

**BỘ CÔNG THƯƠNG  
TRƯỜNG CAO ĐẲNG THƯƠNG MẠI VÀ DU LỊCH**



**GIÁO TRÌNH**

**MÔN HỌC: LÝ THUYẾT NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG 2**

**NGÀNH: Quản trị nhà hàng**

**TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 413/QĐ-CDTM ngày 05 tháng 07  
năm 2022 của Trường Cao đẳng Thương mại & Du lịch)*

**Thái Nguyên 2019**

*(Lưu hành nội bộ)*

# LỜI NÓI ĐẦU

Nhu cầu ăn uống là một trong những nhu cầu không thể thiếu trong cuộc sống của con người. Ngày nay, khi đời sống của con người ngày một nâng cao thì nhu cầu này đòi hỏi phải được đáp ứng một cách đầy đủ và cao cấp hơn. Vì vậy hàng loạt hệ thống nhà hàng đã ra đời với quy mô đa dạng và nhiều sản phẩm phong phú nhằm phục vụ nhiều đối tượng khách và mang lại hiệu quả kinh tế xã hội cho doanh nghiệp nói riêng và ngành du lịch nói chung.

Phục vụ Nhà hàng là hoạt động không thể thiếu trong kinh doanh Khách sạn - Nhà hàng ở tất cả các quốc gia trên thế giới. Hoạt động này đã và đang trở thành phổ biến nhằm phục vụ nhu cầu ăn uống của khách hàng. Cùng với các hoạt động khác như: Phục vụ phòng nghỉ, Lễ tân, Phục vụ bar, vui chơi giải trí... Phục vụ bàn, bar góp phần hình thành nên dây chuyền phục vụ khách trong khách sạn – nhà hàng.

Giáo trình “*Lý thuyết nghiệp vụ Nhà hàng 2*” được biên soạn dựa trên cơ sở “Đề cương chi tiết học phần lý thuyết nghiệp vụ nhà hàng”, kết hợp những nội dung mới được cập nhật, kinh nghiệm giảng dạy nhiều năm và một số tài liệu tham khảo có liên quan đến hoạt động quản lý và phục vụ bàn.

Nội dung của giáo trình gồm 3 chương, đi sâu nghiên cứu về các kỹ thuật và quy trình phục vụ khách ăn uống các bữa ăn thường cũng như các bữa tiệc phổ biến phục vụ trong các nhà hàng - khách sạn. Cụ thể như sau:

Chương 4: Tổ chức hoạt động phục vụ bar

Chương 5. Phục vụ đồ uống không cồn

Chương 6. Phục vụ đồ uống có cồn

Giáo trình “*Lý thuyết nghiệp vụ Nhà hàng 2*” là tài liệu chính phục vụ cho việc giảng dạy của giảng viên và việc học tập của học sinh, sinh viên chuyên ngành Nhà hàng - Khách sạn trong trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch, đồng thời là tài liệu tham khảo cho những người yêu thích học phần này.

Trong quá trình biên soạn, chúng tôi dù đã hết sức cố gắng nhưng chắc chắn không tránh khỏi thiếu sót, bất cập. Vì vậy, chúng tôi mong nhận được những ý kiến đóng góp của bạn đọc để từng bước hoàn thiện giáo trình trong các lần tái bản sau. Mọi đóng góp xin gửi về Khoa Khách sạn - Du lịch, Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch. Email: [khoaksdl2007@gmail.com](mailto:khoaksdl2007@gmail.com).

*Nhóm biên soạn*

## CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

**1. Tên môn học:** LÝ THUYẾT NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG 2

**2. Mã số môn học:** MH21

**3. Vị trí, tính chất môn học:**

**3.1. Vị trí:** Nghiệp vụ nhà hàng là môn học thuộc nhóm kiến thức chuyên môn trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng, ngành nghề “ Quản trị nhà hàng”.

**3.2 .Tính chất:** Nghiệp vụ nhà hàng là môn học lý thuyết, đánh giá kết thúc môn học bằng hình thức thi tự luận.

**4. Mục tiêu môn học:**

*\* Về kiến thức:*

Học xong môn học này, người học có khả năng:

- Phân biệt được các dụng cụ pha chế đồ uống.
- Kể tên được các loại đồ uống có cồn, không cồn
- Trình bày được phương pháp sản xuất và cách phục vụ rượu vang, rượu mùi, rượu mạnh, bia
- Kể tên được các phương pháp pha chế cocktail, từ đó vận dụng để pha chế các loại cocktail trong thực tiễn.

*\* Về kỹ năng:*

- Kể tên chính xác các thiết bị dụng cụ phục vụ pha chế đồ uống
- Trình bày đầy đủ các phương pháp sản xuất, cách pha chế và quy trình phục vụ các loại đồ uống.

*\* Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- Người học có ý thức, trách nhiệm với nghề nghiệp.
- Chủ động nghiên cứu tài liệu, cập nhật thông tin mới.
- Làm việc nhóm, hướng dẫn, điều hành nhóm, đánh giá hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện.

**5. Nội dung môn học:**

**5.1. Chương trình khung**

| Mã MH       | Tên môn học                   | Tổng tín chỉ | Thời gian học tập (giờ) |            |                               |           |
|-------------|-------------------------------|--------------|-------------------------|------------|-------------------------------|-----------|
|             |                               |              | Tổng số                 | Lý thuyết  | Thực hành, thảo luận, bài tập | Kiểm tra  |
| <b>I</b>    | <b>Các môn học chung</b>      | <b>20</b>    | <b>435</b>              | <b>157</b> | <b>255</b>                    | <b>23</b> |
| MH01        | Chính trị                     | 4            | 75                      | 41         | 29                            | 5         |
| MH02        | Pháp luật                     | 2            | 30                      | 18         | 10                            | 2         |
| MH03        | Giáo dục thể chất             | 2            | 60                      | 5          | 51                            | 4         |
| MH04        | Giáo dục Quốc phòng -An ninh  | 4            | 75                      | 36         | 35                            | 4         |
| MH05        | Tin học                       | 3            | 75                      | 15         | 58                            | 2         |
| MH06        | Tiếng Anh cơ bản              | 5            | 120                     | 42         | 72                            | 6         |
| <b>II</b>   | <b>Các môn học chuyên môn</b> | <b>81</b>    | <b>2040</b>             | <b>684</b> | <b>1295</b>                   | <b>61</b> |
| <b>II.1</b> | <b>Môn học cơ sở</b>          | <b>15</b>    | <b>225</b>              | <b>218</b> | <b>-</b>                      | <b>7</b>  |

|             |   |            |             |            |             |           |
|-------------|---|------------|-------------|------------|-------------|-----------|
| MH07        | Tổng quan về Nhà hàng - Khách sạn       | 2          | 30          | 29         | -           | 1         |
| MH08        | Quản trị học                            | 2          | 30          | 29         | -           | 1         |
| MH09        | Tâm lý du khách và Kỹ năng GT           | 2          | 30          | 29         | -           | 1         |
| MH10        | Văn hóa ẩm thực                         | 2          | 30          | 29         | -           | 1         |
| MH11        | Thương phẩm hàng thực phẩm              | 2          | 30          | 29         | -           | 1         |
| MH12        | Sinh lý dinh dưỡng và VSATTP            | 3          | 45          | 44         | -           | 1         |
| MH13        | Nghiệp vụ thanh toán                    | 2          | 30          | 29         | -           | 1         |
| <b>II.2</b> | <b>Môn học chuyên môn</b>               | <b>64</b>  | <b>1755</b> | <b>408</b> | <b>1295</b> | <b>52</b> |
| MH14        | Tiếng Anh nhà hàng, khách sạn           | 4          | 60          | 58         | -           | 2         |
| MH15        | Kỹ thuật chế biến món ăn                | 4          | 60          | 58         | -           | 2         |
| MH16        | Phương pháp xây dựng thực đơn           | 3          | 45          | 44         | -           | 1         |
| MH17        | Tổ chức sự kiện                         | 2          | 30          | 29         | -           | 1         |
| MH18        | Quản trị kinh doanh nhà hàng            | 6          | 90          | 88         | -           | 2         |
| MH19        | Môi trường AN-AT trong nhà hàng         | 2          | 30          | 29         | -           | 1         |
| MH20        | Lý thuyết nghiệp vụ nhà hàng I          | 4          | 60          | 58         | -           | 2         |
| MH21        | Lý thuyết nghiệp vụ nhà hàng II         | 3          | 45          | 44         | -           | 1         |
| MH22        | Thực hành nghiệp vụ nhà hàng I          | 5          | 150         | -          | 140         | 10        |
| MH23        | Thực hành nghiệp vụ nhà hàng II         | 4          | 120         | -          | 110         | 10        |
| MH24        | Thực hành chế biến món ăn               | 4          | 120         | -          | 110         | 10        |
| MH25        | Thực hành QT nhà hàng                   | 6          | 180         | -          | 170         | 10        |
| MH26        | Thực tập TN                             | 17         | 765         |            | 765         |           |
| <b>II.3</b> | <b>Môn học tự chọn (chọn 2 trong 4)</b> | <b>2</b>   | <b>60</b>   | <b>58</b>  | <b>-</b>    | <b>2</b>  |
| MH27        | Kỹ thuật trang trí, cắm hoa             | 2          | 30          | 29         | -           | 1         |
| MH28        | Maketting du lịch                       | 2          | 30          | 29         | -           | 1         |
| MH29        | Pháp luật du lịch                       | 2          | 30          | 29         | -           | 1         |
| MH30        | Nghiệp vụ lưu trú                       | 2          | 30          | 29         | -           | 1         |
|             | <b>Tổng cộng</b>                        | <b>101</b> | <b>2475</b> | <b>841</b> | <b>1550</b> | <b>84</b> |

## 5.2. Chương trình chi tiết môn học

| Số TT | Tên chương, mục                         | Thời gian (giờ) |           |   |          |
|-------|---|-----------------|-----------|---|----------|
|       |   | Tổng số         | Lý thuyết | Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập | Kiểm tra |
| 4     | Chương 4: Tổ chức hoạt động phục vụ bar | 8               | 8         |   |          |
| 5     | Chương 5: Phục vụ đồ uống không cồn     | 12              | 12        |   |          |

|   |                                  |           |           |  |          |
|---|----------------------------------|-----------|-----------|--|----------|
| 6 | Chương 6: Phục vụ đồ uống có cồn | 25        | 24        |  | 1        |
|   | Cộng                             | <b>45</b> | <b>44</b> |  | <b>1</b> |

## 6. Điều kiện thực hiện môn học:

**6.1. Phòng học Lý thuyết:** Đáp ứng phòng học chuẩn

**6.2. Trang thiết bị dạy học:** Projector, máy vi tính, bảng, phấn

**6.3. Học liệu, dụng cụ, mô hình, phương tiện:** Giáo trình, mô hình học tập,...

**6.4. Các điều kiện khác:** Người học tìm hiểu thực tế về các vấn đề chung của nhà hàng khách sạn.

## 7. Nội dung và phương pháp đánh giá:

### 7.1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức
- Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kỹ năng.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:
  - + Nghiên cứu bài trước khi đến lớp.
  - + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.
  - + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.
  - + Nghiêm túc trong quá trình học tập.

### 7.2. Phương pháp:

Người học được đánh giá tích lũy môn học như sau:

#### 7.2.1. Cách đánh giá

- Áp dụng quy chế đào tạo Trung cấp hệ chính quy ban hành kèm theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTĐ, ngày 30/3/2022 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội; Quy chế Tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng theo phương thức tích lũy modun, tín chỉ của Nhà trường ban hành kèm theo Quyết định số 246/QĐ-CĐTMDL ngày 01/06/2022 và hướng dẫn cụ thể theo từng môn học/modun trong chương trình đào tạo.

- Hướng dẫn thực hiện quy chế đào tạo áp dụng tại Trường Trung cấp Thương Mại và Du lịch như sau:

| Điểm đánh giá                          | Trọng số |
|--|----------|
| + Điểm kiểm tra thường xuyên (Hệ số 1) | 40%      |
| + Điểm kiểm tra định kỳ (Hệ số 2)      |          |
| + Điểm thi kết thúc môn học            | 60%      |

## 7.2.2. Phương pháp đánh giá

| Phương pháp đánh giá | Phương pháp tổ chức   | Hình thức kiểm tra                  | Thời điểm kiểm tra |
|----------------------|-----------------------|-------------------------------------|--------------------|
| Thường xuyên         | Viết/<br>Thuyết trình | Tự luận/<br>Trắc nghiệm/<br>Báo cáo |                    |
| Định kỳ              | Viết/<br>Thuyết trình | Tự luận/<br>Trắc nghiệm/<br>Báo cáo | Sau 44 giờ         |
| Kết thúc môn học     | Viết                  | Tự luận và<br>trắc nghiệm           | Sau 45 giờ         |

## 7.2.3. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc môn học được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.

- Điểm môn học là tổng điểm của tất cả điểm đánh giá thành phần của môn học nhân với trọng số tương ứng. Điểm môn học theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội về đào tạo theo tín chỉ.

## 8. Hướng dẫn thực hiện môn học

**8.1. Phạm vi, đối tượng áp dụng:** Chương trình áp dụng cho chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng, ngành “Quản trị nhà hàng” của Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch

### 8.2. Phương pháp giảng dạy, học tập môn học

#### 8.2.1. Đối với người dạy

\* **Lý thuyết:** Áp dụng phương pháp dạy học tích cực bao gồm: thuyết trình ngắn, nêu vấn đề, hướng dẫn đọc tài liệu, bài tập tình huống, câu hỏi thảo luận....

\* **Hướng dẫn tự học theo nhóm:** Nhóm trưởng phân công các thành viên trong nhóm tìm hiểu, nghiên cứu theo yêu cầu nội dung trong bài học, cả nhóm thảo luận, trình bày nội dung, ghi chép và viết báo cáo nhóm.

**8.2.2. Đối với người học:** Người học phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Nghiên cứu kỹ bài học tại nhà trước khi đến lớp. Các tài liệu tham khảo sẽ được cung cấp nguồn trước khi người học vào học môn học này (trang web, thư viện, tài liệu...)

- Tham dự tối thiểu 70% các buổi giảng lý thuyết. Nếu người học vắng >30% số tiết lý thuyết phải học lại môn học mới được tham dự kì thi lần sau.

- Tham dự đủ các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ.

- Tham dự thi kết thúc môn học.

- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.

### **9. Tài liệu tham khảo:**

- TS Trịnh Xuân Dũng, Tổ chức Kinh doanh Nhà hàng, NXB Lao động - xã hội Hà nội 2003.

- TS. Trịnh Xuân Dũng, Hoàng Minh Khang, Tập quán khẩu vị ăn uống của một số nước - Thực đơn trong nhà hàng, Hà nội 2000.

- TS. Trịnh Xuân Dũng, Vũ Thị Hoà, Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống, NXB Thống kê Hà nội 2005.

- TS. Trịnh Xuân Dũng, Bar và đồ uống, tài liệu dịch NXB Giáo dục, 1999.

- Trương Sỹ Quý, Tổ chức Quản lý Kinh doanh Khách sạn-Nhà hàng, Trung tâm đào tạo từ xa Đại học Huế 1996.

- Roy Hayter, Phục vụ ăn uống trong Du lịch, tài liệu dịch của trường Cao đẳng Du lịch Hà nội, NXB thống kê 2001.

- Donald E. Lundberg, John R.Walker-The Restaurant, from Concept to Operation-John Wiley & Son, 1993.

- Chris Parry Bar & Beverage Operation Atlantic Publishing Group. Inc Printed in Canada, 2003.

- RoyHayter, Bar service, Hospitality Training Foundation Macmilan, London England, 1996.

## MỤC LỤC

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Chương 4: TỔ CHỨC HOẠT ĐỘNG PHỤC VỤ BAR.....</b>          | <b>8</b>  |
| <b>4.1 Chức năng, nhiệm vụ của bộ phận phục vụ bar .....</b> | <b>9</b>  |
| <b>4.2. Tổ chức lao động quầy bar.....</b>                   | <b>10</b> |
| <b>4.3. Trang thiết bị, dụng cụ quầy bar.....</b>            | <b>14</b> |
| <b>4.4. Quy trình phục vụ khách trong quầy bar.....</b>      | <b>20</b> |
| <b>Chương 5: PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG KHÔNG CÒN.....</b>              | <b>24</b> |
| <b>5.1. Trà .....</b>  | <b>25</b> |
| <b>5.2. Cà phê.....</b>                                      | <b>31</b> |
| <b>5.3. Nước thiên nhiên .....</b>                           | <b>34</b> |
| <b>5.4. Nước uống có hương vị và có ga .....</b>             | <b>34</b> |
| <b>5.5. Nước hoa quả.....</b>                                | <b>35</b> |
| <b>5.6. Các loại đồ uống từ bột.....</b>                     | <b>38</b> |
| <b>5.7. <i>Mocktail</i>.....</b>                             | <b>40</b> |
| <b>Chương 6: PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG CÓ CÒN .....</b>                | <b>44</b> |
| <b>6.1. Rượu vang.....</b>                                   | <b>45</b> |
| <b>6.2. Rượu mùi (Liqueur).....</b>                          | <b>57</b> |
| <b>6.3. Rượu mạnh .....</b>                                  | <b>60</b> |
| <b>6.4. Bia .....</b>  | <b>69</b> |
| <b>6.5. Cocktail .....</b>                                   | <b>72</b> |
| <b>TÀI LIỆU THAM KHẢO .....</b>                              | <b>88</b> |



## **Chương 4**

### **TỔ CHỨC HOẠT ĐỘNG PHỤC VỤ BAR**

#### **❖ GIỚI THIỆU CHƯƠNG 4**

Chương 4 cũng cập những kiến thức cơ bản về nghiệp vụ bar, khái niệm, tổ chức ca làm việc, nhiệm vụ của các chức danh, những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ bar, quy trình phục vụ khách trong quầy bar.

#### **❖ MỤC TIÊU CHƯƠNG 4**

*\* Về kiến thức:*

- Nhắc lại được khái niệm, phân biệt được các loại hình bar.
- Xác định rõ yêu cầu tiêu chuẩn và nhiệm vụ của từng loại chức danh.
- Phân biệt được công dụng, cách sử dụng và bảo quản các trang thiết bị, dụng cụ trong quầy bar.
- Mô tả được cách sắp xếp, tổ chức sắp đặt quầy bar và vệ sinh trong bộ phận bar một cách an toàn và có hiệu quả.
- Trình bày được các bước trong quy trình phục vụ khách ở trong quầy bar.

*\* Về kỹ năng:*

- Kể tên chính xác các thiết bị dụng cụ phục vụ ăn uống.

*\* Về năng lực tự chủ và trách nhiệm*

- Có khả năng làm việc độc lập, có ý thức tự học, trách nhiệm với nghề nghiệp;
- Phát huy tính tích cực, hợp tác trong học tập;
- Chủ động nghiên cứu tài liệu, cập nhật thông tin mới.
- Đảm bảo vệ sinh, an toàn lao động trong quá trình học tập
- Thể hiện sự nhiệt tình, tác phong nhanh nhẹn trong công việc.

#### **❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP CHƯƠNG 4**

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng dạy tích cực: thuyết trình, giảng giải, vấn đáp, dạy học theo vấn đề, đóng vai, làm việc nhóm, ...*
- *Đối với người học: chủ động ôn lại nội dung lý thuyết đã học, chủ động và hợp tác trong học tập.*

#### **❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG 4**

- *Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:* phòng học lý thuyết
- *Trang thiết bị máy móc:* Máy chiếu và các trang thiết bị
- *Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:* Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, ...
- *Các điều kiện khác:* trang phục đúng quy định

#### **❖ KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG 4**

- **Nội dung:**

- ✓ *Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức*
- ✓ *Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kỹ năng.*
- ✓ *Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:*
  - + *Nghiên cứu bài trước khi đến lớp*
  - + *Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.*
  - + *Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.*
  - + *Nghiêm túc trong quá trình học tập.*

- **Phương pháp:**

- ✓ *Điểm kiểm tra thường xuyên: không có*
- ✓ *Kiểm tra định kỳ lý thuyết: không có*

❖ **NỘI DUNG**

**4.1 Chức năng, nhiệm vụ của bộ phận phục vụ bar**

**4.1.1 Khái niệm**

Từ "bar" có nguồn gốc từ Bắc Mỹ từ hơn 300 năm trước. " Bar" có nghĩa là 1 quầy được quay bởi những tấm gỗ chắc chắn gọi là bức ngăn. Trước kia bức ngăn để phân cách người phục vụ bar với khách hàng chứ không bày đồ uống, đó là những điểm để người qua lại dừng chân nghỉ ngơi và ăn uống sau những chặng đường dài. Khách hàng phải cầm đồ uống trong tay.

Ngày nay, bức ngăn vẫn còn thấy ở Bar nhưng hình thức và mục đích của bức ngăn đã khác trước như để đồ uống, trưng bày. Người bán hàng thường đứng phía trong bức ngăn đó để pha chế đồ uống phục vụ khách và thu tiền.

Trong kinh doanh khách sạn, người ta thường 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 nguyên chất, 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.

Như vậy, bar có thể hoạt động độc lập hoặc là một trong các bộ phận quan trọng của khách sạn, nhà hàng. Từ đó, tạo nên sự hấp dẫn nhằm thỏa mãn nhu cầu ăn uống của khách, mang lại doanh thu và lợi nhuận cho khách sạn, nhà hàng.

**4.2.2 Các loại bar thường gặp**

Căn cứ vào quy mô và cơ cấu, căn cứ vào từng loại, hạng khách sạn mà có thể phân chia thành các loại bar khác nhau. Chính vì vậy, có thể kể tên một số loại bar tiêu biểu sau đây.

#### *a. Bar trong phòng ăn*

Bar trong phòng ăn thường được đặt ở góc phòng ăn. Bar phòng ăn chủ yếu cung cấp các loại đồ uống như bia, rượu, nước khoáng, nước ngọt... để phục vụ khách khi ăn.

#### *b. Bar cocktail*

Phục vụ cho khách thư giãn, giải trí sau công việc. Đối với loại bar này, yêu cầu luôn phải có nhạc nhẹ, đồ uống đa dạng nhân viên pha chế phải có trình độ phục vụ cao, nhanh, thân mật.

#### *c. Bar đêm*

Có vị trí rộng rãi, có sàn nhảy với sự tiếp đón nồng nhiệt. Bar này thường chỉ mở về đêm để phục vụ những người yêu thích cuộc sống về đêm.

#### *d. Bar phục vụ ăn uống nhẹ*

Có nhiều đồ uống và có ăn nhẹ. Yêu cầu đối với loại bar này, đồ uống, đồ ăn cần phục vụ nhanh vì khách hàng thường vội vàng.

### **4.1.3. Chức năng, nhiệm vụ của bộ phận phục vụ bar**

#### *a. Chức năng của bar*

Chức năng chính của bar là cung cấp và phục vụ tất cả các loại đồ uống cho khách và thu lợi nhuận cho bar, nhà hàng, khách sạn.

Ngoài ra bar còn phục vụ các dịch vụ khác như vui chơi giải trí, thể thao như đánh bạc, karaoke, khiêu vũ...

#### *b. Nhiệm vụ của bar*

Nhiệm vụ cơ bản của Bộ phận bar thể hiện qua những nội dung cơ bản sau đây:

Tổ chức nhân lực cho hoạt động của bar thể hiện qua việc xây dựng mô hình cơ cấu nhân lực, phân công nhiệm vụ cho từng chức danh...

Tổ chức cơ sở vật chất bao gồm tất cả các trang thiết bị phục vụ cho hoạt động pha chế, phục vụ khách hàng, trang thiết bị dùng cho hoạt động quản lý...

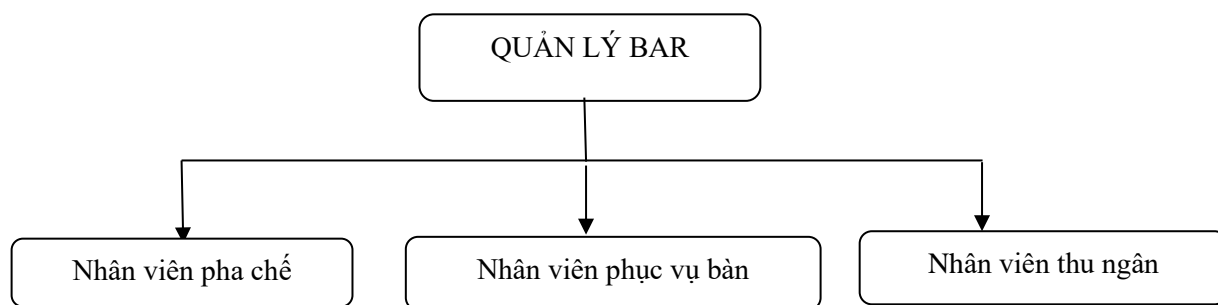
Nhiệm vụ chủ yếu là thoả mãn mọi yêu cầu về đồ uống cho khách trong 1 thời gian ngắn nhất, ở mọi thời điểm trong ngày và ở mọi vị trí trong khách sạn. Qua đó hấp dẫn khách, tạo uy tín cho khách sạn.

Qua việc phục vụ khách sẽ làm tăng doanh số cho khách sạn nên yêu cầu nhân viên phục vụ phải có nghiệp vụ phục vụ tốt và trực tiếp thanh toán được với khách.

## **4.2. Tổ chức lao động quầy bar**

### **4.2.1. Sơ đồ tổ chức bộ máy**

Tùy thuộc vào quy mô, cơ cấu, từng loại hình bar, mô hình quản lý của quầy bar... mà có sơ đồ cơ cấu tổ chức phù hợp, nhưng nhìn chung luôn thể hiện một cách cơ bản mối quan hệ trực tuyến và mối quan hệ chức năng của 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 và chịu trách nhiệm với cấp trên về hiệu quả kinh doanh.

+ Nhân viên pha chế (Bartender) là những nhân viên đảm nhiệm việc pha chế các loại đồ uống, bộ phận này chịu trách nhiệm về số lượng và chất lượng sản phẩm phục vụ khách.

+ Nhân viên phục vụ bàn là những nhân viên đảm nhiệm việc phục vụ đồ uống đến tận bàn cho khách, chịu trách nhiệm về thái độ phục vụ đối với khách đến quầy bar.

+ Nhân viên thu ngân là những nhân viên làm nhiệm vụ thu tiền và thanh toán tiền cho khách.

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

##### **a. 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.

+ Chịu trách nhiệm điều hành công việc và kết quả của công việc của quầy bar.

+ Có trách nhiệm bồi dưỡng nhân viên phục vụ ở quầy bar về kiến thức, kỹ năng, thái độ ứng xử đối với khách.

+ Theo dõi giám sát nhân viên về lịch làm việc, danh sách hàng ngày...

+ Giám sát việc chuẩn bị và thao tác pha chế đồ uống và đồ phục vụ.

+ Chào đón, phân phối, điều hoà khách tại quầy và biết rõ khách có hài lòng về sự phục vụ hay không.

+ Giám sát các thao tác phục vụ của nhân viên phục vụ bàn.

+ Giải quyết những phàn nàn của khách.

##### **b. Nhân viên pha chế**

Nhân viên pha chế (Bartender) là người đứng pha chế tất cả các loại đồ uống có cồn, không cồn, cocktail, mocktail và phục vụ rượu.

+ Nhiệm vụ

- Có trách nhiệm tổng hợp hàng hoá trong kho nhằm nắm được hàng hóa đã hết hoặc tồn kho để có kế hoạch mua bán nguyên liệu hàng hóa cho phù hợp.

- Kiểm tra việc sắp xếp hàng hoá trước khi phục vụ đảm bảo hợp lý theo nguyên tắc “dễ thấy, dễ lấy, dễ tìm”.

- Chuẩn bị và phục vụ đồ uống khi khách gọi một cách nhanh nhất với chất lượng tốt.

+ Yêu cầu

- Phải biết ít nhất phải biết một ngoại ngữ thông dụng ở mức giao dịch nghề nghiệp.

- Có sức khoẻ tốt, không bị bệnh truyền nhiễm và bệnh ngoài da.

- Có khuôn mặt dễ gây cảm tình, tươi vui, nhã nhặn, lịch thiệp.

- Ngoại hình cân đối, không để râu, đối với nam tóc cắt gọn gàng, nữ không xõa tóc.

- Bàn tay sạch sẽ, không để móng tay dài, không đeo đồ trang sức.

- Không dùng nước hoa có mùi thơm mạnh, trang phục sạch sẽ, thẳng nếp, không bị ô mốc.

- Am hiểu các loại rượu, biết kỹ thuật pha chế các loại đồ uống, linh hoạt trong cách pha chế để đáp ứng đúng yêu cầu của khách.

### *c. Nhân viên phục vụ bàn*

Nhân viên phục vụ bàn là nhân viên là những người làm nhiệm vụ phục vụ trực tiếp thức ăn, đồ uống đến tận bàn cho khách, chịu trách nhiệm về chất lượng và số lượng sản phẩm phục vụ khách.

+ Nhiệm vụ

- Sắp xếp và kiểm tra bàn theo đúng quy định của quầy bar luôn ở trạng thái sẵn sàng phục vụ khách.

- Đón tiếp khách, thể hiện sự quan tâm và luôn luôn sẵn sàng phục vụ khách.

- Lấy các yêu cầu của khách, tư vấn và gợi ý để khách hàng có thể lựa chọn đồ uống phù hợp.

- Phục vụ đồ uống theo yêu cầu cho khách.

- Vệ sinh, chuẩn bị, sắp xếp và giữ gìn các thiết bị phục vụ khách.

+ Yêu cầu

- Thành thạo tay nghề, thao tác đúng quy trình kỹ thuật phục vụ khách trong quầy bar như đón tiếp khách, lấy yêu cầu của khách, bung bê khay, rót rượu, đưa đặt đồ uống, thu dọn dụng cụ...

- Nắm rõ thực đơn đồ uống và món ăn để chủ động giới thiệu với khách về các loại đồ uống đã có và các loại đồ uống mới của quầy bar.

- Có trí nhớ tốt để có thể nhớ tên, nhớ mặt khách hàng để tạo ấn tượng tốt với khách hàng cũng như thể hiện tính chuyên nghiệp của quầy bar.

- Trang phục phải mặc đúng quy định của quầy bar, luôn sạch sẽ, thẳng nếp, không bị nhàu, ô mốc...

- Có khả năng giao tiếp tốt và ứng xử linh hoạt với từng đối tượng khách

trong mọi tình huống phục vụ.

#### *d. Nhân viên thu ngân*

Nhân viên thu ngân là người thực hiện các công việc thu tiền và viết hóa 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, trí nhớ tốt để tránh nhầm lẫn và tính toán một cách nhanh nhất. Nắm vững được các lượng hàng, tỉ giá hối đoái hiện tại của các loại tiền để thanh toán nhanh và chính xác.

+ Hàng ngày chuẩn bị các phương tiện bao gồm máy thanh toán tiền, máy cà thẻ, máy soi tiền giả, máy đếm tiền, bảng liệt kê hàng hóa, hóa đơn, bút, máy tính...

+ Kiểm tra thông tin chính xác về tên hàng, đơn giá, số lượng, thành tiền... kể cả trên máy và viết bằng tay.

+ Trong quá trình bán hàng phải xếp tiền ngăn nắp theo từng loại để tiện trả cho việc trả 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.

#### **4.2.3. Mối quan hệ giữa các bộ phận**

Nhân viên của 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. Vì vậy, tất cả các nhân viên của quầy bar trong công việc luôn phải lịch sự, nhã nhặn, chan hòa, đoàn kết, hợp tác tốt với nhau.

Nếu là quầy bar thuộc khách sạn thì quầy bar có mối quan hệ mật thiết với các bộ phận khác nhau trong khách sạn đó. Còn nếu là bar hoạt động độc lập thì mối quan hệ này thể hiện với quy mô nhỏ hơn.

#### *a. Nhà ăn và nhà buồng*

Bar cung cấp phục vụ những đồ uống cần thiết cho các bữa tiệc chiêu đãi, tổ chức tiệc đứng...

Khi khách lưu trú tại buồng của khách sạn có yêu cầu về đồ uống, nhân viên quầy bar sẽ chuẩn bị đồ uống và việc phục vụ khách sẽ do nhân viên buồng đảm nhiệm.

#### *b. Với bộ phận lưu trú*

Bar 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 tốt nhất.

Nếu bộ phận bar làm tốt sẽ tạo ấn tượng tốt với khách hàng, thể hiện đẳng cấp và sự chuyên nghiệp của khách sạn, để từ đó tăng được lưu lượng khách

đến lưu trú.

*c. Với ban giám đốc*

Bộ phận phục vụ bar là nơi trực tiếp thực hiện những chỉ tiêu kế hoạch hàng quý, hàng năm của ban giám đốc nên định kì phải báo cáo doanh số, chất lượng nhân viên... để cùng bàn bạc, tìm biện pháp thực hiện các chỉ tiêu đã đề ra.

*d. Với các bộ phận khác*

Bộ phận bar với bộ phận bảo vệ, sửa chữa... cũng có liên hệ chặt chẽ với nhau nhằm mục đích nâng cao chất lượng phục vụ khách và tăng nhanh doanh số cho khách sạn.

### **4.3. Trang thiết bị, dụng cụ quầy bar**

Để hoàn thành một ly đồ uống được nhanh chóng và đạt hiệu quả cao nhất theo yêu cầu của khách, theo quy trình kỹ thuật và thẩm mỹ thì quầy bar phải có đầy đủ trang thiết bị, dụng cụ chuyên dùng. Hiện nay, phần lớn các quầy bar thường sử dụng các trang thiết bị đắt tiền để có thể sử dụng được lâu dài và thể hiện đẳng cấp của quầy bar.

#### **4.3.1. Trang thiết bị**

*a. Bàn quầy*

Quầy được kê ở góc phòng bán bar. Phía trong quầy là chỗ đứng của người bán bar, phía ngoài là chỗ ngồi của khách được bố trí ghế chân cao, mặt tròn xoay được. Phía trên thường có dàn đèn ly có tác dụng trang trí và thuận tiện cho việc 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, tầng thứ 2 thấp hơn tầng thứ nhất từ 30 đến 40cm.

Mặt quầy bar làm bằng chất liệu dễ lau chùi và không bị hoen rỉ. Mặt trước nên bọc nệm và nịt đường chân để tạo cho khách cảm giác dễ chịu và thoải mái.

Trên mặt bàn tầng 1 thường bày lọ hoa, gạt tàn. 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.

*b. Tủ rượu*

Tủ rượu được đặt ở phía trong quầy, sau lưng người bán bar. Tủ có nhiều ngăn để bày rượu và đồ uống. Chiều cao tủ gấp đôi chiều cao bàn quầy, thường được làm bằng gỗ, nửa phía trên có kèm theo gương kính để làm cho quầy bar rộng rãi hơn.

*c. Bàn ghế*

Được bày ở phòng khách của quầy bar. Bàn ghế có nhiều kiểu dáng phù hợp với kiến trúc của phòng khách và màu sắc hài hoà. Khăn bàn, khăn trang trí (nếu có) yêu cầu phải trang nhã, thể hiện được đặc điểm riêng của quầy bar, làm

bằng vải sợi tổng hợp.

*d. Tủ lạnh, tủ đá*

+ Máy để làm và bảo quản các loại đá viên, đá đập nhỏ.

+ Tủ lạnh làm lạnh đồ uống và các hàng hoá khác làm tăng chất lượng của đồ uống và bảo quản hàng hoá.

*e. Chậu rửa*

Dùng để cọ rửa dụng cụ của bar như cốc, tách, ly,... Trong quầy bar phải có ít nhất 2 chậu rửa làm 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.

*f. Máy xay sinh tố, máy ép trái cây*

Máy xay sinh tố với nhiều tính năng tiện dụng, trong pha chế đồ uống dùng để xay nhuyễn nguyên liệu theo phương pháp xay.

Máy ép trái cây, dùng để ép lấy nước cốt của các loại quả trong pha chế đồ uống.

*h. Bếp ga (bếp điện)*

Dùng để hâm nóng đồ uống nóng hoặc để chế biến một số món ăn có trong thực đơn của quầy bar.

**4.3.2. Dụng cụ**

*a. Dụng cụ pha chế*

Là những dụng cụ không thể thiếu đối với nhân viên pha chế khi pha chế đồ uống.

Dụng cụ để pha chế đồ uống bao gồm dụng cụ mở nút chai, mở rượu, thìa khuấy, ly trộn, bình lắc (shaker), bình thuỷ tinh để đựng nước hoa quả, thìa đong, cốc đong, dụng cụ vắt cam, chanh, xô đựng đá, gắp đá, phin cà phê, dao thớt cắt hoa quả,...



*Dụng cụ phục vụ đa năng  
(Waiter's friend)*



*Dụng cụ mở nắp chai  
(Bottle opener)*



*Thìa khuấy (Spoon bar)*



*Lọc đá*





*Standard  
shaker*



*Dụng cụ gấp đá, đồ trang trí, đường viên, ... (Bar tongs)*



*Xô đá (Ice bucket)*



*Muỗng xúc đá (Ice scoop)*



*Cốc đong (Zigger)*



*Thìa đong (Measuring Spoon)*



*Vắt cam*



*Phin cà phê*



*Vòi rót rượu*

Khi sử dụng các dụng cụ pha chế yêu cầu phải phù hợp, mỗi lần sử dụng xong phải rửa sạch và tráng lại bằng nước nóng. Khi rửa các dụng cụ phải chú ý các mép khe và kẽ của dụng cụ. Sau đó lau khô và cất dụng cụ vào trong tủ. Trước khi sử dụng phải lau lại một lần nữa và loại tất cả các đồ dùng đã bị hoen, ố...

*Dao, thớt*

Bên cạnh đó từng loại đồ uống sẽ có các loại ly, tách phù hợp. Tùy theo đặc trưng của mỗi loại thức uống mà những chiếc ly cũng có những nét khác biệt riêng cần lưu ý. Hiện nay, trên thị trường xuất hiện nhiều loại ly với nhiều hình dáng và mẫu mã khác nhau nhằm đa dạng hóa các loại ly đã có. Các loại ly được sử dụng phổ biến trong quây bar gồm ly Vang, ly brandy, Rock, ly Champagne, ly Martini, ly Margarita, ly Collins, ly Tuy líp, ly Highball, tách cà phê, tách trà...



*Ly Vang*



*Ly Champagne*



*Ly Rock*



*Ly Brandy*



*Ly Martini*



*Ly Margarita*



*Ly Collin*



*Ly Hightball*



*Ly Tuylíp*



*Ly bia (ly pilsner)*



*Ly Shot glass*

*Tách trà, cà phê*

*b. Dụng cụ phục vụ*

Dụng cụ phục vụ là những dụng cụ phục vụ khách trong quá trình ăn uống tại quầy bar như khay bê, khăn phục vụ, bình đường, bình sữa, gạt tàn, lọ hoa,...

+ Khay bê để bê đồ uống ra phục vụ khách, yêu cầu phải có khăn lót khay để chống trơn trượt, đảm bảo vệ sinh và tất cả đồ uống khi mang ra cho khách đều phải dùng khay bê.

+ Khăn phục vụ dùng để bê các đồ lạnh, sử dụng trong các tình huống trong khi phục vụ khách ăn uống khách làm đổ đồ uống,...

+ Bình đường, bình sữa phục vụ kèm với đồ uống của khách. Khi phục vụ khách, bình đường phải kèm theo thìa, bình sữa phải có đĩa kê.



## Khay bê



*Bình đường*



*Bình sữa*



*Lọ hoa*



*Gạt tàn*

### **4.3.3. Cách bài trí, sắp xếp quầy bar**

#### **4.3.3.1. Yêu cầu về bài trí sắp xếp trang thiết bị dụng cụ**

Bài trí quầy bar là tổ chức không gian và xếp đặt thiết bị đồ dùng sao cho nhân viên phục vụ và khách đến quầy bar luôn cảm thấy được thoải mái, thích thú và sang khoái nhất. Bài trí có tính chất trừu tượng, cách thức bài trí phụ thuộc vào trình độ thẩm mỹ của người bài trí, phụ thuộc vào phong tục tập quán của địa phương.

Bài trí quầy bar phải có tính thẩm mỹ, sang trọng, lịch sự và âm cúng, thuận lợi. Vì vậy yêu cầu phải:

- + Đảm bảo về số lượng, chất lượng trang thiết bị theo từng loại hình bar.
- + Phù hợp với đặc điểm của từng loại hình bar về diện tích thiết kế, tính chất hay mục đích sử dụng.
- + Tiện lợi cho khách và nhân viên khi phục vụ, đồng thời bảo vệ tốt tài sản, trang thiết bị.
- + Gọn đẹp, cân đối, thuận chiều gió, thuận ánh sáng, đồng bộ, đồng kiểu.
- + Hạn chế tối đa việc dịch chuyển các thiết bị trong phòng.

#### **1.3.3.2. Bài trí sắp xếp trang thiết bị dụng cụ phần quầy bar**

Việc bài trí phải gọn gàng, đẹp mắt. Cốc khô bóng, sạch, trong suốt được đặt úp xuống, sắp xếp theo chủng loại nhìn hấp dẫn. Cách trình bày phải luôn hợp với các loại cốc, hợp lý và dễ sử dụng. Các loại chai phải bày theo loại và nhãn hiệu, mác quay ra phía ngoài. Luôn trưng bày nhãn mác các loại đồ uống đóng chai mà khách thích và để ở chỗ dễ lấy nhất.

Vị trí của người phục vụ phải thật hợp lý với vị trí các đồ uống dùng phục vụ quầy bar và với những thiết bị cần thiết cho phục vụ và chuẩn bị đồ uống.

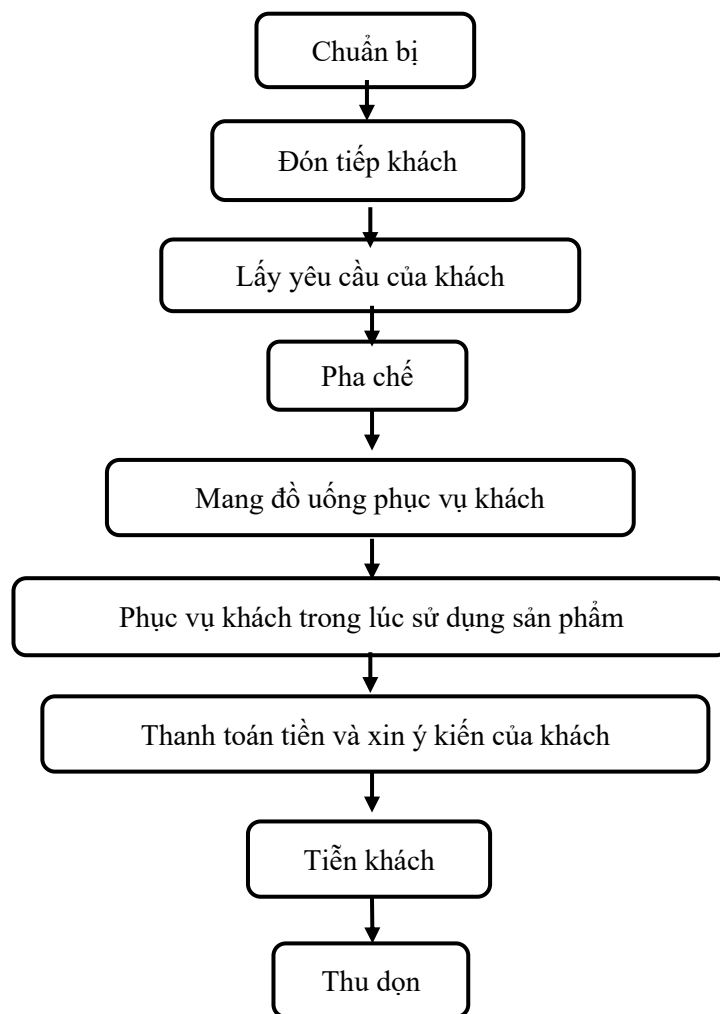
### 1.3.3.3. Bài trí sắp xếp khu vực phục vụ khách

Bàn ghế và những thiết bị đồ dùng khác phải luôn được xếp đặt hợp lý theo sơ đồ, vị trí của bàn. Bàn phải hợp với các thiết bị theo quy chuẩn. Trang thiết bị khác phải được chuẩn bị hợp với yêu cầu của khách trong ngày.

Danh mục đồ uống luôn được để sẵn trên bàn phục vụ. Luôn trang trí bình hoa đẹp và các đồ trang trí khác (nếu có) trên bàn.

## 4.4. Quy trình phục vụ khách trong quầy bar

Quy trình phục vụ khách trong quầy bar có vai trò rất quan trọng, nó góp phần hoàn thiện sản phẩm, dịch vụ của quầy bar, tạo hình ảnh chuyên nghiệp và ấn tượng đối với khách hàng... Nhìn chung, quy trình phục vụ khách ở trong một quầy bar thường diễn ra như sau:



### Sơ đồ 1.2. Quy trình phục vụ khách trong quầy bar

#### 4.4.1. Chuẩn bị

Công việc chuẩn bị là sự khởi đầu cho quy trình phục vụ khách tại quầy bar, nếu chuẩn bị tốt sẽ đạt hiệu quả cao nhất và đem lại sự hài lòng cho khách nhất. Công việc chuẩn bị bao gồm:

+ Vệ sinh sạch sẽ phòng Bar, cọ rửa quầy, lau chùi bàn ghế...

+ Chuẩn bị đầy đủ và làm vệ sinh các trang thiết bị, dụng cụ pha chế, dụng cụ phục vụ.

+ Lau sạch bụi bám trên các chai rượu, bia bày trên tủ, giá và phải quay nhãn mác ra ngoài.

+ Kiểm tra số lượng, chất lượng các nguyên, vật liệu pha chế đồ uống.

+ Kê xếp bàn ghế sao cho phù hợp, dễ dàng cho khách và thuận tiện cho người phục vụ.

+ Trải khăn bàn, khăn trang trí.

+ Cắm hoa tươi trang trí trên bàn.

+ Xem lại thực đơn.

+ Chỉnh lại trang phục để đón tiếp khách.

+ Phân công công việc cho nhân viên theo từng khu vực.

#### **4.4.2. Đón tiếp khách**

Sau khi chuẩn bị xong người phục vụ đứng ở vị trí được phân công để đón tiếp khách. Khi khách đến mỉm cười, chào khách thể hiện sự hân hạnh được tiếp đón khách.

Nhân viên đứng ở cửa và khi khách đến chào khách, hỏi xem khách đã đặt chỗ trước chưa, nếu đã đặt bàn rồi thì dẫn khách đến vị trí đặt bàn, còn nếu chưa đặt thì hỏi khách thích ngồi ở vị trí nào và hướng dẫn khách đến bàn ngồi thích hợp nhất.

Sau đó, nhân viên phục vụ kéo ghế mời khách ngồi theo nguyên tắc phụ nữ trước, nam giới trước, người lớn tuổi trước, và ưu người có trường hợp đặc biệt (phụ nữ, có thai, trẻ con...).

#### **4.4.3. Lấy yêu cầu của khách**

Sau khi khách ngồi, người phục vụ đưa thực đơn đồ uống cho khách theo trình tự như sau:

+ Nhân viên phục vụ đứng ở bên phải khách hoặc trước mặt khách ở khoảng cách hợp lý để lấy order. Lưu ý lấy yêu cầu phụ nữ trước và phải đánh số thứ tự từng khách để phục vụ đúng yêu cầu của khách.

+ Nhân viên cần phải gợi ý cho khách dùng thêm sản phẩm của quầy Bar để đạt được doanh số cao nhất.

+ Khi lấy yêu cầu của khách xong, cần phải nhắc lại để cho khách khẳng định lại yêu cầu một lần nữa để tránh bị nhầm lẫn, thiếu sót. Phiếu yêu cầu được ghi làm 3 liên: 1 liên cho nhân viên bàn để phục vụ khách, 1 liên cho thu ngân để làm hóa đơn tính tiền cho khách, 1 liên dành cho nhân viên pha chế để pha chế đồ uống cho khách.

+ Sau khi lấy xong yêu cầu thì người phục vụ xin lấy lại thực đơn từ phía bên tay phải của khách.

#### **4.4.4. Pha chế**

Khi nhận được yêu cầu từ người phục vụ, người đứng Bar sẽ pha chế đồ

uống theo công thức, quy trình thao tác kỹ thuật, và đặc biệt phải đúng theo yêu cầu của khách một cách nhanh nhất, đạt chất lượng tốt nhất để chuyển cho người phục vụ mang ra cho khách.

Luôn giữ cho khu vực pha chế được ngăn nắp, tránh để đồ uống rót ra ngoài, sản phẩm phải được trang trí đẹp mắt, sạch sẽ hấp dẫn người sử dụng.

#### **4.4.5. Mang đồ uống phục vụ khách**

Đây là công việc mang đồ uống từ quầy bar ngay khi pha chế xong phục vụ khách của nhân viên phục vụ bàn. Yêu cầu:

- + Khi mang đồ uống cho khách người phục vụ phải dùng khay.
- + Phục vụ khách ở phía tay phải bằng tay phải của mình.
- + Khi cầm ly có chân phải cầm vào chân ly, ly không chân cầm ở thành ly sát đáy ly, ly tách có quai thì cầm vào quai.
- + Cần nhớ số thứ tự khách để đặt đồ uống đúng yêu cầu của từng khách, tránh nhầm lẫn.

#### **4.4.6. Phục vụ khách trong lúc khách sử dụng sản phẩm**

Trong lúc khách sử dụng sản phẩm, người phục vụ phải quan sát thái độ, cử chỉ của khách để sẵn sàng phục vụ khi khách cần gọi thêm đồ uống, đổi sản phẩm hay xảy ra tình huống trong quá trình khách ăn uống như đồ đổ uống ra bàn, khách phàn nàn về sản phẩm...

#### **4.4.7. Thanh toán tiền và xin ý kiến của khách**

Khi khách có yêu cầu thanh toán, người phục vụ lấy hoá đơn từ bộ phận thu ngân để thanh toán với khách. Hoá đơn có thể để ở khay hoặc một tấm bìa sách, đưa về phía bên phải khách.

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

#### **4.4.8. Tiễn khách**

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

#### **4.4.9. Thu dọn**

Sau khi tiễn khách cần nhanh chóng thu dọn bàn để chuẩn bị phục vụ khách tiếp theo. Yêu cầu khi dọn phải để riêng từng loại dụng cụ để có chế độ dọn và vệ sinh hợp lý.

Lưu ý cần dọn trước những dụng cụ dễ vỡ và vương, sau đó dọn những dụng cụ thấp, nặng.

## **❖ TÓM TẮT CHƯƠNG 4**

- Khái niệm bar, các trang thiết bị dụng cụ trong quầy bar
- Quy trình phục vụ khách trong quầy bar

### ❖ **CÂU HỎI THẢO LUẬN**

1. Anh (chị) 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. Hãy cho biết nhiệm vụ và yêu cầu của nhân viên phục vụ bar?
3. Anh (chị) hãy nêu rõ yêu cầu về tiêu chuẩn và nhiệm vụ của nhân viên pha chế đồ uống?
4. Anh (chị) hãy kể tên và miêu tả được hình dáng các loại ly, cốc thường được sử dụng trong quầy bar. Nêu công dụng của từng loại ly, cốc đó?
5. Hãy cho biết các trang thiết bị, dụng cụ thường dùng ở trong quầy bar?
6. Anh (chị) hãy phân tích yêu cầu khi bài trí và sắp xếp quầy bar?
7. Anh (chị) hãy trình bày quy trình phục vụ khách trong quầy bar?



## **Chương 5.**

### **PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN**

#### **❖ GIỚI THIỆU CHƯƠNG 5**

Chương 5 cung cấp kiến thức về các loại đồ uống không cồn như trà, cà phê, sinh tố... và vận dụng được một số kiến thức cơ bản để pha chế một số loại đồ uống không cồn phổ biến tại quầy bar.

#### **❖ MỤC TIÊU CHƯƠNG 5**

*Sau khi học xong bài này, người học có khả năng:*

*\* Về kiến thức:*

- Trình bày được tác dụng của trà, các loại trà phổ biến trên thế giới và ở Việt Nam, các phương pháp pha trà chủ yếu.
- Nhắc lại được lịch sử cây cà phê, các loại cà phê chủ yếu, phương pháp pha chế và yêu cầu cảm quan.
- Mô tả được cách pha chế và phục vụ các loại nước giải khát, nước hoa quả, các loại đồ uống từ bột trong quầy bar.

*\* Về kỹ năng:*

- Trình bày đầy đủ các phương pháp sản xuất, cách pha chế và quy trình phục vụ đồ uống không cồn

*\* Về năng lực tự chủ và trách nhiệm*

- Có khả năng làm việc độc lập, có ý thức tự học, trách nhiệm với nghề nghiệp;

- Phát huy tính tích cực, hợp tác trong học tập;
- Chủ động nghiên cứu tài liệu, cập nhật thông tin mới.
- Đảm bảo vệ sinh, an toàn lao động trong quá trình học tập
- Thể hiện sự nhiệt tình, tác phong nhanh nhẹn trong công việc.

#### **❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP CHƯƠNG 5**

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng dạy tích cực: thuyết trình, giảng giải, vấn đáp, dạy học theo vấn đề, đóng vai, làm việc nhóm, ...*
- *Đối với người học: chủ động ôn lại nội dung lý thuyết đã học, chủ động và hợp tác trong học tập.*

#### **❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG 5**

- **Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:** phòng học lý thuyết
- **Trang thiết bị máy móc:** Máy chiếu và các trang thiết bị
- **Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, ...
- **Các điều kiện khác:** trang phục đúng quy định

#### **❖ KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG 5**

- **Nội dung:**

- ✓ *Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức*
- ✓ *Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kỹ năng.*
- ✓ *Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:*
  - + *Nghiên cứu bài trước khi đến lớp*
  - + *Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.*
  - + *Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.*
  - + *Nghiêm túc trong quá trình học tập.*

- **Phương pháp:**

- ✓ *Điểm kiểm tra thường xuyên: không có*
- ✓ *Kiểm tra định kỳ lý thuyết: không có*

❖ **NỘI DUNG**

**5.1. Trà**

Từ thập niên 70 của thế kỷ XX, các nhà khoa học Đông Tây, đặc biệt là các nhà khoa học Nhật Bản đã nghiên cứu một cách cặn kẽ và đã chứng minh rằng trà xanh giúp cho con người một số tác dụng về y dược như:

+ Tăng hệ miễn nhiễm để chống lại sự oxi hóa và làm suy yếu hệ thống ngăn ngừa tự nhiên của con người.

+ Ngăn chặn việc hình thành tế bào ung thư.

+ Kiểm chế bứơng ung thư phát triển

+ Hạ thấp lượng “cholesterol xấu” trong máu.

+ Giảm huyết áp.

+ Giảm lượng đường trong máu.

+ Kiểm chế sự lên cân vì ngăn chặn được sự phân giải của tinh bột.

+ Tiêu diệt được siêu vi trùng, nấm và các loại vi khuẩn gây độc trong thức ăn.

+ Tiêu diệt được các loại vi khuẩn ở miệng và răng vốn là nguyên nhân làm hôi miệng hoặc sâu răng.

+ Làm chậm quá trình lão hóa.

Sở dĩ được như vậy vì trà xanh chứa nhiều thành phần có tác dụng tích cực đến sức khỏe con người, đặc biệt nhất là chất Catechins, một hợp chất chống oxi hóa, là thành phần chính giúp con người phòng ngừa và chống được rất nhiều bệnh hiểm nghèo. Chính vì vậy mà trà là một loại đồ uống được tiêu dùng phổ biến trên thị trường thế giới

**5.1.1. Các loại trà trên thế giới**

*a. Các khu vực trồng trà trên thế giới*

Trà là sản phẩm của cây chè. Trung Quốc được xem là nước đầu tiên phát

hiện cây chè. "Pentsao" là quyển sách nói về trà đầu tiên viết vào năm 2735 trước Công nguyên.

Trà xanh Việt Nam đã được Lục Vũ đề cập đến trong quyển "Trà Kinh" của Trung Quốc vào năm 760.

Trà Nhật Bản được các vị sư Nhật Bản tu học ở Trung Quốc mang giống về trồng vào năm 729. Năm 1191 Thiền sư Eisai nhân chuyến du học sang Trung Quốc cũng đem về một ít hạt giống trồng tại kinh đô Kyoto. Chính thiền sư Eisai là người đã bỏ ra rất nhiều công phu để cải thiện cách chế biến trà của Lục Vũ từ dạng "bánh trà" sang dạng trà búp phơi khô, mở đầu cho loại trà Nhật Bản hiện nay. Ông cũng là người chế ra loại "trà bột" và hệ thống hóa cách uống trà để sau này Seno Rikyu hoàn tất việc đưa môn uống trà của Nhật thành một đạo: Trà Đạo.

Ở Tây phương, người ta biết đến trà rất muộn. Lúc đầu trà xanh được nghe nói đến qua ký sự "Voyages and Travels" viết vào năm 1559. Sau đó khi Jan Hugo Van Linschooten, một nhà hàng hải Hà Lan hết lời ca ngợi món Trà đạo trong cuốn "Nhật ký du lịch sang Nhật" xuất bản năm 1595 thì các tàu buôn Hà Lan mới bắt đầu buôn trà sang Châu Âu vào những năm đầu thế kỷ 16. Vì thị trường ngày một to lớn nên việc tàu buôn của Hà Lan độc quyền bán trà không thể cung cấp hàng kịp thời, do đó năm 1689, công ty East India của Anh ra đời, trực tiếp buôn trà từ Trung Quốc sang Anh. Trong suốt gần 150 năm buôn bán trà với Trung Quốc, người Tây phương thấy việc làm ăn buôn bán ngày càng gặp nhiều khó khăn. Thứ nhất là diện tích trồng chè ở Trung Quốc không lớn và chế biến theo kiểu thủ công không đáp ứng được nhu cầu về lượng. Thứ hai là phương pháp chế biến "Bánh trà" không được cải thiện nên chất lượng kém, thường bị mốc sau những chuyến hải hành dài từ Trung Quốc sang Châu Âu. Trước những khó khăn đó, công ty East India quyết định thành lập một ủy ban nghiên cứu trà vào năm 1834 và sau gần 5 năm, công ty đã sản xuất được một loại trà từ giống trà bản xứ, trồng ở tỉnh Assam thuộc miền bắc Ấn Độ. Tuy nhiên, vì những đồn điền trà ở Ấn Độ bao la nên khi mang lá chè mới hái về đến nhà máy thì đã bị lên men, mất màu xanh, trở thành màu đen. Lúc pha trà màu đỏ sậm nhưng lại có mùi vị đặc biệt khác hẳn trà xanh. Thế là ngẫu nhiên trà đen kiểu phương Tây ra đời. Tháng 12 năm 1837, lô trà đen đầu tiên được sản xuất từ giống chè Assamica bằng phương pháp lên men được chuyển đến Calcutta để sau đó gửi sang Luân Đôn. Từ đó Tây phương ngoài loại "trà bánh" của Trung Quốc nay đã có thêm loại trà mới là Trà đen Ấn Độ. Tuy ra đời sau ngưng trà đen được tiếp thị bằng những phương pháp quảng cáo giỏi, công với những thế lực chính trị áp đảo của các nước thực dân nên đã gây được ấn tượng, nhất là giới trẻ. Do vậy, trà đen đã mau chóng chiếm lĩnh 72% thị trường tiêu thụ thế giới.

#### *b. Các loại trà trên thế giới*

Trên thế giới có rất nhiều loại trà phong phú và đa dạng khác nhau, dựa vào phương pháp chế biến có thể chia làm 6 loại chính:

+ Loại lên men: Hồng trà, Kỳ Hồng, Chân Hồng...

+ Loại nửa lên men: Trà Ô long, Vũ Nhi Nham...

+ Loại trà xanh chưa lên men: Trà Long Tĩnh, Bích La...

+ Loại trà bạch: Trà lá không vò dập và giữ lại búp non không sao tẩm là sản phẩm của tỉnh Phúc Kiến như trà Bạch Hào, Bạch Vãn, Tuyết Nha...

+ Loại trà bánh: Là trà ép thành khối

+ Loại hoa trà: Được ướp hoa từ trà xanh

### **5.1.2. Các loại trà phổ biến ở Việt Nam**

Là một quốc gia có truyền thống uống trà rất lâu đời, Việt Nam sản xuất và tiêu thụ rất nhiều loại trà từ các loại trà truyền thống cho đến các loại trà được du nhập từ nước ngoài.

#### *a. Trà tươi*

Trà tươi là cách pha uống trà cổ xưa nhất còn lưu truyền tại Việt Nam. Với nguyên liệu gồm lá chè bánh tẻ, xanh tươi, không qua chế biến, chỉ đơn giản là hái lá tươi hãm và uống. Vì không trải qua quá trình chế biến nên trà tươi ít mùi vị, vị chát, khô, thường chỉ để giải khát. Chè tươi có màu nước xanh tươi màu lục diệp và phảng phất hương thơm tinh khiết của lá chè tươi.

#### *b. Trà xanh (trà mạn, trà búp, trà khô, trà cân)*

Trà xanh là loại trà được tiêu thụ nhiều nhất tại thị trường nội địa ở Việt Nam. Trà xanh được sản xuất theo quy trình từ chè búp tươi khi hái về được làm héo kết hợp với diệt men 1 phần, sau đó đem vò và sấy khô (diệt men toàn phần), đem phân loại để từ đó có được thành phẩm. Trà xanh khi pha có màu nước xanh vàng, tươi sáng, vị chát mạnh, có hậu ngọt, hương thơm nồng mùi cốm.

#### *c. Trà nụ (nụ hoa chè)*

Là loại thức uống dân giã tại các vùng quê của Việt Nam. Chè nụ được làm từ những nụ chè còn non (nụ hạt tiêu). Nụ chè hái về phơi trong bóng râm cho đến khô mà vẫn giữ được màu xanh, nếu phơi nắng thì mau khô, nhưng nụ chuyển qua màu đỏ. Cũng có khi người ta ướp thêm hoa cúc vào chè nụ để có mùi thơm dịu dịu dễ chịu.

#### *d. Trà đen*

Việt Nam là nước có lượng trà xuất khẩu lớn trên thế giới, trong đó chủ yếu là xuất khẩu trà đen. Đây là loại trà được lên men sau đó mới sao tẩm và cho oxy hoá hoàn toàn. Nước trà thường có màu nâu sáng tới đỏ đậm.

Các loại trà đen Trà đen khi pha có màu nâu đỏ tươi, vị dịu, hương thơm nhẹ, có mùi vị mạnh nhất, một số loại rất chát.

#### *e. Trà hoa (Hoa trà)*

Trà hoa được coi như một nét đặc trưng riêng của trà Việt Nam so với các

nước khác trên thế giới. Ở Việt Nam, rất nhiều loại hoa tươi được dùng để ướp chung với trà, tạo ra rất nhiều những loại trà hoa nức danh như trà sen, trà lái, trà hoa ngọc lan, trà hoa sói, trà hoa cúc, trà hoa actisô, trà hoa ngâu, trà hoa bưởi, trà hoa quế... Mỗi nhà sản xuất có bí quyết công nghệ gia truyền riêng, tạo nên những đặc trưng trong hương và vị trà của mỗi hãng trà khác nhau.

#### *f. Trà túi lọc*

Trà túi lọc sử dụng nguyên liệu là trà mảnh, trà vụn có nhiều trong công nghệ chế biến trà xanh và trà đen. Để tiết kiệm và thu hồi xác trà tốt, người ta đã có công nghệ làm túi giấy đặc biệt để đựng trà. Túi trà có sợi dây buộc nhãn hiệu của hãng sản xuất, khi pha chỉ cần nhúng túi vào cốc hoặc chén nước sôi, túi bã trà vớt lên dễ dàng, không cần ấm pha trà và rất tiện lợi cho những người bận rộn.

#### *g. Trà bột tan nhanh*

Trà hoà tan trước đây chỉ được sản xuất tại các nước có công nghệ phát triển, hiện nay đã đang được sản xuất tại Việt Nam. Nguyên liệu để chế biến trà hoà tan là trà xanh hoặc trà đen vụn, trà già, trà thứ phẩm do không đòi hỏi về ngoại hình đẹp. Trà hoà tan có dạng bột toi xốp, rất mịn, gồm những hạt nhỏ, màu vàng nhạt (trà xanh), nâu nhạt (trà đen). Trà hoà tan có màu nước, vị trà đạt yêu cầu, nhưng hương nhạt, vì đã bị bay hết hương trong quá trình chiết xuất, cô đặc và sấy.

### **5.1.3. Cách chọn trà và bảo quản**

#### *a. Chọn trà*

+ Trà khô phải mới, có màu sắc tươi sáng, khô, giòn, bóp mạnh sẽ bị nát. Trà cũ thì cánh trà ẩm, mềm, màu sậm.

+ Khi pha nước sôi trà phải tỏa hương phảng phất, cánh trà nở đều, màu vàng xanh. Trà cũ không tỏa hương, có màu vàng nâu.

#### *b. Bảo quản trà*

+ Trà rất dễ bị bay hơi, mất mùi, biến chất, bị ẩm. Vì thế chỉ nên mua trà vừa đủ dùng trong thời gian ngắn, phải đựng trong hộp kín bằng kim loại, gỗ, giấy hoặc sành sứ có lót giấy thiếc. Không được để trà chung với những thứ nặng mùi và đựng trà trong lọ thủy tinh.

+ Có thể bảo quản trà thơm lâu và không bị ẩm bằng cách:

- Nếu chưa dùng hàng ngày thì gói trà cho vào tủ lạnh. Phương pháp này giữ được hương trà trong thời gian lâu.

- Lấy một cục vôi sống bọc vải lại, bên ngoài bọc thêm một lớp giấy

### **5.1.4. Một số phương pháp pha trà phổ biến**

#### *a. Trà túi lọc nóng*

+ Dụng cụ

- Ly, tách
- Thìa

- Phích nước sôi

- Bình đựng đường

- Khay bê
- Khăn phục vụ
- + Nguyên liệu
  - Trà túi lọc (Lipton, Tâm châu, Dilmah...): 1 túi lọc
  - Nước sôi: 100 ml
  - Đường, đá, chanh....

+ Cách pha chế

Cho vào tách 1 túi lọc trà Lipton, Tâm châu, Dilmah...

Nhấn trà cột đầu sợi chỉ móc lên miệng tách, sau đó rót nước sôi vào khoảng 2/3 tách.

+ Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Nóng và đồng nhất.
- Mùi vị: Hương vị đặc trưng của trà, trà được chiết xuất hết.
- Màu sắc: màu vàng đỏ.
- Nhãn trà không bị ướt.

+ Phục vụ

Khi mang ra cho khách, trên đĩa trà mé bên phải có thìa trà. Cùng với tách trà trên khay còn có đĩa nhỏ đựng vài lát chanh mỏng và bình đựng đường.



Hình 2.1. Trà túi lọc nóng nóng

*b. Trà dilmah sữa*

+ Dụng cụ

- Máy xay sinh tố
- Máy bào đá
- Ly colin, tách
- Thìa
- Phích nước sôi
- Khay bê, khăn phục vụ

+ Nguyên liệu

- Trà Dilmah: 1 túi lọc
- Nước sôi: 100 ml
- Sữa tươi: 60 ml
- Đường: 30 gr
- Đá bào: 50 gr

+ Cách pha chế

- Cho túi trà vào cốc đổ 100ml nước sôi vào cho trà chiết xuất hết, sau đó để cho trà nguội.

- Cho nước trà, đường, sữa và đá vụn vào máy xay sinh tố chạy tan đá, trút sang ly Colin, cắm ống hút.

+ Yêu cầu cảm quan

- Màu sắc: Trắng ngà.
- Trạng thái: Có 1 lớp bọt mịn trên mặt.
- Mùi vị: Nổi hương của trà dilmah, vị ngọt mát của trà và ngậy của sữa.

+ Phục vụ

Cắm ống hút và cây khuấy, phục vụ khách uống lạnh.

*c. Trà xóc*

+ Dụng cụ

- Bình lắc
- Dao, thớt
- Ly highball, tách
- + Nguyên liệu
  - Trà Lipton: 2 túi lọc.
  - Nước sôi: 100 ml
  - Đường: 15 gr
- + Cách pha chế
  - Cho 2 túi trà vào tách rồi rót nước sôi vào gần đầy tách, đập đĩa lên.
  - Chờ vài phút cho ra trà. Rót trà vào bình lắc nhỏ.
  - Đậy nắp bình, đặt bình vào trong xô đá trong vài phút cho bình nguội
    - Cho vào bình lắc 3 lát chanh, 2 thìa cà phê đường và vài viên đá nhỏ.
    - Lắc bình, sau đó rót ra ly cao (Highball, Collin), trang trí 1 lát chanh gài lên miệng ly.
- + Yêu cầu cảm quan
  - Trạng thái: Trong, có lớp bọt nổi trên bề mặt
  - Màu sắc: Màu vàng rom
  - Mùi vị: Thơm của trà và chanh, ngọt mát.



Hình 2.2. Trà xóc

+ Phục vụ  
 Cắm ống hút và phục vụ khách ngay. Nếu khách muốn uống có đá thì cho thêm đá viên và cây khuấy.

#### d. Pha trà mạn (trà Tàu)

- + Dụng cụ pha trà
  - khay, ấm, chén phải bằng gốm, sứ thanh nhã.
  - Không pha trà trong phích nước hay ấm lớn mà pha theo số lượng người uống với ấm chén khác nhau: độc ấm, song ấm, quần ấm.

+ Nguyên liệu  
 - Trà phải là danh trà nổi tiếng của Trung Quốc, Mốc Câu, Tâm Châu (Lâm Đồng),... Trà không bị mất mùi, ảm mốc, có mùi thơm cốm.- Nước pha trà có thể là nước mưa, nước suối, nước bàu sen... Nếu dùng nước máy phải để qua đêm cho mát hết mùi hoá chất.



Hình 2.3. Trà mạn

- + Kỹ thuật pha trà
  - Tráng 2 lần ấm chén cả trong lẫn ngoài bằng nước thật sôi trước khi cho trà vào ấm.
  - Cho trà vào ấm.
  - Rửa trà: nghĩa là rót nước sôi vào ấm, lắc sơ ấm rồi đổ bỏ nước.
  - Cho nước sôi vào để khoảng 3-4 phút cho trà ngấm, ta được nước trà làn

đầu. Sau đó cho thêm nước sôi vào ấm. Nước lần 2 được xem là thơm ngon nhất. Chỉ pha đến nước thứ 3.

+ Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Trong, không có cặn, vẩn đục.

- Màu sắc: Màu vàng xanh.

- Mùi vị: Thơm mùi chè búp khô, vị ngọt hậu, hơi chát.

+ Phục vụ

Có thể uống nóng, uống lạnh với đá, có thể cho thêm đường.

## 5.2. Cà phê

Cà phê là một sản phẩm đồ uống chế từ hạt cà phê. Hạt cà phê được rang vàng thẫm, nghiền thành bột trước khi pha.

Mục đích pha cà phê là để chiết xuất chất cafeine từ 16% đến 18% trong cà phê. Hoạt chất này có tác dụng lợi cho hệ thần kinh và gia tăng hoạt động của tim mạch. Tuy nhiên một số người không dùng được do bị huyết áp cao,... nên hiện nay người ta đã sản xuất cả những loại cà phê không có cafeine bằng cách tách chất cafeine ra khỏi hạt cà phê.

### 5.2.1. Các loại cà phê

#### a. Lịch sử cây cà phê

Cà phê (gốc từ café trong tiếng Pháp) là một loại thức uống màu đen có chứa chất caffeine và được sử dụng rộng rãi, được sản xuất từ những hạt cà phê được rang lên, từ cây cà phê. Vào thế kỷ thứ V, một người chăn dê xứ Ethiopia (Bắc Phi) phát hiện đàn dê của mình có dấu hiệu ngất ngậy, nửa say nửa tỉnh khi ăn 1 loại trái cây. Gã bèn hái vài quả để nhai thử thì thấy có hiện tượng sáng khoái. Sau đó, dân chúng hái về giã nát, nấu sôi làm nước uống. Quả đó được đặt tên là Koffy (tên của quả đồi đã phát hiện ra). Cây cà phê ngày càng được trồng nhiều và lan rộng đến nhiều nước trên thế giới.

Ở Việt Nam, cây cà phê do cố đạo người Pháp Alexandre De Rhode trên đường truyền giáo đã mang đến vào năm 1857.

#### b. Các khu vực trồng cà phê nổi tiếng trên thế giới

+ Braxin: Phần lớn là để sản xuất các loại cà phê hoà tan, có hương vị không giống với cà phê hoà tan ở các vùng đất khác.

+ Columbia: Cà phê rang chín có màu sẫm và thơm nồng

+ Costa Rica: hương vị đậm đà, độ chua cao

+ Guatemala: Rang vừa phải, tạo được mùi thơm dịu

+ Indônêxia: Rất dịu, hương phảng phất

+ Jamaica: Được xem là hương vị tuyệt vời nhất. Hậu vị ngọt đậm do chất đường cô lại khi rang

+ Việt Nam: Hiện nay là nước xuất khẩu cà phê thứ 3 trên thế giới sau Braxin và Columbia.



### *c. Các loại cà phê*

+ Arabica (Moka): Gốc châu phi, còn gọi là cà phê chè vì lá giống lá chè. Loại cà phê này ngon nhất và hiếm. Có nhiều ở Braxin. Hàm lượng cà phê cao (khoảng từ 1,5 đến 3%)

+ Robusta: Lá giống lá vôi nên còn gọi là cà phê vôi hoặc sê. Việt Nam trồng Robusta chủ yếu để xuất khẩu vì có hàm lượng cà phê thấp (khoảng từ 1 đến 1,3%).

+ Exelsa: Thường gọi là cà phê mít vì lá giống lá mít. Hàm lượng cà phê tinh chất khoảng từ 1,4 đến 1,6%. Loại này có vị chua nên giá rẻ, ít được ưa chuộng. Tuy nhiên là loại dễ trồng, không đòi hỏi nhiều về khí hậu và thổ nhưỡng. Exelsa chủ yếu là để pha trộn với các loại cà phê khác làm hạ giá thành.

### **5.2.2. Các loại cà phê phổ biến ở Việt Nam**

+ Cà phê bột (pha bằng phin, máy...)

+ Cà phê hoà tan là loại khi uống chỉ cần đổ nước nóng vào và khuấy lên là có thể uống ngay.

+ Cà phê lon là cà phê được chế biến và đóng lon.

### **5.2.3. Các phương pháp pha cà phê**

#### *a. Áp suất (Espresso)*

+ Đây là loại cà phê chính gốc Ý, được pha trong máy từ những hạt cà phê rang, có khả năng cung cấp cà phê cho 1 vài khách chỉ trong vòng vài giây. Phương pháp này bao gồm việc đưa luồng hơi nước nóng qua cà phê và chảy xuống cốc thông qua áp lực của hơi nước. Cà phê Espresso được phục vụ cho khách theo dạng cà phê đen trong ly nhỏ. Để pha một tách Espresso, người ta cần:

- Cà phê: 20gram

- Nước: 90ml

Sau đó bật máy với thời gian hoạt động từ khoảng từ 18 đến 25 giây, tùy theo tốc độ của từng loại máy.

+ Dùng phương pháp áp suất để tạo ra nhiều loại cà phê khác nhau như Espresso, Cappuccino, Latte, Machiato, Mocha, America...

- Cappuccino: 1/3 cà phê + 1/3 sữa + 1/3 bột sữa tươi

- Latte: 1 tách Espresso + sữa + váng sữa

- Mocha: 1 tách Espresso + chocolate Syrup + Whipping Cream

- America: 1 tách Espresso + nước

- Machiato: 1 tách Espresso + váng sữa + bột sữa

#### *b. Thẩm thấu (phin)*

Đây là phương pháp pha chế từ cà phê bột đã được rang, xay và dùng phin cà phê để pha chế dựa trên phương pháp thẩm thấu (nước nóng đi qua cà phê bột, sau đó được một bộ lọc giữ chặt lại để không trôi theo nước cốt cà phê rơi

xuông tách).

+ Dụng cụ

- Phin cà phê

- Phích nước sôi

+ Nguyên liệu:

- Cà phê: 20gram

- Nước sôi: 70ml

+ Pha chế:

- Cho cà phê vào phin

- Lắc phin cho cà phê phẳng mặt rồi đặt vỉ vào xoay một vòng, ép nhẹ mặt cà phê xuống

- Rưới lên mặt vỉ khoảng 20ml nước sôi rồi chờ 1 phút cho cà phê thấm nước nở đều

- Cho thêm khoảng 50ml nước sôi và đẩy nắp phin lại chờ nước cà phê chảy xuống tách.

*c. Nén (Cà phê lọc ép)*

Kiểu pha cà phê này được người ta quen gọi là cà phê kiểu Pháp, mặc dù dụng cụ pha cà phê do một người Ý sáng chế ra sau đó bán bản quyền patent cho một người Thụy Sĩ từ năm 1933. Rất nhiều người thích uống cà phê pha theo kiểu này bởi vì rất nhanh và dễ, đồng thời chiết xuất được rất nhiều hương thơm từ bột cà phê. Dụng cụ pha cà phê gồm một xy-lanh thủy tinh (Cylindrical glass container) và một cái lọc khít như một cái piston bên trong xy-lanh đó. Người ta cho bột cà phê vào trong xy-lanh, rót nước sôi vào khuấy đều, để nguyên từ 4 đến 5 phút. Sau đó người ta cho cái piston-lọc vào và ấn nhẹ và chậm để tách bột với dụng dịch cà phê đã pha xong. Cà phê lúc đó đã có thể uống được và không còn nóng lắm nữa. Ưu điểm của phương pháp này là không phải tốn 1 cái phễu lọc giấy mỗi lần pha cà phê. Chú ý, bột cà phê phải chọn loại xay vừa phải (Medium ground coffee) nếu không sẽ dễ bị uống bột cà phê lẫn trong cà phê.

*d. Hơi (Cà phê mocha)*

Ấm mocha có 3 phần gắn liền với nhau. Phía dưới là một cái bình nhỏ chứa nước (nồi hơi), ở giữa là một cái lọc bằng nhôm đồng thời là chỗ nén cà phê, và phía trên cùng là nơi chứa thành phẩm, cả 3 phần gắn với nhau đều có roăng cao su kín hơi. Người ta đổ lượng nước vừa đủ với lượng cà phê muốn có vào trong "nồi hơi", rồi cho bột cà phê vào trong bộ lọc (cà phê xay mịn hay thô tùy sở thích, hai thìa teaspoon cho một ly cà phê), sau đó vặn chặt và đun. Khi nước sôi, hơi nước bốc lên và gập bột cà phê lên ngưng tụ thành nước sôi, nước cất sôi, đảm bảo 100°C (hay ít nhất cũng 99°C). Nước mới ngưng tụ hòa tan cà phê và sản phẩm được đẩy tiếp lên trên và đọng lại ở bình chứa phía trên. Chỉ chưa đầy 1 phút cà phê đã pha xong, nóng sẵn sàng để uống.

- Đĩa kê và tách cà phê

- Thìa cà phê



Hình 2.4. Cà phê phin

#### **5.2.4. Tiêu chuẩn một tách cà phê ngon**

Để xác định một tách cà phê ngon, người ta thường dựa vào những tiêu chuẩn cụ thể về chất lượng của cà phê.

+ Mùi (Flavor): Mùi thơm hấp dẫn, ngây.

+ Vị (Taste): Vị đắng, ít chua.

+ Hậu vị (After Taste): Uống xong có ngọt hậu.

+ Độ sánh (Body): Khối lỏng đồng nhất, sánh, nước bám trên thành tách màu vàng nâu.

+ Độ tươi mới (Acidity): Nước cà phê đen đặc, tươi sáng, không tối xỉn

+ Không có cặn đóng ở đáy tách.

### **5.3. Nước thiên nhiên**

#### **5.3.1. Các loại nước:**

Nước thiên nhiên là nước lọc và nước khoáng. Nước lọc là nước lấy từ lòng đất và được tiệt trùng. Nước khoáng là nước lấy từ lòng đất, nước có chứa một số chất khoáng khác nhau, đôi khi bơm gas vào. Đặc điểm của nước khoáng là nhiều nhân tố vi lượng, tác dụng tốt với cơ thể...

#### **5.3.2. Yêu cầu về chất lượng**

- Là loại nước có thương hiệu, được kiểm nghiệm và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Các loại nước này không quá hạn sử dụng, không bị vẩn đục, đổi màu...

#### **5.3.3. Phục vụ nước uống**

- Các loại nước khoáng và nước suối thường được phục vụ ở nhiệt độ lạnh khoảng từ 7 đến 10°.

- Có thể dùng với đá khi khách yêu cầu.

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

#### **5.4.1. Các loại nước**

- Nước sôđa: Loại này được bơm khí cacbon đioxit, khí này tạo thành bọt khí. Sôđa không màu, không mùi, không vị, thường dùng để pha với rượu mạnh hoặc để pha chế cocktail.

- Nước ngọt: Là các loại đồ uống có hương vị có thể có ga và không có ga như Coca, Pepsi, 7up, nước sâm, nước yến...

#### **5.4.2. Yêu cầu về chất lượng**

- Là loại nước có thương hiệu, được kiểm nghiệm và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Các loại nước này không quá hạn sử dụng, không bị phồng, méo, không có hiện tượng lạ như vẩn đục, đổi màu...

#### **5.4.3. Phục vụ nước uống**

Nước có hương vị và có ga có thể uống lạnh hoặc có đá, được phục vụ vào cốc dài như ly Collins, Highball... Có thể để pha lẫn đồ uống khác như rượu

Whisky, Gin, Vodka...

## 5.5. Nước hoa quả

Nước Việt Nam là một nước nhiệt đới quanh năm bốn mùa đều có hoa thơm, quả ngọt đa dạng và phong phú như cam, xoài, dứa, táo, lê... Hoa quả của chúng ta ngoài việc ăn tươi trực tiếp còn được chế biến thành các loại nước quả tươi, nước quả đóng hộp có thể phục vụ cho khách quanh năm.

### 5.5.1. Nước hoa quả ép được sản xuất công nghiệp

Nước hoa quả ép được sản xuất công nghiệp là loại nước uống từ một loại hoa quả tươi được ép lấy nước cốt có chất bảo quản và được đóng hộp hoặc đóng chai. Đối với loại này phải được bảo quản ở nhiệt độ thoáng mát, đóng nắp kín, chặt.

#### a. Yêu cầu về chất lượng

+ Là loại nước có thương hiệu, đã được kiểm nghiệm và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Không quá hạn sử dụng, không bị hỏng, méo, không có hiện tượng lạ như vẩn đục, đổi màu...

#### b. Phục vụ

+ Khi uống phải pha loãng với sôđa hoặc nước sôi để nguội và có thể cho thêm đá.

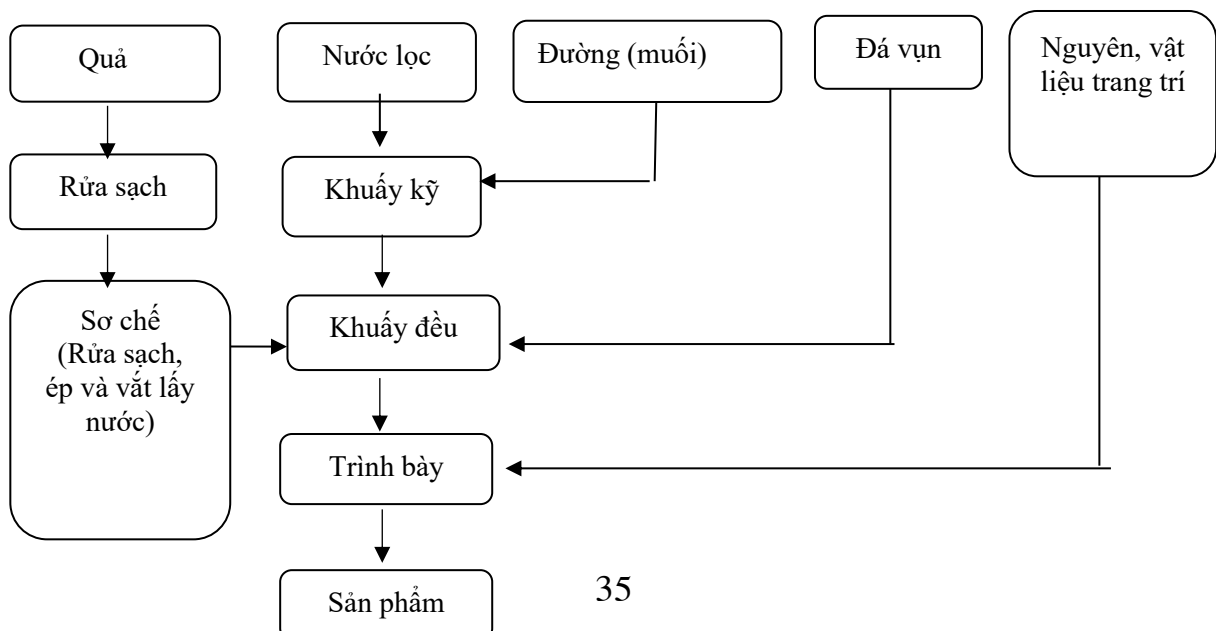
+ Có thể pha lẫn với rượu mạnh để uống trực tiếp, hoặc dùng để pha chế các loại cocktail và mocktail...

+ Để ở nhiệt độ lạnh.

### 5.5.2. Nước hoa quả tươi

Đây là loại nước được vắt hoặc ép từ hoa quả tươi như cam, chanh, cà chua, táo, lê... Khi uống có thể uống nguyên chất hoặc pha chế thêm với các nguyên liệu khác như đường, muối, nước lọc, đá...

#### a. Quy trình pha chế



### Sơ đồ 2.5. Quy trình pha chế nước hoa quả tươi

- + Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ và nguyên, vật liệu trang trí.
- + Lựa chọn những loại quả chín, mọng, có nhiều nước, không bị thối hoặc dập nát. Sau đó đem rửa sạch, bóc vỏ, bỏ hạt... đem vắt hoặc ép lấy nước cốt.
- + Đường (muối...) và nước lọc đem khuấy kỹ cho tan đường, sau đó đem hỗn hợp nước ép quả, đá vụn khuấy đều.
- + Đổ sản phẩm ra ly, gài nguyên vật liệu trang trí đã chuẩn bị lên miệng ly.

#### b. Yêu cầu cảm quan

- + Trạng thái: Đảm bảo trạng thái trong, không vẩn đục.
- + Mùi vị: Đặc trưng mùi và vị của nguyên liệu chính.
- + Màu sắc: Màu đặc trưng của quả.

#### c. Phục vụ

- + Có thể uống với đá hoặc ướp lạnh.
- + Có thể uống nước ép nguyên chất nếu khách yêu cầu

#### **Ví dụ: Nước ép dâu**

- + Thiết bị, dụng cụ
  - Máy ép hoa quả
  - Dao, thớt
  - Thìa
  - Ly high ball, collin
  - Khay đựng
  - Khăn phục vụ
- + Nguyên liệu
  - Quả dâu tây: 100 gr
  - Quả dâu ta: 100 gr
  - Đường: 100 gr
  - Nước lọc
  - Đá viên: 50 gr
- + Cách pha chế
  - Dâu sơ chế, rửa sạch, để khô ráo.
  - Quả dâu đem vào máy ép lấy nước cốt.
  - Nước lọc và đường đem khuấy kỹ, sau đó đem hỗn hợp nước đường, nước ép dâu, đá viên khuấy đều.
  - Đổ sản phẩm ra ly, trang trí bằng một quả dâu tây gài trên miệng ly kèm theo uống hút và cây khuấy.
- + Yêu cầu cảm quan
  - Trạng thái: Đồng nhất, lỏng, đảm bảo độ lạnh.
  - Màu sắc: Màu đỏ tươi của quả dâu.



- Mùi vị: Nổi vị dâu, ngọt mát và chua dịu.

+ Phục vụ

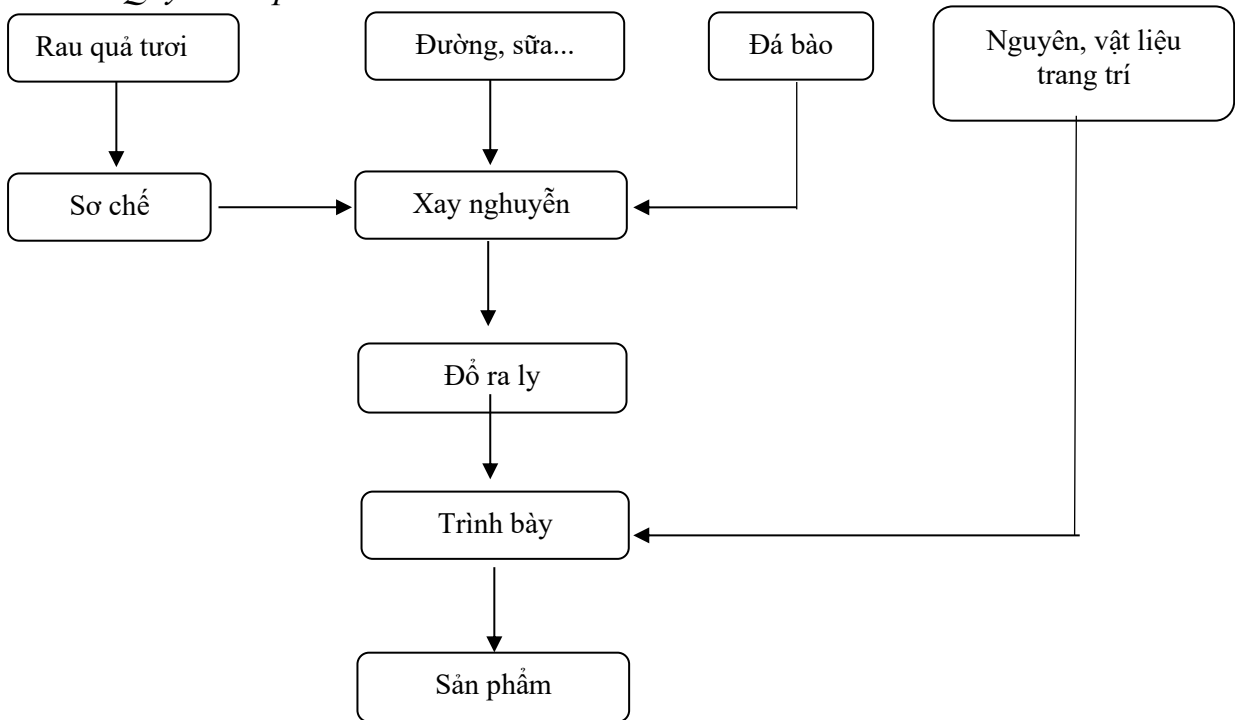
Phục vụ khách ngay sau khi pha chế xong.

Hình 2.6. Nước ép dâu

### 5.5.3. Sinh tố

Sinh tố là loại đồ uống tạo bởi một hoặc một vài loại rau quả, cho thêm một số chất bổ sung như đường, sữa, đá, si rô,... rồi dùng máy xay nhuyễn. Sinh tố có tác dụng cung cấp vitamin và chất hữu cơ cho cơ thể.

#### a. Quy trình pha chế



Sơ đồ 2.3. Quy trình pha chế sinh tố.

Quy trình pha chế một ly sinh tố sử dụng phương pháp xanh như sau:

- Rau, củ, quả tươi đem rửa sạch, sơ chế theo từng loại (đối với rau có thể thái nhỏ, quả thì bóc vỏ, bỏ hạt và thái hạt lựu, củ bóc vỏ và thái hạt lựu).

- Đem nguyên liệu chính đã sơ chế cùng với các nguyên liệu phụ như đường, sữa, đá bào... vào máy xay sinh tố xay nhuyễn.

- Đổ sản phẩm ra ly và trang trí.

#### b. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Đồng nhất, sánh, mượt

- Màu sắc: Màu của nguyên liệu chính (rau, quả...)

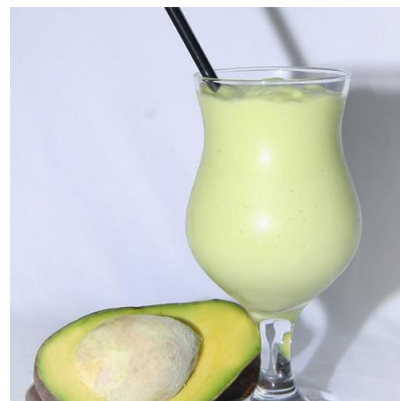
- Mùi vị: Phải nổi bật mùi vị của nguyên liệu chính, tránh để nguyên liệu phụ làm át mùi.

#### c. Phục vụ

Sản phẩm sau khi pha chế xong nên phục vụ khách ngay để đảm bảo độ lạnh, độ tươi mới do dễ bị hỏng, tan chảy, vữa...

**Ví dụ: Sinh tố bơ**

- + Thiết bị dụng cụ
  - Máy xay sinh tố
  - Dao, thớt
- + Nguyên liệu (1 ly)
  - Bơ đã sơ chế: 100 gr
  - Sữa tươi: 50 gr
  - Đường: 20gr
- + Quy trình
  - Lựa chọn quả chín mềm. Sau khi rửa sạch, bỏ hạt rồi cắt nhỏ
  - Cho tất cả nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn khoảng 30 giây.
  - Đổ sản phẩm ra ly, trang trí bằng quả cherry gài lên miệng ly, cây khuấy và thìa khuấy.
- + Yêu cầu cảm quan
  - Trạng thái: Đồng nhất, sánh sệt
  - Màu sắc: Xanh nhạt
  - Mùi vị: Ngọt ngào, thơm mát
- + Phục vụ khách: Cắm ống hút, đem phục vụ khách ngay.



Hình 2.7. Sinh tố bơ

## 5.6. Các loại đồ uống từ bột

Pha chế đồ uống từ bột là kỹ thuật hòa trộn các nguyên liệu từ các loại bột với đường, sữa, đá... bằng nhiều phương pháp khác nhau như trực tiếp, khuấy.

### 5.6.1. Ca cao

- + Dụng cụ
  - Phích nước sôi
  - Đĩa kê và tách sứ
  - Thìa cà phê
- + Nguyên liệu (đối với cacao nóng)
  - Ca cao bột: 20g
  - Đường kính: 20g
- + Quy trình pha chế
  - Thìa khuấy
  - Khay bê, khăn phục vụ
  - Nước sôi: 100ml

Dùng phương pháp khuấy. Cho ca cao và đường vào cốc, trộn đều rồi cho 1 chút nước đủ để ngâm và đánh nhuyễn. Cho tiếp nước sôi đủ lượng rồi khuấy đều.

- + Yêu cầu cảm quan
  - Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất, nóng
  - Màu sắc: Nâu đen
  - Mùi vị: Thơm hương ca cao, vị ngọt.



Hình 2.8. Cacao nóng

+ *Phục vụ*

Phục vụ ngay sau khi đã pha chế xong, sản phẩm phải đảm bảo độ nóng khi đưa phục vụ khách.

**5.6.2. Bột sắn dây**

+ *Dụng cụ*

- Ly collin
- Dao, thớt

- Thìa khuấy
- Khay bê, khăn phục vụ

+ *Nguyên liệu*

- Bột sắn dây: 15g
- Đường kính: 30g
- Nước lọc: 150ml

- Đá vụn: 30g
- Chanh quả: 5ml
- Vài giọt tinh dầu bưởi

+ *Pha chế*

Cho đường và bột sắn dây vào cốc, cho nước lọc đủ lượng và khuấy đều. Sau đó cho nước chanh và đá vào, nhỏ vài giọt tinh dầu bưởi, uống lạnh.

Trang trí bằng một lát chanh gài lên miệng ly, cây khuấy và ống hút.

+ *Yêu cầu cảm quan*

- Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất, không có cặn lắng đáy ly.

- Màu sắc: Màu trắng.

- Mùi vị: Vị ngọt mát, chua dịu thơm ngon của vị sắn dây, thơm hương bưởi.

+ *Phục vụ*

Nước bột sắn là một loại đồ uống có đặc tính rất mát, có thể được phục vụ uống nóng, uống nguội, uống có đá đều được.

**5.6.3. Bột đậu xanh**

+ *Dụng cụ*

- Ly collin
- Dao, thớt

- Thìa khuấy
- Khay bê, khăn phục vụ

+ *Nguyên liệu*

- Bột đậu xanh: 25g
- Nước lọc: 150ml
- Đường kính: 30g

- Đá vụn: 30g
- Tinh dầu chuối vài giọt

+ *Pha chế*

- Cho bột đậu và đường cùng 1 chút nước khuấy nhuyễn, đánh thật kỹ để bột và đường tan hết.

- Đổ tiếp đủ lượng nước và dầu chuối vào khuấy đều, sau đó cho đá vụn



Hình 2.9. Bột sắn dây



vào ly.

+ *Yêu cầu cảm quan*

- Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất, bột đậu mịn, nước bột đậu hơi sánh
- Màu sắc: Màu vàng nhạt hơi xanh.
- Mùi vị: Vị ngọt mát, thơm mùi đậu rang.

+ *Phục vụ*

Nước bột đậu xanh có thể phục vụ uống nóng, uống nguội, uống lạnh có đá đều được.

## **5.7. Mocktail**

### **5.7.1. Khái niệm**

Mocktail là loại đồ uống được hoà trộn từ các nguyên liệu không chứa cồn như loại nước quả, mật ong hoặc si rô... với nhau để tổng hợp được mùi vị thơm ngon của nhiều loại.

Mocktail xuất phát từ chữ Motorist Cocktail, nghĩa là một loại cocktail đặc biệt, không chứa các chất có cồn. Mocktail ra đời khoảng từ năm 1920-1933. Loại thức uống này thường dành cho những người lái xe mô tô, giúp họ giữ được sự tỉnh táo trên đường.

Mocktail chỉ khác biệt với cocktail ở chỗ không có rượu nên. Trong chất tạo màu và tạo mùi của mocktail cũng tuyệt đối không có chất cồn (thường chỉ dùng trái cây tươi, sữa, trà, cà phê, trứng hoặc các loại thức uống đóng hộp, đóng chai như nước trái cây, nước ngọt, xirô, soda chanh...). Vì vậy, mocktail được phụ nữ, trẻ em và những người có tuổi ưa chuộng.

\* *Các loại cocktail không cồn*

Người ta thường chia mocktail thành ba loại chính:

- Mocktail dùng trước bữa ăn, được pha chế từ các loại trái cây có vị chua nhẹ như cà chua, cam, chanh, bưởi... để kích thích khẩu vị.
- Mocktail dùng để kết thúc tiệc, thường ngọt và béo hơn nhờ sữa, kem, nước dừa để hỗ trợ tiêu hóa hoặc tạo dư vị thơm ngon.
- Mocktail sử dụng dùng để thưởng thức trong các quầy bar.

### **5.7.2. Các phương pháp pha chế**

Để đánh giá chất lượng của một ly mocktail ngon là màu sắc hài hòa và hương thơm nhẹ nhàng. Có thể pha chế bằng các phương pháp giống như cocktail như trực tiếp, lắc, khuấy, trộn, nhiều tầng hay xay, đôi khi kết hợp các phương pháp với nhau để tạo nên sự đa dạng và độc đáo cho mỗi loại mocktail.

Để có một ly mocktail hoàn hảo cần lưu ý:

- Riêng các loại mocktail có sử dụng nước ngọt có gas như coca, soda... thì không nên dùng cách lắc vì dễ nổ.
- Các loại nước trái cây có vị chua như dứa, cam, chanh, quýt, bưởi... không nên pha chung với sữa vì dễ tạo kết tủa.
- Có một số nguyên tắc kết hợp cần chú ý: nước sori có thể hợp với nước

cam nhưng lại không hợp với nước ôi; nước cà rốt, cà chua thường nồng mùi nên dễ lấn át hương của những loại cây trái khác; nước cóc hay khế chỉ ngon khi đứng riêng một mình.

- Nên sử dụng hoa quả theo mùa bởi chúng thường cho hương vị đậm đà nhất. Nếu dùng sữa chua (yaourt), nên chọn loại trắng không đường thay vì các loại có hương tổng hợp, để tránh làm biến mùi ly mocktail.

### 5.7.3. Cách pha chế một số loại mocktail

#### a. Mocktail Shirley Temple

+ Dụng cụ

- Jigger
- Ly High ball
- Thìa
- Khay đựng

+ Nguyên liệu

- Sữa chua: 1 hộp
- Sirô dâu: Vài giọt
- 7up: 150 ml
- Đá viên: 50 gr

+ Cách pha chế

Sử dụng phương pháp pha chế trực tiếp:

- Cho đá vào trong ly.  
- Cho tiếp sữa chua, nước 7up vào ly và dùng thìa khuấy khuấy đều.

- Trang trí bằng một lát chanh, quả cherry, cây khuấy và ống hút.

+ Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Lỏng
- Màu sắc: Màu phớt hồng, có dải màu trắng hấp dẫn của sữa chua.
- Mùi vị: Thơm hương dâu, vị ngọt mát.

+ Phục vụ khách

Cắm ống hút màu sắc thích hợp, đem phục vụ khách ngay, uống lạnh.

#### b. Mocktail 3 tầng

+ Dụng cụ

- Jigger
- Ly Rock, Champagne Flute
- Thìa
- Khay đựng

+ Nguyên liệu

- Syrup lựu: 10ml
- Soda: 30ml
- Vải tươi: 3 quả
- Đá viên: 50 gr
- Nước xoài ép: 20ml

+ Cách pha chế

- Lựa 3 quả vải tươi, ngon, chín và mọng nước. Bóc vỏ, lấy thịt vải cho vào ly high ball, dùng thìa dằm nát. Rồi cho nước ép xoài vào khuấy đều.



Hình 4.8. Mocktail Shirley Temple

- Dùng một chiếc ly cao khác, rót vào ly 10ml syrup lựu, sao cho syrup không bị vưon lên thành ly.

- Tiếp đó nhẹ nhàng đổ nước xoài vãi lên trên, sao cho nước ép xoài không tác động mạnh làm tan syrup trước đó

- Cuối cùng là cho vài viên đá vào chung, đổ soda vào. Trang trí bằng một chiếc tăm xuyên qua quả vải và đặt trên miệng ly hoặc trang trí tùy ý.

+ Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Phân thành tầng.

- Màu sắc: Màu đặc trưng của sirô lựu, nước xoài ép, soda.

- Mùi vị: Mùi vị đặc biệt hòa trộn giữa vải, lựu, xoài.

+ Phục vụ khách

Cắm ống hút màu sắc thích hợp, đem phục vụ khách ngay, uống lạnh.

*c. Mocktail Aloha Mojito*

+ Dụng cụ

- Jigger

- Ly collin

- Thìa

- Khay đựng

+ Nguyên liệu

- Nước lọc: 300 ml

- Đường: 30 gr

- Lá bạc hà: 15 ngọn lá bạc hà (có thể thay thế bằng rau húng quế).

- Nước cốt chanh: 10 ml

- Soda: 150 ml

- Đá viên: 50 gr

+ Cách pha chế

- Cho đường vào 200ml nước vào với nhau rồi bắc lên bếp hâm nóng. Khi nước nóng, khuấy đều cho đường tan, đồng thời bỏ lá bạc hà (húng quế) vào. Đây là giai đoạn tạo ra món "syrup bạc hà". Sau khi nước sôi, vớt lá bạc hà ra và giữ lại nước syrup, để cho nguội.

- Cho nước chanh, 100 ml nước lọc vào với nhau, khuấy đều. Sau đó đổ syrup bạc hà và nửa lon soda vào hỗn hợp này, khuấy đều lần nữa.

- Rót ra ly, cho đá lên, trang trí bằng vài lát chanh tươi và thưởng thức.

+ Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Lỏng.



Hình 4.8. Mocktail 3 tầng



Hình 4.9. Mocktail Aloha Mojito

- Màu sắc: Màu vàng, có màu xanh của ngọn bạc hà thả nổi.
  - Mùi vị: Mùi thơm của lá bạc hà, vị ngọt mát và chua dịu.
- + Phục vụ khách  
Cắm ống hút màu sắc thích hợp, đem phục vụ khách ngay, uống lạnh.

## ❖ TÓM TẮT CHƯƠNG 5

- Phương pháp pha chế, cách phục vụ trà, cà phê, các loại nước và mocktail

## ❖ CÂU HỎI THẢO LUẬN

1. Đồ uống không cồn gồm những loại nào? Nêu tác dụng của đồ uống không cồn?
2. Anh (chị) hãy nêu những phương pháp pha trà phổ biến ở trong quầy bar?
3. Anh (chị) hãy trình bày phương pháp pha trà mạn? Cho biết công dụng của trà đối với đời sống của con người, đặc biệt là trong quầy bar? Khi pha trà mạn và hoa trà khác nhau ở chỗ nào?
4. Anh (chị) hãy nêu phương pháp pha cà phê phin? Cho biết tiêu chuẩn của một tách cà phê ngon? Tại sao khi pha cà phê phin thường có cặn ở đáy tách và cho biết cách khắc phục?
5. Hãy trình bày các loại nước giải khát được sử dụng phổ biến trong quầy bar? Cho biết yêu cầu và chất lượng của các loại nước giải khát đó?
6. Nước ép hoa quả là gì? Nêu yêu cầu và chất lượng của nước ép hoa quả?
7. Nước hoa quả tươi là gì? Nêu phương pháp pha chế nước hoa quả tươi? Cho một ví dụ minh họa?
8. Anh (chị) hãy cho biết sinh tố là gì? Nêu phương pháp pha chế một ly sinh tố? Cho biết những nguyên nhân nào dẫn đến sự không thành công của một ly sinh tố? Cho ví dụ minh họa?
9. Anh (chị) hãy cho biết các loại đồ uống từ bột được sử dụng phổ biến ở trong quầy bar?
10. Mocktail là gì? Nêu cách dùng mocktail trong nhà hàng và quầy bar?

## **Chương 6**

### **PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG CÓ CÒN**

#### **❖ GIỚI THIỆU CHƯƠNG 6**

Chương 6 cung cấp kiến thức về các loại đồ uống không cồn như trà, cà phê, sinh tố... và vận dụng được một số kiến thức cơ bản để pha chế một số loại đồ uống không cồn phổ biến tại quầy bar.

#### **❖ MỤC TIÊU CHƯƠNG 6**

*Sau khi học xong bài này, người học có khả năng:*

*\* Về kiến thức:*

- Trình bày được khái niệm, phương pháp sản xuất các loại bia, rượu.
- Phân biệt được các loại rượu, bia và yêu cầu cảm quan của chúng.
- Nhắc lại được phương pháp bảo quản và cách phục vụ của từng loại bia, rượu.
- Kể tên được một số loại bia, rượu nổi tiếng trên thế giới.

*\* Về kỹ năng:*

- Trình bày đầy đủ các phương pháp sản xuất, cách pha chế và quy trình phục vụ các loại đồ uống.

*\* Về năng lực tự chủ và trách nhiệm*

- Có khả năng làm việc độc lập, có ý thức tự học, trách nhiệm với nghề nghiệp;

- Phát huy tính tích cực, hợp tác trong học tập;
- Chủ động nghiên cứu tài liệu, cập nhật thông tin mới.
- Đảm bảo vệ sinh, an toàn lao động trong quá trình học tập
- Thể hiện sự nhiệt tình, tác phong nhanh nhẹn trong công việc.

#### **❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP CHƯƠNG 6**

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng dạy tích cực: thuyết trình, giảng giải, vấn đáp, dạy học theo vấn đề, đóng vai, làm việc nhóm, ...*
- *Đối với người học: chủ động ôn lại nội dung lý thuyết đã học, chủ động và hợp tác trong học tập.*

#### **❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG 6**

- **Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:** phòng học lý thuyết
- **Trang thiết bị máy móc:** Máy chiếu và các trang thiết bị
- **Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, ...
- **Các điều kiện khác:** trang phục đúng quy định

#### **❖ KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG 6**

- **Nội dung:**

- ✓ *Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức*
- ✓ *Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kỹ năng.*
- ✓ *Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:*
  - + *Nghiên cứu bài trước khi đến lớp*
  - + *Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.*
  - + *Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.*
  - + *Nghiêm túc trong quá trình học tập.*

- **Phương pháp:**

- ✓ *Điểm kiểm tra thường xuyên: không có*
- ✓ *Kiểm tra định kỳ lý thuyết: bài kiểm tra 1 giờ*

❖ **NỘI DUNG**

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

Ngày nay, đồ uống có cồn không thể thiếu được trong cuộc sống của con người, trong từng bữa ăn, bữa tiệc, trong các cuộc gặp gỡ, trao đổi, các dịp lễ Tết... đặc biệt là một trong những đồ uống tuyệt vời trong các quầy bar, nhà hàng.

Sử dụng đồ uống có cồn vừa phải sẽ mang nhiều lợi ích cho sức khỏe. Vì vậy, không nhất thiết phải tránh xa rượu mà vẫn có thể tận hưởng cảm giác cay ngọt của rượu trong mỗi bữa ăn.

## **6.1. Rượu vang**

### **6.1.1. Khái niệm**

Rượu vang được sản xuất vào khoảng thời kỳ Trung cổ 6.000 năm trước công nguyên và được nhập cảng vào Ai Cập khoảng năm 2750 trước công nguyên. Ngày nay rượu vang được sản xuất ở khắp thế giới bằng nguyên liệu chính là từ hoa quả và chủ yếu là nho.

Vì vậy, *rượu vang là loại rượu lên men tự nhiên từ nước hoa quả, là một thứ đồ uống có chứa cồn chủ yếu làm từ nho được ép ra và lên men.*

Nho là một loại hoa quả để làm rượu vang, thành phần nho dùng để sản xuất rượu gồm những chất sau: Cuống và hạt nho có chất tannin, vỏ có chất tannin và sự cấu thành sắc tố, bột trái nho có chứa chất acid, đường, protein... Các thành phần này là những thành phần cơ bản tạo nên từng loại rượu vang với các hương vị đặc trưng.

Chất tannin trong rượu được chiết xuất từ hạt, vỏ và cuống nho. Đây là một yếu tố quan trọng quyết định thời gian ủ rượu tùy theo hàm lượng tannin có trong rượu nhiều hay ít. Nó là một chất bảo quản tự nhiên có trong nho. Tannin

làm nên kết cấu và là thành phần chính của rượu. Có thể cảm nhận chất tannin trong vòm miệng, chất giống như cảm giác uống nước trà đặc. Tannin là thành phần quan trọng trong việc ủ rượu đỏ hơn là rượu trắng. Nó như là một chất bảo quản và sẽ nhạt dần. Khi rượu còn trẻ thường có mùi thơm của hoa quả, mùi vị của rượu sẽ phát triển đa dạng theo thời gian.

Axít có trong bột quả nho là chất làm cho hoa quả tươi ngon và rượu vang cũng cần axít. Nếu quá ít nó sẽ trở nên chán ngắt và ngán ngẩm, đặc biệt là rượu ngọt. Còn nếu quá nhiều axít sẽ trở nên chua gắt và không thể uống được. Mức độ axít có thể cảm nhận được bằng miệng bởi vị chua trong rượu, cụ thể là hai bên đầu lưỡi. Một số loại axít như axít acetic là loại axít dễ bay hơi, nếu có một lượng nhỏ chúng cũng có thể làm bay hết hương vị của rượu. Nếu quá nhiều, rượu sẽ chua giống với chất aceton thậm chí là chua như dấm.

Nho có nhiều loại theo màu sắc của quả và là sự cấu thành nên sắc tố trong rượu vang. Nho đen, nho đỏ dùng để làm rượu trắng, hồng và đỏ. Nho có màu đen sẫm, đỏ sẫm, xanh sẫm như nho Garbend, Pinotnoir, gamayete... Nho trắng có màu vàng hoặc màu xanh lá cây như nho Smillon, chrdonnay, Pinot Blanc. Nho này dùng để sản xuất rượu trắng hoặc pha lẫn để sản xuất rượu màu.

### **6.1.2. Các loại rượu vang**

#### **a. Vang thường (Vang bàn)**

##### **\* Khái niệm**

Đây là loại rượu nguyên chất không có thêm bất kể loại chất nào khác và được khử chất cacbon điôxit. Rượu này có độ cồn từ 14 độ hoặc thấp hơn.

##### **\* Phân loại rượu vang thường: có 3 loại chính:**

##### **+ Rượu vang đỏ (Red wine):**

Rượu vang đỏ có độ rượu từ 9°C đến 12°C, được chế xuất từ loại nho đen, nho đỏ hoặc tím sẫm. Khi lên men ngâm cả vỏ cho đến lúc đạt màu sắc như ý mới lọc bỏ vỏ đi. Sau đó thường được để trong thùng gỗ thời gian từ 6 đến 24 tháng và có thể lâu hơn. Khi rượu đã đạt mùi, vị người ta đem lọc cặn và đóng chai có bọc nút lie bọc kim loại màu đỏ, để chai nằm nghiêng để rượu trong chai tiếp tục biến đổi.

Do khi lên men cả vỏ nên rượu vang có màu sắc của vỏ loại nho. Rượu vang đỏ thường có màu đỏ tươi hoặc màu tím thẫm, có mùi thơm, có vị hơi chua, hơi chát và không ngọt

Một số tên rượu đỏ nổi tiếng như Sant Emilion (Pháp), Beaujolais và Pommart (Pháp), Chianti (Ý)...

##### **+ Rượu vang trắng**

Được chế xuất từ loại nho đen, đỏ hoặc trắng lọc lấy phần nước quả rồi cho vào thùng ủ. Thùng ủ phải là loại đã được tráng plastic, thủy tinh hoặc sắt không rỉ. Nước nho được ủ trong thùng khoảng 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, vàng nhạt, trong và mùi thơm nhẹ, độ ngọt thanh, hơi chua, có dư vị hơi chát, hơi cay, thơm hương nho. Nút chai thường bọc kim loại màu.

Một số loại rượu trắng như Barsac và Graver (Bocôc đô Pháp), Chablis và Macon (Buốc gô như Pháp), Frascati (vùng Lazio, Italia), Rosella và Rhine (Đức)...

+ Rượu vang hồng

Được chế từ loại nho đen hoặc đỏ khi vỏ nho đổi màu. Do vậy rượu được pha trộn giữa màu đỏ và màu trắng. Thông thường nút chai được bọc kim loại màu hồng.

Một số loại rượu hồng như Tavel Rose của Côt đuy Rôn – Pháp, Rose D' Anjou của Van đờ loa – Pháp, Matou Rose của Bô Đào Nha...

\* Các loại rượu vang thường nổi tiếng trên thế giới

• *Rượu Pháp*

+ Rượu Bordeaux

- Vùng Bordeaux sản xuất hàng loạt rượu trắng và rượu mệnh danh là những loại rượu ngon nhất thế giới.

- Hầu hết rượu đỏ được sản xuất tại vùng Bordeaux với tên Clarets được người Anh và người Mỹ rất thích

- Những loại rượu Bordeaux nổi tiếng: Grands crus, Premier, Superieur Cru... Những rượu này nguyên chất, màu sắc đa dạng, có mùi thơm tuyệt vời, có hậu.

+ Rượu Burgundy

- Rượu Burgundy trắng có vị ngọt đậm, hầu hết được sản xuất tại vùng Gra xơ, Ba xắc và Xôtecơ. Ngon nhất là rượu vùng Aligote vì nó được sản xuất từ loại nho tuyệt hảo của vùng này.

- Rượu Burgundy đỏ thông dụng ở Pháp được sản xuất từ vùng De Nuit và De Beaune và vùng Beau Jolais.

+ Rượu Alsace

Vùng Alsace nằm dọc theo sông Rhine. ở đó sản xuất rượu nhẹ. Rượu vùng Alsace được phân biệt rõ bởi tên loại nho dùng để sản xuất rượu này. Tên nho được ghi rõ trên nhãn rượu như: Riesling, Sylvanex...

+ Rượu Val De loire

- Vùng Loire sản xuất rượu đỏ, hồng và rượu có gaz.

- Rượu màu hồng ngon nhất được sản xuất tại vùng Anjou.

- Rượu trắng ở vùng Muscadet.

- Rượu Loire thường nhẹ, ngon và có hương vị hoa quả. (Vin de pays De Rest là rượu rất ngon, hương vị thơm, chất lượng cao, đảm bảo chính hãng).

+ Rượu Rhone

Vùng Rhone sản xuất hầu hết các loại rượu đỏ, ít có rượu trắng nguyên chất. Rượu hồng nổi tiếng được sản xuất tại vùng Taven (Rượu Cotes Du



Ventoux VDQS: rượu hảo hạng của vùng Rhone).

+ Rượu Provence

Vùng cotes de Provence nằm giữa vùng Marseille và nice. Loại rượu này thường được đóng chai đẹp, đa dạng với những nhãn mác trang trí đẹp mắt. Loại rượu ngon nhất vùng Provence là rượu màu hồng mà nổi tiếng như là 1 loại loại hoa hồng của vùng Provênc. Rượu này có cả loại đỏ và trắng (Vin de pays conteaux varois)

- *Rượu Đức*

+ Rượu Mosele

- Rượu Moselle hầu hết nguyên chất, ít cồn, đóng chai màu xanh
- Rượu ngon nhất: Bercasteler, Piesport Zell, Wiltigen...

+ Rượu Rhine

Còn gọi là rượu "Hocks" mùi rất thơm và trong vắt. Loại này thông thường được đóng trong chai cổ thon nhỏ màu nâu đục

- Rượu đỏ ngon nhất được sản xuất tại vùng Rheingau
- Rượu trắng, độ cồn nhẹ, được sản xuất ở vùng Rheingau
- Vùng Palatinate và Nahevalley sản xuất rượu trắng và đỏ bình dân
- Rượu Liefraunilch là loại rượu Rhein đỏ được pha trộn với chất lượng

hảo hạng

- *Rượu Italia*

+ Thông thường ở nhãn rượu vang của nước Italia có những từ:

- Riserva: Loại rượu có chất lượng ngon hơn
- Classide: Sản xuất ở Tuscany và Piedment
- Vendemmia: Sản xuất bằng loại nho thu hoạch trong năm
- Vino ordinario: Rượu bình dân
- Vino Rose: Rượu màu đỏ
- Vino Nero: Rượu màu đỏ thẫm
- Vine charetto: Rượu đỏ rất nhẹ
- Vino Rosato: Rượu màu hồng
- Vino Bianco: Rượu màu trắng
- Spumante: Rượu có gaz

+ Một số nhãn hiệu rượu Italia chính:

- Rượu vang đỏ: Barbera (Pied mont), Barolo (Pied mont), Ruffino Chianti (Tuscany), Valpolicella (Veneto), Sassala (Lombardy)...

- Rượu vang hồng: Brachetto Rosato (Pied mont), Laerima christi (Campania)...

- Rượu vang trắng: Antinori chianti (Tuscany), Est Di (Lazio), Frascati (Lazio), Monte Fiascone (Lazio), Lacrimachristi (Campanio), Soave Bianco (veneto)...

- *Rượu Tây Ban Nha và Bồ Đào Nha*

+ Rượu vang Tây Ban Nha

Có 5 vùng sản xuất rượu vang chính tại Tây Ban Nha, đó là vùng Rioja, Catalonia, Lamancha, Malaga và Sherry. Từ thường thấy ở các rượu Tây Ban Nha là:

- Reserver: Rượu có chất lượng ngon hơn
- Bodega: là rượu Tây Ban Nha
- Denominacao De Origin: Vùng này luôn đảm bảo chất lượng và nguồn gốc của rượu

+ Rượu vang Bồ Đào Nha

- Một số địa danh sản xuất rượu thuộc vùng núi như: Dours, Dao và Minho

- Rượu hồng nổi tiếng được sản xuất tại Vila Real và rượu mạnh: Porto, Madeirr (vang cường hoá 16 - 22°C).

• *Rượu của các nước châu Mỹ*

Được sản xuất tại các nước Canada, bang California (Mỹ) và Chi lê, Achentina.

+ Rượu vang Canada

- Hầu hết thuộc các loại rượu mạnh như rượu Porto, Sherry
- Rượu được ưa chuộng trên thế giới: D'laura, Ducher, Niaga

+ Rượu vang California

Được đánh giá như rượu Burgundy, Bordeaux, Riesling... Các loại rượu này được phân chia thành:

- Rượu khai vị: Gồm các loại rượu kích thích mạnh như: Sherry, Madeira và Malaga và rượu mùi Vermouth

- Rượu uống khi ăn: Rượu vang trắng có độ cồn từ 10 -> 14% như Sautern California, rượu vang đỏ có chứa độ cồn khoảng 14% như rượu nho California, rượu có ga như Rượu Brut, Sec, Doux...

- Rượu tráng miệng: Đó là những rượu nho Porto, Malaga

+ Rượu vang Chi lê

- Ngon nhất ở các vùng Maipot và Aconlagua.

- Rượu đỏ được sản xuất từ nho của vùng Garbennet, Muscat Graper.

- Rượu trắng được sản xuất từ nho của xứ Riesling và Sauvignon. Rượu Chilcan của vùng Santiago được đóng bình xuất khẩu.

+ Rượu vang Achentina

- Vùng sản xuất rượu: Monde Za Argentina (ngon nhất), San Juan, Ria Kagro, Larioga và Selta

- Rượu đỏ: Carbornat, Vigonon, Merlet
- Rượu trắng: Riesling, Pinot Blanc

b. *Vang bọt (Vang sủi tăm, vang có ga)*

\* Khái niệm

Vang có gaz là loại nguyên chất có chứa cacbon điôxit. Rượu được đóng chai ở nhiều kích cỡ khác nhau, màu sắc khác nhau, có độ cồn khoảng 14% hoặc thấp hơn. Nút chai bằng lie xốp có bịt kín lưới kim loại màu để giữ nút chai khỏi bị bật tung vì áp lực của chất cacbon điôxit, đường và men tiếp tục biến đổi tạo nên CO<sub>2</sub>. Vang có ga thường có màu hồng nhạt, trắng đỏ, được đóng chai với nhiều kích cỡ khác nhau.

\* Các phương pháp sản xuất

Có 2 phương pháp đóng chai rượu trước khi đóng nắp. Những phương pháp này được áp dụng sau khi rượu đóng chai nhưng chưa đóng nút:

- Phương pháp gây men: Người ta bơm khí cacbon điôxit vào từng chai rồi đóng nắp

- Phương pháp champagnoise: Người ta thêm 1 ít đường và men vào rượu để tạo một bước lên men lần thứ 2 trong chai rồi đóng nắp

\* Một số rượu vang bọt

+ Champagnes: Loại rượu này chỉ được sản xuất tại vùng nông thôn nước Pháp theo phương pháp champagnoise. Đây là 1 loại rượu tốt nhất (vua của các loại rượu), ngon nhất thế giới với chất lượng chuẩn mực. Một số loại nổi tiếng trên TG:

- Moet chandon Dom Perrinon

- Charles Heidsieck

- Mum's Gordong Rouge

- Ruinart

+ Các loại rượu sủi bọt khác: Loại rượu này có thể làm theo phương pháp Champagnoise hoặc phương pháp gây men, đặc biệt ở Pháp, Đức, Italia, Úc, Nga và Mỹ. Các loại rượu nổi tiếng:

- Red Sparkling Burgundy (Pháp)

- Asti Spumante (Vùng Piedmont - Ý)

- Casino Sekt (Moselle- Đức)

- Burossa Pearl (Úc)

c. *Vang mạnh (Vang cường hóa)*

Là loại rượu vang nguyên chất được làm mạnh thêm bằng rượu mạnh trong quá trình sản xuất, chủ yếu là rượu brandy để tăng nồng độ cồn, thường có nồng độ alcol từ 17% đến 22% vol vang có vị ngọt, đậm đà nguyên chất và thường bán theo ly nhỏ.

Rượu vang mạnh thay đổi giữa loại ngọt và loại không ngọt. Loại rượu không ngọt có nồng độ cồn cao hơn người ta thường dùng làm rượu khai vị, loại ngọt có nồng độ cồn thấp hơn dùng làm rượu tráng miệng.

Một số nhãn hiệu rượu vang mạnh nổi tiếng như Poirt, Sherry (Tây Ban Nha), Marasala, Madeira (đảo Đại Tây Dương)...

d. *Vang mùi*

Vang mùi là vang nho được cường hóa (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 dùng để khai vị dùng 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 món ăn.

Một số nhãn hiệu vang mùi nổi tiếng như Vermouth và Aperitifs. Vermouth là loại rượu vang nho ngâm với ngải đắng, được gia tăng nồng độ và tăng thêm độ ngọt, hai quốc gia sản xuất chủ yếu loại rượu vang này là Pháp và Ý, với nhãn hiệu nổi tiếng là Dry Martini. Aperitifs là loại rượu vang mùi ngâm với trái cây và dược thảo.

### **6.1.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng rượu vang**

#### **a. Đất**

Người ta thường trồng cây nho để làm rượu vang ở sườn đồi và gần sát bờ sông. Vì đất ở sườn đồi đa phần có đặc điểm giàu chất khoáng, nghèo dinh dưỡng, xốp và giữ nhiệt, thoát nước tốt. Còn mục đích trồng nho sát bờ sông là để gần nguồn nước.

Kinh nghiệm chọn đất trên được phát hiện tình cờ bởi người La Mã. Trong lịch sử, người La Mã nổi tiếng trong việc đi giao thương rất nhiều ở các nước lân cận, trong đó có Pháp và Anh. Khi di chuyển qua dọc theo các con sông, đi đến đâu họ thả các hạt giống nho đến đó, để khi trở về thì họ nhân tiện hái nho mang về đất nước của mình luôn. Họ bất ngờ nhận ra những cây nho mà được trồng ở gần bờ sông, trên các sườn đồi thì tạo ra những giống nho tốt nhất. Đồng thời sau quá trình nghiên cứu, họ nhìn ra được những loại đất có các đặc điểm trên: đất đồi, đất cát, đất đá vôi, đất sỏi, đất sỏi pha cát và đất đá phan.

#### **b. Khí hậu**

Trái đất của chúng ta được chia thành nhiều khu vực dựa theo vĩ độ: xích đạo, nhiệt đới và ôn đới. Cây nho để làm rượu sống tốt nhất ở trong khu vực:

- + Từ vĩ độ 30 đến vĩ độ 50, tương ứng với khu vực ôn đới.
- + Nhiệt độ thích hợp cho cây nho giao động trong khoảng từ 10°C đến 20°C tùy từng vùng.
- + Lượng mưa trung bình từ 500mm/năm đến 700 mm/năm.
- + Số giờ nắng trung bình khoảng 7h/ngày trong mùa nho chín. Đó là loại khí hậu tốt nhất để trồng nho.

#### **c. Loại nho**

Rượu vang được sản xuất từ nhiều loại nho khác nhau, mỗi loại nho lại cho rượu có hương vị khác nhau. Trên thế giới có rất nhiều loại nho khác nhau được dùng để sản xuất rượu, và có một số loại nho chính là: Melot, Cabernet Sauvignon, Pinot noir... Mỗi giống nho có đặc tính và chất lượng khác nhau. Như giống nho Melot sẽ cho bạn hương vị mạnh mẽ và có mùi vị của các loại trái cây như mận đen, anh đào, nhưng với nho Pinot noir, nó sẽ cho hương thơm

nhẹ nhàng, tế nhị, màu sắc tươi mới, đậm đà. Vì vậy, khi sản xuất người ta cần có quy trình lựa chọn giống nho để sản xuất loại rượu vang mong muốn.

Hơn nữa, việc lựa chọn giống nho còn bị ảnh hưởng bởi thổ nhưỡng vùng trồng nho và thời điểm hái nho. Cùng một loại nho, nhưng khi được trồng ở các vùng khác nhau sẽ cho chất lượng nho khác nhau và chất lượng rượu cũng sẽ khác nhau. Với giống nho Cabernet Sauvignon sẽ cho loại rượu thượng hạng khi được trồng ở vùng Bordeaux của nước Pháp.

Nho là cây thân thảo (thân mềm), đa niên (sống lâu năm), thường được khai thác từ năm thứ 4 đến năm thứ 50. Nho càng lớn tuổi có chất lượng cao nhưng năng suất kém. Người ta chủ yếu hái nho và làm rượu vào mùa thu, tương đương với tháng 3, tháng 4 ở Nam bán cầu và tháng 9, tháng 10 ở Bắc bán cầu. Cây nho được trồng ở khí hậu mát cùng với việc thu hoạch vào ban đêm, sáng sớm kết hợp quy trình sản xuất khép kín sẽ tạo được rượu có hương vị đậm đà.

#### *d. Phương pháp sản xuất*

Phương pháp sản xuất nho là một khâu rất quan trọng ảnh hưởng đến chất lượng của rượu vang. Quy trình sản xuất rượu vang như sau:

+ Phân loại, rửa.

- Phân loại những quả hư hỏng do quá trình chín, dập nát trong quá trình vận chuyển.

- Nho được xếp vào băng tải, đi vào máy rửa phun, không khí được quạt gió thổi vào bồn ngâm nguyên liệu giúp cho nước và nguyên liệu đảo trộn đều làm sạch các tạp chất bám trên quả nho.

+ Nghiền, xé và tách cuống

Nho được đưa qua máy nghiền trục vít. Trục nghiền xé sẽ đánh toại nho, tách cuống, hạt ra khỏi phần hỗn hợp dịch bã nho. Phần cuống hạt sẽ tiếp tục được trục nghiền xé đẩy ra ngoài, còn hỗn hợp dịch, bã nho lọt qua các lỗ lưới rồi được trục vít đẩy ra theo chiều ngược lại.

+ Xử lý nhiệt bằng cách đun nóng và giữ nhiệt ở 70°C trong vòng 20 phút.

+ Quá trình ép tách bã.

Hỗn hợp dịch, bã nho sau khi được nghiền xé, tách cuống sẽ được đi qua thiết bị ép. Dưới áp lực, dịch nho sẽ bị tách khỏi tế bào chảy qua các lỗ của tấm lưới bên dưới để đi ra ngoài, còn bã nho sẽ được tháo ra sau mỗi mẻ ép.

+ Lắng cặn

Dịch nho được bơm nhẹ nhàng vào bồn lên men, tránh làm xáo động lớp cặn nặng cho đến khi lớp cặn nặng sắp bị hút theo dịch nho.

+ Lên men

- Chuyển hóa đường thành cồn, CO<sub>2</sub> và một số sản phẩm trao đổi khác.

- Chủng nấm: *saccharomyces cerevisiae*, với mật độ trong dịch nấm men cho vào dịch nho trong quá trình lên men là 100 triệu tế bào/ml dịch nho, và tỷ

lệ dịch nấm men so với dịch nho là 2% thể tích.

+ Làm trong rượu bằng cách tách bã, xác nấm men ra khỏi rượu vang non, làm trong rượu

+ Sau khi lên men, rượu được đem thanh trường được cho qua các thùng gỗ sồi để ủ trong một thời gian. Nhiệt độ ủ là 15<sup>0</sup>.

+ Lọc

Loại bỏ cặn tạo ra trong quá trình ủ, nhằm hoàn thiện sản phẩm trước khi đi vào quá trình chiết rót.

Tiến hành ngay sau khi rượu được lưu trữ sẽ được đưa qua thiết bị lọc đĩa, gồm các đĩa xếp song song nối với nhau qua trục thẳng đứng, trên mỗi đĩa có phủ lớp chất trợ lọc

+ Đóng chai:

Lọc cặn trước khi đóng chai.

#### **6.1.4. Bảo quản rượu**

+ Nơi cất giữ, bảo quản phải luôn sạch, thông thoáng, khô ráo. Nhiệt độ kho chứa phải luôn luôn phù hợp với loại rượu chứa trong kho:

- Vang hồng và trắng: Khoảng 10<sup>0</sup>C.

- Vang đỏ: Khoảng 18<sup>0</sup>C.

+ Các loại rượu phải xếp theo từng hạng riêng biệt, theo cỡ chai, chủng loại khác nhau. Về cơ bản tất cả các loại rượu nguyên chất phải được xếp đặt theo hàng ngang, nhưng rượu có chất lượng không cao phải được xếp thẳng đứng để tránh rượu tiếp xúc với mặt nút chai phía trong.

#### **6.1.5. Phục vụ rượu vang**

##### *a. Nhiệt độ*

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<sup>0</sup>C đến 10<sup>0</sup>C. Vang đỏ ít tuổi giữ nhiệt độ trong hầm rượu 12<sup>0</sup>C như vang Bourgogne. Vang Bordeaux thích hợp với nhiệt độ phòng lạnh từ 16<sup>0</sup>C đến 18<sup>0</sup>C.

Vang trắng loại nặng, ít tuổi giữ nhiệt độ trong hầm rượu khoảng 12<sup>0</sup>C. Vang dịu uống lạnh từ 8<sup>0</sup>C đến 10<sup>0</sup>C. Vang sủi tăm uống lạnh từ 4<sup>0</sup>C đến 6<sup>0</sup>C.

Đối với rượu vang trắng và vang sủi tăm trước khi uống thì phải ướp lạnh trước một đến hai giờ trong tủ lạnh. Rượu vang có thể để trong tủ lạnh trong vòng hai tuần nhưng không được để lâu hơn, vì sẽ làm rượu vang biến chất và mất mùi. Những nhà hàng tiêu thụ mạnh loại rượu vang này, thường ướp sẵn vang. Tuyệt đối không được ướp rượu 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 rượu vang vào tủ lạnh thì giữ nhiệt độ của rượu vang bằng cách thả vào

xô đá.

*b. Ly*

Khi sử dụng ly để uống rượu vang, phải dùng ly đúng kiểu dáng không những thể hiện sự tinh tế, chuyên nghiệp của quầy bar mà còn giúp cho người uống thưởng thức được trọn vẹn hương vị của đồ uống.

+ Ly rượu phải có chân đế cầm sao cho hơi ấm của tay không làm ảnh hưởng đến chất lượng rượu khi uống. Trên miệng ly phải có một đường cong mỏng để góp phần giữ được hương vị rượu.

+ Ly phải đủ lớn để đựng rượu khi uống.

+ 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.

*c. Trình bày rượu*

+ Làm lạnh rượu vang bằng cách thả vào xô đá.

+ Để xô đá vào giá treo và đưa lên bàn phía phải chủ tiệc.

+ Sử dụng khăn phục vụ để cầm chao rượu cho chủ khách xem rượu, mào chai rượu ngửa lên trên để cho khách có thể nhìn thấy.

*d. Mở nút chai*

+ Dùng mũi dao ở cái mở nút chai cứa đứt lá thiếc ở phía dưới cổ chai

+ Dùng khăn lau khô, lau sạch phía cổ chai và nút chai

+ Dùng dụng cụ mở nút chai cắm mũi nhọn vào nút và vặn vòng rồi từ từ kéo nút lên.

*e. Phục vụ khách:*

+ Khi rót đứng bên phải khách, chân phải đưa sát vào bàn giữa khoảng cách 2 ghế, chân trái duỗi ra phía sau, người hơi nghiêng về khách.

+ Khoảng cách từ miệng chai đến miệng ly là 2cm, từ từ rót đủ lượng rượu vào ly. Nếu vang đỏ lượng rượu không quá 1/2 ly, nếu vang trắng lượng rượu từ 1/2 đến 2/3 ly.

+ Tránh cho rượu rót xuống bàn, xoay nhẹ 1/3 vòng chai từ phải sang trái khi nâng cổ chai (ngừng rót).

+ Tiếp tục đi từ phải sang trái (chiều kim đồng hồ) để phục vụ khách tiếp theo.

+ Khi rót rượu ở chai to, đặt chai vào lòng bàn tay phải, tay trái cầm khăn đã gấp đỡ cổ chai ở phía dưới, sau khi rót xong nâng chai rượu lên xoay nhẹ, đẩy khăn lên lau miệng chai.

+ Khi rót rượu vang đỏ ở giỏ, tay phải đặt qua chai, dùng những ngón tay giữ chặt giỏ.

+ Khi rót rượu từ bình, dùng tay phải cầm cổ bình, ngón trỏ để dọc bình.

**6.1.6. Thử và nhận biết rượu vang**

Rượu vang như một loại gia vị, nước chấm trên bàn tiệc, nếu như rượu vang trắng được ví như một ly nước chanh chua thanh thì vang đỏ được ví với ly

cà phê sữa nồng nàn. Do đó, cần phải hiểu rõ món ăn nào hợp với các loại rượu nào, rượu phải hợp với màu sắc và hương vị của món ăn. Vì vậy, chọn các món ăn đi kèm với các loại rượu vang cũng dựa theo nguyên tắc này.

Đối với vang trắng, chứa chiều axit sẽ phá vỡ và đi xuyên qua các phân tử chất béo, tạo ra sự cân bằng cho món ăn thì món ăn thích hợp nhất sẽ là các món hải sản (đặc biệt là cá, hào...), các món hấp, salad, các món nhiều chất béo.

Đối với vang đỏ, nhờ sở hữu hàm lượng chất tanin tạo ra vị chát, gắt và nồng nên thích hợp với các món có nhiều gia vị hơn hoặc các món thịt đỏ giúp thịt có cảm giác mềm, nhiều nước và ngọt hơn trong miệng.

Đối với vang hồng, các giá trị axit và tanin đều ở mức trung bình nên khá dễ tính khi chọn "cặp bài trùng" cho mình. Nhưng ngon miệng nhất với loại rượu này là các món ăn nhẹ nhàng, không ngấy mỡ.

Vì thế, không có nguyên tắc cứng nhắc rằng, nhất thiết món này thì phải uống cùng loại rượu kia mà còn dựa trên bản chất mùi vị của món ăn đó. Không phải lúc nào cá hay hải sản cũng ăn cùng với rượu vang trắng, nếu nó được nấu với nhiều gia vị thì vang đỏ có lẽ sẽ hợp lý hơn cả. Tuy nhiên, có một số món ăn không phù hợp với rượu vang như các món salad (có chứa dấm chua), trứng, các món tráng miệng ngọt có chứa socola...

#### *a. Thử rượu*

Chất lượng của rượu vang được nhận biết qua màu sắc, độ sánh, hương thơm, độ tuổi, nồng độ, vị ngọt, chát của vang.

- + Màu sắc của vang (áo của vang)
  - Vang tốt: Sáng, óng ánh và có màu hồng ngọc hoặc đỏ thắm
  - Vang kém chất lượng: Màu tái, tối, có vẩn đục
- + Mùi vị
  - Vang tốt: Đậm đà, dịu, có vị ngọt và có vị hương liệu
  - Vang kém chất lượng: chua
- + Hương vị (Còn gọi là "bó hoá" hoặc "mùi của vang")
  - Vang tốt: Thơm
  - Vang kém chất lượng: Hương nhạt

Rượu vang là loại rượu mang tính chất thưởng thức, chính vì vậy mà không phải ai cũng biết uống rượu vang đúng cách. Khi uống rượu vang, người thưởng thức phải biết cách chọn rượu và cách uống rượu. Cách thưởng thức rượu vang theo 5 bước (5 S) là cách để uống rượu vang đúng cách.

- See (Ngắm nhìn): Rượu được rót ra một ly thủy tinh mỏng trong veo và không quá 1/2 ly để thấy màu sắc, độ đậm đặc, độ sánh cũng như độ kết dính của rượu. Đối với những loại vang đỏ cao cấp để lâu năm, chất lượng vẫn hoàn hảo (loại này rất hiếm và rất đắt) thì thường có màu đỏ nâu, những loại thông dụng và ít năm hơn thường có màu đỏ ruby.

- Swirl (Lắc nhẹ): Lắc nhẹ ly cho rượu sóng sánh lên thành ly để quan sát,



để ngửi mùi thơm của rượu và để quan sát kỹ hơn độ kết dính của rượu.

- Smell (Ngửi): Sau khi rượu được lắc nhẹ sánh lên thành ly và từ từ trôi xuống, người thưởng thức đưa lên mũi ngửi lướt qua một lần để cảm nhận hết hương vị đặc trưng và hoàn toàn thiên nhiên chỉ có ở rượu vang. Người thưởng thức rượu sẽ ngửi thấy mùi hương đặc trưng hoàn toàn từ thiên nhiên, đó là mùi từ nho, táo, vani hay một vài loại hoa quả nào đó.

- Snap (Ném): Sau khi cảm nhận bằng thị giác, khứu giác, cảm giác thì người thưởng thức rượu vang bắt đầu cảm nhận rượu vang bằng vị giác. Uống một ngụm rượu, dùng lưỡi đảo rượu quanh vòm miệng để cảm nhận hết hương vị rượu và cho một chút không khí tràn vào miệng để vị rượu đậm đà hơn. Đôi khi trong những tiệc ném rượu, sẽ bắt gặp hình ảnh một người sành rượu mắt lim dim, ngửa cổ ra phía sau, bởi đó là một cách cảm nhận hương vị rượu vang tốt nhất, hãy để những giọt rượu từ từ lan tỏa khắp lưỡi trước khi vào cuống họng.

- Savour (Nhấm nháp): Sau khi ném rượu, có thể cảm nhận, đánh giá được hương vị của rượu vang còn đọng lại sau khi uống. Có thể là vị chát nhẹ, chát nồng hơn hay cũng có thể là vị ngọt khó tả, thoáng nhẹ mà ta không thể nắm bắt. Và cũng chỉ trong bước này, sẽ nổi lên hương vị của mật ong, vani, hương vị đặc trưng của cây cỏ thiên nhiên hiện diện trong rượu vang, mùi hương dịu dàng lan tỏa quyện với vị hơi cay nồng.

#### *b. Nhận biết rượu vang*

+ Nhận biết tên rượu, dòng rượu

- Tên rượu thường chữ in to, nằm chính giữa nổi bật ở nhãn mác chai rượu.

- Dòng rượu thường in chữ nhỏ nằm ở vị trí không cố định trên nhãn mác chai.

+ Nồng độ, dung tích

- Nồng độ thường ghi ở góc dưới bên phải nhãn chai.

- Dung tích thường ghi ở góc dưới bên trái nhãn chai.

+ Màu sắc, mùi vị

Màu thực tế nhận biết qua thị giác, mùi vị cũng thường được ghi chữ nhỏ trên nhãn mác chai.

+ Nước sản xuất, hãng sản xuất

- Nước sản xuất thường ghi phía dưới chính giữa chai rượu

- Hãng sản xuất thường ghi phía trên nhãn mác chai (có hãng còn dập nổi tên trên vỏ chai)

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

- Dry: Hàm lượng đường vài g/l

- Sec: Nặng

- Demisec: Hơi nặng
- Moelleux: Sủi tăm
- Doux: Dịu
- Demidoux: rất ngon
- Liqueureux: Rất dịu

## 6.2. Rượu mùi (Liqueur)

### 6.2.1. *Khái niệm*

Vào thời Trung Cổ, ở các tu viện của Pháp và của Italia đã chế ra một loại đồ uống với mục đích chữa trị bệnh bằng cách kết hợp giữa rượu với các loại hương thảo. Đồ uống này ra đời có tên là “Liqueur”. Chữ này có nguồn gốc từ chữ Latin “Liquefacere”, có nghĩa là nấu chảy.

Rượu mùi (Liqueur) là loại đồ uống pha chế có chất rượu, làm bằng cách kết hợp giữa rượu 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.

Thông thường Liqueur được pha tối thiểu lượng đường 100g/1l. Nếu Liqueur được gọi là creme thì lượng đường khoảng 250g/l. Riêng creme cassis lượng đường 400-450g/l.

Hiện nay người ta vẫn thường 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%- 55% Vol, ngọt thơm đặc trưng của từng loại.

Ngày nay rượu mùi được sản xuất khắp mọi nơi trên thế giới, và là một sản phẩm nổi tiếng trong các nhà hàng quầy bar. Thường được dùng để uống vào cuối bữa ăn (khi ăn tráng miệng). Rượu mùi cũng được pha trộn vào các món ăn để tăng thêm hương vị.

### 6.2.2. *Những nguyên liệu chính để sản xuất Liqueur*

Có 3 thành phần chính để sản xuất “Liqueur”, đó là rượu mạnh, những chất hương liệu và những chất xúc tác tạo ngọt:

- Rượu nền là các loại rượu mạnh tinh khiết, phổ biến thường dùng là Cognac, Whisky, Rum, rượu gạo...

- Những chất hương liệu gồm có nhiều loại cây thảo mộc, hoa quả và hương vị dùng để pha chế Liqueur. Các loại và các tỷ lệ của các loại hương vị phụ thuộc vào loại Liqueur cần pha chế. Có một số loại quả thường dùng pha chế rượu mùi mơ, chuối, anh đào, dứa, lê, cam, dâu... Những loại thảo mộc và hương thơm dùng để pha chế: Bạch thảo (Agelica), cam thảo (Roots), rễ cây, quế chi (Cloyes), củ gừng, hạnh nhân, hạt cây phòng phong (Carriander - seeds), chất vani (Vinilla), bạc hà, vỏ chanh...

- Những chất xúc tác ngọt (Sweetening agents) thường là sirô đường được dùng làm cho Liqueur có độ ngọt và những chất khác như đường hoặc mật ong.

Ngoài những nguyên liệu cơ bản đó, còn có các chất xúc tác làm cho Liqueur có màu sắc. Thông thường các loại rượu mùi được tạo màu từ các nhân tố tạo mùi như vỏ cây, vỏ trái cây, rễ cây... Tuy nhiên có một số loại được tạo màu bằng phương pháp nhân tạo (Blue Curacao).

### **6.2.3. Phương pháp sản xuất**

Có 3 phương pháp để sản xuất rượu mùi phổ biến trên thế giới hiện nay, đó là:

- + Phương pháp pha chế: Infusion
- + Phương pháp lọc: Percolation
- + Phương pháp chưng cất: Distillation

#### **a. Sản xuất Liqueur hoa quả bằng phương pháp pha chế**

Hoa quả được ngâm với rượu mạnh trong bình cho tới khi hoa quả ngả màu có mùi thơm (khoảng từ 6 đến 8 tháng).

Cho thêm đường và màu xanh tự nhiên thành màu của rượu mùi.

Sau khi các nguyên liệu đã hòa quyện với nhau theo đúng tiêu chuẩn thì đem rượu lọc và ủ trước khi đóng chai.

#### **b. Sản xuất Liqueur thảo mộc bằng phương pháp lọc**

Cây hương thảo được đặt lên trên miệng thùng rượu mạnh. Rượu mạnh trong thùng rượu được bơm phun lên trên mặt cây hương thảo và chảy xuống đáy thùng. Quy trình này quay vòng liên tục làm cho cây hương thảo ngấm rượu và rượu đã có vị ngọt, có mùi thơm và có màu.

Rượu ngấm hương vị được cho thêm đường và ủ trong thùng. Rượu được lọc trước khi đóng chai.

#### **c. Sản xuất Liqueur thảo mộc bằng phương pháp chưng cất:**

Rượu mạnh trộn với cây hương thảo để trong thùng một thời gian cho ngấm đều. Hợp chất này được lọc cất.

Nước cất lọc này có vị ngọt, có hương vị và màu sắc. Cho thêm đường để tạo được rượu mùi thảo mộc.

Ủ rượu trong 1 thời gian rồi lọc kỹ trước khi đóng chai.

### **6.2.4. Một số loại rượu mùi**

Rượu mùi được coi là rượu bổ nếu biết dùng điều độ. Ngoài ra, phần lớn rượu mùi thường dùng để pha chế cocktail. Có rất nhiều loại rượu mùi khác nhau trên thế giới hiện nay:

+ Bailey's Irish Cream: Rượu mùi kết hợp giữa whisky, cream, dừa, chocolate, coffee, . . .

+ Midori: Rượu mùi dưa (nhiều loại dưa) đặc sắc của Nhật có màu xanh lá cây nhạt.

+ Sambuca: Rượu mùi từ hoa sambucus nổi tiếng của Italia, trong suốt, không màu và thơm.

+ Strawberry Liquor: Rượu mùi dâu tây màu đỏ rất đẹp và thơm.

+ Advocaat: Rượu mùi kết hợp giữa Brandy và lòng đỏ trứng gà (eggfolks), cream và đường. Tương tự như Bailey's, Advocaat thường dùng pha chế thức uống cho nữ như cocktail mang tên Snow Ball.

+ Curacao: Rượu mùi sản xuất từ Cognac kết hợp hương thơm của vỏ cam. Loại curacao có 3 màu dùng cho chế biến nhiều loại cocktail có hiệu ứng màu sắc: blue curacao, orange curacao và white curacao (còn gọi là Triple sec).

+ Manago Liquor: Rượu mùi xoài có màu vàng tươi.

+ Maraschino: Rượu mùi quả anh đào, không màu, trong suốt, xuất xứ từ Italia.

+ Coffee Liquor: Rượu mùi cà phê. Tên này dùng chung cho nhóm rượu từ cà phê, chỉ có 2 thương hiệu lừng danh thế giới có tên riêng: Kahlúa (Mexico) và Tia Maria (Jamaica).

+ Apricot Brandy: Rượu mùi sản xuất từ Brandy và quả mơ, có màu vàng cam.

+ Malibu: Rượu mùi dừa kết hợp Rum trắng xuất xứ từ Nam Mỹ.

+ Creme De Cacao: Rượu mùi chocolate đặc sắc kết hợp vanilla, rất nổi tiếng với cocktail mang tên Grasshoper và Brandy Alexandre.

+ Benedictine: Rượu mùi thảo mộc kết hợp nhiều loại vỏ cây, rễ cây, độc quyền của Pháp.

+ Creme De Cassis: Rượu mùi quả dâu rừng đen (Black Currant).

+ Drambuie: Rượu mùi rất thơm kết hợp giữa whisky của Scotland, mật cây và vài loại thảo mộc.

+ Grand Marnier: Rượu mùi độc quyền của Pháp do kết hợp giữa Cognac và vỏ cam. Điểm đặc biệt của Brand Marnier là chai hình hồ lô.

+ Peach Liquor: Rượu mùi quả đào với món cocktail nổi tiếng Sex On The Beach.

+ Parfait Amour: Rượu mùi đặc sắc màu tím violet sản xuất từ vỏ cam, vỏ chanh, vanilla và nhiều loại thảo mộc.

+ Cherry Brandy: Rượu mùi sản xuất từ Brandy và quả anh đào, có màu đỏ gọi cảm.

+ Cream De Banane: Rượu mùi màu vàng nhạt có mùi thơm của chuối.

+ Campari: Rượu mùi màu đỏ rực rỡ, độc quyền của Italia, có vị nhẵn và mùi quinine (quinine là 1 chất dùng trong chế tạo thuốc chống sốt rét).

+ Dooley's: Rượu mùi độc quyền của Đức, sản xuất từ Vodka, cream và quả toffee (loại quả dùng sản xuất kẹo toffee nổi tiếng).

+ Galliano: Rượu mùi sản xuất từ hạt ani lừng danh của vùng Milan (Italia), có màu vàng nhạt và mùi rất thơm.

+ Passion Fruit Liquor: Rượu mùi sản xuất từ chanh dây (hay còn gọi là quả lạp tiên).

+ Creme De Menthe: Rượu mùi chung cất từ lá bạc hà. Loại rượu mùi này

có 2 màu đặc trưng: trắng và xanh.

+ Cointreau: Rượu mùi độc quyền của Pháp, sản xuất từ vỏ cam. Đặc trưng hình dáng chai rượu là hình vuông.

Việt Nam cũng là một nước sản xuất được rượu mùi, các loại rượu mùi được dùng phổ biến trên thị trường hiện nay bao gồm các loại rượu như: cam, táo, mận, chanh, mơ mật ong, chuối, táo mèo, cà phê, thanh mai, rượu gừng...

#### **6.2.5. Phục vụ rượu mùi**

+ Chọn ly thích hợp: Đối với loại rượu mùi có nồng độ cồn thấp thì uống bằng ly Long drink, còn các loại rượu mùi có nồng độ cồn uống bằng ly Short drink.

+ Mở nút chai: Trước khi mở rượu phải lau chai và khi mở không để rượu bắn ra ngoài.

+ Rót rượu: Khi rót nhãn chai phải hướng về phía khách và rót xoay cổ chai để khỏi bị rót ra ngoài. Sau đó lấy khăn lau miệng chai và đóng nắp chai rượu lại

+ Phục vụ khách:

- Nếu khách ngồi tại quầy bar thì đặt ly vào lót ly và phục vụ ngay trước mặt khách

- Khách ngồi tại bàn thì đặt ly vào khay rồi mang ra cho khách. Nếu khách uống với đá thì cho đá vào ly trước khi rót.

### **6.3. Rượu mạnh**

#### **6.3.1. Khái niệm**

Rượu mạnh là loại rượu sau khi nguyên liệu được cho lên men thì đem chưng cất bằng thiết bị chưng cất (nồi chưng cất, máy chưng cất)

Nguyên tắc của việc chưng cất rượu dựa trên sự kiện rượu bốc hơi ở 78,3°C. Khi một chất lỏng chứa rượu nếu được đun nóng đến 78,3°C thì rượu bốc hơi. Hơi rượu được làm lạnh sẽ ngưng tụ thành rượu.

Các loại rượu mạnh gồm 6 chủng loại: Brandy, Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Tequila.

#### **6.3.2. Các loại rượu mạnh**

##### **a. Rượu Brandy**

##### **\* Khái niệm**

Brandy là loại đồ uống có cồn được chưng cất từ các loại nước nho lên men và được để lâu trong thùng gỗ. Hiện nay Brandy là tên gọi chung cho tất cả các loại rượu mạnh được chưng cất từ trái cây, còn nếu dùng những loại trái cây khác thì từ Brandy sẽ kèm theo tên của trái cây như Brandy táo (Apple Brandy), Brandy lê (Brandy Poire)...

##### **\* Phương pháp sản xuất**

Nho sau khi thu hoạch được lựa chọn và ép lấy nước và cho lên men tự nhiên trong 2 tuần.

Sau đó người ta đem chưng cất 2 lần, chưng cất lần thứ nhất trong khoảng 12 giờ và lần thứ 2 cũng trong khoảng ấy (Lần thứ nhất chưng cất được rượu có độ cồn khoảng 30%, lần thứ 2 được rượu có độ cồn khoảng 70%). Trung bình cứ 10.000l nước nho sau 2 lần chưng cất sẽ lấy được khoảng 700l rượu chính phẩm có hàm lượng rượu từ 70 - 72% và 500l thứ phẩm 30%.

Rượu được thành trưởng (ủ) trong những thùng gỗ và để ở nơi thoáng với mục đích cho rượu hấp thụ oxi qua thớ gỗ, còn gỗ thì hấp thụ rượu, tạo màu sắc. Theo thời gian màu rượu thay đổi và cuối cùng có màu hổ phách. Đồng thời trong quá trình lưu trữ, thùng gỗ cũng tạo cho rượu một hương vị thoả mộc đậm đà. Thời gian khoảng 4 năm, sau đó được đưa vào hầm. Nhiệt độ ở hầm rượu rất quan trọng: nếu thấp hơn quy định thì nhạt rượu, nếu cao hơn thì rượu sẽ bị thất thoát do bốc hơi nhiều.

Cuối cùng là việc pha trộn, đây là nhiệm vụ của những người phụ trách tạo ra chất lượng, hương vị của từng loại rượu. Họ căn cứ vào mắt nhìn, mũi ngửi và lưỡi nếm. Họ căn cứ vào hương vị, màu sắc, tuổi rượu để đánh giá chất lượng và đi đến quyết định nên pha trộn thế nào. Thường pha trộn nhiều loại có thời gian thành trưởng khác nhau. Cứ mỗi lần pha trộn thì phải chờ một thời gian dài để rượu hoà đồng rồi mới tiếp tục pha trộn đến lần kế tiếp.

#### \* Các loại rượu Brandy

Trên thế giới có nhiều nước sản xuất rượu brandy như Pháp, Đức, Mỹ, Italia, Australia... Nhưng nổi tiếng nhất chỉ có Brandy được sản xuất tại vùng Cognac và Armagnac thuộc miền Tây Nam nước Pháp.

##### - Rượu Cognac

Đây là loại rượu mạnh duy nhất có ở vùng Charente. Đây là vùng sản xuất rượu cognac nổi tiếng của Pháp. Không một loại cognac nào được bán ra mà không đủ thời gian thành trưởng ít nhất là 2,5 năm.

Vùng được chia thành 6 tiểu vùng: Grande Champagne, Petite Champagne, Bois Ordinaries, Borderies, Fins Bois and Bons Bois. Chất lượng của Cognac không chỉ đặc biệt ở từ quá trình chưng cất rượu mà còn từ sự kết hợp lớp đất trồng tốt, khí hậu và các điều kiện tự nhiên khác. Loại nho được dùng để sản xuất Cognac là Ugni Blanc, Folle Blanche và Colombard. Nho được hái, ép, lên men. Sau đó cho vào bình chưng cất đập nút, để vỏ và cuống. Qua hai lần cất, độ rượu đạt 70%, được cho vào thùng chứa làm bằng gỗ cây cao su lấy từ rừng Limousin hoặc Tronçais. Các thùng gỗ này phải để ngoài trời khoảng 4 năm để chất tannin trong gỗ giảm bớt. Thời gian cho rượu Cognac trưởng thành dài hay ngắn tùy theo chất lượng yêu cầu của Cognac sản phẩm. Tối thiểu là 18 tháng, tối đa thì vô kể, có khi tới 50 -70 năm. Loại Cognac lâu năm nhất, quý nhất được để ở các vị trí đặc biệt trong hầm gọi là “thiên các” (lầu trời - paradis).

Cuối cùng Cognac được đem ra hoà trộn và đóng chai. Bất cứ loại Cognac

nào cũng được hoà trộn bởi các loại Cognac năm tuổi khác nhau, vụ nho khác nhau, loại nho khác nhau. Bởi vì không có gì xác định rõ được tuổi của Cognac, ngành công nghiệp này đã sử dụng một số từ ngữ để phân loại Cognac. Cần chú ý rằng các từ ngữ này không mang tính pháp lý chuẩn xác

Chất lượng của rượu được thể hiện qua các ký hiệu:

- ☆☆☆ hoặc VS: Được thành trưởng dưới 4,5 năm
- V.O (Very old), V.S.O.P (Very Superior old pale), RESERVE: Được thành trưởng từ 4,5 đến 6,5 năm
- NAPONEON, X.O (Extra old), Extra, HORS D' AGE: Được thành trưởng trên 6,5 năm.

Một số loại rượu cognac nổi tiếng: Couston, Hennessy, Remy Martin, Martell, Camus, Otard...

+ Rượu Armagnac

Vùng Armagnac có 3 khu vực trồng nho là Bas Armagnac, Haut Armagnac và Tenarigne. Tại đây có những nhà sản xuất Brandy nổi tiếng như: Lafontan, J. Dupeyron, Domaine...

Phương pháp sản xuất brandy Armagnac khác với Brandy Cognac là khi lên men nước nho thì để luôn cả vỏ và chỉ chưng cất 1 lần. Do đó hàm lượng rượu tinh khiết chỉ khoảng 53% theo thể tích. Gõ đóng thùng rượu dùng gỗ sồi màu nâu sậm để sự biến đổi màu có phần nhanh hơn.

Một số ký hiệu thể hiện chất lượng rượu:

- Armagnac ba sao (Three Star): Armagnac ba năm tuổi
- V.S.O.P: ít nhất 4 năm tuổi trong thùng gỗ
- Extra, Napoleon, X.O: Loại 5 năm tuổi trong thùng gỗ
- Hors d'age: Loại đã ít nhất 10 năm tuổi

Một số thương hiệu rượu Armagnac nổi tiếng: Chabot, Sembé, Samalens...

+ Rượu Brandy Mỹ: Có cách đây 200 năm ở California. Rượu có hương vị nho rất đậm. Sau chưng cất được thành trưởng trong thùng gỗ cao su ít nhất là 2 năm. So với Brandy châu Âu thì Brandy Mỹ có nhiều vị quả và dịu.

#### \* Cách phục vụ rượu Brandy

- Uống nguyên chất: Sử dụng ly Brandy.
- Uống kết hợp với đá, soda, nước, coke..., sử dụng ly Rock.
- Làm nguyên liệu trong pha chế cocktail như Sidercar, Alexander,...

#### b. *Rượu Whisky*

##### \* Khái niệm

Whisky có nguồn gốc từ Tây Ban Nha và truyền đến Ailen đầu tiên. Sau đó, các tu sĩ người Ailen trên đường truyền giáo đã mang nghề làm rượu đến Scotland. Tại đây hương vị Whisky được gia tăng nhờ có nguồn nước được lấy từ núi đá hoa cương và được lọc qua than bùn nên thơm ngon và êm dịu tuyệt

vòi.

*Whisky là loại rượu mạnh được chưng cất từ dung dịch lên men rượu gạo mạch nha và ngũ cốc và được thành trưởng trong thùng gỗ.*

Whisky được coi là một loại đồ uống rất quan trọng trong kinh doanh ăn uống, được nhiều khách ưa chuộng. Rượu Whisky có thể được trực tiếp hoặc rót trên đá để uống và cũng thường được dùng để pha cocktail.

\* Những nguyên liệu cơ bản để sản xuất Whisky

Những nguyên liệu cơ bản để sản xuất rượu Whisky bao gồm:

+ Gạo (ngũ cốc): Lúa mì, lúa mạch, ngô...

+ Men: Bằng 1 loài khuẩn lên men.

+ Nước (có thể là nước khoáng).

\* Phương pháp sản xuất một số loại rượu Whisky

Dựa vào những nguyên liệu cơ bản thì mỗi loại rượu Whisky lại có phương pháp sản xuất khác nhau để tạo nên hương vị từ những nguyên liệu và phương pháp sản xuất đặc trưng của từng vùng miền. Một số loại rượu Whisky nổi tiếng trên thế giới như Whisky Scotch, Whisky Ailen (Irish Whisky), Whisky Canada, Whisky Mỹ...

+ Whisky Scotch

- Đây là loại rượu được sản xuất từ ngũ cốc, nhưng chủ yếu là đại mạch (lúa mì).

- Đại mạch ngâm trong nước 2 ngày rồi vớt ra, đem trải mỏng trên nền phẳng cho mầm phát triển. Trong quá trình ngâm, tinh bột của đại mạch chuyển hoá thành đường.

- Cho mầm nha vào nồi, sấy khô bằng lửa than bùn để mầm nha ngừng phát triển, đồng thời hấp thu khói than, tạo hương.

- Mầm nha được xay nhỏ trộn với nước sôi, khuấy kỹ rồi cho lên men và đem chưng cất 2 lần. Công việc phức tạp nhất là ở lần chưng cất thứ 2 phải tách ra cho được lượng rượu đầu và cuối mà chỉ lấy lượng rượu giữa để có hàm lượng cồn khoảng 68% và đạt hương vị quy định.

- Cho rượu vào thùng gỗ để thành trưởng ít nhất 3 năm. Loại Whisky cao cấp có thời gian thành trưởng từ 15- 20 năm.

- Nhiều nhà sản xuất dùng ngô thay thế đại mạch (Grain Whisky), giá thành rẻ hơn nhiều nhưng phải chưng cất nhiều lần.

- Các vùng sản xuất Whisky nổi tiếng: Highland, Lowland, Campbeltown và Island. Các nhãn hiệu: Ballantine, Chivas Regal, Johnnie walker...

+ Whisky Ailen (Irish Whisky)

- Đại mạch sao khô, trộn đều với 1 lượng nhỏ mầm nha rồi cho vào thùng lớn nghiền thành bột và trộn với nước sôi. Sau đó cho lên men và đem chưng cất 3 lần mới thành Whisky.

- Thời gian thành trưởng trong thùng phải ít nhất 5 năm, để có chất lượng



cao phải 12 năm.

- Whisky Ailen nổi tiếng như John Jameson's, old Bushinills, Power Son...

+ Whisky Canada

- Đây là loại rượu có nồng độ cồn nhẹ, ở Canada thường gọi là rượu "Rye" vì nguyên liệu dùng lúa mạch đen nhưng thực tế chủ yếu là ngô, chỉ 1 phần nhỏ là lúa mạch đen.

- Luật pháp ở Canada quy định Whisky phải thành trưởng trong thùng gỗ cao su ít nhất 3 năm. Sau khi thành trưởng rượu có màu vàng nhạt, vì vậy ở lần pha trộn cuối cùng thường được cho thêm caramen để tạo thành màu xẫm hơn.

- Nhãn hiệu nổi tiếng: Black Velvet, Canadian Club, Seagram's.

+ Whisky Mỹ

- Ở Mỹ thường gọi là Whiskey (trên nhãn có thêm chữ E) được sản xuất trực tiếp từ lúa mạch, mì, ngô, gạo hoặc là 1 loại Whisky pha trộn.

- Nổi tiếng là Whiskey Bourbon chủ yếu làm từ ngô (51%), độ cồn 40% được thành trưởng trong thùng gỗ sồi ít nhất là 2 năm. Rượu có màu vàng chanh và hương thơm dịu.

*c. Rượu Rum*

\* Khái niệm

Rượu Rum là thứ đồ uống qua chưng cất từ loại mía đường và được ủ theo đúng quy trình. Rượu Rum có nguồn gốc từ Ấn Độ và Trung Hoa thời cổ đại, sau đó theo chân con người hành trình về phương Tây. Đến thế kỷ thứ 17, rượu Rum tiếp tục được những người nô lệ tại các đồn điền mía vùng Carribean sản xuất. Sau đó, rượu Rum gắn liền với những tên cướp biển - những người có công mang Rum đến với thế giới.

Trải qua gần 4 thế kỷ, rượu Rum đã lan rộng và phát triển ở khắp các quốc gia, châu lục trồng mía với sự đa dạng và hương vị đặc trưng khác nhau như Jamaica, Cuba, Puerto Rico, Columbia và Guinna...

Hiện nay, cái tên sử dụng cho rượu Rum dựa trên nơi nào rượu Rum được sản xuất. Cho loại rượu Rum làm từ các địa phương nói tiếng Tây Ban Nha, thì người ta gọi là "*Ron*". Trong khi đó, các quốc gia sản xuất rượu Rum nơi nói tiếng Pháp thì gọi là "*Rhum*".

\* Phương pháp sản xuất

+ Làm mật mía

Mía sau khi thu hoạch được cắt ra, làm sạch và ép lấy nước. Sau đó, nấu lên và làm lạnh cho đến khi thu được sirô đậm đặc và tối màu. Cho sirô mía vào máy quay ly tâm đến khi các tinh thể đường hình thành và được tách ra khỏi hỗn hợp, dung dịch còn lại có màu tối, ngọt gọi là mật mía.

+ Lên men

Mật mía được hòa loãng với nước để giảm độ đậm đặc của đường. Sau đó

cho lên men trong khoảng 24 – 36 giờ đối với loại rượu Rum nhẹ, khoảng 12 ngày trở lên đối với loại rượu Rum nặng.

+ Chung cất

Hỗn hợp khi lên men xong được chưng cất 2 lần liên tiếp và thu được rượu có nồng độ cồn khoảng 90%.

\* Một số nhãn hiệu Rhum nổi tiếng

+ Puerto Rico: Puerto Rican Rhum nếu thành trưởng trong thời gian 1 năm thì có màu vàng nhạt, vị dịu. Thành trưởng trong 3 năm thì ngả màu kim (Gold Rum). Thành trưởng trên 6 năm vừa dịu vừa đậm màu gọi là Vieux Rum. Bacardi là nhãn hiệu Rum được dùng nhiều nhất trong pha chế cocktail.

+ Jamaica: Rum jamaica có Captain Morgan, Jamaica Rum (Gold label và Black label), Lamb's Navy Rum... Rum Jamaica có vị gắt, mùi hương đậm và thành trưởng ít nhất là 5 năm.

+ Rhum Cu Ba: có đặc tính giống Rhum Puerto Rita, đặc trưng là Rhum Bacardi.

+ Rhum Quiana của Anh: Loại rượu này màu sáng hoặc màu đục. Một số loại như: Lemon Hart, Hudsson Bay.

\* Cách phục vụ rượu Rum

+ Uống nguyên chất:

- Ly thường được sử dụng là Rock, Old fashion.

- Khi rót, rót thẳng vào trong ly, không để rượu bắn ra ngoài.

+ Uống kết hợp với đá và các loại trái cây.

- Sử dụng ly Rock và Old fashion.

- Cho đá viên vào nửa ly, sau đó cho rượu và các loại trái cây vào.

+ Là nguyên liệu gốc để pha chế cocktail: Cocktail Daiquiri, Cocktai Mojito, Cocktail Blue Hawai...

*d. Rượu Vodka*

\* Khái niệm

Vodka có nguồn gốc từ Nga. Ngày nay, Vodka được sản xuất khắp thế giới. Đặc biệt ở Mỹ đã sản xuất được một số loại vodka rất ngon từ ngũ cốc (chủ yếu là ngô và lúa mì).

*Vodka là loại đồ uống có cồn, không màu sắc được chưng cất từ mầm khoai tây hoặc mầm lúa được lên men.*

Vodka trung tính rất được giới pha cocktail ưa chuộng, vì nó không mang mùi hương nên khi pha vào đồ uống không làm rượu mất vị của quả, mà lại gia tăng độ rượu cho đồ uống. Vodka có khả năng kích thích tiêu hóa và làm ấm cơ thể, lại tinh khiết nên ít gây tác dụng phụ.

\* Phương pháp sản xuất

+ Khoai tây được ủ lấy mầm, đổ nước vào nấu. Cho thêm men vào mầm khoai tây và quá trình lên men rượu sẽ diễn ra để trở thành 1 dung dịch hỗn hợp.

+ Cho vào nồi nấu để chưng cất sẽ lấy được rượu nguyên chất và lọc qua than củi. Hàm lượng rượu của vodka từ 40% - 47%. Nếu cho vào thùng gỗ để thành trưởng lâu năm thì chất lượng cao. Vodka có nhiều hương thơm và màu sắc khác nhau tùy thuộc vào phụ gia.

#### \* Các loại rượu Vodka

Trên thế giới thường phân rượu Vodka ra làm 2 loại cơ bản:

+ Vodka thường (clear vodka): loại vodka trong, không màu, tinh khiết và không mùi vị

+ Vodka mùi (flavoured Vodka): loại vodka được làm thơm với các hương vị được ngâm vào tạo mùi như chanh, cam, dâu,...

#### \* Một số nhãn hiệu nổi tiếng

+ Nga nổi tiếng với các nhãn hiệu như Moskovskaya Osobaya, Stolichnaya, Gorilka. Subroka, Persovka...

+ Ba Lan với Green Vodka có mùi thơm nhẹ nhờ ngâm cỏ Zubrowka (Wyborowa có mùi thơm của ớt)

+ Phần Lan: Finlandia Vodka.

+ Đan Mạch: Danzka Vodka, Greenland Serme Vodka.

+ Mỹ: Smirnoff, Smirnoff Blue Label USA

#### \* Phục vụ rượu Vodka

Cách uống Vodka truyền thống là cho chai rượu vào ướp lạnh đến khi vỏ chai lạnh buốt thì lấy ra , rót vào ly nhỏ và cho thêm một chút tương trứng cá rồi uống. Vodka thường được uống trực tiếp có thêm 1 chút đá. Vodka thường được uống cốc nhỏ, nếu là loại vodka thường (Clear Vodka) rất thích hợp với các món ăn đi kèm như trứng (Caviar), hào tươi (Oyster)... Vodka mùi thường uống khai vị (Aperitifs) với snacks hay coffee... Cũng có thể uống lẫn với nước hoa quả hoặc nước suối.

Vodka thường được làm lạnh thật lạnh trước khi uống và uống không pha từng ngụm một, đây là cách uống truyền thống (người Nga uống Vodka bằng ly dài, miệng nhỏ, một hơi cạn sạch).

Vodka còn được dùng pha cocktail như Black Russian, White Russian, Bloody mary, Screwdrive,...

#### *e. Rượu Gin*

#### \* Khái niệm

Gin là một loại đồ uống có cồn, mùi thơm, được sản xuất bằng phương pháp chưng cất lại rượu ngũ cốc với quả cây đỗ tùng, bách xù và những cây hương vị khác.

Rượu Gin thường dùng để pha trộn đồ uống giữa Gin với Tonic và Gin với các loại cocktail khác như Martini, Ginlet.

#### \* Nguyên liệu chính để sản xuất rượu Gin

Những nguyên liệu chính để sản xuất rượu Gin bao gồm:

- + Ngũ cốc: Lúa mạch, ngô...
- + Hương vị: Đỗ tùng, bách xù và các loại thảo mộc khác có thể là cây hồi, rễ bạch chỉ (angelica), quế, rau mùi, vỏ cây cassia, hạnh nhân, đỗ tùng, bách xù, hạt ngô thơm, thảo quả, vỏ cam, chanh...

\* Phương pháp sản xuất rượu Gin

+ Làm gia vị rượu Gin:

- Chuẩn bị hương liệu cây đỗ tùng và các hương liệu khác
- Hoà trộn hương liệu và hương vị theo quy chuẩn quy định trước

+ Luyện tinh rượu ngũ cốc: Chưng cất rượu ngũ cốc để làm rượu trong

+ Chắt lọc lại rượu và các hương vị:

- Trộn lẫn rượu với các hương vị khác
- Chưng cất hỗn hợp bằng nồi hoặc bằng vò rượu

+ Sau khi chưng cất lại, rượu Gin có thể uống ngay không cần ủ.

\* Các loại rượu Gin

+ Rượu Gin nguyên chất:

- Nhẹ với hương vị nguyên chất không có vị ngọt, nổi tiếng là Gin Mỹ và Gin Anh. Loại Gin này được dùng phổ biến để pha chế cocktail.

- Một số rượu:

Gin Anh: Gort don's Gin, Beefeater's Gin, Ballantine London Dry.

Gin Mỹ: Gil Bey's, Schenley, Cal Vert.

+ Rượu Genever: Nổi tiếng là Gin Hà lan. Loại Gin này đặc trưng bởi hương vị mùi mạch nha, có vị ngọt (bằng cách cho thêm đường cô đặc). Một số loại rượu Genever như Bols Genever, Bokma, Claryinn Genever...

+ Old Tom Gin: Là loại Gin của Anh Uống thêm si rô đường

+ Sloe Gin: Được coi như rượu mùi. Có hương vị của loại quả đỗ tùng, si rô đường và hạnh nhân.

+ Golden Gin: Là loại rượu Gin nguyên chất, do rượu được ủ lâu nên có màu vàng tươi.

+ Flavoured Gin: Coi như là rượu mùi, Gin có vị ngọt, thường mang hương vị của cam, chanh và bạc hà..

\* Cách phục vụ

+ Uống nguyên chất, sử dụng ly rock.

+ Uống với đá bằng cách cho đá vào ly rock và rót rượu vào.

+ Uống kết hợp với các loại nước hoa quả, nước ngọt có ga hoặc soda (Gin Tonic).

+ Làm nguyên liệu chính để pha chế cocktail như: Dry Martini, Singapore Sling, Tom Collin,...

f. *Rượu Tequila*

\* Khái niệm

Rượu Tequila là một loại rượu được sản xuất từ cây lan lõi rồng (Agave

Tequila Weber). Đây là loại cây được trồng nhiều xung quanh thành phố Tequila cách thành phố Guadalajara 65 km về phía tây bắc và nằm trên cao nguyên Los Altos của bang Jalisco thuộc quốc gia Mexico. Loài thực vật mọng nước này phải cần đến 12 năm để có thể trưởng thành và trở thành nguyên liệu chưng cất nên Tequila.

\* Phương pháp sản xuất

+ Lên men

Khi cây trưởng thành, người ta cắt lá, bỏ phần ngoài, lấy phần ruột của cây đem hầm như nửa ngày. Sau đó ép lấy nước, cho thêm đường và men để lên men sau khoảng vài ngày.

+ Chưng cất

Sau quá trình lên men, hỗn hợp được đem chưng cất thành rượu ở nồng độ còn khoảng 55%.

+ Thành trưởng

Rượu được cho thành trưởng trong những thùng chứa lớn (4.000l) ít nhất là 3 năm.

+ Đóng chai

Rượu Tequila được đóng chai ở nồng độ còn từ 35% đến 40%.

\* Một số loại rượu Tequila

Tequila được đóng chai và chia ra 5 hạng rượu như sau:

+ Blanco (Trắng – White) hay Plata (Bạc – Silver) rượu có màu trắng trong, được đóng chai ngay sau khi chưng cất và không qua giai đoạn ủ hoặc có thể được ủ không quá 2 tháng trong thùng bằng thép không rỉ hoặc thùng gỗ sồi

+ Joven (Trẻ - Young) hay oro (vàng – gold) sản phẩm là kết quả của sự phối trộn giữa 2 hạng rượu blanco và reposado ví dụ như José Cuervo Oro.

- Reposado (Ủ lại - Rested) có thời gian ủ tối thiểu 2 tháng nhưng tối đa không quá 1 năm trong thùng gỗ sồi có nhiều kích cỡ.

- Ansejo (Aged – Vintage) có thời gian ủ tối thiểu 1 năm nhưng không quá 3 năm trong những thùng gỗ sồi có kích thước nhỏ.

- Extra Ansejo (Extra aged – Ultra aged) phải được ủ tối thiểu 3 năm trong thùng gỗ sồi.

Một số nhãn hiệu rượu Tequila nổi tiếng: Conquistado, Sauza Eltoro, Two finger, Jose cuervo, Camino, Olmeca...

\* Cách phục vụ rượu Tequila

+ Tequila Lick sip suck là cách uống tequila truyền thống ở Mexico kết hợp với chanh và muối.

+ Tequila pop là cách uống kết hợp rượu Tequila với đá, nước có ga, soda...

+ Làm nguyên liệu chính để pha chế cocktail như cocktail Margarita, Tequila Sunrise,...

### **6.3.3. Phục vụ rượu mạnh**

#### **+ Chọn ly**

Khi chọn ly để uống rượu mạnh thì phải lựa chọn sao cho phù hợp với từng loại rượu.

- Whisky, Rhum, Gin, Vodka dùng ly Rock, Old Fashioned.
- Brady thì chọn ly Brady Ballon.
- Tequila chọn ly Magarita.

#### **+ Mở nút chai**

Khi mở nút chai chú ý không để rượu bắn ra ngoài. Một số chai rượu dạng bi (Whisky..), vì vậy khi mở nút chai phải lắc dốc nhẹ cổ chai để rượu có thể chảy ra ngoài.

#### **+ Rót rượu**

Khi rót, nhãn chai phải hướng về phía khách và thực hiện rót xoay cổ chai để rượu không bị rót ra ngoài. Sau đó lấy khăn phục vụ lau miệng chai và đậy nắp chai lại.

#### **+ Phục vụ khách**

- Nếu khách ngồi ở quầy bar thì đặt ly vào lót ly và phục vụ ngay trước mặt khách.

- Nếu khách ngồi tại bàn thì đặt ly vào khay rồi mang ra phục vụ khách. Nếu khách uống với đá thì cho đá vào ly trước khi rót.

## **6.4. Bia**

### **6.4.1. Khái niệm bia**

Bia được sản xuất đầu tiên tại Ai Cập vào thế kỉ thứ VII trước Công nguyên (hơn 2600 năm trước). Thời kì trung cổ, bia được chưng cất ở một số vùng châu Âu do các thầy tu làm. Nhà máy bia đầu tiên được xây dựng gần bang Philadenphia, Mỹ vào năm 1637. Quá trình sản xuất bia gọi là “Brawing”. Bia có thể được đưa vào loại đồ uống có chứa cồn, chứa cacbon điôxít và được sản xuất từ các nguyên liệu lúa mạch, đường, nước và được lên men, lọc

*“Bia là loại đồ uống khá 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% thì đều được gọi là bia”.*

### **6.4.2. Phương pháp sản xuất**

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

+ Mạch nha thường lấy từ lúa mạch 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, hoa chứa chất 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, CO<sub>2</sub> và tăng thêm vị ngọt).

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

+ Nước để sản xuất bia có thể chứa chất khoáng nào đó, chất khoáng đó giúp cho bia mang hương vị đặc biệt.

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

#### *b. Quá trình lên men*

+ Nha lúa mạch:

Lúa mạch được chọn tuyền, ngâm tới khi lúa mạch nảy mầm, sau đó 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 1 lúc. Bột trộn đó vẫn còn thô.

+ Làm bột thô thành bia lên men

Cho men vào bia, quá trình lên men thành rượu diễn ra. Đường biến thành rượu và CO<sub>2</sub>. Giai đoạn này bia non (bia tươi) xuất hiện thành bia thành phẩm.

+ Chắt lọc

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

+ Đóng chai, đóng hộp, đóng thùng:

Bia được đóng chai, hộp, thùng để bán. Bia chai phải hấp trước khi đóng nhãn.

#### **6.4.3. Các loại bia**

Có nhiều loại bia khác nhau, mỗi loại bia được coi là thuộc về một kiểu bia cụ thể nào đó. Kiểu bia là mác dán miêu tả hương vị tổng thể và thông thường là nguồn gốc của bia, phù hợp với hệ thống đã tiến hóa qua các lần thử và các sai sót qua nhiều thế kỷ.

##### *a. Bia Ale*

Ale là bất kỳ loại bia nào được sản xuất bằng lên men nổi, và nó thông thường được lên men ở nhiệt độ cao hơn so với bia lager (15-23°C, 60-75°F). Các men bia ale ở các nhiệt độ này tạo ra một lượng đáng kể các este, các hương liệu thứ cấp và các sản phẩm tạo mùi khác, và kết quả là bia tạo ra có mùi vị của hoa hay quả tương tự (nhưng không chỉ có thế) như táo, lê, dứa, cỏ, cỏ khô, chuối, mận hay mận khô. Các khác biệt về kiểu giữa các loại ale là nhiều hơn so với các loại lager, và nhiều loại bia ale rất khó để phân loại chúng thuộc

kiểu gì.

#### *b. Bia Lager*

Lager là loại bia được tiêu thụ nhiều nhất trên thế giới. Chúng có nguồn gốc từ vùng Trung Âu, có tên gọi này là từ lagern ("lưu trữ") trong tiếng Đức. Men bia lager là loại lên men chìm, thông thường được lên men ở nhiệt độ 7-12 °C. Trong giai đoạn lên men thứ cấp, lager được làm trong và chín. Các điều kiện lạnh cũng kiềm chế việc sản xuất tự nhiên các este và các phụ phẩm khác, tạo ra hương vị "khô và lạnh hơn" của bia.

Phần lớn bia lager ngày nay dựa trên kiểu Pilsener, được sản xuất lần đầu tiên năm 1842 tại thành phố Plzeň, ở Cộng hòa Séc. Các loại bia lager Pilsener ngày nay có màu sáng và được cacbonat hóa nồng độ cao, với hương vị mạnh của hoa bia và nồng độ cồn 3-6% theo thể tích.

#### *c. Bia lên men tự nhiên*

Các loại bia này dùng men bia hoang dã chứ không phải các loại men bia được nuôi cấy. Tất cả các loại bia trước khi có việc nuôi cấy men bia trong thế kỷ 19 đã rất gần với kiểu bia này, được đặc trưng bởi các vị chua.

#### *d. Loại bia hỗn hợp*

Kiểu bia lai hay bia hỗn hợp sử dụng các nguyên liệu và công nghệ hiện đại thay vì (hoặc bổ sung cho) các khía cạnh truyền thống của sản xuất bia. Mặc dù có một số biến thái giữa các nguồn khác nhau, nhưng nói chung bia hỗn hợp có thể rơi vào các thể loại sau:

+ Bia hoa quả và bia rau cỏ là hỗn hợp với một số loại phụ gia từ hoa quả hay rau cỏ có thể lên men trong quá trình lên men, tạo ra chất lượng hài hòa một cách rõ nét.

+ Bia thảo mộc và bia gia vị bổ sung các chất chiết ra từ rễ, hạt, lá, hoa hay quả thảo mộc hoặc các loại cây gia vị thay vì (hoặc bổ sung cho) hoa bia.

+ Các loại bia tồn trữ trong các thùng gỗ là các loại bia truyền thống hay thực nghiệm được lưu trữ trong các thùng gỗ hoặc được tiếp xúc với gỗ (trong dạng các mảnh nhỏ, mẫu hay hạt) trong một khoảng thời gian (gỗ sồi là phổ biến nhất).

+ Bia hun khói là bất kỳ loại bia nào mà mạch nha của nó đã được hun khói. Thông thường các loại bia này có mùi và hương vị của khói.

+ Bia đặc biệt là cách gọi chung để chỉ các loại bia được sản xuất mà sử dụng các nguồn đường, hạt ngũ cốc và tinh bột có thể lên men không thông dụng.

### **6.4.4. Phục vụ bia**

#### *a. Cốc uống bia*

- Cốc uống bia phải sạch sẽ, không có vết bẩn, vết sứt, nứt. Cốc bẩn sẽ làm hỏng bia. Cốc bia thường lớn từ 200-1000ml.



- Cốc có có hoặc không có quai, có thể có hoặc không có chân.

*b. Nhiệt độ*

Tốt nhất bia được giữ ở nhiệt độ từ -10 -> 10c. Ở nhiệt độ này làm tăng mùi thơm và mát bổ.

*c. Rót bia*

Khi rót bọt bia ở mức độ vừa phải, không nhiều quá cũng không ít quá. Bia được rót từ từ vào thành cốc. Cách rót:

- + Cốc để hơi nghiêng
- + Khi rót được 3/4 cốc thì để cốc thẳng đứng.
- + Mang phục vụ khách.

## **6.5. Cocktail**

Năm 1806, cocktail xuất hiện đầu tiên ở Mỹ, lúc đó cocktail gồm rượu tinh, đường, nước đá và rượu đắng. Đến đầu thế kỷ 20, cocktail phát triển mạnh ở Mỹ và đã xuất hiện những quầy bar có hình thức đẹp chuyên phục vụ cocktail. Qua thời gian dài do khẩu vị của con người liên tục thay đổi, đồ uống hỗn hợp này phát triển rất mạnh.

Đến nay cocktail là thứ đồ uống không thể thiếu được trong mỗi quầy bar. Cocktail không chỉ dành cho nam giới mà còn có rất nhiều loại nhẹ nhàng dành cho giới nữ. Thường thức cocktail có những nguyên tắc riêng mà chỉ những ai “sành” mới có thể “thâm” được.

### **6.5.1. Khái niệm**

Cocktail là loại đồ uống được pha chế từ một hoặc một số loại rượu và các nguyên liệu khác như nước trái cây, sữa, sirô... theo công thức và phương pháp nhất định. Một số thuật ngữ phổ biến được sử dụng trong pha chế cocktail là:

+ Rượu nền: Còn gọi là rượu gốc (Base). Cocktail gồm từ 1 hay nhiều loại rượu hợp thành, trong đó có 1 loại rượu chủ yếu như Brandy, Whisky, Gin... làm rượu nền

+ Pha chế: Dùng tỷ lệ nhất định đúng theo công thức để pha trộn với nhau

+ Pha trộn trực tiếp (Direct Mixing): Cho trực tiếp các thành phần trong công thức vào ly rồi trộn lẫn với nhau trước khi uống

+ Lắc đều (Shaker Well): Cho vào bình lắc (Standar shaker) nửa bình đá cùng các thành phần theo công thức rồi lắc đều trong khoảng 15 giây

+ Trộn đều (Stir Well): Cho vào ly trộn (Mixing Glass) nửa ly đá cùng các thành phần trong công thức rồi khuấy đều trong khoảng 15 giây. Sau đó lọc qualy thích hợp.

+ Pha màu (Pecorate): cho màu vào rượu để ly cocktail thêm đẹp.

+ Pha đường (Syrup): Có loại cocktail cho đường vào không tan hết nên phải dùng đến si rô đường

+ Pha rượu (On the Rocks): Cho đá vào ly rót rót rượu mạnh vào

- + Chút ít (Dash): Dùng Bitter, thường là tinh dầu có vị đắng nên chỉ cho vài giọt (theo chỉ dẫn trong công thức)
- + Giọt (Drop): Dùng compte-goutte để tính giọt.
- + Đo (Pour): Đo bằng dụng cụ đo lường
- + Lọc (Sieve): dùng rá lưới hoặc bộ phận lọc trong Boston shaker để lọc cho rượu được trong suốt, không vẩn đục
- + Ép trái cây (Squeeze): ép trái cây để lấy nước
- + Cắt mỏng (Slice): Dùng dao bén cắt chanh, cam thành từng lát mỏng để trang trí ly cocktail. đồng thời cũng để ly rượu có hương vị trái cây tươi.
- + Bóc vỏ (Peel): Lột vỏ ngoài của cam, chanh để trang trí hoặc ép lấy tinh dầu. Có 2 cách bóc vỏ: Cắt quả theo chiều đứng thành nhiều phần bằng nhau rồi bóc vỏ, hoặc dùng dao thật sắc gọt vỏ ngoài theo hình xoắn ốc
- + Đá (Cube ice, Craket ice): cocktail thường dùng 1 trong 2 loại đá: đá viên nhỏ hoặc đá bào
- + Nhúng (Dip): Kỹ thuật trang trí miệng ly bằng phương pháp dùng miếng chanh, si rô hoặc lòng trắng trứng gà bôi quanh miệng ly. Sau đó úp miệng ly lên đĩa đường, muối, hoặc xác cơm dừa bào nhỏ. Kỹ thuật này còn gọi là phủ tuyết hay giả tuyết.

## **6.5.2. Các thiết bị, dụng cụ cần thiết**

### **6.5.2.1. Dụng cụ pha chế**

- + Ly trộn (Mixing glass): Bằng thủy tinh dày, có dung tích khoảng 0,45l.
- + Thìa trộn (Bar spoon): Dài khoảng 30cm, thân xoắn, một đầu là thìa, một đầu có dạng đĩa. Dùng khuấy trong ly trộn.
- + Bình lắc: Có 2 loại là Shaker standard và Shaker Boston. Công dụng để trộn đều các thành phần nguyên liệu.
- + Lọc đá (strainer): để giữ đá lại khi đổ cocktail từ ly trộn hoặc bình lắc (shaker boston) qua ly thích hợp
- + Cốc đong chất lỏng (Measuring cup): Bằng Inox, 2 đầu có dung tích khác nhau dùng để đong chất lỏng khi pha chế đồ uống.
- + Thìa đong phụ gia (Measuring spoons): Một bộ thìa gồm nhiều thìa có định lượng khác nhau.
  - + Dụng cụ vắt cam, lọc hạt
  - + Kìm vắt chanh
  - + Dụng cụ mở chai
  - + Xô đựng đá
  - + Kẹp gấp đá
  - + Vá xúc đá có thể bằng kim loại hoặc nhựa cứng nhiều lỗ, dùng để xúc đá.
  - + Dụng cụ đập đá hoặc bào đá.
  - + Dao thót cắt trái cây.

- + Bình đựng nước trái cây (pitcher)

#### **6.5.2.2. Thiết bị điện**

- + Máy xay trái cây
- + Máy làm đá
- + Máy xay đá
- + Tủ lạnh
- + Máy vắt nước cam
- + Máy ép nước trái cây
- + Máy pha cà phê

#### **6.5.2.3. Các loại ly**

Việc chọn ly để phục vụ trong công việc pha chế rất quan trọng, nó nói lên được tầm cỡ của quầy Bar đó và tạo sự thẩm mỹ của ly cocktail, kích thích được khách hàng và phục vụ phù hợp với tên thức uống.

+ Ly Liqueur (Cordial): Dung tích khoảng từ 4cl -6cl, dùng uống rượu mùi. Ly có loại có chân và có loại hình trụ. Thông thường dùng để pha chế Cocktail Shooter (Pousse - Café).

+ Ly Rock (Whisky, old fashioned): Dung tích 23 - 25cl, dùng uống rượu mạnh có đá hoặc pha nước có ga, cocktail loại Short drink (có nhiều cồn).

+ Ly Highball (23 - 28cl) và ly Collins (30-40cl) hình dáng giống ly rock nhưng cao hơn, dùng uống cocktail Long drink (ít cồn, nhiều nước trái cây)

+ Ly Martini (ly cocktail): Dung tích 12 - 14cl, dùng đựng Cocktail Short drink.

+ Ly Margarita: Dung tích 20 - 24cl, thích hợp đựng kem, trái cây xắt nhỏ hoặc cocktail mang tên Margarita.

+ Ly Flute champagne: Dung tích 14 - 18cl, dùng để uống vang sủi tăm hoặc cocktail loại giải khát.

+ Ly Hurricane: Dung tích khoảng từ 14 -18cl, dùng để uống cocktail và mocktail loại giải khát.

+ Ly Brandy (Brandy Ballon hoặc Brandy Snifter): Dung tích khoảng 20-30cl.

+ Ly Wine: Dung tích 15 - 25cl, dùng để uống các loại cocktail pha chế từ rượu vang.

+ Ly Tulip dùng để đựng các loại mocktail.

+ Ly Irish coffee: Dung tích 20 - 23cl, dùng để uống cocktail loại nóng (Hot Drinks)

+ Ly Cup champagne: Dung tích khoảng từ 10-14cl, dùng để uống vang sủi tăm hoặc cocktail loại giải khát.

#### **6.5.3. Phương pháp pha chế cocktail**

Cocktail là đồ uống khoái khẩu với nhiều người, nhưng pha chế không phải dễ. Ban đầu, người ta dùng một số lá hương liệu nghiền hoặc nước chanh

uống chung với rượu để tăng thêm mùi vị khoái khẩu, dần dần do nhu cầu đa dạng hóa, thức uống này được pha chế với nhiều loại thức uống khác nhau để thành những loại cocktail khác nhau. Do sự phát triển của các loại rượu, các thức uống ngày càng được chế biến nhiều hơn nên cocktail ngày càng phong phú, đa dạng hơn.

Trong kỹ thuật pha chế cocktail, có thể sử dụng nhiều phương pháp pha chế khác nhau như pha chế trực tiếp, ly trộn, lắc, xay, nhiều tầng... hoặc có thể kết hợp giữa các phương pháp kết hợp giữa lắc và trực tiếp, phương pháp xay và phương pháp pha chế trực tiếp...

### 6.5.3.1. Phương pháp pha chế trực tiếp (Buid)

#### a. Khái niệm

Kỹ thuật pha chế cocktail bằng phương pháp rót trực tiếp là kỹ thuật cổ điển nhất trong các phương pháp pha chế cocktail. Đó là phương pháp được thực hiện đơn giản bằng cách rót trực tiếp các thành phần có trong công thức vào ly phục vụ.

Theo phương pháp này các nguyên liệu được hòa trộn với nhau ngay trong ly phục vụ khách bằng thìa khuấy, hoặc khách hàng có thể sẽ tự phục vụ (tự khuấy).

#### b. Phương pháp pha chế

+ Dụng cụ

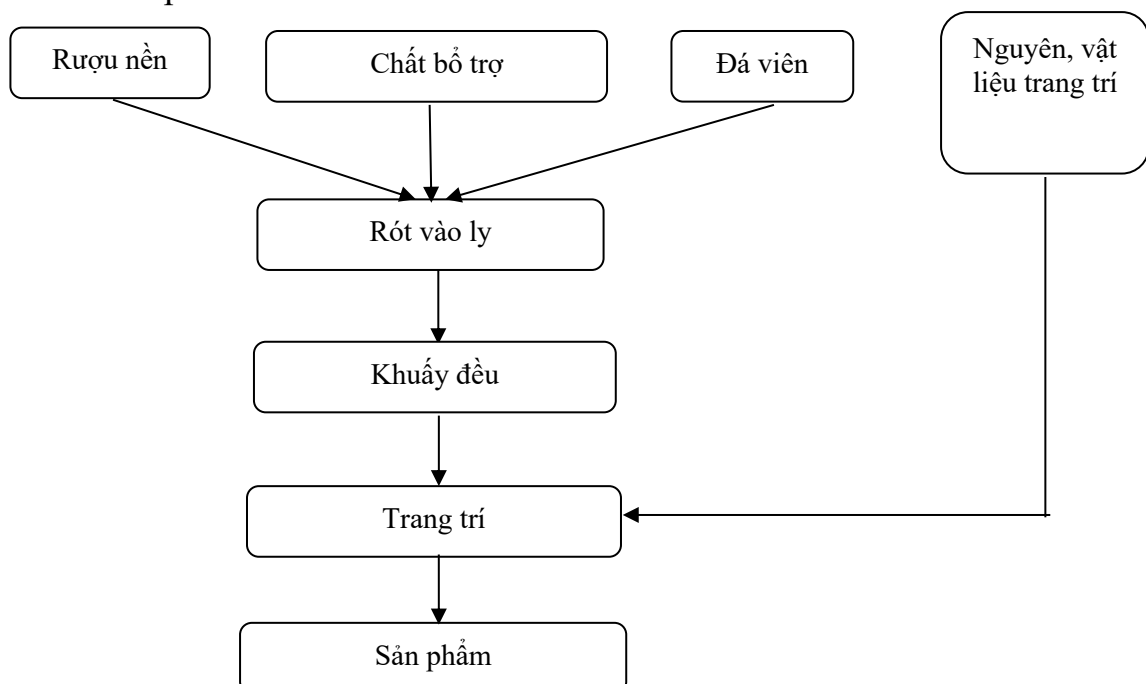
- Dụng cụ đựng rượu: Cốc đong (jigger), thìa đong.

- Thìa khuấy

- Ly: Có rất nhiều loại ly khác nhau về kích thước và kiểu dáng phù hợp với từng loại cocktail. Các ly thường là ly Rock, ly Old fashion, ly Cordial...

- Các dụng cụ khác: Dao, thớt, kẹp gấp đá, bình đường, bình sữa, thìa, mở nút chai, khăn lau...

+ Cách pha chế



### Sơ đồ 4.1. Pha chế cocktail bằng phương pháp trực tiếp

Quy trình pha chế cocktail theo phương pháp pha chế trực tiếp như sau:

- + Cho đá vào loại ly thích hợp (khoảng nửa ly đá).
- + Dùng dụng cụ đong để cho tiếp các thành phần có trong công thức vào ly.
- + Dùng câu khuấy bằng nhựa hoặc thủy tinh khuấy đều.
- + Trang trí phụ thuộc vào nguyên liệu để pha chế loại cocktail đó hoặc trang trí tùy ý.

#### **Ví dụ: Cocktail Black Russian.**

- + Thiết bị, dụng cụ
  - Jigger đong rượu
  - Thìa
  - Bình đựng đá, bình đựng đường
- Ly Rock
- Khay đựng
- Khăn phục vụ
- + Nguyên liệu (1 ly)
  - Vodka: 40 ml
  - Kahlua: 30 ml
  - Coca cola: 40 ml
  - Đá viên: 50 gr
- + Pha chế

Sử dụng phương pháp pha chế trực tiếp:

- Cho đá viên vào ly.
- Đổ các loại rượu có trong công thức vào trong ly.
- Cho coca cola sau cùng, sao cho tạo độ sủi bọt hấp dẫn.
- Trang trí một lát chanh

- + Yêu cầu cảm quan
  - Trạng thái: Trong, hấp dẫn
  - Màu sắc: Màu nâu đen.
  - Mùi vị: Thơm mùi cà phê, vị ngọt mát.

- + Phục vụ khách

Cắm ống hút màu sắc thích hợp, đem phục vụ khách ngay, uống lạnh.



Hình 4.2. Cocktail Black Russian

#### **6.5.3.2. Phương pháp dùng ly trộn (Mixing glass)**

##### *a. Khái niệm*

Phương pháp dùng ly trộn là phương pháp pha chế cho các thành phần có trong công thức vào ly trộn và được khuấy bởi một thìa khuấy. Sau đó mới đổ ra ly phục vụ khách.

Đây là phương pháp áp dụng đối với những thành phần dễ hòa trộn với

nhau. Hỗn hợp cho vào khuấy thông thường có cả đá và rượu, kỹ thuật này cho phép hòa tan khoảng 10 - 20% nước đá.

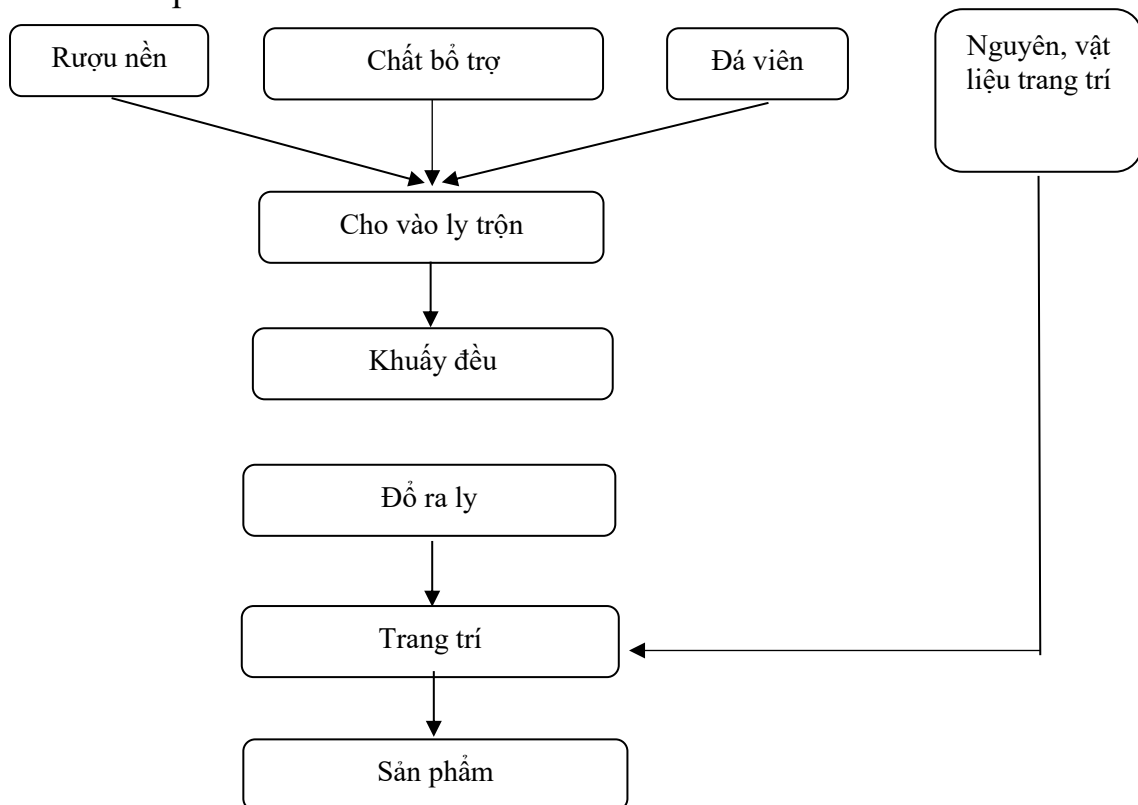
*b. Phương pháp pha chế*

+ Dụng cụ

- Ly trộn (Mixing glass).
- Dụng cụ đong rượu: Cốc đong (jigger), thìa đong.
- Thìa khuấy.
- Ly: Có rất nhiều loại ly khác nhau phù hợp với từng loại cocktail.
- Các dụng cụ khác: Dao, thớt, khay bê, kẹp gấp đá, thìa, mở nút chai,

khăn lau...

+ Cách pha chế



*Sơ đồ 4.2. Pha chế cocktail bằng phương pháp dùng ly trộn.*

Quy trình pha chế cocktail theo phương pháp dùng ly trộn như sau:

- Cho vào ly trộn nửa ly đá.
- Cho tiếp các thành phần trong công thức, trừ loại có tính sủi bọt: bia, sâm banh, sôđa... thì cho sau khi đã lọc qua ly thích hợp.
- Dùng thìa chuyên dùng (bar spoon) khuấy nhanh và đều (tay trái giữ ly, tay phải cầm thìa). Khuấy khoảng 15 giây, khi bàn tay cầm ly cảm thấy lạnh là được. Không khuấy lâu hơn sẽ làm nhạt rượu.
- Đặt lưới lọc lên miệng ly thích hợp, tay trái nâng ly trộn rót lên lưới lọc, tay phải cầm thìa tỳ vào ly trộn
- Trang trí: Phụ thuộc vào nguyên liệu để pha chế loại cocktail đó hoặc trang trí tùy ý.

### **Ví dụ: Cocktail Manhattan**

+ Thiết bị dụng cụ



- Ly trộn
- Jigger đong rượu
- Thìa
- Bình đựng đá, bình đựng đường

+ Nguyên liệu (1 ly)

- Rye Whisky: 60 ml
- Rosso Vermouth: 15 ml
- Cointreau: 5 ml
- Đá viên: 50 gr

+ Pha chế

Sử dụng phương pháp dùng ly trộn.

- Cho đá viên vào ly vào trong ly trộn.
- Dùng cốc đong cho tiếp rượu Whisky và Rosso Vermouth vào khuấy đều rồi lọc ra ly cocktail và nhỏ một vài giọt rượu Cointreau.

- Trang trí bằng quả sơ ri + vỏ chanh. Hoặc có thể trang trí phủ tuyết.

+ Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Sản phẩm trong, đồng nhất.
- Màu sắc: Màu nâu vàng.
- Mùi vị: Thơm mùi Whisky, vị ngọt nhẹ, mát, hơi dư vị chát.

+ Phục vụ khách

Phục vụ lạnh, kèm theo ống hút màu sắc thích hợp, đem phục vụ khách ngay để đồ uống đảm bảo ngon nhất và không bị vữa.

- Ly Cocktail
- Khay đựng
- Khăn phục vụ
- Bát nhỏ

*Hình 4.3. Cocktail Manhattan*

### 6.5.3.3. Phương pháp dùng bình lắc (Shaker standard)

#### a. Khái niệm

Phương pháp lắc trong pha chế cocktail là một trong những phương pháp cơ bản được sử dụng khá phổ biến trong hoạt động phục vụ bar.

Đây là phương pháp sử dụng bình lắc (Shaker boston hoặc Shaker standard) để hòa trộn tối đa các nguyên liệu với nhau bằng phương pháp lắc tay, đặc biệt là những nguyên liệu khó hòa trộn như đường, kem, trứng, sữa, nước trái cây...

Đối với phương pháp này không được sử dụng các nguyên liệu có chứa CO<sub>2</sub> vào bình lắc, vì khí CO<sub>2</sub> sẽ hình thành bên trong bình lắc làm cho áp suất trong bình tăng lên, gây bật nắp bình.

#### b. Phương pháp pha chế

##### + Dụng cụ pha chế

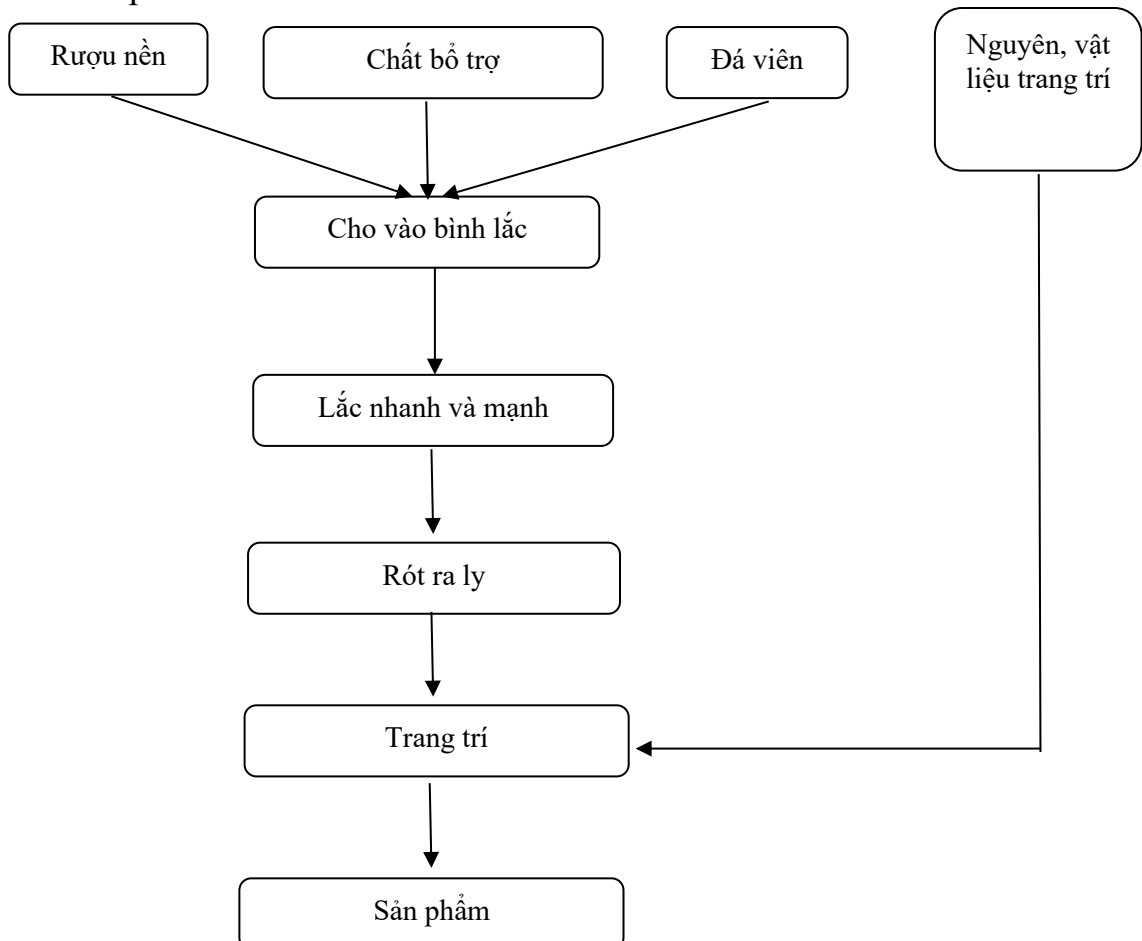
- Bình lắc: Shaker boston, shaker standard. Đây là dụng cụ đặc trưng dùng để pha chế các loại đồ uống bằng phương pháp lắc.

- Dụng cụ đong nguyên liệu bằng chất lỏng: Cốc đong (jigger), thìa đong.

- Ly: Có rất nhiều loại ly khác nhau về hình dạng và kích thước phù hợp với từng loại cocktail.

- Các dụng cụ khác: Dao, thớt, kẹp gấp đá, thìa, mở nút chai, khay bê, khăn phục vụ...

##### + Cách pha chế





#### *Sơ đồ 4.4. Pha chế cocktail bằng phương pháp dùng bình lắc*

Quy trình pha chế cocktail theo phương pháp dùng bình lắc như sau:

- Chuẩn bị trước nguyên vật liệu tang trí tùy theo ly và loại cocktail đã lựa chọn.

- Dùng kẹp gấp đá cho đá vào bình lắc (khoảng 1/2 - 1/3 bình).

- Dùng dụng cụ đong rượu cho tiếp các thành phần trong công thức vào trong bình lắc.

- Đậy nắp bình và lắc đều trong 15 giây. Khi lắc bình không theo chiều thẳng đứng vì tạo ra nhiều bọt, cũng không lắc theo chiều ngang vì không hòa trộn đều. Có thể lắc 1 tay hoặc 2 tay có độ nghiêng khoảng 45 độ.

Lắc bằng một tay thường dùng với các loại bình cỡ dung tích nhỏ. Dùng đốt trên cùng của ngón trỏ giữ nắp bình, ngón cái và 3 ngón còn lại giữ thân bình, lắc mạnh.

Lắc bằng hai tay thường áp dụng với các loại bình cỡ lớn. Lòng bàn tay trái đặt ngửa đỡ lấy bình, ngón cái của tay phải giữ nắp bình, 4 ngón còn lại đỡ thân bình, bình đặt chệch 45° so với hướng nhìn. Tay đưa ra vào nhanh và mạnh.

Có thể dùng ngón giữa tay phải giữ đáy bình, các ngón tay còn lại và tay trái ôm lấy thân bình, dốc ngược bình chệch khoảng 45° so với hướng nhìn, lắc lên lắc xuống nhanh và mạnh. Thời gian lắc khoảng 10 - 15 giây, khi thấy tuyết bám trắng bạc xung quanh bình hoặc thấy tay buột là được.

- Mở nắp bình và rót qua ly thích hợp đã được ướp lạnh bằng đá

- Trang trí: Phụ thuộc vào nguyên liệu để pha chế loại cocktail đó hoặc trang trí tùy ý.

#### **Ví dụ: Cocktail Margarita**

+ Thiết bị dụng cụ

- Bình shaker

- Jigger đong rượu

- Thìa

- Bình đựng đá, bình đựng đường

+ Nguyên liệu (1 ly)

- Rượu Tequila: 30 ml

- Nước cốt chanh: 10 ml

- Cointreau: 20 ml

- Đá viên: 50 gr

+ Pha chế

Sử dụng phương pháp lắc:

- Cho đá viên và các nguyên liệu vào bình lắc nhanh và đều khoảng 30 giây.

- Ly Margarita

- Khay đựng

- Khăn phục vụ

- Bát nhỏ



- Rót ra ly, trang trí phủ tuyết chanh muối.
- + Yêu cầu cảm quan
  - Trạng thái: Sản phẩm trong, đồng nhất.
  - Màu sắc: Màu vàng nhạt
  - Mùi vị: Thơm hương cam, vị ngọt mát.

Hình 4.5. Cocktail Margarita

+ Phục vụ khách

Cắm ống hút màu sắc thích hợp, đem phục vụ khách ngay, uống lạnh.

#### 6.5.3.4. Phương pháp dùng máy xay (Blender)

##### a. Khái niệm

Pha chế cocktail bằng phương pháp dùng máy xay là cách cho tất các nguyên liệu vào máy xay xay nhuyễn.

Đôi với phương pháp này chỉ sử dụng đối với trái cây không vắt nước như chuối, táo...

##### b. Phương pháp pha chế

+ Trang thiết bị, dụng cụ

- Máy xay sinh tố
- Dụng cụ đong rượu: Cốc đong (jigger), thìa đong.
- Ly: Có rất nhiều loại ly khác nhau phù hợp với từng loại cocktail.
- Các dụng cụ khác: Dao, thớt, kẹp gấp đá, thìa, mở nút chai...

+ Cách pha chế

Quy trình pha chế như sau:

- Cho trái cây cắt nhỏ và đá bào hoặc đá đập nhỏ vào bình của máy xay.
- Khởi động máy, cho chạy tốc độ cao khoảng 5 giây. Khi đã xay nhuyễn thì dùng máy.

- Cho tiếp các thành phần còn lại và cho máy chạy thêm với tốc độ trung bình khoảng 10 giây.

- Đổ cocktail qua ly thích hợp đã được ướp lạnh (bằng cách cho đá vào ly phục vụ khách).

- Trang trí: Dựa vào nguyên liệu chính hoặc tùy ý.

+ Một số lưu ý:

- Cho vào bình 1 ít nước trước khi xay trái cây để dễ dàng trong việc xay nguyên liệu hơn.

- Đá dùng bằng 1/2 so với ly trộn và bình lắc.

- Xay xong phải rửa sạch, lau khô để khỏi ảnh hưởng đến hương vị của lần xay sau.

#### **Ví dụ: Cocktail Rum chuối**

+ Thiết bị, dụng cụ

- |                    |                |
|--------------------|----------------|
| - Bình shaker      | - Ly collin    |
| - Jigger đong rượu | - Khay đựng    |
| - Thìa             | - Khăn phục vụ |

- Bình đựng đá, bình đựng đường
- + Nguyên liệu (1 ly)
  - Rượu Rum: 50 ml
  - Rượu mùi chuối: 25 ml
  - Chuối chín: 1 ml

- Máy xay sinh tố
- Đường: 15 gr
- Đá bào: 50 gr

+ Pha chế

Dùng phương pháp máy xay:

- Bóc chuối cắt nhỏ, sau đó cho vào máy xay sinh tố cùng một chút đá (có thể thay bằng nước lọc).

- Cho tất cả các nguyên liệu còn lại vào máy xay xay nhuyễn

- Đổ sản phẩm ra ly collin, trang trí bằng một lát chuối gài lên miệng ly.

+ Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Sản phẩm sánh, đồng nhất.
- Màu sắc: Màu vàng nhạt
- Mùi vị: Thơm hương chuối, nổi vị rượu.



Hình 4.6. Cocktail Rum chuối

+ Phục vụ khách

Cắm ống hút màu sắc thích hợp, đem phục vụ khách ngay.

**6.5.3.5. Pha rượu nhiều màu (Pousse - Cafe, Shooter)**

a. Khái niệm

Phương pháp pha chế cocktail nhiều màu là phương pháp có tính "biểu diễn" bằng cách rót nhiều loại rượu vào ly, mỗi loại có 1 màu sắc khác nhau nhưng không được lẫn lộn

Muốn pha loại rượu này, điều quan trọng là phải nắm được độ đường của từng loại rượu. Độ đường càng nhiều thì rượu càng nặng, được cho vào trước, tiếp đến là loại ít độ đường hơn.

b. Phương pháp pha chế

+ Dụng cụ

- Thìa cà phê
- Dụng cụ đong rượu: Cốc đong (jigger), thìa đong.
- Ly Cordial.
- Các dụng cụ khác: Dao, thớt, kẹp gấp đá, khăn phục vụ, bật lửa...

+ Cách pha chế

Công thức pha chế phải được viết theo đúng trình tự dựa vào hàm lượng đường và độ sánh.

Khi rót cũng phải tuân thủ theo thứ tự đó, thao tác rót như sau:

- Rót loại rượu đầu tiên thẳng vào giữa ly, không cho dính thành ly vì nó

sẽ ảnh hưởng đến việc rót tầng rượu thứ hai.

- Rót loại rượu thứ 2 thì tay trái cầm thìa cà phê, cho thìa vào trong ly, lưng thìa úp lại mũi thìa gần sát thành ly. Tay phải rót rượu lên lưng thìa từ từ và nhẹ nhàng.

- Các loại rượu kế tiếp cũng thao tác như trên.

+ Lưu ý

- Mỗi lần rót xong rượu phải dùng khăn sạch lau sạch thìa và cốc đong để rượu không bị lẫn vào nhau.

- Khi rót đến loại rượu khác thì mũi thìa phải tránh vị trí đặt mũi thìa lần rót trước.

- Không trang trí và khuấy trộn bởi vì đây là cocktail nhiều tầng và bản thân với màu sắc phân tầng như vậy nó đã tự trang trí cho nó.

- Khi uống thì uống 1 lần và không uống từng hớp nhỏ. Vì khi đó mới thưởng thức được trọn vẹn hương vị đặc biệt và đặc trưng riêng của loại cocktail này.

**Ví dụ: Cocktail B52**

+ Dụng cụ

- Jigger đong rượu

- Ly Cordial

- Thìa

- Khay đựng

+ Nguyên liệu (1 ly)

- Kahlua: 15 ml

- Bailey's: 15 ml

- Cointrea: 15 ml

#### + Cách pha chế

Sử dụng phương pháp rót rượu tầng bằng cách nâng từng tầng lần lượt theo thứ tự công thức.

#### + Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: phân biệt rõ 3 tầng, rượu không vào nhau.

- Màu sắc: Đen, nâu, trắng.

- Mùi vị: Vị ngọt, thơm đặc trưng của 3 loại trộn vào.

#### + Phục vụ khách

Dem phục vụ khách ngay, có thể đốt hoặc đốt lớp rượu trên. Nếu đốt thì mang theo một lát ống hút.



rót nhẹ

hòa lẫn

rượu hòa

không  
chanh và

Hình 4.6. Cocktail B52

### 6.5.4. Nghệ thuật trang trí cocktail

Trang trí góp phần khá quan trọng trong việc hoàn thiện cho một ly cocktail. Từ xa xưa, ly Cocktail cũng đã được chú trọng đến việc trang trí, một minh chứng điển hình là Cocktail cổ điển Martini xuất hiện vào cuối thế kỷ XVIII đã được trang trí một quả oliu thả vào trong ly.

Ngày nay trang trí đã đi vào lĩnh vực nghệ thuật nên rất đa dạng, ngoài mục đích tăng thêm hương vị, kích thích khẩu vị, tạo cảm giác cho người uống nghĩ đến chất bổ dưỡng và độ tươi mới trong lý. Trang trí còn là một “tác phẩm hội họa” của một người pha chế (Bartender). Chính vì vậy, trang trí ly cocktail là không thể thiếu được.

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

+ Dụng cụ tạo hình: dao răng cưa, múc ruột tròn, trụ...

+ Dao gọt vỏ theo hình xoắn ốc

+ Bàn mài sôcôla, quả hạnh nhân.

+ Dao thái, thớt, dao tĩa hoa quả

+ Khuôn đông đá...

#### 6.5.4.2. Nguyên vật liệu

Tùy vào mỗi loại cocktail mà người ta sử dụng nguyên, vật liệu trang trí cho phù hợp với từng loại cocktail đó. Nguyên, vật liệu dùng cho việc trang trí gồm có:

+ Trái cây tươi như cam, chanh, khế, dâu... Ngoài việc làm đẹp mắt còn tạo cho khách cảm giác được thưởng thức hương vị trái cây tươi.

+ Trái cây ngâm đường hoặc ngâm muối như ôliu, sori, cherry...

+ Các loài hoa có mùi thơm dịu, cọng hoa không có nhựa như hoa hồng, hoa lan...

+ Các loại lá như bạc hà, húng, thì là, cần tây...

+ Các loại bột như bột quế, sôcôla, hạnh nhân, đường, muối...

+ Đồ vật bằng nhựa, ô giấy, ống hút, cây khuấy...

#### 6.5.4.3. Các loại hình trang trí



a. Trang trí bằng củ cam, chanh

Có 2 cách cắt khoai và bỏ dọc

+ Cắt khoai:

- Phải dùng dao thật sắc, cắt bỏ 2 đầu quả trước khi cắt từng khoai
- Nếu để cài lên miệng ly thì phải cắt dày từ 7 - 10 ly, còn thả vào trong ly thì dày bằng 1 nửa.



+ Bỏ dọc:

- Cắt theo chiều thẳng đứng, mỗi quả cam cắt làm 6 phần và để cài lên miệng ly.
- Chanh cắt làm 4 sau đó cắt đôi dùng để chà lên miệng ly khi phủ tuyết (Giver)

b. Trang trí vỏ cam, chanh

Dùng dao chuyên dùng gọt vỏ cam, chanh thành dải hình xoắn ốc:

- Nguyên cả dải dài: Dùng trang trí loại ly có một đầu móc vào miệng ly rồi quấn quanh thân và cho đến tận đế. Nếu còn thừa 1 ít thì cứ để như vậy

- Dải bị đứt: Dùng cho ly cao

- Dải bị đứt vụn: Dùng để thắt nơ hoặc để buộc thanh quế nhỏ thành bó



một dải

chân,  
chân ly

những

c. Trang trí phủ tuyết:

+ Vật liệu:

- Chanh, sirô đường, lòng trắng trứng

- Đường, muối, bột sôcôla, xác cơm dừa nhuộm màu

+ Cách làm:



- Dùng 2 đĩa trà: 1 đựng sirô đường hoặc lòng trắng trứng (chỉ vừa đủ dính miệng ly), 1 đựng đường, muối...

- Úp miệng ly chuẩn bị để đựng cocktail lên đĩa sirô. Vì si rô ít, nếu thấy miệng ly chưa dính đều thì xoay ly vài vòng. Khi xoay xong nên rảy vài cái để si rô thừa rút lại vào đĩa.

- Úp miệng ly vào đĩa đựng đường, bột sôcôla...

- Để đứng ly, chờ để khi pha chế xong, rót cocktail vào.

+ Lưu ý:

- Nếu phủ tuyết bằng muối thì chỉ dùng 1 múi chanh bóp lấy nước chà lên vành ly,



sau đó úp ly lên đĩa muối. Phương pháp này chỉ sử dụng với cocktail có thành phần rượu Tequila

- Có thể kết hợp phủ tuyệt với trang trí trái cây
- Không phủ tuyệt cả vành ly mà phải chừa một khoảng trống để uống không bị dính môi nếu dùng xác com dừa.
- Khi dùng si rô màu chỉ nên dùng đường để phủ tuyệt sẽ được màu đẹp mắt.



*d. Trang trí bằng quả táo, lê*

- Chọn quả có màu sắc tươi đẹp, rửa sạch và lau khi. Cắt theo chiều dọc thành 8 miếng.
- Cài táo lên vành ly: Cài như cam, vỏ có thể quay vào trong hoặc ra ngoài tùy thích
- Miếng táo 2 màu: Lấy 2 miếng táo khác màu. Xẻ rãnh hình chữ V lên lưng miếng táo rồi bỏ ra, sau đó thay vào 1 miếng khác màu cùng cỡ miếng chữ V vừa bỏ đi

*a. Trang trí bằng quả dưa*

- + Chọn quả vừa, vỏ tươi, màu sắc đẹp, chóp quả cả đọt nhùn không dài quá
- + Sau khi rửa sạch, lau khô, cắt làm 2 phần, phần gấp đôi phần ngọn:
  - Phần cuống: Cứ để nguyên cả vỏ, cắt khoanh dày 2mm. Khi dùng cắt ra từng miếng hình tam giác để miệng ly, vỏ quay ra ngoài hay vào trong tùy ý.
  - Phần đọt quả dưa để cả lá, bỏ dọc làm 4 hoặc 6.



còn có  
cuống  
cài lên

*f. Trang trí bằng dưa leo*



+ Chọn quả tròn, thẳng, da láng, đem rửa sạch và lau khô.

+ Cách làm:

- Bánh xe răng: Cắt bỏ 2 đầu rồi dùng dao bào kéo thẳng 1 đường từ trên xuống, các đường kéo cách nhau 0,5 cm. Khi dùng cắt khoanh khoảng 1mm gắn miệng ly. Có thể cài thêm 1 quả sơ ri hoặc 2 khoanh có đường kính khác nhau

+ Cắt hình xoắn ốc: Dùng dụng cụ chuyên dùng để gọt quả dưa thành dải dài hình xoắn ốc. Trang trí như vỏ cam.

*g. Trang trí quả dâu*

- + Chọn những quả cứng mình và có lá.
- + Cách làm:
  - Cài dâu lên miệng ly: Nếu cocktail có màu hồng thì cài dâu đỏ, nước màu đỏ thì

cài dâu sắp chín



- Quả dâu hình quạt: Dùng dao sắc cắt quae dâu thành 5 lát, bắt đầu từ đỉnh và đến gần cuống, làm các lát xoè ra như cái quạt để cài vào miệng ly.

- Thả dâu vào ly: Nếu dùng ly Martini thì thả nguyên quả.

#### *h. Trang trí khế*

+ Khế chọn quả đều cạnh có dạng ngôi sao, đẹp. Trang trí lát khế nên kèm sori đỏ nếu khế màu khế vàng thì đi với sori xanh.

+ Trang trí sori: Dùng dao sắc xẻ 1 rãnh cuối cài lên miệng ly. Nên trang trí sori cùng màu với cocktail. Sori có thể xiên que với các trái cây khác gác miệng ly (Trái cây dùng dụng cụ móc ruột thành viên tròn cùng cỡ).



và sori  
tươi,  
xanh,

quả rời

lên  
những

#### *k. Trang trí vỏ quế, bột ca cao*

+ Dạng bột: Rắc lên mặt cocktail

+ Quế loại vỏ: Cắm vào ly và cao hơn miệng ly. Có thể cắm 1 thanh bằng ngón tây hoặc vài thanh nhỏ bó bằng vỏ cam vừa lạ mắt, vừa rạo hương thơm.

#### *l. Ô giấy, vật dụng*

Sử dụng các vật liệu để trang trí như ô giấy, cây khuấy và thìa khuấy, ống hút... cắm 1 cách sáng tạo.

## ❖ TÓM TẮT CHƯƠNG 6

- Phương pháp sản xuất và cách phục vụ rượu vang, rượu mùi, rượu mạnh, bia và cocktail

## ❖ CÂU HỎI THẢO LUẬN

1. Cocktail là gì? Hãy nêu những thuật ngữ thường dùng trong pha chế cocktail?
2. Anh (chị) hãy nêu trang thiết bị, dụng cụ thường dùng trong pha chế cocktail?
3. Anh (chị) hãy trình bày các phương pháp pha chế cocktail? Mỗi phương pháp cho một ví dụ minh họa?
4. Để trang trí cocktail cần những trang thiết bị, dụng cụ, nguyên liệu gì? Hãy cho biết nghệ thuật trang trí cocktail?



## TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Trịnh Xuân Dũng, *Bar và đồ uống*, NXB Giáo dục, 2009.
2. Trịnh Xuân Dũng, *Kỹ năng phục vụ bàn bar*, Hà Nội, 2009.
3. Lê Thị Nga, Nguyễn Thị Thanh Hải, *Giáo trình kỹ thuật phục vụ Bar*, NXB Hà Nội, 2008.
4. Roy Hayter, *Phục vụ ăn uống trong du lịch*, NXB Thống kê, 2012.
- Mai Khôi, *Giáo trình công nghệ phục vụ bàn ăn trong khách sạn, nhà hàng*, NXB Giáo dục, 2005.
5. Nguyễn Xuân Ra, *Kỹ thuật pha chế cocktail và 1001 công thức chọn lọc*, NXB Hà Nội, 2008.
6. Nguyễn Xuân Ra, *Kỹ thuật pha chế và nghệ thuật trang trí cocktail*, 2010.
7. Nguyễn Xuân Ra, *Muốn trở thành bartender giỏi*, NXB Phụ nữ, 2009.
8. Nguyễn Xuân Ra, *Cocktails Việt Nam*, NXB Đà Nẵng, 2012.
9. *501 công thức pha chế nước hoa quả và cocktail không cồn rượu*, NXB Văn hóa Thông tin, 2014.

