cây xanh... Tuy nhiên, không nhất thiết phải như vậy, mà có thể tùy theo sở thích của từng người để đạt tới mục đích vừa đẹp mắt, vừa tôn thêm đặc tính riêng biệt của từng thức uống. Do đó, trong trình bày sản phẩm cần lưu ý luôn rót đủ số lượng, không quá đầy, quá vơi, luôn được trang trí phù hợp, đẹp mắt. Cuối cùng đối với người sử dụng sản phẩm phải đạt được độ sạch sẽ, đẹp mắt, hấp dẫn người sử dụng.

#### **2. Phương pháp pha chế đồ uống**

Hiện nay đã có đến hàng ngàn loại công thức pha chế đồ uống. Trong đó Cocktails quốc tế và cả trăm loại Cocktails Việt Nam vẫn áp dụng năm phương pháp pha chế đã có từ lâu đời.

## **2.1. Phương pháp 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 (có thể dùng đồ rượu một tầng hoặc đồ rượu trùm lên đá). Công việc được thực hiện tuần tự như sau đối với trường hợp đồ rượu trùm lên đá.

Cho đá vào loại ly thích hợp (khoảng nửa ly đá). Cho tiếp nguyên liệu theo thành phần trong công thức. Trang trí tùy ý.

Đây là phương pháp pha đơn giản và nhanh nhất, áp dụng với những cocktail sử dụng nguyên liệu dễ đồng nhất

## **2.2. Phương pháp khuấy (dùng ly trộn-Mixing Glass)**

Thông thường, đồ uống pha chế có chứa Liqueur và những nguyên liệu cần phải khuấy đá (dùng thìa cán dài) để hỗn hợp dễ hoà tan. Đồ uống pha chế này có chứa nước cacbonát phải được khuấy đều tay để giữ được độ sảng và bọt sủi. Lưu ý rằng: Khuấy nhẹ sẽ không làm đủ lạnh và không trộn đều được nguyên liệu và khuấy quá mạnh sẽ làm tan đá nhanh, làm vữa đồ uống sủi bọt.

Phương pháp này có thể được tiến hành như sau: Cho vào ly trộn nửa ly đá.

Cho tiếp các thành phần trong công thức, trừ loại có tính sủi bọt ( $\text{CO}_2$ ) như: bia, champagne, soda... thì cho vào sau khi đã lọc qua ly thích hợp.

Dùng thìa chuyên dùng (cán dài, thân xoắn) khuấy đều. Tay trái giữ ly, tay phải cầm thìa. Yêu cầu thao tác phải khuấy nhẹ tay, chìm thìa, khuấy theo một chiều khoảng 15 giây hoặc khi bàn tay cầm ly cảm thấy lạnh là được. Không khuấy lâu hơn sẽ làm sản phẩm bị loãng bị nhạt rượu.

Khuấy xong, đặt lưới lọc lên miệng ly thích hợp đã được ướp lạnh bằng đá. Tay trái nâng ly trộn rót lên lưới lọc và việc trang trí là khâu cuối cùng.

## **2.3. Phương pháp lắc hay xóc (Shaking)**

Thường dùng bình lắc-Standard Shaker. Trong thức uống có chứa các nguyên liệu khó hoà tan như trứng, sữa, đường, đá thì người ta sử dụng bình lắc để hoà trộn các nguyên liệu với nhau.

Khi thao tác cần nhanh tay, dứt khoát, không quá mạnh (tránh sủi bọt), không quá nhẹ (không phối trộn đều nguyên liệu).

Qui trình thao tác được tiến hành như sau: Cho đá vào nửa bình lắc. Cho tiếp các thành phần trong công thức, trừ loại có tính sủi bọt ( $\text{CO}_2$ ) như: champagne, soda... Những loại này chỉ cho vào khi lắc xong và đã rót ra ly.

Thao tác lắc đều bằng cách tay trái giữ thân bình, tay phải giữ nắp và lắc theo chiều ngang, có độ nghiêng 45°. Lắc trong khoảng 15 giây hoặc khi bàn tay giữ thân bình cảm thấy lạnh là được. Không nên lắc lâu vì đá tan sẽ làm nhạt rượu. Rượu Cocktail chỉ uống vừa lạnh chứ không để quá lạnh. Khi sản phẩm đã phối trộn đều thì tay phải mở nắp, tay trái cầm bình lắc rót ra ly, giữ đá lại. Và việc trang trí được tiến hành tùy ý cho phù hợp, đẹp mắt.

\* *Chú ý:* Lắc bình không lắc theo chiều thẳng đứng vì tạo nhiều bọt. Cũng không lắc theo chiều ngang vì không trộn đều. Phải lắc bình có độ nghiêng khoảng 45°. Có thể lắc một tay hoặc cả hai tay nhưng ngón trỏ phải giữ chặt nắp và bàn tay giữ thân bình.

#### **2.4. Phương pháp trộn (dùng máy xay-Blender)**

Dụng cụ là máy xay sinh tố. Những nguyên liệu là hoa quả, hoặc nguyên liệu khó tan người ta thường dùng máy để đánh nhuyễn. Áp dụng cho nước hoa quả nghiền, nước quả ép, trứng, sữa...

Qui trình thao tác được tiến hành như sau: Cho trái cây cắt nhỏ và đá bào hoặc đá đập nhỏ vào bình thủy tinh của máy xay. Khởi động máy, cho chạy tốc độ cao khoảng 5 giây. Khi đã xay nhuyễn thì dừng máy.

Tiếp theo cho tiếp các thành phần còn lại và cho máy chạy thêm với tốc độ trung bình khoảng 10 giây. Khi được thì dừng máy. Đổ nguyên liệu ra ly thích hợp đã được ướp lạnh, tiếp tục việc trang trí tùy ý.

\* *Chú ý:* Cho vào bình chút ít nước khi bắt đầu xay trái cây và đá. Xay xong phải rửa thật sạch và lau khô bình để khỏi ảnh hưởng đến hương vị của lần xay sau.

#### **2.5. Phương pháp pha rượu nhiều màu- đổ rượu tầng (Building)**

Phương pháp này thường gọi là “Pousse-café” hoặc “Rainbow”. Pha rượu nhiều màu là mỗi loại rượu trong công thức có màu khác nhau. Khi rót vào ly, mỗi màu thành một tầng, không lẫn lộn. Muốn pha loại rượu này, điều quan trọng là phải nắm được hàm lượng đường, nồng độ cồn của từng loại rượu. Độ đường càng nhiều thì sẽ nặng và chìm xuống dưới, được cho vào ly trước. Tiếp đến là lớp rượu có nồng độ cồn cao thì nhẹ nổi ở trên sẽ rót sau. Phương pháp này có tính biểu diễn. Thao tác cho rượu vào ly được thực hiện như sau: Rót loại rượu đầu tiên thẳng vào giữa ly, không cho dính thành ly. Sau đó rót tiếp loại rượu thứ hai thì tay trái cầm thìa cà phê, cho thìa vào trong ly. Lưng thìa úp lại, mũi thìa áp gần sát thành ly nghiêng khoảng 45°. Tay phải rót rượu lên lưng thìa từ từ và nhẹ nhàng. Các loại rượu kế tiếp cũng thao tác như trên. Bắt đầu là lớp

rượu có độ đường cao nhất và cuối cùng là lớp rượu ít độ đường (hay lớp rượu có nồng độ cồn cao nhất) .



Hình 4.4. Phương pháp đổ rượu tầng (Rainbow)

\* *Chú ý:* Mỗi lần rót xong một loại rượu, phải lau sạch thìa và cốc đựng. Khi rót đến một loại rượu khác thì phải tránh đặt mũi thìa vào lần rót trước. Phải bình tĩnh, rót nhẹ tay và từ từ không gây rung lắc. Không đốt lớp rượu trên cùng để tránh gây ngộ độc cho người uống và dễ làm nứt miệng ly. Không trang trí và khuấy trộn. Khi uống thì “ực” một lần, không uống từng hớp.

### 3. Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống

#### 3.1. Kỹ thuật pha chế nước quả

Khi pha chế nước uống từ các loại quả tươi, cần chuẩn bị sẵn: nước quả (đã được ép, ướp, nấu chín hay muối), nước lọc, đường hoặc nước đường nấu (sirô). Thường sử dụng phương pháp khuấy hoặc trộn.

##### 3.1.1. Nước quả ép

Đối với những loại quả chín mềm như: cam, chanh, dứa... thường được ép lấy nước.

Quả tươi được lựa chọn, sơ chế (loại bỏ những phần không ăn được) rửa sạch, cắt nhỏ hoặc nghiền rồi cho vào dụng cụ ép để ép lấy nước. Nước ép được đem lọc và bảo quản chu đáo, thường phải sử dụng ngay.

### **3.1.2. Nước quả ướp đường**

Quả tươi đem ướp đường sẽ tạo ra áp suất thẩm thấu làm vỡ những thành tế bào của quả, dịch quả sẽ tiết ra sau 1 - 2 ngày (đối với quả cắt miếng) và 5 - 6 ngày (đối với quả để nguyên).

Khi chọn quả tươi ướp đường phải loại bỏ những phần không ăn được, rửa sạch, cắt nhỏ hoặc để nguyên loại quả nhỏ, mỏng vỏ như: mơ, mận, dâu... Cho quả vào dụng cụ đã được rửa sạch sẽ (lo thủy tinh rộng miệng có nắp, đồ đựng có tráng men và có nắp đậy), cứ xếp một lớp quả, một lớp đường cho đến hết, trên cùng là lớp đường dày hơn (tỷ lệ giữa đường và quả là 1/1). Đậy nắp kín để nơi thoáng mát, có thể dùng ngay sau 10 ngày hoặc lâu hơn, tùy loại quả.

### **3.1.3. Nước quả nấu**

Các loại quả đem nấu phải được sơ chế sạch sẽ, có loại để nguyên cả quả, có loại cắt hoặc nghiền nhỏ hay ép lấy nước rồi đem nấu. Cho quả định nấu vào xoong, đổ nước sẫm sấp rồi đặt lên bếp đun nhỏ lửa. Tùy theo tính chất của từng loại quả mà đun lâu hay chóng. Sau đó nghiền nát quả rồi lọc lấy nước.

Loại quả nhỏ như: mơ, mận, sấu luộc xong đem nấu lẫn với nước đường, khi uống mới dầm nát quả.

Nước quả nấu nếu cần để dự trữ thì phải nấu lẫn với đường (theo tỷ lệ 1 lít nước quả cho 1kg đường). Sau đó lọc sạch và đóng vào đồ đựng có nắp kín để ở nơi thoáng mát. Muốn bảo quản thời gian dài phải thanh trùng sau khi đã đóng vào chai lọ và nút kín.

### **3.1.4. Nước quả muối**

Nước quả muối thường được dùng trong điều kiện khí hậu nóng bức, mùa hè vì nó bổ sung lượng muối mà cơ thể đã thải ra theo mồ hôi, làm phục hồi sức khỏe. Người ta thường sử dụng các loại quả có vị chua (nhiều axit hữu cơ như: chanh, quýt, mơ... để muối).

Quả tươi được lựa chọn, rửa sạch. Xếp quả vào dụng cụ chứa đựng đã rửa sạch, hong khô. Cứ một lớp quả, rải một lớp muối mỏng cho đến hết (lượng muối thường dùng từ 12% đến 20% so với lượng quả đem muối). Trên mặt, phủ một lớp muối dày hơn, lấy vỉ gài lên, đậy nắp kín, để nơi thoáng mát. Sau hai tháng, có thể sử dụng được. Nếu cần dự trữ quả muối trong thời gian dài trên 6 tháng thì cho lượng muối mặn hơn (cao nhất là 25%).

Ngoài ra, còn pha chế nước uống từ các sản phẩm công nghiệp thực phẩm (đồ hộp): Các loại xirô đóng chai, nước quả ép hoặc quả cắt miếng ướp đường,

hay mút quả đóng hộp... khi đem pha chế phải cho thêm một lượng nước lọc theo tỉ lệ nhất định thì sẽ thành nước giải khát.

Các loại nước quả tươi và quả ép khi phục vụ phải được phục vụ lạnh được rót vào cốc cao hay cốc bia có chân ngắn. Vành cốc phải được trang trí bằng một lát quả phù hợp và có ống hút để uống.

Những loại nước hoa quả thông dụng ở Việt Nam bao gồm nước chanh, nước dứa, nước xoài, đu đủ, dưa hấu v.v... Những loại nước này được chuẩn bị bằng máy xay sinh tố trong nhà bếp của khách sạn hay được chuẩn bị trực tiếp sau quầy bar.

Người phục vụ phải đặt tất cả những thứ cần thiết lên một khay phục vụ để phục vụ có hiệu quả. Những thứ đó bao gồm : Cốc cao hay cốc bia có chân ngắn để chứa một lượng nước quả. Bình đá, bát đường nhỏ có chiếc đĩa kê và thìa, ống hút và lót cốc.

### **3.2. Kỹ thuật pha trà**

Trà là một loại nước giải khát thông thường được cả thế giới ưa chuộng từ thời xưa đến thời nay, ở châu Á có 2 cách pha trà là pha trà búp (hay còn gọi là chè mạn) và pha trà gói, hay là hai hình thức trà kiểu phương Tây và trà pha trong nước. Việc pha và phục vụ hai loại đồ uống này rất khác nhau.

#### **3.2.1. Kỹ thuật pha chè búp**

Nguyên liệu định lượng 12gr cho 6 người.

Dụng cụ pha trà: 1 ấm nhỏ (tốt nhất là ấm làm bằng cát nung đỏ), 6 tách có đĩa kê.

Thông thường dùng nước đun sôi, tốt nhất là nước có độ pH từ 4 đến 5,5 (người ta còn gọi là nước mềm) để pha.

Cách pha: Rót một ít nước sôi vào ấm để tráng ấm cho nóng (đảm bảo nhiệt độ pha chế). Sau đó cho chè đủ định lượng vào ấm, rót một ít nước sôi tráng chè rồi đổ đều ra các tách tráng tách để hương thơm đọng lại thành tách. Sau đó đổ tiếp nước sôi vào để một lúc độ 2 phút cho chè ngấm, rồi rót ra tách mời khách. Với chè ướp hương thì không tráng chè vì làm mất mùi hương.

*Yêu cầu thành phẩm:* Chất lượng đảm bảo, nước đủ độ nóng, không đặc hay loãng quá, hương vị thơm đặc trưng của từng loại chè. Nước trà phải trong, có vị chất nhưng uống xong phải ngọt hậu.

#### **3.2.2. Kỹ thuật pha chè đen (chè gói)**

Là cách pha trà theo kiểu phương Tây, nguyên liệu định lượng 1 gói tùy theo tên gọi của các loại chè có trên thị trường hiện nay có các loại trà phổ biến như:



trà Lipton, trà Dilmah, trà Earl Grey trà nhài, trà bạc hà, trà cam.v.v.. mà khách yêu cầu pha kèm theo chanh đường, sữa .v.vv..

Dụng cụ cần thiết cho việc phục vụ trà bao gồm: Khay đựng, khăn trải bàn, ấm trà. Bình nước nóng, bình sữa lạnh, chanh thái lát mỏng, xô đựng nước thừa, bộ lọc trà, hộp đường và cái kẹp, tách và đĩa trà, thìa uống trà.

Cách pha: Đặt gói chè vào tách rồi đổ nước sôi cho đủ lượng. Cho ít đường vào khuấy. Cuối cùng cho một lát chanh.

\* *Chú ý:* Đối với người châu Âu thì không cho đường.

Yêu cầu thành phẩm: chất lượng đảm bảo, nước đủ độ nóng, không đặc quá hay loãng quá, hương vị thơm đặc trưng của chè đen, độ ngọt vừa phải.

### **3.3. Kỹ thuật pha cà phê**

Cà phê cũng là một loại đồ uống rất phổ biến với du khách nước ngoài đến Việt Nam và được dùng trong bữa sáng, bữa trưa và bữa tối. Cũng như trà, cà phê thường được khuấy đều để đạt những hương vị khác nhau. Trước khi xay, hạt cà phê được rang để có hương vị riêng biệt. Đặc điểm của cà phê ngon là có vị thơm, ngon và màu sắc đẹp khi pha thêm sữa.

Nguyên liệu: Cà phê bột 12gr đến 16gr (pha cho 2 tách nhỏ), đường kính cho 1 tách khoảng 20gr, nước sôi (94-97°C).

\* Một số phương pháp pha cà phê như sau: Phương pháp lọc phin cà phê: tráng nóng phin, cho cà phê vào phin lấy tay day nhẹ, lắc nhẹ cho cà phê dàn đều, tiếp đó ấn nhẹ vì nén đều rồi đổ vào ít nước sôi cho cà phê đủ ngấm, đập nắp để khoảng 20 giây. Cuối cùng rót nước sôi đủ lượng, đợi cho cà phê chảy hết, chiết cà phê đổ vào tách, rót cà phê vào tách uống nóng. Có thể cho mỗi tách cà phê 1 giọt bơ để làm tăng độ ngậy của cà phê. Trường hợp phục vụ nhiều khách, cần pha lượng lớn thì pha trước rồi bảo quản, khi cần phục vụ khách, đem hâm cách thủy đến bắt đầu sủi bọt là được.

*Yêu cầu thành phẩm:* Nổi mùi thơm của cà phê, không có mùi chua, màu caramen thắm.

Cách pha cà phê tan: Cho nước sôi vào hòa tan.

Thực tế có thể pha cà phê bằng phương pháp lọc thẩm phương pháp pha máy: Cho hơi nước đi qua ống rồi vào cà phê bột đựng trong bình lọc. Cà phê được tách hương vị, màu sắc. Sau đó cho nước sôi đi qua ống thẩm vào rồi chảy thành giọt.

Trà và cà phê là hai loại nông sản, lâm sản có mùi thơm và chất kích thích. Khi pha chế phải dùng nước có độ sôi 100°C mới không ảnh hưởng tới màu sắc,

hương vị của nước uống. Đối với loại nước này, phải uống nóng mới thơm ngon. Nước cà phê hay trà tuyết đôi không được đun trực tiếp với lửa vì sẽ làm mất hương thơm của nước uống.

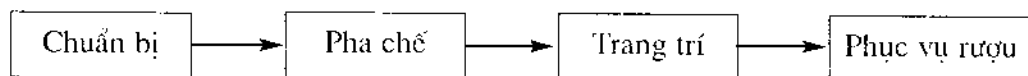
\* Ngoài ra còn có một số các nguyên liệu dạng bột như sôcôla, bột đậu xanh, bột sắn dây, sữa bột...chủ yếu cách pha đơn giản thường sử dụng phương pháp khuấy trong pha chế. Có thể được dùng để uống nóng và uống lạnh đều được.

### 3.4. Kỹ thuật pha cocktail

Cocktail là sự kết hợp giữa nhiều loại rượu khác nhau, pha với nước khoáng, nước hoa quả.v.v theo một công thức nhất định. Cocktail có tác động trực tiếp tới thị giác và sự pha trộn của nhiều thành phần tạo ra một sức hấp dẫn đặc biệt. Vì quá trình pha cocktail tạo cơ hội để thể hiện tài năng của mình nên điều quan trọng là phải thu thập tất cả các thiết bị để pha cocktail gần trong tầm tay để khách có thể nhìn thấy chúng và bản thân bạn sử dụng đúng trình tự. Danh mục các đồ dùng được liệt kê ở phần trước.

Trình tự và tiêu chuẩn thao tác pha chế rượu cocktail.

Người thao tác: Nhân viên pha chế rượu.



- Chuẩn bị: Xác định các nhu cầu của khách dựa trên biên lai gọi rượu, chuẩn bị các loại rượu, ly rượu theo yêu cầu của khách, chuẩn bị sẵn bình pha chế rượu, thìa khuấy rượu, ống hút, đá, vật trang trí.v.v..

- Pha chế: Nghiêm túc tuân thủ trình tự các bước tiến hành pha chế và các phương pháp pha chế đồ uống áp dụng cho từng công thức pha chế cocktail nhất định.

- Trang trí: Pha chế xong thì rót cocktail vào cốc và trang trí thích hợp tùy theo từng loại cocktail.

Những điểm cần chú ý khi pha chế cocktail: Pha chế rượu cocktail bằng phương pháp lắc thì nói chung thời gian lắc khoảng 5-10 giây, sờ tay thấy mát. Pha chế rượu cocktail trong đó có sữa hoặc trứng gà thì thời gian lắc lâu hơn, để sữa hoặc trứng hoà đều với rượu.

Rượu cocktail chỉ được cho đá viên, không được cho đá vụn. Nếu thành phần pha chế rượu cocktail có bột, như côca-côla, kem, nước sô đa, v.v.. thì không được cho vào lắc trong bình lắc.

## IV. MỘT SỐ CÔNG THỨC PHA CHẾ ĐỒ UỐNG

### 1. Một số công thức pha chế đồ uống không cồn

Các loại đồ uống pha chế không có lượng cồn trong đó là các loại nước pha chế từ hoa quả, các bán thành phẩm, hương liệu và phẩm màu. Người ta pha chế để sử dụng chữa bệnh, giải khát đồng thời bồi bổ sức khỏe.

Các loại đồ uống này còn dùng trong bữa ăn đối với những đối tượng nhỏ tuổi, phụ nữ, người già và những người không sử dụng được nước uống có cồn.

#### 1.1. Cà phê đen nóng (cà phê đen hoặc cà phê phin)

|            |         |          |         |
|------------|---------|----------|---------|
| Cà phê bột | : 20 gr | Nước sôi | : 80 ml |
| Đường kính | : 10 gr |          |         |

Quy trình: Tráng nóng phin, cho bột cà phê vào, lắc qua để cà phê dàn đều, ấn nhẹ vỉ. Cho khoảng 20 ml nước nóng đủ để ngấm, sau đó cho tiếp 50 ml nước nóng vào và đưa phục vụ khách. Đường để ngoài cho khác tự gia giảm. Nếu phục vụ nhiều khách, có thể pha sẵn; khi dùng thì hâm nóng cà phê cho đến nổi bọt.

Yêu cầu cảm quan: Hơi sánh, màu đen nâu, vị đắng, ngậy, thơm hương cà phê.

#### 1.2. Cà phê đen đá (cà phê đá hoặc cà phê phin đá)

|            |         |            |         |
|------------|---------|------------|---------|
| Bột cà phê | : 20 gr | Đường kính | : 30 gr |
| Nước sôi   | : 80 ml | Đá viên    | : 30 gr |

Quy trình: Pha được cà phê đen, cho đường vào và dùng phới đánh bông rồi cho đá vào và đưa mời khách. Hoặc có thể phục vụ phin cà phê đen, cùng cốc đá và bình đường ở ngoài để khác tự gia giảm.

Yêu cầu cảm quan: Hấp dẫn, vị ngọt mát, thơm hương cà phê.

#### 1.3. Cà phê nâu nóng (cà phê sữa nóng)

|            |         |                  |         |
|------------|---------|------------------|---------|
| Bột cà phê | : 15 gr | Sữa đặc có đường | : 20 gr |
| Nước sôi   | : 80 ml |                  |         |

Quy trình: Pha được cà phê đen, cho sữa vào và dùng thìa khuấy đều hoặc có thể cho sữa vào cốc sẵn, đặt phin lọc cà phê đen lên trên và đưa mời khách.

Yêu cầu cảm quan: Hấp dẫn, màu kem nâu, vị ngọt ngậy, thơm hương cà phê.

#### 1.4. Cà phê nâu đá (cà phê sữa đá)

|            |         |         |         |
|------------|---------|---------|---------|
| Bột cà phê | : 15 gr | Sữa đặc | : 30 gr |
| Nước sôi   | : 80 ml | Đá viên | : 30 gr |

Quy trình: Pha được cà phê đen, cho sữa vào và dùng thìa khuấy đều rồi cho đá vào và đưa mời khách. Hoặc có thể cho sữa vào cốc sẵn, đặt phin lọc cà phê lên trên, để đường ở ngoài để khách tự gia giảm.

Yêu cầu cảm quan: Hấp dẫn, màu kem nâu, vị ngọt, ngậy và mát.

### **1.5. Cà phê cappuccino**

Bột cà phê : 20 gr                      Sữa tươi : 30 ml

Sữa đặc có đường : 15 gr                      Nước sôi : 80 ml

Quy trình: Rót sữa đặc vào cốc, pha cà phê đen vào đó. Sục sữa tươi vào cốc khác rồi hớt lấy bọt cho vào cốc cà phê mang ra phục vụ khách.

Yêu cầu cảm quan: Hấp dẫn, bọt bông ở trên ngọt ngậy, thơm hương cà phê.

### **1.6. Sữa trứng**

Sữa đặc : 60gr

Trứng gà : 1 quả

Nước sôi

Lấy lòng đỏ + sữa đánh bông, đổ nước sôi vừa đủ, khuấy đều.

### **1.7. Cacao cà phê**

Cacao : 5gr

Đường : 10gr

Nước cốt cà phê 50ml

Trộn đều cacao cùng với đường. Nước cốt cà phê đun nóng già, đổ vào, khuấy đều.

### **1.8. Sữa mật ong (sắc đẹp)**

Sữa tươi : 100ml

Nước cam tươi : 50ml

Mật ong : 15gr (20ml)

Nước đá

Cho sữa tươi và mật ong vào hoà đều. Nước đá và nước cam làm mát, đổ hỗn hợp sữa + mật ong vào khuấy đều uống lạnh.

### **1.9. Trà chanh (Lipton)**

Trà Lipton : 1 gói

Đường : 15gr

Chanh : 1 lát

Cho gói trà vào ly rocks, đổ nước sôi vào 3/4, để 3 phút cho đường vào khuấy tan, chanh cắt lát thả vào. Uống nóng (uống lạnh).

#### 1.10. Trà Dilmah sữa (1ly )

|            |   |            |
|------------|---|------------|
| Trà        | : | 1 túi lọc  |
| Nước sôi   | : | 100ml      |
| Sữa tươi   | : | 100ml      |
| Đường kính | : | 30gr       |
| Đá vụn     | : | 1 thìa súp |

Cho túi trà vào cốc đổ 100ml nước sôi vào cho trà chiết xuất ra hết. Cho nước trà, đường, sữa và đá vụn vào máy xay sinh tố chạy tan đá rồi trút sang ly cao không có chân, cắm ống hút.

#### 1.11. Trà Dilmah cam (1ly)

|              |   |            |
|--------------|---|------------|
| Nước cốt trà | : | 100ml      |
| Nước cam vắt | : | 100ml      |
| Đường kính   | : | 30gr       |
| Đá vụn       | : | 1 thìa súp |

Cho các nguyên liệu vào máy xay sinh tố chạy tan đá rồi trút sang ly cao cắm ống hút, trên miệng ly trang trí 1 lát cam.

*Một số loại nước hoa quả.*

#### 1.12. Nước quất (1 ly)

|            |   |          |                |   |        |
|------------|---|----------|----------------|---|--------|
| Quất chín  | : | 2 quả to | Nước lọc       | : | 150 ml |
| Đường kính | : | 30 gr    | Đá viên vừa đủ |   |        |

Cách làm: Nước lọc và đường cho vào ly cao hoà tan. Quất vắt nước lọc bỏ bã, hạt trút sang ly nước đường khuấy đều, bỏ đá viên vào đầy 3/4 ly, cắm ống hút và thả vài lát quất cắt mỏng vào ly.

\* Nước cam, chanh, quýt làm tương tự như nước quất.

#### 1.13. Nước dừa (1 ly)

|          |   |         |                 |   |      |
|----------|---|---------|-----------------|---|------|
| Dừa chín | : | 1/2 quả | Đường kính      | : | 30gr |
| Nước lọc | : | 150ml   | Đá viên vừa đủ. |   |      |

Cách làm: Dừa gọt sạch vỏ, cắt, lõi thái miếng cho vào máy xay sinh tố cùng với nước lọc, xay nhuyễn, bỏ ra lọc lấy nước. Cho đường vào nước dừa

khuấy tan bỏ đá vào gần đầy ly cao. Cắm ống hút và trang trí bằng một khoanh dưa cài lên miệng ly.

\* Có thể cho đường vào nước dưa đun lên, cô đặc lại cho vào tủ lạnh dùng dần.

\* Một số loại quả khác làm tương tự như nước dưa.

#### **1.14. Fruit punch**

Nước cam : 45ml                      Nước dưa : 45ml

Nước chanh ngọt : 45ml                      Sirô lựu : 10ml

Đá viên.

Cho tất cả các nguyên liệu vào bình shaker lắc đều, trút sang ly cao cắm ống hút, trang trí bằng 1 lát cam hoặc chanh (có thể bỏ thêm đá viên vào ly nước).

#### **1.15. Cocoloco (1 ly)**

Sirô nước dừa : 20ml                      Sirô hoa quả : 10ml

Nước chanh : 10ml                      Sữa tươi : 100ml

Angostura : 1 dash                      Đá bào.

Cách làm: Cho các nguyên liệu vào máy xay sinh tố chạy 10 giây rồi trút sang quả dừa xanh hoặc ly cao, trang trí bằng 1 quả anh đào, miếng dừa và 1 cái ô giấy, cắm ống hút.

#### **1.16. Vigin pinacolada (1 ly)**

Nước dưa hộp: 100ml                      Kem dừa : 60ml

Đá bào.

Cho các nguyên liệu vào máy xay sinh tố chạy với tốc độ cao khoảng 30 giây, trút sang ly cao, trang trí bằng 1 miếng dưa, 1 quả sơ-ri, dùng ống hút.

*Quả ướp đường.*

#### **1.17. Đu đủ ướp đường (1 ly)**

Đu đủ chín : 150gr                      Đường kính : 30gr

Đá vụn.

Cách làm: Dùng thìa xúc có hình tròn xúc đu đủ thành viên bi hoặc cắt hình hạt lựu to, cho vào âu cùng với 1/2 lượng đường ướp cho ngấm, bỏ vào tủ làm lạnh. 1/2 lượng đường còn lại hoà tan với nước lọc, đá. Cho đu đủ vào ly có chân, miệng rộng và trút nước đường vào ngập trên đu đủ. Dùng ống hút, que xiên nhỏ.

### 1.18. Quả ướp đường tổng hợp (1 ly)

|            |   |                   |
|------------|---|-------------------|
| Dưa hấu    | } | 150gr (đã sơ chế) |
| Thanh long |   |                   |
| Dưa hồng   |   |                   |
| Nho tím    |   |                   |
| Dâu tây    |   |                   |

Đường kính : 15gr

Sirô lựu : 10ml

Các loại quả đã sơ chế sạch, thái hạt lựu to hoặc xúc thành viên tròn nhỏ cho vào cùng với đường ướp ngâm, để lạnh khoảng 2 giờ. Sirô lựu hoà với 100ml nước, đá cho mát rồi trút vào ly quả, dùng thìa nhỏ + ống hút.

*Nước quả nghiền (sinh tố).*

### 1.19. Sinh tố cà chua (1 ly)

Cà chua chín : 20gr

Đường kính : 30gr

Đá bào.

Cách làm: Cà chua trần qua nước sôi bóc vỏ, bỏ hạt, thái miếng cho vào máy xay sinh tố cùng với đường, đá bào và 1 ít nước lọc, xay nhuyễn, trút sang ly cao, cắm ống hút, trang trí bằng 1 lát cà chua.

### 1.20. Sinh tố cà rốt (1 ly)

Cà rốt : 150gr

Sữa tươi : 200ml

Đường kính : 30gr

Cách làm: Cà rốt rửa sạch, gọt bỏ vỏ, nạo mỏng cho vào máy xay sinh tố cùng với sữa và đường, đá, chạy máy tốc độ cao khoảng hơn 1 phút cho thật nhuyễn, trút ra ly, cắm ống hút, trang trí bằng 1 lát cà rốt tỉa hoa.

### 1.21. Xoài lạnh - 1 ly

Xoài đã sơ chế : 100gr

Đường : 15 gr

Sữa tươi : 50 ml

Nước lọc : 10 gr

Quy trình: Cho tất cả các nguyên liệu vào máy sinh tố, xay nhuyễn rồi đổ ra ly.

Yêu cầu cảm quan: Đồng nhất, sánh sệt, màu vàng nhạt, vị ngọt ngào, mát, thơm.

### 1.22. Sinh tố dưa hấu (1 ly)

Dưa hấu đã sơ chế : 150 gr

Sữa đặc : 20 gr

Đường kính : 15 gr

Đá bào : 100 gr

Quy trình: Cho tất cả các nguyên liệu vào máy sinh tố, xay nhuyễn rồi đổ ra ly.

Yêu cầu cảm quan: Trạng thái đồng nhất, sánh sệt, màu hồng nhạt, vị ngọt ngào, mát, thơm.

### 1.23. Sinh tố chuối

|                   |          |          |         |
|-------------------|----------|----------|---------|
| Chuối chín sơ chế | : 100 gr | Sữa tươi | : 50 ml |
|-------------------|----------|----------|---------|

|       |         |        |          |
|-------|---------|--------|----------|
| Đường | : 20 gr | Đá bào | : 100 gr |
|-------|---------|--------|----------|

Quy trình: Cho tất cả các nguyên liệu vào máy sinh tố, xay nhuyễn rồi đổ ra ly.

Yêu cầu cảm quan: Trạng thái đồng nhất, sánh sệt, màu vàng nhạt, vị ngọt ngào, mát, thơm mùi chuối.

### 1.24. Sinh tố bơ

|              |          |          |         |
|--------------|----------|----------|---------|
| Bơ đã sơ chế | : 100 gr | Sữa tươi | : 50 ml |
|--------------|----------|----------|---------|

|          |         |       |         |
|----------|---------|-------|---------|
| Nước lọc | : 10 ml | Đường | : 20 gr |
|----------|---------|-------|---------|

|        |          |  |  |
|--------|----------|--|--|
| Đá bào | : 100 gr |  |  |
|--------|----------|--|--|

Quy trình: Cho tất cả các nguyên liệu vào máy sinh tố, xay nhuyễn rồi đổ ra ly.

Yêu cầu cảm quan: Trạng thái đồng nhất, sánh sệt, màu xanh nhạt, vị ngọt ngào, mát thơm.

### 1.25. Sinh tố chanh

|                |         |            |         |
|----------------|---------|------------|---------|
| Nước cốt chanh | : 20 ml | Xirô đường | : 20 ml |
|----------------|---------|------------|---------|

|                  |         |        |          |
|------------------|---------|--------|----------|
| Sữa đặc có đường | : 20 gr | Đá bào | : 100 gr |
|------------------|---------|--------|----------|

Quy trình: Cho tất cả các nguyên liệu vào máy sinh tố, xay nhuyễn rồi đổ ra ly.

Yêu cầu cảm quan: Trạng thái đồng nhất, sánh sệt dạng kem, màu trắng, vị ngọt ngào chua nhẹ, mát thơm hương chanh.

### 1.26. Sinh tố cam

|              |         |       |         |
|--------------|---------|-------|---------|
| Nước cốt cam | : 50 ml | Đường | : 20 gr |
|--------------|---------|-------|---------|

|                  |         |        |          |
|------------------|---------|--------|----------|
| Sữa đặc có đường | : 20 gr | Đá bào | : 100 gr |
|------------------|---------|--------|----------|

Quy trình: Cho tất cả các nguyên liệu vào máy sinh tố, xay nhuyễn rồi đổ ra ly.

Yêu cầu cảm quan: Trạng thái đồng nhất, sánh sệt, màu kem hồng, vị ngọt ngào, mát thơm hương cam.

### 1.27. Sinh tố quả tổng hợp (1 ly)

Dưa hấu

Đủ đủ



Cà chua  
Hồng xiêm  
Táo  
Nho

Tất cả 200gr (đã sơ chế)

Đường kính : 30gr

Nước chanh : 1 thìa nhỏ

Đá bào.

Cách làm: Các hoa quả trên sơ chế sạch cắt miếng cho vào máy xay sinh tố cùng với đường và nước chanh, đá và một ít nước lọc, chạy máy 30 giây cho các nguyên liệu nhuyễn ra, trút vào ly cao, dùng ống hút (hoặc thìa).

\* Một số loại quả có thịt quả nhiều có thể làm sinh tố theo cách trên như quả bơ, măng cầu, lê, táo, dưa lê, dưa hồng, chuối...

### 1.28. Sinh tố sữa chua

Sữa chua : 100gr (1 hộp)

Nước cam vắt: 30ml

Kem hoa quả : 80gr

Đá bào : 1 thìa to

Cách làm: Sữa chua đánh nhuyễn cho vào máy xay sinh tố cùng với nước cam, đá bào chạy máy giây, cho tiếp kem hoa quả vào, chạy cho các nguyên liệu hoà đều và tan hết đá, trút sang ly cao, cắm ống hút.

## 2. Các loại đồ uống có cồn

### 2.1. Lúa mới collins

Rượu lúa mới : 60 ml

Đường kính : 10gr

Nước chanh vắt : 1 giọt

Đá + soda.

Cho rượu, đường vào cốc trộn, khuấy tan đường, cho đá, nước chanh vào hoà, đổ vào ly cocktail miệng ly ướp đường, trang trí bằng một lát chanh hoặc vỏ chanh xoắn ốc.

### 2.2. Cocktail Thanh mai

Rượu Thanh mai : 30 ml

Rượu Lúa mới : 30 ml

Nước chanh quả : 5 ml

Tinh dầu hồi quế : 3 giọt

Đường kính : 10gr

Cho rượu, đường vào bình lắc, lọc ra ly, cho chanh và tinh dầu vào khuấy đều, uống ly tulip. Trang trí bằng lá quế.

\* Có thể uống nóng hoặc lạnh.

### 2.3. Cocktail Anh đào.

|                |   |       |
|----------------|---|-------|
| Rượu cherry    | : | 30 ml |
| Rượu Thanh mai | : | 30 ml |
| Nước chanh quả | : | 5 ml  |
| Đường kính     | : | 10gr  |
| Đá đập nhỏ     | : | 100gr |

Cho rượu, đường vào bình lắc đều, lọc ra ly champagne, cho nước chanh khuấy đều. Trang trí bằng trái anh đào nhỏ.

### 2.4. Sữa shaker

|          |   |       |            |   |       |
|----------|---|-------|------------|---|-------|
| Rượu cam | : | 45 ml | Sữa tươi   | : | 60 ml |
| Mật ong  | : | 15 ml | Đá đập nhỏ | : | 100gr |

Cho sữa vào bình shaker có lẫn đá lắc đều một lúc, sau đó cho rượu, mật ong vào bình lắc một lúc nữa, lọc ra ly sour, dùng ống hút, trang trí 1 lát cam tươi.

### 2.5. Cocktail hoa quả

|                  |       |                                         |
|------------------|-------|-----------------------------------------|
| Rượu Thanh mai : | 30 ml | và 4 loại hoa quả có màu sắc khác nhau. |
| Đường kính :     | 15gr  | Đá vụn : 100gr                          |

Hoa quả sơ chế, thái hạt lựu to, ướp đường cho ngấm, chia vào ly brandy sifter, sau đó đổ rượu đã hoà tan đá vào, dùng thìa nhỏ.

### 2.6. Rượu Cocktail cam

|               |   |        |                |   |      |
|---------------|---|--------|----------------|---|------|
| Rượu cam      | : | 30ml   | Nước chanh vắt | : | 5ml  |
| Sirô trái cây | : | 10ml   | Kem ngọt       | : | 20ml |
| Đá            | : | 30 gr. |                |   |      |

Cách làm: Cho các nguyên liệu cùng với đá viên vào bình lắc, lắc đều trút sang ly cocktail, trang trí bằng 1/2 lát cam, cắm ống hút.

*Rượu nên là rượu ngoại.*

### 2.7. Alexandrer

|             |   |            |                |   |       |
|-------------|---|------------|----------------|---|-------|
| Rượu cognac | : | 60 ml      | Crème de cacao | : | 60 ml |
| Kem tươi    | : | 1 thìa nhỏ |                |   |       |

Đổ đá cục vào 1/2 bình shaker, đổ các nguyên liệu vào lắc đều, đổ vào ly có chân (pilsner). Trang trí bằng 1 lát dưa và 1 quả anh đào.

### 2.8. Whisky sour

Rượu whisky : 45 ml                      Nước chanh : 30 ml

Cho tất cả nguyên liệu và đá cục vào bình shacker và lắc đều, đổ ra ly sour. Trang trí bằng 1 lát chanh và 1 quả sơ-ri.

### 2.9. Screw driver

Rượu vodka : 30 ml

Nước cam tươi : 30 ml

Cho đá cục vào ly highball, đổ nguyên liệu lên trên. Trang trí bằng 1 lát cam, dùng ống hút.

*Yêu cầu cảm quan:* Sản phẩm trong màu vàng nhạt, thơm mùi cam, vị ngọt mát.

### 2.10. Jamaica Rhum punch

Rượu Rhum Jamaica: 45 ml

Nước cam tươi : 60 ml                      Nước chanh : 45 ml

Sirô lựu : 10 ml                      Seven up : 60 ml

Trộn tất cả với đá cục trong cốc collin. Trang trí với 1 miếng cam, 1 lát chanh và 1 trái sơ-ri.

### 2.11. White russian

Rượu vodka : 50 ml                      Kem tươi : 20 ml

Nước cốt chanh : 10 ml                      Đường bột : 10 gr                      Đá cục: 30 gr

Qui trình : Cho tất cả nguyên liệu vào bình Shaker, cho kem tươi vào sau cùng, rồi lắc mạnh nhanh kỹ đến được, đổ ra ly cao, trang trí bằng lát chanh.

*Yêu cầu cảm quan:* Sản phẩm đồng nhất, màu trắng đục, có lớp bọt mịn, vị ngọt ngậy, mát, hơi chua nhẹ.

### 2.12. Gin fizz

Rượu gin : 30 ml                      Rượu Cointreau: 15 ml

Nước chanh : 15 ml

Egg white (lòng trắng trứng) : 1/2 quả

Cho tất cả cùng với đá cục vào bình shacker lắc đều. Đổ vào cốc cao, đổ thêm soda. Trang trí bằng một quả sơ-ri và 1 lát chanh.

### 2.13. Singapore sling

|                    |   |       |
|--------------------|---|-------|
| Rượu gin           | : | 30 ml |
| Rượu Cherry brandy | : | 30 ml |
| Nước chanh vắt     | : | 15 ml |

Cho vào bình shaker cùng với đá lắc đều, trút vào ly Tumble, đổ soda lên gần đầy ly. Trang trí bằng 1 lát chanh, dùng ống hút.

### 2.14. Cocoloco (1 ly)

|            |   |            |                     |   |       |
|------------|---|------------|---------------------|---|-------|
| Rượu Vodka | : | 45 ml      | Rượu Brandy Anh đào | : | 15 ml |
| Sữa tươi   | : | 1 thìa súp | Sirô lựu            | : | 10ml  |
| Nước dừa   | : | 60 ml      |                     |   |       |

Cho các nguyên liệu cùng với đá vào bình shaker lắc đều, trút sang ly Tumbler, cắm ống hút, trang trí bằng trái anh đào.

### 2.15. Blue Angel-Thiên thần xanh (1 ly)

|            |   |                  |                   |   |       |
|------------|---|------------------|-------------------|---|-------|
| Rượu Vodka | : | 30 ml            | Rượu Blue curacao | : | 15 ml |
| Nước dừa   | : | 30 ml            | Nước chanh        | : | 5ml   |
| Sirô đường | : | 1 thìa to (10ml) |                   |   |       |

Cho các nguyên liệu cùng với đá vào bình shaker lắc đều, lọc sang ly Stem, trang trí bằng 1 lát dừa, cắm ống hút.

### 2.16. Blue la Goon- Hồ nước xanh (1 ly)

|              |   |      |
|--------------|---|------|
| Rượu vodka   | : | 30ml |
| Blue curacao | : | 20ml |
| Nước chanh   | : | 5ml  |

Cho đá viên vào 1/2 ly cao, đổ nguyên liệu vào khuấy đều, cầm que khuấy, ống hút và trang trí bằng trái cherry.

### 2.17. Daiquiri

|                |   |       |
|----------------|---|-------|
| Rượu Rhum vàng | : | 30 ml |
| Nước chanh quả | : | 5ml   |
| Sirô mía       | : | 30 ml |

Cho nguyên liệu vào bình shaker cùng với đá lắc đều, lọc sang ly cocktail, trang trí bằng 1 lát chanh, cắm ống hút.

### 2.18. Blue Hawaii

|                 |         |              |         |
|-----------------|---------|--------------|---------|
| Rượu Rhum trắng | : 30 ml | Blue curacao | : 15 ml |
| Nước dừa        | : 30 ml | Nước dứa     | : 30 ml |

Cho nguyên liệu vào máy xay sinh tố cùng đá bào chạy 10 giây, trút sang ly Champagne, trang trí bằng 1 lát dứa.

### 2.19. Pina colada

|                |         |          |         |
|----------------|---------|----------|---------|
| Rượu Rhum vàng | : 30 ml | Nước dừa | : 45 ml |
| Nước dứa       | : 30 ml | Kem ngọt | : 30 ml |

Cho các nguyên liệu vào máy xay sinh tố cùng với đá bào, chạy cho tan đá, chạy nhanh dần đều, sau trút sang ly cao chân ngắn, cắm ống hút, trang trí bằng 1 lát dứa.

### 2.20. Honey moon (1 ly)

|                  |              |                |        |
|------------------|--------------|----------------|--------|
| Rượu Rhum        | : 45 ml      | Mật ong        | : 10ml |
| Lòng trắng trứng | : 1 thìa súp | Nước chanh vắt | : 5ml  |

Cho các nguyên liệu vào bình shaker với đá lắc đều, lọc sang ly cocktail, cắm ống hút, trang trí bằng 1 trái cherry.

### 2.21. Tequila sunrise

|              |         |
|--------------|---------|
| Rượu Tequila | : 30 ml |
| Nước cam vắt | : 30 ml |
| Sirô lựu     | : 10ml  |

Cho đá viên vào 1/2 ly cao chân thấp cho rượu, nước cam vào khuấy nhẹ. Rót sirô lựu cho chảy thẳng vào đáy ly. Sirô lựu sẽ toả ánh đỏ lên như mặt trời. Cắm ống hút và quic khuấy.

### 2.22. Blue Margarita (1 ly)

|                   |              |            |              |
|-------------------|--------------|------------|--------------|
| Rượu Blue curacao | : 15 ml      | Tequila    | : 30 ml      |
| Sirô đường        | : 1 thìa súp | Nước chanh | : 2 thìa nhỏ |

Cho các nguyên liệu vào bình shaker cùng với đá, lắc đều, trút sang ly Margarita có viền, miệng ly cài 1 lát chanh trang trí.

### 2.23. Pink Margarita (1 ly)

|          |         |                     |         |
|----------|---------|---------------------|---------|
| Tequila  | : 30 ml | Rượu Crème de cacao | : 15 ml |
| Sirô lựu | : 15 ml | Nước chanh ngọt     | : 45 ml |

Cho đá vào nửa bình lắc, cho các nguyên liệu vào lắc đều, trút sang ly cocktail, trang trí bằng 1 trái cherry và 1 lát chanh.

#### 2.24. Blue lady- Quý bà kiêu diễm (1 ly)

|              |   |       |                |   |      |
|--------------|---|-------|----------------|---|------|
| Rượu Gin     | : | 45 ml | Nước chanh vắt | : | 10ml |
| Blue curacao | : | 15 ml | Sirô đường     | : | 10ml |

Cho các nguyên liệu và đá vào bình shaker lắc đều, trút sang ly cocktail, trang trí bằng trái anh đào.

#### 2.25. Irish coffee

|                 |   |       |              |   |       |
|-----------------|---|-------|--------------|---|-------|
| Cà phê đen nóng | : | 50 ml | Irish whisky | : | 40 ml |
| Đường kính      | : | 10 gr | Kem tươi     | : | 20 gr |

Quy trình: Cho cà phê và đường vào cốc rồi khuấy đều. Rót rượu vào, cuối cùng rót kem tươi và ủ lên trên cho khách. Phục vụ cùng với thìa khuấy.

Yêu cầu cảm quan: Hấp dẫn, 3 tầng, ngọt ngào, thơm hương cà phê.

#### 2.26. Brandy Alexander

|                     |   |       |
|---------------------|---|-------|
| Rượu Brandy         | : | 45 ml |
| Rượu Crème de cacao | : | 30 ml |
| Kem tươi            | : | 30 ml |

Cho các nguyên liệu vào bình shaker cùng với đá, lắc đều rồi rót ra ly cocktail, rắc bột sôcôla trên cùng để trang trí, cắm ống hút.

#### 2.27. Summer Fun (1 ly)

|             |   |       |                  |   |       |
|-------------|---|-------|------------------|---|-------|
| Rượu Cognac | : | 30 ml | Rượu Crème Irish | : | 15 ml |
| Nước dừa    | : | 30ml  | Nước cam vắt     | : | 30ml  |

Cho các nguyên liệu vào bình lắc cùng với đá, trút sang ly Brandy, trang trí bằng 1 lát cam và ống hút.

#### 2.28. B-52 (1 ly)

|                 |      |
|-----------------|------|
| Rượu Kahlua:    | 30ml |
| Rượu Bailey's:  | 30ml |
| Rượu Cointreau: | 30ml |
| Đá viên.        |      |

**Cách 1:** Cho đá viên vào ly old-Fashioned rót lần lượt các nguyên liệu vào ly, cắm ống hút ngắn và que khuấy.

**Cách 2:** Rót lần lượt các nguyên liệu vào ly tulip cho tách thành 3 lớp khác nhau. Nếu có thể trên cùng có 1 lớp rượu mạnh khi chuyển cho khách có thể đốt lửa cho lớp rượu trên cùng bốc cháy.

*Rượu nhiều màu (pousse-cafe).*

Là loại rượu được pha bằng nhiều loại rượu có màu sắc khác nhau. Khi rót vào ly người ta phải rót từ từ để rượu nặng ở trên rượu kia. Rượu có nồng độ cồn thấp rót trước.

### **2.29. Angel kiss**

Rượu Dark crème cacao : 30 ml

Sirô lựu : 15 ml

Kem : 15 ml

Đổ vào ly cherry sirô lựu trước, rượu Dark crème cacao lên, trên cùng đổ kem trắng. Không trộn, trang trí bằng 1 quả sơ-ri đỏ.

### **2.30. Rượu tăng Việt Nam**

Rượu cà phê : 30 ml                      Rượu Lúa mới : 30 ml

Rượu Thanh mai : 30 ml

Rót lần lượt từng thứ một vào ly cocktail.

## **Câu hỏi ôn tập hết chương 4**

1. Em hãy cho biết những nguyên tắc chung khi làm đồ uống pha chế?
2. Em hãy phân tích trình tự các bước tiến hành pha chế đồ uống?
3. Em hãy cho biết những nguyên nhân làm ảnh hưởng đến chất lượng nguyên liệu sản phẩm dùng trong pha chế đồ uống .
4. Có mấy phương pháp pha chế đồ uống ?. Em hãy nêu những yêu cầu đối với phương pháp lắc trong pha chế đồ uống.
5. Em hãy thu thập một số thực đơn và danh mục đồ uống, tìm hiểu thành phần nguyên liệu của chúng và phương pháp pha chế chúng.
6. Em hãy thiết kế một thực đơn đồ uống cho một nhà hàng phục vụ cho cả khách trong nước và quốc tế.

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Trịnh Xuân Dũng, *Bar và đồ uống*, NXB Giáo dục, 1999.
- Trịnh Xuân Dũng, *Kỹ năng phục vụ bàn bar*, Hà Nội, 1999.
- Roy Hayter, *Phục vụ ăn uống trong du lịch*, NXB Thống kê, 2001.
- Mai Khôi, *Giáo trình công nghệ phục vụ bàn ăn trong khách sạn, nhà hàng*, NXB Giáo dục, 1995.
- Nguyễn Xuân Ra, *Kỹ thuật pha chế cocktail và 1001 công thức chọn lọc*, NXB Hà Nội, 1998.
- Nguyễn Xuân Ra, *Kỹ thuật pha chế và nghệ thuật trang trí cocktail*, 2001.
- Nguyễn Xuân Ra, *Muốn trở thành Bartender giỏi*, NXB Phụ nữ, 2001.
- Nguyễn Xuân Ra, *Cocktails Việt Nam*, NXB Đà Nẵng, 2002.
- *Giáo trình khoa học hàng thực phẩm*, Trường trung học TM - Du Lịch HN.
- *501 công thức pha chế nước hoa quả và Cocktail không cồn rượu*, NXB Văn hoá Thông tin, 2001.



## MỤC LỤC

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Lời giới thiệu</i>                                                    | 3  |
| <i>Bài mở đầu</i>                                                        | 5  |
| <b>Chương 1. TỔ CHỨC LAO ĐỘNG VÀ PHỤC VỤ TRONG BỘ PHẬN BAR</b>           |    |
| I. Các loại bar trong khách sạn                                          | 7  |
| II. Tổ chức lao động trong bộ phận bar                                   | 9  |
| III. Tổ chức qui trình phục vụ khách trong bộ phận bar                   | 16 |
| <b>Chương 2. TRANG THIẾT BỊ DỤNG CỤ<br/>VÀ VỆ SINH TRONG BỘ PHẬN BAR</b> |    |
| I. Nguyên tắc bài trí sắp đặt quầy bar                                   | 19 |
| II. Các trang thiết bị, dụng cụ trong quầy bar                           | 24 |
| III. Vệ sinh trong và ngoài phòng                                        | 32 |
| <b>Chương 3. CÁC NGUYÊN LIỆU HÀNG HOÁ TRONG BAR</b>                      |    |
| I. Đồ uống có cồn                                                        | 34 |
| II. Đồ uống không cồn                                                    | 56 |
| III. Các nguyên liệu hàng hoá khác                                       | 58 |
| <b>Chương 4. KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG</b>                                |    |
| I. Khái niệm về đồ uống pha chế                                          | 64 |
| II. Những yêu cầu khi làm đồ uống pha chế                                | 67 |
| III. Kỹ thuật pha chế đồ uống                                            | 75 |
| IV. Một số công thức pha chế đồ uống                                     | 83 |
| <i>Tài liệu tham khảo</i>                                                | 96 |

**NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI**  
**4 - TỐNG DUY TÂN, QUẬN HOÀN KIẾM, HÀ NỘI**  
Điện thoại: (04)8.252916. Fax: (04)9.289143

---

**GIÁO TRÌNH**  
**LÝ THUYẾT KỸ THUẬT PHỤC VỤ BAR**  
**NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI - 2008**

---

Chịu trách nhiệm xuất bản  
**NGUYỄN KHẮC OÁNH**

Biên tập  
**PHẠM QUỐC TUẤN**

Bìa  
**VĂN SÁNG**

Trình bày - Kỹ thuật vi tính:  
**LƯU NGỌC TRÂM**

Sửa bản in  
**PHẠM QUỐC TUẤN**

---

In 620 cuốn, khổ 17x24cm tại Công ty cổ phần in Cầu Giấy. Quyết định xuất bản số: 190 - 2008/CXB/03GT - 10/HN. Số 380/CXB cấp ngày 04/3/2008. In xong và nộp lưu chiểu quý II/2008.

## BỘ GIÁO TRÌNH XUẤT BẢN NĂM 2006

### KHỐI TRƯỜNG TRUNG HỌC THƯƠNG MẠI - DU LỊCH

1. LUẬT THƯƠNG MẠI QUỐC TẾ
2. LUẬT KINH TẾ
3. VŨ QUỐC TẾ
4. LỊCH SỬ VĂN HÓA VIỆT NAM
5. TIẾNG VIỆT THỰC HÀNH
6. NGHIỆP VỤ VĂN THƯ CƠ BẢN
7. NGHIỆP VỤ LƯU TRỮ CƠ BẢN
8. THÔNG TIN THƯ VIỆN
9. NGHIỆP VỤ THANH TOÁN (CHUYÊN NGÀNH LỄ TÂN)
10. QUAN HỆ KINH TẾ QUỐC TẾ
11. KINH TẾ NGOẠI THƯƠNG
12. THANH TOÁN QUỐC TẾ
13. VẬN TẢI VÀ GIAO NHẬN HÀNG HÓA XUẤT NHẬP KHẨU
14. KẾ TOÁN CHUYÊN NGÀNH KINH DOANH DL - KL - KS
15. NGHIỆP VỤ THƯ KÝ VĂN PHÒNG THƯƠNG MẠI
16. MARKETING THƯƠNG MẠI
17. BẢO HIỂM TRONG NGOẠI THƯƠNG
18. TIẾP THỊ KINH DOANH
19. LÝ THUYẾT KỸ THUẬT PHỤC VỤ BAR
20. KẾ TOÁN TIÊU CHUẨN
21. MARKETING QUỐC TẾ
22. MARKETING DU LỊCH
23. GIAO TIẾP TRONG KINH DOANH DU LỊCH
24. KẾ TOÁN XUẤT NHẬP KHẨU
25. XÁC SUẤT THỐNG KÊ
26. INTERNET - WEB TRONG DOANH NGHIỆP THƯƠNG MẠI
27. THƯƠNG MẠI ĐIỆN TỬ
28. TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH KINH DOANH
29. THƯ TÍN THƯƠNG MẠI
30. CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG
31. THỰC HÀNH TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH ANH VĂN THƯƠNG MẠI (ELEMENTARY)
32. THỰC HÀNH TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH ANH VĂN THƯƠNG MẠI (PRE-INTERMEDIATE)
33. THỰC HÀNH TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH ANH VĂN THƯƠNG MẠI (INTERMEDIATE)
34. TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH XNK
35. DINH DƯỠNG VÀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
36. TỔ CHỨC LAO ĐỘNG KỸ THUẬT NHÀ BẾP
37. THỰC HÀNH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
38. BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG VỆ SINH AN TOÀN
39. VĂN HÓA ẨM THỰC
40. PHƯƠNG PHÁP XÂY DỰNG THỰC ĐƠN
41. VĂN HÓA DU LỊCH
42. HƯỚNG DẪN DU LỊCH
43. NGHIỆP VỤ KINH DOANH LỮ HÀNH
44. LỄ TÂN TRONG GIAO TIẾP ĐỐI NGOẠI
45. TỔ CHỨC KINH DOANH NHÀ HÀNG
46. ĐỊA LÝ DU LỊCH
47. THỰC HÀNH NGHIỆP VỤ LỄ TÂN
48. THỰC HÀNH KỸ THUẬT PHỤC VỤ BAR
49. TIẾNG ANH NGHIỆP VỤ KINH DOANH DU LỊCH
50. TIẾNG ANH NGHIỆP VỤ KINH DOANH THƯƠNG MẠI.
51. TIẾNG ANH NGHIỆP VỤ KINH DOANH KHÁCH SẠN
52. KẾ TOÁN DOANH NGHIỆP TM - DV
53. THUẾ VÀ HỆ THỐNG THUẾ VIỆT NAM
54. LÝ THUYẾT KỸ THUẬT CHẾ BIẾN SẢN PHẨM ĂN UỐNG
55. TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH THƯ KÝ VĂN PHÒNG
56. TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH TIN HỌC
57. LÝ THUYẾT KỸ THUẬT PHỤC VỤ BÀN
58. NGỮ ÂM TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH
59. TỪ VỰNG TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH

GT Lý thuyết kỹ thuật phục vụ



13,500

**Giá: 13.500đ**

