

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HÀ NỘI
TRƯỜNG CAO ĐẲNG THƯƠNG MẠI VÀ DU LỊCH HÀ NỘI



GIÁO TRÌNH

Môn học: **KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG**
Ngành: **KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**
Trình độ: **CAO ĐẲNG**

(Ban hành theo Quyết định số: 278/QĐ-TMDL ngày 06 tháng 9 năm 2018)

HÀ NỘI, 2019

TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN

Tài liệu này thuộc loại sách giáo trình nên các nguồn thông tin có thể được phép dùng nguyên bản hoặc trích dùng cho các mục đích về đào tạo và tham khảo.

Mọi mục đích khác mang tính lệch lạc hoặc sử dụng với mục đích kinh doanh thiếu lành mạnh sẽ bị nghiêm cấm.

LỜI GIỚI THIỆU

Kỹ thuật pha chế đồ uống là một trong những môn học quan trọng được giảng dạy cho đối tượng sinh viên hệ cao đẳng ngành kỹ thuật chế biến món ăn của *Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội*. Ngoài những kiến thức cơ bản về tổ chức lao động, trang thiết bị dụng cụ trong bar khách sạn, môn học này còn trang bị cho người học các quy trình phục vụ, các thao tác kỹ thuật pha chế đồ uống cùng với những phong cách phục vụ và phương pháp ứng xử của các nhân viên bar đối với mọi đối tượng đến khách sạn.

Trong quá trình kinh doanh dịch vụ ăn uống, để có được những dịch vụ hoàn hảo, thoả mãn tốt nhất nhu cầu và lợi ích của khách du lịch, tạo sự hấp dẫn và khả năng cạnh tranh cho khách sạn, yếu tố quyết định chính là đội ngũ cán bộ, nhân viên với những kiến thức và kỹ năng nghiệp vụ của họ. Đây cũng là nhân tố quan trọng trong việc nâng cao năng suất lao động và hiệu quả kinh doanh của các khách sạn.

Giáo trình này cung cấp những kiến thức và kỹ năng cơ bản, cần thiết cho những nhân viên thực hiện chức năng nghiệp vụ của bộ phận bar trong khách sạn, đồng thời có ý nghĩa thiết thực đối với bất cứ đối tượng nào nghiên cứu về kinh doanh khách sạn.

Nội dung của giáo trình được thiết kế thành 4 chương, tập trung vào những vấn đề:

Chương 1: Tổ chức lao động và quy trình làm việc trong Bar

Chương 2: Cơ sở vật chất kỹ thuật và yêu cầu vệ sinh trong Bar

Chương 3: Nguyên liệu hàng hóa trong Bar

Chương 4: Pha chế đồ uống trong Bar

Giáo trình là sự kết hợp giữa lý thuyết với thực hành, đồng thời nhấn mạnh khả năng và kỹ thuật tác nghiệp của người học. Tôi rất mong nhận được ý kiến đóng góp về các vấn đề liên quan đến giáo trình của các nhà khoa học, các nhà quản lý kinh doanh, các bạn đồng nghiệp và bạn đọc để tiếp tục hoàn chỉnh trong các lần tái bản sau.

Cuối cùng, chúng tôi xin chân thành cảm ơn sự hỗ trợ và đóng góp ý kiến của các đồng nghiệp, cảm ơn sự quan tâm của Ban giám hiệu, Phòng Đào tạo, khoa Khách sạn du lịch và các phòng ban chức năng của Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội đã tạo điều kiện thuận lợi cho tôi hoàn thành cuốn giáo trình này.

Chủ biên

Nguyễn Thu Quỳnh

MỤC LỤC

LỜI NÓI ĐẦU.....	1
MỤC LỤC	1
Chương 1: TỔ CHỨC LAO ĐỘNG VÀ QUY TRÌNH LÀM VIỆC TRONG BAR.....	1
1. Khái niệm và phân loại bar	1
1.1. Khái niệm.....	1
1.2. Phân loại.....	2
2. Vị trí và vai trò của bar trong khách sạn	3
2.1 Vị trí của bar trong khách sạn	3
2.2. Vai trò của bar trong khách sạn	3
3. Tổ chức lao động trong bar	5
3.1. Sơ đồ cơ cấu tổ chức và chức năng nhiệm vụ của từng chức danh trong bar	5
3.2. Yêu cầu cơ bản đối với nhân viên phục vụ bar.....	9
3.3. Mối quan hệ của bộ phận bar với các bộ phận khác trong khách sạn ...	12
4. Quy trình làm việc trong Bar	13
4.1. Chuẩn bị trước giờ phục vụ.....	13
4.2. Đón dẫn khách và xếp chỗ ngồi	14
4.3. Giới thiệu thực đơn và tiếp nhận yêu cầu	15
4.4. Pha chế đồ uống	16
4.5. Phục vụ khách ăn uống	16
4.6. Thanh toán và lấy thông tin phản hồi.....	16
4.7. Tiền khách.....	18
4.8. Thu dọn	18
Chương 2: CƠ SỞ VẬT CHẤT KỸ THUẬT VÀ YÊU CẦU VỆ SINH TRONG BAR	19
1. Yêu cầu bài trí, sắp đặt cơ sở vật chất kỹ thuật trong bar	19
1.1. Yêu cầu bài trí, sắp đặt khu vực pha chế trong bar.....	19
1.2. Yêu cầu bài trí, sắp đặt khu vực khách ngồi uống trong bar	21
1.3. Yêu cầu bài trí sắp đặt các hệ thống khác trong bar	21
2. Trang thiết bị, dụng cụ trong bar.....	22
2.1. Các loại máy và đồ điện.....	22
2.2. Thiết bị, dụng cụ bằng thủy tinh	22
2.3. Thiết bị, dụng cụ bằng kim loại	23
2.4. Thiết bị, dụng cụ bằng vải.....	24
2.5. Thiết bị, dụng cụ bằng gỗ.....	25
2.6. Thiết bị, dụng cụ khác	25
3. Yêu cầu vệ sinh trong bar.....	25
3.1. Yêu cầu vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ trong bar	25
3.2. Yêu cầu vệ sinh nguyên liệu hàng hóa trong bar	25
3.3. Yêu cầu vệ sinh các khu vực trong bar	26
3.4. Yêu cầu vệ sinh cá nhân.....	26
Chương 3: NGUYÊN LIỆU, HÀNG HÓA TRONG BAR	27
1. Đồ uống có cồn trong bar.....	27

1.1. Bia (beer).....	27
1.2. Rượu vang (wine)	31
1.3. Rượu mạnh (spirit).....	38
1.4. Rượu mùi (liqueur)	46
1.5. Rượu pha chế (cocktail).....	50
2. Đồ uống không cồn trong bar	51
2.1. Đồ uống từ hạt bột	51
2.2. Đồ uống từ hoa quả.....	55
2.3. Sirô	55
2.4. Nước tinh khiết, nước khoáng, nước có ga và hương liệu.....	56
2.5. Mocktail	56
3. Hàng hóa khác trong bar	57
3.1. Nguyên liệu bán thành phẩm	57
3.2. Phụ gia tạo hương, tạo vị và tạo màu.....	57
3.3. Đồ ăn nhẹ, ăn nhanh trong bar	58
Chương 4: PHA CHẾ ĐỒ UỐNG TRONG BAR	60
1. Yếu tố cơ bản ảnh hưởng đến chất lượng đồ uống pha chế trong bar	60
1.1. Yếu tố về nguyên liệu	60
1.2. Yếu tố về thiết bị dụng cụ.....	60
1.3. Yếu tố về kỹ năng pha chế.....	60
1.4. Yếu tố phục vụ	61
2. Quy trình, phương pháp pha chế đồ uống.....	61
2.1. Quy trình pha chế đồ uống trong bar	61
2.2. Phương pháp pha chế đồ uống trong bar	61
3. Kỹ thuật pha chế đồ uống	63
3.1. Kỹ thuật pha chế nước quả	63
3.2. Kỹ thuật pha trà.....	64
3.3. Kỹ thuật pha cà phê.....	65
3.4. Kỹ thuật pha cocktail	65
3.5. Kỹ thuật pha chế mocktail	66
4. Trang trí đồ uống trong bar	66
4.1. Trang trí đồ uống bằng phương pháp phủ tuyết	67
4.2. Trang trí đồ uống bằng hoa quả tươi	67
4.3. Trang trí đồ uống bằng vật liệu khác	68
5. Một số công thức pha chế đồ uống	69
5.1. Một số công thức pha chế đồ uống không cồn	69
5.2 Một số công thức pha chế cocktail	73
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	86

GIÁO TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Kỹ thuật pha chế đồ uống

Vị trí, tính chất, ý nghĩa và vai trò của môn học:

- Vị trí: Kỹ thuật pha chế đồ uống được áp dụng giảng dạy cho đối tượng sinh viên hệ cao đẳng ngành kỹ thuật chế biến món ăn

- Tính chất: Kỹ thuật pha chế đồ uống là môn học tích hợp lý thuyết và thực hành, do vậy việc bố trí giảng dạy nhằm giúp cho sinh viên luyện tập và áp dụng được những kiến thức và kỹ năng đã học vào thực tế.

- Ý nghĩa và vai trò của môn học: Kỹ thuật pha chế đồ uống là môn học trang bị những kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ chế biến món ăn của sinh viên, môn học được bố trí giảng dạy sau khi học xong các môn cơ sở ngành để sinh viên nhanh chóng tiếp cận được nghiệp vụ chuyên môn.

Mục tiêu của môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được các quy trình làm việc trong bộ phận bar

+ Trình bày được các cơ vật chất kỹ thuật và yêu cầu vệ sinh trong bar

+ Hiểu được các nguyên liệu hàng hóa trong bar

+ Ghi nhớ được các công thức pha chế đồ uống trong bar

- Về kỹ năng

+ Sử dụng thành thạo các loại thiết bị dụng cụ trong quầy bar

+ Thực hiện công việc một cách an toàn, nhanh chóng và hiệu quả

+ Phục vụ đồ uống theo đúng tiêu chuẩn yêu cầu

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Siêng năng, cẩn thận, trách nhiệm trong công việc.

+ Biết phối hợp, hỗ trợ và liên hệ thường xuyên với các bộ phận liên quan

trong công việc

+ Nhận thức được tầm quan trọng của vị trí công việc trong khách sạn

Nội dung của môn học

Chương 1:

TỔ CHỨC LAO ĐỘNG VÀ QUY TRÌNH LÀM VIỆC TRONG BAR

Giới thiệu

Mục tiêu

- Về kiến thức

- + Hiểu được khái niệm, phân biệt được các loại hình bar trong khách sạn
- + Phân tích được mối quan hệ của bộ phận bar với các bộ phận khác trong khách sạn

- Về kỹ năng

- + Xác định rõ yêu cầu tiêu chuẩn và nhiệm vụ của từng loại nhân viên phục vụ bar
- + Mô tả được quy trình các bước phục vụ khách
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm
- + Có thái độ nghiêm túc để rèn luyện được tư thế, tác phong, đạo đức nghề nghiệp.

Nội dung chính

1. Khái niệm và phân loại bar

1.1. Khái niệm

Chúng ta thường hiểu rằng từ “bar” luôn gắn liền với các loại đồ uống mà quan trọng nhất đó là rượu. Từ khá lâu, con người đã biết chế ra một số loại đồ uống có khả năng làm cho họ hưng phấn, thăng hoa. Loại đồ uống này có mùi thơm, vị cay và bắt nguồn từ thời Ai Cập cổ đại cách đây chừng 5000 năm. Hiện nay đồ uống đã có sự khác biệt rất nhiều cả về cách chế biến và sự thưởng thức, mọi người không chỉ tự pha chế tại nhà mà đã có nhu cầu tập trung lại một nơi để cùng thưởng thức và đàm đạo, nơi đó gọi là bar. Từ bar đã trở thành thuật ngữ quốc tế được sử dụng một cách rộng rãi và phổ biến, tuy nhiên hiện nay đang có nhiều quan điểm khác nhau về nguồn gốc của từ “bar”.

Quan điểm thứ nhất: từ bar có nguồn gốc từ Bắc Mỹ với khoảng 300 năm trước đây, bar là từ viết tắt của Barie bởi lúc đầu hình thành hình thức pha chế đồ uống để bán, họ chỉ tạo ra một cái quầy đơn giản được vây bằng những tấm gỗ chắn, gọi là bức tường ngăn có tác dụng ngăn cách giữ khu vực pha chế với khách hàng, chứ không dùng để bày đồ uống, vào thời kỳ đó khách hàng phải tự cầm đồ uống trên tay để uống. Sau nhiều biến đổi, ngày nay các tấm gỗ chắn đã được thiết kế thành một mặt bàn quay lấy khu vực pha chế mà ta hay gọi là quầy bar.

Một quan điểm khác lại cho rằng từ “Bar” có nguồn gốc từ Thổ Nhĩ Kỳ, viết là “Birahane”, từ này liên quan đến một quán cà phê hoặc một quán công cộng liên quan đến bán đồ uống có cồn ở Mỹ, các CLB tư nhân gọi là “Speakeasis” chuyên phục vụ các loại đồ uống, chủ yếu trong đó bán các loại đồ uống có cồn hoạt động bất hợp pháp và là những người tiên phong của bar cocktail hiện đại sau này.

Một giả thiết khác, từ “Pub” là viết tắt từ hai chữ “Public House” lần đầu tiên được dùng tại vương quốc Anh, từ này được hiểu là các quán rượu, các quán nhậu có nguồn gốc từ các điểm bán đồ uống. Khi họ gặp nhau tại các quán

nhỏ ở vùng nông thôn của nước Anh, tại đó dân làng thường tụ tập trò chuyện và trao đổi các công việc hoặc về sinh hoạt của dân cư địa phương nhân ngày cuối tuần. Vậy nên từ “Bar” có thể được bắt đầu từ vương quốc Anh.

Trong kinh doanh khách sạn, người ta gọi nơi phục vụ đồ uống là quầy bar. Vì vậy nói một cách đầy đủ, Bar là nơi kinh doanh và phục vụ đồ uống pha chế từ các loại đồ uống có cồn (rượu nguyên chất, bia), đồ uống không cồn và một số món ăn nhẹ.

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

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

1.2. Phân loại

Bar thường là một bộ phận nằm trong khách sạn hoặc nhà hàng, hoặc cũng có những bar kinh doanh độc lập hay bar thuộc một câu lạc bộ

• Bar trong khách sạn có các loại chủ yếu sau:

- Bar tiền sảnh: bar này mở cửa quay ra mặt tiền của cửa hàng, đón các đối tượng khách ở ngoài khách sạn. Khách có thể yêu cầu ăn, uống tại quầy bar hoặc tại bàn xung quanh các quầy bar hoặc tại phòng chờ.

+ Bar cocktail: Loại bar này phục vụ cho khách thư giãn sau công việc. Nó cần trình độ phục vụ cao, nhanh, thân mật, có nhạc nhẹ và cần có sự tiếp đón linh hoạt, cần đa dạng các đồ uống tại quầy đặc biệt là đồ uống Cocktail.

+ Bar đêm: Nhìn chung bar này ở vị trí rộng rãi, có sàn nhảy với sự tiếp đón nồng nhiệt. Có thể có từ 1 đến 2 bar, bar này chỉ mở cửa vào ban đêm cho những khách yêu thích cuộc sống về đêm thường mở cửa từ 22 giờ đến 2 giờ hôm sau.

+ Bar phục vụ ăn, uống nhẹ: Chủ yếu tạo điều kiện cho khách lưu trú tại khách sạn, bar này tương tự như bar tại nhà ăn, có nhiều đồ uống, có ăn nhẹ thường đặt trên các tầng của khách sạn. Cần phục vụ nhanh vì khách thường vội vàng.

- Bar trong nhà hàng: Với chức năng chính là phục vụ đồ uống cho khách của nhà hàng hoặc cho khách trên buồng ngủ của khách sạn. Bar này không mở rộng ra phía ngoài. Khách hàng yêu cầu phục vụ đồ uống thông qua phục vụ bàn. Người phục vụ lấy đồ uống từ bar nhà ăn, đồ uống được phục vụ khách tại nhà ăn, tại phòng ngủ khách sạn. Bar này được bố trí tại khu vực phục vụ ăn uống.

+ Bar bể bơi: Phục vụ khách bơi là chính nên chủ yếu là các đồ uống giải khát, các loại đồ uống là nước trái cây, các loại đồ uống có gaz.

+ Bar trà hoặc cà phê: Phục vụ khách các loại trà, cà phê ngon truyền thống (không có rượu).

• Bar trong nhà hàng

+ Bar phục vụ: Chuyên phục vụ các loại đồ uống trong bữa ăn, các bữa tiệc, đồ uống có thể ở dạng nguyên chất như bia, rượu vang, các loại rượu mạnh... có thể là đồ uống đóng hộp như Coca, seven up... có thể là nước hoa quả tươi...

+ Bar rượu: Phục vụ khách chủ yếu là các loại rượu chai như vang các loại, rượu mạnh và một số loại rượu pha chế khác.

- Bar độc lập

+ Bar rượu: mang tính chất độc lập phục vụ khách tất cả các loại đồ uống bia rượu, nhưng chủ yếu là các loại rượu mạnh. Các loại cocktail, rượu mùi ít khách dùng. Bar rượu thích hợp với khách giải trí cuối ngày.

+ Bar vũ trường: Có sàn nhảy, ca nhạc phục vụ rất đa dạng các loại đồ uống, trong đó có một số loại bánh, kem, trái cây tươi phục vụ khách có nhu cầu thư giãn về đêm.

+ Bar đêm: Phục vụ tương tự như bar vũ trường, nhưng không có sàn nhảy, bar này thường có trang trí cầu kỳ và kiểu cách ấn tượng và có thể thay đổi kiểu theo từng đợt, có sân khấu cho ban nhạc hay ca sỹ biểu diễn. Nhân viên phục vụ là những người phải qua đào tạo và tuyển chọn. Họ có khả năng phục vụ khách rất chuyên nghiệp như biết mời chào, phục vụ, rót rượu, bia và làm náo hoạt viên khiến cho không khí của bar luôn sôi động và náo nhiệt. Khách đến bar đêm thường tiêu dùng rất nhiều đồ uống và họ cũng thường lưu lại rất lâu tại quán.

2. Vị trí và vai trò của bar trong khách sạn

2.1 Vị trí của bar trong khách sạn

- Đối với nhu cầu của con người

Hoạt động cung cấp đồ uống cho con người ngày càng trở nên thiết yếu đã đưa vị trí hoạt động của bộ phận pha chế và phục vụ đồ uống lên một tầm quan trọng, hơn nữa trong lĩnh vực dịch vụ nhờ có hoạt động này mà hoạt động kinh doanh của khách sạn thêm phần đa dạng và phong phú hơn, đáp ứng được nhiều loại nhu cầu khác nhau của khách trong thời gian lưu trú tại khách sạn.

Trong sinh hoạt hàng ngày của con người ăn uống luôn là nhu cầu vừa thiết yếu vừa cấp bách không thể thiếu và luôn đồng hành cùng với nhau vì thế trong kinh doanh nhà hàng, hoạt động phục vụ đồ uống luôn là động lực thúc đẩy việc bán đồ ăn, việc tiếp cận với đồ ăn luôn đòi hỏi loại đồ uống thích hợp, giúp bữa ăn của con người ngon miệng hơn, việc hấp thụ thức ăn cũng tốt hơn.

- Đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn- uống

Bar có thể đứng ở vị trí độc lập và hoàn toàn riêng biệt, chỉ phục vụ đồ uống cho khách ví dụ như các câu lạc bộ, hoặc một quán.

Bar cũng có thể là một bộ phận trực thuộc nhà hàng, cùng phục vụ khách ăn uống trong bữa tại nhà hàng.

Bar trong khách sạn, đặc biệt là đối với các khách sạn lớn, nó là một bộ phận độc lập trong một liên kết chung với nhiều bộ phận khác tạo nên các dịch vụ đa dạng của khách sạn, giúp thỏa mãn nhiều nhu cầu của khách.

Tóm lại, cho dù là một Bar với hình thức phục vụ, cách trang trí và trình bày như thế nào, thì nơi đây nhất thiết phải kinh doanh đồ uống, là nơi khách hàng thư giãn, tìm niềm vui, các mối quan hệ xã hội, và kinh nghiệm sống.

2.2. Vai trò của bar trong khách sạn

- Trong hoạt động kinh doanh nói chung, và kinh doanh đồ uống nói riêng, vai trò đầu tiên cần phải đề cập đến đó là việc thực hiện doanh thu qua mặt hàng đồ uống, nghĩa là phải đảm bảo hoạt động kiếm lời, thu lợi nhuận.

- Đảm bảo doanh thu, chi phí, và lợi nhuận

Vai trò này luôn là chỉ số thông báo kết quả làm việc mà bộ phận đạt được, là sự phản ánh hiện thực khách quan qua những con số chính xác, bởi vì kinh doanh là hoạt động đầu tư nhằm mục đích kiếm lời của các nhà đầu tư, nó cũng chính là thước đo trù tượng của nhận thức và khả năng làm việc thực tế của nhà đầu tư, nói một cách khác nó phản ánh rất sôi động và chân thực về một thương hiệu.

Trong kinh doanh nói chung, kinh doanh đồ uống nói riêng đây là nhiệm vụ số một, mang tính chất sống còn, nếu không đảm bảo tiêu chí này hoặc doanh nghiệp sẽ phá sản hoặc chuyển sang một tính chất khác ví dụ là một tổ chức từ thiện.

- Thực hiện tốt nhất các dịch vụ cá nhân trong việc chăm sóc khách hàng, luôn phục vụ khách hàng tốt nhất trong điều kiện có thể, coi việc thỏa mãn nhu cầu của khách, khách luôn cảm thấy hài lòng là nghĩa vụ của tất cả mọi người trong tổ. Khách hàng ngày nay đòi hỏi chất lượng dịch vụ nói chung là cao, vì mặt bằng chung về chất lượng cuộc sống đã được cải thiện tốt, họ chú ý nhiều hơn tới dịch vụ cao. Ai cũng biết nếu đói họ chỉ cần ăn cho no, nếu khát thì chỉ cần nghĩ đến uống sao cho thỏa cơn khát họ đâu còn tâm trí để nghĩ xem món ăn đó có ngon không? Có đủ dinh dưỡng không? Rồi có hợp khẩu vị không? Thái độ của người phục vụ thế nào nhỉ? Họ cũng chẳng biết, miễn là có gì ăn cho đỡ đói là tốt rồi, và trong lĩnh vực phục vụ đồ uống cũng thế thôi, họ đòi hỏi đồ uống phải hợp khẩu vị, trình bày đẹp, phong cách phục vụ của nhân viên chu đáo, nhiệt tình và lịch sự với thái độ chân thành và biết ơn, bởi vậy khách hàng luôn được coi là “ân nhân”.

- Đáp ứng nhu cầu về đồ uống cho khách một cách tốt nhất nghĩa là bộ phận này chuyên chịu trách nhiệm pha chế và phục vụ các loại đồ uống cho khách, đối với vai trò này người nhân viên làm việc trong bar nhất thiết phải vừa thành thạo nghiệp vụ chuyên môn pha chế và phục vụ, vừa phải có kiến thức sâu về hàng hóa và sản phẩm mà mình kinh doanh, vừa phải có kỹ năng bán và chăm sóc khách hàng. Lấy tiêu chí sự hài lòng của khách là niềm vui và trách nhiệm cao nhất của mọi nhân viên. Với vai trò cung cấp và phục vụ đồ uống cho khách mỗi nhân viên làm việc tại bộ phận này phải thấm nhuần tinh thần phục vụ tận tình, trình độ tay nghề cao để khách hàng luôn được hưởng một sản phẩm tốt hơn cả sự mong đợi của họ.

- Bảo đảm vệ sinh, an toàn, an ninh cho khách và quay bar- khu vực phục vụ - khu vực pha chế- kho hàng hóa.

- Phục vụ chu đáo, tận tình với tất cả mọi khách hàng như nhau bằng cách đối xử với mỗi một người một cách khác nhau, bảo đảm bình đẳng trong quá trình phục vụ, khách hàng nào đến trước phục vụ trước, trẻ con hoặc phục nữ thì có ưu tiên nếu có thông tin không chính xác.

- Bảo quản hàng hóa, tài sản của khách và của bộ phận

Khi xuất nhập phải đảm bảo đúng nguyên tắc, đúng quy trình kỹ thuật, phải cẩn thận cân đong đo đếm chính xác, có hóa đơn và ghi chép rõ ràng, hàng ngày sau mỗi ca phải kiểm kê hàng hóa, ghi chép đầy đủ vào báo cáo bán hàng số lượng hàng bán, hàng tồn. Báo cáo lãnh đạo mọi diễn biến về hàng hóa tốt, bảo

đảm chất lượng và ngược lại cần phải hủy, hàng dự trữ còn nhiều hay ít, loại nào bán được nhiều và hàng nào khó bán để dự trữ thích hợp tránh thừa thiếu, cân bằng giữa cung và cầu.

Hết ca làm việc phải vệ sinh, sắp đặt mọi đồ dùng vận dụng đúng vào nơi quy định trước khi bàn giao ca.

Trường hợp phát hiện ra đồ khách bỏ quên thì vào sổ theo dõi theo quy định của quầy bar để trả lại cho khách.

- Thực hiện xuất nhập hàng đúng ngày quy định, chính xác và có kế hoạch dự trữ nguyên liệu hàng hóa hàng ngày để không gây lãng phí nhất là đối với các loại hàng hóa cần phải bảo đảm tươi mới.

- Chăm sóc tốt nơi làm việc bảo đảm mọi thiết bị, dụng cụ luôn được vệ sinh sạch sẽ và trong tình trạng làm việc tốt sẵn sàng phục vụ ngay khi cần thiết.

- Đoàn kết nội bộ, coi đó là tiêu chuẩn nền tảng cần phải có của một người nhân viên và phải thường xuyên ý thức được rằng đó là sức mạnh, là hình ảnh tạo nên thương hiệu từ một chất lượng dịch vụ đồng nhất và hoàn hảo.

- Tích cực học tập, nâng cao trình độ về mọi mặt cả về chuyên môn, và ý thức trách nhiệm của mỗi cá nhân đối với công việc chung.

3. Tổ chức lao động trong bar

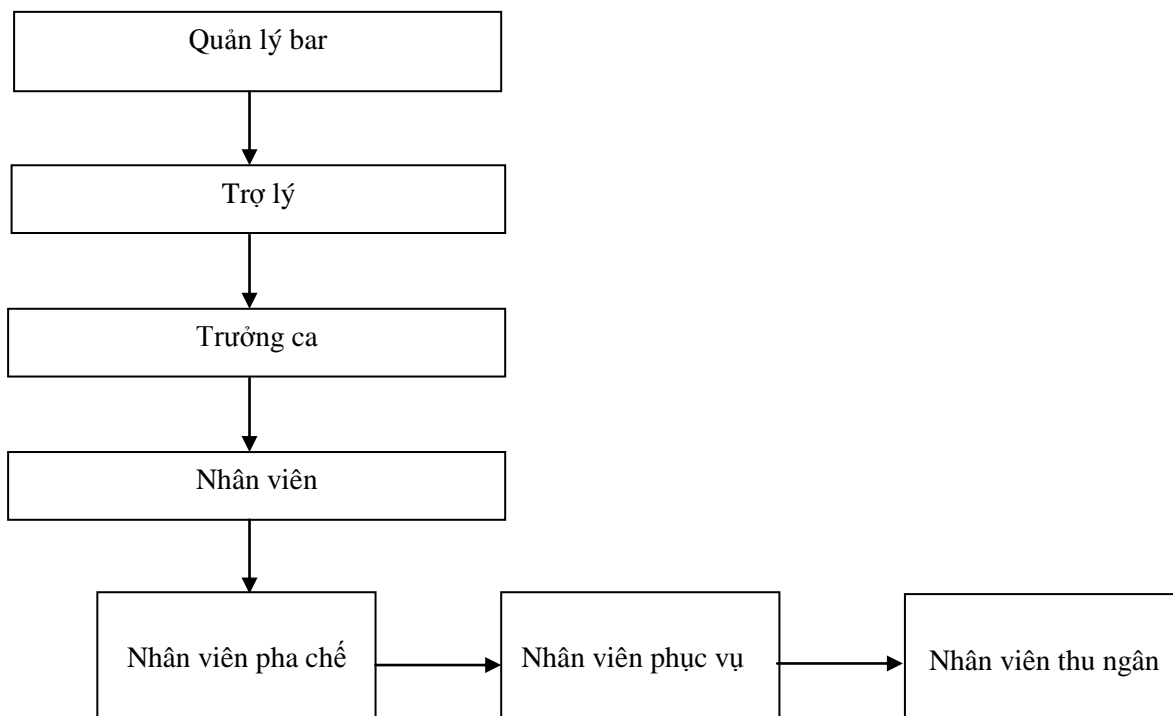
3.1. Sơ đồ cơ cấu tổ chức và chức năng nhiệm vụ của từng chức danh trong bar

3.1.1. Sơ đồ cơ cấu tổ chức

- Cơ cấu của Bar có mô hình nhỏ (đơn giản)

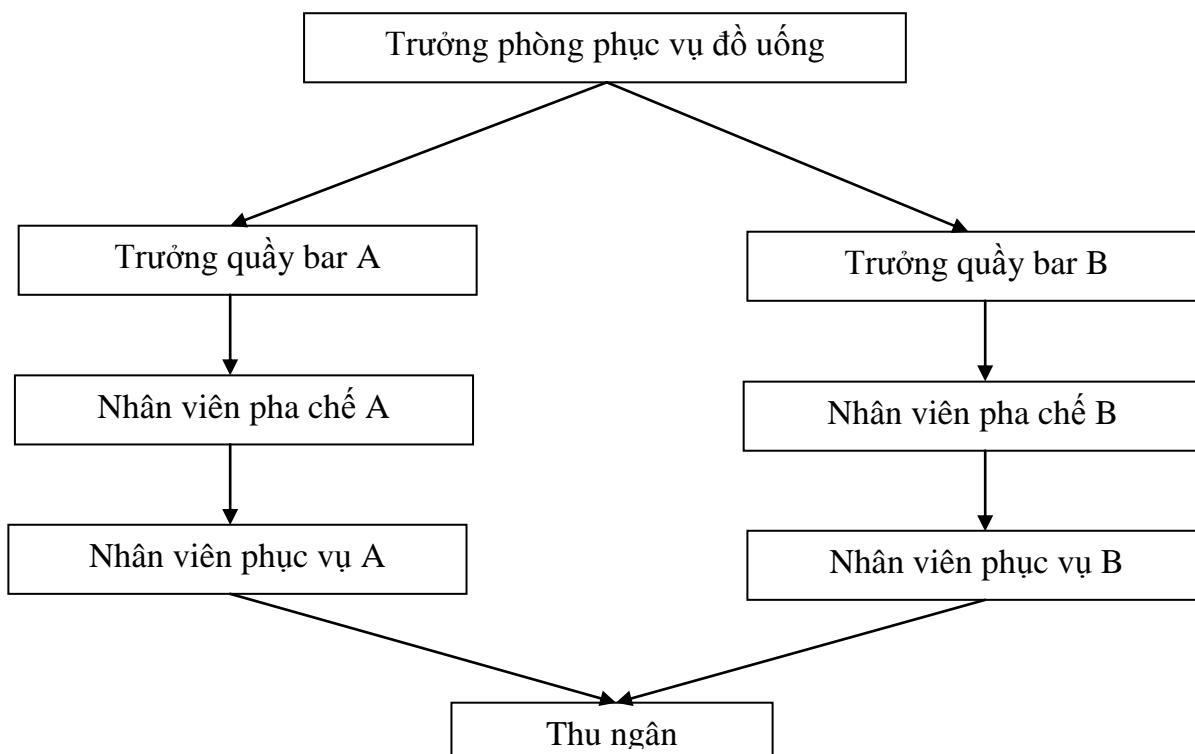
Mô hình tổ chức trực tiếp: Vì diện tích thường không rộng, tính chất đồ uống thường không phong phú mà mang tính chất đơn giản, chuyên biệt, chủ yếu khách đến uống vào chiều tối và đêm, nên chỉ cần một ca, vì thế số lượng nhân viên thường không đông, chỉ cần lãnh đạo cấp cao quản lý trực tiếp nhân viên các ca mà không cần phải có trưởng ca.

Mô hình trực tiếp chức năng: Đối với những cơ sở này, họ kinh doanh các mặt hàng đồ uống đa dạng hơn, thậm chí còn phục vụ cả ăn nhẹ, họ mở cửa cả ngày, phục vụ khách từ sáng sớm đến tối, thời gian phục vụ kéo dài, họ cần phải tuyển dụng nhiều nhân viên làm việc, do phải chia ca nên cần phải có cán bộ quản lý trung gian, mỗi trưởng ca phụ trách một ca nên mô hình có sự phát triển cả bề rộng và bề sâu.



Sơ đồ 1.1: Cơ cấu tổ chức bộ máy bar theo mô hình đơn giản

- Cơ cấu của bar có mô hình lớn, thường là các bar phụ thuộc, bar này nằm trong cơ cấu tổ chức chung của khách sạn, nhà hàng có quy mô lớn, có nhiều bộ phận phục vụ tại nhiều nơi trong khách sạn, nhà hàng, nên quy mô này khá phức tạp, có cấp lãnh đạo bậc cao, tầng trợ lý, tầng quản lý trực tiếp, rồi mới đến nhân viên nên nhiều sơ đồ nhánh cụ thể là:



Sơ đồ 1.2: Cơ cấu tổ chức bộ máy bar theo mô hình phức tạp

3.1.2. Chức danh nhiệm vụ của từng chức danh trong bar

+ Quản lý bar

- Là người chủ trì công việc của toàn bộ bộ phận bar, quán triệt mệnh lệnh của giám đốc bộ phận thực phẩm đồ uống và tổng giám đốc khách sạn. Là người chịu trách nhiệm chính về toàn bộ các hoạt động của bộ phận mình phụ trách, là người đưa ra các kế hoạch kinh doanh, kế hoạch hoạt động khác của bộ phận.

- Phụ trách việc quản lý an toàn của bộ phận bar và chất lượng hàng ngày, kiểm tra đôn đốc toàn bộ nhân viên làm việc theo đúng quy trình công việc và tiêu chuẩn chất lượng, làm việc một cách quy phạm.

- Dự trù dụng cụ, trang thiết bị, hàng hóa, chủ động nắm bắt mọi thông tin để đưa ra các chỉ đạo thích hợp. Chịu trách nhiệm trước pháp luật về hoạt động kinh doanh của bộ phận.

- Tham vấn cho lãnh đạo về chính sách, lên danh sách đề nghị những nhân viên được khen thưởng hoặc bị kỷ luật thật công bằng đúng chế độ, chính sách đúng mức độ của vụ việc.

- Có trách nhiệm trong việc tuyển dụng, đào tạo nhân viên cả nhân viên cũ và mới, quản lý toàn bộ nhân viên chịu trách nhiệm về kỹ năng, thái độ, ý thức đội ngũ nhân viên này.

- Nắm bắt thái độ tư tưởng, biểu hiện công việc và trình độ nghiệp vụ của nhân viên.

- Xây dựng mối quan hệ tốt với khách hàng, tiếp thu một cách rộng rãi các ý kiến đóng góp của khách và các đơn vị, giải quyết những khiếu nại thắc mắc một cách cẩn thận, không ngừng cải tiến công việc.

- Thiết lập và duy trì mối quan hệ của bộ phận mình với các bộ phận khác, phối hợp nhịp nhàng với nhau để hoàn thành tốt công việc.

+ Trợ lý bar

Chịu trách nhiệm trước quản lý cấp trên về hoạt động tại quầy bar của mình như :

- Điều hành và giám sát công việc

- Theo dõi, phát huy năng lực hạn chế những khuyết điểm của nhân viên, kèm cặp, nhắc nhở đồng viên nhân viên để họ làm việc tốt hơn.

- Chủ động trong việc phân công lao động, theo dõi ngày công, bài trí quầy, sắp xếp hàng hóa.

- Đón tiếp khách khi họ đến quầy với tư cách là chủ nhà, đại diện chính thức của quầy để thêm phần trang trọng và lịch sự.

- Chịu trách nhiệm giải quyết các phàn nàn của khách khi vượt quá giới hạn cho phép và khả năng của nhân viên.

+ Trưởng ca

Chịu trách nhiệm chính về ca làm việc của mình như:

- Nắm chắc số lượng nhân viên trong ca, khả năng hoàn thành nhiệm vụ của họ để giao việc cho phù hợp.

- Vào sổ chấm công, theo dõi ngày công cho từng nhân viên.

- Kiểm tra, giám sát, bao quát mọi diễn biến của ca.

- Xử lý các trường hợp vượt quá khả năng của nhân viên.

+ Nhân viên pha chế đồ uống

- Hàng ngày nhân viên pha chế đồ uống phải kiểm tra hàng trước giờ bán hàng, sắp xếp hàng hóa cho hợp lý, trang trí quầy bar cho gọn gàng, sạch đẹp. Vệ sinh khu vực quầy bar, công cụ, dụng cụ uống và pha chế.

- Công việc chính của nhân viên pha chế là pha chế và chuẩn bị các loại đồ uống trong quầy bar

- Kiểm tra chất lượng các loại rượu đã mở nắp, các nguyên liệu dùng dở. Chuẩn bị và kiểm tra các món ăn nhẹ trong quầy.

- Chuẩn bị đồ dùng, dụng cụ uống và pha chế, sắp xếp theo đúng vị trí thuận tiện cho việc pha chế.

- Nhân viên pha chế phải nắm vững công thức, tính chất của các nguyên liệu trước khi pha chế, có khả năng pha chế theo yêu cầu của khách hàng trong khoảng thời gian nhất định, không để khách phải chờ đợi lâu.

- Tránh lãng phí, hao hụt nguyên liệu, kiểm soát giá thành, làm tốt việc kiểm kê hàng tháng, lập báo biểu tiêu thụ hàng ngày, hàng tháng.

+ Nhân viên phục vụ đồ uống

- Nhân viên phục vụ đồ uống phải thành thạo tay nghề, thao tác đúng quy trình kỹ thuật nhằm cung cấp phục vụ đồ uống cho khách với chất lượng tốt nhất, nhằm thỏa mãn tối đa nhu cầu của khách.

- Nhân viên phục vụ vệ sinh và sắp xếp bàn ghế trước giờ phục vụ khách. Đồng thời, chịu trách nhiệm về bàn khách mà mình được phân công phục vụ từ khi có khách đến cho đến khi kết thúc khách ra về như lấy yêu cầu, phục vụ khách đồ uống chính xác, kịp thời, thanh toán tiền cho khách tại bàn nhanh chóng, sao cho khách cảm thấy hài lòng.

- Nhân viên phục vụ đồ uống khi giới thiệu thực đơn món ăn và đồ uống phải chủ động giới thiệu thực đơn đến khách, giúp khách hàng lựa chọn được món ăn và đồ uống phù hợp nhất với khách.

- Khi chọn rượu và đồ uống cho khách phải đứng phía tay phải hoặc ở vị trí thích hợp của khách, hỏi xem khách cần loại đồ uống hoặc rượu nào.

- Khi khách hàng do dự hoặc hỏi khách sạn xem có đồ uống loại nào, phải lập tức giới thiệu cho khách những loại rượu và đồ uống mà khách sạn có thể cung cấp

- Khi giới thiệu các loại rượu và đồ uống phải chú ý có sự ngắt dừng để khách hàng có cơ hội suy nghĩ và lựa chọn đối với những sản phẩm giới thiệu.

- Đối với những đồ uống mà khách hàng đã chọn, phải lặp lại một lần số lượng và chủng loại đồ uống để xác nhận

- Trong quá trình phục vụ, nhân viên phải quan sát, tìm hiểu diễn biến tâm lý của khách, đồng thời phải có mặt gần đó để đáp ứng kịp thời các yêu cầu đột xuất của khách

- Luôn kiểm tra kỹ hóa đơn trước khi giao hàng cho khách, nhớ vị trí chỗ ngồi của khách để tránh nhầm lẫn, đưa đúng hàng cho khách khi phục vụ. Tự giác học tập nâng cao trình độ chuyên môn.

- Sau khi khách rời bàn ăn, phải nhanh chóng dọn dẹp bàn ăn, làm tốt công việc vệ sinh của bar.

+ Nhân viên thu ngân

Hàng ngày trước giờ làm việc nhân viên thu ngân phải chuẩn bị đầy đủ phương tiện làm việc bao gồm: Hóa đơn, bút, máy tính, bảng liệt kê hàng hóa, bảng giá, máy đếm tiền, tiền lẻ, máy soi tiền giả, máy cà thẻ...

Nhân viên thu ngân phải nắm chắc giá cả các mặt hàng hiện đang có trong bar, phải có tác phong nhanh nhẹn, có trí nhớ tốt để tránh nhầm lẫn.

Nhân viên thu ngân phải viết phiếu thu tiền cho khách khi khách thanh toán nhanh, chính xác, cả chủng loại số lượng và giá cả, đúng số bàn, số khách, tên người phục vụ, tránh tẩy xóa, nhầm lẫn phải tính lại dẫn đến khách phải chờ đợi lâu. Hóa đơn phải viết rõ ràng, chính xác

Nắm chắc tỷ giá ngoại tệ, nhận biết các loại tiền, nguyên tắc khi nhận các loại tiền khác như Séc, Viza, thẻ tín dụng....

Sau mỗi ca làm việc, nhân viên thu ngân phải đếm tiền, kê tiền, làm báo cáo sổ sách, nộp tiền cho kế toán theo đúng nguyên tắc.

3.2. Yêu cầu cơ bản đối với nhân viên phục vụ bar

3.2.1. Yêu cầu về sức khỏe và vệ sinh cá nhân

Để hoàn thành nhiệm vụ một cách tốt nhất mỗi nhân viên làm việc trong quầy Bar cần chuẩn bị cho mình một sức khỏe tốt, vì chỉ có khỏe mạnh da dẻ mới hồng hào, tinh thần mới sáng khoái minh mẫn, con người mới vui vẻ và hăng say làm việc.

Vệ sinh cá nhân là một tiêu chuẩn bắt buộc với nhân viên của mọi ngành nghề, nhưng đặc biệt với các nghề làm dịch vụ thì đòi hỏi này mang tính khắt khe hơn bởi lẽ trước khi cảm nhận đồ uống của mình, họ đã cảm nhận từ dáng vẻ bề ngoài, sự sạch sẽ của nhân viên pha chế và phục vụ. Sản phẩm của chúng ta muốn đến được với khách hàng thì phải có sự phục vụ, mà sự phục vụ lại do chính nhân viên tạo ra.

Một sức khỏe tốt với một bề ngoài sạch sẽ luôn hứa hẹn một chất lượng dịch vụ tốt vì thế sẽ làm tăng thêm sự tin cậy và sẽ góp phần làm tăng sự hứng thú và hài lòng cho khách.

Thật vậy dáng vẻ bề ngoài của mỗi nhân viên luôn là một phần phản ánh nền nếp, kỷ cương làm việc của doanh nghiệp, là hình ảnh thu nhỏ của doanh nghiệp đó. Vì vậy sự hiện diện của dáng vẻ bề ngoài là nghĩa vụ, trách nhiệm, niềm tự hào của mỗi người, do vậy mọi nhân viên phải đảm bảo yêu cầu này trước mỗi ca làm việc cụ thể như:

- Phải cắt móng tay, không được để dài, không sơn móng màu lòe loẹt, không đeo nhẫn có mặt đá, nếu có thì chỉ đeo nhẫn cưới trơn.

- Áo quần là phẳng phiu, không nhàu, không có vết bẩn, không có mùi mồ hôi, thường mặc theo quy định về trang phục của bộ phận.

- Giày sạch sẽ, có xi đánh sáng bóng, không bụi bẩn, không mùi hôi chân, không rách, khi đi giày phải đi tất chân (trông mùi hôi chân do mồ hôi tiết ra, giày nên đi vừa chân sao cho thoải mái khi làm việc vì nhân viên chủ yếu là đứng hoặc đi lại trong giờ làm việc mà không được ngồi).

- Người phải được tắm sạch sẽ, không có mùi mồ hôi người, hoặc mùi lạ khác gây khó chịu, không được xúc nước hoa nặng mùi sẽ làm mất mùi thật của sản phẩm.

- Đánh răng miệng khử mùi thức ăn như hành, tỏi, cá... luôn biết cách giữ cho hơi thở thơm tho.

- Đầu tóc gọn gàng, nam không được để râu, cắt tóc cao, nữ có cặp búi tóc cho gọn và chỉ trang điểm nhẹ khi phục vụ, song cũng không thể không trang điểm vì nếu như vậy chúng tỏ sự cầu thả với chính bản thân, thể hiện sự không chấp hành với các quy định bắt buộc, sự chưa sẵn sàng phục vụ nên cũng mất luôn cả sự tôn trọng khách, và như vậy chẳng khác gì việc tự đánh mất mình trong con mắt đồng nghiệp và khách hàng, hiện tại cũng như tương lai một trong những điều được coi là tài sản của nhân viên phục vụ quầy bar là diện mạo cá nhân, vì dáng vẻ bề ngoài luôn tạo ra những mỹ cảm ban đầu, gây ấn tượng tốt cho khách hàng.

3.2.2. Yêu cầu về phẩm chất đạo đức

- Tận tụy trong công việc được giao, không ngại phục vụ khi khách đông mà lượng nhân viên lại có hạn, luôn chấp hành sự phân công của lãnh đạo bộ phận, đặc biệt vào những dịp lễ hội khách thường quá tải, họ lại ngồi rất lâu vẫn phải phục vụ chu đáo, không để khách phàn nàn với thái độ phục vụ.

- Trung thực: không tự tiện mang hàng của cá nhân vào bán thu lợi bất chính, khi tính tiền cho khách phải chính xác, kiểm tra kỹ các sản phẩm mà khách đã mua cả về số lượng và giá cả để đảm bảo kết quả tính tiền cuối cùng là hoàn toàn chính xác. Không cho thái độ hoặc biểu hiện cộng sai hóa đơn, vòi vĩnh khách tiền thưởng, gợi ý khách tặng quà và tỏ ra khó chịu khi không được, có trách nhiệm về các sản phẩm mà mình bán cho khách như đảm bảo cả về số lượng và chất lượng, đảm bảo đúng tiêu chuẩn vệ sinh, không phục vụ khách hàng kém phẩm chất như bị hết hạn, bị hỏng, dập nát, mất mùi..., đứng trên quan điểm kinh tế mà phân tích thì đó chính là yếu tố làm khách hài lòng, đánh giá ấy sẽ tạo cơ hội thăng tiến cho nghề nghiệp. Luôn vượt lên mọi khó khăn hướng tới mục tiêu mới nhưng không phải bằng các thủ đoạn dối trên, nạt dưới mà phải bằng những cố gắng từ chính sức lao động chân thực của mình, điều đó có nghĩa là ước muốn vươn lên không có nghĩa là dùng thủ đoạn để đạt được mục đích, tìm mọi cách để đạt được vinh quang bằng những cách xấu xa. Tôn trọng tối đa các tiêu chí nghề nghiệp, bảo đảm tuyệt đối quyền lợi của khách, của doanh nghiệp và của đồng nghiệp.

- Khiêm tốn với khách hàng, tôn trọng lợi nhuận của chủ doanh nghiệp: nói về đạo đức của người nhân viên, chúng ta cần phải hiểu một cách cụ thể như: luôn tự tin và tự hào về nghề nghiệp mà mình lựa chọn, nhưng không vì thế mà lại coi thường khách và cho họ là kém hiểu biết, người hiểu biết càng rộng và những khả năng nghề nghiệp phong phú thì họ càng khiêm tốn vì như thế họ sẽ học được nhiều hơn từ những khách hàng, thực tế cho thấy thường những khách hàng có yêu cầu cao là họ có sự so sánh và nhận thức về dịch vụ mà họ đã và đang được cung cấp nên nếu họ đã chấp nhận sản phẩm của ta cung cấp họ sẽ trở thành khách hàng thường xuyên của nhà hàng, hình ảnh và thương hiệu của ta sẽ càng đậm nét, không kiêu ngạo và vụ lợi sẽ làm cho khách hàng thích các thuộc tính cá nhân đó của bạn hơn, chỉ cung cấp cho khách những sản phẩm thực sự lành mạnh, đảm bảo chất lượng tiêu chuẩn và giữ sức khỏe cho khách.

3.2.3. Yêu cầu về chuyên môn nghiệp vụ

Đó là những kiến thức cơ bản về nghiệp vụ kinh doanh nói chung, về kinh doanh dịch vụ đồ uống nói riêng:

- Cách hạch toán thu – chi, lỗ - lãi, tổ chức kinh doanh, tổ chức nhân sự, công tác xây dựng kế hoạch, công tác nghiên cứu thị trường, quan hệ cung – cầu, tâm lý khách hàng “ưu tiên nghiên cứu khách hàng và thị trường mục tiêu”.

- Có kiến thức về các loại đồ uống có cồn, không có cồn, cách bảo quản tính chất của mỗi loại, cách pha chế sao cho vừa đảm bảo yếu tố kỹ thuật, vừa mang tính linh hoạt. Nghĩa là vừa đảm bảo yếu tố truyền thống, vừa có sự cải tiến cho phù hợp nhất với khách hàng của quầy bar.

- Có kỹ năng pha chế thành thạo, biết tổ chức sắp xếp khoa học, giúp thuận tiện nhất cho quá trình pha chế và phục vụ khách, đảm bảo phục vụ khách nhanh nhất trong điều kiện có thể, nghĩa là khách luôn cảm thấy được quan tâm mà không phải chờ đợi lâu, với yêu cầu này người nhân viên phải có lòng yêu nghề, phải biết tích lũy kinh nghiệm, luôn tự học tập ở mọi lúc mọi nơi, phải biết khiêm tốn và không ngừng cầu tiến, không bao giờ ỷ vào kinh nghiệm của bản thân hay các nhận xét đánh giá một cách cảm tính mà phải biết lắng nghe và tôn trọng ý thức chung của tập thể, phải thường xuyên được cập nhật, có sự so sánh với các bước tiến hóa của nghề nghiệp.

- Biết tạo ra môi trường làm việc phù hợp với công việc, tạo điều kiện tốt cho công việc, đồng thời phải bảo đảm vệ sinh và thẩm mỹ.

3.2.4. Yêu cầu về kỹ năng giao tiếp

Ngày nay, cạnh tranh càng lớn thì vai trò của người bán hàng cũng càng nhân lên gấp bội, vì cùng một mặt hàng nhưng có nhiều người bán, giá cả thì phụ thuộc vào giá trị của nguyên liệu nên không thể giảm giá mãi được, trong khi đó thì người tiêu dùng ngày càng sành điệu hơn, họ luôn có yêu cầu cao về chất lượng nên chỉ có thể vượt trội đối thủ bằng chất lượng của dịch vụ, trong đó có nghệ thuật bán hàng và chăm sóc khách hàng thông qua hoạt động giao tiếp. Thông qua hoạt động này mọi khó khăn sẽ được giải quyết bằng con đường tốt nhất, trình độ văn hóa là một khía cạnh quan trọng giúp họ có cách đối nhân xử thế hợp tình, hợp lý. Kèm theo đó vốn hiểu biết chung về xã hội sẽ tạo một phong cách thông thoáng trong giải quyết và tất nhiên sẽ giúp chúng ta đi lại, nói năng và xử lý các vấn đề được tự nhiên và thẩm mỹ hơn. Đừng quên đó là con đường thuận lợi để ta có thể giao tiếp với nhiều đối tượng khách khác nhau một cách nhã nhặn, khéo léo, vui vẻ. Đây cũng là những phẩm chất mà khách hàng cũng như lãnh đạo và các đồng nghiệp luôn đánh giá cao. Biết giao tiếp sẽ tạo thuận lợi trong thiết lập và củng cố các mối quan hệ tạo niềm tin cho khách, sự tin cậy nhằm mục đích cuối cùng là sự hài lòng tuyệt đối của khách hàng khi họ đến với chúng ta.

Về ngoại ngữ: công cụ truyền tải tư duy là ngôn ngữ, phục vụ trong môi trường có khách quốc tế không thể không có ngoại ngữ, hơn nữa việc có vốn ngôn ngữ nước ngoài phổ biến sẽ giúp tiếp cận thông tin được rộng và như thế dễ dàng hơn trong việc phục vụ và bắt nhịp với nhịp sống của thời đại.

3.3. Mỗi quan hệ của bộ phận bar với các bộ phận khác trong khách sạn

Để tạo ra được sản phẩm tốt nhất phục vụ khách hàng, đòi hỏi phải có sự tham gia của rất nhiều bộ phận trong khách sạn. Vì vậy những mối quan hệ tốt giữa các nhân viên phục vụ ở các bộ phận khác nhau là cần thiết cho sự hợp tác làm việc. Trong khách sạn có nhiều bộ phận có quan hệ mật thiết với nhau.

3.3.1. Mối quan hệ với bộ phận lễ tân

Trong nhiều khách sạn, lễ tân được coi là trung tâm vận hành các nghiệp vụ khách sạn trong đó có nghiệp vụ bar. Trong khách sạn lớn có thể có nhiều loại bar khác nhau phục vụ nhiều loại nhu cầu của khách. Tùy theo mô hình quản lý của khách sạn, bộ phận lễ tân có nhiệm vụ tập hợp những nhu cầu của khách sau đó kết hợp với các bar đặc trưng để thỏa mãn các nhu cầu đó.

3.3.2. Mối quan hệ với bộ phận bàn

Bộ phận phục vụ bàn có nhiệm vụ phục vụ khách trong phòng ăn, đôi khi trong phòng nghỉ. Khi khách có nhu cầu về đồ uống, nhân viên phục vụ bàn có nhiệm vụ tập hợp nhu cầu của khách và kết hợp với bar để thỏa mãn nhu cầu đó.

3.3.3. Mối quan hệ với bộ phận buồng

Khi khách lưu trú tại khách sạn có nhu cầu về đồ uống thì các loại đồ uống sẽ được chuẩn bị ở bar và sẽ được phục vụ bởi nhân viên buồng.

3.3.4. Mối quan hệ với bộ phận kinh doanh

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

3.3.5. Mối quan hệ với bộ phận kế toán

Bộ phận bar và bộ phận kế toán phối hợp để lên kế hoạch phục vụ đồ uống, hạch toán giá thành, làm tốt công tác thanh toán cho khách và công tác kiểm kê.

3.3.6. Mối quan hệ với bộ phận giặt là

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

3.3.7. Mối quan hệ với bộ phận bảo vệ và bộ phận bảo dưỡng

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

3.3.8. Mối quan hệ với bộ phận vui chơi giải trí

Bộ phận vui chơi giải trí có nhiệm vụ tổ chức các hoạt động vui chơi giải trí theo nhu cầu của khách hàng. Khi khách hàng có nhu cầu về đồ uống, bộ phận vui chơi giải trí kết hợp với bar để thỏa mãn nhu cầu của khách.

3.3.9. Mối quan hệ với bộ phận kho

Bộ phận kho có nhiệm vụ cung cấp các nguyên liệu cho việc pha chế và trang trí đồ uống, đôi khi cung cấp cả món ăn cho bar. Ngoài ra kho còn cung cấp cả các trang thiết bị và dụng cụ cần thiết cho bar.

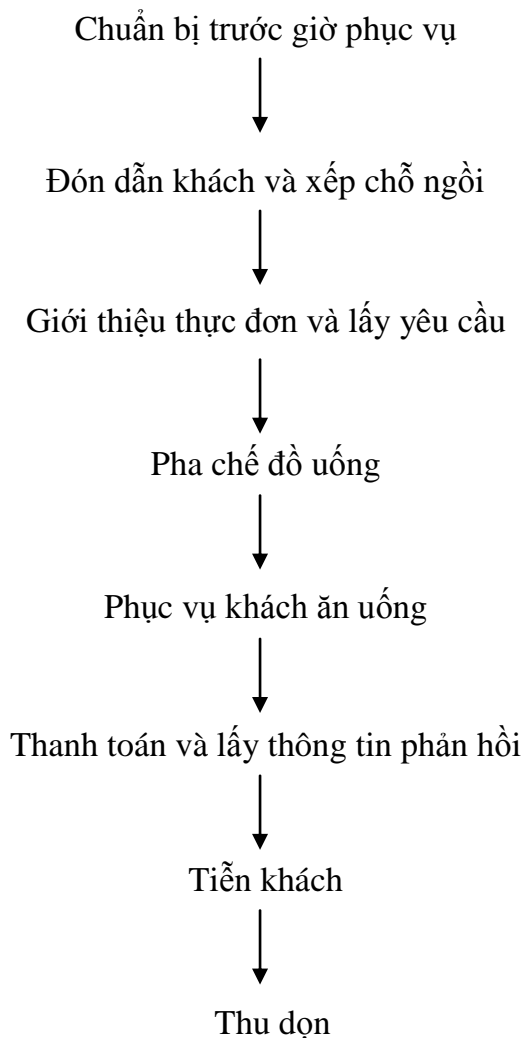
3.3.10. Mối quan hệ với phòng ăn và phòng tiệc

Tiệc thường được tổ chức nhân dịp đặc biệt và có thể được tổ chức ở khu vực phục vụ của bar. Bar có nhiệm vụ phục vụ đồ uống theo yêu cầu đặc biệt là tiệc cocktail.

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

4. Quy trình làm việc trong Bar

Tổ chức quy trình phục vụ khách trong bộ phận Bar diễn ra theo sơ đồ sau:



Sơ đồ 1.3: Quy trình phục vụ trong bộ phận Bar

4.1. Chuẩn bị trước giờ phục vụ

Bước này có ý nghĩa quan trọng và tác động đến quá trình phục vụ khách ăn uống. Nếu công việc chuẩn bị của nhân viên tốt, việc phục vụ sẽ tiến hành trôi chảy hơn. Việc chuẩn bị trước càng chu đáo, chúng ta càng có điều kiện để chăm sóc khách hàng tốt hơn trong khi phục vụ.

Giai đoạn này được tiến hành trước khi khách đến ăn uống tại bar (chưa gặp mặt khách). Nhân viên phục vụ phải có một phương pháp để tiến hành mọi việc nên có sẵn một bảng kê và một trình tự công việc để tránh bỏ qua các công việc nhỏ, cụ thể như sau:

- Trước khi vào công việc, các nhân viên phục vụ phải chuẩn bị về trang phục cá nhân, dáng vẻ, bố trí phân công lao động và công việc trước khi phục vụ. Và có thể mỗi người làm các công việc khác nhau vào những ngày nhất định.

- Vệ sinh bar và các khu vực trong phạm vi bar cũng như vệ sinh các trang thiết bị phục vụ trong bar.

- Kiểm tra bàn ghế, kê xếp bàn ghế theo đúng yêu cầu của bar (đúng sơ đồ, đảm bảo thẩm mỹ và thuận tiện trong bar). Kiểm tra điều kiện và tình trạng một số trang thiết bị trong Bar: ánh sáng, điều hòa, quạt điện, quạt thông gió...

- Cắm hoa tươi và các công việc trang trí bar (nếu cần).

- Kiểm tra lại các công việc chuẩn bị: kiểm tra khu vực phục vụ, các trang thiết bị dụng cụ phục vụ. Trong đó bao gồm những dụng cụ phục vụ, kê bàn ghế, ... Tất cả phải được chuẩn bị đầy đủ, đảm bảo vệ sinh cũng như hoạt động và sử dụng tốt, đảm bảo kỹ thuật và thẩm mỹ... Sau đó các nhân viên đứng đúng vị trí của mình được phân công, sẵn sàng tư thế chuẩn bị đón khách.

- Đối với nhân viên pha chế đồ uống: chuẩn bị các loại đồ uống, nguyên liệu đảm bảo về chất lượng và số lượng, không dự trữ thừa tránh lãng phí và thất thu, tiến hành vệ sinh dụng cụ uống và dụng cụ pha chế cho khách.

4.2. Đón dẫn khách và xếp chỗ ngồi

- Đón tiếp khách là khâu mở đầu của quá trình phục vụ tạo nên ấn tượng tốt đẹp ban đầu cho khách. Thông thường có 1 hoặc 2 nhân viên đón tiếp đứng ngay tại cửa tươi cười niềm nở khi khách đến. Một nụ cười thân thiện, âm áp và sự chào đón dễ chịu khi lần đầu tiên gặp khiến cho họ có ấn tượng tốt đẹp và tạo cảm giác được thưởng thức đồ uống ngon hơn.

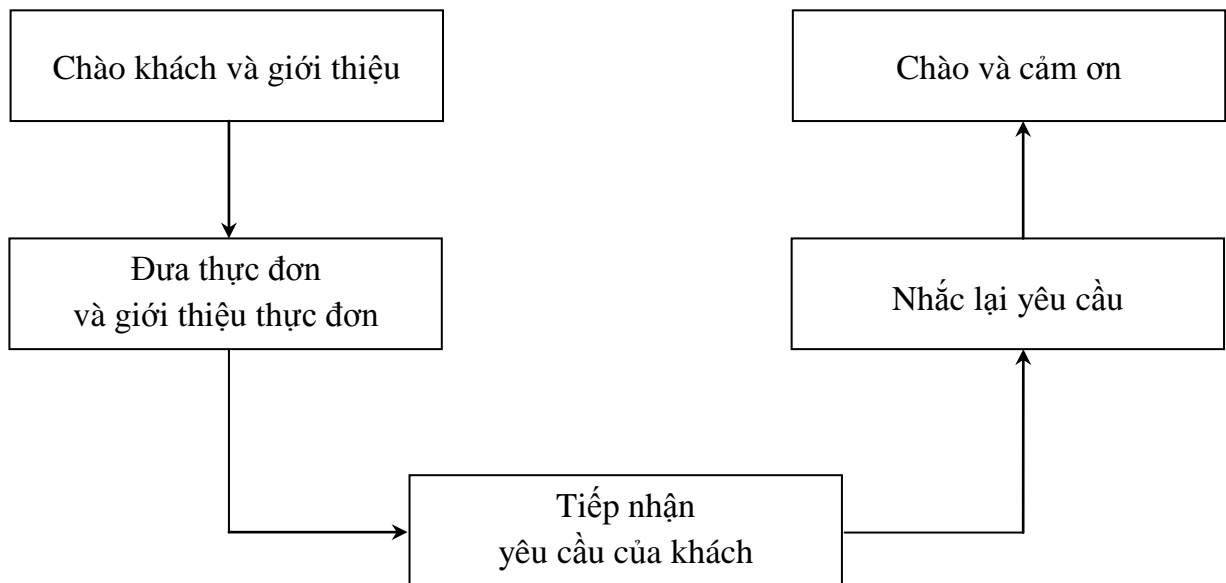
- Tìm hiểu nhu cầu của khách và giới thiệu: nhân viên đón tiếp sau khi chào đón khách xong phải tìm hiểu xem khách là đối tượng gì, họ có đặt chỗ trước hay không, nếu có hãy kiểm tra số đặt bàn để nắm được quy mô của bữa tiệc, bữa ăn, số bàn và các yêu cầu khác, khách đi với số lượng bao nhiêu người...

- Dẫn khách vào chỗ ngồi: với những khách đã đặt trước, nhân viên đón tiếp có thể dẫn thẳng khách đến bàn đã đặt trước. Còn khách hàng không đặt chỗ trước cần xác định số người và số bàn trống, quan sát nắm bắt được tâm lý của khách để chọn bàn cho phù hợp và nên đưa ra các cơ hội cho khách tự lựa chọn. Trường hợp dễ xảy ra là khi không còn bàn trống và khách phải đợi bàn, nên tìm phương án xử lý nhanh nhất, tránh cho khách phải đợi bàn lâu. Cố gắng tỏ ra thật tận tình, gợi ý cho họ một bar khác trong khách sạn hoặc đưa cho họ một tấm card của bar để họ có thể đặt bàn trước trong các dịp sau.

- Trong khi dẫn khách, nhân viên đón dẫn phải đi bên phía trái của khách, đi trước khách và đi theo nhịp đi của khách, sao cho giữ khoảng cách với khách từ 1 đến 1,5m. Khi đã chọn được bàn cho khách, nhân viên nên hỏi ý kiến của khách về chỗ ngồi. Nhân viên đón tiếp kéo ghế mời, nên kéo ghế cho phụ nữ hoặc những người gặp khó khăn trong việc di chuyển, giúp khách cởi áo khoác và cất áo, mũ cho khách.

4.3. Giới thiệu thực đơn và tiếp nhận yêu cầu

Ở bước này đòi hỏi người giới thiệu thực đơn phải có hiểu biết sâu và thông thạo về các loại thực đơn của bar. Toàn bộ trình tự bước này có thể khái quát bằng sơ đồ dưới đây:



Hình 1.4: Sơ đồ giới thiệu thực đơn và tiếp nhận yêu cầu

Sau khi nhân viên đón tiếp giới thiệu nhân viên phục vụ trực tiếp xong, nhân viên phục vụ sẽ đến bên khách, chào khách và giới thiệu với thái độ vui mừng khi phục vụ khách.

- Đưa thực đơn và giới thiệu thực đơn: có thể thực đơn đã có sẵn trên bàn hoặc lúc bấy giờ nhân viên phục vụ mới đưa thực đơn cho khách. Khi đưa thực đơn, người phục vụ bao giờ cũng đưa cho phụ nữ trước. Nếu số lượng khách đông chúng ta có thể đưa cho khách nhiều bảng thực đơn để tránh mất thời gian chờ đợi. Trong thời gian khách lựa chọn thực đơn, nhân viên phục vụ có thể giới thiệu về các món ăn nhẹ và đồ uống của Bar, khi khách chú ý đến bảng thực đơn nhân viên phục vụ nên đề cập đến những thông tin nào không có trong thực đơn. Đây chính là cơ hội để chúng ta miêu tả về các đồ uống mà nhân viên phục vụ được yêu cầu quảng bá chúng. Nên để có khách một vài phút suy nghĩ.

- Tiếp nhận yêu cầu của khách: lúc này nhân viên phục vụ chú ý tay phải cầm bút, tay trái cầm tập phiếu yêu cầu, đứng bên trái khách hoặc trước mặt khách. Sau khi khách đã lựa chọn xong thực đơn (việc lựa chọn xong được thể hiện bằng những tín hiệu khi khách vẫy gọi, hoặc đã xem xong thực đơn và đặt xuống bàn). Nhân viên phục vụ hỏi khách: “Thưa ông/bà, chúng tôi có thể nhận yêu cầu của ông/bà được không?”.

- Khi viết phiếu yêu cầu phải hỏi khách và ghi rõ yêu cầu của khách để chuyển đến nhân viên pha chế. Trong trường hợp khách hàng đi theo đoàn đông cần ghi nhớ đặc điểm của từng người gọi để khi phục vụ tránh bị nhầm lẫn.

* Nghệ thuật tiếp nhận thực đơn của khách:

- Nếu khách còn đắn đo trong việc lựa chọn, nhân viên phục vụ cần gợi ý giúp khách lựa chọn. Hãy kiên nhẫn khi khách hàng chưa quyết định được hoặc

thay đổi ý kiến. Nên gợi ý hoặc nhẹ nhàng hướng họ tới một quyết định.

- Tôn trọng khách hàng và thể hiện mong muốn giúp họ hài lòng về bữa ăn.

- Quyết định xem chúng ta cần phải nhận yêu cầu của người nào trước.

Đúng phép lịch sự, phải nhận yêu cầu của phụ nữ trước nam giới và chủ tiệc sau cùng. Không được hứa hẹn những gì không thể đáp ứng được.

- Sau khi ghi xong, người phục vụ cần nhắc lại yêu cầu của khách một lần nữa để cho khách xác nhận là đúng. Khi viết yêu cầu được chia làm 3 liên: liên 1 cho nhân viên pha chế đồ uống, liên 2 cho nhân viên thu ngân và liên 3 người phục vụ giữ để phục vụ khách. Nhân viên phục vụ thường xác định yêu cầu của mỗi khách qua quy định đánh số khách. Sau khi tiếp nhận xong yêu cầu thực đơn của khách, nhân viên phục vụ cảm ơn và chào khách, tiếp tục làm các công việc tiếp theo.

Thực chất, đây là bước bán hàng trong quy trình phục vụ khách tại bar. Do vậy đòi hỏi nhân viên phục vụ bar phải có một nghệ thuật khéo léo vừa phải am hiểu tường tận thực đơn trong bar để có thể giới thiệu và tư vấn giúp đỡ khách trong quá trình lựa chọn thực đơn, chỉ một gợi ý nhỏ có thể làm khách quyết định lựa chọn sản phẩm của bar.

4.4. Pha chế đồ uống

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

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

4.5. Phục vụ khách ăn uống

Đây là khoảng thời gian tiếp xúc với khách nhiều nhất, do vậy yêu cầu người phục vụ phải tập trung quan tâm chu đáo và chăm sóc khách hàng. Có hai hình thức phục vụ bar là phục vụ trực tiếp uống tại quầy và phục vụ uống tại bàn.

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

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

Đồ uống phải được phục vụ bên phải khách, đặt trên bàn trước mặt hoặc bên tay phải khách. Khi khách có hai người. một người nữ một người nam thì phải phục vụ khách nữ trước. Nhìn chung đồ uống được chuẩn bị sẵn thành từng cốc, ly và đưa phục vụ trực tiếp tại bàn, còn đồ uống trong chai thì phải đặt cốc không lên bàn khách trước rồi mới rót vào cốc tránh rót quá đầy.

4.6. Thanh toán và lấy thông tin phản hồi

Khi khách ăn uống xong, không có yêu cầu gì thêm và có tín hiệu đã dùng xong đồ uống, nhân viên phục vụ sẽ đến quầy thu ngân để lấy hóa đơn. Hóa đơn này đã được nhân viên thu ngân làm trước. Bao giờ để làm hóa đơn thanh toán cho khách, nhân viên thu ngân cũng phải căn cứ vào phiếu yêu cầu mà khách đã gọi.

Khi lấy hóa đơn tại bàn thu ngân, nhân viên phục vụ phải tiến hành kiểm tra một cách cẩn thận về các món ăn đồ uống mà khách đã dùng, giá cả các món ăn gọi thêm và sự tính toán một lần nữa.

Khi đưa hóa đơn cho khách, hóa đơn được đặt trên một khay nhỏ, kẹp trong một cuốn sổ bìa da, hay đặt trong một giỏ nhỏ và đưa cho khách thanh toán. Sau khi đưa hóa đơn xong nhân viên phục vụ lùi xa bàn để khách kiểm tra và xem xét hóa đơn. Phải chú ý quan sát để nhận biết khi nào khách sẵn sàng thanh toán (có khi khách gọi hoặc để tiền lên trên mặt bàn). Nhân viên phục vụ cần tiến tới bàn nhận thanh toán và không quên cảm ơn khách.

* *Trong quá trình thanh toán với khách cần chú ý:* Luôn tỏ ra lịch sự và tin cậy trong việc thanh toán với khách hàng. Nhận tiền thanh toán ân cần và lịch sự sẽ tạo ra một phong cách tự nhiên cho các giao dịch khác của nhân viên phục vụ đối với khách. Cụ thể như:

- + Hãy luôn luôn nói “làm ơn, vui lòng...” khi hỏi tiền và cảm ơn khi được nhận tiền.

- + Hãy sẵn sàng giải thích hóa đơn nếu khách bối rối hay lo lắng.

- + Nên thanh toán và nhận hóa đơn tại bàn để khách có thể xem xét hóa đơn kỹ lưỡng.

- + Hãy trả tiền thừa tận tay cho khách nhanh chóng.

- + Đối với một nhóm người mà chúng ta không biết ai chiêu đãi (trả tiền) hoặc có thể mọi người trả góp thì hóa đơn sẽ được chuyển vào giữa bàn.

- + Không được tỏ ra khó chịu khi khách hỏi cặn kẽ về số tiền đã tính toán trong hóa đơn hoặc tiền thừa. Chúng ta nên tôn trọng vì họ có quyền như vậy.

* *Phương thức thanh toán*

Các phương thức thanh toán mà bar chấp nhận phản ánh các ý tưởng quản lý, tạo điều kiện thuận lợi cho khách và khuyến khích họ tiêu tiền. Tùy vào từng bar mà các phương thức thanh toán có thể bằng tiền mặt, thẻ tín dụng, séc, hóa đơn mua hàng...

- Tiền mặt: Đây chính là hình thức thanh toán đơn giản và cụ thể. Người phục vụ nhận tiền từ phía khách và nếu cần trả lại thì trả lại tiền thừa cho khách. Nhưng cần chú ý đến việc rủi ro, đó là tiền giả. Do vậy nhân viên phục vụ cần kiểm tra kỹ - nếu đúng là tiền giả thì đây là tình huống không dễ dàng giải quyết. Nhân viên phục vụ cần tránh làm khách bối rối vì có thể bản thân khách cũng không biết tờ tiền đó là tiền giả.

- Nói với khách tổng số tiền hòa đơn là bao nhiêu, và khách đưa tiền trả cần phải xác định tiền thừa là bao nhiêu, đếm lại tiền thừa cho khách.

- Thẻ tín dụng: Rất nhiều khách hàng theo xu hướng hiện nay sử dụng thanh toán bằng thẻ tín dụng. Khi thanh toán bằng thẻ tín dụng nhân viên phục vụ cần biết rõ thẻ tín dụng có thể thanh toán tại bar, khách sạn của mình không.

- Phải kiểm tra thẻ tín dụng như sau:

- + Thẻ phải chưa hết hạn.

- + Thẻ không có tên trong danh sách thẻ nóng do ngân hàng, các tổ chức phát hành thẻ cung cấp.

- + Không thấy chữ *Hủy bỏ* hoặc *Không có hiệu lực* ở vùng chữ ký.

Sau khi nhân viên phục vụ đã kiểm tra xong các nội dung trên thì điền vào một mẫu (form) riêng biệt do ngân hàng hoặc công ty phát hành thẻ cung cấp.

Để thanh toán bằng thẻ tín dụng cần phải có một loại máy gọi là máy cà tiền (Imprinter). Đặt thẻ tín dụng ở dưới mẫu vừa điền và thao tác cà trượt qua thẻ và mẫu sao cho tên khách hiện rõ lên mẫu vừa điền. Sau đó nhân viên phục vụ đưa mẫu copy vừa cà được cho khách ký – so sánh chữ ký trên thẻ với chữ ký của khách trên mẫu vừa điền sao cho chúng phải giống nhau. Cuối cùng trả thẻ và một liên danh cho khách hàng trong mẫu vừa điền cho khách. Chú ý nếu số tiền thanh toán nhiều hơn giới hạn số tiền cho phép mỗi lần thanh toán, phải báo cho ngân hàng phát hành thẻ để hỏi số cấp phép để điền vào mẫu.

4.7. Tiễn khách

Sau khi khách thanh toán xong và đứng dậy ra về, nhân viên phục vụ kéo ghế giúp khách, lấy áo khoác và mũ (có thể) đưa cho khách, đưa khách ra cửa bar, mở cửa hay bấm thang máy, chào khách, chào và hẹn gặp lại. Đối với những khách quan trọng thì quản lý bar thường ra tiễn. Một số bar có thể tặng quà cho khách. Và trong bước này, nhân viên phục vụ cần chú ý đây là bước tạo ra ấn tượng tốt đẹp cho khách sau khi đã được phục vụ ăn uống tại bar, tiễn khách với một phong cách và thái độ như sau:

- + Một nụ cười ấm áp.
- + Chào tạm biệt khách bằng tên.
- + Cảm ơn khách hàng đã đến với nhà hàng.
- + Mời họ sớm quay lại hay nói rất vinh dự được phục vụ khách trong những lần tiếp theo.

Và tất cả mọi người với nụ cười nồng hậu, lòng hiếu khách sẽ thu hút đến với bar, khách sạn.

4.8. Thu dọn

Ngay khi khách ra ra về, nhân viên phục vụ phải lập tức thu dọn bàn ghế theo trình tự kỹ thuật. Sau đó phải sắp đặt lại bàn để trong trường hợp có khách chờ. Người phục vụ đầu tiên phải dọn sách đồ ăn trên bàn, phủi sạch vụn thức ăn. Yêu cầu khu thu dọn phải để riêng từng dụng cụ để có chế độ dọn sạch hợp lý. Trình tự thu dọn như sau: Đối với những dụng cụ dễ vỡ, vương thì thu trước còn những dụng cụ thấp, nặng thì thu sau. Thu dọn theo trình tự đồ vải, đồ thủy tinh, sành sứ, đồ kim loại...

Điều cần thiết là tiến trình phải thực hiện càng nhanh càng tốt để đảm bảo tối đa số lượng khách vào bar trong một khoảng thời gian giới hạn của việc phục vụ. Điều này có ý nghĩa như việc thúc đẩy bán hàng và tăng doanh thu cho bar, khách sạn.

Câu hỏi ôn tập

1. Phân tích vị trí và vai trò của bar trong khách sạn?
2. Trình bày các chức năng, nhiệm vụ của từng chức danh trong bar. Theo anh (chị) với các chức danh đó cần có các yêu cầu gì?
3. Phân tích mối quan hệ của bộ phận bar với các bộ phận khác trong khách sạn?
4. Phân tích quy trình làm việc trong bar?

Hướng dẫn thực hành

Thảo luận các tình huống ứng xử xảy ra trong bộ phận bar.

Chương 2:

CƠ SỞ VẬT CHẤT KỸ THUẬT VÀ YÊU CẦU VỆ SINH TRONG BAR

Giới thiệu:

Mục tiêu

- Về kiến thức

+ Hiểu được các nguyên tắc bài trí, sắp đặt khu vực pha chế trong bar, khu vực khách ngồi và các khu vực khác trong bar.

+ Trình bày rõ tên, dụng cụ, cách sử dụng và bảo quản các thiết bị bar.

- Về kỹ năng

+ Vệ sinh trong bộ phận bar hiệu quả và an toàn.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Rèn luyện đức tính cẩn thận, ngăn nắp và vệ sinh trong công việc.

+ Có thái độ nghiêm túc để rèn luyện được tư thế, tác phong, đạo đức nghề nghiệp.

Nội dung chính:

Chương “Cơ sở vật chất kỹ thuật và yêu cầu vệ sinh trong Bar” giới thiệu cho sinh viên các yêu cầu bài trí, sắp đặt cơ sở vật chất kỹ thuật trong bar; phân loại các trang thiết bị dụng cụ, cách sử dụng và bảo quản các trang thiết bị dụng cụ.

1. Yêu cầu bài trí, sắp đặt cơ sở vật chất kỹ thuật trong bar

1.1. Yêu cầu bài trí, sắp đặt khu vực pha chế trong bar

Bài trí sắp đặt bar là rất cần thiết vì nó ý nghĩa quyết định đến sự thuận tiện cho nhân viên làm việc, nó thể hiện phong cách của bar, cũng là nơi khách ngồi thư giãn nên nếu bài trí sắp đặt hợp lý đảm bảo tính thẩm mỹ thì sẽ thu hút được khách và làm hài lòng khách hàng. Khung cảnh của bar cần thiết đòi hỏi tính nghệ thuật về trang trí, âm cúng về không gian, ánh sáng, nhiệt độ, âm thanh phù hợp với từng loại hình bar. Bar phải có máy điều hoà nhiệt độ, sử dụng nhạc nhẹ, âm thanh êm dịu, phải là nơi tiện lợi cho khách thưởng thức đồ uống, hưởng thụ không khí thoải mái và mang lại cảm giác dễ chịu cho khách. Bài trí sắp đặt bar cần đảm bảo yêu cầu sau:

- Thể hiện được phong cách, mô hình của bar một cách rõ nét

Muốn thể hiện được phong cách mô hình của bar thì trước hết phải xác định được hàng hoá kinh doanh trong bar, sau đó trang bị về tiêu chuẩn nghiệp vụ kỹ thuật cần đào tạo nhân viên sâu về việc pha chế và phục vụ hàng hoá đó trong bar, bên cạnh đó cần trang bị các thiết bị phù hợp với việc pha chế phục vụ menu đó, các thiết bị này cần đảm bảo tính đồng bộ, tiện nghi và phù hợp với quy mô của bar, biểu tượng trong bar cần phải hết sức độc đáo, menu và phong cách phục vụ chuyên nghiệp. Bên cạnh đó việc trang trí tên biển cửa hàng, thực đơn cần đảm bảo đẹp và đầy đủ thông tin mang tới cho khách hàng.

- Đảm bảo tính thẩm mỹ

Để bar có môi trường cảnh quan đẹp cần chú ý nhiều tới sự tương quan về màu sắc, ánh sáng, âm thanh, kiểu dáng của các vật dụng trong bar, liên quan đến trang trí trong bar... Sự phối hợp này cần đảm bảo tính hài hoà tổng thể nhưng vẫn làm nổi bật được những điểm nhấn của bar.

Về màu sắc không nên bố trí tất cả có cùng một màu duy nhất, tối thiểu là sử dụng những sắc thái khác nhau của một màu để tránh sự đơn điệu và giữ được tác dụng sinh lý của màu sắc. Song sự phối hợp màu sắc phải hài hoà. Đặc biệt không nên chọn nội thất là màu trắng vì màu trắng không có tính biểu hiện, không làm nổi bật tính bề mặt của vật thể và màu trắng không nên dùng để làm nền cho các màu sắc khác. Màu trắng chỉ dành cho những vật dụng bằng vải hoặc bằng sành sứ. Ngược lại với màu trắng, màu đen làm nổi bật tính thể tích và dùng màu đen làm nền cho các màu khác đặc biệt là màu nóng sẽ có hoạt tính và khả năng biểu hiện cao hơn. Không nên chọn màu xám làm màu chủ đạo trong bar, đặc biệt là khi quét lên tường hay trần nhà vì màu xám làm giảm cường độ chiếu sáng. Nếu tường là màu nâu sẽ chìm hết các nội thất đồ gỗ trong bar, khi muốn các đồ gỗ trong nhà hàng nổi bật hơn thì chọn màu sơn tường là màu sáng tương phản với màu của gỗ. Màu vàng kết hợp với màu tím sẽ phát huy hết tác dụng sinh lý của màu sắc. Nếu muốn không gian của bar trở nên ấm cúng thì nên chọn những gam màu chủ động như đỏ, da cam, vàng thẫm bố trí phía sau hoặc bố trí ở phía cao hơn.

Có thể bố trí cây cảnh, cắm hoa lọ, tranh ảnh treo tường, hệ thống rèm cửa, riđô, cũng có thể dùng những bình phong nhỏ ngăn cách thành nhiều lô nhỏ đảm bảo sự cách biệt. Với quán có công suất từ 50 chỗ phục vụ trở lên bắt buộc phải có nhà vệ sinh riêng cho nam và nữ. Sàn và tường lát men kính cao từ 1m đến 1,5m. Phòng vệ sinh phải có lavabô, gương soi, bệ xí, chất tẩy rửa thơm, khăn lau tay, máy sấy khô tay, hoa khử mùi ... cho khách sử dụng.

- Thuận tiện cho công việc của nhân viên pha chế, phục vụ khách

Khoảng cách sắp đặt giữa bàn quầy và tủ rượu là 1m đủ để thuận tiện cho khách quan sát tủ rượu. Bàn quầy là nơi làm việc của nhân viên pha chế và đặt đồ uống lên phục vụ khách. Bàn quầy vừa là nơi bán hàng vừa là nơi ngăn cách giữa khách và người pha chế. Kích thước của bàn quầy chiều cao từ 1 đến 1,2m, chiều rộng không quá 60cm, mặt bàn chia làm 2 tầng (2 bậc). Bậc thứ 2 thấp hơn bậc thứ nhất từ 30 đến 40cm. Mặt quầy làm bằng chất dễ lau chùi và không bị hoen gỉ, chất liệu có thể bằng gỗ, nhôm, inox, mặt đá, mặt nhựa cứng foocmica. Mặt trước nên bọc nệm và nịt đường chân để tạo cho khách cảm giác dễ chịu và thoải mái. Phía trước bàn quầy đặt từ 5 đến 7 ghế cao 0,8m có lưng dựa chỉ ngang tầm nửa lưng và xoay quanh được để khách ngồi trực tiếp vừa uống vừa quan sát nhân viên pha chế. Tùy theo bar lớn hay nhỏ, hay tùy thuộc vào diện tích của phòng mà bố trí số người đứng bar và chiều dài của bàn quầy thích hợp. Trên mặt bàn tầng 1 thường bày đặt lọ hoa, gạt tàn. Và thực tế một số bar có giàn để treo ly cốc bằng inox. Dưới mặt bàn tầng 2 là nơi để rượu dùng pha chế hàng ngày, các dụng cụ chuyên dùng, trái cây và vật liệu để trang trí. Sàn quầy bar nên chọn các loại vật liệu dễ lau chùi, dễ làm khô và chống trượt. Sàn nhà lát đá, hoặc lát gỗ, có thể trải thảm.

Đối với tủ rượu: Tủ rượu ngoài chức năng để rượu còn mang tính chất trưng bày, trang trí, là nơi thu hút khách từ xa, nên cần phải được trang trí đẹp, trình bày các loại nguyên liệu có mẫu mã đẹp. Chiều cao tủ gấp đôi bàn quầy, kê sát cạnh tường để quảng cáo hàng hoá bán trong bar. Thường được chế tạo bằng gỗ chia thành nhiều ngăn tùy theo thiết kế 1/2 phía trên có kèm theo gương kính,

để tôn thêm vẻ đẹp của các loại rượu và làm cho quầy bar rộng rãi hơn, hoặc có thể được thiết kế theo nhiều hình thức khác nhau tùy theo phong cách của mỗi bar. Tuy nhiên, việc xếp rượu thường được theo một chủ đề khoa học, có thể bày theo dòng rượu, hoặc theo quốc gia sản xuất hoặc theo hãng sản xuất hoặc theo kiểu dáng và màu sắc... sao cho đảm bảo thuận tiện cho nhân viên sử dụng pha chế và sự quan sát dễ dàng của khách. Phía dưới là các ngăn tủ đựng vật liệu dự trữ.

Đối với bồn rửa: Quầy bar thường có ít nhất là 2 bồn rửa, một bồn để rửa ly, một bồn rửa dụng cụ và trái cây. Bồn rửa cần đảm bảo không rò rỉ nước, được làm bằng chất liệu thép không gỉ, dễ cọ rửa và cách xa nơi có điện để đảm bảo tính an toàn thuận tiện khi làm việc.

1.2. Yêu cầu bài trí, sắp đặt khu vực khách ngồi uống trong bar

Đối với bàn, ghế ngồi uống trong bar cũng phải phù hợp với quy chuẩn và cần có sơ đồ kê xếp thích hợp, nếu ngồi bệt cũng cần kê xếp theo sơ đồ thích hợp. Thông thường ghế có chiều cao từ đất đến nệm ngồi khoảng 0,45m, ghế cần có tựa lưng để khách ngồi thoải mái, tuy nhiên phần tựa lưng không được che đầu khách, chiều cao bàn thường 0,75m.

Bàn trong quầy bar thường không cần lớn như bàn trong phòng ăn, trên bàn cần để danh mục đồ uống và được trang trí bằng hoa tươi, hoa khô... và nến (nếu vào buổi tối).

1.3. Yêu cầu bài trí sắp đặt các hệ thống khác trong bar

1.3.1. Hệ thống âm thanh và ánh sáng

Ánh sáng trong quầy bar nên đảm bảo đủ độ sáng cho khách và nhân viên phục vụ đi lại thuận tiện, cần kết hợp ánh sáng nhiều màu và ánh sáng lấp lánh có thể theo nhạc. Về ban đêm, cửa ra vào và bảng hiệu phải được chiếu sáng đủ thu hút sự chú ý của khách hàng từ xa. Âm thanh trong bar có thể sử dụng nhạc sống hoặc nhạc từ đĩa, băng. Nếu có nhạc sống thì cần có sân khấu cho ban nhạc biểu diễn, sân khấu thường cao hơn từ 25cm đến 30cm so với sàn nhà. Âm thanh và ánh sáng sẽ kéo theo hệ thống dây dẫn điện nên để đảm bảo thuận tiện và thẩm mỹ nên giấu những dây dẫn này trong vỏ tường, các công tắc cần giấu ở góc khuất, đầu đĩa nhạc cũng để trong phòng kín, có điều khiển từ xa không nên để khách nhìn thấy và cũng cần có sơ đồ mạng điện và công tắc trong bar để nhân viên dễ theo dõi sử dụng cho thuận tiện.

1.3.2. Hệ thống điều hòa không khí

Trong bar, người ta thường lắp điều hòa 2 chiều tiện lợi cho mọi điều kiện thay đổi của thời tiết nóng lạnh. Đối với các khách sạn lớn, thường có hệ thống điều hòa tổng cho toàn bộ khách sạn.

1.3.3. Hệ thống điện

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

1.3.4. Hệ thống tủ lạnh

Loại tủ lạnh thường dùng trong bar là hãng của Nhật, Mỹ loại 200 lít trở lên với ưu điểm tủ chạy không gây tiếng ồn, thường để bảo quản nguyên liệu là hoa quả và một số loại kem, sữa, rượu để pha chế.

2. Trang thiết bị, dụng cụ trong bar

2.1. Các loại máy và đồ điện

2.1.1. Phân loại

Hiện nay cùng với sự tiến bộ của khoa học kỹ thuật, các loại máy móc chạy bằng điện dùng trong phục vụ quầy bar tại các nhà hàng khách sạn rất đa dạng và phong phú. Những máy móc dùng để pha chế trực tiếp như máy xay sinh tố, máy pha cà phê, máy ép chanh cam quả.

Ngoài ra trong bar còn có các loại máy và đồ điện khác như máy làm đá viên, tủ lạnh để ướp bia, sâm-panh, nước ngọt, bảo quản thực phẩm, bếp điện, ấm điện, phích nóng, lạnh, máy tính và thanh toán tiền, máy cà thẻ tín dụng, máy điều hòa nhiệt độ (chống nóng, lạnh), các loại quả, lò vi sóng, máy hút bụi, máy rửa cốc chén, hệ thống âm thanh, v.v..

2.1.2. Cách sử dụng và bảo quản

Việc sử dụng phải theo đúng sự chỉ dẫn, sau khi sử dụng xong phải tráng rửa, lau chùi sạch sẽ. Tuyệt đối không sử dụng một cách tùy tiện. Khi sử dụng các máy trên nếu phát hiện có sự hỏng hóc phải gọi nhân viên kỹ thuật, không được tự ý sửa chữa hay sử dụng tiếp. Trong quá trình sử dụng máy móc không nên xô dịch hoặc vận chuyển nhiều lần.

2.2. Thiết bị, dụng cụ bằng thủy tinh

2.2.1. Phân loại

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

Các loại ly được dùng phổ biến tại quầy bar, ly đã có từ thời Trung cổ nhưng thuở ấy người ta không mấy quan tâm. Về sau con người ngày càng quan tâm thì ly càng được sử dụng phổ biến trong đời sống hàng ngày. Vào thế kỷ XVIII đã xuất hiện nhiều loại ly với nhiều hình dáng, mẫu mã khác nhau nhằm đa dạng hóa các loại ly đã có. Điều này xuất phát từ phong tục tập quán của mỗi quốc gia. Cũng qua việc uống rượu, người ta đã đặt cho ly nhiều cái tên rất hoa mỹ, có lẽ như vậy sẽ làm cho người uống cảm thấy thú vị hơn. Giá trị của ly là ở chỗ trong suốt, sáng chói, có tiếng ngân vang và bền. Không nên dùng ly màu, ly có hoa văn và ly đục đẽo đựng đồ uống trong bar vì không thích hợp.

Ly được phân loại theo chất liệu: Pha lê, thủy tinh cao cấp và thủy tinh thường. Ly dùng cho từng loại rượu không phải đều được dập khuôn giống hệt nhau mà từ dung tích đến kiểu dáng có ít nhiều thay đổi, tùy từng nhà sản xuất. Tuy nhiên những nét cơ bản truyền thống thì không thay đổi nhiều. Hình dáng cốc, ly cũng rất quan trọng, nó có tính mỹ thuật hấp dẫn, đồng thời nó có tác dụng trực tiếp tới chất lượng đồ uống.

Ví dụ: Ly có hình kiểu Tulip có tác dụng khi uống người uống sẽ cảm thấy mùi thơm của rượu khuếch tán từ từ, giữ được độ lạnh và bọt của rượu được bền lâu. Hoặc rượu Brandy thường sử dụng ly có chân ngắn, thân ly tròn, miệng ly hẹp. Dùng ly đó người sử dụng cầm ở tay, khi uống thân nhiệt ở tay tỏa ra, Brandy sẽ ấm dần lên. Miệng ly hẹp sẽ giữ được mùi thơm lâu.

Phân loại theo kiểu dáng: ly có nhiều kiểu dáng để thích hợp với từng loại thức uống. Sau đây là những loại ly quen thuộc dùng trong bar rượu:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2.2. Cách sử dụng và bảo quản

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

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

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

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

2.3. Thiết bị, dụng cụ bằng kim loại

2.3.1. Phân loại

Dụng cụ lắc rượu (Standard shaker)

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

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

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

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

Các loại thìa (Spoons): Thìa khuấy (bar spoon): dài khoảng 30cm, cán dài, thân xoắn, một đầu là thìa còn một đầu có dạng nĩa, dùng khuấy trong ly trộn. Thìa đong phụ gia (Measuring Spoons): Một bộ thìa có đủ 4 chiếc: thìa canh (15ml), thìa trà (5ml), ½ thìa trà và ¼ thìa trà. Ngoài ra còn có thìa nhỏ để khách dùng.

Các đồ ăn kim loại được sử dụng khác:

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

2.3.2. Sử dụng và bảo quản

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

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

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

2.4. Thiết bị, dụng cụ bằng vải

2.4.1. Phân loại

Đồ vải sử dụng trong phục vụ bar gồm có các loại khăn: khăn bàn, khăn trang trí, khăn ăn, khăn phục vụ, khăn trà, khăn lau các loại... các loại rèm ruy đô, bình phòng...

2.4.2. Cách sử dụng và bảo quản

Khăn trải bàn bằng vải có kích cỡ tùy theo loại bàn đảm bảo phủ các mép, rủ xuống quanh bàn dài từ 10 đến 15cm (tùy theo bàn cao, thấp). Khăn có thể 1 màu, caro hoặc hoa tùy theo trang trí chung của nội thất.

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

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

Ruy đô, bình phong bằng nhung, vải, lụa có màu sắc và kích thước phù hợp với nội thất. Rèm cửa, bình phong phải thường xuyên được giặt sạch.

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

2.5. Thiết bị, dụng cụ bằng gỗ

2.5.1. Phân loại

Đồ gỗ trong quầy bar gồm tủ quầy bar, tủ bày quảng cáo, tủ giá để bày hàng, bia, rượu..., tủ đựng đồ vải, tủ đựng dụng cụ, tài sản, tủ đựng quần áo cho nhân viên... Bàn (bàn uống, bàn sa lông...) có nhiều kích thước khác nhau (vuông, tròn, chữ nhật...). Ghế quầy bar, ghế tựa lưng... Ngoài ra còn có thể có bục gỗ để biểu diễn văn nghệ.

2.5.2. Cách sử dụng và bảo quản

Sau mỗi lần phục vụ phải lau chùi sạch sẽ bằng khăn khô, khi lỡ tay làm đổ đồ uống lên bàn ghế phải lau ngay. Từ 2 đến 3 tháng phải đánh lại vecni 1 lần. Khi di chuyển các đồ gỗ, nhất thiết phải kê lên khỏi mặt đất, không được kéo lê. Hàng ngày trước khi phục vụ nhất thiết phải kiểm tra lại xem bàn, ghế có chắc không, nếu hỏng phải báo sửa chữa ngay để tránh tình trạng trong quá trình sử dụng bị đổ, làm ảnh hưởng đến khách.

2.6. Thiết bị, dụng cụ khác

Trong bar còn trang bị một số thiết bị khác như: Đồ trang trí như tranh ảnh, chậu hoa, cây cảnh... bật lửa dùng để châm thuốc cho khách, diêm châm xì gà, dao cắt xì gà...

3. Yêu cầu vệ sinh trong bar

3.1. Yêu cầu vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ trong bar

Cốc, tách các loại phải sạch khô, bóng, không có vết bẩn, không bị sứt mẻ, khi cầm cốc không để dấu tay lên thành (miệng cốc). Các loại cốc tách, dụng cụ pha chế phải để trong tủ, nếu để trong giá phải có khăn trắng sạch phủ lên. Thìa, dao, đĩa, nĩa, khay, giá để hoa quả, bình đựng nước, dụng cụ lọc nước, máy xay sinh tố, máy đánh cocktail, bình xóc rượu, tủ lạnh... phải thường xuyên được rửa sạch, lau chùi, đảm bảo sạch, sáng bóng, khô, không có mùi hôi và vết bẩn. Dụng cụ đựng nước phải là đồ chuyên dùng tráng men (hoặc inox, thủy tinh), tuyệt đối không được dùng ca, cốc, bát múc trong thùng. Lọ tắm, lọ đường...thường xuyên phải được lau chùi sạch sẽ, không có bụi bên trong, không mốc, tất cả phải có nắp đậy.

3.2. Yêu cầu vệ sinh nguyên liệu hàng hóa trong bar

Hàng hoá nguyên liệu trong bar cần phải đảm bảo tươi mới, còn hạn sử dụng, đối với hoa quả yêu cầu không bị sâu thối dập nát, đối với đồ hộp yêu cầu không bị phồng hay bị dẹt. Trước khi đưa vào pha chế hay phục vụ khách yêu cầu cần được rửa sạch, lau khô, kiểm tra trước nếu thấy đảm bảo tiêu chuẩn mới

đưa vào pha chế. Khi bán cho khách phải đóng gói, bao bì hợp quy cách vệ sinh. Đồ hộp mở ra phải sử dụng hết trong ngày. Đối với nước làm đá phải là nước đun sôi để nguội hoặc là nước đã xử lý vô trùng. Khi lấy đá hay bánh ngọt phải dùng bằng cặp gắp, tuyệt đối không dùng bằng tay. Phải có dụng cụ mở nút chai các loại và khăn lau, không được mở nút chai bằng dao ăn, thìa, dùng răng hay đập vào thành bàn ghế. Hàng hoá trong kho hoặc trong quầy bar được để trên giá kê cách tường và cách mặt đất từ 30cm đến 50cm.

3.3. Yêu cầu vệ sinh các khu vực trong bar

Quầy bar cần phải luôn sạch sẽ, được sắp xếp gọn gàng, hợp lý và có thẩm mỹ cao, bảo đảm thoáng, sạch, khô, không có mùi hôi, không có ruồi, muỗi, gián, kiến, mạng nhện. Sàn nhà khô, sạch bóng, không bị trơn, gương lau bóng, sáng loáng. Sân nhà, quầy bar, ghế, bàn, tủ, giá bày hàng, điện thoại, quạt máy (điều hoà), đèn, lavabô phải được quét dọn, lau chùi sạch sẽ hàng ngày. Rỉdô, khăn trải bàn các loại phải sạch, lành, khô, không bị hoen ố, không có mùi hôi và được thay giặt thường xuyên. Cây cảnh, hoa trang trí, tranh ảnh phải đẹp tươi mát và không có bụi.

3.4. Yêu cầu vệ sinh cá nhân

Trước giờ pha chế nhân viên cần đảm bảo vệ sinh sạch sẽ từ nguyên liệu, hàng hoá, dụng cụ, quầy bar và cần chú ý vệ sinh cá nhân chuẩn bị sẵn sàng pha chế phục vụ khách, như việc rửa sạch sẽ tay chân, cơ thể đảm bảo thơm tho không có mùi khó chịu cho khách, móng chân, móng tay không để dài, không sơn móng, đầu tóc, giày dép và áo quần cần gọn gàng, súc miệng sạch sẽ, không ăn các thực phẩm gây mùi khó chịu như hành tỏi, mắm tôm... trong quá trình làm việc không tiếp xúc trực tiếp vào thịt hoa quả,... khi sơ chế nguyên liệu trước giờ pha chế.

Câu hỏi ôn tập

1. Phân tích các yêu cầu bài trí, sắp đặt cơ sở vật chất kỹ thuật trong bar?
2. Hãy kể tên các loại ly cốc thường được sử dụng trong quầy bar? Nêu công dụng của từng loại ly cốc?
3. Trình bày các yêu cầu vệ sinh trong bộ phận bar?

Hướng dẫn thực hành

1. Thực hành quan sát và nhận biết các trang thiết bị trong bộ phận bar.
2. Hướng dẫn quan sát các công việc và thao tác vệ sinh tại phòng thực hành và các trang thiết bị dụng cụ.

Chương 3: NGUYÊN LIỆU, HÀNG HÓA TRONG BAR

Giới thiệu:

Mục tiêu

- Về kiến thức

+ Liệt kê được loại nguyên liệu hàng hóa trong bar

+ Liệt kê được cách sử dụng và bảo quản tốt hàng hóa, nguyên liệu

- Về kỹ năng

+ Phân biệt được các loại nguyên liệu hàng hóa trong bar

+ Có kỹ năng phục vụ các loại đồ uống theo tiêu chuẩn yêu cầu

+ Áp dụng được các cách sử dụng và bảo quản tốt hàng hóa, nguyên liệu

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Luôn có ý thức luôn học hỏi, ham hiểu biết về sự đa dạng của các chủng

loại nguyên liệu, hàng hóa trong bar

Nội dung chính

1. Đồ uống có cồn trong bar

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

Các loại đồ uống có cồn là những đồ uống mà trong thành phần của chúng có chứa hàm lượng cồn nhất định. Đồ uống có cồn của bar bao gồm bia, rượu vang, rượu mạnh, rượu mùi, rượu pha chế.

1.1. Bia (beer)

1.1.1. Giới thiệu về bia

Bia được sản xuất đầu tiên tại Ai Cập vào thế kỷ thứ 7 trước công nguyên (hơn 2600 năm trước). Thời kỳ trung cổ, bia được chưng cất ở một số vùng châu Âu do các thầy tu làm. Nhà máy bia đầu tiên được xây dựng ở bang Philadenphia, Mỹ năm 1637. Quá trình làm ra bia được gọi là “BRAWING”. Bia có thể được đưa vào loại đồ uống có cồn, chứa cacbon điôxít và được sản xuất hàng loạt từ nguyên liệu như lúa mạch (barley), đường, nước và được lên men, lọc. Bia có chứa 9% cồn, đường, nước nhưng thành phần cơ bản vẫn là nước.

Bia là thức uống có từ lâu đời. Từ lâu các nhà khoa học đã chỉ ra rằng thành phần men bia sống được dùng để làm thuốc trong những trường hợp cơ thể mệt mỏi, kiệt sức, thiếu máu, kém ăn, chậm tăng trưởng, stress, rối loạn thần kinh. Hợp chất của bia với thành phần được chiết suất từ cây hoa houblon có tác dụng chống đông máu, ngăn ngừa ung thư, giảm tốc độ gia tăng của bệnh tim và bệnh ung thư. Trong hoa houblon có một lượng đáng kể silic, một hóa chất không chỉ hạn chế sự mất xương mà còn kích thích sự hình thành xương. Vì vậy nếu uống bia đúng cách và hợp lý sẽ góp phần tăng cường sức khỏe cho cơ thể.

Bia có thể cung cấp 400 ÷ 800 kcal/ lít. Một lít bia có 20 ÷ 50 mg tianin (B1), 340 ÷ 560 mg riboflavin (B2); 5800 ÷ 9000 mg acid nicotinic (PP); đạm hòa tan chiếm 8 ÷ 10% chất tan gồm: protein, peptid, và amino acid; Glucid

(70% là dextrin, pentosan- sản phẩm caramen hóa); Lupulin (có trong hoa houblon) có tính an thần dễ ngủ; CO₂ làm giảm nhanh cơn khát cho người uống.

1.1.2. Nguyên liệu cơ bản để sản xuất bia

Nguyên liệu cơ bản sản xuất bia bao gồm: mạch nha, hoa houblon, đường, men bia, nước, các chất làm trong.

* Mạch nha

Lúa mạch cung cấp tinh bột cần thiết cho quá trình sản xuất bia do vậy nó là thành phần không thể thiếu, lúa mạch chứa hàm lượng tinh bột lớn và vỏ của nó dính rất chặt vào hạt ngay cả khi đập bông lúa hoặc tuốt và chế biến thành mạch nha

Lúa mạch sau khi thu hoạch sẽ được tách hạt và vận chuyển đến các cơ sở tiếp nhận hoặc nhà máy bằng ô tô, tàu hỏa... Ở đây lúa mạch được làm sạch và phân loại trước khi đưa vào bảo quản.

Thành phần chính của lúa mạch gồm có: tinh bột (45 ÷ 60%), protit (6 ÷ 20%), xenlulo (7 ÷ 8%), chất béo (2 ÷ 3%), sacaroza (1,5 ÷ 2%) và khoáng chất.

Trong số các loại mạch nha thì mạch nha làm từ lúa mạch được sử dụng rộng rãi nhất do nó chứa nhiều amylase, là một loại enzym tiêu hóa giúp cho việc phá vỡ tinh bột thành đường.

* Hoa houblon

Tên khoa học là *humulus lupulus* mang lại hương thơm và vị đắng đặc trưng của bia. Hoa houblon mang lại vị hương thơm và vị đắng đặc trưng của bia, mùi vị này thơm mát và kích thích ngon miệng. Chất lượng bia phụ thuộc rất lớn vào chất lượng của hoa húp lông.

Trong sản xuất người ta sử dụng các búp hoa của cây cái. Trong cây có chứa các tinh dầu và nhựa đắng, chính thành phần này cung cấp cho bia các cấu tử đắng và thơm. Thành phần hoa houblon bao gồm: protit (1 ÷ 2%), nhựa đắng (16 ÷ 26%), tinh dầu (0,5 ÷ 1,5%), tanin (2 ÷ 5%), xenlulo (12 ÷ 16%).

* Đường

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

* Men bia

Men bia là các vi sinh vật đơn bào có tác dụng lên men đường có khả năng sống trong các điều kiện ám khí và hiếu khí, trong môi trường dung dịch có chứa đường, nito, photpho, và các chất hữu cơ, vô cơ khác. Các giống men bia cụ thể được lựa chọn để sản xuất các loại bia khác nhau, nhưng có hai giống chính là men ale (*Saccharomyces cerevisiae*) và men lager (*Saccharomyces uvarum*), với nhiều giống khác nữa tùy theo loại bia nào được sản xuất. Men bia sẽ chuyển hóa đường thu được từ hạt ngũ cốc và tạo ra cồn và cacbon đioxit (CO₂). Trước khi các chức năng của men bia được hiểu rõ thì mọi quá trình lên men đều sử dụng các loại men bia hoang dã. Mặc dù còn rất ít loại bia, chẳng hạn như bia Lambic vẫn dựa trên phương pháp cổ này nhưng phần lớn các quá trình lên men ngày nay đều sử dụng các loại men bia được nuôi cấy và có độ tinh khiết cao. Trung bình, hàm lượng cồn trong bia là khoảng 4-6% rượu theo

thể tích, mặc dù nó có thể thấp tới 2% và cao tới 14% trong một số trường hợp nào đó. Một số nhà sản xuất bia còn đưa ra loại bia chứa tới 20% cồn.

Tế bào nấm men chứa 80% là nước còn lại một số nguyên tố như cacbon, các cao phân tử như: protein (40 ÷ 45%), cacbonhydrat (30 ÷ 35%), axit nucleic (6 ÷ 8%), lipit (4 ÷ 5%).

Yêu cầu đối với nấm men: tốc độ lên men nhanh; sử dụng đường có hiệu quả, tạo độ cồn cao; có khả năng chịu cồn, áp suất thẩm thấu, oxy, nhiệt độ, nồng độ C phù hợp với từng nhà máy; có khả năng kết bông hoặc kết bông tốt; có khả năng sống cao để tái sử dụng; sản phẩm tạo ra bao gồm các hợp chất hương và vị đặc trưng của bia và có đặc tính di truyền ổn định.

* Nước

Chiếm tỷ lệ 85 ÷ 90% trong thành phần của bia thành phẩm. Do thành phần chính của bia là nước nên nguồn nước và các đặc trưng của nó có ảnh hưởng rất quan trọng tới các đặc trưng của bia. Nhiều loại bia chịu ảnh hưởng hoặc thậm chí được xác định theo đặc trưng của nước trong khu vực sản xuất bia. Mặc dù ảnh hưởng của nó cũng như là tác động tương hỗ của các loại khoáng chất hòa tan trong nước được sử dụng trong sản xuất bia là khá phức tạp, nhưng theo qui tắc chung thì nước mềm là phù hợp cho sản xuất các loại bia sáng màu. Do đó, để đảm bảo sự ổn định về chất lượng và mùi vị của sản phẩm, nước cần được xử lý trước khi tham gia vào quá trình sản xuất bia nhằm đạt được các chỉ tiêu chất lượng nhất định.

Nước dùng để ngâm lúa mạch không chứa nhiều tạp chất hữu cơ và vi sinh vật, các muối có trong nước như: $\text{Ca}(\text{HCO}_3)_2$, $\text{Mg}(\text{HCO}_3)_2$, NaHCO_3 , MgCO_3 ... hòa tan các chất trong thành phần vỏ như các chất đắng làm tăng chất lượng của mạch nha và sau đó các muối hòa tan như cacbonat và bicacbonat xâm nhập vào bên trong hạt làm giảm độ axit.

Nước ảnh hưởng đến quá trình hồ hóa đường hóa, nước đi vào dịch đường làm ảnh hưởng đến mùi vị và một vài tính chất của bia. Nước tham gia thành phần bia yêu cầu chất lượng cao thường dùng nước mềm với môi trường axit yếu pH 6 ÷ 7.

Nước dùng cho vệ sinh thiết bị nhà xưởng, làm lạnh: yêu cầu chất lượng thấp thường là nước cứng tạm thời.

Nước trong sản xuất bia được sử dụng phải đảm bảo các yêu cầu chung sau: độ cứng từ mềm đến trung bình, hàm lượng muối cacbonnat không quá 50mg/l, hàm lượng muối Mg^{2+} không quá 100mg/l, hàm lượng muối clorua không quá 70 ÷ 150 mg/l, hàm lượng CaSO_4 150 ÷ 200mg/l, N và muối NO_2 không có, hàm lượng sắt II không quá 0,3 mg/l, vi sinh vật không quá 100Tb/ml.

* Các chất làm trong

Một số nhà sản xuất bia còn cho thêm một hay nhiều chất làm trong vào bia mà không bị bắt buộc phải công bố như là một thành phần của bia. Các chất làm trong phổ biến là thạch thu được từ bong bóng cá; caragin- thu được từ tảo biển; rêu Ireland (loài tảo đỏ có tên khoa học *Chondrus crispus*); và giêlatin. Do các thành phần này có thể thu được từ động vật, việc sử dụng hay tiêu thụ các sản phẩm động vật liên quan cần phải có các thông số kỹ thuật cụ thể trong quá trình lọc của nhà sản xuất bia.

1.1.3. Quá trình sản xuất

Các bước làm bia như sau:

Nha lúa mạch: Lúa mạch được tuyển chọn, ngâm lúa mạch nảy mầm, để ráo nước đến khi lúa bị khô và cứng lại. Trong quá trình lên men tinh bột được chuyển hóa thành đường

Mạch nha trộn: Nghiền mạch nha thành bột sau đó đảo bột với nước thành bột trộn rồi để một lúc. Bột trộn lúc đó trông vẫn còn thô

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

Giai đoạn làm bia lên men thành bia non: Cho men vào bia, quá trình lên men thành rượu diễn ra. Đường biến thành rượu và thành cacbonđiôxít.

Giai đoạn này, bia non (bia tươi) xuất hiện thành bia thành phẩm.

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

Cuối cùng là khâu đóng chai, đóng hộp, đóng thùng sau khi nếm thử, bia được đóng chai, đóng hộp, đóng thùng để bán. Bia chai, bia lon phải hấp để thanh trùng trước khi đóng nhãn.

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

- Đóng chai, đóng hộp, đóng thùng: Sau khi nếm thử, bia được đóng chai, đóng hộp, đóng thùng để bán. Bia chai bia lon phải hấp trong phòng có nhiệt độ khoảng 63°C để thanh trùng trước khi đóng nhãn.

1.1.4. Phân loại bia

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

+ *Bia tươi*: là loại bia lên men, lắng lọc và không thanh trùng, được giữ trong những thùng chứa lớn đã được tiệt trùng và được đậy thật kín thường xuyên bơm thêm CO₂ khi rót bia. Các loại bia tươi lý tưởng nhất là được dùng trong vòng từ 3 đến 5 tuần.

+ *Bia hơi*: là loại bia lên men, lắng lọc không thanh trùng, CO₂ được bơm vào trong bia.

+ *Bia đóng chai, lon*: là bia lên men, lắng lọc và có thanh trùng. Loại bia này có thuận lợi chủ yếu so với bia tươi vì thời gian bảo quản từ 3 đến 12 tháng khi chưa được mở.

+ *Bia bom*: bia được đựng trong các bom bằng kim loại không gỉ, bằng gỗ hoặc nhựa an toàn.

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

+ *Bia thanh (Lager)*: Màu nhạt vị thanh nhẹ (4% - 6%), bọt nhiều. Người Đức sản xuất giữa thế kỉ XIX. Nguyên liệu là đại mạch, bắp, gạo. Sau chế biến, được thành trưởng (ủ) vài tháng mới đóng lon, chai. Nổi tiếng nhất là Pilsner, Malt, Liquor. Đặc điểm màu vàng nhạt, đượm mùi Hublon.

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

+ *Bia nâu (Ale)*: Màu giữa bia thanh và bia đen. Nặng độ hơn và thơm Hublon hơn bia thanh.

+ *Bia đỏ*: là một loại bia có màu hơi đỏ nâu, hương vị đậm và được sản xuất từ lúa mạch.

* Phân loại theo tên thương mại: bia nội và bia ngoại

1.1.5. Phục vụ bia

Trong điều kiện thời tiết ẩm áp, bia là loại đồ uống rất thông dụng vì chúng luôn được giữ lạnh. Bia là loại rượu nhẹ có ga, ướp lạnh và làm nước giải khát và kích thích tiêu hoá nếu sử dụng vừa phải. Chỉ nên uống 1/2 lít tối đa một ngày thì bia sẽ giúp các bộ phận bài tiết nước tiểu, lọc nước cặn bã và lượng nước dư độc hại cho cơ thể. Uống bia cần quan tâm bia phải nguyên chất không pha, bia khai ra nên uống ngay không để dành uống lần sau. Có 3 yêu cầu phục vụ bia quan trọng phải được quan tâm như sau:

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

+ Nên phục vụ bia ở nhiệt độ từ 13-15°C, ở nhiệt độ này làm tăng mùi thơm và mát bổ. Bia có thể uống kèm với đá nhưng không nên uống quá lạnh

+ Bọt bia phải ở mức vừa phải, không nhiều quá cũng không ít quá. Bia được rót từ từ. Cốc để hơi nghiêng. Rót bia vào thành cốc. Khi rót được 3/4 cốc thì để cốc thẳng đứng. Mang phục vụ khách.

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

1.1.6. Bảo quản bia

Bia cần được bảo quản tốt nhất là tại kho hoặc để ở tủ lạnh. Mục đích chủ yếu của việc bảo quản nhằm giữ chất lượng bia, tránh vỡ và tránh bị hư hỏng, để dự trữ và bảo quản. Khi bảo quản, cần phải chú ý những điều kiện sau:

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

+ Cách sắp xếp chai phải để đứng, không để dốc ngược chai xuống, tuân thủ nguyên tắc hàng nhập trước bán trước, nhập sau bán sau.

1.2. Rượu vang (wine)

1.2.1. Khái niệm

Rượu vang là một loại đồ uống chứa cồn, chủ yếu làm từ nước nho ép và lên men, độ cồn trung bình 14% độ cồn. Ngoài ra có một số loại rượu vang được làm từ các loại hoa quả khác như: táo, anh đào...

Các chất thường có trong nho để làm rượu: cuống và hạt có chất tannin, vỏ có chất tannin và sự cấu thành sắc tố, phần thịt trái nho chứa chất acid, đường, protein.

Rượu vang thường được sản xuất ở những nơi thường có điều kiện khí hậu nhất định, nơi có nhiệt độ mùa đông không quá lạnh và đủ ánh sáng mặt trời để quả nho chín được. $\frac{3}{4}$ sản lượng rượu vang trên thế giới được sản xuất ở châu Âu. Các nước sản xuất nhiều rượu vang trên thế giới như: Pháp, Đức, Italia, Tây Ban Nha, Chile, Mỹ, Newzealand...

1.2.2. Phân loại rượu vang

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

+ Vang bàn (Vin de table)-hay còn gọi là vang tĩnh

Là vang đỏ, vang trắng và vang hồng có hàm lượng rượu từ 9% đến 14% thường dùng trong bữa ăn. Vang bàn được sản xuất từ sự lên men của nước nho ép ra. Vang bàn có 3 loại đỏ, trắng, hồng:

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

Vang trắng (White wine): Được sản xuất từ nho xanh, trắng, lọc lấy phần nước quả rồi cho vào thùng ủ. Thùng ủ là loại tráng plastic, thủy tinh hoặc sắt không gỉ. Nước nho được ủ trong thùng từ 2 đến 3 tháng. Sau đó lọc và đóng chai. Rượu trắng có độ alcol mạnh hơn từ 12% đến 14%, có màu trắng hơi xanh, hoặc có màu vàng nhạt, trong trẻo mùi vị nhẹ hơn Red wine, độ ngọt không cao. Thích hợp với các món ăn tanh, đồ hải sản, thịt thú rừng... Ly dùng cũng có chân, dung tích cỡ nhỏ hơn 150ml. Bảo quản ở nhiệt độ 10 độ C Nhiệt độ dùng luôn được phục vụ ở nhiệt độ lạnh từ 4°C đến 9°C. Rượu để lạnh trước, sau khi rót rượu để xô đá. Một số tên rượu: White Bordeaux, Granves, Barsac, Chablis và Macon vùng Bourgogne, Frasacti vùng Laziô Italia, Mosella và Rhine của Đức.

Vang hồng (Rose wine): Được sản xuất từ nho đen, đỏ cho vào ngâm cả vỏ, khi thấy màu sắc được thì lọc vỏ bỏ đi, cho vào thùng ủ, đến khi độ cồn lên 14% thì lọc lại đóng chai. Thời gian ủ từ 6 tháng đến 2 năm. Chai thường có nút màu hồng, đặc điểm có độ rượu từ 9% đến 12% , màu hồng hoặc hồng sẫm, mùi vị gần giống rượu trắng, ngọt nhiều, thơm mùi hoa quả. Thích hợp với bánh ngọt, bữa ăn trưa. Sử dụng ăn cùng với các loại thịt đỏ hoặc ăn tráng miệng. Ly dùng có chân, dung tích vừa khoảng 180ml, ly mỏng, hơi cao. Nhiệt độ dùng từ

4°C đến 9°C, giống với Vang trắng. Một số tên rượu chủ yếu: Rose D'anjou vùng Va-đơ-loa Pháp, Tavel Roé vùng Cot-duy-ron Pháp, Matou Rose Antor Đôr (Bồ Đào Nha).

Chú ý: Đối với các loại vang bàn không bao giờ được sử dụng quá 3 loại đối với một bữa ăn, thường uống lạnh ở mức vừa phải, không bao giờ uống với đá mà phải ướp lạnh trước (trong tủ lạnh trước hai tiếng hoặc trong thùng đá). Vang bàn khi uống phải phù hợp với từng loại món ăn. Ngoài ra còn dùng để pha cocktail, hay cho vào một số món ăn khi chế biến. Bảo quản thường để rượu dưới hầm hoặc trong phòng có nhiệt độ từ 12°C đến 18°C. Đặt chai nằm nghiêng trên lưới đan hình mắt cáo.

+ Vang bọt hay Rượu có Gaz (Sparkling wine)

Đây là loại rượu nhẹ được sản xuất từ vang nho và lên men 2 lần. Sau khi đóng chai người ta cho thêm vào một ít đường và men rồi đóng nút chai lại bằng nút lie xốp có bịt kim loại màu để giữ cho nút chai khỏi bị bật tung vì áp lực của chất các bon đi-ô-xít, đường và men tiếp tục biến đổi tạo nên CO₂. Người Pháp gọi tên là Champagne. Rượu có chứa chất CO₂ thường có màu hồng nhạt, trắng đỏ, được đóng chai nhiều kích cỡ khác nhau. Có độ cồn khoảng từ 16% đến 23%. Hương vị thơm ngon, nhìn vào mác ta có thể biết được mức độ ngon của loại rượu đó.

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

Rượu này được sản xuất ở nhiều nước và đã nổi tiếng như Pháp, Nga, Mỹ, Đức. Loại rượu này hay dùng trong các bữa tiệc và trước khi uống thường ướp lạnh. Nếu dùng pha cocktail thì cho vào sau cùng không lắc.

Cách sử dụng và bảo quản rượu Champagne

Uớp lạnh bằng cách ướp đá đến khi có nhiệt độ là 6°C đến 8°C. Khi rót phải có khăn quấn chai rượu nơi tay cầm. Khi bảo quản cần để nơi tránh ánh sáng mặt trời, nhiệt độ phòng cất giữ ổn định từ 10°C đến 12°C, đặt chai nghiêng trên giá để yên tĩnh. Cần rất chú ý trong khâu vận chuyển, không được phép lắc trước khi phục vụ.

+ Vang mạnh

Là rượu vang được làm mạnh thêm bằng các loại rượu mạnh chủ yếu là brandy (gọi là vang cường hoá) thường có độ alcol từ 17% đến 22% vol. Nó cho vị ngọt, đậm, nguyên chất và thường bán theo ly nhỏ. Có một số mác sau: Port, Sherry (Tây Ban Nha), Marasala, Madeira (đảo Đại Tây Dương)... Vang mạnh thay đổi nồng độ giữa loại ngọt và không ngọt. Loại không ngọt có nồng độ cao hơn thì dùng làm vang khai vị, còn loại ngọt thì dùng để tráng miệng. Đặc điểm của vang mạnh là rượu còn lại trong chai không uống hết, có thể để lâu không sợ hỏng, phải được đóng chặt nút chai. Để giữ được đặc tính của rượu, vang mạnh được bảo quản ở nhiệt độ thường xuyên 18°C

+ Vang mùi

Là rượu vang được ướp hương liệu pha với rượu mạnh có độ rượu từ 16% đến 20% vol và rất thơm được sử dụng để khai vị hoặc tráng miệng, dùng nhiều trong pha chế cocktail.

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

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| - Dry: rất nặng | - Moelleux: sủi tăm |
| - Sec: nặng | - Doux: dịu |
| - Demi sec: hơi nặng | - Liqueureux: rất dịu |

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

Màu sắc của vang (trắng, hồng và đỏ) tùy thuộc vào độ tuổi, loại nho và thời gian ủ nho để lại trong nước cốt trước khi lên men, thành rượu. Vang trắng là sản phẩm của loại nho vỏ xanh, còn vang hồng và đỏ là của loại vỏ tím. Vang đỏ có màu từ trong suốt đến vàng và màu hổ phách.

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

Hương vị của vang tỏa ra khi rót vào ly, gây cảm giác hưng phấn cho người uống. Do đó, sau khi mở chai vang không nên rót ra ngay mà hãy chờ vài phút để khách được tận hưởng vang từ trong chai tỏa hương.

Tên vang có thể là tên riêng, tên chung hoặc tên độc quyền nhưng tên nào thì cũng đi kèm với tên nhà sản xuất.

Vang có tên riêng là vang mang tên của loại nho chủ yếu dùng để chưng cất. Ở Mỹ, luật quy định ít nhất phải 51% nước cốt vang thuộc loại nho được đặt tên như vang Pinot Noir, Chardonnay... Những loại vang có tên chung là tên đặt theo vùng đất trồng nho như vang Burgundy, Champagne của Pháp, vang New York, California của Mỹ. Vang mang tên độc quyền thì không lệ thuộc vào hai yếu tố nói trên mà tên đặt tùy theo ý muốn của nhà sản xuất.

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

1.2.3. Cách mở và phục vụ rượu vang

+ Cách mở rượu vang đỏ

Sau khi khách đặt vang, người phục vụ mang chai vang đúng nhiệt độ đến đứng phía bên phải khách. Đưa cho khách xem bằng cách tay phải đỡ thân chai xuôi theo cánh tay, nhãn vang nằm ngoài. Khách xem xong đồng ý, lúc bấy giờ mới mở. Thao tác mở vang được tuân tự thực hiện: cất nắp thiếc chung quanh miệng chai và lấy nắp thiếc ra, lau mép gờ miệng chai bằng khăn trắng sạch, dùng dụng cụ vặn nút chai cầm mạnh mũi nhọn vào nút và vặn vòng rồi từ từ kéo nút lên, sau khi mở xong, lau lại miệng chai một lần nữa rồi rót một ít vang làm màu vào ly cho khách. Khách nếm thử và đồng ý thì bắt đầu rót vào ly, rót vang ở bàn tiệc thì bắt đầu rót cho người phụ nữ ngồi bên phải chủ tiệc và sau đó rót tiếp, đi theo hướng ngược chiều kim đồng hồ. Khi đã rót xong cho tất cả phụ nữ có mặt trong bàn, lúc bấy giờ mới rót cho đàn ông và cũng bắt đầu từ người

ngồi gần nhất về bên phải chủ tiệc. Chủ tiệc là người được rót sau cùng. Không bao giờ rót hết vang trong chai vì có thể có chút ít cặn lắng dưới đáy. Chỉ rót 1/2 hoặc 2/3 ly, rót xong xoay chai 1/4 vòng để vang khỏi nhỏ xuống bàn, lấy phục vụ lau nhẹ miệng chai. Chai vang chưa rót hết thì đặt bên phải chủ tiệc để rót tiếp khi cần thiết.



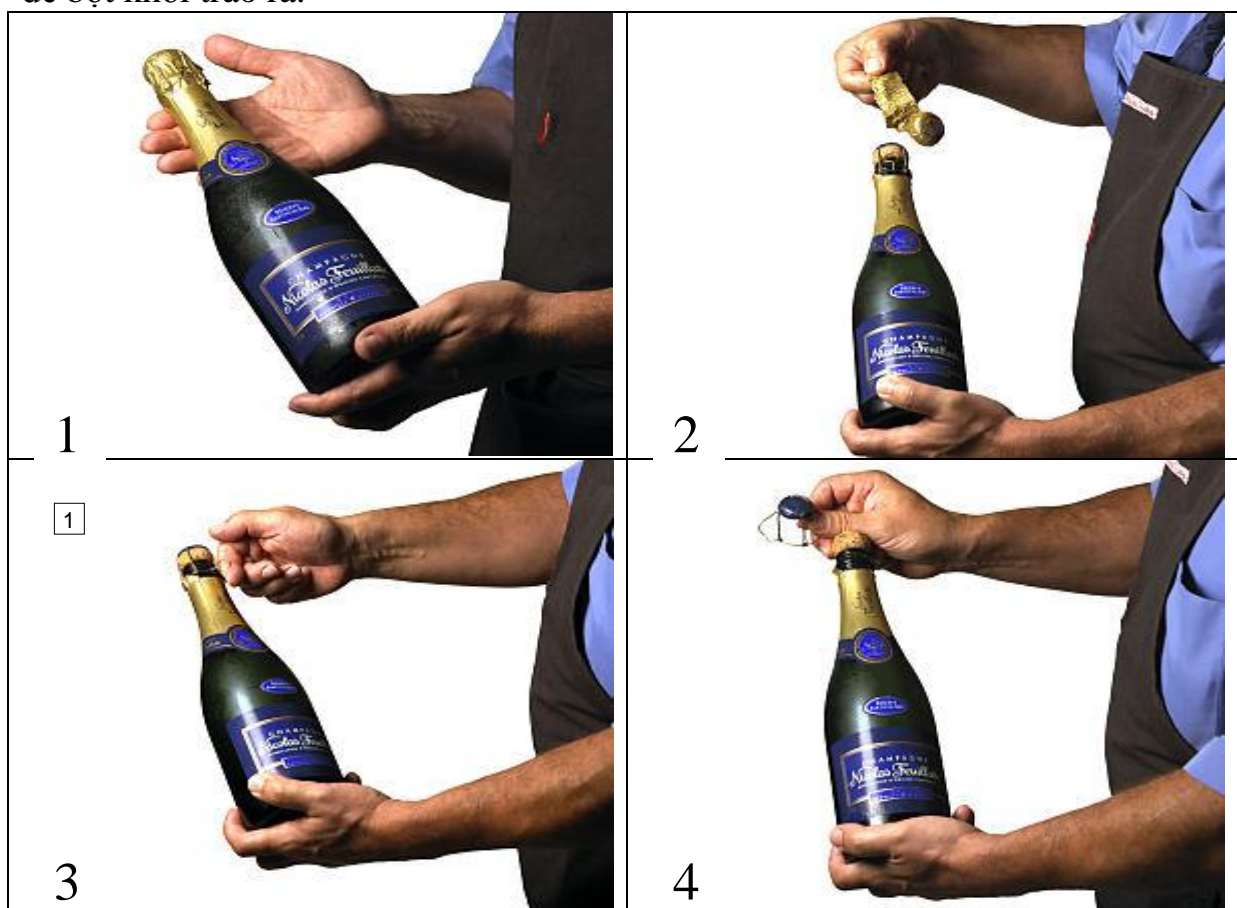
Hình 3.1: Các bước mở rượu không có ga

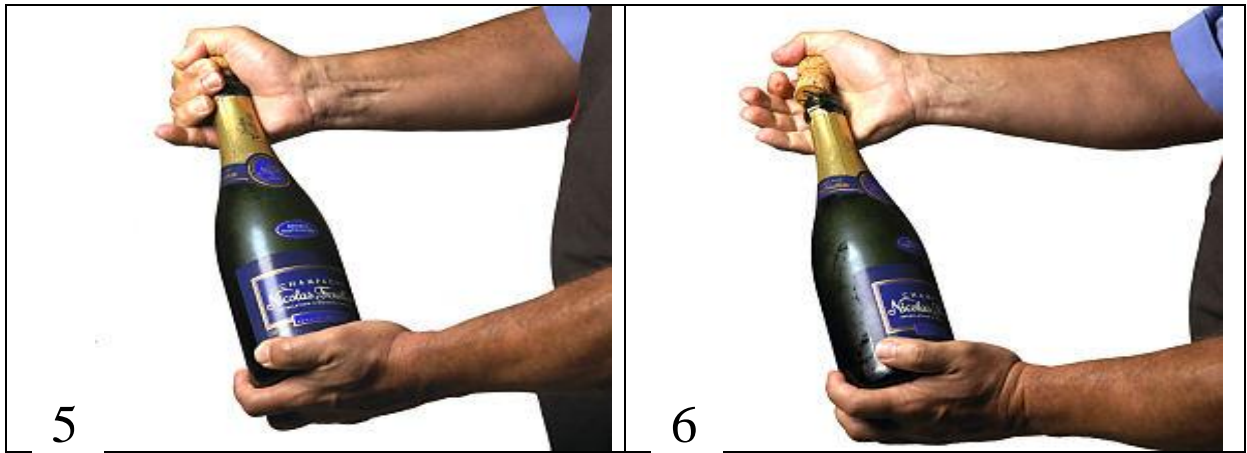
+ Cách mở rượu vang trắng và hồng

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

+ *Cách mở vang sủi tăm (Champagne)*

Cũng như mở vang trắng, sau khi lấy chai vang từ trong xô ra, lau khô rồi đặt lên bàn, bên phải khách. Khách xem xong và đồng ý thì chuẩn bị mở. Mở vang sủi tăm gồm những thao tác sau: Lấy chai vang ra khỏi xô đá, lau khô và bọc thân chai bằng một khăn vải sạch để giữ độ lạnh. Tay trái nắm cổ chai, cho miệng chai nghiêng 15°. Tay phải cắt nắp thiếc và vặn lỏng dây kẽm buộc nút chai. Ngón cái tay trái giữ nút chai. Tay phải cởi dây buộc, ngón cái tay trái vẫn tiếp tục giữ nút chai. Nghiêng chai một góc 45° và hướng ra phía ngoài khách. Phải quan sát hướng nút chai vặn đi, tránh không cho đụng vào đèn chùm, đèn ống, tranh ảnh treo tường... Giữ chặt nút chai bằng tay trái và xoay chai bằng tay phải. Cho áp lực trong chai thoát ra từ từ và đẩy nút chai lên nhẹ nhàng, không để gây tiếng nổ. Rót chút ít vào ly cho chủ tiệc nếm thử. Khi đã được đồng ý thì mới bắt đầu phục vụ khách. Chỉ mở vang có tiếng nổ trong những bữa tiệc liên hoan. Tiệc trang trọng hay bữa ăn cá nhân, cần tránh gây tiếng nổ vì sẽ làm khó chịu cho khách ngồi ăn ở những bàn khác. Khi rót rượu vào ly, tay phải nắm giữ thân chai, ngón trỏ ấn cổ chai xuống. Khi bọt bắt đầu trào ra thì chỉ rót một ít vào ly rồi dừng lại, chờ bọt lắng xuống mới rót tiếp. Rót xong để đứng chai ngay để bọt khỏi trào ra.





Hình 3.2: Các bước mở vang sủi tăm

1.2.4. Nhiệt độ của rượu vang

Mỗi loại vang đòi hỏi một nhiệt độ khác nhau. Nhiệt độ không đúng sẽ làm giảm giá trị của vang. Vang đỏ ít tuổi đựng trong chai hoặc trong bình, cần nhiệt độ từ 8°C đến 10°C. Vang đỏ nhiều tuổi giữ nhiệt độ hầm rượu 12°C như vang Bourgogne. Vang Bordeaux thích hợp với nhiệt độ phòng lạnh từ 16°C đến 18°C. Vang trắng loại nặng, ít tuổi giữ nhiệt độ hầm rượu 12°C. Vang dịu, uống lạnh từ 8°C đến 10°C. Vang sủi tăm, uống lạnh từ 4°C đến 6°C.

Trước khi mở vang trắng và vang sủi tăm thì phải ướp lạnh trước một hai giờ trong tủ lạnh. Vang có thể để trong tủ lạnh trong vòng hai tuần nhưng không được để lâu hơn, vang sẽ biến chất và mất mùi. Những nhà hàng tiêu thụ mạnh loại rượu vang này, thường ướp sẵn vang. Chai vang nào ướp trước thì dùng trước, khi lấy ra chai nào thì thay vào chai khác. Tuyệt đối không bao giờ ướp vang trong ngăn đá cũng như hâm nóng vang. Riêng vang đỏ thì không cần ướp lạnh, trừ trường hợp nhiệt độ không thích hợp thì bỏ vào tủ lạnh trước khi dùng khoảng vài chục phút. Nếu không ướp sẵn vang trong tủ lạnh thì giữ nhiệt độ của vang bằng cách cho đá và nước vào một cái xô hoặc thùng ướp lạnh rồi ngâm chai vào. Vang chai chưa dùng luôn luôn phải đặt chai nằm ngang để nút ngấm rượu, khi mở nút sẽ không bị vỡ hoặc sút mẻ, lọt vào chai. Tóm lại, đối với loại rượu nào dùng nút bằng xốp lie và phải mở dụng cụ thì chai dùng để đứng.

1.2.5. Ly uống rượu vang

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

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

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

Mở xong, hãy rót bỏ vài giọt vang đầu để loại các mẫu vụn nút chai nếu có. Không rót vang đến giọt cuối cùng để tránh có cặn dưới đáy chai. Không bao giờ lắc chai. Khi cầm cũng như khi mở, khi rót đều phải nhẹ nhàng. Món ăn sau nếu khách dùng loại vang khác thì thay ly khác nhưng ly trước vẫn để nguyên

trên bàn. Chỉ mở cho nổ vang sủi tăm trong những bữa tiệc liên hoan. Rót vang sủi tăm bị tràn, cứ để yên chứ không gạt bỏ bớt. Trong một bữa ăn, không dùng quá ba loại vang.

1.3. Rượu mạnh (spirit)

1.3.1. Khái niệm

Rượu mạnh là loại đồ uống có cồn với hàm lượng cồn khoảng từ 30-55% và thường được sản xuất bằng phương pháp chưng cất.

Rượu mạnh đã được loài người tìm ra từ lâu và cho đến bây giờ vẫn chưa thể khẳng định một cách chắc chắn là nó xuất hiện vào thời điểm nào và ở đâu. Chỉ biết rằng trong các tư liệu lịch sử, các tác phẩm văn học cổ điển thì rượu mạnh đã được miêu tả là loại đồ uống hết sức phổ biến và thông dụng

Hiện nay các loại rượu mạnh đã trở thành các loại sản phẩm hàng hóa mang lại nhiều lợi nhuận cho ngành kinh doanh đồ uống và còn là niềm tự hào cho một số quốc gia với những thương hiệu nổi tiếng như Vodka, Whisky, Brandy, Gin...

1.3.2. Phương pháp sản xuất

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

Đem hoa quả hoặc ngũ cốc ủ thành bia, rượu. Sau đó cho vào nồi (áp suất kín hơi) đun ở nhiệt độ 78,3 độ bách phân. Cồn được đun nóng tới nhiệt độ này chuyển thành dạng hơi, hơi này bay lên chạy qua 1 ống tới bình được làm lạnh ngưng tụ thành dạng nước. Ta gọi là Spirit.

1.3.3. Cách tính hàm lượng rượu

Tiêu chuẩn nồng độ nhằm làm rõ nồng độ cồn của rượu. Kể từ năm 1983, tiêu chuẩn tính hàm lượng rượu tinh chất (độ rượu tinh chất) của Cộng đồng Kinh tế Châu Âu đưa ra là tính theo phần trăm thể tích của rượu tinh chất có trong rượu. Nghĩa là nước 0° và rượu tinh 100°. Thí dụ: trên nhãn chai rượu trước đây ghi 35° thì nay ghi 35% Vol. Cách tính này căn cứ theo tỷ trọng kế Gay Lussac (GL) như trước kia, nay chỉ thay đổi cách ghi. Độ Gay Lussac lấy chuẩn rượu tinh là 100°, ký hiệu GL. Tuy nhiên, hiện nay ta vẫn còn thấy có một số loại rượu ghi theo độ PROOF - tiêu chuẩn đo tinh chất rượu của Mỹ. Tiêu chuẩn này chỉ rõ một độ tương đương với 0,5% cồn. Vậy muốn đổi độ Proof qua % Vol thì cứ 2 Proof tương đương với 1% Vol. Ví dụ: Rượu Vodka Smirnoff có 80 Proof tức là có 40% Vol.

Độ Proof lấy chuẩn rượu tinh là 200°. Ngoài ra, độ Sike - cách đo nồng độ của Anh lại lấy chuẩn rượu tinh là 175°. Nó cho phép cứ 1 độ sike tương đương 4/7 % độ cồn.

1.3.4. Các loại rượu mạnh

Rượu mạnh có mặt trong danh mục của các Bar trong khách sạn, nhà hàng gồm 6 chủng loại: Brandy, Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Tequila. Việt Nam chỉ mới sản xuất Vodka và Rhum. Các loại rượu mạnh khác đều liên doanh với nước ngoài.

*** Rượu Whisky**

Uýt ki (tiếng Anh, tiếng Pháp: Whisky, tại Ireland và phần lớn nước Mỹ là Whiskey) là một loại đồ uống có chứa cồn được sản xuất từ ngũ cốc bằng cách lên men và chưng cất.

Từ Whisky được nhắc đến lần đầu tiên vào năm 1736 xuất phát từ *uisge beatha* trong tiếng Gaelic tại Scotland hay từ *uisce beatha* trong tiếng Gaelic tại Ireland và có nghĩa là “nước của cuộc sống” (*uisge/uisce*: “nước”, *beatha*: “sống”). Khái niệm này đã phổ biến ngay từ thế kỷ 16 / thế kỷ 17 nhưng thời đấy người ta hiểu đấy không chỉ riêng là Whisky mà còn là những loại rượu chưng cất có thêm đồ gia vị.

+ Nguồn gốc và lịch sử hình thành

Vào thế kỷ thứ 5 các nhà tu Ki-tô giáo, mà trước tiên là thánh Saint Patrick của Ireland, bắt đầu truyền giáo trong xứ của người Celt và mang các dụng cụ kỹ thuật cũng như hiểu biết và cách chế tạo được phẩm và nước hoa đến Ireland và Scotland. Theo truyền thuyết thì họ là những người đầu tiên đã chưng cất một chất lỏng trong suốt: *aqua vitae* hay *uisge beatha*. Sự hiểu biết này lan truyền trong các thế kỷ sau nhờ vào các tu viện mà vào thời gian đó thường mà trung tâm của các làng mạc và có mở quán rượu riêng.

Năm 1494 *aquavite* lần đầu tiên được nhắc đến trong các văn kiện thuế ở Scotland (*Exchequer Rolls*) khi nhà tu dòng Saint Benedict, John Cor, của tu viện Lindores (thuộc vùng đất phong bá tước Fife) mua 8 *boll* mạch nha tại thủ đô của Scotland lúc bấy giờ là Dunfermline. *Boll* là một đơn vị đo lường dùng để đong ngũ cốc của Scotland, tương đương với 210,1 lít hay 62 kg). Lượng 8 *boll* tương đương với khoảng 500 kg, đủ để sản xuất vào khoảng 400 chai rượu Whisky.

Sau cuộc di dân đến châu Mỹ, Whisky cũng được thử sản xuất từ ngũ cốc. Vì cây lúa mạch khó trồng ở đây nên những người nông dân ở Bắc Mỹ bắt đầu cho lên men các loại ngũ cốc tăng trưởng tốt ở đây là lúa mạch đen (*Secale*) và lúa mì (*Triticum*). Các lò nấu rượu lâu đời nhất xuất hiện ở Maryland, Pennsylvania và Virginia. Vì không kiếm được than bùn nên không ứng dụng được công thức sản xuất Whisky cổ truyền và vì thế mà rượu nấu ra không được ngon. Thông qua việc đốt thành than vách các thùng đựng rượu người ta cố gắng mang lại hương khói quen thuộc vào phần cất. Mãi cho đến cuối thế kỷ 18 mới có những lò chuyên nấu rượu Whisky.

Bắt đầu từ năm 1643 tại Ireland, và từ năm 1644 tại Scotland, Whisky bị đánh thuế chính thức. Nhưng vì không có ai thi hành nên Whisky bị cấm, đầu tiên ở Ireland vào năm 1661 và sau đấy cũng ở Scotland vào năm 1707, ngoại trừ trường hợp có giấy phép của chính phủ. Trong những năm sau đó đã có những cuộc đụng độ đẫm máu vì thuế giữa những người thu thuế và người buôn lậu.

Whisky cũng bị đánh thuế ở Mỹ. Năm 1794 George Washington, người cũng có một lò nấu rượu, ra sắc lệnh thu thuế Whiskey vì nhu cầu tài chính cao của quốc gia trẻ sau khi chấm dứt cuộc chiến tranh giành độc lập. Thế nhưng những người di dân không chấp nhận loại thuế này và ở Pennsylvania đã có cuộc nổi loạn Whiskey, chỉ được dập tắt bởi một đạo quân 13.000 người dưới quyền chỉ huy của Henry Lee. Những người nấu Whiskey sau đấy tiếp tục đi về

miền Tây đến các bang Kentucky và Tennessee, cho đến ngày nay phần lớn sản lượng đều xuất xứ từ những bang này.

Năm 1822 đạo luật về chưng cất trái phép (Illicit Distillation Act) của Scotland ra đời, đơn giản hóa các điều luật về thuế nhưng lại thêm quyền lợi cho đại điền chủ. Lại có nhưng cuộc bạo động. Năm 1823 một đạo luật mới, Act of Excise, được thông qua, cho phép nấu rượu Whisky với lệ phí là 10 Pound Sterling cộng với một khoản tiền không đổi cho mỗi gallon Whisky. George Smith là người đầu tiên xây dựng lò nấu rượu Glenlivet của ông theo luật lệ mới. Nhờ vào đạo luật mới mà cuối cùng là việc sản xuất Whisky công khai bắt đầu mang lại lợi nhuận, trong vòng 10 năm hàng ngàn lò nấu lậu đã biến mất ở Scotland và Ireland.

Năm 1826 Robert Stein đăng ký bản quyền phát minh một phương pháp chưng cất liên tục mới cũng có thể nấu từ hạt ngũ cốc không cần phải gảy mạch. Năm 1832 phương pháp này được cải tiến bởi người Ireland là Aeneas Coffey. Với cách thức của Coffey (Coffey still) người ta có thể sản xuất một sản phẩm tinh khiết hơn. Thế nhưng người Ireland không thích loại Whisky được sản xuất theo kiểu mới này và vì thế Coffey bỏ đi đến Scotland.

Năm 1856 một người Scot là Andrew Usher, Jr. sản xuất loại từ Blended Whisky đầu tiên. Cha của ông đã chào mời “Old Vatted Glenlivet” từ năm 1844. Loại Blended đầu tiên với tên “Usher’s Green Stripe” vẫn còn tồn tại cho đến ngày nay trên thị trường. Các thương gia khác pha trộn Whisky từ mạch nha và lúa mì, loại mà có thể sản xuất nhờ vào phương pháp của Coffey, thành “Blended Scotch”. Loại Whisky mới này được tiêu thụ nhiều tại Anh và sau đó là trên toàn Thế Giới, một phần cũng là nhờ vào tai họa sâu của cây nho từ năm 1858 cho đến năm 1863, đã phá hủy gần như toàn bộ cây nho ở Pháp, và vì thế mà rượu vang, Cognac và Brandy trở thành khan hiếm và rất đắt.

Vì đạo luật cấm bán rượu (1920 – 1933) mà phần lớn các lò nấu rượu ở Mỹ phải đóng cửa. Tại Scotland luật này cũng dẫn đến việc nhiều lò nấu rượu phải đóng cửa. Sau khi việc cấm rượu chấm dứt, những tập đoàn lớn kiểm soát việc sản xuất công khai mới. Chỉ còn riêng lẻ một vài hãng nhỏ là còn vận hành lò nấu rượu riêng.

- + Phương pháp sản xuất
- Phương pháp chưng

Các phương pháp sản xuất Whisky khác nhau rất nhiều, nhưng có một điều mà tất cả các phương pháp đều cùng chung đó là trước tiên ngũ cốc được xay thành hạt tấm và được trộn với nước ấm trong thùng kín (mash tun). Qua đó tinh bột được hòa đường. Tiếp theo đó mạch nha được trộn với men trong một thùng lên men (wash back hay fermenters) và được lên men.

Chất lỏng phát sinh có khoảng 5% đến 10% rượu, được gọi là wash, ale hay distiller’s beer và quả thật là gọi nhớ đến bia. Trong các thiết bị chuyên môn, chất lỏng này được chưng cất nhiều lần. Hơi phát sinh (rượu, chất tạo hương vị) được ngưng tụ (new make). Sau khi được pha loãng với một ít nước, new make được trữ trong thùng gỗ nhiều năm. Mỗi năm có vào khoảng 2,5% rượu bốc hơi ra khỏi thùng gỗ đã được đóng kín, được gọi là phần của thiên thần (angels share hay angels’dram). Sau quá trình này thường thì Whisky được pha

trộn (blend), làm loãng, lọc (ở loại Whisky đặc biệt thì được bỏ qua giai đoạn này) và đóng vào chai.

- Các phương pháp đặc biệt

Để sản xuất loại Malt-Whisky, lúa mạch được chế biến thành mạch nha bằng cách làm cho ẩm và cho nảy mầm, nhờ vậy enzyme được tạo thành và tạo khả năng hóa đường tinh bột sau đó. Sau 5 đến 8 ngày mạch nha xanh được hong khô. Tại Scotland người ta dùng một loại lò cổ truyền (kiln) và đốt một lượng than bùn nhất định trong lò. Việc này mang lại hương khói đặc trưng của một số loại Whisky Scotland. Mặc dầu là phương pháp này vẫn còn được sử dụng lác đác, việc gây mạch nha hiện nay được tiến hành trong các nhà máy lớn chuyên môn.

Để sản xuất Malt-Whisky của Scotland và Pot-Still-Whisky của Ireland “bia” được chưng cất trong những hình bằng đồng giống củ hành (pot still) có cổ phía trên giống như cổ của thiên nga (swan neck). Phần cất có nồng độ rượu từ 60% đến 75%. Tất cả các thử nghiệm thay thế đồng bằng kim loại ít bị rỉ sét, dễ gia công và rẻ tiền hơn đều thất bại vì hương vị không đạt của Whisky được sản xuất. Việc chưng cất được tiến hành gián đoạn vì bao giờ cũng chỉ có thể gia công được một phần wash nhất định.

Các loại Whisky khác phần lớn được chưng cất bằng cột chưng cất (patent still, column still hay coffey still). Loại cột này do một người Scot là Robert Stein phát minh và thử nghiệm vào năm 1826 và được người Ireland là Aeneas Coffey cải tiến trong những năm sau đó. Bằng những cột chưng cất này, phần cất được sản xuất có nồng độ rượu tối đa là 94,8%. Loại cột này làm việc liên tục và đây cũng là một ưu điểm lớn về mặt phí tổn.

Kiểu Lomond (Lomond still) do Alisstair Cunningham và Arthur Warren phát triển vào năm 1955, một phương pháp pha trộn giữa pot still và column still với một ống xi lanh có nhiều tấm bằng đồng di động bên trong, không đột phá được. Tuy đã được sử dụng trong nhiều lò nấu rượu, ngày nay phương pháp này chỉ còn được sử dụng tại hang nấu rượu Whisky Scapa.

Trong liên minh Châu Âu Whisky phải đạt được những tiêu chuẩn được quy định trong chỉ thị số 1576/89 ngày 29 tháng 5 năm 1989:

- Được sản xuất bằng cách chưng cất từ nước mạch nha của ngũ cốc.
- Được chưng cất đến nồng độ rượu ít hơn 94,8 phần trăm thể tích.
- Được lưu trữ ít nhất là 3 năm trong thùng gỗ có thể chứa 700 lít hay ít hơn.
- Có nồng độ rượu ít nhất là 40 phần trăm thể tích.

Nếu như sản phẩm không đáp ứng được những yêu cầu tối thiểu trên thì không được bán trong Liên minh châu Âu như là Whisky.

Các nước khác có những quy định khác đối với những tiêu chuẩn trên, thí dụ như tại Uruguay thời gian lưu trữ ngắn nhất được quy định là 2 năm.

+ Phân loại

- Phân loại theo loại ngũ cốc

Whisky được bán trên thị trường dưới nhiều tên khác nhau, trong đó có một phần là tên loại ngũ cốc được dùng để sản xuất Whisky:

- Malt là loại Whisky được làm từ mạch nha.

- Grain là tên loại Whisky được sản xuất từ lúa mạch mà thông thường là sử dụng thiết bị chưng cất cột được gọi là “kiểu Coffey”.
 - Rye là tên gọi loại Whisky chủ yếu được sản xuất từ lúa mạch đen, ít nhất là 51%.
 - Bourbon là tên gọi loại Whisky chủ yếu được sản xuất từ bắp (ít nhất là 51%) và được chưng cất với tối đa là 81 phần trăm thể tích rượu, đổ vào thùng chứa với tối đa là 63 phần trăm thể tích rượu.
- Phân loại theo quy trình sản xuất

Tên gọi cũng một phần thể hiện rõ quy trình sản xuất của từng loại Whisky:

- Single là loại Whisky có nguồn gốc chỉ từ một lò nấu rượu riêng lẻ (thường dùng cho Whisky của Scotland: Single-Malt-Whisky).
- Straight cũng là loại Whisky có nguồn gốc chỉ từ một lò nấu rượu riêng lẻ (thường dùng cho Whisky của Mỹ).
- Blend là một loại Whisky đã được pha trộn. Trong lúc sản xuất (Blending) nhiều loại Whisky khác nhau từ nhiều lò nấu rượu khác nhau được pha trộn với nhau. Trong một số sản phẩm có tới 70 loại Whisky khác nhau.
- Pot Still là loại Whisky được sản xuất chỉ dùng loại bình nấu cổ điển (thường dùng cho một số loại Whiskey của Ireland).
- Pure Pot Still là loại Whisky được sản xuất chỉ dùng mạch nha trong các bình nấu rượu cổ điển (thường dùng cho một số loại Whisky riêng lẻ của Ireland).

Trước năm 2005 cái tên Vatted (pha trộn Malt-Whisky từ nhiều lò nấu rượu khác nhau) hay Pure (tên không thống nhất có nghĩa là Blend hay Vateed) vẫn còn thông dụng.

- Các tên khác

- Cask strength (độ mạnh thùng): Sau khi được trữ trong thùng người ta không cho thêm nước vào Whisky nữa để đạt đến một nồng độ rượu nhất định. Nồng độ rượu của những loại Whisky này khác nhau vì thay đổi tùy theo thời gian trữ, điều kiện môi trường, chất lượng của thùng chứa và nồng độ rượu của phần cất nguyên thủy.
- Vintage (năm sản xuất): Loại Whisky được sử dụng có nguồn gốc từ năm được ghi chú.
- Single cask (thùng riêng lẻ): Loại Whisky này có nguồn gốc từ một thùng rượu riêng lẻ (thường dùng cho Whisky của Scotland).
- Single barrel (thùng riêng lẻ): Loại Whisky này có nguồn gốc từ một thùng rượu riêng lẻ (thường dùng cho Whisky của Mỹ).

+ Thưởng thức Whisky

Whisky như là một hình thức đặc biệt của rượu mạnh thông thường được uống để thưởng thức. Đóng góp vào đó trước tiên là những chất mang lại vị và hương thơm có bên trong. Vì thế mà nhiều phương pháp khác nhau có thể tham gia vào việc tăng độ thưởng thức của Whisky bằng cách tăng cường giải phóng những chất này. Có thể đạt đến bằng cách pha loãng với nước. Phần nhiều các Whisky trên thị trường với 40 hay 43 phần trăm thể tích đã được pha loãng với

nước trước đó đến độ mạnh có thể uống được. Việc giảm thêm nồng độ rượu trong ly đến khoảng 35% hay được khuyến nhủ, điều mà đặc biệt là tiếp tục giải phóng thêm hương thơm. Các loại Whisky được đóng vào chai với độ mạnh của thùng (trong khoảng 60 phần trăm thể tích) thường quá mạnh để có thể uống không thêm nước. Qua việc cho thêm nước độ mạnh của rượu được giảm đi và những chất thơm của Whisky được giải phóng. Người Scot và người Ireland cũng thường uống Whisky của họ với tỉ lệ pha loãng vào khoảng 1:1, việc phục vụ Whisky với một ly/bình nước là bắt buộc ở đây.

Ngoài ra Whisky cũng thường được uống có thêm nước đá. Điều này thông thường làm giảm hương thơm vì một phần lớn các chất cho hương thơm (rượu trung bình, este, phenol) bị lắng xuống do nhiệt độ lạnh, Whisky trở nên đục thấy rõ hơn.

* **Rượu Brandy**

Brandy là tên gọi chung cho tất cả các loại rượu mạnh được chưng cất từ trái cây. Nếu nguyên liệu là nho thì chỉ gọi Brandy, còn dùng những loại trái cây khác thì từ ngữ Brandy kèm theo tên của trái cây như Brandy Táo (Apple Brandy), Brandy Lê (Brandy Poire)... Hiện nay, nhiều nước trên thế giới sản xuất Brandy. Hầu hết nước nào có sản xuất rượu vang thì cũng làm ra Brandy. Brandy được sản xuất ở các nước Pháp, Đức, Italia, Mỹ, Australia. Nồng độ của loại rượu này thường là 80° đến 100° Proof.

+ Nguồn gốc

Rượu brandy đặt tên theo gốc tiếng Hà Lan brandewijin (burned-wine, rượu đã cháy) xuất phát từ một thương gia Hà Lan gốc Đức tên là Den Helkenwijk, người chuyên buôn rượu chất từ Pháp sang Hà Lan. Ông đã sáng tạo ra cách chưng cất cách thủy rượu vang chất, hình thành nên một loại rượu mạnh hơn về nồng độ, có thể tích ít hơn và vì vậy, giảm bớt chi phí cho vận chuyển. Rượu brandy được ngâm trong thùng gỗ nhằm cho phép ôxy hoá nhẹ rượu, brandy ngấm màu của gỗ để trở thành màu hổ phách và hấp thụ hương thảo mộc từ gỗ.

+ Phương pháp sản xuất

Từ nước ép nho, cho lên men, sau khi có vang nho người ta đem chưng cất hai lần (lần một được rượu có độ cồn 28-30% Vol, sau đó cho chưng cất lần hai để được rượu có độ cồn cao hơn) và thêm màu (nước đường chưng), vị rồi cho vào thùng gỗ sồi trữ lâu năm để tăng thêm đặc tính của rượu. Trước khi đóng chai rượu được chắt lọc, thử nồng độ, vị. Rượu có màu vàng hổ phách và có hương thơm nồng nàn.

+ Phân loại

- *Brandy Cognac*: - Đây là loại rượu mạnh nhất vùng Charente của Pháp, được chưng cất từ rượu nho Grand Champagne. Sau đó cất trữ từ 1 năm đến 1,5 năm hoặc có thể tới 50 năm. Chất lượng của rượu Cognac ghi rõ trên mác, nhãn rượu, dùng ngôi sao hoặc hệ thống chữ để chỉ loại rượu. Cụ thể là: Dùng hệ thống sao để chỉ rượu như sau: X - loại 1 sao, XX - loại 2 sao, XXX - loại 3 sao. Chất lượng theo tuổi của rượu, loại rượu 3 sao thì ngon hơn và tuổi rượu cao hơn loại rượu 2 sao. Và dùng hệ thống chữ để chỉ loại rượu: E - loại đặc biệt, F - loại ngon, O - loại lâu năm, P - bình thường, S - loại cao cấp, V - rất ngon, X -

tuyệt hảo, chẳng hạn như: V.S.O.P (Very Superior Old Pale); X.O (Extra, Old). Nghĩa là chất lượng loại rượu X.O còn ngon hơn loại rượu V.S.O.P. Cognac thường dùng sau bữa ăn bằng loại cốc uống riêng biệt. Một số loại rượu Cognac nổi tiếng mang nhãn như: Cointreau, Hennessy, Remy Martin, Martell.

- *Brandy Armagnac*: Loại rượu này có ở quận Gers thuộc vùng Armagnac của Pháp. Nó được chưng cất từ loại rượu trắng đựng trong thùng có độ cồn thấp hơn Cognac và có tuổi nhiều năm hơn. Thông thường lượng cồn ít hơn Cognac và cũng được dùng phục vụ như rượu Cognac. Một số loại Armagnac được ưa chuộng trên thị trường: Kressmam, Chateaut la Banthe.

- *Brandy hoa quả* là tên gọi chung cho tất cả các loại brandy lên men từ các loại trái cây nói chung trừ nho. Brandy hoa quả, trừ loại làm từ dâu, thường là làm từ các loại quả dùng để lên men rượu. Dâu không đủ độ ngọt để làm ra vang có đủ nồng độ cồn cần thiết để chưng cất và vì vậy thường được ngâm trong rượu mạnh để chiết lấy vị dâu và hương thơm. Ví dụ như Cherry Brandy (anh đào), Slivevits (vị mận của Nam Tư), Apricot Brandy (vị mơ của Pháp), Calvados (vị táo của Pháp)... Một số nước như Đức, Tây Ban Nha, Italia, Hy Lạp... cũng có sản xuất Brandy nhưng không có nhãn hiệu nổi tiếng, thị trường tiêu thụ thường chỉ ở trong nước.

Thông thường theo truyền thống Brandy thường chỉ uống không đá và sử dụng ly brandy (hay còn gọi là ly sniffer hay ly cognac). Brandy luôn được coi là một đồ uống quý tộc, thanh tao và thường được uống sau giờ ăn tối. Là một loại đồ uống thích hợp với xì gà.

* **Rượu Vodka**

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

Vodka xuất hiện ở Nga từ thế kỷ thứ XII. Vodka tiếng Nga có nghĩa là rượu mạnh. Lúc đó Vodka dùng nhiều loại nguyên liệu như ngũ cốc, nho, khoai tây, củ cải đường... Vodka du nhập đến nhiều nước khác vào thời kỳ một số người Nga di tản ra nước ngoài để tránh bị khủng bố vì chống đối Nga hoàng.

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

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

Vodka có thể đem dùng ngay sau khi chưng cất, không cần phải lưu trữ lâu ngày. Tuy nhiên nếu cho vào thùng gỗ để thành trưởng 10 năm như Gold Vodka thì chất lượng và hương vị không chê vào đâu.

Hiện nay trên thế giới có nhiều nhãn hiệu Vodka nổi tiếng như Vodka được sản xuất ở Nga (Moskovskaya Osobaya, Stolichnaya,..), ở Phần Lan (Finlandia Vodka), Mỹ (Smirnoff, Smirnoff Blue Label USA)

Cách uống truyền thống là cho chai rượu vào ướp thật lạnh cho đến khi vỏ chai lạnh buốt thì lấy ra rót ra ly nhỏ cho thêm chút trứng cá rồi uống. Hoặc uống cùng với các món tanh. Khi sử dụng trong pha chế Vodka có thể kết hợp

hài hòa với nước chanh, cam... nó không làm ảnh hưởng hương thơm của các nguyên liệu khác mà chỉ làm tăng độ cồn cho sản phẩm.

* **Rượu Gin**

Phát minh rượu Gin là bác sĩ Layden người Hà lan ở vào thế kỷ 17. Ông kết hợp cồn và quả Juniper (cây đỗ tùng) để làm rượu thuốc chữa bệnh thận nên người ta gọi tắt là Genever hay Holland và cũng gọi tắt là Gin. Kết quả không mấy khả quan nhưng Gin đã trở thành loại rượu, uống vào lợi tiểu và có tác dụng giảm đau, trở thành loại thức uống rộng khắp thế giới. Gin có nồng độ cồn 40 độ có mùi thơm. Trong quá trình sản xuất Gin người ta phải chưng cất nguyên liệu hai lần. Lần đầu để giảm bớt lượng tạp chất và tạo ra nguyên liệu làm rượu gốc. Lần thứ hai, rượu gốc được cho thêm hương liệu và nhiều thứ khác. Mỗi nhà sản xuất đều có qui trình pha chế hương liệu riêng và được giữ rất bí mật. Nguyên liệu dùng sản xuất rượu Gin là đại mạch, mạch đen, gạo, ngô. Hương liệu gồm có các loại cây cỏ như: Cam thảo, Đậu khấu, Kỷ tử, Trần bì...

Ở Hà Lan, Gin còn được gọi là Holland's Gin hoặc Genever Gin. Vùng tập trung sản xuất Gin là Amsterdam và Schiedam. Gin Hà Lan được chia làm 2 loại: Oude Genever tức là Gin được ủ lâu năm và Jonge Genever là Gin trẻ. Sản phẩm tiêu thụ mạnh gồm có Lemon và Orange Gin, sản xuất bằng cách ngâm vỏ Chanh hoặc vỏ Cam trong rượu gốc khoảng 2 tháng, sau đó đem chưng cất để lấy thành phẩm.

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

Theo màu sắc có thể chia rượu Gin thành ba loại:

- Clear Gin: rượu trong suốt không màu và là loại Gin phổ biến nhất.
- Golden Gin: là loại Gin có màu vàng nhạt do được ủ trong thùng gỗ sồi trong một khoảng thời gian rất ngắn.
- Flavoured Gin (Gin mùi): được sản xuất kết hợp với mùi trái cây hay các loại thảo mộc. Có thể không hoặc có đường.

Gin được uống nguyên chất thường kèm tonic. Người Anh, Hà Lan thường dùng khai vị hoặc sau bữa ăn. Rượu Gin cũng có thể kết hợp hài hòa với các nguyên liệu khác trong pha chế cocktail.

* **Rượu Rhum**

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

Để sản xuất rượu Rhum, người ta ép mía lấy nước cho vào nồi chân không và gia nhiệt. Sau khi bốc hơi, trong nồi còn lại đường cát. Đem sản phẩm này cho vào máy li tâm, quay với tốc độ cao thì sẽ lấy được siro “ Mólasse”, chưng cất Rhum.

Các loại Rhum khác nhau do tính chất của men, phương pháp chưng cất và phụ gia. Sau khi chưng cất Rhum cũng được trưởng thành rồi mới đem bán cho người tiêu dùng.

Rượu Rhum bao gồm các loại: light rum, dark rum, golden rum, flavoured rum:

- Light Rhum: là loại rượu rum có màu trắng trong suốt, mùi nhẹ và được chưng cất bằng cột.
- Dark Rhum: là loại rượu rum có màu sậm thơm nồng hơn light rum và golden rum.
- Golden Rhum: là loại rượu rum có màu hổ phách, chưng cất bằng nồi và thơm nồng hơn light rum.
- Flavoured Rhum: là loại rượu rum được sản xuất kết hợp với mùi vị của trái cây hoặc lá thảo mộc.

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

- Cu Ba: Bacardi, Ron Rico, Carioca, trong đó Bacardi là nhãn hiệu Rhum được dùng nhiều nhất trong pha chế Cocktail.
- Jamaica: Lemon Hart, Myer's
- Anh: Lemon Hart, Hudson Bay

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

*** Rượu Tequila**

Tequila xuất xứ từ Mêhicô, nguyên liệu là cây lan lười rồng (Agave Tequila Weber), cũng còn có tên gọi là Maquey hoặc Blue Mezcal. Tequila là một loại rượu lên men chưng cất từ nước trái cây lan lười rồng. Đặc điểm có độ rượu từ 40 đến 45% vol màu trong hoặc có thể không có màu, có thể có màu vàng, có hương của thảo mộc, cỏ hương tự nhiên.

Người ta lấy phần ruột của cây đem hầm nhừ khoảng nửa ngày, sau đó ép lấy nước rồi cho thêm đường và men. Vài ngày sau khi đã lên men thì đem chưng cất thành rượu và cho thành trưởng trong những thùng chứa lớn (4.000 lít), ít nhất là 3 năm. Luật pháp Mêhicô qui định về việc sản xuất Tequila trên nhãn rượu. Nếu không đạt thì chỉ gọi là rượu Mezcal. Tequila là tên một thị trấn của Mêhicô. Người Mêhicô thường uống rượu nguyên chất với một ít chanh muối. Tequila nổi tiếng trong lĩnh vực dùng làm rượu gốc pha chế Cocktail, vì khi pha loãng vào các loại nước trái cây nó mang lại cho nước trái cây hương vị đặc sắc, riêng biệt, độc đáo. Ví dụ như là Cocktail Margarita, Tequila Sunrise.

1.4. Rượu mùi (liqueur)

1.4.1. Khái niệm

Rượu mùi là loại thức 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 thảo mộc, hoa quả trong quá trình sản xuất.

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

1.4.2. Nguyên liệu sản xuất rượu mùi:

Có 3 nguyên liệu chính để sản xuất rượu mùi: rượu nền, hương liệu và xúc tác gây ngọt, tạo màu sắc

- Rượu nền: Dùng các loại rượu mạnh tinh khiết như Whisky, Brandy, Rum, rượu gạo, rượu trái cây...

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

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

Ngoài những nguyên liệu cơ bản trên, còn có các chất xúc tác tạo màu, tùy theo từng loại rượu mà cho ra các màu khác nhau.

1.4.3. Phương pháp sản xuất

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

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

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

1.4.4. Các loại rượu mùi

Rượu mùi được chia thành 5 nhóm chính: Nhóm có mùi vị của vỏ cam, nhóm sản xuất từ trái cây, nhóm sản xuất từ các dược thảo và thảo mộc, nhóm sản xuất từ nhân, hạt và nhóm có thành phần Cream.

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

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

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

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

- Rượu cà phê: là loại rượu mùi được nhân dân ưa thích. Nguyên liệu pha chế rượu cà phê ngoài đường, còn thực phẩm, vani, axit thực phẩm, nước cất thì

còn có cà phê, vì vậy mà rượu cà phê có mùi cà phê rõ rệt, có vị dịu ngọt, có màu cà phê, trong suốt.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Amaretto: Rượu mùi Italia, chung cất với hạt quả anh đào, 28%.

- Amourette: Rượu mùi của Pháp, có màu đỏ tía.

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

- Apple Gin: Rượu mùi Scotland, không màu.

- Bailey's: Rượu mùi Ai-len, gốc từ Whisky, thêm Socola, Kem, 16%.

- Benedictine: Rượu mùi nổi tiếng, màu vàng chanh, hương thơm dịu và rất ngọt, khi uống thường pha với Brandy nên còn có tên là B & B. Trên nhãn chai ghi chữ DOM (Deo Optimo Maximo), có nghĩa là : “Hiến dâng Thượng đế”. Rượu chung cất theo công thức cổ truyền của dòng tu thánh Benoit, gồm 130 loại cây cỏ có dược tính. Sản xuất tại Tu viện ở Fe-Camp vùng Normandie (Pháp).

- Blackberry: Sản xuất từ quả mọng đen (quả mâm xôi) ngâm với Brandy.

- Campari: Rượu mùi của Pháp, màu đỏ tươi, chung cất từ quả thảo mai, 25%. Vị đắng của tam thất.

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

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

- Coconut: Dùng tinh dầu dừa hoà tan trong Rum trắng. Tiêu thụ nhiều trên thị trường dưới hai nhãn hiệu: Malibu và Cocoribe, 21%. Có mùi dừa, màu trắng.
- Cointreau: Thuộc loại Triple Sec Curacao nổi tiếng của Pháp, 40%. Đựng trong chai vuông. Ngâm vỏ cam và cây thảo.
- Crème de cacao: Rượu mùi hương Cacao mùi trắng và nâu. Ngâm hạt cacao và vani.
- Crème de Cassis: Rượu mùi giàu sinh tố C, chưng cất từ quả lý đen, màu nâu sậm, 20%.
- Crème de Fraise: Rượu mùi hương Cacao.
- Crème de Menthe: Rượu bạc hà màu trắng hoặc xanh.
- Crème de Melon: Hương dưa màu xanh nhạt, 25%.
- Crème d'Amande: Rượu mùi có hương hạnh nhân.
- Crème de Banane: Rượu mùi có hương chuối.
- Crème de Noyaux: Rượu mùi của Pháp dùng nguyên liệu là tinh dầu quả đào và mân, màu trắng và hồng, 30%.
- Crème de Rose: Rượu mùi chưng cất từ hoa hồng và vỏ quýt, Brandy, 40%.
- Crème Yvette: Nhãn hiệu nổi tiếng nhất là Crème de Violette, 40%. Ngâm hoa violet.
- Drambuie: Rượu mùi, gốc Whisky Scotland pha mật ong, cây cỏ, 40%.
- Dubonnet: Gốc rượu Vang và hương thảo. Chưng cất theo qui trình công nghệ sản xuất Vermouth, 18%.
- Galliano: Rượu mùi Italia, đượm mùi hương thảo, màu vàng kim, đựng trong chai cao, thân nhỏ, 35%.
- Grand Marnier: Rượu mùi của Pháp, thuộc loại Curacao, 40%. Gốc Brandy thì gọi là Cordon Rouge, gốc là loại rượu mạnh khác thì gọi là Cordon Jaune.
- Irish Mist: Rượu mùi Ai-len, gốc Whisky pha thêm mật ong và hương liệu, 40%.
- Kummel: Rượu mùi Hà Lan 30% đến 40%, gốc từ cồn tinh khiết, pha thêm mật ong, hương hồi. Có tác dụng kích thích tiêu hoá.
- Kahlúa: Rượu mùi cà phê Mêhicô, 26%.
- Maraschino: Rượu mùi của Italia, không màu, chưng cất từ quả anh đào, 40%.
- Midori: Rượu mùi, hương dưa bở, 23% của Nhật.
- Pastis: Rượu mùi của Pháp, chưng cất từ cam thảo, hương hồi.
- Royal Mint Chocolate: Rượu mùi của Pháp. Nguyên liệu gồm có: Sữa, socola, bạc hà, hạt tiêu và rượu mạnh.
- Sloe Gin: Người Anh còn gọi là Stirrup Cup. Nguyên liệu là quả lý đen ngâm trong rượu Gin. Sau đó đem chưng cất.
- Southern Comfort: Rượu mùi của Mỹ, chưng cất từ rượu mạnh, quả đào và quýt. Hàm lượng rượu tinh 43%.
- Tia Maria: Rượu mùi Jamaica, nguyên liệu là tinh dầu cà phê, hương liệu và Rum. Màu cà phê đậm, 27%.

1.4.5. Cách bảo quản và sử dụng rượu mùi

Về cơ bản, rượu mùi được cất giữ ở nhiệt độ 18°C, tránh xa mùi nặng, tránh tiếp xúc với vi khuẩn gây huỷ hoại rượu. Rượu dùng không hết phải đóng nắp chai thật kín, chặt, tránh tiếp xúc với không khí bên ngoài. Thông thường Liqueur được uống trực tiếp hoặc uống có đá sau bữa ăn. Rượu này chủ yếu dùng trong tiệc Cocktail, ăn kèm bánh ngọt, kem. Loại nặng thường dùng vào lúc khai vị, tức trước lúc chính thức ăn và lúc kết thúc bữa ăn hoặc dùng làm nguyên liệu pha chế Cocktail hoặc uống trong tiệc rượu. Loại nhẹ thường dùng sau bữa ăn.

1.5. Rượu pha chế (cocktail)

1.5.1. Khái niệm

Rượu pha chế (cocktail) là hỗn hợp một số loại rượu và các nguyên liệu khác theo một cách phối chế và công thức nhất định.

1.5.2. Nguồn gốc

Xuất xứ của từ cocktail và nghĩa gốc của nó thì đến nay vẫn còn nhiều ý nghĩa khác nhau. Theo từ điển của Webster của Anh thì cocktail là một loại rượu pha trộn theo nhiều cách. Cocktail còn có nghĩa là ngựa cụt đuôi, ngựa không thuần chủng. Nhiều người Pháp hiểu như vậy và họ vỗ ngực cho rằng cocktail là một sáng tạo, một công hiến của Pháp trong nghệ thuật ẩm thực của loài người.

Tuy nhiên từ điển Larousse Universel của Pháp lại cho rằng cocktail là một từ tiếng Anh, có nghĩa là đuôi gà trống. Cũng nhiều người hiểu theo nghĩa này và nhiều truyền thuyết đã được thêu dệt xoay quanh truyện “Đuôi gà trống” ám chỉ các màu sắc khác nhau trong cùng một ly rượu trộn.

Nhưng công thức pha chế cocktail đầu tiên dường như xuất phát từ nước Anh ở thế kỷ XIX. Có thể chúng đã được sáng tạo ra trong thời đạ huy hoàng của vương triều Victoria của đế chế Anh. Trong các cuộc chiêu đãi liên miên, yến tiệc linh đình của triều đình và giới quý tộc, rất khó phục vụ mỗi vị khách một loại rượu riêng theo ý nên người ta đã nghĩ ra một cách thuận tiện để cùng một lúc có thể phục vụ nhiều người khách: pha trộn các loại rượu thông thường tạo ra một loại rượu riêng trong từng bữa tiệc, từng buổi chiêu đãi, tới hương vị độc đáo mà vẫn sang trọng. Sau đó cocktail lan ra các câu lạc bộ và len vào các hộ gia đình.

Theo thời gian, các công thức pha chế cocktail ngày càng phong phú. Những công thức nổi tiếng được Quốc tế hóa nhanh chóng, trở nên phổ biến khắp các nước. Những quán hàng phục vụ cocktail khi mới xuất hiện là một nơi thanh nhã, trang hoàng sang trọng nhưng không cầu kỳ, ánh sáng phải bố trí thế nào để tạo ra một không khí ấm cúng, cởi mở, thanh bình, khách vào cảm thấy khoan khoái và thư giãn. Điển hình là các bar ở Anh. Nhưng càng ngày các bar càng hiện đại hóa, phá vỡ các cung cách truyền thống. Hiện nay ở khắp các nước bar có xu hướng trở thành những nơi vui chơi âm ã và náo nhiệt, người ta chỉ thưởng thức phần nào rượu và cocktail mà giành phần lớn thời gian để vui đùa, ca hát, nhảy nhót trong tiếng nhạc cuồng nhiệt.

1.5.3. Phương pháp sản xuất

Về cơ bản có các phương pháp sau để pha chế cocktail:

+ Phương pháp lắc

- + Phương pháp khuấy
- + Phương pháp rót trực tiếp
- + Phương pháp xay
- + Phương pháp tạo lớp

1.5.4. Tính chất, đặc điểm

Cocktail là đồ uống có cồn tùy thuộc vào thành phần nhiên liệu, vì vậy hàm lượng cồn không cố định. Ngoài các loại rượu nền để pha chế cocktail người ta còn sử dụng rất nhiều loại phụ gia, các loại nước hoa quả hoặc một số dược liệu để làm cho hương vị, màu sắc của cocktail trở nên hấp dẫn hơn. Cocktail thường được sử dụng để làm đồ uống khai vị hoặc nhằm mục đích thưởng thức, vì vậy tính chất của cocktail tùy thuộc vào nhu cầu thưởng thức của từng người. Cocktail mang tính sáng tạo và nghệ thuật, vì vậy việc trang trí rất được chú trọng nhằm tạo ra sự hấp dẫn riêng biệt của nó. Ngoài ra, cocktail còn có tác dụng kích thích ngon miệng bởi vì mùi vị thơm ngon, hấp dẫn.

Do tính đặc thù của cocktail là pha chế và thưởng thức ngay tại chỗ vì vậy việc sử dụng, bảo quản và phục vụ cần lưu ý một số điểm sau: Các loại cocktail thường được làm lạnh vì vậy không nên để lâu vì nó sẽ làm nhạt hương vị. Ngoài ra cocktail rất đa dạng và phong phú về chủng loại, cầu kỳ trong trang trí. Do đó công tác chuẩn bị về nguyên liệu, dụng cụ phải hết sức chi tiết, đầy đủ và cẩn thận, việc lựa chọn nguyên liệu, các chất phụ gia, đồ trang trí đòi hỏi phải đảm bảo về an toàn vệ sinh thực phẩm cho người sử dụng.

2. Đồ uống không cồn trong bar

2.1. Đồ uống từ hạt bột

2.1.1. Cà phê

* Lịch sử cà phê

Cà phê được biết đến là thứ nước uống màu đen có tính kích thích cao được sử dụng rộng rãi tại nhiều nước trên thế giới. Cà phê thuộc bộ Gentianales họ Rubiaceae chi Coffea. Cà phê được trồng tại 50 nước trên thế giới. Có ba loại dòng cây cà phê chính là cà phê trà tên khoa học là *Coffea arabica* trên thị trường chiếm khoảng 61 % sản lượng thế giới, cà phê vối tên khoa học là *Coffea canephora* hay *Coffea robusta* và cà phê mít tên khoa học là *Coffea liberica* hay *Coffea excelsa*, những loại cà phê này chiếm khoảng 39 % trên thị trường thế giới. Cà phê phổ biến ở Việt Nam là cà phê mít loại cà phê đất nhất trên thị trường là cà phê "chồn" tên khoa học là *Kopi luwak* của Indônêxia và Việt Nam sản xuất, giá trị cao của nó không phải do giống cà phê mà do cách chế biến cà phê bằng cách dùng bộ tiêu hóa của loài chồn.

Cây cà phê được phát hiện từ thế kỷ thứ 9 tại tỉnh Kaffa của Ethiopia. Thế kỷ 14 cà phê được du nhập vào Ả rập, sang thế kỷ 15 người ta mới biết cách rang hạt cà phê để làm thức uống. Với sự bành trướng của đế quốc Thổ Nhĩ Kỳ mà cà phê mới được biết đến ở châu Âu Từ năm 1554 quán cà phê đầu tiên được mở ở châu Âu, năm 1645 cà phê có ở Ý, 1652 ở Anh, năm 1659 ở Pháp, 1679 đến 1696 mới xuất hiện ở Đức và Thụy Sĩ.

* Phân loại cà phê

Có nhiều cách phân loại cà phê theo các tiêu thức khác nhau

+ Theo đặc tính sinh học của cây cà phê chia làm 3 loại là cà phê Arabica, cà phê Robusta và cà phê Liberica.

Cà phê Arabica hạt hơi dài, được trồng ở độ cao trên 600m, khí hậu mát mẻ, chủ yếu trồng ở Braxin chiếm 2/3 sản lượng trên thế giới. Quả cà phê Arabica được thu hoạch rồi lên men rửa sạch và sấy. Cà phê loại này hơi chua - kết hợp vị chua và đắng làm cà phê có vị như sôcôla ý. Cà phê Robusta hạt nhỏ hơn được sấy trực tiếp không qua lên men được trồng ở vùng thấp- khí hậu nhiệt đới vị đắng là chủ yếu. Hàng năm chiếm 1/3 sản lượng trên thế giới.

+ Theo hương vị cà phê được phân thành các loại sau

- Cà phê Moka đặc biệt được trồng chủ yếu ở Pháp trên độ cao trên 1700m, nước cà phê có màu cánh gián có thể pha chế bằng máy pha phin hay dạng túi lọc

- Cà phê Moka Côlômbia- giữ được vị béo của bơ trong cà phê do kỹ thuật chế biến nước cà phê có màu nâu nhạt bột cà phê được lọc và nổi lên trên.

- Cà phê Mo-Rhum là cà phê được kết hợp giữa cà phê moka và rượu Rhum Pháp cho nước màu nâu, mùi thơm của rượu.

- Cà phê Mo- Nes là sự kết hợp giữa moka Đà Lạt và hoa hồi Trung Hoa cho nước màu nâu và mùi thơm hoa Nes (hoa Tử đinh hương)

- Cà phê Mo-cappu có mùi bơ của cà phê vị đậm nước màu nâu nhạt.

- Cà phê Ro- Rhum ngoài hương thơm của cà phê còn có mùi của rượu rhum nước màu đen sánh vừa.

- Cà phê Ro-Nes Có mùi thơm hoa tử đinh hương vị được lưu lại khá lâu sau khi uống, cà phê này được sản xuất trên dây chuyền bán tự động .

- Cà phê Ro- Cappu là sự kết hợp giữa phong cách châu âu và châu Á sản phẩm có vị đậm, mùi thơm nước màu nâu đen, thường pha dạng phin.

- Cà phê Đà Lạt cũng rất được ưa chuộng chế biến bằng thủ công cho hương thơm vị đậm nước nâu đậm sánh thường dùng bằng cách pha phin.

- Cà phê siêu cấp do hãng Boscà phê nghiên cứu tạo ra độ keo bằng cách giữ được các chất tan và chất dễ bay hơi trong cà phê để thưởng thức trọn vẹn giá trị của cà phê. Cà phê loại này sản xuất bằng bán tự động cho nước màu đen sánh thường dùng để pha phin.

- Cà phê Darkess vị đậm cho cảm giác say, mùi thơm nhẹ nhàng nước đen sánh hay dùng pha phin.

* *Đặc tính và công dụng của cà phê*

Thành phần quan trọng trong cà phê là chất cà phêin. Chất cà phêin có tác dụng kích thích khả năng làm việc và hoạt động của hệ thần kinh hệ thống tim mạch, ngoài ra cà phê còn chứa 12% lipid, 12% protid và 4,5% chất khoáng, các loại muối khoáng, dầu và nước. Mùi thơm đặc biệt trong cà phê do có chứa furfurin, aceton, fenol, acid acetic... Trong quá trình chế biến hương vị cà phê ảnh hưởng bởi phương pháp gia công chế biến những phương pháp này tác động vào các chất có trong thành phần của cà phê tạo ra các hương vị đặc trưng khác nhau. Cà phê được coi là thức uống giá trị bởi công dụng của nó cà phê có nhiều công dụng quan trọng:

Cà phê làm tiêu mỡ. Trong một số loại kem bôi da có chứa cà phêin có tác dụng tiêu mỡ dưới da. Theo chuyên gia thẩm mỹ tiến sĩ Elisabeth Dancey: “ khi

chúng ta dùng một chế phẩm cà phê hòa tan trong rượu côn, cà phê sẽ thấm qua da và kích thích các tế bào giải phóng axit béo, nhờ vậy giảm được lớp mỡ động "

Cà phê giúp thoải mái và dễ chịu hơn. Cà phê tác động vào trung ương thần kinh gây ra hưng phấn sau 10 - 15 phút uống tạo ra cảm giác thoải mái người dễ chịu tỉnh táo. Do đặc tính này những người không uống thường xuyên dễ bị mất ngủ còn người quen làm việc tỉnh táo hơn.

Cà phê có tác dụng giảm nguy cơ mắc bệnh hen và chữa dị ứng: Theo nghiên cứu trên 70.000 người ở Ý cho thấy nếu uống đều đặn 2-3 ly cà phê mỗi ngày nguy cơ mắc các bệnh hen giảm đến 28 %. Cà phê còn làm giảm sự giải phóng histamin vào trong máu giúp cho việc chế ngự các phản ứng dị ứng.

Cà phê có tác dụng giảm đau một công trình nghiên cứu ở Mỹ cho thấy một loại nước uống có chứa cà phê làm giảm đau cơ bắp cho các vận động viên. Cà phê có thể làm giảm đau đầu, những chất gây dẫn mạch thường gây đau đầu thì cà phê làm mạch máu co lại.

Cà phê có tác dụng bảo vệ gan. Trong nghiên cứu từ 10.000 người đã chứng minh rằng cà phê làm giảm các tổn thương gan do các đồ uống có cồn nặng gây ra, nếu uống đều đặn ngày 3 ly có thể giảm tỷ lệ mắc bệnh xơ gan.

Cà phê kích thích hoạt động của trí não cà phê làm tăng sự tỉnh táo minh mẫn và tập trung của các hoạt động trí não, giúp tăng khả năng sáng tạo và sự tư duy.

Cà phê có tác dụng tăng sức mạnh của cơ bắp. Theo nghiên cứu của viện thể dục Australia những vận động viên uống cà phê trước khi luyện tập có thể tăng thành tích thi đấu từ 3-30 % so với không uống do cà phê giúp đốt cháy chất béo không phải đường trong bắp thịt để sinh ra năng lượng.

Cà phê có tác dụng chống bệnh tiểu đường tuýp 2. Nghiên cứu tại Mỹ trên 160.000 người cho thấy những người thường xuyên uống cà phê ít mắc bệnh tiểu đường tuýp 2 hơn những người không uống.

* Sử dụng và bảo quản cà phê

Cà phê thường được uống nóng hoặc với đá. Cà phê nóng thường chỉ uống sau bữa ăn hoặc buổi sáng. Nếu là cà phê nóng thường uống kèm với đường, kem hoặc sữa nóng. Còn cà phê đá uống với sirô đường.

Cà phê rất dễ hút ẩm và mất mùi, do đó khi bảo quản phải gói vào từng gói bọc nylon hoặc giấy thiếc, xếp vào hộp, thùng sắt tây, đậy kín nắp, để nơi khô ráo, thoáng mát, không để chung trong kho có thuốc lá, xà phòng và các hàng hoá có mùi vị nặng. Cà phê không nên bảo quản lâu, sẽ làm giảm chất lượng. Kho bảo quản phải khô, sạch, đảm bảo chống được nóng và ẩm. Trong kho phải có các bục xếp cà phê, không được xếp trực tiếp xuống sàn (cách nền, tường). Độ ẩm tương đối của không khí trong kho nhỏ hơn hoặc bằng 75%, nhiệt độ từ 18°C đến 20°C. Thời gian bảo quản cà phê tối đa là 3 đến 4 tháng, cà phê hạt có thể bảo quản được lâu hơn.

2.1.2. Trà

* Đặc tính của trà

Cây chè có tên khoa học là "Camellia sinensis" thuộc: bộ "Ericales" họ "Theaceae", chi "Camellia" và loài "C.sinensis". Chè là loại cây xanh lưu niên

mọc thành bụi hay cây nhỏ, thường được trồng để lấy búp và lá. Cây chè được xén tỉa để thu hoạch thành đợt. Nó có rễ cái dài, hoa trắng ánh vàng đường kính hoa từ 3 đến 4 em có 7 đến 8 cánh hoa hạt trà có thể ép lấy dầu. Lá chè dài từ 4 đến 15 cm, tùy loại trà rộng từ 2 đến 5 cm có răng cưa, lá già có màu lục thẫm. Lá chè thu hoạch chọn một búp với 2 hay 3 lá chồi cạnh để chế biến. Việc thu hoạch thủ công đều đặn sau 1 đến 2 tuần. Các loại chè phổ biến trong chế biến chè gồm có các biến thể sau:

Biến thể Assam gọi là "*C.sinensis assamica*" hay "*C. assamica*". Phần lớn chè được sản xuất từ biến thể này. Nó là loại cây nhỏ thân đơn, lá to. Trong tự nhiên có thể cao từ 6 đến 20m. Trong các đồn điền chỉ cắt xén ngang tầm hông người để dễ thu hoạch. Loại chè này yêu cầu độ ẩm cao thoát nước tốt, không chịu được điều kiện quá nóng. Trà Assam được phát hiện từ năm 1823, loại chè này có hương vị ngọt không giống chè của Trung Hoa

Biến thể Trung Quốc gọi là "*C.sinensis sinensis*". Chè Trung quốc là loài cây nhỏ, nhiều thân mọc thành bụi rậm cao tới 3 m. Loại chè này được ghi chép là phát hiện cổ nhất, có từ 3000 năm trước, loại chè này được sử dụng chế biến thành nhiều loại chè ngon nổi tiếng.

Biến thể Campuchia. Chè Campuchia gọi là "*C.sinensisparvifolia*", loại này có kích thước lá nằm giữa lá chè Assam và lá chè Trung Quốc. Nó là một loại cây nhỏ với một số thân, đôi khi được coi là lai ghép của chè Assam và chè Trung Quốc.

Chè Việt Nam được trồng chủ yếu ở Miền Bắc và miền Trung, có hai loại đó là loại thân mọc cao lá dày thường lấy để vò nấu nước chè xanh "trà tươi" và loại trồng đồn điền cây thấp lá nhỏ thường dùng để sản xuất các loại chè khô phổ biến.

Thành phần cơ bản của chè là tanin. Trong chè tanin chiếm 15 - 30 % tạo nên vị chát đặc trưng của chè. Tanin có nhiều trong lá chè phân bố không đều, nồng độ cao nhất ở búp trà 12 %, giảm dần ở lá non 5 %, lá già 3,5 %. Trong quá trình ủ và sấy thành trà đen thì nồng độ tanin giảm đi nhiều. Trong trà khô còn chứa từ 2,4 đến 4 % cafein mặc dù hàm lượng cao hơn trong cà phê nhưng nồng độ ít hơn nên tác dụng nhẹ và dịu hơn cà phê xay từ hạt. Trong trà xanh còn có chứa nhiều protid, vitamin C và glucid. Vitamin C chỉ có ở trà tươi còn các loại trà đã qua chế biến nhiệt hầu như không còn. Trong trà còn có hàm lượng flour rất cao, là một trong các yếu tố giúp cho men răng bền chắc. Trà không có vitamin E nhưng có những chất có hoạt tính chống oxy hoá mạnh hơn gấp nhiều lần vitamin E.

* Công dụng của trà

Trà là thức uống có nhiều công dụng quan trọng, trong trà có chất tanin khi tiếp xúc với gai lưỡi thì se lại, trong ống tiêu hoá và niêm mạc, tiếp xúc với tanin thì giảm tiếp xúc với các chất sắt hay vôi . . . dễ sinh táo bón. Đặc tính này được sử dụng để điều trị tiêu chảy. Tanin cũng được dùng để chữa trị một số bệnh thuộc tiêu hoá như hôi miệng, lở miệng, mụn nhọt lở loét.

Chất cafein trong trà có tác dụng kích thích thần kinh tăng huyết áp, uống trà tươi đều và nồng độ vừa phải sẽ có tác dụng kích thích ăn ngon, thông tiểu, gây hưng phấn thần kinh. Trong trà có khả năng chống oxy hoá nhờ các hoạt chất

catechin và ba chất flavonon mạnh hơn vitamin E gấp 1,3 đến 32 lần có tác dụng cải lão hoàn đồng, giảm lão hoá tăng tuổi thọ. Ngoài ra những loại trà thảo dược cũng có các tác dụng lọc máu bồi bổ chữa bệnh . . . gần đây khoa học đã chứng minh uống trà xanh thường xuyên có tác dụng chống bệnh viêm nhiễm dạ dày mãn tính, chống ung thư dạ dày.

* Phân loại trà

Trà là loại đồ uống không cồn được chế từ lá trà tươi hoặc lẫn với nụ và hoa trà. Có 3 loại trà:

+ Trà đen: Sản phẩm trà này từ trà đã được lên men trong quá trình sản xuất. Chính vì vậy trà có màu đen. Loại trà này thông dụng ở Ấn Độ và Ceylon.

+ Trà xanh: Sản phẩm trà này từ lá trà, sau khi thu hoạch trà nụ lá trà được chế biến. Trà này rất thông dụng ở Trung Quốc, Nhật Bản và Việt Nam.

+ Trà mới lên men: Sản phẩm trà này thuộc loại giữa trà xanh và trà đen. Lá trà để khô và hơi cho lên men. Trà này được dùng phổ biến ở Đài Loan và rất được ưa chuộng ở Mỹ.

Trà có đặc tính dễ hấp thụ các mùi vị lạ và hút ẩm vì vậy nên bảo quản trà ở nơi khô ráo gói kín và không để lẫn các thực phẩm khác.

2.1.3. Sôcôla, Ca cao

Sôcôla chế tạo từ hạt ca cao cùng với đường hoặc tinh bột. Ngoài sôcôla người ta thường dùng hạt ca cao cùng với đường hoặc tinh bột.

Sôcôla thường để uống nóng sau khi pha chế với nước sôi, uống kèm với đường và sữa nóng hoặc có thể pha chế lạnh rồi dùng. Việc bảo quản sôcôla tuân thủ theo các nguyên tắc như bảo quản cà phê.

2.2. Đồ uống từ hoa quả

Nước hoa quả vắt từ hoa quả tươi có thể pha thêm đường hay chất hoá học giữ cho tươi. Đôi khi hoa quả này được khử trùng nên chúng không thể lên men. Một số loại nước hoa quả như: cam, nho, chanh, cà chua, táo, dứa, chuối, bưởi... Cách tốt nhất để bảo quản hoa quả là giữ lạnh hoa quả sẽ tươi lâu hơn. Một số nguyên liệu pha chế kèm theo như: đường dùng cho pha chế nước cam, chanh, bưởi. Một số nguyên liệu khác như: muối dùng với cà chua, nước ép ổi... Nước hoa quả phải được giữ lạnh để tránh bị phá huỷ. Ở nhiệt độ lạnh -10°C đến 10°C. Tránh va đập mạnh hoa quả để tránh bị bầm dập. Nước hoa quả đóng chai, hộp phải được đóng nắp kín, chặt.

+ Nước hoa quả tươi hoặc ép (fresh fruit juice): Chứa nhiều chất dinh dưỡng, cung cấp nhiều vitamin, chất xơ, chất khoáng.

+ Nước trái cây đóng hộp hoặc lon (canned fruit juice): Không chứa nhiều chất dinh dưỡng như trái cây tươi, cũng không thực sự ngon nhưng tiện lợi

2.3. Sirô

Sirô được làm bởi hỗn hợp giữa đường và nước hoặc dung dịch của nước hoa quả, đường có pha phẩm màu và hương vị. Dung dịch này hoà tan và trở thành sirô. Đặc điểm của sirô là: vị ngọt, màu sắc tự nhiên và có hương thơm, trước khi phục vụ khách, phải được pha loãng. Có một số loại sirô như: sirô mía, sirô lựu, sirô nho, sirô anh đào, sirô hương xả... Sirô được dùng nhiều trong pha chế cocktail. Khi phục vụ khách phải pha với nước sôi để nguội hoặc sôđa. Nhìn chung, sirô phải giữ nhiệt độ lạnh, nút chặt để giữ được hương vị lâu.

2.4. Nước tinh khiết, nước khoáng, nước có ga và hương liệu

2.4.1. Nước tinh khiết

Đây là loại nước được lấy từ nhiều nguồn khác nhau (nước máy, nước thiên nhiên), qua xử lý tiệt trùng và khoáng chất. Nước này chỉ cung cấp nước cho cơ thể, không cung cấp muối khoáng.

2.4.2. Nước khoáng thiên nhiên

Loại nước giải khát này lấy từ lòng đất. Nước có chứa một số chất khoáng khác nhau, đôi khi bơm gas vào. Nước khoáng có nhiều yếu tố vi lượng có tác dụng tốt đối với cơ thể. Có nhiều nơi trên thế giới có loại nước suối khoáng, nên cũng có nhiều tên gọi khác nhau. Uống nước khoáng lạnh mới thưởng thức hết hương vị tự nhiên của nó. Một số loại nước khoáng như La vie, Perrier, Evian...

2.4.3. Nước khoáng nhân tạo

Mỗi một loại nước khoáng nhân tạo với những đặc tính riêng của nó như:

+ Nước sôđa: là loại nước tinh khiết, có vài loại muối khoáng đặc trưng từ natri, được nén nhiều khí CO₂.

+ Coke: làm từ nguyên liệu caffeine, caramel, acid phosphoric, đường, hương liệu và nước bão hòa CO₂. Một số loại như: Coca cola, Pepsi...

+ Lemonade (nước khoáng chanh): thành phần gần giống coke nhưng không có caffeine thay vào đó là hương liệu tổng hợp mùi chanh, được nén khí CO₂.

+ Nước tonic: có mùi vị đặc biệt, thành phần có chứa chất quinine, bão hòa CO₂.

+ Ginger ale (nước uống có hương gừng): thành phần tương tự như nước tonic nhưng không chứa quinine mà là hương gừng tổng hợp. Loại nước này có màu vàng nhạt.

+ Nước khoáng hương vị cam: màu vàng cam.

Đồ uống nước khoáng nhân tạo thường để lạnh, cũng có thể uống pha với rượu mạnh. Thông thường cho 1 lát chanh vào nước tonic hoặc nước cola. Để giữ được hương vị, đặc tính của chúng, người ta thường giữ chúng ở nhiệt độ 10°C, tránh va đập mạnh và để đứng.

2.5. Mocktail

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 là sự kết hợp giữa nhiều loại nước hoa quả với nhau có thêm các phụ gia như đường, phẩm màu, muối... và một số hương liệu nhằm tăng thêm hương vị và nét độc đáo cho loại đồ uống này. Trong chất tạo màu và tạo mùi của mocktail 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, sirô, sôđa chanh...). Vì vậy, mocktail được phụ nữ, trẻ em và những người có tuổi ưa chuộng.

Người ta thường chia mocktail thành hai 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 và mocktail dùng để kết thúc bữa ăn,

thường ngọt và béo hơn nhờ sữa, kem, nước dừa để hỗ trợ tiêu hóa hoặc tạo dư vị thơm ngon.

3. Hàng hóa khác trong bar

3.1. Nguyên liệu bán thành phẩm

Bao gồm sữa, đường, kem, bơ, mật ong v.v... Phải có chất lượng tốt, bảo quản nơi nhiệt độ thấp, không để lẫn lộn.

3.1.1. Sữa

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

Sữa có nhiều công dụng trong chế biến nước giải khát, sữa có chứa nhiều chất dinh dưỡng, dễ hấp thu chứa nhiều nhiệt lượng, trong sữa tươi còn chứa nhiều protid, lipid, chất khoáng và canxi.

Sữa có khả năng phân tán cao nên dễ hòa tan trong môi trường. Sữa có thể lên men lactic tạo ra sản phẩm sữa chua có giá trị dinh dưỡng cao, tốt cho tiêu hóa. Sữa giàu dinh dưỡng nên dễ bị hư hỏng, bảo quản tốt nhất là dùng nhiệt độ thấp.

Các loại sữa khác nhau gồm:

+ Sữa tươi: sữa tươi được lấy trực tiếp từ các con vật nuôi như: bò, trâu, dê, lạc đà và cừu. Uống sữa tươi bằng cốc cao, đôi khi sữa được đun nóng. Sữa phải được giữ lạnh, bảo quản tốt ở nhiệt độ 4 – 8°C thời gian không quá 12h, tránh xa những chất có mùi và để ở kho thoáng mát.

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

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

3.1.2. Đường

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

+ Tính chất: Bao gồm rất nhiều loại chủ yếu được chế biến từ mía, củ cải đường, thốt nốt, thành phần chính của đường là s`accaroza, có tác dụng rất tốt đối với cơ thể (cứ 100g đường được sử dụng cho 409 Kcalo), phục hồi thể lực nhanh, đường rất dễ tiêu hoá và tiêu hoá nhanh, đồng thời đường có tác dụng củng cố trung ương thần kinh khi mệt mỏi, cho nên sau khi ăn đường, khả năng thụ cảm của giác quan tăng rõ rệt.

+ Cách sử dụng và bảo quản

Đường dễ bị hấp thụ mùi lạ của hàng hoá nên không để gần các hàng hoá có mùi khác: phấn son, xà phòng. Bảo quản đường trong kho phải kê cách nền, tường vì dễ bị chảy nước. Để trong các bao kín, nơi kín gió, thoáng,

3.2. Phụ gia tạo hương, tạo vị và tạo màu

Trong bar các phụ gia có rất nhiều loại: loại có mùi thơm hương liệu tự nhiên hoặc nhân tạo như các loại tinh dầu (thơm, đấng). Loại có màu sắc như các loại sirô màu, Một số loại sốt (sốt cà, sốt ớt, sốt thập cẩm, tabasco, angostura bitter, worcestershire...), các loại gia vị như quế, sôcôla, hạnh nhân, muối, tiêu,

đinh hương, nhục đậu khấu... Trứng gia cầm chủ yếu là trứng gà phải tươi mới và được bảo quản tốt trong tủ lạnh. Đá là nguyên liệu phụ không thể thiếu được trong các quầy bar. Yêu cầu đá phải sạch, trong già không có mùi lạ, nước được tiệt trùng, lọc sạch trước khi làm đá. Đá có các loại: đá viên (do máy làm đá chuyên dụng cung cấp), đá cục (được đập ra từ cục đá lớn để viên đá có nhiều góc cạnh tựa như những viên kim cương toả nhiều màu sắc lóng lánh), đá bào và đá được đóng khuôn bằng nhựa có hình dạng ngôi sao, trái tim, viên bi... Hay còn được nhuộm màu thực phẩm tùy theo ý thích.

3.3. Đồ ăn nhẹ, ăn nhanh trong bar

Ngoài đồ uống, trong bar còn có riêng một thực đơn phong phú với nhiều món ăn nhẹ, ăn nhanh cho khách lựa chọn. Các món ăn nhẹ thường là những phần ăn nhỏ và là các món ăn khô, không có nước súp để khách dễ dàng thưởng thức đồ uống của mình.

Một vài món ăn nhẹ trong thực đơn của bar đó là khoai tây chiên, fish and chips, gà chiên, mực chiên giòn, nước sốt dips, nacho...

+ Khoai tây chiên: Khoai tây chiên còn được gọi là French fried (khoai chiên kiểu Pháp) có xuất xứ từ nước Bỉ. Món ăn đơn giản chỉ với vài thanh khoai tây dài, chiên ngập trong dầu và ăn kèm với sốt cà chua, là một trong những món ăn phổ biến tại các quán bar. Một món ăn khác cũng cùng “họ hàng” với món này là khoai tây wedge, là loại khoai tây không gọt vỏ, cắt miếng lớn, tẩm nhiều gia vị, chiên vàng, được ăn kèm với kem chua và thịt xông khói.

+ Nacho: Nacho là loại snack phổ biến làm từ ngô, lần đầu tiên xuất hiện vào khoảng năm 1943 bởi Ignacio "Nacho" Anaya tại thành phố Piedras Negras, Coahuila, Mexico. Món ăn này ban đầu, gồm bánh bột ngô chiên bọc với phô mát Cheddar tan chảy và ớt ngâm, ngoài ra có thêm một loại khác là bánh bột ngô được cán mỏng và chiên giòn, sau đó dùng chung với các loại sốt, phổ biến là sốt đậu nghiền và phô mát. Với ưu điểm là được thực hiện một cách đơn giản và nhanh chóng nên món này được dùng nhiều như một món ăn chơi hoặc làm món chính trong các bar hay trong những nhà hàng chuyên món Italy hoặc món Mexico.

+ Nước sốt dips: Một số bar chuyên cung cấp cho khách các loại sốt riêng (dips) để dùng chung với bánh snack hoặc rau củ. Dips được sử dụng để tăng thêm hương vị cho món ăn, thường được dùng chung với các món như: bánh pizza, bánh quy giòn, rau củ trộn cắt thành thanh, hải sản, thịt nguội, phô mát, khoai tây chiên, khoai tây chiên tortilla và falafel. Không giống như những loại nước sốt khác, thay vì rưới nước sốt vào thức ăn, nước sốt dips thường được để riêng, thức ăn thường được đặt riêng trên khay và khi ăn thì mới nhúng vào nước sốt. Loại nước sốt này thường được sử dụng cho các món khai vị. Một số loại dips phổ biến là kem tươi, sữa, sữa chua, mayonnaise, phô mai mềm, sốt salsa với cà chua hoặc sốt guacamole trái bơ.

+ Bánh cua: Bánh cua là một món ăn xuất xứ từ Mỹ, bao gồm thịt cua và các thành phần khác nhau như bánh mì vụn, sữa, sốt mayonnaise, trứng, hành tây và gia vị. Đôi khi các thành phần khác như ớt xanh, củ cải đỏ được thêm vào bánh trước khi được mang đi nướng. Hai phong cách phổ biến của bánh cua là Boardwalk và Restaurant. Bánh cua Boardwalk thường được phục vụ với

hamburger và nhân làm từ nhiều loại thực phẩm khác nhau. Còn bánh của Restaurant thường chỉ gồm thịt cua và phục vụ riêng biệt hoặc dùng chung với vài lát bánh mì sandwich.

+ Phô mai Mozzarella chiên giòn: Đây là một loại phô mai nổi tiếng của nước Italy, được cắt thành những thanh dài hay những thỏi nhỏ, sau đó được tẩm bột xù và đem chiên giòn. Mozzarella sau khi chiên có màu vàng ruộm, có mùi thơm, vị béo, bên trong có thể kéo thành sợi. Món này sẽ được phục vụ chung với sốt cà chua, nước sốt Marinara, nước sốt mật, nước sốt thịt nướng hoặc nước sốt mù tạt mật ong. Các loại phô mát khác cũng có thể được chiên giòn như phô mai là Provolone hay Cheddar.

+ Mực chiên giòn: Mực chiên là một món ăn phổ biến trong ẩm thực Địa Trung Hải, mực tẩm bột được chiên giòn, dùng nóng với chanh và muối. Mực chiên giòn thường được làm món khai vị. Để đẹp mắt hơn, người ta thường trang trí với rau mùi tây, hoặc phủ thêm bột phô mai Parmesan lên trên. Ngoài cách dùng nóng với chanh và muối, ta có thể kết hợp với các loại sốt khác nhau như: mayonnaise tiêu, Tzatziki, nước sốt Marinara, hoặc nước sốt Cocktail. Riêng tại Mexico, nó còn được phục vụ với nước sốt Tabasco hoặc Habanero.

+ Gà chiên: Món gà chiên cũng là một món tương đối phổ biến trong thực đơn của các bar. Đó có thể là món Buffalo wings với cánh gà chiên, cánh gà sẽ được phủ một lớp bột với nước sốt Cayenne, bơ và ớt, hay cũng có thể là món cánh gà chiên nước mắm với vị tiêu cay thấm đẫm vào từng thớ thịt hoặc là những viên snack gà lắc đều với gia vị cay cay để đánh thức vị giác. Món gà chiên thường được lựa chọn vì thịt thường chín nhanh và dễ phục vụ cho khách hàng.

Những món ăn nhẹ thường được dùng chung khi khách hàng uống rượu và cocktail, vì chúng không những giúp tráng dạ dày trước khi uống mà còn kích thích vị giác làm cho đồ uống trở nên ngon hơn. Tuy nhiên cần lưu ý khi uống những thức uống có cồn nên tránh những món ăn từ cà rốt bởi chất beta-carotene trong cà rốt gặp chất cồn sẽ tạo ra độc tố trong gan. Lạp xưởng hay thịt muối cũng nên tránh vì chất nitrosamine và chất tạo màu có trong các thực phẩm này khi gặp chất cồn sẽ làm tổn thương cổ họng, thực quản... và không nên ăn nhiều đồ nướng vì dễ sinh u bướu trong hệ tiêu hoá.

Câu hỏi ôn tập

1. Trình bày những đặc điểm chính của các loại rượu vang?
2. Phân tích những điểm giống và khác nhau giữa các loại rượu vang bàn?

Những yếu tố nào ảnh hưởng đến chất lượng của rượu vang? Vì sao?

3. Trình bày cách bảo quản bia và rượu hiện nay trong bar?
4. Trình bày tên, đặc điểm và quy trình sản xuất của các loại rượu mạnh?

Hướng dẫn thực hành

Thực hành quan sát và nhận biết một số loại đồ uống có cồn và đồ uống có cồn.

Chương 4: **PHA CHẾ ĐỒ UỐNG TRONG BAR**

Giới thiệu:

Mục tiêu

- Về kiến thức

+ Trình bày được các nguyên tắc, yêu cầu trong pha chế đồ uống

+ Phân tích được các yếu tố cơ bản ảnh hưởng đến chất lượng đồ uống trong bar

- Về kỹ năng

+ Vận dụng các phương pháp pha chế vào hoạt động thực hành của môn học

+ Vận dụng được các cách trang trí đồ uống trong bar

+ Pha chế được một số loại đồ uống tiêu biểu trong quá trình thực hành pha chế đồ uống .

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Có thái độ nghiêm túc để rèn luyện được tư thế, tác phong, đạo đức nghề nghiệp.

+ Có tinh thần chủ động tích cực trong việc rèn luyện kỹ năng tay nghề.

Nội dung chính:

Chương “Pha chế đồ uống trong bar” trình bày các yêu cầu cơ bản đến chất lượng đồ uống pha chế trong bar; nêu rõ quy trình, phương pháp và kỹ thuật pha chế đồ uống. Đồng thời, giới thiệu cho học sinh một số công thức pha chế và một số cách trang trí đồ uống trong bar.

1. Yếu tố cơ bản ảnh hưởng đến chất lượng đồ uống pha chế trong bar

1.1. Yếu tố về nguyên liệu

Nguyên liệu cần đảm bảo chất lượng, cần phải tươi ngon, không sâu thối dập nát và vệ sinh sạch sẽ. Đá dùng trong pha chế phải tinh khiết, không dùng lại nước đá trong bình lắc. Pha rượu Cocktail không nên kết hợp các loại rượu có cùng nguồn gốc, nguyên liệu sản xuất với nhau sẽ dẫn đến việc không làm nổi mùi của nhau. Không được dùng quá 3 loại rượu khác nhau để pha chế một đồ uống. Như vậy nó sẽ phá huỷ mùi vị đặc biệt của các loại rượu đó. Phối hợp nguyên liệu cần chú ý sử dụng các nguyên liệu tạo mùi thơm và làm dịu êm cho đồ uống. Bên cạnh đó, cần sử dụng nguyên liệu làm tăng thêm hương vị, làm đẹp màu mà không làm mất đi hương vị của nguyên liệu chính như: Liqueur và sirô hoa quả được xem như là phụ gia cho màu sắc và hương vị thơm ngon của đồ uống pha chế. Ngoài những nguyên liệu kể trên, đồ uống pha chế còn được phụ trợ thêm: anh đào, chanh, cam, olive. Chức năng của những chất phụ gia này là làm tăng màu sắc, hương vị cho đồ uống. Những thứ này phải được đặt một cách mỹ quan, hấp dẫn trong cốc hoặc trên miệng cốc.

1.2. Yếu tố về thiết bị dụng cụ

Dụng cụ pha chế cần đầy đủ, vệ sinh sạch sẽ và đúng tiêu chuẩn phù hợp với từng loại đồ uống và từng pháp pha chế.

1.3. Yếu tố về kỹ năng pha chế

Pha đúng phương pháp, quy trình kỹ thuật, khi pha trộn nguyên liệu động tác phải dứt khoát, nhanh, không quá mạnh. Pha đúng công thức (đảm bảo đúng

về định lượng, đồng đếm chính xác đúng tỷ lệ nguyên liệu). Nước, rượu có ga, sủi bọt không cho vào bình lắc, máy trộn mà cho vào ly sau cùng khuấy nhẹ. Pha rượu tầng cần rót loại có nồng độ cồn ít vào trước và rót chậm. Sản phẩm cần phải trang trí đẹp sau khi pha chế xong.

1.4. Yếu tố phục vụ

Ngoài những yếu tố trên thì yếu tố thuộc về phục vụ cũng là một yếu tố rất quan trọng quyết định đến chất lượng đồ uống của bar. Phục vụ cần đúng thời điểm, sau khi pha chế xong nên cho khách uống ngay, không nên để lâu thức uống sẽ phân ly, biến chất, bay mùi. Tránh làm trước đồ uống, tuyệt đối không được làm sẵn trước khi khách yêu cầu. Tay cần rửa sạch trước giờ pha chế phục vụ khách, tất cả các đồ uống trước khi đưa ra phục vụ khách cần đảm bảo đầy đủ các vật dụng cần thiết phục vụ bàn khách như: tấm lót ly, cây khuấy, ống hút, vị trí đặt tại bàn và đồ uống phải được trang trí thật đẹp.

2. Quy trình, phương pháp pha chế đồ uống

2.1. Quy trình pha chế đồ uống trong bar

2.1.1. Chuẩn bị

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

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

2.1.2. Pha chế sản phẩm

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

2.1.3. Trình bày

Khi pha chế đồ uống xong, việc trình bày trong cốc (ly) thích hợp cũng sẽ gây một ấn tượng về khiếu thẩm mỹ, tài khéo léo, sự sành điệu và tài biến tấu của người pha chế nó. Vì vậy cần chú ý chọn loại ly nào để đựng loại đồ uống nào rồi căn cứ vào dáng của loại ly và đồ uống để trang trí cho phù hợp. Đối với một số loại đồ uống quen thuộc, theo phương thức cổ điển, người ta thường trang trí bằng trái cây tươi, bằng lát cam, chanh, mút khô, lá cây xanh... Tuy nhiên, không nhất thiết phải như vậy, mà có thể tùy theo sở thích của từng người để đạt tới mục đích vừa đẹp mắt, vừa tôn thêm đặc tính riêng biệt của từng thức uống. Do đó, trong trình bày sản phẩm cần lưu ý: Rót đủ số lượng, không quá đầy, quá vơi, trang trí phù hợp, đẹp mắt.

2.2. Phương pháp pha chế đồ uống trong bar

2.2.1. Phương pháp pha trực tiếp (Build)

Phương pháp này đơn giản, không cần đến dụng cụ chuyên dùng. Thông thường, chỉ phục vụ cho một người uống (có thể dùng đồ rượu một tầng hoặc đồ rượu chum lên đá). Công việc được thực hiện tuần tự như sau: Cho đá vào ly cốc

đã được lựa chọn để chứa đựng đồ uống, rót lần lượt các thành phần nguyên liệu vào ly theo đúng công thức. Sau đó trang trí tùy ý.

Đây là phương pháp đơn giản và nhanh nhất áp dụng đối với những cocktail sử dụng nguyên liệu dễ đông nhất.

2.2.2. Phương pháp khuấy (dùng ly trộn-Mixing Glass)

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

Phương pháp này có thể được tiến hành như sau: Cho vào ly trộn nửa ly đá. Cho tiếp các thành phần trong công thức, trừ loại có tính sủi bọt (CO₂) như: bia, champagne, sôđa... thì cho vào sau khi đã lọc qua ly thích hợp. Dùng thìa chuyên dùng (cán dài, thân xoắn) khuấy đều. Tay trái giữ ly, tay phải cầm thìa. Yêu cầu thao tác phải khuấy nhẹ tay, chìm thìa, khuấy theo một chiều khoảng 15 giây hoặc khi bàn tay cầm ly cảm thấy lạnh là được. Không khuấy lâu hơn sẽ làm nhạt rượu. Khuấy xong, đặt lưới lọc lên miệng ly thích hợp đã được ướp lạnh bằng đá. Tay trái nâng ly trộn rót lên lưới lọc và việc trang trí tùy ý.

2.2.3. Phương pháp lắc (dùng bình lắc-Standard Shaker)

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

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

Qui trình thao tác được tiến hành như sau: Cho các thành phần trong công thức, trừ loại có tính sủi bọt (CO₂) như: champagne, sôđa... những loại này chỉ cho vào khi lắc xong và đã rót ra ly. Cho đá vào đầy nửa bình lắc. Thao tác lắc đều bằng cách tay trái giữ thân bình, tay phải giữ nắp và lắc theo chiều ngang, có độ nghiêng 45°. Lắc trong khoảng 15 giây hoặc khi bàn tay giữ thân bình cảm thấy lạnh là được. Không nên lắc lâu vì đá tan sẽ làm nhạt rượu. Rượu Cocktail chỉ uống vừa lạnh chứ không để quá lạnh. Khi sản phẩm đã phối trộn đều thì tay phải mở nắp, tay trái cầm bình lắc rót ra ly, giữ đá lại. Việc trang trí được tiến hành tùy ý cho phù hợp và đẹp mắt.

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

2.2.4. Phương pháp trộn (dùng máy xay-Blender)

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

Qui trình thao tác được tiến hành như sau: Cho trái cây cắt nhỏ và đá bào hoặc đá đập nhỏ vào bình thuỷ tinh của máy xay. Khởi động máy, cho chạy tốc độ cao khoảng 5 giây. Khi đã xay nhuyễn thì dừng máy. Cho vào tiếp các thành phần còn lại và cho máy chạy thêm với tốc độ trung bình khoảng 10 giây. Dừng máy. Đổ Cocktail qua ly thích hợp đã được ướp lạnh. Tiếp tục việc trang trí tùy ý.

* *Chú ý:* Cho vào bình thủy tinh chút ít nước khi bắt đầu xay trái cây và đá. Dùng máy xay thì chỉ cho phân nửa đá so với dùng ly rỗng hoặc bình lắc. Xay xong phải rửa thật sạch và lau khô bình thủy tinh để khỏi ảnh hưởng đến hương vị của lần xay sau.

2.2.5. Phương pháp pha rượu nhiều màu (rượu tầng)

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

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

3. Kỹ thuật pha chế đồ uống

3.1. Kỹ thuật pha chế nước quả

3.1.1. Nước quả ép

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

3.1.2. Nước quả ướp đường

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

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

3.1.3. Nước quả nấu

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

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

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

3.1.4. Nước quả muối

Nước quả muối thường được sử dụng trong mùa khí hậu nóng bức vì nó bổ xung lượng muối mà cơ thể đã thải ra theo mồ hôi, làm hồi phục sức khỏe. Người ta thường sử dụng các loại quả có vị chua, nhiều axit hữu cơ như chanh, quýt, mơ... để muối. Quả tươi được lựa chọn, rửa sạch. Xếp quả vào dụng cụ chứa đựng đã rửa sạch, hong khô. Cứ một lớp quả dải một lớp muối mỏng cho đến hết (lượng muối thường dùng từ 12% đến 20% so với lượng quả đem muối. Trên mặt, phủ một lớp muối dày hơn, lấy vỉ gài lên, đậy nắp kín, để nơi thoáng mát. Sau 2 tháng, có thể sử dụng được. Nếu cần dự trữ quả muối trong thời gian dài trên 6 tháng thì cho lượng muối mặn hơn (cao nhất là 25%).

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

3.2. Kỹ thuật pha trà

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

3.2.1. Kỹ thuật pha trà búp

Nguyên liệu định lượng 12gr cho 6 người

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

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

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

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

3.2.2. Kỹ thuật pha trà đen (trà gói)

Là cách pha trà theo kiểu phương Tây, nguyên liệu định lượng một gói tùy theo tên gọi của các loại trà có trên thị trường hiện nay có các loại trà phổ biến như: trà Lipton, trà Dimah, trà Earl Grey, trà nhài, trà bạc hà, trà cam... mà khách yêu cầu pha kèm theo chanh, đường sữa...

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

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

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

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

3.3. Kỹ thuật pha cà phê

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

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

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

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

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

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

Trà và cà phê là hai loại nông sản, lâm sản có mùi thơm và chất kích thích. Khi pha chế phải dùng nước có độ sôi 100°C mới không ảnh hưởng đến màu sắc, hương vị của nước uống. Đối với loại nước này, phải uống nóng mới thơm ngon. Nước cà phê hay trà tuyệt đối không được đun trực tiếp với lửa vì sẽ làm mất hương thơm của nước uống.

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

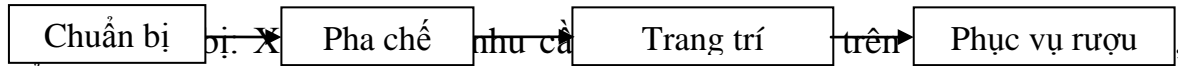
3.4. Kỹ thuật pha cocktail

Cocktail là sự kết hợp giữa nhiều loại rượu khác nhau, pha với nước khoáng, nước hoa quả... theo một công thức nhất định. Cocktail có tác động trực tiếp tới thị giác và sự pha trộn của nhiều thành phần tạo ra một sức hấp dẫn đặc biệt. Vì quá trình pha cocktail tạo cơ hội để thể hiện tài năng của mình nên

điều quan trọng là phải thu thập tất cả ác thiết bị để pha cocktail gần trong tầm tay, để khách có thể nhìn thấy chúng và bản thân bạn sử dụng đúng trình tự.

Trình tự và tiêu chuẩn thao tác pha chế cocktail.

Người thao tác: Nhân viên pha chế rượu.



chuẩn bị các loại rượu, chuẩn bị các loại rượu, ly rượu theo yêu cầu của khách, chuẩn bị sẵn bình pha chế rượu thìa khuấy rượu, ống hút, đá, vật trang trí...

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

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

Những điểm cần chú ý khi pha chế cocktail: Pha chế rượu cocktail bằng phương pháp lắc thì nói chung thời gian lắc khoảng 10-15 giây, sờ tay thấy mát. Pha chế rượu cocktail trong đó có sữa hoặc trứng gà thì thời gian lắc lâu hơn, để sữa hoặc trứng hòa đều với rượu.

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

3.5. Kỹ thuật pha chế mocktail

Các loại mocktail là sự kết hợp của các loại nước hoa quả với nhau có thêm các phụ gia như đường, phẩm màu, muối và một số hương liệu nhằm tăng thêm hương vị và nét độc đáo cho loại đồ uống này. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại mocktail thường được thực hiện theo các nguyên tắc sau:

Pha chế bằng phương pháp thủ công: Đối với phương pháp này thường được sử dụng cho một số đồ uống mocktail đơn giản với các loại nước ép hoa quả, dụng cụ thường được sử dụng là các loại bình lắc hoặc ly trộn.

Pha chế bằng máy: Các loại mocktail thường được làm bằng phương pháp xay vì người ta thường kết hợp các loại hoa quả khác nhau với mục đích xay nhuyễn các thành phần nguyên liệu. Để tăng thêm hương vị, màu sắc có thể cho thêm một số các phụ gia khác mà không gây ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm cho người sử dụng.

Một số loại mocktail khi pha chế với số lượng lớn hoặc kết hợp nhiều thành phần với nhau người ta cũng thường sử dụng các loại máy xay, trộn để tiết kiệm thời gian và làm cho chất lượng đồ uống hấp dẫn hơn.

4. Trang trí đồ uống trong bar

Trang trí góp phần khá quan trọng trong việc hoàn thành một ly đồ uống cho khách hàng. Ngày nay, trang trí đã đi vào lĩnh vực nghệ thuật nên rất đa dạng. Ngoài mục đích làm tăng hương vị, kích thích khẩu vị, tạo cảm giác cho người uống nghĩ đến chất bổ dưỡng có trong ly, trang trí còn là một tác phẩm nghệ thuật của người trang trí. Thêm vào đó việc trang trí phải tuân thủ theo các nguyên tắc về an toàn và vệ sinh thực phẩm, đảm bảo tính hợp lý, thẩm mỹ và hấp dẫn.

Dụng cụ và nguyên vật liệu dùng trong trang trí cũng rất đa dạng và phong phú. Dụng cụ dụng cụ dùng trong trang trí đồ uống bao gồm các dụng cụ tạo hình, dao gọt vỏ theo hình xoắn ốc, bàn mài sôcôla, quả hạnh nhân, dao thớt, dao bào, dao tỉa hoa... Nguyên vật liệu dùng để trang trí có thể là trái cây tươi, trái cây ngào đường, ngâm dấm, hoa, lá, bột, đồ vật và một số vật liệu khác...

4.1. Trang trí đồ uống bằng phương pháp phủ tuyết

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

Phương pháp “phủ tuyết” tuân tự như sau: Dùng hai đĩa trà: một đựng si-rô đường hoặc lòng trắng trứng (chỉ vừa đủ dính miệng ly), một cái đựng đường muối, bột sôcôla... Sau đó úp miệng ly chuẩn bị để đựng Cocktail lên đĩa si-rô. Vì si-rô rất ít, nếu thấy miệng ly chưa dính đều thì xoay ly vài vòng. Khi xoay xong nên “rảy” vài cái để si-rô thừa rớt lại vào đĩa. Sau đó úp miệng ly vừa nhúng si-rô vào ly đựng đường hoặc bột sôcôla... Khi miệng ly đã bám đầy đường thì để đứng ly, chờ khi pha chế xong, rót Cocktail vào.

Nếu “phủ tuyết” bằng muối thì chỉ dùng một múi chanh bóp lấy nước chà lên vành ly. Sau đó úp ly lên đĩa muối. Chỉ nên “phủ tuyết” bằng chanh và muối đối với Cocktail có thành phần rượu Tequila như Tequila Sunrise, Acapula, Tequini... Có thể kết hợp “phủ tuyết” với trang trí trái cây.

Nếu dùng xác com dừa nhuộm màu thì màu phải hài hoà với màu sắc của Cocktail. Không “phủ tuyết” cả vành ly mà phải chừa một khoảng trống để uống không bị dính môi nếu dùng xác com dừa. Nếu nhuộm đường thì chỉ được dùng màu thực phẩm. Có thể tự làm lấy si-rô đường vì phần nhiều si-rô bán trên thị trường đều có màu sẫm như si-rô Grenadine (màu đỏ), si-rô bạc hà (màu xanh). Khi dùng si-rô màu chỉ nên dùng đường để “phủ tuyết” thì sẽ có được màu đỏ hoặc màu xanh lẫn lộn với màu trắng của đường rất đẹp mắt.

4.2. Trang trí đồ uống bằng hoa quả tươi

4.2.1. Trang trí nguyên quả

Áp dụng đối với các loại quả nhỏ như sơ-ri, anh đào, ớt, nho, dâu tây..., thường dùng để gài trên miệng ly hoặc thả nguyên quả trong lòng ly. Ví dụ: quả sơ-ri ngào đường có 3 màu xanh, đỏ, vàng. Trang trí bằng cách dùng dao thật sắc, xẻ một rãnh ở cuối quả rồi cài lên miệng ly. Có thể cài một lúc hai quả, trông cũng đẹp. Cocktail phải cùng màu với quả sơ-ri, khác màu không được đẹp. Ngoài cách trang trí nói trên, sơ-ri còn được xiên que (xỏ que) cùng với các loại trái cây khác để gác ngang miệng ly. Sơ-ri ngào đường được đựng bán trong lọ thuỷ tinh, mỗi lọ có khoảng trăm quả. Nếu dùng ít thì sót qua một lọ nhỏ, khi nào dùng hết lại lấy thêm. Dùng xong phải cho vào tủ lạnh để bảo quản.

4.2.2. Trang trí bằng cắt lát cam, chanh

Đây là hai loại trái cây dùng nhiều nhất trong pha chế Cocktail, vừa ép lấy nước vừa để trang trí. Phải chọn những quả tươi, vỏ láng, không sần sùi, tì vết, không non hoặc quá chín. Cam, chanh trước khi dùng phải rửa sạch, lau khô. Cắt cam, chanh có hai cách: cắt khoanh và bổ dọc, phải dùng dao thật sắc. Nếu cắt khoanh cần cắt bỏ hai đầu quả trước khi cắt từng khoanh (lát) từ 5 đến 7 ly, còn thả vào trong ly thì cắt lát mỏng hơn. Phải cầm dao thật thẳng để cắt thì

khoanh cam hoặc chanh mới không bị phân trên dày hơn phần dưới. Chỉ nên cắt một lát là xong, phải dùng dao lưỡi mỏng, sắc bén. Khi bổ dọc (cắt thành múi): là cắt theo chiều thẳng đứng. Mỗi quả cam cắt làm 6 phần là vừa. Còn chanh thì cắt làm tư sau đó cắt làm đôi. Thuật ngữ gọi là múi chanh. Cắt cam theo kiểu này cũng để cài trên miệng ly, riêng đối với chanh thì chỉ dùng để xoa (chà) lên miệng ly khi “phủ tuyết” (Givrer). Cắt khoanh hay bổ dọc thường dùng cho mục đích vừa nói. Đây là cách trang trí đơn giản và thông dụng nhất. Phương pháp cài lên miệng ly rất đa dạng.

4.2.3. Trang trí bằng vỏ cam, chanh

Vỏ cam, chanh đã trở thành vật liệu trang trí đầy tính nghệ thuật của người bartender “điệu nghệ”. Với con dao chuyên dùng (Knife Canulating) sẽ gọt vỏ cam hoặc chanh thành một dải vỏ dài hình xoắn ốc. Ta cũng có thể dùng dao thường nhưng phải quen và khéo tay thì mới không bị đứt đoạn. Tuy nhiên nếu gọt được nguyên cả một dải dài hay bị đứt từng đoạn cũng đều có cách dùng trong trang trí. Nguyên cả dải dài thì dùng trang trí cho loại ly có chân. Một đầu dải móc vào miệng ly rồi quấn quanh thân và chân ly cho đến tận đế. Nếu còn dư chút ít thì cứ để vậy, đừng cắt bỏ. Dải bị đứt nhưng không đứt vụn thì dùng cho ly cao. Dải bị đứt vụn thì dùng để thắt “nơ” (noeud) hoặc để cột những thanh quế nhỏ thành bó.

Ngoài ra còn có thể trang trí bằng một số loại hoa quả khác thành các loại hình như trang trí cắt hình xoắn ốc, trang trí “miếng táo hai màu”, trang trí “chiếc nón rộng vành”, trang trí bánh xe răng

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

Trang trí “miếng táo hai màu”: Lấy hai miếng táo cắt ra từ hai quả có màu sắc khác nhau. Xẻ rãnh theo hình chữ V trên lưng một miếng rồi lấy miếng chữ V bỏ ra. Sau đó thay vào một miếng khác màu, cùng cỡ như miếng chữ V vừa bỏ thì sẽ có “miếng táo hai màu” cài miệng ly.

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

Trang trí “bánh xe răng”: Cắt bỏ hai đầu quả dưa dùng dao bào kéo thẳng một đường từ trên xuống, cứ kéo một đường lại chừa lại một đường có khoảng cách 0,5cm cho đến hết vòng thân quả dưa. Khi dùng, cắt 1 khoanh dày 1cm gắn lên miệng ly tựa như một bánh xe răng. Có thể cài một khoanh rồi cài thêm quả sơri hoặc hai khoanh sát vào nhau nhưng đường kính của hai khoanh phải khác nhau.

4.3. Trang trí đồ uống bằng vật liệu khác

Bên cạnh đó, đồ uống còn có thể được trang trí bằng các vật liệu khác như trang trí bằng các loại rau gia vị (cần tây, đinh hương, lá bạc hà...), các loại bột gia vị (nhục đậu khấu, quế), các loại bột cacao, sôcôla, dù giấy, các kiểu que nhựa, thìa khuấy, ống hút...

5. Một số công thức pha chế đồ uống

5.1. Một số công thức pha chế đồ uống không cồn

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

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

5.1.1. Một số công thức pha chế trà và cà phê

+ Cà phê đen nóng (cà phê đen hoặc cà phê phin)

Cà phê bột	: 20 g	Nước sôi:	80 ml
Đường kính	: 10 g		

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

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

+ Cà phê đen đá (cà phê đá hoặc cà phê phin đá)

Bột cà phê	: 20 g	Đường kính	: 30 g
Nước sôi	: 80 ml	Đá viên	: 30 g

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

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

+ Cà phê nâu nóng (cà phê sữa nóng)

Bột cà phê	: 15 g	Sữa đặc có đường	: 20 g
Nước sôi	: 80 ml		

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

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

+ Cà phê nâu đá (cà phê sữa đá)

Bột cà phê	: 15 g	Sữa đặc	: 30 g
Nước sôi	: 80 ml	Đá viên	: 30 g

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

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

+ Cà phê cappuccino

Bột cà phê	: 20 g	Sữa tươi	: 30 ml
Sữa đặc có đường	: 15 g	Nước sôi	: 80 ml

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

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

+ Trà chanh (Lipton)

Trà lipton : 1 gói
Đường : 15 g
Chanh : 1 lát

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

+ Trà Dilmah sữa (1 ly)

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

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

+ Trà Dilmah cam (1 ly)

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

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

5.1.2 Một số công thức pha chế nước hoa quả

+ Nước quýt

Quýt chín : 2 quả to Nước lọc : 150ml
Đường kính : 30g Đá viên vừa đủ

Cách làm: Nước lọc và đường cho vào ly cao hòa tan. Quýt vắt nước lọc bỏ bã, hạt; trút sang ly nước đường khuấy đều, bỏ đá viên vào đầy $\frac{3}{4}$ ly, cắm ống hút và thả vài lát quýt cắt mỏng vào ly.

+ Nước chanh đá

Nước chanh : 15ml Sirô đường : 20ml
Nước lọc : 100ml Đá vụn vừa đủ

Cách làm: Chanh rửa sạch, lau khô cắt đôi, vắt lấy nước, bỏ hạt, bỏ tép. Cho nước lọc vào cốc, rót sirô đường và rót nước chanh vào, khuấy đều, rót vào cốc hoa quả, cho đá đủ lượng. Trang trí bằng một khoanh chanh cài lên miệng cốc.

+ Nước chanh nóng

Nước chanh : 15ml Sirô đường : 20ml
Nước ấm 30°C : 220ml

Cách làm: Chanh rửa sạch, lau khô cắt đôi, vắt lấy nước, bỏ hạt, bỏ tép. Cho nước ấm vào cốc, rót sirô đường và rót nước chanh vào, khuấy đều, rót vào cốc hoa quả. Trang trí bằng một khoanh chanh.

+ Nước cam nóng

Nước cam tươi : 100ml Sirô đường : 15ml
Nước nóng 50°C : 120ml

Cách làm: Cam rửa sạch, lau khô cắt đôi, vắt lấy nước, bỏ hạt, bỏ tép. Cho nước lọc vào cốc, rót sirô đường và rót nước cam vào, khuấy đều, rót vào cốc hoa quả. Trang trí bằng một khoanh cam cài lên miệng cốc

+ Nước cam đá

Nước cam tươi : 100ml Sirô đường : 15ml
Nước lọc : 30ml Đá vụn vừa đủ

Cách làm: Cam rửa sạch, lau khô cắt đôi, vắt lấy nước, bỏ hạt, bỏ tép. Cho nước lọc vào cốc, rót sirô đường và rót nước cam vào, khuấy đều, rót vào cốc hoa quả, cho đá đủ lượng. Trang trí bằng một khoanh cam cài lên miệng cốc.

+ Nước đu đủ

Đu đủ gọt vỏ : 100g Sirô đường : 15ml
Nước chanh : 5ml Nước lọc : 30ml
Đá vụn vừa đủ

Cách làm: Đu đủ rửa sạch, lau khô, gọt vỏ bỏ hạt và màng bên trong, cắt miếng nhỏ. Cho các nguyên liệu: đu đủ, sirô đường, nước chanh, đá vụn vào máy xay sinh tố xay nhuyễn rồi rót ra cốc. Trang trí bằng miếng đu đủ cài trên miệng cốc.

+ Nước dứa

Dứa chín : 100g Sirô đường : 15ml
Nước lọc : 30ml Đá viên vừa đủ

Cách làm: Dứa gọt sạch vỏ, cắt, lõi thái miếng cho vào máy xay sinh tố cùng với nước lọc, sirô đường, đá viên xay nhuyễn, rót ra ly. Cắm ống hút và trang trí bằng một khoanh dứa cài lên miệng ly.

+ Nước xoài

Xoài gọt vỏ, bỏ hạt: 60g Sirô đường : 15ml
Nước lọc : 50ml Đá viên vừa đủ

Cách làm: Xoài rửa sạch, lau khô, gọt vỏ, bỏ hạt, cắt miếng nhỏ. Cho các nguyên liệu: xoài, sirô đường, nước lọc, đá vụn vào máy xay sinh tố xay nhuyễn, rót ra cốc rồi trang trí.

+ Nước dưa hấu

Dưa hấu gọt vỏ, bỏ hạt: 200g Sirô đường : 10ml
Đá vụn vừa đủ

Cách làm: Dưa hấu rửa sạch, lau khô, gọt vỏ, bỏ hạt, cắt miếng nhỏ. Cho các nguyên liệu: dưa hấu, sirô đường, đá vụn vào máy xay sinh tố xay nhuyễn, rót ra cốc. Trang trí bằng một miếng dưa hấu cài lên miệng cốc

+ Nước cà chua

Cà chua : 100g Sirô đường : 15ml
Nước lọc : 50ml Đá vụn vừa đủ

Cách làm: Cà chua rửa sạch lau khô, bóc vỏ bỏ hạt, cắt miếng nhỏ. Cho các nguyên liệu: cà chua, sirô đường, đá vụn, nước lọc vào máy xay sinh tố xay nhuyễn, rót ra cốc rồi trang trí.

5.1.3 Một số công thức pha chế mocktail

Tên mocktail	Nguyên liệu	Phương pháp	Ly sử dụng	Trang trí
Fruit Punch	Nước cam:45ml Nước dứa:45ml Nước chanh leo: 30ml Nước chanh: 10ml Sirô lựu: 10ml	Xay	Goblet	Hoa lan tím
White Dream	Nước dứa: 60ml Nước cốt dứa: 30ml Lime Cordial: 10ml Kem tươi: 20ml Kem vani: 1 viên	Xay	Goblet	Hoa lan trắng
Pink Cheek	Nước dứa hấu: 45ml Sữa chua: 100ml Kem tươi: 30ml Kem vani: 1 viên	Xay	Goblet	Hoa lan trắng
Tropical Storm	Nước dứa :40ml Nước cam: 40ml Đu đủ : 30g Xoài :20g	Xay	Goblet	Hoa lan tím
Jungle Cooler	Nước dứa: 60ml Nước cam: 60ml Nước cốt dứa: 30ml Sirô đường: 10ml	Xay	Goblet	Hoa lan trắng
Chiquita	Chuối: 60g Nước cam:60ml Kem tươi:30ml Sirô lựu: 10ml	Xay	Goblet	Hoa lan tím
Melody love	Nước chôm chôm: 45ml Nước vải: 45ml Sirô lựu :15ml Tonic(rót lên trên)	Lắc	Poco	Quả anh đào
Friendship	Nước dứa:60ml Nước cam: 60ml Xoài: 40g Kem vani: 1 viên	Lắc	Poco	Một lát khế
Summer	Nước yến: 90ml Nước xoài: 60ml Sữa dâu: 30ml Sữa chua: 30ml	Lắc	Poco	Một lát dâu tây

Bảng 4.1: Một số công thức mocktail

5.2 Một số công thức pha chế cocktail

5.2.1 Một số công thức cocktail trên nền Brandy

+ Cocktail Alexxander

* Nguyên liệu:

Cognac	: 30 ml	Crème de cacao	: 30 ml
Kem tươi	: 30 ml	Đá viên	: 30 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc, cho rượu vào bình shaker, cho tiếp đá viên, cuối cùng cho kem tươi đồng thời lắc nhanh, mạnh và kỹ đến được thì đổ ra ly tam giác.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly cocktail, rót sản phẩm ra ly, trang trí bằng bột nhục đậu khấu.

+ Cocktail Sài Gòn

* Nguyên liệu:

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

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc, cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc nhanh, mạnh, kỹ đến khi được thì đổ ra ly, nhỏ vài giọt Cognac và gài lát cam.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Tulip chân cao, đổ sản phẩm ra ly và gài lát cam có thể kết với quả anh đào.

+ Cocktail Sông Băng

* Nguyên liệu:

Brandy	: 50 ml	Nước dừa tươi	: 120 ml
Đá viên	: 30g		

Champagne ướp lạnh hoặc rượu có ga

* Phương pháp pha chế: Dùng phương pháp đổ trực tiếp, trước hết để vào ly ít viên đá, tiếp theo đổ Brandy và nước dừa tươi vào, sau cùng cho vào một ít rượu có ga để tạo bọt.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Flute chân cao, đổ sản phẩm ra ly và gài lát dừa hấp dẫn bắt mắt người sử dụng.

+ Cocktail Hạ Long

* Nguyên liệu:

Cognac	: 20 ml	Rượu mơ mật ong	: 30 ml
Sữa hộp	: 20 ml	Đường	: 15g
Lòng đỏ trứng gà	: 1 quả	Đá	: 30g

* Phương pháp pha chế: Dùng phương pháp xay trộn, cho lòng đỏ trứng gà, sữa, đường vào máy đánh khi nào nổi màu kem, khi đó cho tất cả nguyên liệu vào máy đánh tiếp. Khi sánh đều thì rót ra ly, rót thêm giọt rượu Cognac lên mặt ly rượu thành phẩm.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Flute chân cao, đổ sản phẩm ra ly và trang trí quả anh đào.

+ Cocktail Bạch Đằng

* Nguyên liệu:

Cognac	: 50 ml	Kem tươi	: 20 ml
--------	---------	----------	---------

Sữa hộp : 20 ml Lòng đỏ trứng gà : ½ quả
Đường : 10 g Đá đập nhỏ : 30 g

* Phương pháp pha chế: Dùng phương pháp lắc, cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc nhanh, mạnh, kỹ đến khi được thì đổ ra ly, nhỏ vài giọt Cognac và gài lát cam.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Cocktail, đổ sản phẩm ra ly và trang trí lát cam vàng.

+ *Cocktail The Stinger*

* Nguyên liệu

Brandy : 45 ml Crème de menthe : 15 ml
Đá viên

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho 2 loại rượu vào bình lắc cùng với đá viên, lắc nhanh để trộn đều và làm lạnh thức uống. Rót thức uống ra ly cocktail đã ướp lạnh.

* Trình bày sản phẩm: Sử dụng vỏ xoắn chanh hoặc cam ở miệng ly.

+ *Cocktail Brandy Crusta*

* Nguyên liệu

Brandy : 30 ml Maraschino : 15 ml
Nước cam : 30 ml Angostura bitters : Vài giọt

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho đá viên cùng tất cả nguyên liệu vào bình lắc, lắc kỹ để trộn đều và làm lạnh thức uống. Rót thức uống ra ly đã viền đường trên miệng ly.

* Trình bày sản phẩm: Trang trí với miếng vỏ chanh xoắn gắn trên miệng ly.

+ *Cocktail Olympic*

* Nguyên liệu

Brandy : 30 ml Curacao : 30 ml
Nước cam : 30 ml Đá viên : 30 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp khuấy. Cho tất cả nguyên liệu vào ly hỗn hợp đã cho sẵn đá viên. Khuấy để trộn đều và làm lạnh thức uống. Rót thức uống ra ly đã ướp lạnh, dùng lược đá để giữ lại đá trong ly.

* Trình bày sản phẩm: Trang trí với miếng vỏ chanh xoắn thả vào trong ly.

+ *Cocktail Brandy Highball*

* Nguyên liệu

Brandy : 40 ml Angostura bitters : Vài giọt
Soda : 1 lon Đá viên : 30 g

* Phương pháp pha chế: Tráng đều ly với vài giọt rượu đắng, cho đá viên rồi chế rượu Brandy vào. Rót thêm soda vào ly. Khuấy nhẹ là dùng được.

* Trình bày sản phẩm: Trang trí thêm vài lát cam hay chanh vào ly.

5.2.2. Một số công thức cocktail trên nền Rum

+ *Cocktail Sông Hồng*

* Nguyên liệu

Rượu Rum : 50 ml Nước dứa : 10 ml
Nước cốt chanh : 5 ml Đường kính : 10 g
Phẩm hồng : 1 – 3 giọt Đá đập nhỏ : 30 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp xay, cho rượu, đường, đá vào máy xay sinh tố đánh tan, ngừng máy cho nước cốt chanh vào bát máy đánh tiếp đến đều, rót ra cốc rồi nhỏ phẩm hồng vào.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Pilner, rót sản phẩm ra ly, trang trí một lát chanh có thẩm mỹ.

+ *Cocktail Daiquiri*

* Nguyên liệu

White Rhum	: 60 ml	Nước chanh	: 30ml
Sirô đường	: 10 ml	Cointreau	: 3 giọt
Đá	: 30 g		

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc, cho White Rhum, nước chanh, Sirô đường, đá vào bình shaker, lắc đến khi được thì đổ ra ly, nhỏ 3 giọt Cointreau.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Cocktail, rót sản phẩm ra ly, trang trí bằng một lát chanh.

+ *Cocktail Honey Moon*

* Nguyên liệu

Dark Rhum	: 30 ml	Lòng trắng trứng	: 1 quả
Nước cốt chanh	: 10 ml	Mật ong	: 15 ml
Đá	: 30 g		

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc, cho tất cả nguyên liệu vào bình, lắc đến khi được thì đổ ra ly.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly chân cao, rót sản phẩm ra ly, trang trí một lát chanh và gài quả anh đào đỏ.

+ *Cocktail Mai Tai*

* Nguyên liệu

Light Rhum	: 30 ml	Dark Rhum	: 20 ml
Amaretto	: 15 ml	Nước dừa	: 45 ml
Nước cam	: 45 ml	Sirô đường	: 15 ml
Sirô lựu	: Vài giọt		

* Phương pháp pha chế: Rót lần lượt các loại rượu vào bình lắc đã cho sẵn đá viên 2/3 bình. Thêm nước cam, nước dừa đã ướp lạnh và sirô đường. Lắc kỹ khoảng 20 giây, rót thức uống ra ly High ball.

* Trình bày sản phẩm: Rót một vài giọt sirô lựu để tạo màu và tăng độ ngọt cho cocktail. Cài thêm một lát dừa và quả anh đào vào miệng ly.

+ *Cocktail Cuba Libre*

* Nguyên liệu

Light Rhum	: 45 ml	¼ trái chanh	
Cocacola	: 1 lon		

* Phương pháp pha chế: Cắt 1 múi chanh bằng ¼ trái chanh, cho múi chanh vào ly. Cho đá vào đầy ly rồi rót rượu Rhum vào. Chế cocacola vào đầy ly. Dùng thìa khuấy dầm chanh ra nước.

* Trình bày sản phẩm: Thả một múi chanh lên trên ly đồ uống.

+ *Cocktail Zombie*

* Nguyên liệu

Light Rhum	: 30 ml	Dark Rhum	: 30 ml
Apricot brandy	: 15 ml	Cherry brandy	: 15 ml
Nước cam	: 15 ml	Nước cốt chanh	: 15 ml

* Phương pháp pha chế: Cho tất cả các nguyên liệu vào bình lắc, lắc mạnh để trộn đều hỗn hợp và làm lạnh thức uống. Cho đá viên vào nửa ly, tiếp tục đổ thức uống đã lắc ở trên vào trong ly.

* Trình bày sản phẩm: Trang trí với trái cây tươi và dùng với ống hút.

+ *Cocktail Planter's Punch*

* Nguyên liệu

Rhum	: 45 ml	Nước cam	: 90 ml
Nước cốt chanh	: 10 ml	Si rô đường	: 10 ml
Soda	: 1 lon		

* Phương pháp pha chế: Cho tất cả các nguyên liệu (trừ soda) vào bình lắc với đá, lắc kỹ để trộn đều và làm lạnh thức uống. Rót thức uống ra ly Collin, thêm đá, rồi chế soda đầy ly. Dùng thìa khuấy đều thức uống.

* Trình bày sản phẩm: Trang trí với các lát cam và dừa thả vào trong ly.

+ *Cocktail Blue Hawaiian*

* Nguyên liệu

White Rhum	: 40 ml	Nước dừa	: 80 ml
Sirô đường	: 10 ml	Blue Curacao	: 20 ml
Nước cốt dừa	: 20 ml	Nước cốt chanh	: 5 ml
Đá viên	: 30 g		

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả nguyên liệu vào máy xay hoặc bình lắc để lắc, đến khi được thì đổ ra ly cao

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly cao có chân, rót sản phẩm ra ly, trang trí một lát dừa và gài quả anh đào hoặc có thể trang trí bằng một chiếc ô.

+ *Cocktail Pina Colada*

* Nguyên liệu

White Rhum	: 40 ml	Sirô đường	: 10 ml
Malibu	: 20 ml	Nước dừa	: 80 ml
Nước cốt dừa	: 10 ml	Đá	: 30 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc cho đến khi được thì đổ ra ly.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly cao có chân, rót sản phẩm ra ly, trang trí bằng miếng dừa, quả anh đào, có thể gài thêm lá dừa.

+ *Cocktail Sunrise*

* Nguyên liệu

White Rhum	: 30 ml	Dark Rhum	: 30 ml
Sirô lựu	: 10 ml	Nước dừa	: 30 ml
Nước cam	: 30 ml	Nước cốt chanh	: 5 ml
Đá	: 30 g		

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc cho đến khi được thì đổ ra ly, có thể nhỏ sirô lựu sau cùng.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Highball, rót sản phẩm ra ly, trang trí miếng dứa hoặc lát cam, có thể gài thêm lá dứa.

5.2.3. Một số công thức cocktail trên nền Vodka

+ Cocktail Hà Nội

* Nguyên liệu

Rượu lúa mới	: 30 ml	Rượu cà phê	: 30 ml
Sữa đặc	: 20 g	Đá viên	: 30 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc đều cho đến được rồi đổ ra ly tam giác.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Cocktail, trang trí bằng một quả anh đào hoặc xiên sori.

+ Cocktail Hồ Gươm

* Nguyên liệu

Rượu lúa mới	: 30 ml	Đường kính	: 10g
Nước cốt chanh	: 5 ml	Đá đập nhỏ	: 30g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp xay. Cho rượu, đường, đá vào máy xay sinh tố, đánh đến khi nào tan hết đường thì ngừng máy và cho tiếp nước chanh, khuấy đều, rót rượu vào cốc đã được trang trí.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Cocktail, rót sản phẩm ra ly, trang trí bằng một lát chanh và quả anh đào.

+ Cocktail White Russian (Nga)

* Nguyên liệu

Vodka	: 50 ml	Kem tươi	: 20 ml
Đường bột	: 10 g	Nước cốt chanh	: 10 ml
Đá viên	: 30 g		

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho tất cả nguyên liệu vào bình, cho kem tươi sau cùng rồi lắc nhanh, mạnh cho đến khi được rồi đổ ra ly cao.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Rock, rót sản phẩm ra ly và có thể trang trí bằng một lát chanh, quả anh đào.

+ Cocktail Black Russian

* Nguyên liệu

Vodka	: 40 ml	Kahlua	: 30 ml
Đá viên	: 30 g	Coca cola	: 40 ml

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp đổ trực tiếp. Cho đá vào ly Rock, đổ trực tiếp các loại rượu vào, sau đó đổ thêm Coca cola vào ly.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Rock, rót sản phẩm ra ly và trang trí bằng một lát chanh.

+ Cocktail Moscow Mule

* Nguyên liệu

Vodka	: 45 ml	Angostura bitters	: Vài giọt
Nước cốt chanh	: 10 ml	Bia gừng	: 90 ml
Một cốc đá viên			

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp khuấy. Cho rượu Vodka, rượu đắng, nước cốt chanh vào ly hỗn hợp đã cho sẵn nửa ly đá viên. Dùng thìa

khuấy trộn đều và làm lạnh thức uống. Dùng dụng cụ lược đá úp trên ly hỗn hợp, rót thức uống ra ly đã cho sẵn vài viên đá. Chế bia gừng vào ly cho có vị vừa uống.

* Trình bày sản phẩm: Cho vào ly vài lát chanh cắt mỏng để trang trí và tạo thêm mùi vị cho thức uống.

+ *Cocktail Bloody Mary*

* Nguyên liệu

Vodka	: 45 ml	Nước ép cà chua	: 120 ml
Nước cốt chanh	: 15 ml	Worcestershire sauce:	Vài giọt
Tabasco sốt	: vài giọt		
Một muỗng cà phê muối cần		½ muỗng cà phê tiêu	
Một cốc đá viên		Một cốc đá nhuyễn	

* Phương pháp pha chế: Cho đá nhuyễn vào nửa ly hỗn hợp, cho rượu vodka và nước ép cà chua vào khuấy đều. Sau đó cho nước chanh và hai loại sốt vào. Dùng dụng cụ lược đá để rót thức uống ra ly ra ly High ball đã cho sẵn nửa ly đá viên.

* Trình bày sản phẩm: Trang trí với cần tây thả vào ly như thìa khuấy.

+ *Cocktail Chichi*

Nguyên liệu

Vodka	: 45 ml	Cointreau	: 15 ml
Kem dừa	: 30 ml	Nước dừa	: 120 ml

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho đá viên và các nguyên liệu vào bình lắc, lắc kỹ để hòa trộn thức uống rồi rót ra ly. Có thể thực hiện loại Cocktail này bằng phương pháp xay bằng máy xay sinh tố.

* Trình bày sản phẩm: Trang trí đồ uống bằng lát dừa và quả anh đào.

+ *Cocktail Harvey Wallbanger*

Nguyên liệu

Vodka	: 30 ml	Galliano	: 30 ml
Nước cam	: 60 ml		

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp khuấy. Cho đá vào ly, rót rượu Vodka và nước cam vào khuấy đều. Sau đó rót rượu Galliano vào sau cùng.

* Trình bày sản phẩm: Trang trí ly bằng miếng vỏ cam xoắn hoặc lát khế gắn trên miệng ly.

+ *Cocktail Screw Driver*

* Nguyên liệu

Vodka	: 30 ml	Nước cam	: 80 ml
Đá viên	: 30 g		

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp đổ trực tiếp. Cho đá viên vào ly, đổ Vodka chum lên đá sau đó đổ nước cam chum lên trên, phục vụ cùng que khuấy.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Rock, rót sản phẩm ra ly và trang trí trên miệng bằng một lát cam.

+ *Cocktail Blue Lagoon*

* Nguyên liệu

Vodka	: 30 ml	Blue Curacao	: 20 ml
-------	---------	--------------	---------

Lemonade (khoáng chanh): 10ml Đá viên : 30g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho tất cả vào bình shaker, lắc đến khi được thì đổ ra ly.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly cao có chân, rót sản phẩm ra ly rồi trang trí trên miệng ly bằng một lát chanh và gài quả anh đào xanh.

+ *Cocktail Blue Angel*

* Nguyên liệu

Vodka : 30 ml Blue Curacao : 15 ml

Nước dừa : 30 ml Nước cốt chanh : 5 ml

Sirô đường : 10 ml Đá viên : 30 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho các nguyên liệu cùng với đá vào bình shaker, lắc đều, lọc ra ly cao.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly cao có chân. Rót sản phẩm ra ly rồi trang trí trên miệng ly một lát dứa và gài quả anh đào.

+ *Cocktail Bikini*

* Nguyên liệu

Vodka : 30 ml White Rhum : 10 ml

Sữa đặc có đường : 10 g Nước cốt chanh : 10 ml

Đá : 30 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho nguyên liệu cùng với đá vào bình shaker, lắc đều và lọc ra ly cao.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly cao có chân, rót sản phẩm ra ly rồi trang trí trên miệng ly một lát chanh và gài quả anh đào đỏ.

5.2.4. Một số công thức cocktail trên nền Gin

+ *Cocktail Singapore Sling*

* Nguyên liệu

Gin : 30 ml Cherry Brandy : 10 ml

Đường bột : 10 g Nước cốt chanh : 10 ml

Sirô lựu : 30 g Đá : 30 g

Nước có ga: Soda

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho nguyên liệu (trừ nước có ga) vào bình shaker, lắc đều và lọc ra ly cao.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly highball, đổ ra ly rồi đổ nước có ga vào và trang trí lát chanh, quả anh đào.

+ *Cocktail Bronx*

* Nguyên liệu

Gin : 45 ml Vermouth : 15 ml

Sweet Vermouth : 15 g Nước cam : 15 ml

Nước chanh : 10 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc nhanh và mạnh để trộn đều và làm lạnh thức uống. Rót thức uống ra ly có đá, có thể bỏ hoặc dùng nước chanh tùy thích.

* Trình bày sản phẩm: Trang trí với miếng vỏ cam xoắn gài trên miệng ly.

+ *Cocktail Fallen Angel*

* Nguyên liệu

Gin : 15 ml Crème de menthe : 15 ml
Angostura bitters : Vài giọt Đá viên
Nước chanh : 10 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc nhanh và mạnh để trộn đều và làm lạnh thức uống.

* Trình bày sản phẩm: Rót thức uống ra ly Cocktail. Trang trí với trái anh đào đỏ thả vào trong ly.

+ *Cocktail Tom Collin*

* Nguyên liệu

Gin : 30 ml Nước chanh : 15 ml
Xi rô đường : 15 ml Angostura bitters : Vài giọt
Sô đa : 1 lon

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho đá và các nguyên liệu Gin, Angostura bitters, xi-rô đường, nước chanh vào bình lắc. Lắc kỹ để trộn đều và làm lạnh thức uống. Rót thức uống ra ly Collin, thêm đá rồi chế sô đa vào đầy ly.

* Trình bày sản phẩm: Thả một lát chanh vào ly đồ uống.

+ *Cocktail Gin Fizz*

* Nguyên liệu

Gin : 30 ml Nước có ga : 30 ml
Sirô đường : 10 g Nước cốt chanh : 10 ml
Đá : 30 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho nguyên liệu (trừ nước có ga) vào bình shaker, lắc đều và lọc ra ly.

* Trình bày sản phẩm: Đổ ra ly, đổ nước có ga vào rồi trang trí bằng một lát chanh và quả anh đào.

+ *Cocktail Sweet Martini*

* Nguyên liệu

Gin : 40 ml Rosso Vermouth : 30 ml
Cointreau : 5 ml Đá : 30 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp khuấy. Cho tất cả nguyên liệu (trừ Cointreau) vào cốc, khuấy đều lọc ra ly, nhỏ 5ml Cointreau.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly tam giác. Đổ ra ly rồi gài hoặc thả vỏ chanh vào ly.

+ *Cocktail Million Dollar*

* Nguyên liệu

Gin : 30 ml Cherry Brandy : 15 ml
Rosso Vermouth : 10 g Lòng trắng trứng : ½ quả
Sirô lựu : 10 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc đều và lọc ra ly.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Tulip, đổ ra ly rồi trang trí bằng lát chanh, quả anh đào hoặc miếng dứa.

+ *Cocktail Aladin Club*

* Nguyên liệu

Gin	: 25 ml	Vodka	: 10 ml
Rhum	: 20 ml	Creme de Coconut	: 25 ml
Sirô lựu	: 20 ml	Nước dừa hộp	: 50 ml
Đá	: 30 g		

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc đều và lọc ra ly vang to.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Tulyip, trang trí bằng lát dừa và quả anh đào.

+ *Cocktail Blue Lady*

* Nguyên liệu

Gin	: 15 ml	Blue Curacao	: 10 ml
Nước cốt chanh	: 10 ml	Lòng trắng trứng	: 5 ml
Đá	: 30 g		

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc đều rồi đổ ra ly.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Cocktail, ly cao có chân. Trang trí bằng lát chanh và quả anh đào xanh.

+ *Cocktail Pink Lady*

* Nguyên liệu

Gin	: 40 ml	Nước cốt chanh	: 10 ml
Sirô lựu	: 5 ml	Lòng trắng trứng	: 1 quả
Đá	: 30g		

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc kỹ rồi đổ ra ly.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Cocktail, ly cao có chân. Đổ ra ly, trang trí bằng lát chanh và quả anh đào đỏ.

5.2.5. Một số công thức cocktail trên nền Whisky

+ *Cocktail Dry Manhattan*

* Nguyên liệu

Rye Whisky	: 60 ml	Rosso Vermouth	: 15 ml
Cointreau	: 5 ml	Đá	: 30 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp khuấy. Cho đá vào ly, cho Whisky, Vermouth vào rồi khuấy đều, lọc ra ly tam giác và nhỏ Cointreau.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Cocktail cao có chân. Đổ ra ly sau đó gài quả anh đào và 1 xoắn vỏ chanh.

+ *Cocktail Rusty Nails*

* Nguyên liệu

Rượu Whisky	: 40 ml	Drambuie	: 20 ml
-------------	---------	----------	---------

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp rót, đổ trực tiếp. Cho đá vào nửa ly Rock, rót rượu Whisky, rồi rót rượu Drambuie vào. Không cần khuấy mà chỉ để 2 loại rượu tự pha trộn với nhau.

* Trình bày sản phẩm: Trang trí với lát cam hay chanh thả vào trong ly.

+ *Cocktail Old Fashioned Whisky*

* Nguyên liệu

Bourbon Whisky : 45 ml 1 viên đường
Vài giọt rượu đắng (bitters) Sô đa : 30 ml
1 cốc đá viên

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp khuấy. Ché vào viên đường vài giọt rượu đắng, xoay cho đường thấm rượu. Cho viên đường vào ly, ché vào một chút sô đa rồi khuấy đều cho tan đường. Cho đá viên vào ly, rót rượu Whisky vào, khuấy lại lần nữa để trộn đều thức uống.

* Trình bày sản phẩm: Thả một miếng cam và một quả anh đào vào ly để uống.

+ *Cocktail Mint Julep*

* Nguyên liệu

Bourbon Whisky : 45 ml Si rô đường : 20 ml
Lá bạc hà : 8 đến 10 lá

* Phương pháp pha chế: Cho xi rô đường và lá bạc hà vào cối đá, giã lá bạc hà với đường để lấy đường và hương thơm. Dùng muỗng vét hết phần lá bạc hà trong cối cho vào ly rồi thêm đá nhuyễn vào nửa ly. Ché rượu Whisky vào ly đã ướp lạnh. Khuấy đều đến khi bên ngoài thành ly phủ 1 lớp sương mỏng. Nên để một lúc để đá phát huy tác dụng làm dịu hương rượu rồi mới dùng.

* Trình bày sản phẩm: Trang trí ly bằng lá bạc hà.

+ *Cocktail Horse's Neck*

* Nguyên liệu

Bourbon Whisky : 60 ml Angostura Bitters : vài giọt
Ginger ale : 1 lon

* Phương pháp pha chế: Cho miếng vỏ chanh xoắn vào trong ly Collin, gác một đầu miếng vỏ chanh ra ngoài thành ly. Cho 4 viên đá vào ly, cẩn thận để phần vỏ chanh ở trong ly bọc xung quanh các viên đá. Ché rượu Whisky trước, rồi tiếp tục ché soda gừng vào đầy ly.

* Trình bày sản phẩm: Trang trí với miếng vỏ cam xoắn vào trong ly để uống.

+ *Cocktail Whisky Sour*

* Nguyên liệu

Rye Whisky : 40 ml Nước cốt chanh : 10 ml
Sirô đường : 5ml Đá : 30 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc, cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc đều.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly cao có chân. Đổ ra ly có sẵn vỏ chanh

+ *Cocktail Bourbon Julep*

* Nguyên liệu

Whisky Bourbon : 90 ml Crème de Menthe : 10 ml
Đá viên : 30 g Sô đa tùy ý

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc, cho tất cả nguyên liệu (trừ nước có ga) vào bình shaker, lắc đều.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly cao có chân. Đổ ra ly sau đó trang trí bằng quả anh đào xanh và rót nước có ga.

5.2.6. Một số công thức cocktail trên nền Tequila

+ Cocktail Margarita

* Nguyên liệu

Tequila	: 30 ml	Cointreau	: 20 ml
Nước cốt chanh	: 10 ml	Đá	: 30 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc đều.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Margarita. Trang trí phủ tuyết viền muối chanh, đổ sản phẩm ra ly, có thể gài thêm lát chanh.

+ Cocktail Blue Margarita

* Nguyên liệu

Tequila	: 30 ml	Blue Curacao	: 10 ml
Nước cốt chanh	: 10 ml	Đá	: 30 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc đều.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Margarita. Trang trí phủ tuyết viền muối chanh, đổ sản phẩm ra ly, có thể gài thêm lát chanh.

+ Cocktail Midori Margarita

* Nguyên liệu

Tequila	: 40 ml	Midori Melon	: 20 ml
Nước cốt chanh	: 15 ml	Xi rô đường	: 10 ml

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc đều.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Margarita. Trang trí phủ tuyết viền muối chanh, đổ sản phẩm ra ly, có thể gài thêm lát chanh.

+ Cocktail Brave Bull

* Nguyên liệu

Tequila	: 45 ml	Kahlua	: 15 ml
Đá viên			

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp khuấy. Cho đá viên vào ly, rót lần lượt các loại rượu vào khuấy đều.

* Trình bày sản phẩm: Sử dụng một lát vỏ cam cài vào miệng ly.

+ Cocktail Tequila Sunrise

* Nguyên liệu

Tequila	: 30 ml	Nước cam	: 80 ml
Nước cốt chanh	: 5 ml	Sirô lựu	: 5 ml
Đá viên	: 30 g		

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp khuấy. Cho ½ đá viên vào ly chân thấp, cho rượu, nước cam vào khuấy nhẹ. Rót Sirô lựu cho chảy thẳng vào đáy ly. Sirô lựu sẽ tỏa ánh đỏ lên như mặt trời.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Pilner chân thấp, trang trí bằng quả anh đào.

5.2.7 Một số công thức cocktail trên nền Liqueur

+ Cocktail Sweetheart

* Nguyên liệu

Baileys	: 40 ml	Cointreau	: 20 ml
Si rô lựu	: 15 ml	Nước cam	: 75 g
Đá viên			

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp xay. Cho tất cả các nguyên liệu vào xay.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Cocktail, trang trí gài lát chanh và quả anh đào trên miệng ly

+ *Cocktail Japanese Slipper*

* Nguyên liệu

Crème de Melon	: 30 ml	Cointreau	: 20 ml
Nước cốt chanh	: 5 ml	Đá	: 30 g

* Phương pháp pha chế: Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc nhanh, mạnh và kỹ, sau đó đổ ra ly.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Cocktail, trang trí gài lát chanh và quả anh đào trên miệng ly.

+ *Cocktail Grasshopper*

* Nguyên liệu

Crème de Cacao	: 30 ml	Crème de Menthe	: 30 ml
Kem tươi	: 20 ml	Đá viên	: 30 g

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc nhanh, mạnh và kỹ, sau đó đổ ra ly.

* Trình bày sản phẩm: Chọn Cocktail, gài quả anh đào xanh và bào vài lát chocolate trang trí trên mặt ly.

+ *Cocktail Hạ Long Sling*

* Nguyên liệu

Blue Curacao	: 40 ml	Nước dừa	: 60 ml
Nước cốt chanh	: 10 ml	Đường bột	: 10 g
Đá	: 30 g		

* Phương pháp pha chế: Sử dụng phương pháp lắc. Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc nhanh, mạnh và kỹ, sau đó đổ ra ly.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Cocktail, trang trí lát dừa và quả anh đào xanh.

+ *Cocktail Gold Dream*

* Nguyên liệu

Galliano	: 30 ml	Cointreau	: 30 ml
Nước cam	: 30 ml		

* Phương pháp pha chế: Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker, lắc nhanh mạnh và kỹ, sau đó đổ ra ly.

* Trình bày sản phẩm: Chọn ly Tulip, trang trí gài lát cam trên miệng ly.

5.2.8. Một số công thức pha rượu tăng

+ *Cocktail B52*

* Nguyên liệu

Kahlua	: 10 ml	Bailey's	: 10 ml
Cointreau	: 10 ml		

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Trịnh Xuân Dũng (1999). *Bar và đồ uống*. NXB Giáo dục.
2. Trịnh Xuân Dũng (1999). *Kỹ năng phục vụ bàn Bar*. Hà Nội.
3. Graham Brown, Karon Hepner. *The waiters handbook*
4. Nguyễn Thị Thanh Hải (2006). *Giáo trình thực hành nghiệp vụ bar*. NXB Hà Nội.
5. Hodder & Stoughton (1998). *Food and beverage service skill*. London.
6. Mai Khôi (1995). *Giáo trình công nghệ phục vụ bàn ăn trong khách sạn, nhà hàng*. NXB Giáo dục.
7. Lục Bội Minh (1998). *Quản lý khách sạn hiện đại*. NXB Chính trị Quốc gia.
8. Lê Thị Nga, Nguyễn Thị Thanh Hải (2006). *Giáo trình lý thuyết kỹ thuật phục vụ bar*. NXB Hà Nội.
9. Đặng Xuân Thu, Vũ Thị Hòa, Đặng Xuân Hà (2007). *Bài giảng nghiệp vụ bar*. Trường Cao Đẳng Du Lịch Hà Nội.
10. Tổng cục du lịch Việt Nam. (2000). *Giáo trình nghiệp vụ phục vụ ăn uống*. Hà Nội.
11. Nguyễn Xuân Ra (2001). *Kỹ thuật pha chế và nghệ thuật trang trí cocktail*
12. Nguyễn Xuân Ra (1998). *Kỹ thuật pha chế cocktail và 1001 công thức chọn lọc*. NXB Hà Nội.
13. Nguyễn Xuân Ra (2001). *Muốn trở thành Bartender giỏi*. NXB Phụ nữ.
14. Nguyễn Xuân Ra (2002). *Cocktails Việt Nam*. NXB Đà Nẵng.
15. R, Dujardin (2001). *Pha chế rượu cocktail*. NXB Phụ nữ.
16. Roy Hayter (2001). *Phục vụ ăn uống trong du lịch*. NXB Thống kê.
18. *501 công thức pha chế nước hoa quả và Cocktail không cồn rượu*. NXB Văn Hoá Thông Tin. 2001.
19. *Giáo trình F & B của dự án VIE 002*.