

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG CAO ĐẲNG THƯƠNG MẠI VÀ DU LỊCH



GIÁO TRÌNH

MÔN HỌC: THỰC HÀNH NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG II

NGÀNH: QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG

TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

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

Năm 2022

(Lưu hành nội bộ)

MỤC LỤC

Chương 1: PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN.....	11
1.1. Pha chế và phục vụ các loại trà.....	12
1.1.1. Trà mạn	12
1.1.2. Trà xóc.....	13
1.1.3. Trà Dilmah sữa	14
1.2. Pha chế và phục vụ các loại cà phê.....	16
1.2.1. Cà phê phin	16
1.2.2. Bạc xỉu.....	16
1.3. Pha chế và phục vụ các loại nước ép.....	19
1.3.1. Nước ép dứa	19
1.3.2. Nước ép táo	20
1.3.3. Nước ép cần tây - cà rốt.....	21
1.4. Pha chế và phục vụ các loại sinh tố.....	22
1.4.1. Sinh tố xoài.....	22
1.4.2. Sinh tố chanh leo	22
1.4.3. Sinh tố dưa hấu	23
1.4.4. Sinh tố chanh tuyết	24
1.5. Pha chế và phục vụ đồ uống đá xay, mojito	26
1.5.1. Mocha cà phê	26
1.5.2. Mát cha đá xay	27
1.5.3. Mojito bạc hà	28
Chương 2: PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG CÓ CỒN.....	30
2.1. Phục vụ rượu vang.....	31
2.1.1. Nhận biết rượu vang	31
2.1.2. Phục vụ rượu vang	31
2.3. Kỹ thuật pha chế và phục vụ cocktail Việt Nam	35
2.3.1. Villa cocktail	35
2.3.2. Cocktail Hồ tam bạc.....	36
2.3.3. Cocktail giai điệu xanh	37
2.4. Pha chế và phục vụ cocktail trên nền rượu Brandy.....	38
2.4.1. Cocktail Brandy fix.....	38
2.4.1. Cocktail Sài Gòn	38
2.5. Pha chế và phục vụ cocktail trên nền rượu Rum	39
2.5.1. Honey Moon Cocktail.....	39
2.5.2. Havana cocktail.....	40
2.6. Pha chế và phục vụ cocktail trên nền rượu Vodka	41
2.6.1. Cocktail Blue Lagoon.....	41
2.6.2. Cocktail Black Russian	41
2.7. Pha chế và phục vụ Cocktail trên nền rượu Gin.....	42
2.7.1. Cocktail Dry Martini	42
2.7.2. Cocktail Tom colins.....	43
2.8. Pha chế và phục vụ Cocktail trên nền rượu whiskey.....	44
2.8.1. Cocktail John colins	44
2.8.2. Cocktail Mahattan.....	44
2.9. Pha chế và phục vụ Cocktail trên nền rượu Tequila và Liqueur.....	45
2.9.1. Cocktail Margarita.....	45
2.9.2. Cocktail B52.....	46

LỜI NÓI ĐẦU

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

Học phần “Thực hành nghiệp vụ nhà hàng II” là một trong những học phần chuyên ngành trong chương trình đào tạo Cao đẳng Quản trị nhà hàng. Học phần này nhằm cung cấp những kiến thức cơ bản về tổ chức, bài trí và sắp xếp quầy bar, hướng dẫn thực hành pha chế, phục vụ đồ uống cho học sinh. Từ đó người học tốt nghiệp ra trường có khả năng pha chế và phục vụ khách trong các bar độc lập cũng như các loại bar trong khách sạn hoặc nhà hàng.

Giáo trình “Thực hành nghiệp vụ nhà hàng II” cung cấp các công thức và quy trình pha chế đồ uống, hướng dẫn tổ chức phục vụ khách 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 bar.

Nội dung của giáo trình bao gồm 2 chương:

- Chương 1. Pha chế và phục vụ đồ uống không cồn
- Chương 2. Pha chế và phục vụ đồ uống có cồn

Giáo trình là tài liệu chính phục vụ cho việc giảng dạy của giảng viên và việc học tập của học sinh chuyên ngành Quản trị nhà hàng 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 địa chỉ: *Khoaksdl2007@gmail.com*

Chúng tôi xin trân trọng cảm ơn!

Nhóm biên soạn

GIÁO TRÌNH MÔN HỌC

1. Tên môn học: Thực hành nghiệp vụ nhà hàng II

2. Mã số môn học: MH23

3. Vị trí, tính chất môn học:

3.1. Vị trí:

Thực hành Nghiệp vụ nhà hàng II là môn học thuộc nhóm kiến thức chuyên môn trong chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng, ngành nghề “Quản trị nhà hàng” tại trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch. Môn học này được giảng dạy song song với các môn học cơ sở chuyên ngành và sau khi học xong lý thuyết nghiệp vụ nhà hàng.

3.2. Tính chất:

Giáo trình cung cấp kiến thức, kỹ năng và năng lực tự chủ và trách nhiệm cho người học liên quan đến pha chế các loại đồ uống không cồn, đồ uống có cồn và cách phục vụ khách. Qua đó, người học đang học tập tại trường sẽ có bộ giáo trình phù hợp với chương trình đào tạo của trường; dễ dàng tiếp thu cũng như thực hành rèn luyện kỹ năng và tay nghề một cách thành thạo, ứng dụng vào đời sống thực tế.

Thực hành Nghiệp vụ nhà hàng II là môn học thực hành, do đó đánh giá kết thúc môn học bằng hình thức thi thực hành.

3.3. Ý nghĩa của môn học

Ngành F&B (kinh doanh nhà hàng và đồ uống) đang trong thời kì phát triển mạnh mẽ. Các nhà hàng, khách sạn, quán bar liên tục mở rộng, nâng cao chất lượng và nhu cầu tuyển dụng nguồn nhân lực khát khe hơn. Điều này đã mở ra nhiều cơ hội cho bạn trẻ có đam mê với nghề pha chế, thích sáng tạo pha chế đồ uống có thêm động lực để thực hiện mục tiêu trở thành nhân viên pha chế chuyên nghiệp. Môn học “Thực hành nghiệp vụ nhà hàng II” giúp học sinh rèn luyện được các kỹ năng về pha chế và phục khách trong lĩnh vực nhà hàng, khách sạn. Từ đó tích lũy được kinh nghiệm về thực hành nghề và mở ra cơ hội việc làm, thăng tiến trong xã hội.

4. Mục tiêu môn học:

4.1. Về kiến thức:

- Nhận diện được các trang thiết bị, máy móc, dụng cụ phục vụ cho hoạt động pha chế.

- Người học vận dụng được những kiến thức cơ bản để bài trí, sắp xếp quầy bar; sắp xếp dụng cụ trên bàn pha chế.

- Trình bày được khái niệm, đặc trưng, thành phần nguyên liệu để pha chế đồ uống.

- Mô tả được trình tự các bước pha chế, yêu cầu chất lượng sản phẩm và nhận biết được một số sai hỏng thường gặp trong quá trình pha chế.

4.2. Về kỹ năng

- Sắp xếp được các thiết bị, dụng cụ, máy móc ở vị trí hợp lý, thuận tiện cho các thao tác pha chế.

- Sử dụng thành thạo các thiết bị, máy móc, dụng cụ tại vị trí thực hành.

- Pha chế thành thạo một số loại đồ uống theo đúng trình tự, đảm bảo yêu cầu kỹ thuật, chất lượng đồ uống và thời gian pha chế.

- Trang trí các sản phẩm đồ uống đẹp, sáng tạo, hấp dẫn.

- Có kỹ năng tổ chức, phục vụ đồ uống cho khách.

- Giải quyết được các phàn nàn khách hàng, các yêu cầu và tình huống phát sinh thông thường.

4.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Yêu nghề, có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp và tinh thần trách nhiệm cao trong công việc.

- Có khả năng làm việc độc lập, có ý thức tự học.

- Có khả năng về giao tiếp và sức khỏe.

- Làm việc nhóm, hướng dẫn, điều hành nhóm và đánh giá hoạt động, kết quả thực hiện.

- Đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động trong quá trình thực hành pha chế.

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	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
I	Các môn học chung	20	435	157	255	23
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
II	Các môn học chuyên môn	81	2040	684	1295	61
II.1	Môn học cơ sở	15	225	218	-	7
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
II.2	Môn học chuyên môn	64	1755	408	1295	52
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	
II.3	Môn học tự chọn (chọn 2 trong 4)	2	60	58	-	2
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
	Tổng cộng	101	2475	841	1550	84

5.2. Chương trình chi tiết môn học

STT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Pha chế và phục vụ đồ uống không cồn	60		55	5
	1.1. Pha chế và phục vụ các loại trà	10		10	
	1.2. Pha chế và phục vụ các loại cà phê	10		10	
	1.3. Pha chế và phục vụ các loại nước ép	5		5	
	1.4. Pha chế và phục vụ các loại sinh tố	10		10	
	1.5. Pha chế và phục vụ mocktail, đồ uống đá xay	5		5	
	1.6. Luyện tập pha chế đồ uống không cồn	15		15	
	Kiểm tra	5			5
2	Chương 2: Pha chế và phục vụ đồ uống có cồn	60		55	5
	2.1. Phục vụ rượu vang	5		5	
	2.2. Phục vụ bia, rượu mạnh	5		5	
	2.3. Pha chế và phục vụ cocktail Việt Nam	5		5	
	2.4. Pha chế và phục vụ cocktail trên nền rượu Brandy	5		5	
	2.5. Pha chế và phục vụ cocktail trên nền rượu Rum	5		5	
	2.6. Pha chế và phục vụ cocktail trên nền rượu Vodka	5		5	
	2.7. Pha chế và phục vụ Cocktail trên nền rượu Gin	5		5	
	2.8. Pha chế và phục vụ Cocktail trên nền rượu Whiskey	5		5	
	2.9. Pha chế và phục vụ Cocktail trên	5		5	

	nền rượu Tequila và Liqueur 2.10. Luyện tập pha chế đồ uống có cồn Kiểm tra	10 5		10	5
	Cộng	120		110	10

6. Điều kiện thực hiện môn học:

6.1. Phòng học thực hành: Đáp ứng phòng học chuẩn

6.2. Trang thiết bị dạy học: Bảng, phấn, máy xay sinh tố, máy bào đá...

6.3. Học liệu, dụng cụ, mô hình, phương tiện: Giáo trình, nguyên liệu, vật tư pha chế. Dụng cụ hỗ trợ pha chế: ly, tách, dao, thớt, thìa đồng, zích đồng...

6.4. Các điều kiện khác: Người học tìm hiểu thực tế về các loại đồ uống theo xu hướng trong thực tế, nguyên liệu và cách thức pha chế.

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 Cao đẳng 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	Trực quan hành động	Thực hành	Sau 20 giờ
Định kỳ	Trực quan hành động	Thực hành	Sau 24 và 56 giờ
Kết thúc môn học	Vấn đáp/trực quan hành động	Thực hành	Sau 60 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: áp dụng cho Chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng nghề “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

- Có kiến thức cơ bản và thực tế về ngành du lịch đặc biệt là chuyên ngành về nhà hàng và pha chế đồ uống.

- Sử dụng các phương pháp thuyết trình, phương pháp hệ thống, phương pháp so sánh, phương pháp nhóm.

- Thực hiện thao tác mẫu, trực quan hành động để hướng dẫn người học.

- Luyện tập: Phân chia nhóm nhỏ để thực hành rèn luyện pha chế đồ uống của buổi học.

8.2.2. Đối với người học

- 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 đầy đủ 100% các buổi học thực hành. Nếu người học vắng mặt trong giờ thực hành phải học lại môn học mới được tham dự kì thi lần sau.

- Nghiêm túc thực hành rèn luyện tay nghề, trau dồi kỹ năng.

- 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:

- [1] TS. Trịnh Xuân Dũng, Vũ Thị Hoà, Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống, NXB Thống kê Hà nội 2005.
- [2] TS. Trịnh Xuân Dũng, Bar và đồ uống, tài liệu dịch NXB Giáo dục, 1999.
- [3] Food and beverage service skill - Hodder và Stoughton, London 1998.
- [4] Một nghìn lẻ một công thức cocktail (Tác giả: Xuân Ra).
- [5] Chris Parry Bar & Beverage Operation Atlantic Publishing Group. Inc Printed in Canada, 2003.
- [6] Roy Hayter, Bar service, Hospitality Training Foundation Macmillan, London England, 1996
- [7] Giới thiệu về kỹ năng phục vụ ở quầy bar (Dublin Reprinted 1996).
- [8] Nghiệp vụ quản lý đồ ăn và đồ uống (Bernard Davis, Andrew Lockwood, Oxford 1998).
- [9] Roy Hayter, Phục vụ ăn uống trong Du lịch, tài liệu dịch của trường Cao đẳng Du lịch Hà nội, NXB thống kê 2001.
- [10] Donald E. Lundberg, John R. Walker-The Restaurant, from Concept to Operation-John Wiley & Son, 1993.
- [11] Chris Parry Bar & Beverage Operation Atlantic Publishing Group. Inc Printed in Canada, 2003.
- [12] Roy Hayter, Bar service, Hospitality Training Foundation Macmillan, London England, 1996

Chương 1: PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG KHÔNG CÒN

❖ GIỚI THIỆU CHƯƠNG 1

Chương 1 là chương trang bị cho người học một số kiến thức cơ bản các loại đồ uống không cồn, hướng dẫn thực hành pha chế, tổ chức phục vụ các loại đồ uống không cồn, để người học có thể rèn luyện kỹ năng thực hành.

❖ MỤC TIÊU

* Về kiến thức:

- Nhận diện được các trang thiết bị, máy móc, dụng cụ pha chế;
- Trình bày được khái niệm, đặc trưng, thành phần nguyên liệu để pha chế đồ uống không cồn;
- Mô tả được trình tự các bước pha chế, yêu cầu chất lượng sản phẩm và nhận biết được một số sai hỏng thường gặp trong quá trình pha chế.

* Về kỹ năng:

- Sắp xếp dụng cụ, nguyên liệu trên bàn pha chế hợp lý;
- Sử dụng thành thạo trang thiết bị, dụng cụ trong pha chế;
- Pha chế thành thạo một số loại đồ uống không cồn theo đúng trình tự, đảm bảo yêu cầu kỹ thuật, chất lượng đồ uống và thời gian pha chế;
- Trang trí các sản phẩm đồ uống đẹp, sáng tạo, hấp dẫn;
- Có kỹ năng phục vụ đồ uống cho khách.

* Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng làm việc độc lập, có ý thức tự học, tích cực và chủ động;
- Có khả năng về giao tiếp và sức khỏe;
- Làm việc nhóm, hướng dẫn, điều hành nhóm và đánh giá hoạt động, kết quả thực hiện;
- Đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động trong quá trình thực hành pha chế.

❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP CHƯƠNG 1

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp);thao tác mẫu; yêu cầu người học lắng nghe, quan sát và ghi nhớ.*

- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (chương 1) trước buổi học; thực hiện lại được các thao tác mà giáo viên đã hướng dẫn.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG 1

- *Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:* Phòng thực hành chuẩn

- **Trang thiết bị máy móc:** Quầy bar, tủ lạnh, máy xay sinh tố, máy bào đá, máy ép hoa quả, bình siêu tốc...

- **Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, dụng cụ pha chế thìa đong, zích đong, cây khuấy, ly tách, bình lắc...; nguyên liệu phục vụ cho bài học.

- **Các điều kiện khác:** Không có

❖ KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG 1

* 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:** mô tả quy trình pha chế; thực hành trực quan một số thao tác theo yêu cầu.

- **Kiểm tra định kỳ thực hành:** sau 24 giờ

❖ NỘI DUNG CHƯƠNG 1

1.1. Pha chế và phục vụ các loại trà

1.1.1. Trà mạn

a. Thiết bị, dụng cụ

- Ấm trà

- Khăn phục vụ

- Tách trà (6 chiếc)

- Phích nước sôi

- Đĩa trà hoặc khay đựng

b. Nguyên liệu

- Trà ngon: 15gr

- Nước sôi

Lưu ý:

- Trà phải đạt yêu cầu, không bị ẩm mốc

- Nước sử dụng để pha trà nên dùng nước mưa, nước giếng, tốt nhất là nước sương sớm. Nếu sử dụng nước máy, cần xả nước ra trước 24h để các chất khử như Flo, Clo bay đi.

c. Quy trình pha chế

-Tráng dụng cụ: Tráng ấm và tách trà 2 lần bằng nước sôi, đảm bảo ấm và tách trà giữ được nhiệt nóng.

- Đong trà vào ấm: Dùng thìa đong, lấy đủ trà theo định lượng vào ấm.

- Rửa trà: Rót một ít nước sôi (30-50ml) vào ấm cho trà ngấm và nở đều, rót bỏ nước ủ ban đầu.

- Ủ trà: Rót tiếp đủ lượng nước sôi vào ấm để khoảng 3-4 phút cho trà ngấm ta được nước trà lần đầu.

- Tiếp tục cho nước sôi vào để khoảng 3 - 4 phút ta được nước trà lần 2.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Nước trà trong, đảm bảo độ nóng, không đặc hoặc loãng quá

- Màu sắc: Xanh vàng

- Mùi vị: Thơm hương cốt đặc trưng của chè, vị chát, ngọt hậu.

e. Phục vụ khách

- Sau thời gian ủ, thu được nước trà lần đầu, rót ra chén mời khách. Tiếp tục thêm nước có lượt nước thứ 2, rót nước cho khách thưởng thức cho tới hết.

- Có thể phục vụ uống nóng, uống lạnh có đá, uống có đường theo yêu cầu của khách.

- Chỉ nên phục vụ khách đến nước thứ 3, vì trà đã được chiết xuất hết, trà sẽ nhạt màu, nhạt vị.

1.1.2. Trà xóc

a. Thiết bị dụng cụ

- Dao, thớt

- Bình lắc

- Tách

- Phích nước sôi

- Ly cao highball

- Bình đựng đường

- khay đựng

- Khăn phục vụ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Trà Lipton: 2 túi lọc

- Nước sôi: 100 ml

- Đường: 15 gr

- Đá viên: 50 gr

- Chanh tươi: 3 lát

c. Quy trình pha chế

- Cho trà vào tách rồi rót nước sôi vào gần đầy tách cho trà chiết xuất ra hết.
- Chờ vài phút cho ra trà. Rót trà vào bình lắc nhỏ.
- Cho vào bình lắc 3 lát chanh, đường và đá viên
- Đậy nắp bình, đặt bình vào xô đá trong vài phút cho bình nguội.
- Lắc bình trong khoảng 30 giây rồi rót ra ly cao, trang trí một lát chanh

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Cốc trong, có 1 lớp bọt dày hấp dẫn, mát lạnh
- Màu sắc: Màu vàng
- Mùi vị: Ngọt mát, nổi hương vị trà.

e. Phục vụ khách: Cắm ống hút, trang trí và mang ra phục vụ khách uống ngay sau khi pha. Nếu khách muốn uống lạnh hơn thì cho thêm đá viên và cây khuấy.

1.1.3. Trà Dilmah sữa

a. Thiết bị dụng cụ

- Máy xay sinh tố
- Dao, thớt
- Thìa
- Cốc
- Phích nước sôi
- Ly cao highball
- Bình đựng đường, sữa
- Khay đựng
- Khăn phục vụ

b. Nguyên liệu (1 ly)

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

c. Quy trình

- Cho trà vào cốc, đổ 100 ml nước sôi vào cho trà chiết xuất ra hết.
- Cho nước trà, đường, sữa, đá bào vào bình máy xay, bật máy xay cho tan đá, hỗn hợp đồng nhất.
- Đổ sản phẩm ra ly, trang trí bằng cây khuấy và ống hút.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Cốc có 1 lớp bọt dày mịn hấp dẫn, mát lạnh
- Màu sắc: Màu trắng ngà
- Mùi vị: Ngọt ngào của sữa, nổi hương vị trà.

e. Phục vụ khách: Sau khi pha xong, mang sản phẩm ra phục vụ khách luôn, đảm bảo độ lạnh và không bị vữa.

1.1.4. Trà sữa trân châu đường đen

a. Thiết bị dụng cụ

- Bình lắc
- Dao, thớt
- Thìa
- Nồi inox
- Bếp từ
- Ly cao highball
- Bình đựng đường, sữa
- Khay đựng
- Khăn phục vụ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Trà đen: 50gr
- Nước sôi: 1000 ml
- Bột năng: 100gr
- Nước sôi: 60ml
- Đường đen: 120gr
- Nước cốt trà: 150ml
- Bột sữa: 30gr
- Đường: 30 gr
- Đá viên: 100 gr

c. Quy trình

- Ủ cốt trà: cân đúng lượng trà, cho vào bình đựng, đổ 1000ml nước sôi vào, ủ 20 phút. Sau thời gian thì loại bỏ bã trà, cho cốt trà vào bình giữ ấm

- Làm trân châu: Cho bột năng vào âu to, chế từ từ nước sôi vào, nhồi cho bột mịn, dẻo thì chia bột viên tròn trân châu.

- Luộc trân châu: Đun sôi một nồi nước lớn, thả trân châu luộc sôi 30 phút, ủ tiếp trân châu 20 phút, sau đó vớt ra âu nước lạnh. Rửa sạch trân châu rồi cho đường đen vào xào cho đường tan, trân châu ngâm đường

- Đong cốt trà vào bình lắc, cho bột sữa vào khuấy cho tan, tiếp đến cho đường, đá viên và lắc nhanh mạnh trong vòng 15 - 20 giây

- Đổ sản phẩm ra ly, thêm trân châu đường đen, trang trí siro đường đen và ống hút.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Trà sữa sánh, mát lạnh
- Màu sắc: Màu nâu sữa

- Mùi vị: Ngọt ngào của sữa, nổi hương vị trà, thơm mùi đường đen

e. Phục vụ khách: Sau khi pha xong, mang sản phẩm ra phục vụ khách luôn, đảm bảo độ lạnh và trân châu không bị cứng.

1.2. Pha chế và phục vụ các loại cà phê

1.2.1. Cà phê phin

a. Dụng cụ:

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| - Phin pha cà phê | - Khăn phục vụ |
| - Tách, đĩa kê, thìa cà phê | - Phích nước sôi |
| - khay đựng | - Bình đường, bình sữa |

b. Nguyên liệu:(1 tách)

- Cà phê bột: 20gr
- Nước sôi: 70ml
- Đường, sữa

c. Quy trình pha chế

- Phin và tách cà phê rửa sạch, tráng nước sôi 2 lần
- Cho cà phê bột vào phin, lắc nhẹ cho cà phê san bằng mặt, vừa ấn vừa xoay vì nén với lực vừa phải.
- Cho khoảng 20 ml nước sôi vào cho cà phê, chờ 1-2 phút cho cà phê ngấm đều và nở.
- Cho tiếp 50ml nước sôi vào phin, kiểm tra dòng chảy, nhanh thì điều chỉnh nén lại, sau đó đẩy nắp phin.

d. Yêu cầu cảm quan:

- Trạng thái: Khối lỏng đồng nhất, nóng
- Màu sắc: Nước cà phê đen đặc, nước bám trên thành tách màu vàng nâu.
- Mùi vị: Mùi thơm hấp dẫn ngọt ngào. Vị đắng, hơi chua của cà phê ngon.

e. Phục vụ khách:

- Sau khi hoàn thiện phin cà phê, mang ra phục vụ khách cùng đường và sữa.
- Nếu khách dùng cà phê nâu có thể cho sẵn 20gr sữa đặc vào tách hoặc khách tự cho sữa vào sau. Nếu khách dùng cà phê đá thì mang thêm 1 ly thủy tinh có đá.

1.2.2. Bạc xỉu

a. Dụng cụ:

- Phin pha cà phê
- Tách, đĩa kê, thìa cà phê
- Ly Colins
- khay đựng

- Khăn phục vụ
- Phích nước sôi
- Bình đường, bình sữa

b. Nguyên liệu:(1 tách)

- Cà phê bột: 20gr
- Nước sôi:70m
- Cốt cà phê: 40ml
- Sữa đặc: 20ml
- Sữa tươi: 70ml
- Đá viên: 50g



c. Quy trình pha chế

Sử dụng phương pháp pha trực tiếp

- Chiết xuất cốt phê
- Cho cốt cà phê vào ly Colins, tiếp đến đong sữa đặc, thêm đá viên đến 2/3 ly, cuối cùng đổ sữa tươi.
- Thêm thìa khuấy, ống hút để hoàn thiện sản phẩm

d. Yêu cầu cảm quan:

- Trạng thái: Khối lỏng phân tầng
- Màu sắc: 3 lớp màu đen, nâu và trắng
- Mùi vị: Mùi thơm hấp dẫn ngọt ngào của sữa, vị đắng nhẹ, hơi chua của cà phê ngon.

e. Phục vụ khách:

- Sau khi pha chế xong, mang ra phục vụ khách ngay, đảm bảo độ lạnh của sản phẩm.
- Mang theo đường hoặc sữa, để khách tùy chọn nếu uống ngọt hơn.

1.2.3. Cà phê trứng

a. Thiết bị, dụng cụ

- Tách, đĩa, thìa café
- Máy đánh trứng
- khay đựng
- Khăn phục vụ

b. Nguyên liệu

- Nước cốt cà phê: 60 ml
- Trứng: 1 quả
- Đường hạt: 15g
- Nước cốt chanh: 2ml



c. Pha chế

- Dùng máy đánh trứng, đánh bông lòng đỏ trứng với đường, nước cốt chanh tầm 2 - 5 phút, hỗn hợp kem trứng nhấc lên chảy thành dòng đặc xuống là đạt.

- Xúc kem trứng vào tách cà phê, tiếp đến đun sôi nước cốt cà phê rồi rót vào tách đã có hỗn hợp kem trứng.

- Đặt tách lên đĩa, thêm thìa và mang ra phục vụ khách.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Hỗn hợp đặc mịn
- Màu sắc: Màu vàng nhạt của lớp kem trứng pha lẫn đen của cà phê
- Mùi vị: Ngọt mát, ngây vị kem trứng và thơm hương cà phê.
- Tách, đĩa, thìa café
- Máy đánh trứng
- khay đựng
- Khăn phục vụ

e. Phục vụ khách:

- Sau khi pha chế xong, mang ra phục vụ khách ngay, có thể đặt tách cà phê trong một bát nước ấm, đảm bảo sản phẩm luôn ấm nóng

- Mang theo đường hoặc sữa, để khách tùy chọn nếu uống ngọt hơn.

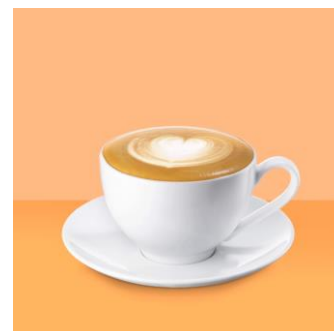
1.2.4. Cà phê Latte

a. Trang thiết bị - Dụng cụ

- Máy pha cà phê
- Tách cà phê
- Ca sục sữa
- Thìa khuấy

b. Nguyên liệu:

- Cà phê hạt: 14g (shot đơn)
- Sữa tươi thanh trùng: 250ml



c. Cách pha chế

- Pha máy một shot đơn cà phê Espresso vào tách

- Cho sữa tươi vào ca inox, đưa ca vào đầu sục của máy pha cà phê để tạo bọt. Cảm nhận nhiệt độ sữa từ 65°C đến 70°C và bọt mịn nhẹ có độ đặc nhưng vẫn linh hoạt, lắc nhẹ tạo dòng chảy là đạt.

- Lắc đều bọt sữa, đổ vào tách cà phê Espresso tạo thành các hình nghệ thuật.

d. Yêu cầu cảm quan:

- Trạng thái: Nóng, bên trên có lớp foam mỏng và nhẹ, xốp, được tạo thành hình nghệ thuật.

- Mùi vị: thơm, đắng nhẹ của cà phê và ngọt béo của kem sữa.

e. Phục vụ khách:

- Sau khi pha chế xong, mang ra phục vụ khách ngay, khi bê khay nhẹ nhàng tránh bị trào bọt sữa ra ngoài.

- Mang theo đường hoặc sữa, để khách tùy chọn nếu uống ngọt hơn.

1.3. Pha chế và phục vụ các loại nước ép

1.3.1. Nước ép dứa

a. Dụng cụ:

- | | |
|------------------|---------------------------------|
| - Dao, thớt | - Khăn phục vụ |
| - Máy ép hoa quả | - Cây khuấy, ống hút |
| - Ly Colins | - Dụng cụ đong |
| - Khay đựng | - Bình đường, bình sữa, bình đá |

b. Nguyên liệu:(1 tách)

- Dứa đã sơ chế: 350gr
- Đường: 30ml
- Muối: 2g
- Đá viên: 50g

c. Quy trình pha chế

- Sơ chế dứa: gọt vỏ, bỏ mắt và cắt miếng nhỏ.
- Cho dứa vào máy ép, ép lấy nước dứa
- Cho các nguyên liệu: nước dứa, đường, muối, đá vào bình lắc, lắc nhanh mạnh trong vòng 15-20 giây, sau đó đổ ra ly Colins
- Thêm thìa khuấy, ống hút để hoàn thiện sản phẩm.

d. Yêu cầu cảm quan:

- Trạng thái: Khối lỏng trong, đồng nhất
- Màu sắc: Màu vàng tươi

- Mùi vị: Mùi thơm của dứa, ngọt và hơi chua.

e. Phục vụ khách:

- Sau khi pha chế xong, mang ra phục vụ khách ngay, đảm bảo độ lạnh của sản phẩm.

- Mang theo đường hoặc đá, để khách tùy chọn nếu uống ngọt hơn, và lạnh đá

1.3.2. Nước ép táo

a. Dụng cụ:

- Dao, thớt
- Máy ép hoa quả
- Ly Colins
- Khay đựng
- Khăn phục vụ
- Cây khuấy, ống hút
- Dụng cụ đóng
- Bình đường, bình sữa, bình đá

b. Nguyên liệu:(1 tách)

- Táo đã sơ chế: 250gr
- Đường: 30ml
- Muối: 2g
- Nước cốt chanh: 5ml
- Đá viên: 50g

c. Quy trình pha chế

- Sơ chế táo: gọt vỏ, bỏ lõi đen, cắt miếng vừa, lưu ý gọt vỏ xong cho ngay vào âu nước đã pha muối, nước chanh để cho táo không bị thâm.

- Cho vài hạt muối, nước cốt chanh vào cốc chứa nước ép ở đầu ra, cho táo vào máy ép, ép lấy nước cốt táo

- Cho các nguyên liệu: nước táo, đường, đá vào bình lắc, lắc nhanh mạnh trong vòng 15-20 giây, sau đó đổ ra ly Colins

- Thêm thìa khuấy, ống hút để hoàn thiện sản phẩm.

d. Yêu cầu cảm quan:

- Trạng thái: Khối lỏng trong, đồng nhất
- Màu sắc: Màu vàng xanh
- Mùi vị: Mùi thơm, ngọt thanh mát của táo.

e. Phục vụ khách:

- Sau khi pha chế xong, mang ra phục vụ khách ngay, đảm bảo độ lạnh của sản phẩm.

- Mang theo đường hoặc đá, để khách tùy chọn nếu uống ngọt hơn, và lạnh đá.

1.3.3. Nước ép cần tây - cà rốt

a. Dụng cụ:

- Dao, thớt
- Máy ép hoa quả
- Ly Colins
- Khay đựng
- Khăn phục vụ
- Cây khuấy, ống hút
- Dụng cụ đóng
- Bình đường, bình sữa, bình đá

b. Nguyên liệu:(1 tách)

- Cà rốt đã sơ chế: 300gr
- Cần tây đã sơ chế: 200gr
- Đường: 30ml
- Muối: 2g
- Nước cốt chanh: 5ml
- Đá viên: 50g

c. Quy trình pha chế

- Sơ chế cà rốt: gọt vỏ, bỏ lõi đen, cắt miếng vừa.
- Cần tây nhặt bỏ lá già, úa, rễ và rửa sạch. Cắt khúc 3cm
- Cho vài hạt muối, nước cốt chanh vào cốc chứa nước ép cần tây ở đầu ra, cho cần tây vào ép, cho lượng vừa phải, quan sát vì cần tây dễ gây kẹt trục ép của máy
- Cho cà rốt vào máy ép, ép nước. Lưu ý cà rốt có độ cứng, và lượng nước trong cà rốt ít, nên có thể đổ chút nước hỗ trợ trong quá trình ép.
- Cho các nguyên liệu: nước cần tây, cà rốt, đường, đá vào bình lắc, lắc nhanh mạnh trong vòng 15-20 giây, sau đó đổ ra ly Colins
- Thêm thìa khuấy, ống hút để hoàn thiện sản phẩm.

d. Yêu cầu cảm quan:

- Trạng thái: Khối lỏng trong, đồng nhất
- Màu sắc: Màu xanh vàng
- Mùi vị: Mùi thơm của cần tây, vị ngọt của cà rốt.

e. Phục vụ khách:

- Sau khi pha chế xong, mang ra phục vụ khách ngay, đảm bảo độ lạnh của sản phẩm.

- Mang theo đường hoặc đá, để khách tùy chọn nếu uống ngọt hơn, và lạnh đá.

1.4. Pha chế và phục vụ các loại sinh tố

1.4.1. Sinh tố xoài

a. Thiết bị dụng cụ

- Máy xay sinh tố
- Dao, thớt
- Thìa khuấy, cây khuấy, ống hút
- Ly cao highball
- Khay đựng
- Khăn phục vụ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Xoài đã sơ chế: 100 gr
- Nước cốt chanh: 5 ml
- Đường: 25 gr
- Đá bào: 100 gr



c. Quy trình

- Xoài chín rửa sạch, lau khô, dùng dao gọt vỏ gọt không quá sâu vào thịt xoài. Cắt xoài dọc theo hai bên hột để lấy phần thịt, không lấy sát hột và hai bên mép hột để tránh bị xơ.

Cho tất cả nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn khoảng 30 giây.

- Đổ sản phẩm ra ly, trang trí sản phẩm đẹp mắt, hấp dẫn. Có thể trang trí bằng xoài, chanh, lá bạc hà... trên miệng ly.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Đồng nhất, sánh sệt
- Màu sắc: Vàng nhạt
- Mùi vị: Ngọt ngào, thơm mát, nổi mùi đặc trưng của xoài có hương của chanh.

e. Phục vụ khách: Cắm ống hút màu sắc thích hợp, đem phục vụ khách ngay sau khi pha chế, đảm bảo sản phẩm còn lạnh và không vị vữa.

1.4.2. Sinh tố chanh leo

a. Thiết bị dụng cụ

- Máy xay sinh tố
- Dao, thớt
- Thìa khuấy, cây khuấy, ống hút
- Ly tuy lip (Poco)
- Khay đựng
- Khăn phục vụ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Nước cốt chanh leo: 30 ml
- Sữa đặc: 20 gr
- Xi rô đường: 30 gr
- Đá bào: 100 gr

c. Quy trình

- Lựa chọn quả tươi, rửa sạch
- Lấy dao sắc cắt đôi, bỏ ruột vào cối máy xay, thêm chút nước ấm cho xay rồi, đảm bảo hạt chanh không vỡ và tách nước với hạt. Lọc lấy nước cốt chanh.
- Cho tất cả nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn khoảng 20 - 30 giây.



- Đổ sản phẩm ra ly, trang trí bằng con bướm làm bằng cà rốt....

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Đồng nhất, sánh sệt dạng kem
- Màu sắc: Màu vàng ngà
- Mùi vị: Ngọt, hơi chua nhẹ, mát, thơm hương chanh leo

e. Phục vụ khách: Cắm ống hút màu sắc thích hợp, đem phục vụ khách ngay sau khi pha chế, đảm bảo sản phẩm còn lạnh và không bị tan đá.

1.4.3. Sinh tố dưa hấu

a. Thiết bị dụng cụ

- Máy xay sinh tố
- Dao, thớt
- Thìa
- Ly cao highball
- Khay đựng
- Khăn phục vụ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Dưa hấu đã sơ chế: 150 gr
- Sữa đặc: 20 gr
- Đường: 15 gr
- Đá bào: 100 gr



c. Quy trình

- Lựa chọn quả da trơn, ruột đỏ đều. 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 1 miếng dưa trên miệng ly.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Đồng nhất, sánh sệt
- Màu sắc: Hồng nhạt
- Mùi vị: Ngọt ngào, thơm mát

e. Phục vụ khách: Cắm ống hút màu sắc thích hợp, đem phục vụ khách ngay sau khi pha chế, đảm bảo sản phẩm còn lạnh và không vị vữa.

1.4.4. Sinh tố chanh tuyết

a. Thiết bị dụng cụ

- | | |
|-------------------|----------------|
| - Máy xay sinh tố | - Ly tuy lip |
| - Dao, thớt | - Khay đựng |
| - Thìa | - Khăn phục vụ |

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Nước cốt chanh: 20 ml
- Sữa đặc: 20 gr
- Xi rô đường: 20 gr
- Đá bào: 100 gr

c. Quy trình

- Lựa chọn quả tươi mọng vỏ, rửa sạch, lấy dao sắc cắt đôi, cắt 1 lát để trang trí rồi vắt lấy nước cốt bỏ hạt.

- Cho tất cả nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn khoảng 20-30 giây.

- Đổ sản phẩm ra ly, trang trí bằng 1 lát chanh trên miệng ly.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Đồng nhất, sánh sệt dạng kem
- Màu sắc: Màu trắng tuyết
- Mùi vị: Ngọt, hơi chua nhẹ, mát, thơm hương chanh

e. Phục vụ khách: Cắm ống hút màu sắc thích hợp, đem phục vụ khách ngay sau khi pha chế, đảm bảo sản phẩm còn lạnh và không bị tan đá.

1.4.5. Sinh tố bơ

a. Thiết bị dụng cụ

- | | |
|-------------------|--------------|
| - Máy xay sinh tố | - Ly tuy lip |
|-------------------|--------------|



- Dao, thớt
- Thìa

- Khay đựng
- Khăn phục vụ

b. Nguyên liệu (1 ly)



- Bơ đã sơ chế: 150 gr
- Sữa tươi: 60 ml
- Đường: 20gr
- Sữa đặc: 30 gr
- Đá bào: 100 gr

c. Quy trình

- Lựa chọn quả chín mềm. Sau khi rửa sạch, bỏ vỏ bỏ hạt rồi cắt nhỏ
- Cho bơ và tất cả nguyên liệu theo định lượng vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn khoảng 30 - 40 giây để hỗn hợp nhuyễn mịn.
- Đổ sản phẩm ra ly, trang trí tùy ý và thêm bằng cây khuấy, ống hút.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Đồng nhất, sánh sệt
- Màu sắc: Xanh nhạt
- Mùi vị: Thơm ngon, béo ngậy và không bị đắng



e. Phục vụ khách: Cắm ống hút màu sắc thích hợp, đem phục vụ khách ngay sau khi pha chế, đảm bảo sản phẩm còn lạnh và không bị tan đá.

1.4.6. Sinh tố bơ - măng cầu

a. Thiết bị dụng cụ

- Máy xay sinh tố
- Dao, thớt
- Thìa
- Ly tuy líp cao
- Khay đựng
- Khăn phục vụ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Bơ đã sơ chế: 150 gr
- Măng cầu đã sơ chế: 100 gr
- Sữa tươi: 100 ml
- Sữa đặc: 30 gr
- Đường: 20 gr
- Đá bào: 100 gr



c. Quy trình

- Lựa chọn quả chín mềm. Sau khi rửa sạch, bỏ hạt rồi cắt miếng nhỏ
- Mãng cầu rửa sạch, gọt vỏ bỏ hạt, cắt miếng nhỏ
- Cho bơ, măng cầu và tất cả nguyên liệu theo công thức vào bình máy xay, bật máy xay xay tốc độ thấp khoảng 30 giây, sau đó chuyển tốc độ cao xay thêm 3-4 phút cho hỗn hợp nhuyễn mịn.
- Đổ sản phẩm ra ly, trang trí tùy ý bằng bơ, chanh... và thêm cây khuấy, thìa khuấy.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Đồng nhất, sánh sệt
- Màu sắc: Xanh nhạt
- Mùi vị: Ngọt ngào, thơm mát mùi bơ, vị chua nhẹ của măng cầu.

e. Phục vụ khách: Cắm ống hút màu sắc thích hợp, đem phục vụ khách ngay sau khi pha chế, đảm bảo sản phẩm còn lạnh và không bị tan đá.



1.5. Pha chế và phục vụ đồ uống đá xay, mojito

1.5.1. Mocha cà phê

a. Thiết bị dụng cụ

- Máy xay sinh tố
- Dao, thớt
- Thìa
- Ly tuy lip
- khay đựng
- Khăn phục vụ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Nước cốt cà phê: 40 ml
- Sữa đặc: 20 gr
- Xi rô đường: 30 gr
- Kem rich: 10g
- Kem tươi: 50g
- Đá bào: 100 gr



c. Quy trình

- Chiết xuất lấy nước cốt cà phê
- Đánh bông kem tươi, giữ lạnh để trang trí.

- Đong các nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay, xay cho hỗn hợp mịn nhuyễn.

- Đổ sản phẩm ra ly, trang trí bằng kem tươi và bột ca cao.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Đồng nhất, sánh sệt dạng kem

- Màu sắc: Màu nâu

- Mùi vị: Ngọt, hơi chua nhẹ, mát, thơm hương chanh

e. Phục vụ khách: Cắm ống hút màu sắc thích hợp, đem phục vụ khách ngay sau khi pha chế, đảm bảo sản phẩm còn lạnh và không bị tan đá.

1.5.2. Mát cha đá xay

a. Thiết bị dụng cụ

- Máy xay sinh tố

- Dao, thớt

- Thìa

- Ly tuy lip

- Khay đựng

- Khăn phục vụ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Bột mát cha: 5gr

- Sữa đặc: 20 gr

- Xi rô đường: 30 gr

- Kem rich: 10g

- Kem tươi: 50g

- Đá bào: 100 gr



c. Quy trình

- Đánh bông kem tươi, giữ lạnh để trang trí.

- Đong các nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay, xay cho hỗn hợp mịn nhuyễn.

- Đổ sản phẩm ra ly, trang trí bằng kem tươi và bột mát cha.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Đồng nhất, sánh sệt dạng kem

- Màu sắc: Màu xanh lá

- Mùi vị: Ngọt, thơm mát mùi mát cha, ngậy béo của kem tươi.

e. Phục vụ khách: Cắm ống hút màu sắc thích hợp, đem phục vụ khách ngay sau khi pha chế, đảm bảo sản phẩm còn lạnh và không bị tan đá.

1.5.3. Mojito bạc hà

a. Thiết bị dụng cụ

- Dao, thớt
- Thìa
- Bình đựng đá
- Ly tuy lip
- Khay đựng
- Khăn phục vụ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Nước cốt chanh: 20ml
- Xi rô đường: 30 gr
- Siro bạc hà: 10ml
- Lá bạc hà
- Soda: 70ml
- Đá viên: 100 gr



c. Quy trình

- Cho lá bạc hà vào ly, dùng thìa dầm lá cho tinh dầu bạc hà phôi ra
- Đong các nguyên liệu gồm: nước cốt chanh, đường, siro bạc hà vào ly, khuấy cho hỗn hợp đều, tiếp đến cho đá, và cuối cùng đổ soda.
- Trang trí sản phẩm bằng chanh, lá bạc hà.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: hỗn hợp lỏng
- Màu sắc: Phân tầng màu xanh lá, trắng trong
- Mùi vị: Thơm mùi bạc hà, ngọt mát.

e. Phục vụ khách: Cắm ống hút màu sắc thích hợp, đem phục vụ khách ngay sau khi pha chế, đảm bảo sản phẩm còn lạnh và không bị tan đá.

❖ TÓM TẮT CHƯƠNG 1

Trong chương này, kỹ thuật pha chế và phục vụ được hướng dẫn:

- Nhóm đồ uống không cồn: trà, cà phê, nước ép, sinh tố và đồ đá xay, mocktail
- Phương pháp thực hiện: phương pháp trực tiếp, phương pháp bình lắc và phương pháp máy xay.
- Cách tổ chức phục vụ: tổ chức pha chế, thời gian và thao tác phục vụ

❖ CÂU HỎI ÔN TẬP - RÈN LUYỆN CHƯƠNG 1

1. Trình bày nguyên liệu để pha chế các đồ uống đã học trong phạm vi chương 1.

2. Mô tả quy trình pha chế các loại đồ uống bằng phương pháp máy xay, phương pháp bình lắc và phương pháp trực tiếp.
3. Tự rèn luyện thực hành pha chế đồ uống tại nhà.

Chương 2: PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG CÓ CỒN

❖ GIỚI THIỆU CHƯƠNG 2

Chương 2 là chương trang bị cho người học một số kiến thức cơ bản các loại đồ uống có cồn, hướng dẫn thực hành pha chế, tổ chức phục vụ các loại đồ uống không cồn, để người học có thể rèn luyện kỹ năng thực hành.

❖ MỤC TIÊU

* Về kiến thức:

- Trình bày được khái niệm, đặc trưng, thành phần nguyên liệu để pha chế đồ các loại đồ uống có cồn.

- Mô tả được trình tự các bước pha chế, yêu cầu chất lượng sản phẩm và nhận biết được một số sai hỏng thường gặp trong quá trình pha chế.

* Về kỹ năng:

- Sắp xếp dụng cụ, nguyên liệu trên bàn pha chế hợp lý

- Pha chế thành thạo một số loại đồ uống có cồn theo đúng trình tự, đảm bảo yêu cầu kỹ thuật, chất lượng đồ uống và thời gian pha chế.

- Trang trí các sản phẩm đồ uống đẹp, sáng tạo, hấp dẫn.

- Có kỹ năng phục vụ đồ uống cho khách.

* Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng làm việc độc lập, có ý thức tự học.

- Có khả năng về giao tiếp và sức khỏe.

- Làm việc nhóm, hướng dẫn, điều hành nhóm và đánh giá hoạt động, kết quả thực hiện.

- Đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động trong quá trình thực hành pha chế.

❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP CHƯƠNG 2

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp); thao tác mẫu; yêu cầu người học lắng nghe, quan sát và ghi nhớ.*

- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (chương 1) trước buổi học; thực hiện lại được các thao tác mà giáo viên đã hướng dẫn.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG 2

- **Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:** Phòng thực hành Bàn - Bar

- **Trang thiết bị máy móc:** Quầy bar, tủ lạnh, máy xay sinh tố, máy bào đá, máy ép hoa quả, bình siêu tốc...

- **Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, dụng cụ pha chế thìa đồng, zich đồng, cây khuấy, ly tách, bình lắc...; nguyên liệu phục vụ cho bài học.

- *Các điều kiện khác:* Không có

❖ KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG 2

* 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:** mô tả quy trình pha chế; thực hành trực quan một số thao tác theo yêu cầu.

- **Kiểm tra định kỳ thực hành:** sau 56 giờ

❖ NỘI DUNG CHƯƠNG 2

2.1. Phục vụ rượu vang

2.1.1. Nhận biết rượu vang

- Nhận biết tên rượu, dòng rượu: Tên rượu thường in chữ to, nằm chính giữa nổi bật ở nhãn mác chai rượu, dòng rượu in chữ nhỏ nằm ở vị trí không có định trên nhãn mác chai.

- Nồng độ, dung tích:

+ Nồng độ: ghi ở góc dưới bên phải nhãn chai

+ Dung tích: ghi góc dưới bên trái nhãn chai

- Màu sắc, mùi vị: nhận biết màu sắc thực tế qua thị giác, mùi vị được ghi chữ nhỏ trên nhãn mác chai như vang ngọt hay vang chát.

- Nước sản xuất, hãng sản xuất:

+ Nước sản xuất 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.

2.1.2. 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: 8 - 10c

- Vang đỏ nhiều tuổi: 12c

- Vang Bordeaux: 16 - 18c
- Vang trắng loại nặng, ít tuổi: 12c
- Vang dịu: uống lạnh từ 8 - 10c
- Vang sủi tăm: 4 - 6c

b. Ly:

Phải dùng ly đúng kiểu dáng:

- Ly rượu phải có chân để 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 đặt lên bàn phía phải chủ tiệc

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

d. Mở nút chai:

- Dùng mũi dao ở cái mở nút chai cửa 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 đôi 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

g. Thử rượu:

* Nhận biết được chất lượng của vang về màu sắc, độ sánh, hương thơm, độ tuổi, nồng độ, vị ngọt, chát của vang.

- Màu sắc (áo củavang):

+ Vang tốt: Sáng - óng ánh và có màu hồng ngọc hoặc đỏ thắm

+ Vang kém chất lượng: Màu tái, tối, có vân 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 hoả" hoặc "mùi của vang"

+ Vang tốt: Thơm

+ Vang kém chất lượng: Hương nhạt

* Cách thưởng thức rượu vang: Theo 5 bước (5 S):

1. SEE (ngắm nhìn): Rượu được rót ra một ly thủy tinh và không quá 1/2 ly để thấy màu sắc, độ đậm đặc, độ sánh của rượu.

2. 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.

3. SMELL (mùi vị): Sau khi lắc nhẹ ly, người thưởng thức rượu đưa lên mũi ngửi lướt qua 1 lần để cảm nhận mùi thơm, hương vị đặc trưng của rượu hoàn toàn từ thiên nhiên.

4. SNAP (nếm): 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

5. SAVOUR (nhấm nháp): Sau khi nếm rượu có thể cảm nhận và đánh giá được hương vị của rượu vang còn đọng lại trong miệng. Có thể là vị chát nhẹ, chát nồng hơn hay cũng có thể là vị ngọt khó tả.

2.2. Phục vụ rượu mạnh, bia

2.2.1. Phục vụ rượu mạnh

*** Nhận biết rượu mạnh:**

- 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 phái dưới chính giữa chai rượu, hãng sản xuất thường ghi phía trên nhãn mác chai (có hãng còn dập nổi tên trên vỏ chai)

- Nhận biết các thông số khác: Năm ra đời của hãng, năm sản xuất rượu, ký hiệu biểu thị phẩm cấp rượu: VO, VSOP, RESERVE, NAPOLEON, XO, EXTRA...

*** Phục vụ rượu mạnh:**

a. *Chọn ly*: Ly phải thích hợp với từng loại rượu:

- Whisky, Rhum, Gin, Vodka dùng ly Rock, Old Fashioned

- Brady thì chọn ly Brady Ballon

- Tequila chọn ly Magarita

b. *Mở nút chai*: Chú ý không để rượu bắn ra ngoài. Một số chai rượu dạng bi (Whisky..) khi mở nút chai phải lắc dốc nhẹ cổ chai.

c. *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 đặt lại.

d. *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.

2.2.2. Phục vụ bia

*** Nhận biết các loại bia**

a. Tên bia: Thường in chữ to, nằm chính giữa nổi bật ở nhón mốc chai bia

b. Nồng độ, dung tích:

Nồng độ thường ghi ở góc dưới bên phải nhón chai, dung tích thường ghi ở góc dưới bên trái nhón chai.

c. Nước sản xuất, hóng sản xuất: Nước sản xuất thường ghi phía dưới chính giữa chai bia, hóng sản xuất thường ghi phía trên nhón mỏ chai.

d. Các thông số khác: Năm ra đời của hóng sản xuất, thời gian sản xuất, hàm lượng đường...

*** Phục vụ bia tươi**

- Nhiệt độ: 13⁰ – 15⁰c

- Ly: Thường có dung tích từ 250ml trở lên

- Cách rót bia: Cầm vào chân hoặc thân cốc, không được cầm vào miệng, nghiêng cốc 45⁰. Cầm miệng ống rót gần sát miệng cốc đủ lượng.

- Yêu cầu: Cốc bia phải có ngọn hay bọt tăm sủi ở trên và đủ lượng phục vụ

*** Phục vụ bia chai và bia lon**

- Chuẩn bị nguyên liệu

Trước khi rót bia chai, bia lon nhân viên phục vụ phải kiểm tra tởnh trạng bề ngoài của vỏ chai, lon bia xem có bị méo móp, các vết sây xát, có bị hở nút chai, mùi vị có khác biệt không. Kiểm tra cả hạn sử dụng ghi trên mác chai.

- Cách rót bia

Khi rót bia chai phải rút vào trong lũng cốc, cốc được cầm theo một góc hơi nghiêng. Cổ chai không được nhýng vào bia trong khi rút. Khi rót bia, chỳ ý quả trởnh tạo bọt và điều chỉnh tăng hay giảm lượng bia một cách tương ứng. Rót chậm để trởnh tởnh trạng bọt nhiều quá.

- Phục vụ khách

Thực hiện đúng quy trởnh, thành thạo các thao tác bung, đưa, rót với thái độ văn minh lịch sự. Chai bia mở nút sẵn, để đồ uống trên khay, tay trái bê khay, chân phải bước vào khoảng giữa hai ghé của hai khách, tay phải cầm chai hay hộp rót đồ uống vào cốc trên bàn khách.

2.3. Kỹ thuật pha chế và phục vụ cocktail Việt Nam

2.3.1. Villa cocktail

a. Thiết bị dụng cụ

- Bình Shaker

- Ly Martini

- Jigger đong rượu

- Khay đựng

- Thìa
- Bình đựng đá
- Khăn phục vụ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Rượu gạo: 30 ml
- Siro dâu: 5 ml
- Nước dừa: 30 ml
- Sữa tươi: 30 ml
- Vài giọt mật ong
- Đá viên: 50 gr

c. Quy trình pha chế

Sử dụng phương pháp lắc

- Sơ chế dừa, ép lấy nước dừa
- Cho nguyên liệu vào bình lắc theo thứ tự: đá viên, rượu và các nguyên liệu vào bình rồi lắc nhanh và mạnh trong khoảng 15-20 giây
- Đổ thành phẩm ra ly Martini
- Trang trí: bằng phương pháp phủ tuyết + quả cherry đỏ

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Đồng nhất, sánh.
- Màu sắc: Màu hồng.
- Mùi vị: Thơm hương dâu và mật ong, nổi vị rượu ngon, vị ngọt, ngậy của sữa.

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

2.3.2. Cocktail Hồ tam bạc

a. Thiết bị dụng cụ

- Jigger đong rượu
- Thìa, dao, thớt
- Bình đựng đá
- Ly Rock
- Khay đựng
- Khăn phục vụ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Rượu gạo: 45 ml
- Siro dâu: 5 ml
- Nước dừa: 30 ml

- Nước chanh: 30 ml
- Đá viên: 50 gr

c. Pha chế

Sử dụng phương pháp pha trực tiếp

- Sơ chế nguyên liệu, ép lấy nước ép dứa, nước cốt chanh
- Cho các nguyên liệu nước chanh, nước dứa, rượu vào ly khuấy đều, sau đó cho tiếp đá viên vào khuấy nhanh.
- Rưới đều si rô dâu vào ly để tạo những dải hồng trong ly
- Trang trí bằng miếng dứa + cây khuấy

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Đồng nhất, trong.
- Màu sắc: Màu vàng có dải hồng
- Mùi vị: Thơm hương dâu, nổi vị rượu ngon và vị chanh, dứa.

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

2.3.3. Cocktail giai điệu xanh

a. Thiết bị dụng cụ

- | | |
|--------------------|----------------|
| - Bình Shaker | - Ly Martini |
| - Jigger đong rượu | - Khay đựng |
| - Thìa khuấy | - Khăn phục vụ |
| - Bình đựng đá | |

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Rượu gạo: 45 ml
- Siro bạc hà: 10 ml
- Nước dứa: 15 ml
- Đá viên: 50 gr

c. Quy trình

Sử dụng phương pháp lắc

- Sơ chế nguyên liệu: gọt vỏ, bỏ mắt và ép lấy nước dứa
- Cho nguyên liệu vào bình lắc: đá viên, rượu và các nguyên liệu vào bình rồi lắc nhanh và mạnh trong khoảng 15-20 giây
- Trang trí bằng sơ ri đỏ + phủ tuyết

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Đồng nhất, trong.
- Màu sắc: Màu xanh.
- Mùi vị: Thơm mát bạc hà, nổi vị rượu ngon.

e. Phục vụ khách: Sau khi pha chế đem phục vụ khách ngay, đảm bảo độ lạnh.

2.4. Pha chế và phục vụ cocktail trên nền rượu Brandy

2.4.1. Cocktail Brandy fix

a. Thiết bị dụng cụ

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| - Bình Shaker | - Ly Highball |
| - Jigger đong rượu | - Khay đựng |
| - Thìa | - Khăn phục vụ |
| - Bình đựng đá, bình đựng đường | - Bát nhỏ |

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Brandy: 60 ml
- Nước chanh: 30 ml
- Đường mịn: 1 thìa
- Nước lọc: 2 thìa
- Đá viên, đá bào

c. Quy trình

- Cho đá viên nửa bình và các nguyên liệu trừ đá bào và Brandy vào bình rồi lắc đều, rót ra ly Highball

- Cho đá bào và brandy vào ly rồi khuấy đều. Trang trí bằng quả sơ ri và lát chanh

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Đồng nhất, trong.
- Màu sắc: Màu vàng nhạt.
- Mùi vị: Thơm hương Brandy, vị ngọt dịu.

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

2.4.1. Cocktail Sài Gòn

a. Thiết bị dụng cụ

- | | |
|--------------------|-------------|
| - Bình Shaker | - Ly Tulyip |
| - Jigger đong rượu | - Khay đựng |

- Thìa
- Bình đựng đá, bình đựng sữa
- Khăn phục vụ
- Bát nhỏ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Cognac: 30 ml
- Sữa hộp: 30 ml
- Rượu cam: 40 ml
- Lòng đỏ trứng gà: 1 quả
- Đá viên: 50 gr

c. Quy trình

Sử dụng phương pháp lắc:

- Cho đá viên và các nguyên liệu vào bình rồi lắc nhanh và mạnh trong khoảng 30 giây
- Rót ra ly, nhỏ vài giọt cognac và trang trí bằng 1 lát cam gài trên miệng ly

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Đồng nhất, sánh.
- Màu sắc: Màu kem vàng đẹp, độ sánh đậm.
- Mùi vị: Thơm hương cognac, vị ngọt dịu, không tanh.

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

2.5. Pha chế và phục vụ cocktail trên nền rượu Rum

2.5.1. Honey Moon Cocktail

a. Thiết bị dụng cụ

- Bình Shaker
- Jigger đong rượu
- Thìa
- Bình đựng đá, bình đựng sữa
- Ly Tuylip
- Khay đựng
- Khăn phục vụ
- Bát nhỏ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Cognac: 30 ml
- Sữa hộp: 30 ml
- Rượu cam: 40 ml
- Lòng đỏ trứng gà: 1 quả
- Đá viên: 50 gr

c. Quy trình

Sử dụng phương pháp lắc:

- Cho đá viên và các nguyên liệu vào bình rồi lắc nhanh và mạnh trong khoảng 30 giây

- Rót ra ly, nhỏ vài giọt cognac và trang trí bằng 1 lát cam gài trên miệng ly

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Đồng nhất, sánh.

- Màu sắc: Màu kem vàng đẹp, độ sánh đậm.

- Mùi vị: Thơm hương cognac, vị ngọt dịu, không tanh.

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

2.5.2. Havana cocktail

a. Thiết bị dụng cụ

- Bình Shaker

- Ly Cocktail

- Jigger đong rượu

- Khay đựng

- Thìa

- Khăn phục vụ

- Bình đựng đá, bình đựng sữa

- Bát nhỏ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Light Rum: 30 ml

- Nước cốt chanh: 10 ml

- Nước dừa: 30 ml

- Đá viên: 50 gr

c. Quy trình pha chế

Sử dụng phương pháp lắc:

- Cho đá viên và các nguyên liệu vào bình rồi lắc nhanh và mạnh trong khoảng 30 giây

- Rót ra ly, trang trí bằng quả sơ ri

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Đồng nhất.

- Màu sắc: Màu vàng nhạt.

- Mùi vị: Vị ngọt mát, thơm hương Rum.

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

2.6. Pha chế và phục vụ cocktail trên nền rượu Vodka

2.6.1. Cocktail Blue Lagoon

a. Thiết bị dụng cụ

- Bình Shaker
- Jigger đong rượu
- Thìa
- Bình đựng đá, bình đựng đường
- Ly Cocktail
- khay đựng
- Khăn phục vụ
- Bát nhỏ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Vodka: 30 ml
- Blue curacao: 20 ml
- Lemonade (khoáng chanh): 10 ml
- Đá viên: 50 gr

c. Pha chế

Sử dụng phương pháp lắc:

- Cho đá viên và các nguyên liệu vào bình rồi lắc nhanh và mạnh trong khoảng 30 giây
- Rót ra ly, trang trí bằng quả anh đào xanh + lát chanh.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất
- Màu sắc: Màu xanh trong nước biển
- Mùi vị: Vị ngọt mát, thoả hương mùi vị cam, chanh.

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

2.6.2. Cocktail Black Russian

a. Thiết bị dụng cụ

- Jigger đong rượu
- Thìa
- Bình đựng đá, bình đựng đường
- Ly Rock
- khay đựng
- Khăn phục vụ
- Bát nhỏ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Vodka: 40 ml
- Kahlua: 30 ml

- Coca cola: 40 ml
- Đá viên: 50 gr

c. Pha chế

Sử dụng phương pháp pha chế trực tiếp:

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

d. Yêu cầu cảm quan

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

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

2.7. Pha chế và phục vụ Cocktail trên nền rượu Gin

2.7.1. Cocktail Dry Martini

a. Thiết bị dụng cụ

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| - Bình Shaker | - Ly Cocktail |
| - Jigger đong rượu | - Khay đựng |
| - Thìa | - Khăn phục vụ |
| - Bình đựng đá, bình đựng đường | - Bát nhỏ |

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Gin: 75 ml
- Dry vermouth: 15 ml
- Đá viên: 50 gr

c. Pha chế

Sử dụng phương pháp lắc:

- Cho đá viên và các nguyên liệu vào bình (đó được ướp lạnh trước khi cho vào bình) rồi lắc nhanh và mạnh trong khoảng 30 giây
- Rót ra ly, trang trí bằng mấy quả ô liu thả vào trong ly hoặc vỏ chanh.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Trong.

- Màu sắc: Màu trắng trong.
- Mùi vị: Thơm hương của rượu Gin

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

Lưu ý: Nếu thay Gin bằng Vodka ta có Vodka martini. Lượng vermouth có thể giảm tùy theo ý muốn của người pha chế. Nếu cho hai củ hành ngום thay ụ liu thõ thành cocktail Gibson.

2.7.2. Cocktail Tom colins

a. Thiết bị dụng cụ

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| - Bình Shaker | - Ly Collins |
| - Jigger đong rượu | - Khay đựng |
| - Thìa | - Khăn phục vụ |
| - Bình đựng đá, bình đựng đường | - Bát nhỏ |

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Gin: 60 ml
- Nước chanh: 30 ml
- Đường mịn: 1 thìa
- Club soda: 90ml
- Đá viên: 50 gr

c. Pha chế

Sử dụng phương pháp lắc:

- Cho đá viên và các nguyên liệu vào bình (trừ soda) rồi lắc nhanh và mạnh trong khoảng 30 giây

- Rót ra ly collins có đá và soda, khuấy đều
- Trang trí bằng rri và khoanh cam.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Trong.
- Màu sắc: Màu trắng trong.
- Mùi vị: Thơm hương của rượu Gin

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

2.8. Pha chế và phục vụ Cocktail trên nền rượu whiskey

2.8.1. Cocktail John colins

a. Thiết bị dụng cụ

- Bình Shaker
- Jigger đong rượu
- Thìa
- Bình đựng đá, bình đựng đường
- Ly Collins
- khay đựng
- Khăn phục vụ
- Bát nhỏ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Bourbon: 60 ml
- Nước cốt chanh: 30 ml
- Club soda: 90 ml
- Đường bột: 10gr
- Đá viên: 50 gr

c. Pha chế

Sử dụng phương pháp lắc:

- Cho đá viên và các nguyên liệu vào bình (trừ soda) rồi lắc nhanh và mạnh trong khoảng 30 giây
- Rót ra ly và đổ soda vào. Trang trí bằng quả sơ ri + lát cam.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: trong, có sủi bọt lăn tăn.
- Màu sắc: Màu trắng trong.
- Mùi vị: Vị ngọt mát, hơi chua nhẹ, thơm hương Bourbon .

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

2.8.2. Cocktail Mahattan

a. Thiết bị dụng cụ

- Ly trộn
- Jigger đong rượu
- Thìa
- Bình đựng đá, bình đựng đường
- Ly Cocktail
- khay đựng
- Khăn phục vụ
- Bát nhỏ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Rye Whisky: 60 ml

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

c. Pha chế

Sử dụng phương pháp khuấy:

- Cho đá viên vào ly, tiếp theo cho Whisky và Vermouth vào khuấy đều rồi lọc ra ly cocktail và nhỏ Cointreau.

- Trang trí bằng quả sơ ri + vỏ chanh.

d. 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.

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

2.9. Pha chế và phục vụ Cocktail trên nền rượu Tequila và Liqueur

2.9.1. Cocktail Margarita

a. Thiết bị dụng cụ

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| - Bình shaker | - Ly Margarita |
| - Jigger đong rượu | - Khay đựng |
| - Thìa | - Khăn phục vụ |
| - Bình đựng đá, bình đựng đường | - Bát nhỏ |

b. Nguyên liệu (1 ly)

**** Công thức 1***

- Tequila: 30 ml
- Nước cốt chanh: 10 ml
- Cointreau: 20 ml
- Đá viên: 50 gr

**** Công thức 2***

- Tequila: 60 ml
- Nước cốt chanh: 45 ml
- Cointreau: 15 ml
- Muối bột: 2 thìa

- Đá viên: 50 gr

c. Pha chế

Sử dụng phương pháp lắc:

- Cho đá viên và các nguyên liệu vào bình lắc nhanh và đều khoảng 30 giây.
- Rót ra ly, trang trí phủ tuyết chanh muối.

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Sản phẩm trong, đồng nhất.
- Màu sắc: Màu vàng nhạt
- Mùi vị: Thơm hương cam, vị ngọt mát.

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

2.9.2. Cocktail B52

a. Thiết bị dụng cụ

- Jigger đong rượu
- Ly Cordial
- Thìa
- Khay đựng
- Khăn phục vụ

b. Nguyên liệu (1 ly)

- Kahlua: 15 ml
- Bailey's: 15 ml
- Cointreau: 15 ml

c. Pha chế

Sử dụng phương pháp rót rượu tầng :

- Xác định lượng đường trong các loại rượu trong công thức: Kahlua, Bailey's, Cointreau
- Rót tầng đầu tiên rượu Kahlua
- Rót tầng 2, rượu Bailey's. Cho thìa vào ly, quay lưng lên và rót từ từ rượu vào, đảm bảo không bị trộn lẫn 2 tầng rượu
- Rót tầng 3, lau sạch thìa, quay lưng thìa lên và rót nhẹ nhàng rượu Cointreau

d. Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: phân biệt rừ 3 tầng, rượu không hòa lẫn vào nhau.
- Màu sắc: Đen, nâu, trắng.

- Mùi vị: Vị ngọt, thơm của 3 loại rượu hòa trộn vào

e. Phục vụ khách: Đem phục vụ khách ngay, có thể đốt hoặc không đốt lớp rượu trên. Nếu đốt thì mang theo một lát chanh và ống hút.

2.10. Luyện tập pha chế đồ uống có cồn

❖ TÓM TẮT CHƯƠNG 2

Trong chương này, kỹ thuật pha chế và phục vụ được hướng dẫn:

- Nhóm đồ uống có cồn: pha chế các loại cocktail trên nền 6 loại rượu mạnh và cocktail Việt Nam

- Phương pháp thực hiện: phương pháp trực tiếp, phương pháp bình lắc và phương pháp rót phân tầng.

- Cách tổ chức phục vụ: tổ chức pha chế, thời gian và thao tác phục vụ

❖ CÂU HỎI ÔN TẬP - RÈN LUYỆN CHƯƠNG 2

1. Trình bày nguyên liệu để pha chế các đồ uống đã học trong phạm vi chương 1.

2. Mô tả quy trình pha chế các loại đồ uống bằng phương pháp máy xay, phương pháp bình lắc và phương pháp rót phân tầng.

3. Tự rèn luyện thực hành pha chế đồ uống tại nhà.