

MỤC LỤC

<i>BÀI 1: NHẬN DẠNG TRANG THIẾT BỊ DỤNG NHÀ HÀNG</i>	2
1. Trang thiết bị	3
1.1. Hệ thống điều hoà không khí	3
1.2. Hệ thống âm thanh, ánh sáng	3
1.3. Hệ thống tủ lạnh	4
1.4. Các trang thiết bị lắp đặt	4
1.5. Các máy chuyên dụng:	4
2. Các loại dụng cụ phục vụ Bar	5
2.1. Đồ kim loại	5
2.2. Đồ thủy tinh	6
3.2.3. Đồ sành sứ.....	7
3.2.4. Đồ vải	8
<i>BÀI 2: PHA CHẾ TRÀ, CÀ PHÊ</i>	10
1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống không cồn.....	11
1.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại trà, cà phê	11
1.1.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại trà.....	11
1.1.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại cà phê.....	19
1.1.3. Luyện pha chế các loại trà, cà phê	27
2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước hoa quả ép	32
2.3. Luyện	36
<i>BÀI 3: PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ THỨC UỐNG KHÔNG CỒN</i>	37
3. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước sinh tố	36
3.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước sinh tố (xoài, dưa hấu)....	36
3.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố bơ, đu đủ	40
3.3. Luyện pha chế các loại sinh tố.....	48
1.4. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại mocktail.....	50
1.4.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ mocktail Alice	50
1.4.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ mocktail dưa, mocktail cà rốt cam	54
1.4.3. Luyện	56
2. Luyện kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống không cồn.....	57
2.1. Luyện kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại trà (luyện theo các công thức dưới).57	

2.1.1. Pha và phục vụ trà Lipton.....	57
2.1.2. Pha và phục vụ trà Dilmah sữa.....	57
2.1.3. Pha và phục vụ trà Dilmah cam.....	57
2.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước hoa quả	58
2.2.1. Các bước để thực hiện công việc phục vụ nước hoa quả	58
2.2.2. Quy trình phục vụ khách	58
2.2.3. Pha chế các loại nước hoa quả (luyện theo các công thức dưới).....	60
2.2.4. Pha chế các loại sinh tố (luyện theo các công thức dưới).	61
2.2.5. Pha chế các loại mocktail (luyện theo các công thức dưới).	66
BÀI 4.....	69
KỸ THUẬT PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG CÓ CỒN	69
1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn.....	69
1.1. Các phương pháp pha chế cocktail.....	69
1.1.1. Phương pháp lắc (shaker)	69
1.1.2. Phương pháp khuấy.....	70
1.1.3. Phương pháp pha trực tiếp	70
1.1.4. Phương pháp tạo lớp.....	70
1.1.5. Phương pháp xay.....	71
1.2. Các bước cơ bản thực hiện bài tập pha chế	71
1.2.1. Kiểm tra công thức	71
1.2.2. Chuẩn bị	71
1.2.3. Pha chế.....	72
1.2.4. Hoàn thiện sản phẩm.....	72
1.2.5. Phục vụ	72
1.3. Kỹ thuật trang trí cocktail	72
1.3.1. Nguyên tắc trang trí	72
1.3.2. Các hình thức trang trí.....	73
1.4. Các nguyên tắc cơ bản để xây dựng công thức cocktail.....	75
1.4.1. Xác định rượu nền và các thành phần	75
1.4.2. Định lượng.....	75
1.4.3. Phương pháp pha chế và phục vụ	76
1.4.4. Các tiêu chí đánh giá	82
2. Luyện kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn.....	82

2.1. Kỹ thuật phục vụ bia, rượu vang, champagne, rượu mạnh	83
2.1.1. Kỹ thuật phục vụ các loại bia.....	83
2.1.2. Kỹ thuật phục vụ các loại rượu vang	88
2.1.3. Kỹ thuật phục vụ rượu champagne	100
2.1.4. Kỹ thuật phục vụ rượu mạnh.....	103
2.1.5. Kỹ thuật phục vụ rượu mùi (tài liệu tham khảo thêm).....	108
2.2. Pha chế và phục vụ cocktail Dry Martini, Tom Colin	111
2.2.1. Pha chế và phục vụ cocktail Dry Martini	111
2.2.2. Pha chế và phục vụ cocktail Tom Colin.....	112
2.3. Pha chế và phục vụ cocktail Side car, Black Russian.....	113
2.3.1. Pha chế và phục vụ cocktail Side car.....	113
2.3.2. Pha chế và phục vụ cocktail Black Russian	114
2.4. Pha chế và phục vụ cocktail Blue Lagoon, Grasshopper	116
2.4.1. Pha chế và phục vụ cocktail Blue Lagoon	116
2.4.2. Pha chế và phục vụ Cocktail Grasshopper	117
2.5. Pha chế và phục vụ cocktail Magarita, Tequila sunrise.....	118
2.5.1. Pha chế và phục vụ cocktail Magarita.....	118
2.5.2. Pha chế và phục vụ cocktail Tequila sunrise	119
2.6. Pha chế và phục vụ cocktail Singapore Sling, B52.....	121
2.6.1. Pha chế và phục vụ cocktail Singapore Sling	121
2.6.2. Pha chế và phục vụ cocktail B52	122
CÂU HỎI VÀ BÀI TẬP THỰC HÀNH.....	123

BÀI 1: NHẬN DẠNG DỤNG CỤ, THIẾT BỊ QUẦY BAR

Mục tiêu:

- Kể tên và giải thích công dụng của các trang thiết bị và dụng cụ phục vụ Bar.
- Nhận dạng được các trang thiết bị và dụng cụ phục vụ Bar.
- Rèn luyện thái độ tử mỉ, làm việc khoa học và có tính hệ thống, linh hoạt, tác phong chuyên nghiệp, lịch sự, mến khách

1. Trang thiết bị

1.1. Hệ thống điều hoà không khí

- Hệ thống điều hoà, quạt, thông gió: Đây là các thiết bị đảm bảo sự thoáng đãng cho khách trong ăn uống. Không nên dùng các loại quạt điện công kênh, giảm tính thẩm mỹ và gây tiếng động trong khi khách ăn uống. Điều hoà cũng phải đảm bảo công suất đủ mát trong phòng và được đặt ở vị trí hợp lý.

- Lò sưởi: Một số quầy bar có sử dụng hệ thống lò sưởi, nhưng trên thực tế ở Việt Nam lò sưởi chỉ mang tính chất trang trí và do thời tiết khí hậu nên các nhà hàng, quán bar ít sử dụng và thường dùng máy sưởi bằng điện. Quầy bar còn dùng máy sấy dụng cụ hai ngăn dùng để sấy ly, cốc phục vụ khách uống.

- Rất nhiều thiết bị dùng để phục vụ quầy bar, chủng loại, chất lượng, mẫu mã và số lượng thiết bị quầy bar phụ thuộc vào mục đích khả năng của cơ sở kinh doanh và biện pháp quản lý. Để hoạt động tốt và thành công, quầy bar cần những thiết bị tối thiểu như hệ thống điều hoà, máy làm lạnh quầy bar...

1.2. Hệ thống âm thanh, ánh sáng

- Trong quầy bar nhất thiết phải đầy đủ các loại âm thanh ánh sáng cần thiết vì quầy bar là nơi để khách thưởng thức các loại đồ uống, nhiều khi vui vẻ hoặc có những buổi ca nhạc trong nhà hàng, khách nhiều khi cần có âm thanh để hát.

- Quầy bar thường dùng loại ánh sáng màu, tạo cảm giác mát mẻ, ấm cúng và gần gũi.

- Chiếu sáng bằng gián tiếp: đó là các bóng đèn được lắp ẩn vào trong các hốc, các rãnh trên trần và tường nhà, ánh sáng được hắt lên. Hiện nay hệ thống này được phổ biến trong các nhà hàng khách sạn.

- Chiếu sáng bằng đèn chùm: Các thiết bị này được làm bằng pha lê và có nhiều kiểu dáng, chủng loại khác nhau tạo ra ánh sáng đều, dịu, lộng lẫy và sang trọng trong quầy bar.

- Chiếu sáng đặc biệt: Tùy thuộc vào trang trí nội thất và tùy thuộc vào cách thức phục vụ của từng quầy bar mà người ta bố trí, tạo ra nét độc đáo và phong cách riêng của từng quán bar.

- Hệ thống âm thanh tạo ra cho khách những cảm giác thoải mái, thư giãn trong khi thưởng thức đồ uống. Chính vì vậy hệ thống loa đài cần phải có vị trí bố trí cho phù hợp. Thông thường các nhà hàng, quầy bar sẽ bố trí ở vị trí kín hoặc đặt trong phòng điều khiển riêng. Âm thanh trong quầy bar thông thường là

các âm thanh êm dịu, như nhạc thính phòng, nhạc nhẹ, nhạc không lời... và được mở với âm lượng vừa phải, nhẹ nhàng. Bên cạnh đó có một số quán bar có tổ chức biểu diễn các chương trình ca múa nhạc, các ban nhạc phục vụ khách trong khi thưởng thức các loại đồ uống.

1.3. Hệ thống tủ lạnh

- Tủ lạnh, máy làm đá, tủ kính lạnh: Thông thường tủ lạnh trong các quán bar là tủ lạnh loại lớn, dùng để chứa đựng nhiều loại hoa quả, đồ ăn nguội, đồ uống sử dụng thường xuyên như: bơ, phomat, bia, rượu...

- Dùng để làm lạnh đồ uống và các hàng hoá khác.

1.4. Các trang thiết bị lắp đặt

Các loại thiết bị này được lắp đặt tại quầy bar theo mục đích sử dụng và càng hiệu quả càng tốt.

- Máy pha cà phê.

- Ti vi lớn trong quán bar.

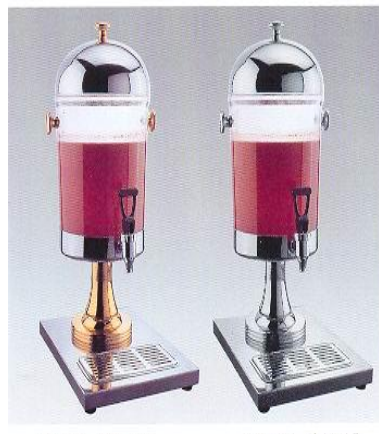
- Máy vi tính: thường đặt ở quầy thu ngân, phần lớn phục vụ công việc thanh toán. Một số quán bar sử dụng phần mềm để quản lý, thông qua đó các nhân viên quản lý có thể nắm được tình hình bán hàng và doanh thu hàng ngày của quầy bar.

1.5. Các máy chuyên dụng:

Máy xay, máy vắt cam, máy ép trái cây, máy pha đồ uống tự động v.v...



Hình 1.1: Máy pha cà phê đơn Hình 1.2: Máy pha cà phê đôi



Hình 1.3: Máy xay sinh tố Hình 1.4: Máy pha đồ uống tự động

2. Các loại dụng cụ phục vụ Bar

2.1. Đồ kim loại

Dùng để sản xuất đồ uống pha chế, chuẩn bị nguyên liệu trang trí đồ uống, đồ ăn. Dụng cụ này phải có chất lượng cao, dễ cọ rửa, những dụng cụ sau đây thường được sử dụng cho quầy bar.

1. Ly trộn (Mixing Glass): Bằng thủy tinh dày.
2. Thìa trộn (Bar Spoon): Dài khoảng 30cm, thân xoắn, thường có dạng một đầu có dạng thìa, một đầu có dạng nĩa. Dùng khuấy trong ly trộn.
3. Bình lắc có hai loại: Shaker Standard và Shaker Boston. Công dụng dùng để trộn đều các nguyên liệu.
4. Máy xay trái cây (Blender).
5. Lọc đá (Strainer): dùng để giữ đá lại khi rót đồ uống từ ly trộn hoặc bình lắc qua ly thích hợp.
6. Cốc đong chất lỏng (Measuring Cup): Bằng inox, hai đầu có dung tích khác nhau (có nhiều kích cỡ khác nhau).
7. Thìa đong phụ gia (Measuring Spoons), một bộ có 4 chiếc: thìa canh 15ml, thìa trà 5ml, 1/2 thìa trà và cả thìa cà phê.
8. Dụng cụ vắt cam
9. Kềm vắt cam
10. Dụng cụ khui chai
11. Xô đựng đá bằng inox
12. Vá xúc đá: Bằng kim loại hoặc bằng nhựa cứng có nhiều lỗ.
13. Dụng cụ đập đá hoặc bào đá.
14. Dao, thớt dùng để cắt trái cây.
15. Bình đựng nước trái cây.



Hình 1.5: Các loại dụng cụ phục vụ quầy bar

2.2. Đồ thủy tinh

Ly có nhiều kiểu dáng thích hợp với từng loại đồ uống, sau đây là những loại ly quen thuộc thường dùng trong các bar rượu.

1. Ly CORDIAL còn gọi là liqueur (4cl- 6cl), dùng uống rượu mùi, rượu tạo lớp. (Cocktail tạo lớp).

2. Ly ROCKS còn gọi là ly Whisky (Old Fashioned 23- 25cl) dùng uống rượu mạnh có đá hoặc pha nước có ga (soda, coca...)

3. Ly HIGHBALL (23- 28cl), hình dáng giống ly ROCKS nhưng cao hơn, dùng uống cocktail loại Long Drink (ít cồn nhiều nước trái cây)

4. Ly COLLINS (30-34cl) công dụng như ly high ball nhưng cao hơn.

5. Ly MARTINI còn gọi là ly cocktail (12-14cl).

6. Ly MAGARITA (20-24cl) thích hợp đựng kem, trái cây xắt nhỏ hoặc cocktail mang tên Magarita.

7. Ly FLUTE CHAMPAGNE (14-18cl) dùng uống rượu Champagne hoặc cocktail loại giải khát.

8. Ly BRANDY còn gọi là ly Brandy Ballon (20-30cl) dùng để uống rượu Brandy

9. Ly WINE (15-20cl) dùng uống rượu vang. Ly vang đỏ lớn hơn ly vang trắng.

10. Ly MUG còn gọi là ly cối (30-37cl), dùng uống bia.

11. Ly IRISH COFFEE (20-23cl), dùng đựng đồ uống nóng (Hot Drinks).

Chú ý: Kích cỡ của từng loại ly phụ thuộc vào từng cơ sở kinh doanh.



Hình 1.6: Các loại ly Cordial



Hình 1.7: Ly Rock

Hình 1.8: Ly vang đỏ, vang trắng



Hình 1.9: Ly Champagne



Hình 1.10: Ly Irish coffee



Hình 1.11: Ly Mug

3.2.3. Đồ sành sứ

Đồ sành sứ cũng chiếm số lượng khá lớn trong quầy bar. Loại dụng cụ này dễ vỡ vì vậy trong quá trình sử dụng người phục vụ và pha chế phải cẩn

thận, tránh để va chạm, sơ ý đổ vỡ. Đồ sành sứ trong quầy bar bao gồm:

- Đĩa kê tách trà, cà phê: thường có đường kính từ 10 đến 14cm.
- Tách trà, cà phê:
- Ấm pha trà, cà phê.
- Các dụng cụ đựng gia vị, bình đường, bình sữa, gạt tàn, lọ hoa...



Hình 1.12: Dụng cụ sành sứ

3.2.4. Đồ vải

Đồ vải trong quầy bar cũng chiếm số lượng khá nhiều, vừa để trang trí vừa có tác dụng dùng làm khăn phục vụ. Đồ vải được phân loại như sau :

- Rèm cửa: có tác dụng điều chỉnh ngăn cản ánh sáng, tránh gió và trang trí quầy bar. Tùy vào cách thiết kế quầy bar mà rèm cửa có màu sắc và chất liệu thích hợp. Rèm cửa có thể bao gồm 1 hoặc 2 lớp.

- Thảm: Đa phần quầy bar có thảm trải trong phòng, thảm thường được làm bằng chất liệu len, dày có tác dụng giảm tiếng động, giữ cho sàn đỡ bẩn và tạo một không khí ấm áp dễ chịu. Tùy vào màu tường và thiết bị đồ gỗ mà có màu thảm cho phù hợp.

- Các loại khăn bàn: có tác dụng trang trí và giữ gìn mặt bàn đảm bảo vệ sinh cần thiết, khăn bàn có các loại như sau:

+ Khăn lót bàn: mục đích để giữ mặt bàn và tránh tiếng va chạm dụng cụ lên mặt bàn và tạo độ êm cho mặt bàn. Chính vì vậy chất liệu khăn lót bàn thường làm bằng vải dạ hoặc vải nỉ và được trải dưới lớp khăn phủ bàn. Do đó kích thước khăn lót bàn thường bằng với kích thước bàn.

+ Khăn phủ bàn (trải bàn): thường bằng chất liệu cotton hoặc kaki có thể màu trắng hoặc tùy vào từng quầy bar để có màu sắc khác nhau: kẻ xanh, vàng, đỏ... thường khi trải khăn bàn, độ rủ khăn bàn khoảng 30cm. Nhưng cũng có những quầy bar bàn không cần phải trải khăn vì mặt bàn được làm bằng chất liệu gỗ

tốt, đẹp.

+ Khăn trang trí mặt bàn: thường được trải trên khăn trải bàn hoặc trải so le có tác dụng trang trí và hạn chế vết bẩn trên khăn trải bàn. Do vậy khăn trang trí có màu sắc tương phản với khăn phủ bàn hoặc có thể làm bằng chất liệu ren, có kích cỡ lớn hơn hoặc bằng mặt bàn là 10cm. Một số nhà hàng, quầy bar trang trí loại khăn này theo các ngày trong tuần.

+ Khăn lót dụng cụ: có tác dụng trang trí, chống trơn và tránh vết bẩn từ các dụng cụ uống dây rót vào khăn trải bàn. Hiện nay hầu như các nhà hàng sử dụng loại khay chống trơn vì vậy khăn lót dụng cụ cũng ít được sử dụng.

+ Khăn lau dụng cụ : sử dụng trong việc vệ sinh lau chùi các trang thiết bị dụng cụ, thường có chất liệu là vải cotton để hút ẩm và tránh không dùng các loại vải sợi bông dễ bị dính xơ khi lau chùi.

- Với các dụng cụ làm bằng chất liệu vải cần phải có cách sử dụng một cách hợp lý, tuyệt đối không sử dụng các loại khăn bàn, khăn ăn để lau dụng cụ.

Yêu cầu về đánh giá kết quả học tập

- Yêu cầu: Sau khi học xong học sinh tự tìm hiểu về khả năng phát triển của nghề phục vụ bar, liệt kê và phân loại được các trang thiết bị dụng cụ phục vụ bar trên thị trường hiện nay(tham khảo trên mạng internet, các nhà hàng khách sạn nơi bạn sinh sống).

- Đánh giá; Bằng bài viết thu hoạch và hình ảnh minh họa về các trang thiết bị của học sinh nộp về cho giáo viên.

Ghi nhớ :

- Nội dung nhiệm vụ của các chức danh;
- Yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ bar.

CÂU HỎI ÔN TẬP

1. Trình bày sự hình thành và phát triển của nghề phục vụ bar.
2. Trình bày vị trí, chức năng vai trò và nhiệm vụ của bar.
3. Nêu những yêu cầu cơ bản đối với lao động tại khu vực quầy bar.
4. Để tổ chức thiết kế một quầy bar cần quan tâm đến những vấn đề gì?
5. Tham quan các siêu thị và nhà hàng, liệt kê, nêu tác dụng của các dụng cụ phục vụ trong quầy bar.

BÀI 2: PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ TRÀ, CÀ PHÊ

Mục tiêu:

- Trình bày được phương pháp pha chế và phục vụ đồ uống không cồn cho khách.
- Trình bày và giải thích được quy trình pha chế và phục vụ khách các loại đồ uống không cồn.
- Pha chế được các loại đồ uống không cồn (trà, cà phê, sinh tố, nước hoa quả, mocktail) đúng tiêu chuẩn đã được hướng dẫn.
- Phục vụ được các loại đồ uống không cồn cho khách, đúng tiêu chuẩn phù hợp với các hình thức phục vụ khác nhau.
- Giám sát và chỉ ra được các khiếm khuyết trong việc thực hiện các biện pháp vệ sinh, an ninh, an toàn và phòng chống cháy nổ trong quá trình chuẩn bị pha chế và phục vụ đồ uống cho khách.
- Cẩn thận trong pha chế, niềm nở, tận tình trong phục vụ khách.

1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống không cồn

Mục tiêu:

- Trình bày được phương pháp pha chế và phục vụ các loại trà cho khách.
- Trình bày được phương pháp pha chế và phục vụ các loại cà phê cho khách.
- Trình bày được phương pháp pha chế và phục vụ các loại nước hoa quả cho khách.
- Trình bày được phương pháp pha chế và phục vụ các loại mocktail cho khách.
- Pha chế và phục vụ được các loại đồ uống không cồn cho khách đúng yêu cầu đạt tiêu chuẩn.

1.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại trà, cà phê

1.1.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại trà

Trà là thức uống không thể thiếu được đối với người thời xưa và thời nay, là loại thức uống thông thường, song pha chế không dễ được ngon. Có nhiều phong cách thưởng thức trà khác nhau, nhưng có thể hiểu một cách khái quát là có hai hình thức sử dụng trà theo kiểu phương Tây và trà theo kiểu phương Đông.

Theo kiểu phương Tây, các loại trà "công nghiệp" được pha đơn giản, chỉ cho vào cốc rồi rót nước nóng vào là được. (vì loại trà này được sản xuất và đóng thành gói nhỏ).

Theo kiểu phương Đông có Trà Đạo, Trà Kinh, Trà Phong là cách thức uống trà của các nước Nhật, Trung Quốc, Việt Nam. Điều đặc biệt quan tâm là kỹ thuật pha trà xanh và trà khô của Việt Nam.

Dụng cụ pha, uống trà tốt nhất nên dùng đồ sành sứ có tác dụng giữ nóng tốt và như vậy để giữ được hương, không dùng đồ tráng men hoặc đồ thủy tinh.

1.1.1.1. Nguyên tắc chung

- Luôn luôn dùng dụng cụ hợp lý và sạch sẽ, cốc, tách không có mùi hôi tanh, mốc.

- Tất cả các loại ấm trà, ly, cốc đều phải tráng nước nóng.

- Tất cả các loại nguyên liệu phải còn hạn sử dụng.

1.1.1.2. Quy trình pha trà

- **Trình tự thực hiện:**

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

Bước 3: Pha chế

Bước 4: Hoàn thiện sản phẩm

Bước 5: Phục vụ khách

a. Kỹ thuật pha trà theo kiểu phương Đông

Nói đến nghệ thuật uống trà của các nước phương Đông, chúng ta không thể không nói đến nghệ thuật trà đạo, trà kinh hay trà phong của Nhật Bản, Trung Quốc và Việt Nam. Nhưng điều đặc biệt cần quan tâm lại chính là kỹ thuật pha trà xanh và pha trà khô.

- **Kỹ thuật pha trà xanh:**

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha trà xanh	Ấm tích, ly cốc, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, phích nước sôi, giỏ ủ nóng.	Đạt được các chỉ tiêu cảm quan, trạng thái trong, màu vàng xanh nhạt, thơm mùi lá trà xanh, có vị hơi ngọt và có vị chát của tannin

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha trà xanh

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Lá trà tươi 100g, đủ nước sôi, chọn lá trà bánh tẻ, nhỏ lá, tươi, dày và xanh.
2	Sơ chế nguyên liệu	Rửa sạch lá trà, vớt ra rổ để cho ráo nước, vò qua cho dập lá trà, sẽ mau ngấm.
3	Pha chế	Cho lá trà vào ấm tích, rót một ít nước sôi vào cho lá trà

		tái đi và chất bỏ nước ngay. Rót tiếp nước sôi vào đáy ấm, đậy kín nắp cho vào giỏ ủ 15 phút
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp có thẩm mỹ.
5	Phục vụ khách	Nước trà xanh có thể được phục vụ uống nóng, uống nguội, uống lạnh có đá, uống có đường đều tốt.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Nước trà có vị ngái - Nước trà có màu đỏ	- Do không vò lá trà, và không tráng đổ nước đầu. - Do thời gian ủ lâu	- Phải vò lá trà trước khi ủ, đổ nước tráng trà. - Lưu ý đủ thời gian ủ, cho thêm nước lọc khi ủ trà

** Lưu ý cách pha và phục vụ:*

Trước khi pha, vò qua cho dập lá trà, sẽ mau ngấm (không nên vò dập nát lá trà bởi để lâu sẽ hao tổn vitamin C, các chất khác bị ôxy hóa làm thâm đen lá trà, nước trà sẽ kém xanh). Cho thêm một chén nước lọc hãm cho trà khỏi đỏ.

- Kỹ thuật pha trà khô:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha trà khô	Ấm pha trà, bộ cốc 6 chiếc, khay đựng, khăn phục vụ, phích nước sôi.	Trạng thái trong. Có màu vàng xanh. Mùi vị thơm mùi trà búp khô, vị ngọt hậu, hơi chát.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha trà khô

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Trà ngon 12g, nước sôi
2	Sơ chế nguyên liệu	Chỉ kiểm tra lại chất lượng trà không ẩm mốc là được.
3	Pha chế	Cho trà vào ấm (đã tráng ấm bằng nước sôi). Rót một ít nước sôi vào trà cho ngấm và nở đều, rót nước tráng trà đổ ra tách để hương thơm đọng lại thành tách, rót đủ lượng nước sôi vào. Rót tiếp khoảng 0,15 lít nước sôi vào, đậy nắp ấm, đem ủ (hoặc không ủ cũng được),

		đề 3 – 4 phút cho trà ngâm, ta được nước trà lần đầu. Không nên để trà ngâm quá lâu nước trà sẽ kém xanh, có vị nồng. Tiếp tục cho nước sôi vào trà, để khoảng 3 – 4 phút ta được nước trà lần hai.
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp có thẩm mỹ.
5	Phục vụ khách	Nước trà có thể được phục vụ uống nóng, uống nguội, uống lạnh có đá, uống có đường đều tốt.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước trà có màu đỏ, vị ngái, nồng không được nước, nước nguội	Do nước không đủ sôi, thời gian hãm trà lâu	Dùng nước mềm có độ PH = 5, nước phải sôi.

** Lưu ý cách pha và phục vụ:*

+ Nước pha trà phải sôi thì nước trà mới ngon. Nước không sôi cánh trà sẽ nổi, pha không được nước, uống rất ngái. Nước pha trà phải trong không màu, không mùi, không vị, độ PH = 5.

+ Tránh cho trà vào phích, hoặc ấm để đun sôi, trà mất hương vị uống rất nồng.

b. Kỹ thuật pha trà theo kiểu phương Tây

Các loại trà “công nghiệp” được pha rất đơn giản, chỉ cần cho trà vào cốc rồi đổ nước nóng vào là được.

- Kỹ thuật pha trà Lipton nóng:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha trà Lipton,	Ly, cốc, thìa, khay đựng, bình đựng đường, sữa, khăn phục vụ, phích nước sôi.	- Trạng thái: Cốc trà nóng. - Màu sắc : Pha hơi đỏ - Mùi vị : Thơm mùi chanh, vị hơi ngọt.

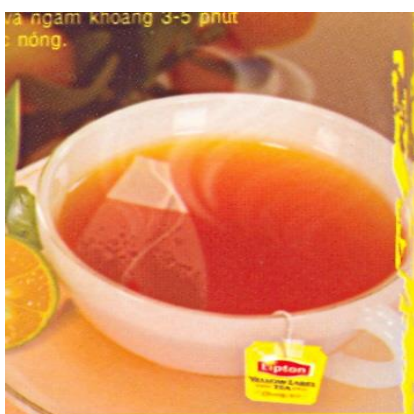
Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha trà Lipton nóng

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
----	----------------	-----------

1	Chuẩn bị nguyên liệu	Trà lipton nhãn vàng 1 túi (1 gói nhỏ), nước sôi, đường 15g, một lát chanh.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chỉ kiểm tra lại chất lượng trà không ẩm mốc là được.
3	Pha chế	Cho gói trà vào cốc (cốc, tách dùng cho uống trà lipton), đổ nước sôi vào cốc, để 1 phút cho đường vào khuấy tan, chanh cắt lát thả vào.
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp có thẩm mỹ.
5	Phục vụ khách	Nước trà có thể được phục vụ uống nóng, uống nguội, uống lạnh có đá, uống có đường đều tốt.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước trà màu sắc không đẹp, nhạt đường hoặc quá ngọt.	Do nước không đủ sôi, cho ít đường hoặc nhiều đường quá.	Dùng nước đủ nhiệt độ sôi, đong đường đúng định lượng.



Hình 3.1a – Hình 3.1b: Sản phẩm trà Lipton nóng

- Kỹ thuật pha trà Dilmah sữa:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha trà Dilmah sữa	Ly sinh tố, thìa, khay đựng, bình	Trạng thái : Cốc có một lớp bọt dày mịn hấp dẫn, mát lạnh. Có màu trắng

	đựng đường, sữa, khăn phục vụ, phích nước sôi, máy xay.	ngà. Mùi vị, ngọt ngậy bùi của sữa.
--	---	-------------------------------------

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha trà Dilmah sữa

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Trà Dilmah 1 gói nhỏ, nước sôi, đường 30g, sữa tươi 100ml, đá vụn 30g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chỉ kiểm tra lại chất lượng trà không ẩm mốc là được.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, 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 rót sang ly cao không có chân, cắm ống hút.
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp. Trang trí đẹp mắt.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Ly nước không tạo lớp bọt dày mịn đẹp, nhạt đường hoặc quá ngọt.	Do dùng đá to, tốc độ máy xay chậm, cho ít đường hoặc nhiều quá.	Dùng đá bào nhỏ, đong đường sữa đúng định lượng. Chú ý sử dụng tốc độ máy.

- Kỹ thuật pha trà Dilmah cam:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha trà Dilmah cam	Ly sinh tố, thìa, khay đựng, bình đựng đường, sữa, khăn phục vụ, phích nước sôi, máy xay.	- Trạng thái : Trên mặt sản phẩm lớp bọt dày trắng mịn. - Màu sắc : Cốc trà vàng ánh. - Mùi vị : Vị ngọt mát lạnh, thơm hương trà, hương cam.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha trà Dilmah cam

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Trà Dilmah 1 gói nhỏ, nước sôi, đường 30g, nước cam vắt 60ml, đá vụn 30g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Cam rửa sạch vắt lấy nước cốt để riêng.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp khuấy trộn cho các nguyên liệu vào máy xay sinh tố, chạy tan đá rót sang ly cao cắm ống hút, trên miệng trang trí một lát cam.
4	Trình bày sản phẩm	Rót ra ly cao không chân sản phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh, trang trí đẹp mắt hấp dẫn bằng 1 lát cam.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Ly nước không tạo lớp bọt dày mịn đẹp, nhạt đường hoặc quá ngọt.	Do dùng đá to, tốc độ máy xay chậm, cho ít đường hoặc nhiều quá.	Dùng đá bào nhỏ, đong đường cam đúng định lượng. Chú ý sử dụng tốc độ máy.

- Kỹ thuật pha trà sâm dứa:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha trà sâm dứa	Ly poco, thìa, khay đựng, bình đựng đường, sữa, khăn phục vụ, phích nước sôi, máy xay.	<ul style="list-style-type: none"> - Trạng thái : Trên mặt sản phẩm lớp bọt dày trắng mịn. - Màu sắc : Cốc trà 3 màu (xanh, vàng nâu và trắng). - Mùi vị : Vị ngọt mát lạnh, thơm hương trà, hương dứa.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha trà sâm dứa

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Trà lipton nhãn vàng 1 gói nhỏ, nước sôi, đường 30g, sữa tươi không đường, sâm dứa 15 ml, đá viên 50g.

2	Sơ chế nguyên liệu	Kiểm tra hạn sử dụng của các nguyên liệu.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp shaker cho sâm dừa, sữa tươi vào bình lắc, lắc đều rót sang ly poco, sau đó rót trà vào cắm ống hút, trên miệng trang trí một lát dừa.
4	Trình bày sản phẩm	Rót ra ly poco chân thấp sản phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh, trang trí đẹp mắt hấp dẫn bằng 1 lát dừa.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Ly nước không tạo được 3 lớp.	Do cho tất cả các nguyên liệu vào lắc cùng.	Chú ý khi cho nguyên liệu vào lắc.

* *Lưu ý khi phục vụ trà:*

- Một cốc, một đĩa kê và một thìa được đặt trước mặt khách, quai cốc được đặt về phía bên phải của khách và thìa.
- Đặt ấm trà, ấm nước nóng, sữa hay chanh thái lát, đường trắng hoặc đường viên lên một khay đựng và được đặt bên trái của người phục vụ.
- Trà sau đó được rót từ phía bên phải của khách và cách miệng cốc khoảng 1 cm.
- Nếu khách yêu cầu thì sữa cũng được rót bằng cách tương tự.
- Đường được đặt trên bàn để khách dùng.
- Ấm trà đặt trên bàn, về phía bên phải của chủ bữa tiệc.

Những điểm quan trọng liên quan đến pha trà là: Ấm pha phải luôn nóng, nhiệt độ của nước phải sôi, ước lượng đúng trà, đủ thời gian để trà ngấm, thực hiện đúng các thao tác pha trà.

1.1.1.3. Thực hành pha chế các loại trà.

Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ các loại trà cho khách.

Hướng dẫn thực hành:

- Hình thức: Thực hiện cá nhân/ nhóm
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, các loại trà...

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và
theo tỷ lệ dự trữ.

+ Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ

+ Vệ sinh dụng cụ

+ Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Sơ chế

+ Kiểm tra hạn sử dụng của nguyên liệu

+ Đảm bảo chất lượng nguyên liệu khi đưa vào sử dụng

Bước 3 : Pha chế

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đạt tiêu chuẩn

Bước 4 : Hoàn thiện sản phẩm

Kiểm tra và điều chỉnh theo yêu cầu về chất lượng, thẩm mỹ

Bước 5: Phục vụ khách

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đảm bảo tiêu chuẩn

1.1.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại cà phê

- Cà phê là thứ đồ uống pha chế từ bột cà phê, thành phần có chất cà phê, có tính kích thích lớn. Bột cà phê thường được phối trộn 3 giống hạt: Arabica (chất lượng cao, ít cà phê in), Robusta (vị đắng hơn, nhiều cà phê in) và Liberica với tỉ lệ khác nhau, rang vàng thẫm, xoa bơ rồi nghiền thành bột. Bột cà phê bảo quản ở nơi thoáng mát, cách ẩm, cách mùi mạnh.

- Các sản phẩm từ bột cà phê có nhiều loại nhưng đều sử dụng trên nền cà phê đen bằng phương pháp lọc phin sao cho tạo ra sản phẩm cà phê đen có màu nâu đen, đắng dịu, ngọt, thơm hương cà phê.

1.1.2.1. Nguyên tắc chung

- Luôn luôn dùng dụng cụ hợp lý và sạch sẽ, cốc, tách không có mùi hôi tanh, mốc.

- Tất cả các loại phin pha cà phê, ly, cốc đều phải tráng nước nóng.

- Tất cả các loại nguyên liệu phải còn hạn sử dụng.

1.1.2.2. Quy trình pha cà phê

- Thiết bị dụng cụ

+ Phin pha cà phê các loại.

+ Máy pha cà phê chuyên dùng.

+ Khay đựng.

+ Khăn lót, khăn ăn.

- + Cốc/ly, tách cà phê và đĩa kê
- + Thìa uống cà phê.
- + Ấu đựng đường và kẹp hay thìa nhỏ tùy theo từng loại đường.
- + Ấm cà phê.
- + Bình sữa nóng hoặc kem.
- + Giá đựng ấm cà phê và bình đựng sữa.

- Trình tự thực hiện

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

Bước 3: Pha chế

Bước 4; Hoàn thiện sản phẩm

Bước 5: Phục vụ khách

a. Kỹ thuật pha cà phê đen nóng

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cà phê đen	Phin cà phê, ly/cốc, thìa, khay đựng khăn phục vụ, phích nước sôi, bình đựng đường	<ul style="list-style-type: none"> - Trạng thái: khối lỏng đồng nhất, cà phê còn nóng bốc hơi. - Màu sắc: Nước cà phê đen đặc, nước bám trên thành tách màu vàng nâu. - Mùi vị: Mùi thơm hấp dẫn ngọt, ngây. Vị đắng, hơi chua của cà phê ngon.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cà phê đen

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Cà phê bột 15g, đường 10g, nước sôi 60ml.
2	Sơ chế nguyên liệu	Kiểm tra chất lượng cà phê không mất mùi ẩm mốc là được.
3	Pha chế	Cho cà phê bột vào phin, lắc nhẹ cho cà phê dàn đều bằng mặt, đặt vỉ vào xoay nhẹ một vòng (hoặc nén nhẹ, không nén chặt quá). Đặt phin lên cốc to, cho một ít nước sôi vào đều khắp vỉ, cho bột cà phê nở đều. Sau đó rót nước sôi vào giữa vỉ nén tới gần đầy phin, đậy kín.

4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp có thẩm mỹ.
5	Phục vụ khách	Phục vụ khách đúng yêu cầu, đảm bảo đạt tiêu chuẩn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước cà phê nguội, loãng.	Do nước kém nhiệt độ, đổ quá nhiều nước	Dùng nước đun sôi, ước lượng nước sôi đúng, đủ lượng.

* Lưu ý cách pha:

Phin và cốc cà phê rửa thật sạch, tráng nước sôi cho nóng, đặt cốc vào bát vào nước sôi 100°C.

Cho đường vào cốc (hoặc để riêng đường, tùy khẩu vị từng người). Trường hợp phục vụ nhiều khách thì cần pha lượng lớn rồi bảo quản. Khi cần phục vụ khách chỉ đem cho nước chiết vào xoong đun đến 80°C (cà phê sủi bọt, chưa sôi). Đổ vào cốc, khuấy tan đường uống nóng.

b. Kỹ thuật pha cà phê đá

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cà phê đá	Phin cà phê, ly, thìa, phới, khay đựng khăn phục vụ, phích nước sôi, bình đựng đường, đá.	- Trạng thái: Nước cà phê phía dưới, bọt cà phê dày nổi ở trên. - Màu sắc: Nước cà phê nâu, bọt vàng nâu. - Mùi vị: Thơm đặc trưng mùi cà phê, ngọt mát, hơi đắng.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cà phê đá

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Cà phê bột 15g, đường 10g, nước sôi 60ml, đá 100g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Kiểm tra chất lượng cà phê không mất mùi ẩm mốc là được.
3	Pha chế	Nước cốt cà phê cho vào cốc có đường, dùng thìa hoặc phới đánh cho tan đường, khi bọt cà phê dâng lên cho

		đá vào uống lạnh.
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp có thẩm mỹ.
5	Phục vụ khách	Cốc cà phê nổi bọt cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước cà phê không nổi bọt, loãng, nhạt đường.	Do đánh phối không mạnh, đều, đổ ít nước cốt cà phê, ít đường.	Đánh phối mạnh, đều tay, đổ đúng lượng cốt cà phê, đong đường đúng định lượng.

c. Kỹ thuật pha cà phê trứng.

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cà phê trứng	Phin cà phê, ly, thìa, phối, khay đựng, khăn phục vụ, phích nước sôi, bình đựng đường, đá.	<ul style="list-style-type: none"> - Trạng thái: Kem trứng thật bông. - Màu sắc: Màu tự nhiên của lòng đỏ trứng và cà phê - Mùi vị: Thơm mùi cà phê, trứng không tanh, vị ngọt, hơi đắng.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cà phê trứng

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Cà phê bột 15g, đường 30g, trứng gà 1 quả, bơ 2g, nước sôi.
2	Sơ chế nguyên liệu	Trứng gà đập ra bát nhỏ, kiểm tra độ tươi mới của trứng, gạn lòng trắng chỉ lấy lòng đỏ.
3	Pha chế	<ul style="list-style-type: none"> - Cho lòng đỏ trứng gà và đường vào ly đánh bông, trắng như sữa ta được kem trứng, cho bơ vào khuấy đều. - Cà phê pha xong đem hấp cách thủy bằng nồi 2 đáy đến nóng già, đổ vào ly kem trứng, khuấy đều uống nóng. - Kỹ thuật đánh trứng và đường tốt thì khi đổ nước cà phê vào phần kem trứng sẽ dâng lên trên, trông rất

		ngon và hấp dẫn.
4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, kem trứng bông hấp dẫn khách.
5	Phục vụ khách	Ly cà phê nổi bọt cắm thìa phục vụ khách uống nóng.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Cà phê kem trứng không nổi, hoặc không tạo kem	Do đánh phối không mạnh, đều, hoặc trứng không tươi.	Đánh phối mạnh, đều tay, đổ đúng lượng cốt cà phê, dùng trứng tươi.

d. Kỹ thuật pha cà phê cacao

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cà phê cacao	Phin cà phê, ly, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, phích nước sôi, bình đựng đường, đá.	<ul style="list-style-type: none"> - Trạng thái: Khối lỏng đồng nhất. - Màu sắc: Màu nâu - Mùi vị: Thơm mùi cà phê, cacao, vị ngọt, hơi đắng.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cà phê cacao

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nước cốt cà phê bột 60ml, bột cacao 5g, đường 10g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chuẩn bị đong đo nguyên liệu đúng tỉ lệ công thức.
3	Pha chế	<ul style="list-style-type: none"> - Trộn đều bột cacao và đường. - Nước chiết cà phê đun nóng 80°C, rót vào ly cacao trộn đường, vừa rót vừa khuấy cho cacao, đường và cà phê thành một hỗn hợp đồng nhất.
4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách.
5	Phục vụ khách	Cắm thìa mang phục vụ khách uống nóng.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước cà phê không đồng nhất, loãng, nhạt hay quá ngọt đường.	Do khuấy nhẹ tay, chất lượng cacao không tốt, ước lượng đường không đúng.	Khuấy đều tay, đong đường đúng tỉ lệ, nước phải đủ sôi.

e. Kỹ thuật pha cà phê sữa

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cà phê sữa	Phin cà phê, ly, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, phích nước sôi, bình đựng đường, đá.	- Trạng thái: Khối lỏng đồng nhất. - Màu sắc: Màu cà phê sữa. - Mùi vị: Thơm mùi cà phê, sữa cacao, vị ngọt, hơi đắng.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cà phê sữa

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nước cốt cà phê bột 60ml, sữa đặc 25g, đường 10g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chuẩn bị đong đo nguyên liệu đúng tỉ lệ công thức.
3	Pha chế	Cho sữa đặc, đường vào ly hòa tan với 50ml nước sôi, nước cốt cà phê đun nóng 80°C, rót vào cốc sữa trộn đường, vừa rót vừa khuấy cho sữa, đường và cà phê thành một hỗn hợp đồng nhất.
4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách.
5	Phục vụ khách	Phục vụ đúng yêu cầu đảm bảo đạt tiêu chuẩn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước cà phê không đồng nhất, loãng, nhạt hay quá ngọt đường.	Do khuấy nhẹ tay, chắt, ước lượng đường không đúng.	Khuấy đều tay, đong đường đúng tỉ lệ, nước phải đủ sôi.

- Kiểm tra đánh giá

Cuối buổi học, nhóm học sinh nộp tường trình về quy trình pha chế đồ uống cà phê, giáo viên nhận xét đồ uống do học sinh thực hiện và cho điểm.

* Cách phục vụ trà và cà phê (5 bước)

Bước 1: Xác định yêu cầu phục vụ

- Khi khách đến nhà hàng, quầy bar người phục vụ phải giới thiệu danh

mục trà, cà phê cho khách.

- Ghi nhận các yêu cầu của khách và nhắc lại các yêu cầu đó cho khách mục đích để kiểm tra lại độ chính xác các thông tin khách yêu cầu.

- Chuyển các yêu cầu đó về quầy bar.

Bước 2: Chuẩn bị

- Người pha chế phải xác định được công thức pha chế.
- Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ, phương tiện phục vụ, các phụ gia.
- Ly cốc phải được lau sạch sẽ trước khi đưa ra phục vụ khách.

Bước 3: Pha chế

- Nguyên liệu phải được pha theo công thức đã định sẵn.
- Pha chế đảm bảo đúng kỹ thuật, chất lượng từng loại trà, cà phê

Bước 4: Vận chuyển đến bàn của khách

- Sắp đặt trà, cà phê, đường, sữa lên khay.
- Mang (bê) khay đến bàn khách đúng kỹ thuật.

Bước 5: Phục vụ khách

- Đặt cốc, bình đường, bình sữa lên bàn đúng kỹ thuật (đặt vào trung tâm bàn hoặc vị trí gần nơi khách ngồi).

- Nếu đồ uống phục vụ tại bàn thì người phục vụ đứng về phía tay phải của khách rót đồ uống để phục vụ khách.

- Sau khi đã rót xong phải mời khách để đảm bảo sự lịch sự.

Ví dụ về việc phục vụ trà, cà phê vào buổi sáng cho khách.

- + Một cốc, một đĩa kê và thìa được đặt trước mặt khách, quai cốc được đặt phía tay phải khách và thìa đặt chéo góc.

- + Đặt ấm trà, cà phê, ấm nước nóng, sữa hoặc kem hay chanh thái lát, đường trắng hoặc đường viên lên một khay đựng và đặt vào giữa bàn cho khách.

1.1.2.3. Thực hành pha chế các loại cà phê.

Hướng dẫn thực hành:

- Hình thức: Thực hiện cá nhân/ nhóm
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, các loại cà phê...

- + Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và theo tỷ lệ dự trữ.

+ Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ

+ Vệ sinh dụng cụ

+ Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Sơ chế

+ Kiểm tra hạn sử dụng của nguyên liệu

+ Đảm bảo chất lượng nguyên liệu khi đưa vào sử dụng

Bước 3 : Pha chế

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đạt tiêu chuẩn

Bước 4 : Hoàn thiện sản phẩm

Đạt yêu cầu về chất lượng, thẩm mỹ

Bước 5: Phục vụ khách

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đảm bảo tiêu chuẩn

1.1.3. Luyện pha chế các loại trà, cà phê

- *Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ các loại cà phê đen đá cho khách.*

- *Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ các loại cà phê đen nóng cho khách.*

- *Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ các loại cà phê sữa đá cho khách.*

- *Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ các loại cà phê sữa nóng cho khách.*

- *Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ các loại cà phê ca cao cho khách.*

BÀI 3: PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ THỨC UỐNG KHÔNG CÒN

1. Mục tiêu:

- Xác định được các loại thức uống không cồn theo từng nhóm.
- Trình bày được các tác dụng, cách sử dụng, bảo quản nguyên liệu pha chế và thức uống công nghiệp.
- Thực hiện được các thao tác pha chế và phục vụ chính xác, đúng công thức, nguyên liệu pha chế.
- Rèn luyện thái độ tử mỉ, làm việc khoa học và có tính hệ thống, linh hoạt.

1. Nguyên tắc chung:

Nguyên liệu phải đảm bảo chất lượng, hoa quả phải tươi ngon không dập úng, trước khi pha chế phải rửa sạch, lau khô kể cả tay của người pha chế cũng phải rửa sạch, tránh sử dụng nhiều loại khi không rửa tay.

2. Quy trình pha nước hoa quả

- Thiết bị dụng cụ

- + Máy vắt cam/ dụng cụ vắt cam, chanh.
- + khay đựng.
- + Khăn lót, khăn ăn.
- + Ly, cốc.
- + Thìa, dao cắt hoa quả
- + Ấu đựng đường và kẹp hay thìa nhỏ tùy theo từng loại đường.
- + Bình đựng đá.

- Trình tự thực hiện

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

Bước 3: Pha chế

Bước 4: Hoàn thiện sản phẩm

Bước 5: Phục vụ khách

a. Kỹ thuật pha các loại nước cam

- Yêu cầu về nguyên liệu phải đảm bảo tươi mới, không dập, hỏng...
- Yêu cầu về dụng cụ phải sạch đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh đó là trước khi pha dụng cụ phải được vệ sinh sạch sẽ, lau khô và không sút mẻ...

Cam và chanh có thể pha chế được rất nhiều loại đồ uống khác nhau, tuy nhiên về phương pháp pha thì cơ bản là giống nhau chỉ khác nhau ở chỗ là tùy

thuộc vào khẩu vị của người uống để cho thêm các nguyên liệu phụ vào.

- Kỹ thuật pha nước cam đá:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha nước cam đá	Máy vắt cam, dụng cụ vắt cam, ly hi – ball, cốc, thìa khuấy, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đường, đá.	- Màu sắc: Màu vàng rơm. - Mùi vị: Nổi mùi thơm của cam tươi

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha nước cam đá

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Cam tươi 2 quả, nước đường 15ml, đá viên hoặc đá bào 50g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Kiểm tra chất lượng của cam, rửa sạch để ráo nước .
3	Pha chế	Sử dụng máy vắt cam hoặc dụng cụ vắt cam, vắt lấy nước cốt rót vào ly cùng với nước đường và đá khuấy đều .
4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách, trang trí bằng lát cam.
5	Phục vụ khách	Đúng yêu cầu, đảm bảo đạt tiêu chuẩn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước cam bị đắng	Do bị tinh dầu vỏ cam rót vào.	Khi pha nước cam bằng dụng cụ vắt cam không nên vắt quá kỹ hoặc do vắt bằng tay. Tránh vắt quá kỹ và không nên vắt bằng tay.

- Kỹ thuật pha nước cam nóng:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
---------------	--------------------	------------------

Pha nước cam nóng	Máy vắt cam, dụng cụ vắt cam, ly high – ball, cốc, thìa khuấy, khay đựng, khăn phục vụ, phích nước sôi, bình đựng đường.	- Màu sắc: Màu vàng rơm. - Mùi vị: Nổi mùi thơm của cam tươi
-------------------	--	---

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha nước cam nóng

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Cam tươi 2 quả, nước đường 15ml, nước sôi 60ml
2	Sơ chế nguyên liệu	Kiểm tra chất lượng, rửa sạch để ráo nước .
3	Pha chế	Sử dụng máy vắt cam hoặc dụng cụ vắt cam, vắt lấy nước cốt rót vào ly, rót nước đường và nước sôi nóng vào khuấy đều .
4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thảm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách, trang trí bằng lát cam.
5	Phục vụ khách	Đúng yêu cầu, đảm bảo đạt tiêu chuẩn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước cam bị đắng	Do bị tinh dầu vỏ cam rót vào.	Khi pha nước cam bằng dụng cụ vắt cam không nên vắt quá kỹ hoặc do vắt bằng tay. Tránh vắt quá kỹ và không nên vắt bằng tay.

b. Kỹ thuật pha các loại nước chanh

- Kỹ thuật pha nước chanh đá:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha nước chanh đá	Dụng cụ vắt chanh, ly high – ball, cốc, thìa khuấy, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đường, đá.	- Màu sắc: Màu trắng ngà. - Mùi vị: Nổi mùi thơm của chanh tươi

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha nước chanh đá

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Chanh tươi 1 quả, nước đường 30ml, đá viên hoặc đá bào 50g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Kiểm tra chất lượng chanh, rửa sạch để ráo nước .
3	Pha chế	Sử dụng dụng cụ vắt chanh, vắt lấy nước cốt rót vào ly cùng với nước đường và đá khuấy đều .
4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách, trang trí bằng lát chanh.
5	Phục vụ khách	Đúng yêu cầu, đảm bảo đạt tiêu chuẩn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước chanh bị đắng	Do bị tinh dầu vỏ chanh rót vào.	Khi pha nước chanh bằng dụng cụ vắt chanh không nên vắt quá kỹ.

- Kỹ thuật pha nước chanh nóng:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha nước chanh nóng	Dụng cụ vắt chanh, rây lọc hạt chanh ly high – ball, cốc, thìa khuấy, khay đựng, khăn phục vụ, phích nước sôi, bình đựng đường.	- Màu sắc: Màu trắng ngà. - Mùi vị: Nổi mùi thơm của chanh tươi

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha nước chanh nóng

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Chanh tươi 1 quả (45ml nước cốt), nước đường 30ml, nước sôi 60ml.
2	Sơ chế nguyên liệu	Kiểm tra chất lượng chanh, rửa sạch để ráo nước .
3	Pha chế	Vắt lấy nước cốt rót vào ly cùng với nước đường và nước sôi nóng khuấy đều .

4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách, trang trí bằng lát chanh hoặc vỏ chanh cài vành ly.
5	Phục vụ khách	Cắm thìa mang phục vụ khách uống nóng.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước chanh bị đắng	Do bị tinh dầu vỏ chanh rớt vào.	Không nên vắt quá kỹ tinh dầu chanh sẽ theo đó chảy vào ly, cốc.

3. Thực hành pha chế các loại nước hoa quả tươi.

Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ các loại nước hoa quả cho khách.

- Hình thức: Thực hiện cá nhân/ nhóm
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, các loại hoa quả theo mùa...

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và

theo tỷ lệ dự trữ.

+ Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ

+ Vệ sinh dụng cụ

+ Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Sơ chế

+ Kiểm tra hạn sử dụng của nguyên liệu

+ Đảm bảo chất lượng nguyên liệu khi đưa vào sử dụng

Bước 3 : Pha chế

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đạt tiêu chuẩn

Bước 4 : Hoàn thiện sản phẩm

Đạt yêu cầu về chất lượng, thẩm mỹ

Bước 5: Phục vụ khách

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đảm bảo tiêu chuẩn

2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước hoa quả ép

2.1. Nguyên tắc chung

Nước quả ép là đồ uống được ép từ quả tươi phục vụ khách. Chính vì vậy nguyên liệu phải đảm bảo chất lượng, hoa quả phải tươi ngon không dập úng, trước khi pha chế phải rửa sạch, lau khô kể cả tay của người pha chế cũng phải rửa sạch, tránh sử dụng nhiều loại khi không rửa tay.

2.2. Quy trình pha nước hoa quả ép

a. Nước dưa hấu

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha nước dưa hấu	Máy ép hoa quả, dao, thớt, bình đựng đá, muôi múc đá. Ly hi- ball, thìa, khay, khăn phục vụ...	- Trạng thái: Sản phẩm trong - Màu sắc: Màu đỏ tươi, hấp dẫn. - Mùi vị: Ngọt, thơm mát.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha nước dưa hấu ép

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Dưa hấu 1kg, đường 0,1kg, nước lọc đủ pha
2	Sơ chế nguyên liệu	Dưa rửa sạch gọt vỏ, bỏ tư, cắt nhỏ, bỏ hạt để vào bát to
3	Pha chế	Dưa hấu bỏ vỏ, bỏ hạt, ép lấy nước. Hòa nước dưa hấu, đường, nước lọc khuấy đều. Rót nước dưa hấu vào 8/10 cốc, uống lạnh .
4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách, trang trí bằng lát dưa hấu cài vành ly.
5	Phục vụ khách	Cắm tổng hút phục vụ khách.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước nhạt đường hoặc quá ngọt	Do đong đường không đúng tỉ lệ.	Cho đúng tỉ lệ đường, nước.

b. Nước dâu ép

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha nước dâu	Máy ép hoa quả, dao, thớt, bình đựng đá, muôi múc đá. Ly hi- ball, thìa, khay, khăn phục vụ...	- Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất - Màu sắc: Màu tím sẫm. - Mùi vị: Ngọt thanh thoát, uống mát lạnh, dễ chịu.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha nước dâu ép

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nguyên liệu: 1 ly Quả dâu tây 100g, quả dâu ta 100g, đường 100g, nước lọc đủ pha
2	Sơ chế nguyên liệu	Rửa sạch để khô ráo
3	Pha chế	Dâu rửa sạch, ép lấy nước, đường, nước lọc khuấy đều, uống lạnh .
4	Trình bày sản phẩm	Ly uống đẹp có thẩm mỹ, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách, trang trí bằng quả dâu lên miệng ly.
5	Phục vụ khách	Đúng yêu cầu, đảm bảo đạt tiêu chuẩn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nước nhạt đường hoặc quá ngọt	Do đong đường không đúng tỉ lệ.	Cho đúng tỉ lệ đường, nước.
Nước có vị chua	Dâu không chín kỹ	Chọn dâu chín mọng, ngon, ngọt.

2.3. Thực hành

Thực hành kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước quả ép cho khách.

- Hình thức: Thực hiện cá nhân
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, các loại hoa quả dùng để ép...

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và

theo tỷ lệ dự trữ.

+ Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ

+ Vệ sinh dụng cụ

+ Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Sơ chế

+ Kiểm tra hạn sử dụng của nguyên liệu

+ Đảm bảo chất lượng nguyên liệu khi đưa vào sử dụng

Bước 3 : Pha chế

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đạt tiêu chuẩn

Bước 4 : Hoàn thiện sản phẩm

Đạt yêu cầu về chất lượng, thẩm mỹ

Bước 5: Phục vụ khách

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đảm bảo tiêu chuẩn

c. Quy trình phục vụ các loại nước hoa quả

Bước 1: Xác định yêu cầu của khách

- Khi khách đến nhà hàng, quầy bar người phục vụ phải giới thiệu danh mục đồ uống cho khách (thực đơn về các loại nước hoa quả) .

- Ghi nhận các yêu cầu của khách và nhắc lại các yêu cầu đó cho khách mục đích để kiểm tra lại độ chính xác các thông tin khách yêu cầu.

- Chuyển các yêu cầu đó về quầy bar.

Bước 2: Chuẩn bị

- Người pha chế phải xác định được công thức pha chế.

- Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ, phương tiện phục vụ, các phụ gia.

- Ly phải được lau sạch sẽ trước khi đưa ra phục vụ khách.

Bước 3: Pha chế

- Cân đong nguyên liệu, phụ gia theo công thức.

- Vận hành máy, dụng cụ đúng kỹ thuật, sử dụng dụng cụ pha chế đúng kỹ thuật, đảm bảo vệ sinh an toàn.

- Rót ra ly đúng kỹ thuật, trang trí đẹp, hấp dẫn.

Bước 4: Phục vụ khách

- Vận chuyển (bê) đồ uống đến bàn cho khách.
- Đặt đồ uống pha chế lên bàn đúng kỹ thuật, thuận tiện cho khách.
- Mời khách đảm bảo lịch sự.

2.3. Luyện

- Thực hành pha chế và phục vụ các loại nước quả tươi cho khách.

3. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước sinh tố

Sinh tố là một loại đồ uống ở trạng thái sánh sệt được pha chế từ trái cây cùng với sữa và đá bào.

Các loại sinh tố sử dụng phương pháp xay trộn nguyên liệu bằng bình trộn của máy xay sinh tố. Bất kể một loại trái cây nào cũng có thể làm được sinh tố tương ứng. Sinh tố có đặc điểm là có mùi thơm đặc trưng của từng loại quả, vị hấp dẫn, giá trị dinh dưỡng cao.

Đối với các loại trái cây, rau củ không thể sử dụng máy ép thì máy xay sinh tố là dụng cụ thích hợp nhất. Sinh tố sẽ mất đi các chất dinh dưỡng nếu không được dùng hàng ngày. Vì vậy, nên thưởng thức chúng ngay sau khi pha chế.

Lưu ý: không dùng tay để đưa trái cây vào máy xay vì rất nguy hiểm, pha chế sinh tố chủ yếu dùng phương pháp xay trộn.

3.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước sinh tố (xoài, dưa hấu)

3.1.1. Nguyên tắc chung

- Sinh tố là loại đồ uống ở trạng thái sánh sệt được pha chế từ trái cây cùng với sữa và đá bào. Đối với các loại trái cây, rau củ không thể sử dụng máy ép thì máy xay sinh tố là dụng cụ thích hợp nhất. Sinh tố sẽ mất đi các dinh dưỡng nếu không được dùng ngay. Vì vậy khi pha chế xong phải phục vụ khách ngay.

- Nguyên liệu khi đưa vào pha chế phải đảm bảo chất lượng tươi mới, không dập úng, thối, sử dụng phụ gia phải đảm bảo về hạn sử dụng.

- Không dùng tay để đưa trái cây vào máy xay vì rất nguy hiểm, không an toàn trong quá trình pha chế.

3.1.2. Quy trình pha sinh tố

- Thiết bị dụng cụ:

- + khay đựng.
- + Khăn ăn, khăn phục vụ.
- + Máy xay sinh tố.
- + Máy xay đá bào.
- + Ly/cốc, thìa khuấy, lót ly (coaster)

+ Dao, máy vắt hoa quả.

- Trình tự thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

Bước 3: Pha chế

Bước 4: Hoàn thiện sản phẩm

Bước 5: Phục vụ khách

a. Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố xoài

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha sinh tố xoài	Máy xay sinh tố, ly hi- ball, dao, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt, trạng thái đồng nhất. - Màu sắc: Màu vàng nhạt. - Mùi vị: Ngọt ngào, mát thơm mùi đặc trưng của xoài.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố xoài

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Xoài 100g đã sơ chế, đường 25g, cốt chanh 5ml, đá bào 100g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Xoài chín rửa sạch, lau khô, dùng dao gọt vỏ, gọt không quá sâu vào thịt xoài, cắt xoài dọc theo hai bên hột để lấy phần thịt, không lấy sát hột và hai bên mép hột để tránh bị sơ.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn, đúng kỹ thuật, đủ thời gian.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly hi - ball, rót sản phẩm ra ly cao, trang trí thêm bằng một nhánh bạc hà trên miệng ly.
5	Phục vụ khách	Phục vụ đúng yêu cầu, đảm bảo đạt tiêu chuẩn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
------------	-------------	-----------------

- Sản phẩm không sánh sệt - Nhạt, ngọt - Có vị chua.	- Do máy xay chậm - Cho ít đường - Quả xoài chua hoặc cho nhiều nước cốt chanh.	- Đảm bảo tốc độ xay, đá nhỏ, đủ lượng. - Cho đúng công thức quy định về tỉ lệ đường. - Chọn xoài ngon, chín ngọt, cho cốt chanh đúng tỉ lệ công thức.
--	---	--



Hình 3.3: Sản phẩm sinh tố xoài

b. Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố dưa hấu

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha sinh tố dưa hấu	Máy xay sinh tố, ly hi - ball dao, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt, trạng thái đồng nhất. - Màu sắc: Màu hồng nhạt. - Mùi vị: Ngọt ngào, mát thơm

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố dưa hấu

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Dưa hấu 150g đã sơ chế cắt nhỏ, sữa đặc 20g, đường 15g, đá bào 100g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Lựa những trái có da trơn, hình tròn đẹp, ruột dưa phải đỏ đều. Sau khi rửa sạch cắt miếng nhỏ bỏ hạt.

3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn, đúng kỹ thuật, đủ thời gian.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly Highball, rót sản phẩm ra ly cao, trang trí thêm bằng một miếng dưa gài trên miệng ly.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút màu sắc thích hợp đem ra phục vụ khách uống liền.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm không sánh sệt - Quá ngọt.	- Do máy xay chậm - Cho nhiều sữa.	- Đảm bảo tốc độ xay, cho đá bào đủ lượng. - Đúng đúng công thức.



Hình 3.4: Sản phẩm sinh tố dưa hấu

3.1.3. Thực hành pha sinh tố xoài, dưa hấu

- Hình thức: Thực hiện cá nhân/ nhóm
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, nguyên liệu xoài, dưa hấu...

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và theo tỷ lệ dự trữ.

- + Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ
- + Vệ sinh dụng cụ
- + Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Sơ chế

- + Kiểm tra hạn sử dụng của nguyên liệu
- + Đảm bảo chất lượng nguyên liệu khi đưa vào sử dụng

Bước 3 : Pha chế

- + Đúng yêu cầu của khách
- + Đạt tiêu chuẩn

Bước 4 : Hoàn thiện sản phẩm

Đạt yêu cầu về chất lượng, thẩm mỹ

Bước 5: Phục vụ khách

- + Đúng yêu cầu của khách
- + Đảm bảo tiêu chuẩn

3.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố bơ, đu đủ

3.2.1. Nguyên tắc chung (giống mục 1.3.1.1)

3.2.2. Quy trình pha chế

- Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố bơ

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha sinh tố bơ	Máy xay sinh tố, ly hi - ball, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt. - Màu sắc: Màu xanh nhạt. - Mùi vị: Thơm hương bơ và vị ngọt ngào mát.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố bơ

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Bơ đã sơ chế 100g, sữa tươi 50ml, sữa đặc 20g, đá bào 100g
2	Sơ chế nguyên liệu	Bơ rửa sạch bóc vỏ, cắt lát mỏng.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn, đúng kỹ thuật,

		đủ thời gian.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly hi - ball, ly cao thích hợp, rót sản phẩm ra ly, cốc uống đẹp có tính thẩm mỹ đạt tiêu chuẩn vệ sinh, hấp dẫn khách.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút màu sắc thích hợp đem ra phục vụ khách.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Có vị chát	- Do bơ chưa chín	- Chọn mua bơ chín.
- Loãng không sánh sệt	- Do cho nhiều đá, máy xay chậm.	- Cho đúng công thức quy định, lưu ý tốc độ máy xay.

- Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố đu đủ

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha sinh tố đu đủ	Máy xay sinh tố, ly hi - ball, dao, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt, trạng thái đồng nhất, không đặc quá hay loãng quá. - Màu sắc: Màu vàng nhạt. - Mùi vị: Mát thơm mùi đặc trưng của đu đủ, vị ngọt đậm, hơi nổi vị chua của chanh

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố đu đủ

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Đu đủ đã sơ chế 100g, nước cốt chanh 5ml, sữa tươi 50ml, đường 20g, đá bào 100g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Đu đủ rửa sạch cắt theo chiều dài, múc hết hạt ra, bóc hết màng, gọt vỏ và cắt miếng nhỏ.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn, đúng kỹ thuật, đủ thời gian.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly hi - ball, rót sản phẩm ra ly cao, trang trí thêm bằng một lát chanh gài trên miệng ly.

5	Phục vụ khách	Phục vụ khách uống lạnh là ngon nhất, đem ra phục vụ khách uống liền.
---	---------------	---

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm loãng, không sánh sệt - Hơi quá vị chua.	- Do đổ nhiều sữa tươi, máy xay chậm - Cho nhiều nước cốt chanh.	- Đảm bảo tốc độ xay, cho sữa đủ lượng. - Ước lượng đủ nước cốt chanh.



Hình 3.5: Sản phẩm sinh tố đu đủ

(Những công thức pha chế và phục vụ các loại sinh tố dưới đây dùng làm tài liệu tham khảo thêm)

- Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố chanh

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha sinh tố chanh	Máy xay sinh tố, ly hi - ball, dao, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt dạng kem, trạng thái đồng nhất. - Màu sắc: Màu trắng. - Mùi vị: Ngọt hơi chua nhẹ, mát thơm

	đá...	hương chanh.
--	-------	--------------

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố chanh

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nước cốt chanh 20ml, sữa đặc 20ml, xiro đường 20ml, đá bào 100g
2	Sơ chế nguyên liệu	Chanh quả rửa sạch, lấy dao sắc cắt đôi, cắt một lát chanh để trang trí rồi vắt lấy nước cốt, bỏ hạt.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn, đúng kỹ thuật, đủ thời gian.
4	Trình bày sản phẩm	Rót sản phẩm ra ly trang trí bằng một lát chanh.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh là ngon nhất, đem ra phục vụ khách uống liền.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
<ul style="list-style-type: none"> - Sản phẩm loãng, không sánh sệt - Hơi quá vị chua. - Quá ngọt 	<ul style="list-style-type: none"> - Do ít đá, máy xay chậm - Cho nhiều nước cốt chanh. - Cho nhiều đường và sữa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo tốc độ xay, cho đá bào đủ lượng. - Ước lượng đủ nước cốt chanh. - Đoong ước lượng đúng tỉ lệ công thức.



Hình 3.6: Sản phẩm sinh tố chanh

- Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố anh đào

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha sinh tố anh đào	Máy xay sinh tố, ly hi - ball, dao, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá...	<ul style="list-style-type: none"> - Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt, trạng thái đồng nhất. - Màu sắc: Màu đỏ hồng. - Mùi vị: Ngọt mát thơm mùi anh đào.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố anh đào

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Anh đào 30 quả, dứa cắt nhỏ một chén, 1/2 thìa cà phê muối, đá bào 100g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Quả anh đào rửa sạch, để ráo nước, ngắt bỏ cuống.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn, có thể cho thêm ít nước xiro rồi để máy chạy với tốc độ chậm trong một phút.
4	Trình bày sản phẩm	Rót sản phẩm ra ly trang trí bằng quả anh đào, sản phẩm vệ sinh hấp dẫn.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh là ngon nhất.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm loãng, không sánh sệt	- Do ít đá, máy xay chậm	- Đảm bảo tốc độ xay, cho đá bào đủ lượng.



Hình 3.7: Sản phẩm sinh tố anh đào

- Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố dâu tây

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha sinh tố dâu tây.	Máy xay sinh tố, ly hi - ball, dao, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt - Màu sắc: Màu đỏ tươi, hấp dẫn. - Mùi vị: Ngọt mát thơm hương dâu.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố dâu tây

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Dâu tây cắt nhỏ 150g, xiro đường 30ml, nước cốt chanh 10ml, muối 1/2 thìa cà phê, đá bào 100g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Quả dâu tây rửa sạch, để ráo nước, ngắt bỏ cuống quả, cắt nhỏ.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu

		và đá bào vào bình máy xay, bột máy xay nhuyễn.
4	Trình bày sản phẩm	Rót sản phẩm ra ly trang trí bằng quả dâu tây, sản phẩm đẹp mắt, hấp dẫn.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh là ngon nhất.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm loãng, không sánh sệt. - Có vị mặn	- Do ít đá, máy xay chậm. - Cho hơi nhiều muối.	- Đảm bảo tốc độ xay, cho đá bào đủ lượng. - Ước lượng đúng tỉ lệ nguyên liệu.



Hình 3.8: Sản phẩm sinh tố dâu tây

- Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố táo

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha sinh tố táo.	Máy xay sinh tố, ly hi – ball, dao, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt - Màu sắc: Trắng ngà. - Mùi vị: Ngọt mát thơm hương táo, hương chuối.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố táo

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Táo 200g đã sơ chế, chuối cắt nhỏ 50g, sữa tươi 30ml, nước cốt chanh 5ml, đá bào 50g
2	Sơ chế nguyên liệu	Rửa sạch táo trong dung dịch rửa rau quả pha loãng. Cắt thành miếng nhỏ, bỏ hạt và phần xơ quanh lõi.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu và đá bào vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn.
4	Trình bày sản phẩm	Rót sản phẩm ra ly trang trí bằng lát táo, quả dâu tây sản phẩm đẹp mắt, hấp dẫn.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh là ngon nhất.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm loãng, không sánh sệt. - Có xơ bã	- Do ít đá, máy xay chậm. - Do gọt vỏ không kỹ.	- Đảm bảo tốc độ xay, cho đá bào đủ lượng. - Sơ chế nguyên liệu sạch sẽ, gọt vỏ kỹ.



Hình 3.9: Sản phẩm sinh tố táo

- Kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố cà chua

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
----------------------	---------------------------	-------------------------

Pha sinh tố cà chua.	Máy xay sinh tố, ly hi - ball, dao, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm sánh sệt - Màu sắc: Màu đỏ hồng. - Mùi vị: Thơm hương cà chua, cần tây, vị chua dịu mát.
----------------------	--	---

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha sinh tố cà chua

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Cà chua 150g, cần tây 50g, cà rốt 50g, đường kính 25g, đá bào 100g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Cà chua rửa sạch cắt vỏ bỏ hạt, cần tây cắt khúc nhỏ, cà rốt thái lát.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp xay, cho tất cả các nguyên liệu và đá bào vào bình máy xay, bật máy xay nhuyễn.
4	Trình bày sản phẩm	Rót sản phẩm ra ly trang trí bằng lát cần tây, sản phẩm đẹp mắt, hấp dẫn.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách uống lạnh là ngon nhất.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Có vỏ, hạt	Do gọt vỏ không kỹ, chưa bỏ hết hạt	Sơ chế nguyên liệu sạch sẽ gọt vỏ kỹ.

3.3. Luyện pha chế các loại sinh tố

- Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ sinh tố xoài cho khách.
- Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ sinh tố dưa hấu cho khách.
- Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ sinh tố đu đủ cho khách.
- Thực hiện chuẩn bị việc pha và phục vụ sinh tố bơ cho khách.
- **Kiểm tra đánh giá:** Cuối buổi học các nhóm học sinh nộp bản tường trình về quy trình pha chế đồ uống sinh tố. Giáo viên nhận xét đồ uống do học sinh thực hiện và cho điểm.

*** Cách phục vụ các loại nước uống (Tham khảo thêm)**

- Các loại nước uống có ga đều phải phục vụ theo cách riêng của nó, lạnh hoặc có đá.
- Phục vụ bằng nhiều loại cốc và có thể được pha lẫn với các loại đồ uống

khác như Whisky, Gin và nước khoáng, rượu Vodka, Rhum và cocacola.

- Phục vụ các loại nước suối thiên nhiên và nước khoáng thường được phục vụ lạnh, không cho vào với đá trừ khi có yêu cầu.

1. Phục vụ nước quả ép

- Một lượng nước quả ép được rót vào cốc cao hay cốc có chân ngắn.

- Vành cốc phải được trang trí bằng một lát quả.

2. Phục vụ nước quả chua

- Phải được phục vụ trong một ly nhỏ với dung tích 14,20cl đặt trên đĩa có khăn lót và thìa trà.

- Nước hoa quả chua phải được khuấy đều, hớt bỏ hạt đặt trên một đĩa kê và mời khách

- Nếu là nước quả tươi được phục vụ trong phòng khách thì quá trình phục vụ cũng phục vụ như nước quả ép. Trên bàn hoặc trên khay có thêm âu đường và có lót thìa, cốc, những nước hoa quả thông thường ở Việt Nam bao gồm nước chanh, nước dứa, nước dứa...vv.

3. Các bước để thực hiện công việc phục vụ nước hoa quả

Bước 1: Xác định yêu cầu của khách

- Khi khách đến nhà hàng, quầy bar người phục vụ phải giới thiệu danh mục đồ uống cho khách (thực đơn về các loại nước hoa quả) .

- Ghi nhận các yêu cầu của khách và nhắc lại các yêu cầu đó cho khách mục đích để kiểm tra lại độ chính xác các thông tin khách yêu cầu.

- Chuyển các yêu cầu đó về quầy bar.

Bước 2: Chuẩn bị

- Người pha chế phải xác định được công thức pha chế.

- Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ, phương tiện phục vụ, các phụ gia.

- Ly cốc phải được lau sạch sẽ trước khi đưa ra phục vụ khách.

Bước 3: Pha chế

- Cân đong nguyên liệu, phụ gia theo công thức.

- Vận hành máy, dụng cụ đúng kỹ thuật, sử dụng dụng cụ pha chế đúng kỹ thuật, đảm bảo vệ sinh an toàn.

- Rót ra ly đúng kỹ thuật, trang trí đẹp, hấp dẫn.

Bước 4: Phục vụ khách

- Vận chuyển (bê) đồ uống đến bàn cho khách.

- Đặt đồ uống pha chế lên bàn đúng kỹ thuật, thuận tiện cho khách.

- Mời khách đảm bảo lịch sự.

1.4. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại mocktail

1.4.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ mocktail Alice

1.4.1.1. Nguyên tắc chung

- Nguyên liệu pha chế phải đảm bảo chất lượng
- Hoa quả tươi không dập úng, thối
- Đồ hộp không bị hỏng, phồng, rộp do vi sinh vật
- Trứng phải đảm bảo tươi không mùi, nguyên vẹn, không dính phân hay bẩn.
- Đường khô sạch và không chảy nước.
- Người pha chế phải nắm chắc liều lượng, pha chế nhanh đảm bảo chất lượng, thành phẩm, phục vụ khách kịp thời.
- Không pha quá sớm hoặc quá muộn.
- Dụng cụ pha chế phải đảm bảo vệ sinh đúng chủng loại.

1.4.1.2. Quy trình pha mocktail

- Kỹ thuật pha chế mocktail Alice

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha Mocktail Alice	Ly mocktail, thìa, cây khuấy khay đựng, khăn phục vụ, bình shake, bình đựng đá...	<ul style="list-style-type: none">- Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất.- Màu sắc: Màu hồng đậm, trên nổi lớp bọt kem hấp dẫn.- Mùi vị: Thơm mùi nước hoa quả, ngọt của kem.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha mocktail Alice

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nước dừa 50ml, nước cam 50ml, Grenadine 20ml, kem tươi 30ml, đá viên 4 – 5 viên.
2	Sơ chế nguyên liệu	Nguyên liệu còn hạn sử dụng (nếu là hoa quả phải tươi mới, rửa sạch, lau khô).
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp lắc, cho các nguyên liệu trên cùng với đá vào bình lắc, lắc đều, rót ra ly.
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp, có thẩm mỹ, trang trí ô, lát cam, quả cherry.
5	Phục vụ khách	Phục vụ khách ngay sau khi pha chế.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm vữa, loãng. - Sản phẩm quá ngọt.	- Do đánh kem hỏng, nhiều đá. - Cho nhiều đường.	- Phải chú ý đến cách đánh kem. - Cho đúng tỉ lệ công thức.

- Kỹ thuật pha chế mocktail Shirley Temple.

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha Mocktail Shirley Temple.	Ly mocktail, thìa, cây khuấy khay đựng, khăn phục vụ, bình shake, bình đựng đá...	- Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu đỏ hồng - Mùi vị: Thơm mùi nước hoa quả.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha mocktail Shirley Temple

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Yaourt: 1 hũ 7 Up: 1/2 chai Sirô dâu: vài giọt
2	Sơ chế nguyên liệu	Nguyên liệu còn hạn sử dụng (nếu là hoa quả phải tươi mới, rửa sạch, lau khô).
3	Pha chế	Cho các nguyên liệu khuấy chung với nước đá
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp, có thảm mỹ, trang trí lát chanh và quả sơ ri đỏ cài miệng ly.
5	Phục vụ khách	Phục vụ khách ngay sau khi pha chế.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm ngọt, nhiều màu đỏ.	- Do cho quá nhiều sprite và Grenadine.	- Cho đúng tỉ lệ công thức.



Hình 3.10: Sản phẩm mocktail Shirley Temple

- Kỹ thuật pha chế mocktail Fruit Shake (tham khảo thêm)

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha Mocktail Fruit Shake.	Bình shaker, ly Huricare, Jigger đong rượu, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đá.	<ul style="list-style-type: none"> - Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu vàng - Mùi vị: Vị ngọt mát, thơm mùi hoa quả.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha mocktail Fruit Shake

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nước dừa 60ml, nước đu đủ 60ml, nước xoài 60ml, đường kính 10g, đá viên 50g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Dứa quả rửa sạch, cắt miếng cả phần lá bỏ dọc dùng trang trí.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp lắc, cho các nguyên liệu trên cùng với đá vào bình shake lắc mạnh và kỹ, rót ra ly.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly Hurricane, trang trí gài miếng dứa và lá dứa, đảm bảo vệ sinh hấp dẫn, đẹp mắt..
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút màu sắc thích hợp đem phục vụ khách uống lạnh.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm loãng. - Còn lạo xạo đường.	- Do cho nhiều đá. - Do đường chưa tan hết.	- Cho đúng tỉ lệ công thức. - Hòa tan đường trước với các nguyên liệu khác rồi mới cho vào bình lắc.

- Kỹ thuật pha chế mocktail Tam Tam (tham khảo thêm)

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha Mocktail Tam Tam.	Bình shaker, ly Pilner, Jigger đong rượu, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đá.	- Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu cam hấp dẫn, trên bề mặt có một lớp bọt mỏng. - Mùi vị: Thơm mùi dứa, cam, thoảng hương chanh, vị ngọt mát.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha mocktail Tam Tam

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nước cam 50ml, nước dứa 50ml, nước chanh 50ml, Grenadine 2 thìa, sô đa vừa đủ, đá 50g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Cam, dứa quả rửa sạch, cắt miếng dùng trang trí.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp lắc, cho các nguyên liệu trên cùng với đá vào bình lắc (trừ nước có ga) lắc nhanh, mạnh và kỹ, rót ra ly.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly Pilner, trang trí lát cam hoặc lát dứa, đảm bảo vệ sinh hấp dẫn, đẹp mắt..
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút màu sắc thích hợp, rót nước có ga thẳng vào ly tạo độ sủi bọt đem phục vụ khách uống lạnh.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Sản phẩm loãng, nhạt đường.	- Do cho nhiều đá, ít xiro đường.	- Cho đúng tỉ lệ công thức.

1.4.1.3. Thực hành pha mocktail Alice..

- Hình thức: Thực hiện cá nhân/ nhóm
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, các loại nguyên liệu dùng để pha mocktail Alice...

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và theo tỷ lệ dự trữ.

+ Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ

+ Vệ sinh dụng cụ

+ Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Sơ chế

+ Kiểm tra hạn sử dụng của nguyên liệu

+ Đảm bảo chất lượng nguyên liệu khi đưa vào sử dụng

Bước 3 : Pha chế

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đạt tiêu chuẩn

Bước 4 : Hoàn thiện sản phẩm

Đạt yêu cầu về chất lượng, thẩm mỹ

Bước 5: Phục vụ khách

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đảm bảo tiêu chuẩn

1.4.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ mocktail dứa, mocktail cà rốt cam

1.4.2.2. Quy trình pha mocktail

- Kỹ thuật pha mocktail dứa:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha Mocktail dứa	Ly mocktail thìa, cây khuấy khay đựng, khăn phục vụ, bình shake.	- Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu trắng - Mùi vị: Thơm, ngậy của nước dứa.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha Mocktail dứa

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
-----------	-----------------------	------------------

1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nước dừa 1 quả, sirô dừa 15ml, Blue Cuaracao 10ml, kem dừa 1 viên.
2	Sơ chế nguyên liệu	Nguyên liệu còn hạn sử dụng (nếu là hoa quả phải tươi mới, rửa sạch, lau khô).
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp rót trực tiếp, rót các nguyên liệu trên vào ly sau đó thả kem dừa vào sau.
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp, có thẩm mỹ, trang trí ô, quả cherry.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút phục vụ khách ngay sau khi pha chế.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm bị chua	- Do nước dừa bị chua	- Phải chú ý khi sử dụng nước dừa

- Kỹ thuật pha mocktail cà rốt, cam:

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha Mocktail Cà rốt, cam	Ly mocktail thìa, cây khuấy khay đựng, khăn phục vụ, bình shake.	- Trạng thái: Sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu hồng đậm, trên nổi lớp bọt kem hấp dẫn. - Mùi vị: Thơm mùi nước hoa quả, ngọt của kem.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha Mocktail cà rốt, cam

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Nước ép cà rốt 90ml, nước cam 60ml, Sy rô đường 10ml, quất vài giọt, đá viên 5 - 6 viên.
2	Sơ chế nguyên liệu	Nguyên liệu còn hạn sử dụng (nếu là hoa quả phải tươi mới, rửa sạch, lau khô).
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp lắc, cho các nguyên liệu trên cùng với đá vào bình lắc, lắc đều, rót ra ly.
4	Trình bày sản phẩm	Đạt tiêu chuẩn vệ sinh, dụng cụ uống phù hợp, có thẩm

		mỹ, trang trí ô, lát cam, quả cherry.
5	Phục vụ khách	Phục vụ khách ngay sau khi pha chế.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sản phẩm chua quá, ngọt quá.	- Do cam quá chua - Cho nhiều đường.	- Phải chú ý khi cho nước cam vào. - Cho đúng tỉ lệ công thức.

1.4.2.3. Thực hành pha mocktail dứa, cà rốt cam

- Hình thức: Thực hiện cá nhân/ nhóm
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, các loại nguyên liệu dùng để pha mocktail dứa, cà rốt cam...

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và

theo tỷ lệ dự trữ.

+ Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ

+ Vệ sinh dụng cụ

+ Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Sơ chế

+ Kiểm tra hạn sử dụng của nguyên liệu

+ Đảm bảo chất lượng nguyên liệu khi đưa vào sử dụng

Bước 3 : Pha chế

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đạt tiêu chuẩn

Bước 4 : Hoàn thiện sản phẩm

Đạt yêu cầu về chất lượng, thẩm mỹ

Bước 5: Phục vụ khách

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đảm bảo tiêu chuẩn

1.4.3. Luyện

- Pha chế và phục vụ mocktail Alice

- Pha chế và phục vụ mocktail dứa

- Pha chế và phục vụ mocktail cà rốt cam

2. Luyện kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống không cồn

Mục tiêu:

- Pha chế thành thạo các các loại đồ uống không cồn
- Phục vụ được các loại đồ uống không cồn cho khách đúng tiêu chuẩn phù hợp với các hình thức phục vụ đa dạng khác nhau
- Tính toán xây dựng được thực đơn đồ uống không cồn theo yêu cầu và tư vấn của khách
- Giám sát được việc thực hiện các biện pháp vệ sinh và an toàn trong quá trình pha chế và phục vụ.

2.1. Luyện kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại trà (luyện theo các công thức dưới).

2.1.1. Pha và phục vụ trà Lipton

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
Trà Lipton	1 gói nhỏ
Nước đường	30ml
Chanh	1 lát
Nước sôi	60ml
Đá viên	50gr

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

2.1.2. Pha và phục vụ trà Dilmah sữa

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
Trà Dilmah	1 gói nhỏ
Nước sôi	60ml
Sữa tươi	30ml
Nước đường	30ml
Đá bào	50gr

Quy trình: Cho gói trà vào cốc đổ 60ml 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 rót sang ly cao không có chân, cắm ống hút phục vụ khách.

2.1.3. Pha và phục vụ trà Dilmah cam

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
-----------------	---------------

Nước cốt trà	100ml
Nước cam vắt	100ml
Nước đường	30ml
Đá bào	50gr

Quy trình: Cho các nguyên liệu vào máy xay sinh tố chạy tan đá rồi rót sang ly cao cắm ống hút, trên miệng ly trang trí một lát cam.

2.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước hoa quả

2.2.1. Các bước để thực hiện công việc phục vụ nước hoa quả

Đón khách → Tiếp nhận yêu cầu → Pha chế đồ uống → Mang đồ uống và phục vụ khách.

2.2.2. Quy trình phục vụ khách

a. Đón khách

Công việc của bước này do nhân viên đón tiếp đảm nhận, nhân viên đón tiếp sẽ đứng ở ngoài cửa phòng ăn, uống và đứng sang một bên, với trang phục và tư thế chỉnh tề, lịch sự.

- Một nụ cười thân thiện, ấm áp và sự chào đón dễ chịu khi lần đầu tiên gặp khiến họ có ấn tượng tốt đẹp và tạo cảm giác được thưởng thức loại đồ uống ngon hơn. Do vậy nhân viên phải chào đón khách với nụ cười nồng ấm và thái độ tôn trọng. Nếu biết trước tên khách nên chào bằng tên vì khi nghe nhân viên chào đích danh tên mình, khách sẽ cảm thấy dễ chịu và thân thiện, họ có cảm giác được quan tâm, tôn trọng. Do vậy nhân viên đón tiếp luôn cố gắng để biết tên khách hàng, nên đọc trước sổ đặt uống, ăn để nhận ra khách.

- 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 khách gì, họ có đặt chỗ trước hay không. Nếu có hãy kiểm tra sổ để nắm được các yêu cầu của khách như; số lượng người là bao nhiêu, thích ngồi ở vị trí nào... Đồng thời phải chủ động với khách quang cảnh của quầy bar và các loại đồ uống trong quầy nếu có thể, tùy vào câu hỏi của khách để trả lời một cách chính xác và hợp lý.

- Dẫn khách vào chỗ ngồi: Với những khách đã đặt trước nhân viên đón tiếp có thể dẫn khách thẳng đến bàn đã đặt trước. Còn khách hàng không đặt trước cần xác định số người và số bàn trống, quan sát, nắm bắt được tâm lý của khách để lựa 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. Nếu không còn khả năng xếp chỗ thì xin lỗi khách. Cố gắng tỏ ra thật tận tình, gợi ý cho họ một quán bar ở gần đó hoặc cho họ một tấm card của quán bar để họ có thể đặt bàn trước cho các dịp sau.

- Trong khi dẫn khách, nhân viên đón tiếp phải đi ở phía bên trái của khách, đi trước khách và đi theo nhịp đi của khách, sao cho giữ khoảng cách với

khách từ 1 - 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 khách ngồi, 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, nhưng cố gắng nhớ thứ gì của ai để khi khách uống xong tránh bị nhầm lẫn.

- Giới thiệu nhân viên trực bàn với khách. Khách sau khi đã ngồi ổn định nhân viên đón tiếp giới thiệu với khách nhân viên trực tiếp phục vụ, cố gắng giới thiệu cả tên người phục vụ.

b. Tiếp nhận yêu cầu gọi đồ uống của khách

- Sau khi khách ngồi vào bàn, nhân viên phục vụ bàn trao thực đơn cho khách, đợi khách chọn đồ uống, lễ phép hỏi khách cần dùng loại đồ uống nào.

- Khi khách gọi đồ uống, nhân viên phục vụ bàn phải lắng nghe cho rõ, đặc biệt lưu ý đối với yêu cầu đặc biệt của khách. Khách gọi đồ uống xong, nhân viên phục vụ bàn nhắc lại yêu cầu để khách kiểm tra, sau đó ghi phiếu gọi đồ uống.

c. Pha chế đồ uống

- Pha chế các loại đồ uống đúng công thức, đảm bảo chất lượng và tiêu chuẩn vệ sinh.

- Pha chế theo ý khách nếu họ yêu cầu.

- Khi pha chế xong rửa ngay các dụng cụ và đặt vào nơi quy định.

d. Mang đồ uống và phục vụ khách

****Nguyên tắc chung:***

- Khi mang đồ uống ra phục vụ khách hoặc khi đổi dụng cụ người phục vụ đều phải sử dụng khay. Khi mang đồ uống nhân viên phục vụ đứng bên phải trao cho khách, phục vụ kịp thời, chu đáo, không để khách phải chờ lâu.

- Đặt cốc, ly đồ uống lên trên lót cốc, lót ly, sau đó mới rót đồ uống.

- Khi rót đồ uống cho khách nói cho khách biết tên đồ uống, nói chung rót tới khoảng 8/10 cốc, ly, để nhãn mác đồ uống quay về phía khách.

- Khi mang đồ uống ra cho khách phải nhẹ nhàng, không để đồ uống bắn, trào ra ngoài.

- Khi phục vụ luôn luôn tiếp thêm rượu, đồ uống cho khách, luôn thay gạt tàn thuốc lá, kịp thời thu dọn cốc, đĩa đã hết đồ uống, thức ăn.

**** Những điểm cần chú ý khi phục vụ khách:***

- Không được bình luận, chê trách khách như: uống quá ít, ngồi lâu, các tật xấu của khách,.....

- Không được cười khách khi họ bị say.

- Không được tụ tập cười đùa trước mặt khách.

- Không được uống bia, rượu, hút thuốc trong giờ phục vụ.

- Không được mang nhiều đồ trang sức đắt tiền, dùng nước hoa nặng mùi.
- Không được gọi ý khách tặng tiền, quà, vật kỷ niệm.
- Không được phục vụ khách khi đang mang bệnh dễ lây: ho hen, cảm cúm.

2.2.3. Pha chế các loại nước hoa quả (luyện theo các công thức dưới).

a. Nước quýt

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
Quýt chín	2 quả to
Nước đường	30ml
Nước lọc	150ml
Đá viên	50gr

Quy trình: Quýt vắt nước lọc bỏ bã, hạt rót sang ly nước đường khuấy đều, , cắm ống hút và thả vài lát quýt cắt mỏng vào ly.

- Sơ chế nguyên liệu: quýt rửa sạch, để ráo nước
- Nước lọc và đường cho vào ly cao hòa tan
- Quýt vắt nước, lọc bỏ bã, hạt rót sang ly nước đường khuấy đều
- Cho đá viên vào đầy 3/4 ly
- Đặt ống hút, thìa nhỏ
- Mang phục vụ khách

b. Nước dứa

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
Dứa chín	1/2 quả
Đường kính	30gr
Nước lọc	150ml
Đá viên	50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Dứa gọt sạch vỏ, mắt bỏ lõi
- Cho dứa vào máy xay sinh tố cùng với nước lọc, xay nhuyễn, bỏ ra lọc lấy nước
- Cho đường vào nước dứa khuấy tan bỏ đá vào gần đầy ly cao
- Cắm ống hút và trang trí bằng một khoanh dứa cài lên miệng ly
- Đặt ống hút

- Mang phục vụ khách

c. Hoa quả ướp đường

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1 ly
Dưa hấu	30gr
Thanh long	30gr
Dưa hồng	30gr
Nho tím	30gr
Dâu tây	30gr
Nước đường	30ml
Siro lựu	10ml

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: rửa sạch, để khô, cắt hạt lựu
- Ướp trái cây (đã cắt) với đường, để lạnh khoảng 2 giờ
- Hòa siro lựu với 100 ml nước lọc
- Cho trái cây (đã ướp đường, để lạnh), siro (đã hòa nước) vào ly
- Đặt ống hút, thìa nhỏ
- Mang phục vụ khách

d. Đu đủ ướp đường

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1 ly
Đu đủ chín	150gr
Đường kính	30gr
Đá vụn	50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: rửa sạch, để khô, cắt hạt lựu
- Ướp trái cây (đã cắt) với đường, để lạnh khoảng 2 giờ
- Hòa 1/2 lượng đường còn lại với nước lọc
- Cho đu đủ vào ly có chân, miệng rộng và rót nước đường vào ngập trên đu đủ
- Đặt ống hút, thìa nhỏ
- Mang phục vụ khách

2.2.4. Pha chế các loại sinh tố (luyện theo các công thức dưới).

a. Sinh tố cà chua

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1 ly
Cà chua chín	200gr
Đường kính	30gr
Đá bào	50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Cà chua trần qua nước sôi bóc vỏ, nạo mỏng
- Cho cà chua vào máy xay sinh tố cùng với sữa và đường, đá, chạy máy tốc độ cao khoảng hơn 1 phút cho thật nhuyễn, rót sang ly cao
- Trang trí bằng 1 lát cà chua.
- Đặt ống hút, thìa nhỏ
- Mang phục vụ khách

b. Sinh tố cà rốt

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1 ly
Cà rốt đã sơ chế	200 gr
Sữa đặc	30ml
Nước đường	30ml
Nước cốt chanh	3 giọt
Đá bào	50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Cà rốt rửa sạch, gọt bỏ vỏ, ép lấy nước.
- Lấy nước ép cà rốt cho vào máy xay sinh tố cùng với sữa, đường và đá bào thêm mấy giọt nước chanh, chạy máy tốc độ cao khoảng hơn 1 phút cho thật nhuyễn, rót ra ly.
- Trang trí bằng 1 lát cà rốt tỉa hoa.
- Đặt ống hút, thìa nhỏ.
- Mang phục vụ khách.

c. Xoài lạnh

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1 ly
Xoài đã sơ chế	200gr
Sữa tươi	30ml
Nước đường	30ml

Đá bào	50gr
--------	------

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Xoài rửa sạch gọt vỏ, bỏ hạt cắt miếng nhỏ.
- Cho xoài, sữa tươi, nước đường và đá bào vào máy sinh tố xay nhuyễn, rót ra ly.
- Đặt ống hút, thìa nhỏ.
- Mang phục vụ khách.

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

d. Sinh tố dưa hấu

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1 ly
Dưa hấu đã sơ chế	200gr
Sữa đặc	20ml
Nước đường	30ml
Đá bào	50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Dưa hấu rửa sạch gọt vỏ, bỏ hạt cắt miếng nhỏ.
- Cho dưa hấu, sữa tươi, nước đường và đá bào vào máy sinh tố xay nhuyễn, rót ra ly.
- Đặt ống hút, thìa nhỏ.
- Mang phục vụ khách.

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

e. Sinh tố chuối

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1 ly
Chuối chín sơ chế	200gr
Sữa tươi	30ml
Nước đường	30ml
Đá bào	50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Chuối bỏ vỏ cắt miếng nhỏ.
- Cho chuối, sữa tươi, nước đường và đá bào vào máy sinh tố xay nhuyễn, rót ra ly.
- Đặt ống hút, thìa nhỏ.
- Mang phục vụ khách.

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

g. Sinh tố bơ

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1 ly
Bơ chín sơ chế	200gr
Sữa tươi	30ml
Nước lọc	10ml
Nước đường	30ml
Đá bào	50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Bơ rửa sạch bỏ vỏ, hạt cắt miếng nhỏ.
- Cho bơ, sữa tươi, nước đường, nước lọc và đá bào vào máy sinh tố xay nhuyễn, rót ra ly.
- Đặt ống hút, thìa nhỏ.
- Mang phục vụ khách.

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

h. Sinh tố chanh

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1 ly
Nước cốt chanh	60ml
Nước đường	45ml
Sữa đặc có đường	20ml
Đá bào	200gr

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

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

i. Sinh tố cam

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1 ly
Nước cốt cam	90ml
Nước đường	30ml
Sữa đặc có đường	30ml
Sữa chua	1/3 hộp
Đá bào	50gr

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

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

k. Sinh tố quả tổng hợp

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1 ly
Dưa hấu	30gr
Đu đủ	30gr
Cà chua	30gr
Hồng xiêm	30gr
Táo	30gr
Nho	30gr
Đường kính	30gr
Nước chanh	1 thìa nhỏ
Đá bào	50gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Hoa quả rửa sạch, để khô, cắt miếng nhỏ
- Cho các nguyên liệu trên vào máy xay sinh tố cùng với đường và nước chanh, đá và một ít nước lọc, chạy máy 30 giây cho các nguyên liệu nhuyễn ra, rót vào ly.
- Đặt ống hút, thìa nhỏ
- Mang phục vụ khách

m. Sinh tố sữa chua

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
Sữa chua	100 gr (1 hộp)

Nước cam vắt	30ml
Kem hoa quả	80gr
Đá bào	100gr

Quy trình:

- Sơ chế nguyên liệu: Cam rửa sạch, để khô, vắt lấy nước, kiểm tra hạn sử dụng của sữa chua, kem hoa quả.

- Sữa chua đánh nhuyễn cho vào máy xay sinh tố cùng với nước cam, đá bào chạy máy giây, cho tiếp kem hoa quả vào xay cho các nguyên liệu hòa đều và tan hết đá, rót sang ly

- Đặt ống hút, thìa nhỏ

- Mang phục vụ khách

2.2.5. Pha chế các loại mocktail (luyện theo các công thức dưới).

a. Fruit punch

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
Nước cam	45ml
Nước chanh ngọt	45ml
Nước dừa	45ml
Siro lựu	10ml
Đá viên	100gr

Quy trình: Cho tất cả các nguyên liệu vào bình shake lắc đều, rót sang ly cao, cắm ống hút, trang trí bằng một lát cam hoặc chanh (có thể bỏ thêm đá vào ly nước).

b. Cocoloco

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
Siro nước dừa	20ml
Siro hoa quả	10ml
Nước chanh	10ml
Angostura	1dash
Sữa tươi	100ml
Đá bào	100gr

Quy trình: Cho các nguyên liệu vào máy xay sinh tố chạy 10 giây rồi rót sang

quả dứa xanh hoặc ly cao, trang trí bằng 1 quả anh đào, miếng dứa, ô giấy, cắm ống hút.

c. Mocktail Alice

Tên nguyên liệu	Số lượng: 1ly
Nước dứa hộp	50ml
Nước cam	50ml
Grenadine	20ml
Kem tươi	30ml
Đá viên	4-5 viên

Quy trình: Cho các nguyên liệu vào bình lắc, lắc đều, rót sang ly cao, trang trí bằng miếng dứa, 1 quả sori, dùng ống hút.

Yêu cầu về đánh giá kết quả học tập:

Nội dung đánh giá: pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn.

Cách thức đánh giá: Học sinh thực hành, giáo viên quan sát, kiểm tra sản phẩm sau khi học sinh thực hiện xong và cho điểm.

Ghi nhớ:

-

CÂU HỎI VÀ BÀI TẬP THỰC HÀNH BÀI 3

1. Trình bày nguyên tắc chung khi pha chế các loại đồ uống không cồn.
2. Trình bày quy trình kỹ thuật pha chế các loại trà, cà phê.
3. Trình bày quy trình kỹ thuật pha chế các loại nước hoa quả.
4. Trình bày quy trình kỹ thuật pha chế các loại mocktail.
5. Thực hành nhiều lần quy trình pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn.

BÀI 4

KỸ THUẬT PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG CÓ CỒN

Mục tiêu:

- Mô tả được các phương pháp và giải thích được các nguyên tắc pha chế cocktail.
- Nêu được chính xác các công thức cocktail cơ bản.
- Giải thích được quy trình pha chế cocktail và phục vụ khách.
- Pha chế được các loại cocktail đạt tiêu chuẩn đúng yêu cầu của khách.
- Phục vụ khách các loại bia, rượu vang, champagne, rượu mạnh đúng yêu cầu, đạt tiêu chuẩn;
- Phục vụ được các loại đồ uống có cồn cho khách, đúng tiêu chuẩn phù hợp với các hình thức phục vụ khác nhau.
- Tính toán, xây dựng được danh mục đồ uống theo yêu cầu và tư vấn khách lựa chọn đồ uống phù hợp.
- Giám sát và chỉ ra được các sai sót trong việc thực hiện các biện pháp vệ sinh, an ninh, an toàn và phòng chống cháy nổ trong quá trình chuẩn bị pha chế và phục vụ đồ uống cho khách.
- Sáng tạo, cẩn thận trong pha chế, niềm nở, tận tình trong phục vụ khách.

1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn

Mục tiêu:

- Mô tả được các phương pháp và giải thích được các nguyên tắc pha chế cocktail.
- Nêu được chính xác các công thức cocktail cơ bản.
- Giải thích được quy trình pha chế cocktail và phục vụ khách.
- Pha chế được các loại cocktail đạt tiêu chuẩn đúng yêu cầu của khách.
- Phục vụ khách các loại bia, rượu vang, champagne, rượu mạnh đúng yêu cầu, đạt tiêu chuẩn;
- Phục vụ được các loại đồ uống có cồn cho khách, đúng tiêu chuẩn phù hợp với các hình thức phục vụ đa dạng khác nhau.

1.1. Các phương pháp pha chế cocktail

1.1.1. Phương pháp lắc (shaker)

- Cho các thành phần trong công thức vào bình lắc sau đó cho đá vào, đậy nắp chặt lại. Những loại có tính sủi bọt cho vào sau khi đã lắc xong.
- Lắc đều bằng hai tay: tay trái giữ thân bình, tay phải giữ nắp và lắc theo chiều lên xuống có độ nghiêng là 45°.

- Lắc trong khoảng 15 giây hoặc khi bàn tay giữ thân bình cảm thấy lạnh là được. Không nên lắc lâu đá tan sẽ làm nhạt đồ uống. Cocktail chỉ uống vừa lạnh không nên để lạnh quá.

- Trang trí: Phù hợp theo từng loại đồ uống

* Chú ý:

Không nên lắc nhiều quá cũng như lắc ít quá.

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 45°. Có thể lắc một tay hoặc lắc hai tay nhưng ngón trỏ phải giữ chặt nắp và bàn tay giữ thân bình.

1.1.2. Phương pháp khuấy

- 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 cacbonát phải khuấy đều tay để giữ được độ sánh và sủi bọt. Lưu ý rằng: Khuấy nhẹ sẽ không làm đủ lạnh và không trộn đều được nguyên liệu và khuấy quá mạnh sẽ làm tan đá nhanh, làm vữa đồ uống sủi bọt.

- Phương pháp này có thể 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 sản phẩm bị loãng bị nhạt rượu.

1.1.3. Phương pháp pha trực tiếp

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

+ Cho đá vào loại ly thích hợp (khoảng nửa ly đá).

+ Cho tiếp nguyên liệu theo thành phần trong công thức.

+ Trang trí tùy ý.

Đây là phương pháp pha đơn giản và nhanh, áp dụng với những cocktail sử dụng nguyên liệu dễ hòa tan.

1.1.4. Phương pháp tạo lớp

- Phương pháp này gọi là “Pousse - cafe” hoặc “Rainbow”. Có nghĩa là pha rượu nhiều màu, mỗi loại nằm ở một tầng riêng, không pha trộn.

- Muốn pha được loại rượu này cần nắm được nồng độ cồn của các loại rượu, nồng độ cồn thấp ở dưới và nồng độ cồn cao ở trên.

- Thao tác cho rượu vào ly được thực hiện như sau:

+ Rót loại rượu đầu tiên thẳng vào giữa ly, không cho dính thành ly. Sau đó rót tiếp loại thứ hai thì tay trái cầm thìa cà phê, cho thìa vào trong ly. Lưng thìa úp lại, mũi thìa áp sát gần thành ly nghiêng khoảng 15°. Tay phải rót rượu lên lưng thìa từ từ và nhẹ nhàng. Các loại rượu kế tiếp cũng thao tác như trên.

+ Rót rượu có nồng độ cồn thấp sau đó đến rượu có nồng độ cồn cao. Thường loại rượu cho vào sau cùng là loại rượu mạnh nhất, do đó có thói quen tầng rượu nằm trên cùng được đốt trước mặt khách tạo ra ngọn lửa màu xanh nhạt và bốc lên mùi thơm của rượu.

+ Tuyệt đối không dùng diêm để đốt vì tàn rơi vào trong ly, không dùng bật lửa để đốt vì có mùi ga mà chỉ dùng cây một đầu quấn bông nhúng vào rượu mạnh và châm vào lửa để đốt.

1.1.5. Phương pháp xay

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

- Quy trình thao tác được tiến hành như sau:

+ Sơ chế nguyên liệu

+ Cho nguyên liệu cắt nhỏ và đá bào hoặc đá đập nhỏ vào máy xay sinh tố.

+ Khởi động máy, cho chạy tốc độ cao khoảng 5 giây. Khi đã xay nhuyễn thì dừng máy.

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

+ Trang trí cho ly đồ uống.

+ Phục vụ khách.

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

1.2. Các bước cơ bản thực hiện bài tập pha chế

1.2.1. Kiểm tra công thức

Người pha chế cần kiểm tra công thức trước khi pha. Thứ tự cần đọc và nhớ công thức: nguyên liệu, loại ly, phương pháp pha và cách thức trang trí.

1.2.2. Chuẩn bị

Để chuẩn bị pha chế cocktail ta phải nhớ công thức. Trình tự chuẩn bị như sau:

- Sắp đặt nguyên liệu pha chế theo trình tự đồng nguyên liệu.

- Lau sạch dụng cụ và đồ trang trí.

- Ướt lạnh ly bằng nước đá viên (nếu cần)
- Chuẩn bị đồ trang trí (cắt, thái, tỉa, tạo hình trang trí và sắp đặt gọn gàng).

1.2.3. Pha chế

Thực hiện các thao tác kỹ thuật theo các phương pháp pha chế (khuấy, lắc, xay, trực tiếp, đầm, tạo tầng) đã quy định trong công thức. Để thu hút khách người pha chế có thể kết hợp vừa pha chế vừa biểu diễn những kỹ năng với kỹ thuật cao (tung hứng, ảo thuật,...).

1.2.4. Hoàn thiện sản phẩm

Sau khi pha chế xong kỹ thuật viên cần điều chỉnh sản phẩm sao cho hoàn thiện trước khi mang phục vụ khách. Những công việc trong bước này thường là: trang trí ly cocktail, bổ sung thêm nước đá cho đủ 8/10 độ đầy của ly cocktail (nếu cần), lau sạch ly (trường hợp nguyên liệu bị rót lên thành ly), đặt ống hút, cây khuấy (nếu thấy thích hợp),.....

1.2.5. Phục vụ

Phục vụ là công đoạn cuối cùng của công việc pha chế và phục vụ cocktail. Công đoạn này hết sức cần thiết, thể hiện tác phong chuyên nghiệp của kỹ thuật viên. Trình tự phục vụ như sau:

- Vận chuyển cocktail và lót ly (nếu cần) bằng khay tròn và khăn phục vụ đến bàn khách.
- Chào khách và xin phép phục vụ.
- Đặt lót ly (nếu cần) và cocktail phía trước khách sao cho đồ trang trí khách dễ quan sát, ống hút, cây khuấy (nếu có) thuận tiện cho khách sử dụng.
- Giới thiệu cocktail và chúc khách tận hưởng.

1.3. Kỹ thuật trang trí cocktail

1.3.1. Nguyên tắc trang trí

- Nguyên tắc trang trí cocktail cơ bản đó là nguyên liệu để pha chế loại nào thì đồ trang trí phải của loại đó, không nên trang trí quá rườm rà, màu sắc sặc sỡ không phù hợp với ly cocktail.

* Dụng cụ dùng để trang trí cocktail.

- (1) Dụng cụ tạo hình (dao cắt răng cưa)
- (2) Dao gọt vỏ theo hình xoắn ốc
- (3) Bàn mài
- (4) Dao thớt, dao bào, dao tỉa hoa
- (5) Khuôn đông đá (các loại hình dạng khác nhau)

* Nguyên vật liệu.

- (1) Trái cây tươi như cam, chanh, táo, lê....
- (2) Trái cây ngào đường, ngâm dấm như quả sori xanh, đỏ...
- (3) Các loại hoa như hoa hồng, hoa lan...
- (4) Các loại lá như lá bạc hà, quế, thì là, cần tây...
- (5) Bột như bột quế, socola, đường, muối, hạnh nhân...
- (6) Đồ vật bằng nhựa như cây dù, cây khuấy, ống hút....

1.3.2. Các hình thức trang trí

1.3.2.1. Trang trí cam, chanh

- Đây là loại trái cây dùng nhiều nhất trong trang trí cocktail, vừa ép lấy nước vừa để trang trí.

- Cam, chanh trước khi dùng phải rửa sạch lau khô. Có hai cách cắt trang trí: bổ dọc tạo múi mỏng hoặc cắt khoanh.

+ Cắt khoanh: Phải dùng dao thật sắc cắt bỏ hai đầu quả trước khi cắt khoanh. Nếu cài hoặc cắm lên miệng ly thì cắt khoảng 7 đến 10 ly, nếu thả vào trong thì cắt mỏng hơn từ 3 đến 5 ly.

+ Bổ dọc: Có nghĩa là cắt theo chiều thẳng đứng, mỗi quả cắt làm 6 phần, chanh cắt làm 4 phần. Sau đó cắt đôi hoặc để nguyên múi.

1.3.2.2. Trang trí vỏ chanh, cam

Vỏ chanh, cam đã trở thành vật liệu trang trí đầy tính nghệ thuật của người pha chế điệu nghệ. Với con dao chuyên dụng sẽ gọt vỏ chanh, cam thành những hình dài xoắn ốc và cài lên miệng ly.

1.3.2.3. Trang trí phủ tuyết

- Thuật ngữ gọi là Dip hay Giver có nghĩa là tạo cho miệng ly có một đường viền, nguyên liệu dùng cho đường viền gồm có chanh, siro đường, muối, lòng trắng trứng, bột socola... Phương pháp tuân tự như sau:

+ Dùng hai đĩa trà, một đựng siro đường hoặc lòng trắng trứng, một đựng đường hoặc muối.

+ Úp miệng ly chuẩn bị đựng Cocktail lên đĩa siro, nếu thấy miệng ly chưa ngấm đều thì xoay vài vòng cho ngấm đều, kế đó úp miệng ly vừa nhúng siro vào đĩa đường hoặc muối khi đã dính đủ thì để đứng ly và rót đồ uống vào.

+ Nếu phủ tuyết bằng muối thì dùng miếng chanh trà lên miệng ly và nhúng miệng ly vào đĩa muối ta được viền muối trên miệng ly. Chỉ nên phủ tuyết bằng viền muối đối với cocktail có thành phần rượu Tequila.

1.3.2.4. Trang trí táo, lê

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

- Cài táo lên vành ly, vỏ quay vào trong hay ra ngoài tùy ý

- Miếng táo hai màu. Lấy hai miếng táo cắt ra từ hai quả có hai màu sắc khác nhau, xẻ rãnh theo hình chữ V, sau đó thay miếng khác vào cũng cùng cỡ như chữ V vừa cắt ra thì sẽ có miếng táo hai màu cài lên miệng ly.

1.3.2.5. Trang trí dưa

- Dưa ép lấy nước dùng quả lớn, còn trang trí thì dùng quả vừa, vỏ tươi màu sắc đẹp chóp quả còn cả đọt nhưng đừng dài quá, sau khi rửa sạch lau khô thì cắt đôi và trang trí theo tính chất của loại đồ uống.

- Cú để nguyên vỏ cắt khoanh dày 2 phân, khi dùng cắt hình tam giác để cài lên miệng ly.

1.3.2.6. Trang trí hình hoa, lá

- Màu xanh của lá góp phần trang điểm thêm vẻ đẹp cho ly cocktail. Cách trang trí hoa lá đơn giản là dùng các loại hoa, lá trái cây nhưng phải phù hợp với từng loại đồ uống.

1.3.2.7. Trang trí vật dụng

- Dù giấy đủ màu như cây đàn ghi ta, cây kiềm, người đẹp, con hươu bằng nhựa đã giúp cho người pha chế có thêm nhiều sáng kiến về trang trí đồ uống.

***Một số hình ảnh về cách trang trí các loại cocktail**



H4.1: Trang trí kiểu miếng cau



H4.2: Trang trí kiểu cắt khoanh



H4.3: Trang trí kiểu đường viền



H4.4: Trang trí kiểu cắt miếng



H4.5: Trang trí hình hoa lá

1.4. Các nguyên tắc cơ bản để xây dựng công thức cocktail

1.4.1. Xác định rượu nền và các thành phần

- Rượu nền gồm có: Brandy, Whisky, Vodka, Gin, Rhum, Tequila, Liqueur.
- Các thành phần của rượu nền thường được chưng cất từ các loại hoa quả để giảm nồng độ mạnh của rượu, người ta thường căn cứ vào hương vị màu sắc của rượu để đánh giá chất lượng và đi đến quyết định nên pha như thế nào.

1.4.2. Định lượng

- 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 % thể tích của rượu tinh chất có trong rượu. Nghĩa là nước 0° và rượu tinh là 100°

Ví dụ: Trước đây trên nhãn rượu ghi là 35° thì nay ghi là 35% Vol. Cách tính này còn căn cứ theo tỉ trọng kế Gay Lussac (GL) như trước kia, nay chỉ thay đổi cách ghi. Tuy nhiên hiện nay ta vẫn còn thấy có một số loại rượu ghi theo độ proof (tiêu chuẩn đo tính chất rượu của Mỹ).

- Vậy muốn đổi độ proof qua % Vol thì cứ 2 proof tương ứng 1%

Ví dụ: Rượu Vodka trên nhãn chai ghi là 80 proof tức là tương đương với 40%. Sau đây là hàm lượng rượu của một số loại đồ uống:

Bia từ 2 đến 10% Vol

Vang từ 9 đến 12% Vol

Vermouth từ 16 đến 20% Vol

Brandy, Whisky 33 đến 40 % Vol

Vodka 40 đến 45% Vol

Liqueur 15 đến 40% Vol

* **Tiêu chuẩn về đo lường**

1 Gallon 4,55 lit

1 Quart 1, 135 lit

1 Pin 0,57 lit

1 Ginll 0,15 lit

1 Wine glass 0,12 lit

1 Ginger 0,045 lit

1 Pony 0, 030 lit

1 Cup 0,024 lit

1 Ounce 0, 030 lit

1 Tea spoon 4,9 ml (thìa cà phê)

1 Dash 0,8 ml (độ 3 giọt)

1 Drop 1 giọt

1.4.3. Phương pháp pha chế và phục vụ

1.4.3.1. Phương pháp chuẩn bị trước khi pha chế

a. Kiểm tra các thiết bị, phương tiện phục vụ

- Trước khi pha chế và phục vụ phải kiểm tra các thiết bị, phương tiện phục vụ, vận hành các thiết bị và máy chuyên dùng trước khi làm việc.

- Kiểm tra các phương tiện phục vụ theo yêu cầu phục vụ.

- Hiểu biết về tính năng, cách sử dụng các loại thiết bị, phương tiện trong bar để xem các thiết bị đó có bị hỏng để báo cáo sửa chữa kịp thời.

b. Chuẩn bị nguyên liệu, phụ gia

- Vệ sinh nguyên liệu, phụ gia theo yêu cầu pha chế.
- Kiểm tra chất lượng, tiêu chuẩn vệ sinh nguyên liệu, phụ gia theo yêu cầu pha chế.
- Sắp xếp theo chủng loại gọn gàng, thuận tiện cho pha chế và phục vụ.
- Ướt lạnh phụ gia, đồ uống theo yêu cầu pha chế và phục vụ.
- Nắm chắc các loại đồ uống và phụ gia đi kèm.
- Các thiết bị dự trữ và ướp lạnh.

c. Chuẩn bị đồ trang trí pha chế:

- Kiểm tra và sắp xếp các loại đồ trang trí theo yêu cầu pha chế gọn gàng, đảm bảo về tiêu chuẩn vệ sinh.

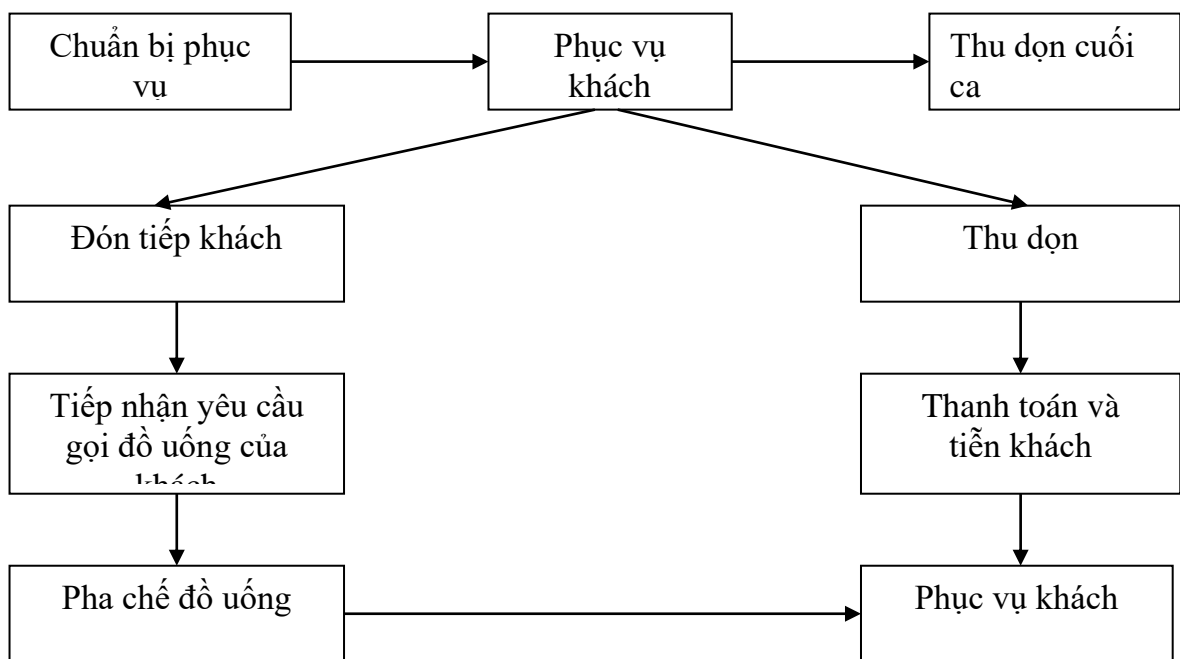
d. Chuẩn bị đồ chứa rác thải

- Các đồ chứa rác thải khô, ướt phải được chuẩn bị có sẵn để khi vào pha chế không phải đi lại nhiều lần làm giảm năng suất và thời gian pha chế.

e. Kiểm tra lần cuối công tác chuẩn bị

Kiểm tra các thiết bị, nguyên liệu và các điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn cho pha chế và phục vụ, cần phải có các kiến thức cơ bản về bar để đảm bảo rằng công việc của bạn luôn tốt.

1.4.3.2. Quy trình phục vụ



Hình 4.6: Sơ đồ quy trình phục vụ khách tại quầy bar

a. Chuẩn bị phục vụ

- Sắp đặt tủ:

+ Vệ sinh tủ bày rượu, đảm bảo sạch sẽ không có bụi, không có vết bẩn, gương soi trong, sáng.

+ Các chai rượu được lau sạch, nhãn rượu không bị rách, bày đủ các loại rượu. Mọi loại rượu bày trên giá đều phải quay nhãn ra ngoài, loại rượu ngon nổi tiếng bày ở vị trí nổi bật, bày rượu theo thứ tự thống nhất.

- Sắp đặt các vật dụng ở quầy rượu:

+ Vệ sinh mặt quầy rượu đảm bảo sạch sẽ, không có bụi, không có vết bẩn.

+ Trước mỗi ghế quanh quầy đặt một gạt tàn thuốc lá, một bao diêm gác bên cạnh gạt tàn thuốc lá, nhãn ngửa lên trên; phía sau bên phải gạt tàn thuốc lá đặt một lọ hoa nhỏ.

- Bày bàn trong quầy rượu:

+ Mặt bàn được lau sạch, không có bụi, không có vết bẩn, không phủ vải trải bàn.

+ Giữa bàn đặt một gạt tàn thuốc lá, một lọ hoa, một cốc đựng giấy lau tạo thành tam giác cân. Trong đó đặt một bao diêm gác lên cạnh gạt tàn thuốc lá, nhãn diêm ngửa lên trên.

- Chuẩn bị:

+ Chuẩn bị đủ các loại rượu, đồ uống.

+ Chuẩn bị các dụng cụ pha chế, phục vụ.

+ Chuẩn bị sẵn nước hoa quả tươi, chanh cắt lát, món ăn nhẹ.

- Kiểm tra:

+ Kiểm tra dáng mạo, trang phục của nhân viên.

+ Kiểm tra vệ sinh trong và ngoài quầy rượu.

+ Kiểm tra mọi dụng cụ, thiết bị như máy làm đá, máy pha cà phê, máy ép hoa quả, máy khuấy, cốc, ly v.v..

b. Phục vụ khách

Bước 1: Đón tiếp khách

Công việc của bước này do nhân viên đón tiếp đảm nhận, nhân viên đón tiếp sẽ đứng ở ngoài cửa phòng ăn, uống và đứng sang một bên, với trang phục và tư thế chỉnh tề, lịch sự.

+ Một nụ cười thân thiện, ấm áp và sự chào đón dễ chịu khi lần đầu tiên gặp khiến họ có ấn tượng tốt đẹp và tạo cảm giác được thưởng thức loại đồ uống ngon hơn. Do vậy nhân viên phải chào đón khách với nụ cười nồng ấm và thái độ tôn trọng. Nếu biết trước nên chào bằng tên vì khi nghe nhân viên chào đích danh tên mình, khách sẽ cảm thấy dễ chịu và thân thiện, họ có cảm giác được quan tâm, tôn trọng. Do vậy nhân viên đón tiếp luôn cố gắng để biết tên khách

hàng, đọc trước sổ đặt uống, ăn để nhận ra khách.

+ 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 khách gì, họ có đặt chỗ trước hay không. Nếu có hãy kiểm tra sổ để nắm được các yêu cầu của khách như; số lượng người là bao nhiêu, thích ngồi ở vị trí nào... Đồng thời phải chủ động với khách quang cảnh của quầy bar và các loại đồ uống trong quầy nếu có thể, tùy vào câu hỏi của khách để trả lời một cách chính xác và hợp lý.

+ Dẫn khách vào chỗ ngồi: Với những khách đã đặt trước nhân viên đón tiếp có thể dẫn khách thẳng đến bàn đã đặt trước. Còn khách hàng không đặt trước cần xác định số người và số bàn trống, quan sát, nắm bắt được tâm lý của khách để lựa 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. Nếu không còn khả năng xếp chỗ thì xin lỗi khách. Cố gắng tỏ ra thật tận tình, gợi ý cho họ một quán bar ở gần đó hoặc cho họ một tấm card của quán bar để họ có thể đặt bàn trước cho các dịp sau.

+ Trong khi dẫn khách, nhân viên đón tiếp phải đi ở phía bên trái của khách, đi trước khách và đi theo nhịp đi của khách, sao cho giữ khoảng cách với khách từ 1 - 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 khách ngồi, 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, nhưng cố gắng nhớ thứ gì của ai để khi khách uống xong tránh bị nhầm lẫn.

+ Giới thiệu nhân viên trực bàn với khách. Khách sau khi đã ngồi ổn định nhân viên đón tiếp giới thiệu với khách nhân viên trực tiếp phục vụ, cố gắng giới thiệu cả tên người phục vụ.

Bước 2: Giới thiệu danh mục đồ uống và tiếp nhận yêu cầu của khách

+ Sau khi khách ngồi vào bàn, nhân viên phục vụ bàn đứng ở bên phải trao danh mục đồ uống cho khách, lễ phép hỏi khách cần dùng loại đồ uống nào.

+ Khi khách gọi đồ uống, nhân viên phục vụ bàn phải lắng nghe, đặc biệt lưu ý đối với yêu cầu đặc biệt của khách. Khách gọi đồ uống xong, nhân viên phục vụ bàn nhắc lại lời yêu cầu để khách kiểm tra, sau đó ghi phiếu gọi đồ uống.

Bước 3: Pha chế đồ uống

+ Pha chế các loại đồ uống đảm bảo đúng công thức đảm bảo chất lượng và đúng tiêu chuẩn vệ sinh.

+ Pha chế theo ý khách nếu họ yêu cầu.

+ Khi pha chế xong rửa ngay các dụng cụ và đặt vào nơi quy định.

Bước 4: Mang đồ uống và phục vụ khách:

+ Khi mang đồ uống ra phục vụ khách hoặc khi đổi dụng cụ, người phục vụ đều phải dùng khay. Khi mang đồ uống nhân viên phục vụ đứng bên phải

trao cho khách, phục vụ khách kịp thời chu đáo không phải để khách chờ đợi lâu.

+ Đặt cốc ly đồ uống lên trên lót cốc, lót ly, sau đó mới rót đồ uống.

+ Khi rót đồ uống giới thiệu cho khách biết tên đồ uống, rót 8/10 cốc, ly, để nhãn đồ uống quay về phía khách.

+ Khi mang đồ uống ra cho khách phải nhẹ nhàng, không để đồ uống bắn, trào ra ngoài.

+ Luôn rót thêm rượu, đồ uống cho khách, thay gạt tàn thuốc lá, kịp thời thu dọn cốc, đĩa đã hết đồ uống, thức ăn.

** Những điểm cần chú ý khi phục vụ khách*

+ Không nên bình luận, chê trách khách như: uống quá ít, ngồi lâu.

+ Không nên cười khách khi họ bị say.

+ Không nên tụ tập cười đùa trước mặt khách.

+ Không nên ăn uống say sưa, hút thuốc trong giờ phục vụ.

+ Không nên mang nhiều đồ trang sức đắt tiền, dùng nước hoa mạnh mùi.

+ Không nên gợi ý khách tặng tiền, quà, vật kỷ niệm.

+ Không nên phục vụ khách khi đang mang bệnh dễ truyền nhiễm: ho hen, cảm cúm.

Bước 5: Thanh toán, xin ý kiến và tiễn khách:

B5.1: Thanh toán

Khi khách uống xong, cộng hoá đơn ngay và đưa tới phía trái người đại diện, chỉ đưa hoá đơn sau khi khách đề nghị thanh toán. Hoá đơn được đặt trên khay một khay nhỏ hoặc kẹp trong một cuốn sổ bì da dày. Các hình thức thanh toán:

❖ Thanh toán bằng tiền mặt

Khách trả tiền thanh toán đặt trên khay cùng hoá đơn đỏ hoặc kẹp trong sổ, sau đó người phục vụ mang đến quầy thu ngân, tiền thừa để lên khay mang trả cho khách. Có thể khách sẽ thưởng cho người phục vụ hoặc không. Người phục vụ mẫu mực không bao giờ tỏ thái độ khó chịu khi khách không cho tiền hoặc cho quá ít.

Mặc dù thanh toán bằng tiền mặt là hình thức thanh toán đơn giản nhất và đó cũng là hình thức tiền dễ bị đánh cắp hay dễ bị thất lạc nhất, do vậy phải hết sức cẩn thận khi thanh toán bằng tiền mặt.

❖ Thanh toán bằng ngoại tệ

Có rất nhiều loại ngoại tệ khác nhau và cách tốt nhất là bạn nên tuân theo những bước sau đây:

- Thanh toán bằng séc du lịch (Traveller's cheques)

Theo dõi qua trình khách ký nhận séc và viết ngày, tháng, séc phải được khách ký trước mặt bạn.

- So sánh hai chữ ký trên séc, chúng phải giống hệt nhau .

Khi kiểm tra thấy hai chữ ký giống nhau, mang tờ séc khách vừa ký tới quầy thu ngân hoặc người quản lý để họ xác nhận tỷ giá.

Sau khi đã tính toán theo tỷ giá hối đoái, trả lại tiền thừa thanh toán hoá đơn cho khách.

❖ Thanh toán bằng séc cá nhân (Personal cheques)

- Khi nhận thanh toán bằng séc cá nhân, yêu cầu khách cho xem thẻ séc ngân hàng (bank check card) kèm theo séc cá nhân (cheques card)

- So sánh thẻ séc ngân hàng và séc cá nhân phải:

+ Cùng tên ngân hàng phát hành

+ Tên cá nhân giống nhau

+ Mã số phải trùng nhau

- Sau đó kiểm tra:

+ Thẻ còn giá trị hay đã hết hạn sử dụng rồi, thẻ phải chưa hết hạn sử dụng và còn mới có thể chấp nhận thanh toán .

+ Thẻ không có tên trong danh sách thẻ có vấn đề. Ngân hàng sẽ thưởng cho ai phát hiện ra người dùng séc không phải là chủ nhân của séc đó mà do gian lận mà có. Nếu kiểm tra thấy thẻ có tên trong danh sách "thẻ có vấn đề" thì không thể chấp nhận thanh toán bằng séc cá nhân đó được.

+ Chữ ký không được tẩy xoá, sửa chữa.

- Chỉ chấp nhận một séc cho mỗi lần trao đổi thanh toán và không cho phép quá số tiền được quy định tối đa cho mỗi lần thanh toán được ghi trên thẻ séc ngân hàng.

- Nhớ rằng khách phải ký trước mặt bạn.

- So sánh hai chữ ký ở séc cá nhân và thẻ séc, hai chữ ký phải giống hệt nhau.

- Ghi số thẻ ngân hàng phía sau tờ séc.

- Đưa bản sao hoá đơn thanh toán cho khách và đưa thẻ ngân hàng cho khách

❖ Thanh toán bằng thẻ tín dụng (Credit cards)

- Trước tiên phải biết thẻ tín dụng có thể thanh toán ở khách sạn mình hay không.

- Kiểm tra thẻ tín dụng:

+ Thẻ chưa hết hạn.

+ Thẻ không có tên trong danh sách thẻ có vấn đề.

+ Từ "huỷ bỏ " hoặc "không có hiệu lực "không nhìn thấy ở vùng chữ ký.

- Sau đó điền vào một loại mẫu đặc biệt do công ty thẻ tín dụng phát hành theo yêu cầu của công ty này.

- Đặt thẻ tín dụng của khách và mẫu vừa điền vào máy cà (imprinter), đặt thẻ tín dụng ở dưới mẫu vừa điền và thực hiện các động tác cà trượt qua cả thẻ và mẫu vừa điền sao cho tên của khách phải hiện rõ lên mẫu vừa điền (gọi là mẫu copy)

- Nếu trong trường hợp thanh toán số tiền nhiều hơn giới hạn số tiền cho phép mỗi lần thanh toán thì phải gọi điện tới công ty thẻ tín dụng để hỏi số cấp phép của thẻ tín dụng của khách. Sau đó viết số cấp phép thẻ vào mẫu copy.

- Đưa mẫu copy vừa cà được cho khách ký.

- So sánh hai chữ ký (trên thẻ và trên mẫu copy), chúng phải giống hệt nhau.

- Đưa liên danh cho khách hàng trong mẫu copy và thẻ tín dụng cho khách.

B5.2: Xin ý kiến

Khi khách uống và thanh toán xong người phục vụ chủ động bước đến gần bàn khách, xin ý kiến khách về phong cách phục vụ, loại đồ uống có đạt yêu cầu không. Nếu khách tỏ ý hài lòng thì cảm ơn khách, nếu không thì phải tiếp thu và ghi lại ý kiến của khách.

B5.3: Tiễn khách

- Cảm ơn khách, nhân viên phục vụ (có thể) hoặc phải bấm nút thang máy giúp khách và chào khách.

- Kiểm tra xem khách có quên gì không, nếu có thì trả ngay cho khách.

Bước 6: Thu dọn cuối ca

+ Tiến hành thu dọn làm vệ sinh, sắp xếp lại các dụng cụ phục vụ cho đúng vị trí đảm bảo ngăn nắp, gọn gàng, tiện lợi. Kê xếp lại bàn ghế cho ngay ngắn để chuẩn đón khách mới.

+ Cuối ca làm việc kiểm đếm lại hàng hoá, lập báo cáo bán hàng trong ca, báo cáo tiền mặt, séc... Ghi lại công nợ, thu dọn trang thiết bị chuẩn bị bàn giao ca.

1.4.4. Các tiêu chí đánh giá

- Về màu sắc phải đạt tiêu chuẩn của loại rượu pha chế
- Chất lượng, định lượng phải đảm bảo đúng
- Cảm quan, mùi vị phải đúng chất lượng của từng loại rượu.

2. Luyện kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn

Mục tiêu:

- Pha chế thành thạo các loại đồ uống có cồn đạt tiêu chuẩn đúng yêu cầu của khách.
- Phục vụ khách các loại bia, rượu vang, rượu mạnh đúng yêu cầu, đạt tiêu chuẩn.
- Tính toán, xây dựng được thực đơn đồ uống theo yêu cầu và tư vấn khách lựa chọn danh mục đồ uống phù hợp.
- Giám sát việc thực hiện các biện pháp vệ sinh, an toàn và phòng chống cháy nổ trong quá trình chuẩn bị pha chế và phục vụ đồ uống cho khách.
- Sáng tạo, cẩn thận trong pha chế, niềm nở, tận tình trong phục vụ khách.

2.1. Kỹ thuật phục vụ bia, rượu vang, champagne, rượu mạnh

2.1.1. Kỹ thuật phục vụ các loại bia.

2.1.1.1. Kiến thức chuyên môn

+ Khái niệm bia: Bia là loại thức uống giải khát lên men bằng cách ủ các loại hạt cây lương thực. Trên nguyên tắc các loại nước uống có ga dùng nguyên liệu ngũ cốc ủ cho lên men, có độ cồn khoảng 2% đến 10% đều được gọi là bia..

+ Uống bia cần quan tâm đến một số điểm sau:

- Bia phải nguyên chất không pha.
- Nhiệt độ của bia khi uống phải đảm bảo đủ độ lạnh mới giữ được chất lượng. Nhiệt độ bảo quản bia trước khi uống tốt nhất là 8 đến 12° C.
- Rót bia ra ly phải có bọt.
- Chọn ly uống bia phải phù hợp.
- Bia chai, lon khi đã mở ra phải uống ngay không để dành uống lần sau.

+ Bia có chất lượng tốt: Bia không có cặn, không vẩn đục, khi rót ra cốc, trên mặt có lớp bọt dày và bọt phải lâu tan. Dưới đáy cốc thường có những bóng nhỏ li ti chứa CO₂ tách ra nổi lên bề mặt.

2.1.1.2. Quy trình phục vụ bia

a. Quy trình phục vụ bia tươi:

Bia tươi được đựng trong những thùng lớn và đậy thật kín, rót ra từ vòi thường xuyên “bơm” thêm CO₂ (cacbon điôxit) khi rót bia, các loại bia tươi thường được giữ trong thùng chứa đã được tiệt trùng. Sau đó chúng được xếp lên giá để dễ lấy. Bia tươi lý tưởng nhất là dùng trong vòng 3 đến 5 tuần.

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Phục vụ bia tươi.	Cốc uống bia, khay đựng, khăn phục vụ.	Bia phải được rót phục vụ ở nhiệt độ 8°C - 12°C. Các loại bia phải có ngọn hay bọt tăm sủi ở trên và đủ lượng phục vụ.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc phục vụ bia tươi

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Kiểm tra các thùng ủ bia, đường ống dẫn bia và các bình bơm CO ₂ .
2	Cách rót bia	<ul style="list-style-type: none"> - Cầm cốc đúng cách và hợp vệ sinh, nghĩa là cầm vào chân hoặc thân cốc không bao giờ được cầm vào miệng. Chiếc cốc phải được cầm nghiêng một góc 45°. - Miệng ống rót phải gần sát nhưng không chạm vào bên trong cốc. - Giữ cho miệng cốc bia trong để tránh tình trạng quá nhiều “ngọt” hoặc bọt nổi lên trên mặt cốc bia.
3	Phục vụ khách	Thực hiện đúng quy trình, thành thạo các thao tác bung, đưa, rót với thái độ văn minh, lịch sự.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Không có lớp bọt dày phía trên.	Do cốc bẩn	Vệ sinh cốc trước khi rót



Hình 4.7: Hình ảnh bia tươi được rót từ trong máy ra bằng vòi

b. Quy trình phục vụ bia chai và bia lon:

Bia chai và bia lon cũng khá phổ biến. Loại bia này có ưu điểm hơn so với bia tươi về thời gian lưu giữ là từ 6 đến 12 tháng khi chưa được mở.

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Phục vụ bia chai, bia lon.	Cốc uống bia, khay đựng, khăn phục vụ, dụng cụ mở nút chai.	- Màu sắc: trong suốt, màu vàng rom không có vật thể nhỏ. - Bọt bia dày, trắng, mịn, liên kết lâu tan. - Mùi vị : Thơm mùi hoa hublon và lúa đại mạch đặc trưng dễ chịu, vị thơm ngon.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc phục vụ bia chai, bia lon

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Trước khi rót bia chai, bia lon, nhân viên phục vụ phải kiểm tra tình trạng bề ngoài của vỏ chai, lon xem có bị méo, móp, các vết sây, xát, có bị hở nút chai, mùi vị có khác biệt không. Kiểm tra cả hạn sử dụng ghi trên nhãn, mác chai.
2	Cách rót bia	Khi rót bia chai phải rót vào trong lòng cốc, cốc được cầm theo một góc hơi nghiêng. Cổ chai không được nhúng vào bia trong khi rót. Khi rót bia, chú ý quá trình tạo bọt và điều chỉnh tăng hay giảm lượng bia một cách tương ứng. Rót chậm để tránh tình trạng bọt nhiều quá.
3	Phục vụ khách	Thực hiện đúng quy trình, thành thạo các thao tác bung, đưa, rót với thái độ văn minh, lịch sự. Chai bia mở nút sẵn, để đồ uống trên khay, tay trái bê khay, chân phải bước vào khoảng giữa hai ghế của hai khách, tay phải cầm chai hay hộp rót đồ uống vào cốc trên bàn khách.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Không có lớp bọt dày phía trên. - Rót bọt trào ra ngoài.	- Do cốc bẩn - Rót nhanh, mạnh tay.	- Vệ sinh cốc trước khi rót - Rót nhẹ tay, đúng yêu cầu kỹ thuật.



Hình 4.8: Hình ảnh bia được rót ra từ chai

* *Chú ý khi phục vụ bia:*

- Các loại cốc uống bia có thể được phục vụ bằng các loại cốc khác nhau, dung tích ly, cốc uống bia thường lớn từ 200ml trở lên có loại lớn hơn 1000ml. Cốc có thể có quai hoặc có thể không có quai có thể có chân hoặc không chân đều được.

+ Cốc vại có quai dung tích 250ml dùng cho bia tươi.

+ Cốc vại không có quai dung tích 330ml dùng cho các loại bia tươi.

+ Cốc/ly dùng cho bia chai : Là loại cốc/ly có chân ngắn dung tích 330ml. Ví dụ cốc Export 33 và Halida, cốc pilsner dùng cho bia nhẹ (các loại dung tích 330ml, 375ml, 500ml).

- Phục vụ bia : Nhất thiết phải sử dụng đá sạch làm từ nước tinh khiết.

Các loại đồ dùng phải rửa sạch như dụng cụ gấp đá, bình đựng đá.



H4.9: Các loại ly, cốc sử dụng trong phục vụ bia

Tất cả các loại cốc được sử dụng phải hoàn toàn sạch, không có dầu tay, vết dầu mỡ hay vết môi trên miệng cốc. Khi rót bia vào một chiếc cốc bản, bia sẽ nhanh chóng tan hết bọt.

c. Cách nhận biết các loại bia (tham khảo thêm)

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Nhận biết các loại bia.	Mẫu chai bia các loại	Đảm bảo nhận biết chính xác, hiểu được các thông số, ký hiệu ghi trên nhãn mác chai bia.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc nhận biết bia

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Nhận biết bia	Tên bia thường chữ in to, nằm chính giữa nổi bật ở mác chai bia.
2	Nhận biết nồng độ, dung tích	Nồng độ thường ghi ở góc dưới bên phải nhãn chai, dung tích thường ghi ở bên trái nhãn mác chai).
3	Nhận biết màu sắc, mùi vị.	Màu thực tế nhận biết qua thị giác, mùi vị cũng thường được ghi chữ nhỏ trên nhãn mác chai.
4	Nhận biết nước sản xuất, hãng sản xuất.	Nước sản xuất thường ghi phía dưới chính giữa chai bia, hãng sản xuất thường ghi phía trên nhãn mác chai.
5	Nhận biết các thông số khác	Năm ra đời của hãng sản xuất, năm sản xuất bia, hàm lượng đường.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Không đọc được các thông số, ký hiệu ghi trên nhãn mác chai bia.	Không nắm vững được kiến thức chuyên môn	Củng cố kiến thức về các loại bia.

2.1.1.3. Thực hành quy trình phục vụ bia chai, bia lon và bia tươi

Thực hiện chuẩn bị việc phục vụ bia chai, bia lon và bia tươi cho khách.

Hướng dẫn thực hành:

- Hình thức: Thực hiện cá nhân/ nhóm
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, bia chai, bia lon và bia tươi.

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và theo tỷ lệ dự trữ.

+ Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ

+ Vệ sinh dụng cụ

+ Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Rót đúng định lượng quy định

Bước 3: Phục vụ khách

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đảm bảo tiêu chuẩn

- Tiêu chí chấm và thang điểm:

TT	Tiêu chí	Điểm						
			1	2	3	4	5	6
1	Chuẩn bị đúng và đủ dụng cụ	2						
3	Kỹ thuật rót bia	3						
4	Tự tin, nhanh gọn	2						
5	Vệ sinh, an toàn	3						
	Tổng	10						

2.1.2. Kỹ thuật phục vụ các loại rượu vang

2.1.2.1. Kiến thức chuyên môn cho bài thực hành

Khái niệm rượu vang : Rượu vang là một thức uống có cồn được lên men từ nước nho.

Rượu vang được sản xuất tại nhiều nước khác nhau bao gồm Pháp, Đức, Ý, Tây Ban Nha, Bồ Đào Nha, Úc, Chi lê và Mỹ...Tuy nhiên 3/4 lượng rượu vang trên thế giới được sản xuất tại châu Âu. Chính vì vậy mà các nhãn mác rượu vang trên thị trường rất phong phú.

2.1.2.2. Quy trình phục vụ rượu vang

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Phục vụ rượu vang.	Ly uống rượu vang các loại, khay đựng, khăn phục vụ, dụng cụ mở nút chai, xô đá ướp lạnh, giỏ	Phục vụ đúng thao tác kỹ thuật và tiêu chuẩn định lượng quy định.

	đựng chai rượu.	
--	-----------------	--

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc phục vụ rượu vang

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Trình danh mục rượu (wine list)	<p>Danh mục rượu được mở ra và trình phía tay phải khách. Nên gợi ý cho khách hay trả lời những thắc mắc của khách có liên quan về rượu. Hiểu rõ các loại rượu được liệt kê và bán trong nhà hàng như:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Tên loại rượu trong danh mục; đọc và phát âm đúng tên, rõ ràng. + Nguồn gốc xuất xứ và niên vụ. + Tính chất các loại rượu: chua, vừa, ngọt, độ đậm đà...
2	Kiểm tra và chuẩn bị	<ul style="list-style-type: none"> + Kiểm tra: nhãn, đầu chai, độ trong, màu... + Chuẩn bị: Khăn phục vụ, ly, đồ khai rượu, đĩa lót tách, khăn giấy lau miệng chai, xô ngâm rượu (cho vang trắng và champagne). + Nhiệt độ thích hợp với các loại rượu.
3	Trình rượu cho khách	<ul style="list-style-type: none"> + Đến gần và trình rượu bên phải khách + Tay trái đỡ phần đế và thân rượu bằng khăn phục vụ, tay phải giữ nơi cổ chai rượu nghiêng lên khoảng 35 đến 45 độ. Nhãn rượu luôn hướng về phía khách sao cho khách dễ nhìn nhất. + Khi di chuyển luôn nhẹ nhàng, không làm mạnh hay xóc rượu. + Đọc to, rõ ràng và đúng tên rượu, nhà sản xuất, năm... cho khách kiểm tra.
4	Mở rượu	<p>Cắt nắp thiếc xung quanh miệng chai và lấy nắp thiếc ra. Lau mép gờ miệng chai bằng khăn trắng sạch. Cuối cùng dùng dụng cụ vặn nút chai cắm mạnh mũi nhọn vào nút và vặn vòng theo chiều kim đồng hồ rồi từ từ kéo nút chai lên.</p>
5	Rót rượu cho khách	<ul style="list-style-type: none"> + Rót khoảng 30ml cho chủ tiệc thử rượu. + Khi chủ tiệc chấp nhận, rót rượu theo thứ tự phụ nữ trước nam giới, người lớn tuổi trước người trẻ sau theo chiều kim đồng hồ và sau cùng là chủ tiệc.

		<p>+ Rót rượu phía bên tay phải khách và dùng tay phải rót, tay trái để sau lưng.</p> <p>+ Khi cầm chai rót luôn hướng nhãn rượu lên về phía khách để khách có thể đọc được.</p> <p>+ Khi rót miệng chai luôn cao hơn ly khoảng 1 – 2 cm và không để chạm vào thành ly. 1/3 ly đối với vang đỏ, 1/2 ly đối với vang trắng.</p> <p>+ Sau khi rót, chai vang trắng hoặc Champagne được ngâm trong xô đá, chai vang đỏ để trong giỏ mây hoặc trên bàn.</p> <p>Luôn chú ý rót rượu đều và đúng lúc. Khi rượu sắp hết, hỏi chủ tiệc có gọi thêm không.</p>
--	--	---

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
<ul style="list-style-type: none"> - Sử dụng ly không đúng cách. - Rót vang bọt trào ra ngoài. - Dưới đáy cốc có cặn 	<ul style="list-style-type: none"> - Không nắm vững được kiến thức chuyên môn. - Rót mạnh tay - Đốc ngược cổ chai đến cạn. 	<ul style="list-style-type: none"> - Chọn loại ly phù hợp với từng loại rượu. - Rót nhẹ tay theo tiêu chuẩn quy định. - Rót nhẹ nhàng từ từ và không được rót đến cạn.

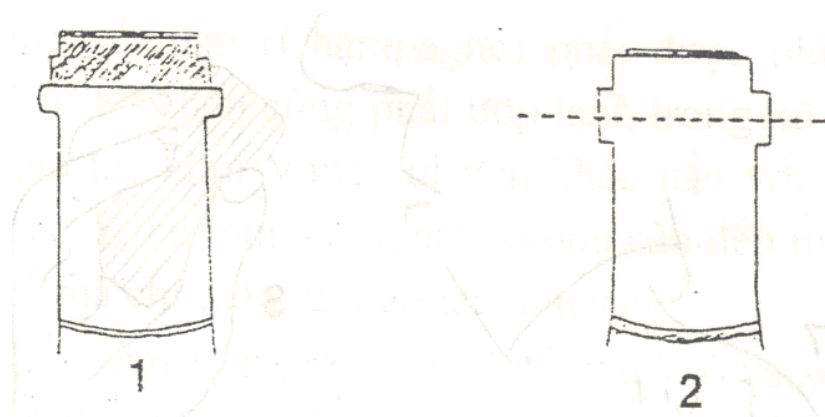
*** Cách phục vụ một số loại rượu vang**

(1) Phục vụ rượu vang đỏ

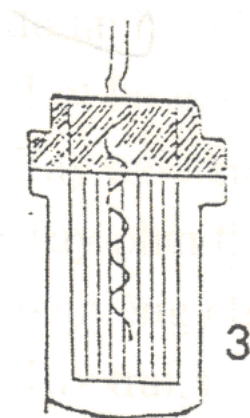
- Nhân viên phục vụ đứng bên phải khách, đặt chai vang nằm trên bàn tay phải, cổ chai xuôi theo cánh tay và nói: " Thưa ông, đây là chai Vang ông đã đặt". Khi khách nhìn qua nhãn chai đồng ý thì mới khởi sự thao tác khai chai.

* Dùng lưỡi dao nhỏ cắt phần giấy thiếc bọc nút chai tại vị trí giữa gờ gàn miệng chai. (h1)

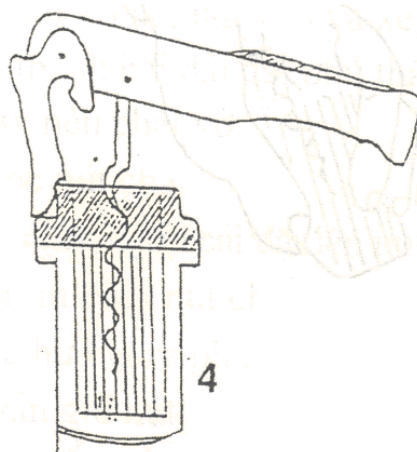
* Dùng khăn lau cổ chai và bề mặt nút chai. (h2)



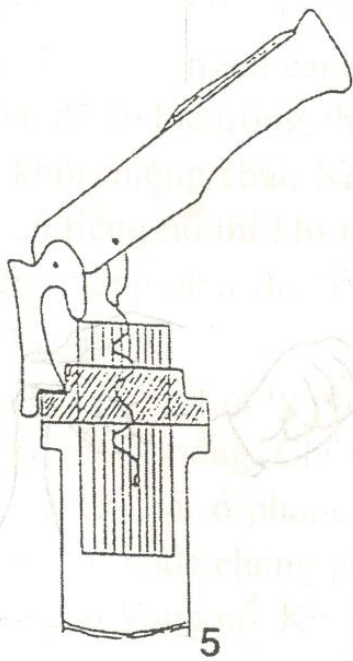
* Đặt mũi nhọn cây xoắn lên mặt nút chai rồi vặn vào nhưng đừng để mũi nhọn xuyên qua nút chai. (h3)



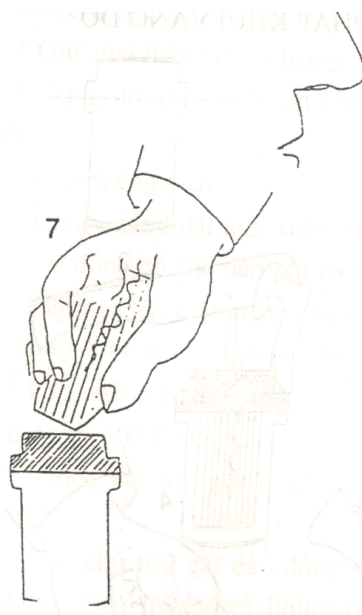
* Kéo tay đòn của dụng cụ lên để phần có khía trụ trên gờ cổ chai. (h4)



* Kéo tiếp tay đòn để rút nút chai lên. (h5)



* Khi kéo nút chai lên được một nửa, thì dùng tay xoay nút và kéo lên từ từ. Không làm xô dịch hoặc xoay chai. Khi nút chai đã được rút lên gần hết thì hơi nghiêng nút chai để rút nhẹ khỏi miệng chai. (h6+7)



* Lau miệng chai một lần nữa và đưa nút chai lên gần mũi hít nhẹ xem có mùi gì khác lạ không. (H8)



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

- Khi chủ tiệc đồng ý nhận rượu, nhân viên phục vụ lần lượt rót rượu cho khách. Người phụ nữ ngồi bên phải chủ tiệc được rót trước và đến những phụ nữ kế tiếp. Rót cho phụ nữ xong mới cho nam giới và cũng bắt đầu từ người đàn ông ngồi bên phải chủ tiệc. Chủ tiệc được rót sau cùng. Chai vang rót còn dư thì đặt lên trên bàn chờ kê bên phải chủ tiệc.

- Khi rót rượu cho khách thì mỗi ly rót một lượng vừa phải, thích hợp nhất là 1/3ly (hoặc 100ml nếu ly có dung tích lớn). Khi rót xong xoay nhẹ chai và nâng thẳng cổ chai lên để tránh rượu nhỏ giọt lên bàn.

- Nhân viên phục vụ phải theo dõi thực khách nếu thấy ly vang của khách gần hết thì rót thêm. Đừng đợi ly cạn sạch, khách bảo mới rót, rót cho một khách thì cũng nên rót cho những người khác, trừ trường hợp khách từ chối.

- Vang đỏ nên mở nút trước 30 phút để hương của "men dại" thoát ra hết rồi mới phục vụ (nếu có bình lắng cần nên rót sang bình để thông khí rượu vang). Loại vang đỏ để lâu từ 6 – 7 năm trở lên thường có cặn ở đáy chai. Hiện tượng này không phải bị hư mà do kết tinh của vang, đối với loại vang này khi mang ra trình khách phải đặt nghiêng trong giỏ. Khi khui chai vang vẫn đặt nằm trong giỏ. Khui xong phải lắng cặn vang bằng cách rót ra bình, khi thấy cặn lên đến cổ chai thì dừng lại.

(2). Phục vụ rượu vang trắng

- Khác với vang đỏ, phục vụ vang trắng hoặc vang hồng, chai vang phải ở nhiệt độ 8- 16°C. Do đó chai vang trước khi mang đến trình chủ tiệc phải được ướp lạnh trong xô đá. Nhân viên phục vụ mang xô đá đặt lên bàn chờ gần bên phải chủ tiệc. Chai vang được nhắc ra khỏi xô và lau khô bằng khăn phục vụ rồi

tuần tự khui rót ra ly cho khách cũng giống như phục vụ rượu vang đỏ. Nếu đã rót đầy đủ cho khách mà còn rượu trong chai thì cho chai vào lại trong xô đá.

Chú ý: Năm bước phục vụ rượu vang

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ

- Đồ khui rượu
- Xô ngâm rượu có chứa 2/3 đá viên + 1/3 nước lạnh (dùng cho vang trắng và vang sủi tăm).
- Khăn phục vụ.
- Đĩa nhỏ.
- Ly rượu vang.
- Lưu ý nhiệt độ phục vụ của từng loại rượu vang.

Bước 2: Chuẩn bị rượu và ly uống

- Chọn rượu theo yêu cầu của khách (loại rượu, mức rượu / giống nho, năm sản xuất / niên vụ nho, nơi / nước sản xuất)
- Ướp lạnh (vang trắng hoặc vang nổ). Có thể ướp lạnh trước để đảm bảo tiến độ phục vụ.
- Đặt ly theo rượu sẽ phục vụ (phía phải) cho từng khách.

Bước 3: Trình rượu cho chủ tiệc

- Nhân viên phục vụ đứng bên phải chủ tiệc, tư thế đứng thẳng, hơi nghiêng mình, hướng về phía khách với tác phong nhanh linh hoạt và tự tin.
- Khăn phục vụ xếp gọn lót dưới thân chai, tay trái đỡ đáy chai, tay phải nâng cổ chai, hơi nghiêng chai, hướng nhãn rượu thuận chiều với chủ tiệc.
- Giới thiệu với chủ tiệc: loại rượu, tên rượu, năm sản xuất rượu, nước sản xuất và xin phép mở rượu.

Bước 4: Mở rượu

- Giữ chai thẳng đứng
- Dùng đồ khui rượu cắt lớp vỏ chup, cắt xong bỏ vào túi.
- Lau miệng chai.
- Khui nút : đặt mũi xoắn đúng tâm nút, xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi gần hết vòng xoắn.
- Bật nút lên thật chậm, xoay nút ra khỏi dụng cụ, nhớ không được đụng tay vào đầu nút có ngấm rượu.
- Đặt nút bần lên đĩa nhỏ (có lót ren giấy), trình chủ tiệc kiểm tra.
- Lau miệng chai (cả trong lẫn ngoài cổ chai) trước khi chủ tiệc đồng ý nhận rượu.

Bước 5: Rót rượu

- Trước hết rót một ít khoảng 30ml cho chủ tiệc thử.
- Chờ chủ tiệc gật đầu đồng ý, sau đó mới rót cho mọi người theo thứ tự và lượng rượu cho phép (vang trắng 1/2 ly; vang đỏ 1/3 ly ; champagne 1/2 ly).
- Lấy đĩa đựng nút ra khỏi bàn khách.

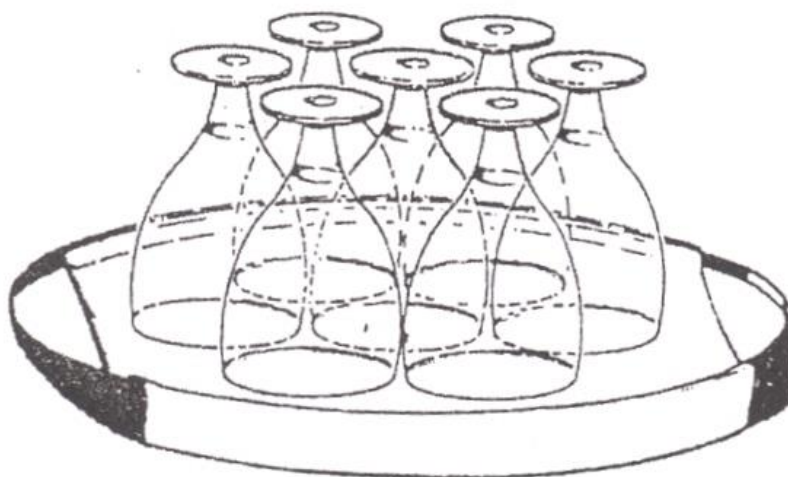
Những điều cần chú ý khi phục vụ rượu vang:

- + Phục vụ phải đúng nhiệt độ sử dụng của từng loại rượu vang.
- + Chọn đúng ly với loại rượu cần phục vụ.
- + Trong bữa ăn, ly vang đầu tiên dành cho món ăn đầu tiên.
- + Không mời khách uống vang khi ăn món xúp.
- + Không rót vang quá 2/3 dung tích của ly.
- + Kiểm tra rượu vang trước khi mở xong.
- + Không rót vang đến giọt cuối cùng để tránh có cặn dưới đáy chai.
- + Khi cầm chai để mở hay rót phải nhẹ nhàng.
- + Không lắc chai trước khi mở.
- + Trường hợp phục vụ nhiều loại vang khác nhau: phục vụ ly vang mới trước khi thu ly vang cũ.
- + Chỉ mở cho nỗ vang sử dụng trong những tiệc liên hoan.
- + Trong một bữa ăn, không nên phục vụ quá nhiều loại rượu vang trong cùng một nhóm.

- Thực hành mang ly (tài liệu đọc thêm)

Cách mang ly đặt bàn : Ly dùng uống các loại vang đều có chân. Nếu mang số lượng nhiều ly từ tủ đựng dụng cụ ra bàn có hai cách sau.

- Mang bằng khay (H5) : Dùng khay tròn có vành cao để mang ly và đặt úp miệng xuống khăn trải trên khay.



Hình 5: Cách mang ly đặt bàn

- Mang ly bằng tay (Hình 6): Phương pháp này chỉ áp dụng trong trường hợp đặt bộ cover và ly vang trước khi nhà hàng mở cửa. Hoặc chuẩn bị cho những bàn tiệc khách đặt trước.



Hình4.10 : Mang ly bằng tay

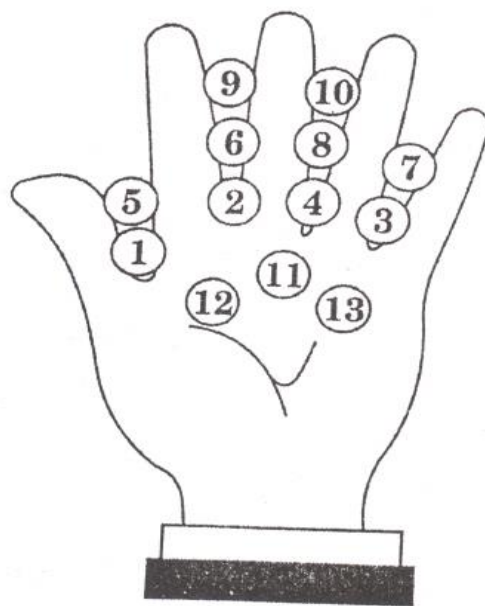
Phương pháp mang ly bằng tay được thực hiện thứ tự sau (H7)

- Ngửa bàn tay trái, xòe hở các ngón ra.
- Tay phải lần lượt lấy từng ly một lật úp rồi đưa chân ly lọt vào giữa hai ngón, để ly đè lên hai ngón.
- Xếp ly lên bàn tay làm 3 đợt :
 - + Đợt 1 : Ly thứ nhất (1) đưa vào giữa hai ngón cái và trỏ.
 - Ly thứ hai (2) đưa vào giữa hai ngón trỏ và ngón giữa.
 - Ly thứ ba (3) đưa vào giữa hai ngón áp út và ngón út.
 - Ly thứ tư (4) đưa vào giữa hai ngón giữa và ngón áp út.

- + Đợt 2 : Ly thứ năm (5) đưa vào giữa hai ngón cái và trỏ.
Ly thứ sáu (6) đưa vào giữa hai ngón trỏ và ngón giữa.
Ly thứ bảy (7) đưa vào giữa hai ngón áp út và ngón út.
Ly thứ tám (8) đưa vào giữa hai ngón giữa và ngón áp út.
- + Đợt 3 : Ly thứ chín (9) đưa vào giữa hai ngón trỏ và ngón giữa.
Ly thứ mười (10) đưa vào giữa hai ngón giữa và ngón áp út.

* Lưu ý :

- + Ly nào cho vào sau thì để ly đưa vào nằm dưới để ly trước.
- + Những ngón tay kẹp chân ly phải dịu dàng, không gồng cứng.
- + Có thể mang được 12, 13 ly bằng một bàn tay trái. Những ly thứ 11, 12, 13 đặt đứng và nằm trên bàn tay. Thường chỉ nên mang 10 ly là vừa phải. Nếu mang 10 ly mà cảm thấy không an toàn thì bớt đi 2 ly. Mang ly bằng tay thì chỉ sử dụng bàn tay trái. Tay phải không nên mang gì cả vì còn để điều chỉnh những ly đang mang nếu gặp trục trặc, hoặc để mở cửa.



H4.10: Cách xếp ly bằng tay

- Thực hành cách nếm thử rượu vang (tài liệu đọc thêm)

Thử, nếm vang là công việc dành cho người chuyên môn, rất được các nhà sản xuất đãi ngộ. Vì muốn trở thành một “chuyên gia” trong lĩnh vực này phải có năng khiếu cộng với điều kiện tiếp xúc hàng ngày với rượu. Cho đến nay vẫn chưa có một trường lớp nào đào tạo nếm thử rượu vang để cung cấp cho nhà hàng mà chỉ có những nhân viên phục vụ rượu vang trưởng thành trong nghề nghiệp, tạm đáp ứng được phần nào nghiệp vụ. Do đó, một nhân viên phục vụ vang có trình độ phải nắm được những hướng dẫn cần thiết về màu sắc, hương vị, tuổi rượu... của từng loại rượu, của từng thương hiệu của nhà sản xuất cung cấp.

Còn người uống thì chỉ là người thưởng thức sản phẩm của người trồng nho, người sản xuất vang qua một số nhận xét nhờ vị giác, thị giác và khứu giác. Vì chỉ có những nhận xét đơn giản thu lượm được cũng đủ là niềm hứng thú trước khi uống vang.

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Ném thử rượu vang	Ly vang, bình đựng nước lọc.	Nhận biết được chất lượng của rượu vang về màu sắc, độ sánh, hương thơm, độ tuổi, nồng độ, vị ngọt, chát của vang.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc thử ném rượu vang

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Dùng mắt	<ul style="list-style-type: none"> - Rót vang đỏ khoảng 1/3 ly, vang trắng 1/2 ly. Tay cầm đế ly nâng lên trước mặt để quan sát mặt rượu trong ly. - Đưa ly cao lên trước mắt để xem màu sắc trong ly. - Xoay nhẹ ly để vang bám vào thành ly rồi dừng lại để biết độ bám dính của vang. Việc dùng mắt sẽ cho ta nhận biết vang mới hay cũ. Vang mới thì không bám vào thành ly và màu vang thiếu độ óng ánh.
2	Dùng mũi	Thở ra cho khí thoát hết ra ngoài và đưa ly vang lên mũi, hít vào thật sâu. Tiếp tục xoay nhẹ ly. Quan sát kỹ thì sẽ thấy ngấn ở thành ly là kết tủa của Glycerol trong vang. Đưa lên mũi hít thêm lần nữa. Việc dùng mũi sẽ cho ta nhận biết được nồng độ và độ ngọt, chát của vang.
3	Dùng lưỡi	Uống vào một ngụm nhưng đừng vội nuốt ngay mà ngậm đầy miệng trong chốc lát, dùng lưỡi tráng vang khắp vòm họng. Việc dùng lưỡi sẽ cho ta biết được nồng độ và độ ngọt, chát của vang.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Không đánh giá được chất lượng của rượu vang sau khi ném thử.	Không cảm nhận được chất lượng của rượu qua các giác quan (thị giác, vị giác, khứu giác).	Nhân viên phục vụ phải có trình độ và nắm được những hướng dẫn cần thiết về màu sắc, hương vị, tuổi rượu, của từng loại rượu, của từng thương hiệu từ nhà sản xuất cung cấp.

** Thuật ngữ về vang:*

Sau những phút thử, nếm, ta sẽ có những cảm nhận với kết luận qua những ngôn ngữ.

- Màu sắc còn gọi là “áo của vang”:
 - + Sáng – óng ánh – hồng ngọc – đỏ thắm.
 - + Tái – tối – vẫn đục.
- Hương thơm còn gọi là “bó hoa” hoặc “mùi của vang”:
 - + Như cả bó hoa – thơm – có vị thơm.
- Vị được định nghĩa:
 - + Đậm đà – dịu – ngọt – có vị hương liệu.
 - + Chua – quá chua.
- Độ cồn:
 - + Nặng – đậm đặc – đậm – dịu – nhẹ .
 - + Nhạt – quá nhạt.
- Hàm lượng đường:
 - + Khô – dịu – ngọt vừa – nhẹ.
 - + Quá nhẹ – đậm quá – nhạt nhẽo.
- Tuổi vang:
 - + Mới.
 - + Mới của vụ nho vừa qua.
 - + Ủ được
 - + Vừa đúng, cần uống ngay.

2.1.2.3. Thực hành quy trình phục vụ rượu vang

Thực hiện chuẩn bị việc mở và phục vụ rượu vang cho khách.

Hướng dẫn thực hành:

- Hình thức: Thực hiện cá nhân
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, rượu vang đỏ .

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và theo tỷ lệ dự trữ.

- + Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ

- + Vệ sinh dụng cụ
- + Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Mở nút chai

- + Lau miệng chai
- + Mở nút đảm bảo đúng tiêu chuẩn

Bước 3: Rót ra ly

Rót đúng định lượng quy định

Bước 4: Phục vụ khách

- + Đúng yêu cầu của khách
- + Đảm bảo tiêu chuẩn

- Tiêu chí chấm và thang điểm:

TT	Tiêu chí	Điểm						
			1	2	3	4	5	6
1	Chuẩn bị đúng và đủ dụng cụ	2						
2	Kỹ thuật mở rượu vang	2						
3	Kỹ thuật rót rượu	2						
4	Tự tin, nhanh gọn	2						
5	Vệ sinh, an toàn	2						
	Tổng	10						

2.1.3. Kỹ thuật phục vụ rượu champagne

2.1.3.1. Kiến thức chuyên môn

Champagne: là một dạng vang nổ được sản xuất bằng cách tạo ra sự lên men thứ cấp trong chai chứa rượu vang để thực hiện sự cacbonat hóa. Nó được đặt tên theo khu vực Champagne của Pháp. Trong khi thuật ngữ "champagne" thông thường được các nhà sản xuất vang nổ tại các khu vực khác trên thế giới sử dụng để chỉ sản phẩm của mình thì có nhiều ý kiến cho rằng nó nên được sử dụng một cách chính xác để chỉ tới các loại rượu vang được sản xuất tại khu vực Champagne. Nguyên tắc này được coi trọng tại Liên minh châu Âu bằng quan hệ pháp lý của tên gọi được bảo hộ về nguồn gốc (PDO).

2.1.3.2. Quy trình phục vụ rượu champagne

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

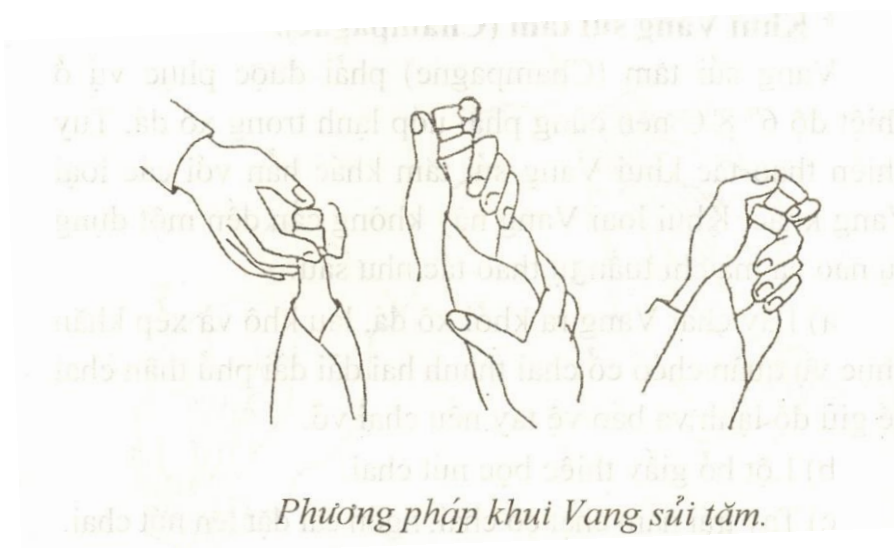
Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Phục vụ rượu champagne	Ly uống rượu champagne, khay đựng, khăn phục	Phục vụ đúng thao tác kỹ thuật và tiêu chuẩn định lượng quy định.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc phục vụ rượu champagne

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chọn ly thích hợp	Chọn ly thích hợp với từng loại rượu
2	Mở nút chai	<p>- Champagne được phục vụ ở nhiệt độ 6- 8°C nên cũng phải ướp lạnh trong xô đá. Tuy nhiên thao tác mở loại vang này khác hẳn với các loại vang khác. Mở loại vang này không cần đến dụng cụ mở nào mà chỉ thao tác tuân tự như sau:</p> <p>+ Lấy chai champagne ra khỏi xô đá, lau khô và xếp khăn phục vụ quần chéo cổ chai thành dải dài phủ thân chai để giữ độ lạnh và bảo vệ tay nếu chai bị vỡ.</p> <p>+ Lột bỏ giấy thiếc bọc nút chai.</p> <p>+ Tay trái nắm chặt cổ chai, ngón cái đặt lên nút chai</p> <p>+ Tay phải tháo dây kềm buộc nút chai.</p> <p>+ Nghiêng chai 45° và hướng ra phía ngoài khách.</p> <p>+ Tay trái, ngón cái vẫn giữ nút chai. Tay phải xoay nhẹ chai để áp lực trong chai đẩy nút lên từ từ cho đến khi nút ra khỏi miệng chai. Như vậy sẽ không gây tiếng nổ. Muốn có tiếng nổ thì khi nút bị áp lực trong chai đẩy lên gần đến miệng chai thì bỏ ngón cái giữ nút ra, cùng lúc đẩy nút chai lên.</p>
3	Rót rượu cho khách	Công việc rót ra ly phục vụ khách cũng như phục vụ vang đỏ, trắng, hồng. Khi mở vang cho nổ trong những bữa tiệc chiêu đãi ở phòng ăn riêng, trong những dịp liên hoan. Tiệc tổ chức chung phòng trong nhà hàng thì không nên mở cho champagne nổ. Khi cho nổ thì phải nhắm hướng để tránh nút văng trúng đèn chùm, đồ trang trí trong phòng.
4	Phục vụ khách	<p>- Phục vụ đúng quy trình kỹ thuật bung, đưa, rót cho khách.</p> <p>- Nhân viên phục vụ phải có thái độ phục vụ lịch sự, văn minh, nhanh nhẹn.</p>

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
<ul style="list-style-type: none"> - Sử dụng ly không đúng cách. - Rót champagne bọt trào ra ngoài. 	<ul style="list-style-type: none"> - Không nắm vững được kiến thức chuyên môn. - Rót mạnh tay 	<ul style="list-style-type: none"> - Chọn loại ly phù hợp với từng loại rượu. - Rót nhẹ tay theo tiêu chuẩn quy định.



H4.11:

2.1.3.3. Thực hành mở và phục vụ rượu champagne

Thực hiện chuẩn bị việc mở và phục vụ rượu champagne cho 2 khách.

Hướng dẫn thực hành:

- Hình thức: Thực hiện cá nhân
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng
- Thời gian: 25 phút/học sinh
- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, rượu champagne.

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và theo tỷ lệ dự trữ.

- + Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ
- + Vệ sinh dụng cụ
- + Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Mở nút chai

+ Lau miệng chai

+ Mở nút đảm bảo đúng tiêu chuẩn

Bước 3: Rót ra ly

Rót đúng định lượng quy định

Bước 4: Phục vụ khách

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đảm bảo tiêu chuẩn

- Tiêu chí chấm và thang điểm:

TT	Tiêu chí	Điểm						
			1	2	3	4	5	6
1	Chuẩn bị đúng và đủ dụng cụ	2						
2	Kỹ thuật mở rượu champagne	2						
3	Kỹ thuật rót rượu	2						
4	Tự tin, nhanh gọn	2						
5	Vệ sinh, an toàn	2						
	Tổng	10						

2.1.4. Kỹ thuật phục vụ rượu mạnh

2.1.4.1. Kiến thức chuyên môn cho bài thực hành

Rượu mạnh có mặt trong danh mục của bar gồm 6 chủng loại : Brandy, Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Tequila.

***Rượu Brandy**

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

Vì vậy Brandy là loại rượu nho hảo hạng được chưng cất 2 lần từ nước ép nho lên men để lâu trong thùng gỗ sồi.

***Rượu Whisky**

- Rượu Whisky: Được sản xuất từ ngũ cốc, chủ yếu là đại mạch (lúa mì), lên men rồi đem chưng cất, ủ trong thùng gỗ sồi trên hai năm để cho lên màu, lên mùi.

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

- Rượu có đặc điểm độ cồn từ 40% đến 43% Vol, màu nâu vàng, hồ phách,

thơm nồng đượm mùi khói.

- Một số nước sản xuất Whisky và có nhãn mác nổi tiếng sau: Whisky Mỹ: Bourbon, Blended, Rye Whisky, Malt Whisky, Corn Whisky.

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

Whisky Canada: Gold Tassol, Canadian club, Seagram's v.o

Whisky Ái Nhĩ Lan: Old Bushmills, John Jameson, John Power, v.v.

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

***Rượu Vodka**

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

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

- Những nhãn hiệu Vodka nổi tiếng hiện nay gồm có: Simirnoff Russia... (Nga), Green vodka (Balan), Finlandia vodka (Phần lan), Sminoff Blue Label USA (Mỹ), Absolut vodka (Thụy Điển), Rượu Lúa mới, Nếp mới Nàng hương, Làng Vân (Việt Nam).

***Rượu Gin**

- Rượu Gin có nồng độ cồn 43% Vol trong, có mùi thơm hương bưởi. Phần lớn có vị hơi ngọt. Trong quá trình sản xuất Gin người ta phải chưng cất nguyên liệu hai lần. Lần đầu để giảm bớt lượng tạp chất và tạo ra nguyên liệu làm rượu gốc. Lần thứ hai, rượu gốc được cho thêm hương liệu và nhiều thứ khác. Mỗi nhà sản xuất đều có qui trình pha chế hương liệu riêng và được giữ rất bí mật. Nguyên liệu dùng để sản xuất rượu Gin là đại mạch đen, gạo, ngô. Hương liệu gồm có các loại cây cỏ như: Cam thảo, Đậu khấu, Kỳ tử, Trần bì v.v.

Rượu Gin nổi tiếng gồm có:

Gin Anh: London Dry Gin (không phải chỉ sản xuất tại thủ đô Anh mà nhiều nơi khác cũng sản xuất, nhưng mọi người đều phải công nhận loại sản xuất tại Anh là thơm ngon nhất), 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).

Gin Hà Lan: Hollans Gin, Genever Gin.

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

***Rượu Rhum**

- Từ thế kỷ 17 người ta đã biết dùng mía làm nguyên liệu để chưng cất thành rượu mạnh. 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 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, Rhum cũng được thành trưởng rồi đem bán cho người tiêu dùng.

- Rhum có nồng độ cồn khoảng 40- 45% Vol, mùi thơm este, vị hơi ngọt, màu vàng nâu nhạt, đậm hoặc không màu.

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

+ Cuba: Bacadi, Ron Rico, Carioca.

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

***Rượu Tequila**

- Rượu Tequila xuất xứ từ Mehico, nguyên liệu là cây lan lười rồng (Agave Tequila Weber). Người ta lấy một phần ruột của cây đem hầm như khoảng 1/2 ngày, sau đó ép lấy nước cho thêm đường và men vài ngày sau lên men thì đem chưng cất thành rượu và cho thành trưởng trong những thùng chứa lớn (4000L) ít nhất là 3 năm. Tequila nổi tiếng trong lĩnh vực làm rượu gốc để pha chế cocktail đặc biệt là cocktail Margarita.

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

2.1.4.2. Quy trình phục vụ rượu mạnh

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Phục vụ rượu mạnh.	Ly cốc uống rượu mạnh, khay đựng,	Phục vụ đúng thao tác kỹ thuật và tiêu chuẩn định lượng quy định.

	khăn phục vụ, dụng cụ mở nút chai, dụng cụ đong rượu.	
--	---	--

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc phục vụ rượu mạnh

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chọn ly thích hợp	Chọn ly thích hợp với từng loại rượu, Whisky, Gin, Rhum, Vodka sử dụng ly Rock, ly Old Fashioned. Brandy thì chọn ly Brandy Ballon, Tequila thì chọn ly Magarita.
2	Mở rượu	Thực hiện thao tác mở rượu (không để rượu bắn ra ngoài. Một số chai rượu dạng bi (như Whisky,...) thì khi mở nút chai phải dốc nhẹ cổ chai.
3	Rót rượu	Khi rót, nhãn chai phải hướng về phía khách và thực hiện rót xoay cổ chai để rượu không bị rót ra ngoài. Sau đó lấy khăn phục vụ lau miệng chai và đậy nút lại.
4	Phục vụ khách	- Nếu khách ngồi tại quầy bar thì đặt ly vào lót ly và phục vụ ngay trước mặt khách. - Nếu khách ngồi tại bàn thì đặt ly vào khay rồi mang ra phục vụ khách. Nếu khách uống với đá thì cho đá vào ly trước khi rót. - Nhân viên phục vụ phải có thái độ phục vụ lịch sự, văn minh, nhanh nhẹn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sử dụng ly không đúng cách. - Rót quá định lượng.	Không nắm vững được kiến thức chuyên môn. - Không nắm được tiêu chuẩn định lượng, hoặc rót quá tay	- Chọn lại ly dùng phù hợp với từng loại rượu. - Rót nhẹ tay theo tiêu chuẩn quy định.

2.1.4.3. Thực hành phục vụ rượu mạnh

Thực hiện chuẩn bị việc phục vụ rượu mạnh cho khách.

Hướng dẫn thực hành:

- Hình thức: Thực hiện cá nhân
- Địa điểm: Phòng thực hành nhà hàng

- Thời gian: 20 phút/học sinh

- Quy trình thực hiện:

Bước 1: Chọn dụng cụ thích hợp, nguyên liệu: dụng cụ uống của khách, dụng cụ phục vụ, dụng cụ khác, rượu mạnh.

+ Lấy dụng cụ theo đúng loại đảm bảo số lượng đúng theo số lượng khách và

theo tỷ lệ dự trữ.

+ Chuyển dụng cụ ra bàn chờ hoặc khu vực phục vụ

+ Vệ sinh dụng cụ

+ Sắp xếp dụng cụ lên khay/bàn chờ

Bước 2: Mở nút chai

+ Lau miệng chai

+ Mở nút đảm bảo đúng tiêu chuẩn

Bước 3: Rót ra ly

Rót đúng định lượng quy định

Bước 4: Phục vụ khách

+ Đúng yêu cầu của khách

+ Đảm bảo tiêu chuẩn

- Tiêu chí chấm và thang điểm:

TT	Tiêu chí	Điểm						
			1	2	3	4	5	6
1	Chuẩn bị đúng và đủ dụng cụ	2						
2	Kỹ thuật mở rượu mạnh	2						
3	Kỹ thuật rót rượu	2						
4	Tự tin, nhanh gọn	2						
5	Vệ sinh, an toàn	2						
	Tổng	10						

Kiểm tra đánh giá:

Cuối buổi học, nhóm học sinh nộp tường trình về quy trình phục vụ rượu mạnh, giáo viên nhận xét cách phục vụ do học sinh thực hiện và cho điểm.

- ***Cách nhận biết các loại rượu mạnh(tài liệu tham khảo thêm)***

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Nhận biết các loại rượu	Mẫu chai rượu mạnh các loại.	Đảm bảo nhận biết chính xác, hiểu được các thông số, ký hiệu ghi trên nhãn mác

mạnh.		chai rượu.
-------	--	------------

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc nhận biết rượu mạnh

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Nhận biết tên rượu, dòng rượu	Tên rượu thường chữ in to, nằm chính giữa bật ở nhãn mác chai rượu, dòng rượu thường in chữ nhỏ nằm ở vị trí không cố định trên nhãn mác chai.
2	Nhận biết nồng độ, dung tích	Nồng độ thường ghi ở góc dưới bên phải nhãn mác chai, dung tích thường ghi ở góc dưới bên trái nhãn mác chai.
3	Nhận biết màu sắc, mùi vị.	Màu thực tế nhận biết qua thị giác, mùi vị cũng thường được ghi chữ nhỏ trên nhãn mác chai.
4	Nhận biết nước sản xuất, hãng sản xuất.	Nước sản xuất thường ghi phía dưới chính giữa chai rượu, hãng sản xuất thường ghi phía trên nhãn mác chai (có hãng còn dập nổi trên vỏ chai).
5	Nhận biết các thông số khác	Năm ra đời của hãng, năm sản xuất rượu, ký hiệu biểu thị phẩm cấp rượu. Ví dụ hệ thống sao, ký hiệu bằng chữ như : VO, VSOP, RESERVE, NAPONEON, XO. EXTRA...

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Không đọc được các thông số, ký hiệu ghi trên nhãn mác chai rượu.	Không nắm vững được kiến thức chuyên môn.	Củng cố kiến thức về các loại rượu mạnh.

2.1.5. Kỹ thuật phục vụ rượu mùi (tài liệu tham khảo thêm)

2.1.5.1. Mục tiêu

- Nhằm cung cấp cho học sinh những kiến thức chuyên môn về các loại rượu mùi trong bar.
- Giúp học sinh nhận biết được các loại rượu mùi. Học sinh có kỹ năng phục vụ thành thạo rượu mùi cho khách.
- Rèn luyện ý thức làm việc nghiêm túc, chăm chỉ và phong cách phục vụ văn minh lịch sự.

2.1.5.2. Kiến thức chuyên môn cho bài thực hành

- Rượu mùi là loại thức uống pha chế có chất rượu làm bằng cách kết hợp giữa rượu mạnh với các hương liệu và chất ngọt.

- Có ba nguyên liệu chính để sản xuất rượu:

+ Rượu nền: Dùng các loại rượu mạnh tinh khiết như : Whisky, Brandy, Rhum, rượu gạo...

+ Những chất hương liệu: Rượu mùi rất đa dạng, phong phú bởi các loại hương liệu tạo nên nó. Hương liệu có nguồn gốc từ hoa quả như: cam, quýt, dứa, lê, mơ, táo... Hay từ các loại thảo mộc như: vỏ cây quế, rễ cây đương quy, cam thảo, gừng... hoặc các loại hạt như: hạt mơ, hạt hồi, cà phê, đinh hương, hạnh nhân,...

+ Các chất xúc tác gây ngọt: Xirô đường, đường hoặc mật ong,... ngoài ra còn có các chất tạo màu.

Thông thường Liqueur được pha tối thiểu 100g đường trong một lít. Nếu Liqueur được gọi là Creme thì lượng đường khoảng 250g/l. Riêng Creme de cassis (được chưng cất ở quả lý đen), lượng đường có đến 400 – 450g/l.

- Độ cồn của rượu mùi khoảng từ 15 - 55% Vol.

- Rượu mùi được xem là rượu bổ nếu biết dùng điều độ. Rượu mùi rất đa dạng phong phú và được dùng nhiều trong pha chế cocktail.

- Các loại ly trong phục vụ rượu mùi:

+ Cũng như rượu mạnh, rượu mùi cũng có ly chuyên dụng. Người ta thường sử dụng ly Liqueur (4 - 6cl) hay còn gọi là Cordial là loại ly có chân hoặc hình trụ (ống).

+ Nếu rượu mùi được phục vụ dưới dạng uống kèm đá hay uống pha thì có thể dùng ly Rock hoặc ly Highball.

2.1.5.3.. Cách nhận biết các loại rượu mùi

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Nhận biết các loại rượu mùi.	Mẫu chai rượu mùi các loại.	Đảm bảo nhận biết chính xác, hiểu được các thông số, ký hiệu ghi trên nhãn mác chai rượu.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc nhận biết rượu mùi

TT	Tên công việc	Hướng dẫn
1	Nhận biết tên rượu, dòng rượu	Tên rượu thường chữ in to, nằm chính giữa bật ở nhãn mác chai rượu, dòng rượu thường in chữ nhỏ nằm ở vị

		trí không cố định trên nhãn mác chai.
2	Nhận biết nồng độ, dung tích	Nồng độ thường ghi ở góc dưới bên phải nhãn chai, dung tích thường ghi ở góc dưới bên trái nhãn chai.
3	Nhận biết màu sắc, mùi vị.	Màu thực tế nhận biết qua thị giác, mùi vị cũng thường được ghi chữ nhỏ trên nhãn mác chai.
4	Nhận biết nước sản xuất, hãng sản xuất.	Nước sản xuất thường ghi phía dưới chính giữa chai rượu, hãng sản xuất thường ghi phía trên nhãn mác chai (có hãng còn dập nổi trên vỏ chai).
5	Nhận biết các thông số khác	Năm ra đời của hãng, năm sản xuất rượu, ký hiệu biểu thị phẩm cấp rượu. Tỷ trọng hàm lượng đường.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Không đọc được các thông số, ký hiệu ghi trên nhãn mác chai rượu.	Không nắm vững được kiến thức chuyên môn.	Củng cố kiến thức chuyên môn về các loại rượu mùi.

2.1.5.4. Quy trình phục vụ rượu mùi

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Phục vụ rượu mùi	Ly cốc uống rượu mùi, khay đựng, khăn phục vụ, dụng cụ mở nút chai, dụng cụ đong rượu.	Phục vụ đúng thao tác kỹ thuật và tiêu chuẩn định lượng quy định.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc phục vụ rượu mùi

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chọn ly thích hợp	Chọn ly thích hợp với nồng độ cồn của rượu (rượu có nồng độ cồn thấp thì uống bằng ly Long drink, rượu có nồng độ cồn cao thì uống bằng ly Short drink). Chọn ly thích hợp với từng loại rượu. Ví dụ rượu mùi gốc Brandy thì có thể uống bằng ly Brandy.
2	Mở rượu	Thực hiện thao tác mở nút chai (không để rượu bắn ra ngoài).

3	Rót rượu	Khi rót, nhãn chai phải hướng về phía khách và thực hiện rót xoay cổ chai để rượu không bị rót ra ngoài. Sau đó lấy khăn phục vụ lau miệng chai và đậy nút chai lại.
4	Phục vụ khách	<ul style="list-style-type: none"> - Nếu khách ngồi tại quầy bar thì đặt ly vào lót ly và phục vụ ngay trước mặt khách. - Nếu khách ngồi tại bàn thì đặt ly vào khay rồi mang ra phục vụ khách. Nếu khách uống với đá thì cho đá vào ly trước khi rót. - Nhân viên phục vụ phải có thái độ phục vụ lịch sự văn minh, nhanh nhẹn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
- Sử dụng ly không đúng cách.	Không nắm vững được kiến thức chuyên môn.	Chọn lại ly phù hợp với từng loại rượu.
- Rót quá định lượng.	Không nắm vững được tiêu chuẩn, định lượng, hoặc rót quá tay.	Rót nhẹ tay theo tiêu chuẩn quy định.

2.2. Pha chế và phục vụ cocktail Dry Martini, Tom Colin

2.2.1. Pha chế và phục vụ cocktail Dry Martini

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cocktail Dry Martini	Bình shaker, ly Cocktail, gigger thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá.	<ul style="list-style-type: none"> - Trạng thái: sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu trắng trong. - Mùi vị: Thơm mùi rượu Martini.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cocktail Dry Martini

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Gin 45ml, Dry Vermouth 0.75ml, đá viên 50g

2	Sơ chế nguyên liệu	Kiểm tra chất lượng của các loại rượu
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp khuấy, cho các nguyên liệu cùng với đá vào Mixing glass khuấy đều, rót ra ly.
4	Trình bày sản phẩm	Cắm cocktail pick vào 3 quả olive và thả vào trong ly.
5	Phục vụ khách	Phục vụ khách uống lạnh

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nặng mùi rượu Gin	Cho quá nhiều rượu Gin	Cho nguyên liệu đúng tỉ lệ công thức



H4.12: Cocktail Dry Martini

2.2.2. Pha chế và phục vụ cocktail Tom Colin

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cocktail Tom Colin	Bình shaker, ly Hi - ball, gigger, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá.	- Trạng thái: sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu trắng ngà. - Mùi vị: Vị dịu, thoảng hương mùi chanh.

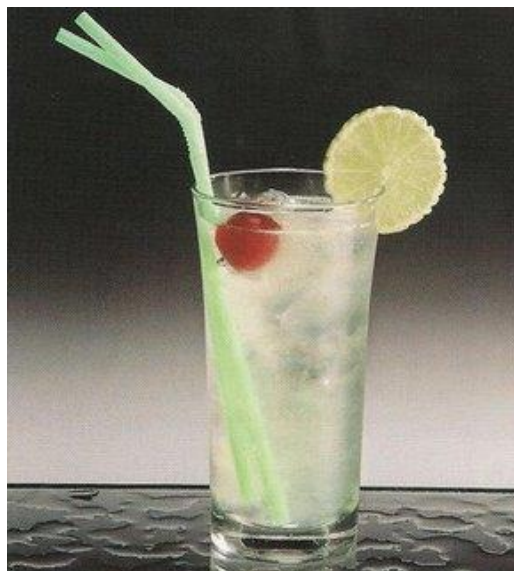
Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cocktail Tom Colin

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên	Gin 30ml, nước chanh 30ml, nước đường 30ml, 90ml

	liệu	sô đa water, đá viên 50g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chanh quả rửa sạch cắt lát dùng cho trang trí.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp khuấy, cho các nguyên liệu cùng với đá trừ sôđa vào cốc khuấy đều sau đó rót sôđa lên trên.
4	Trình bày sản phẩm	Rót sản phẩm ra ly, trang trí trên miệng ly một lát chanh và gài quả cherry Straw..
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút màu sắc thích hợp đem phục vụ khách uống lạnh

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Sản phẩm bị đắng, nhạt	- Cho quá nhiều đá hoặc sôđa. - Chanh bị đắng.	- Cho nguyên liệu đúng tỉ lệ công thức. - Không vắt chanh quá kỹ.



H4.13: Cocktail Tom Colin

2.3. Pha chế và phục vụ cocktail Side car, Black Russian

2.3.1. Pha chế và phục vụ cocktail Side car

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
----------------------	---------------------------	-------------------------

Pha cocktail Side car	Bình shaker, ly cocktail, gigger, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá.	<ul style="list-style-type: none"> - Trạng thái: sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu trắng ngà. - Mùi vị: Thơm mùi Brandy
-----------------------	--	---

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cocktail Side car

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Brandy 30ml, Triple Sec 15ml, nước chanh 30ml, nước đường 15ml, đá viên 50g
2	Sơ chế nguyên liệu	Chanh quả rửa sạch cắt lát dùng cho trang trí.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp lắc, cho các nguyên liệu cùng với đá vào bình shaker, lắc đều, rót ra ly.
4	Trình bày sản phẩm	Trang trí trên miệng ly một lát chanh và đường viên đường.
5	Phục vụ khách	Phục vụ khách uống lạnh

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Vị chua nhiều	Cho quá nhiều chanh	Cho nguyên liệu đúng tỉ lệ công thức



H4.14: Cocktail Side car

2.3.2. Pha chế và phục vụ cocktail Black Russian

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
---------------	--------------------	------------------

Pha cocktail Black Russian	Ly Rock, gigger, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá, bát nhỏ, bình đựng đường.	<ul style="list-style-type: none"> - Trạng thái: sản phẩm trong, hấp dẫn. - Màu sắc: Màu nâu đen. - Mùi vị: Thơm mùi cà phê, vị ngọt mát.
----------------------------	---	--

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cocktail Black Russian

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Vodka 40ml, Kahlua 30ml, Cocacola 40ml, đá viên loại nhỏ.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chanh quả rửa sạch cắt lát dùng cho trang trí.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp đổ trực tiếp cho đá vào ly Rock, rót trực tiếp các loại rượu vào, sau đó rót thêm cocacola vào ly.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly Rock, rót sản phẩm ra ly, trang trí trên miệng ly một lát chanh .
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút màu sắc thích hợp đem phục vụ khách uống lạnh, rót cocacola sao cho tạo độ sủi bọt hấp dẫn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Không thơm mùi rượu nền	Do rót cocacola quá tay	Lưu ý rót cocacola vào sau đủ định lượng.



H4.15: Cocktail Black Russian

2.4. Pha chế và phục vụ cocktail Blue Lagoon, Grasshopper

2.4.1. Pha chế và phục vụ cocktail Blue Lagoon

Như chính tên gọi của nó, loại cocktail này có màu xanh của mặt nước. Nó thường được dùng làm thức uống mùa hè ở những bãi biển, hồ bơi. Do hàm lượng Vodka ít nên người uống có cảm giác đây là một thứ nước giải khát bình thường hơn có một chút hưng phấn nhẹ nhàng của rượu Vodka tạo nên.

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cocktail Blue Lagoon	Bình shaker, ly Tulip, gigger, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá, bát nhỏ, bình đựng đường.	- Trạng thái: sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu xanh trong nước biển. - Mùi vị: Vị ngọt mát, thoảng hương mùi vị cam, chanh.

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cocktail Blue Lagoon

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Vodka 30ml, Blue Curacao 20ml, lemonade (khoảng chanh) 10ml, đá viên 30g
2	Sơ chế nguyên liệu	Chanh quả rửa sạch cắt lát dùng cho trang trí.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp lắc, cho các nguyên liệu cùng với đá vào bình shaker, lắc đều, lọc ra ly.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly cao có chân, rót sản phẩm ra ly, trang trí trên miệng ly một lát chanh và gài quả anh đào xanh.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút màu sắc thích hợp đem phục vụ khách uống lạnh

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Nhạt mùi rượu	Cho quá nhiều đá	Cho nguyên liệu đúng tỉ lệ công thức



H4.16: Cocktail Blue Lagoon

2.4.2. Pha chế và phục vụ Cocktail Grasshopper

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cocktail Grasshopper	Bình shaker, ly Cocktail, gigger, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá, bát nhỏ, bình đựng đường.	<ul style="list-style-type: none"> - Trạng thái: sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu kem xanh. - Mùi vị: Thơm mùi bạc hà, vị ngọt ngào, mát

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cocktail Grasshopper

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Creme de Cacao 30ml, Creme de Menthe 30ml, kem tươi 20ml, đá viên 30g
2	Sơ chế nguyên liệu	Kiểm tra chất lượng của kem tươi dùng cho pha chế.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp lắc, cho các nguyên liệu cùng với đá vào bình shaker, lắc nhanh, mạnh và kỹ, rót ra ly.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly Cocktail, gài quả anh đào xanh và bào vài lát chocolate trang trí trên mặt ly.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút màu sắc thích hợp đem phục vụ khách

	uống lạnh
--	-----------

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Sản phẩm loãng	Do cho nhiều đá	Cho đúng tỉ lệ công thức.



dreamstime.com

H4.17: Cocktail Grasshopper

2.5. Pha chế và phục vụ cocktail Margarita, Tequila sunrise

2.5.1. Pha chế và phục vụ cocktail Margarita

Các công thức pha chế cocktail từ rượu Tequila mới được áp dụng vì loại rượu này cũng chỉ mới được phổ biến gần đây, nhất là ở miền Nam của California, là nơi nổi tiếng về rượu Tequila và các công thức pha chế cocktail từ loại rượu này. Khi uống cocktail Margarita, bạn tìm thấy vị chua và mặn, vì truyền thống của Mêhico là uống rượu Tequila nguyên chất với một ít muối và chanh.

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cocktail Margarita	Bình shaker, ly Margarita, gigger, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá, bát nhỏ, bình đựng đường.	- Trạng thái: sản phẩm đồng nhất. - Màu sắc: Màu vàng nhạt. - Mùi vị: Thơm hương chanh, vị ngọt mát

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cocktail Margarita

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Tequila 30ml, Cointreau 20ml, nước cốt chanh 10ml, đá viên 30g
2	Sơ chế nguyên liệu	Chanh quả rửa sạch cắt đôi, cắt lát dùng cho trang trí.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp lắc, cho các nguyên liệu cùng với đá vào bình shaker, lắc đến được.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly Margarita trang trí phủ tuyết, viền muối chanh, rót sản phẩm ra ly có thể gài thêm lát chanh..
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút màu sắc thích hợp đem phục vụ khách uống lạnh

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Có vị chua, đắng	Cho cho nhiều nước cốt chanh đã để lâu	Cho đúng tỉ lệ công thức nước cốt chanh mới vắt.



H4.18: Cocktail Margarita

2.5.2. Pha chế và phục vụ cocktail Tequila sunrise

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cocktail Tequila	Cốc khuấy, ly Pilsner, gigger, thìa, khay	- Trạng thái: sản phẩm đồng nhất.

sunrise	đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá, bát nhỏ, bình đựng đường.	- Màu sắc: Màu vàng nhạt., dưới màu đỏ hồng. - Mùi vị: Thơm hương cam, vị ngọt mát
---------	---	---

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cocktail Tequila sunrise

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Tequila 30ml, nước cam 80ml, nước cốt chanh 5ml, xiro lựu 5ml, đá viên 50g.
2	Sơ chế nguyên liệu	Cam quả rửa sạch cắt đôi, cắt lát dùng cho trang trí.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp khuấy, cho 1/2 đá viên vào ly chân thấp cho rượu, nước cam vào khuấy nhẹ. Rót xiro lựu cho chảy thẳng vào đáy ly. Xiro lựu sẽ tỏa ánh đỏ lên như mặt trời.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly Pilner chân thấp, trang trí quả anh đào.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút màu sắc thích hợp đem phục vụ khách uống lạnh

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Có vị chua, đắng	Cho nhiều nước cốt chanh đã để lâu	Cho đúng tỉ lệ công thức nước cốt chanh mới vắt.
Màu quá đỏ	Cho nhiều xiro lựu	Cho đúng tỉ lệ công thức



H4.19: Cocktail Tequila sunrise

2.6. Pha chế và phục vụ cocktail Singapore Sling, B52

2.6.1. Pha chế và phục vụ cocktail Singapore Sling

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cocktail Singapore Sling	Bình shaker, ly Tulip, gigger, thìa, khay đựng, khăn phục vụ, bình đựng đá, bát nhỏ, bình đựng đường.	- Trạng thái: sản phẩm trong, đồng nhất. - Màu sắc: Màu hồng, trắng. - Mùi vị: Thơm hương Gin, vị ngọt mát

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cocktail Singapore Sling

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Gin 30ml, Cherry Brandy 20ml, nước cốt chanh 10ml, nước đường 10ml, xiro lựu 5ml, đá viên 50g, nước soda có ga tùy ý.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chanh quả rửa sạch cắt lát dùng cho trang trí.
3	Pha chế	Sử dụng phương pháp lắc, cho tất cả các nguyên liệu (trừ nước có ga) vào bình shaker, lắc đến được.
4	Trình bày sản phẩm	Chọn ly cao chân, rót ra ly, rót nước có ga vào và trang trí lát chanh, quả anh đào.
5	Phục vụ khách	Cắm ống hút màu sắc thích hợp đem phục vụ khách uống lạnh

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
Ly cocktail không phân rõ 2 màu trắng và hồng	Do rót soda quá mạnh	Rót soda nhẹ tay



Fairmont Hotels & Resorts

H4.20: Cocktail Singapore Sling

2.6.2. Pha chế và phục vụ cocktail B52

Trình tự công việc chính và yêu cầu cần thiết

Tên công việc	Thiết bị - dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
Pha cocktail B52	Ly Liqueur, gigger .	Phân biệt 3 tầng, 3 màu rõ ràng - Màu nâu đen - Màu kem nâu - Màu trắng

Hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc pha cocktail B52

TT	Bước công việc	Hướng dẫn
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Kahlua 15ml, Bailey' 15ml, Cointreau 15ml
2	Chuẩn bị ly	Chọn ly Liqueur.
3	Pha tầng	Rót từng tầng lần lượt theo thứ tự công thức, rót nhẹ nhàng từ từ không gây rung lắc.
4	Trang trí	Mỗi tầng rượu một màu khác nhau là sự trang trí độc đáo hấp dẫn.
5	Phục vụ khách	Đem ra phục vụ khách uống ngay không để lâu sản phẩm sẽ hòa trộn.

Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
------------	-------------	-----------------

Không phân được tầng	Do rượu chất lượng không tốt, nồng độ cồn không ổn định.	Chọn đúng sản phẩm rượu có chất lượng tránh rượu giả.
----------------------	--	---



H4.21: Cocktail B52

Kiểm tra: Thực hành pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn

Yêu cầu về đánh giá kết quả học tập:

Thực hành mở và phục vụ các loại bia

Thực hành mở và phục vụ các loại rượu vang, champagne

Thực hành mở và phục vụ các loại rượu mạnh

Cách thức và phương pháp đánh giá:

Kiểm tra thực hành

Gợi ý tài liệu học tập: Giáo trình thực hành nghiệp vụ bar Nhà xuất bản Hà Nội, mạng internet...

CÂU HỎI VÀ BÀI TẬP THỰC HÀNH

1. Anh (chị) hãy trình bày các phương pháp pha chế Cocktail.
2. Để thực hiện tốt bài tập pha chế cần trải qua những bước cơ bản nào?

3. Anh (chị) hãy trình bày các nguyên tắc và hình thức trang trí Cocktail.
4. Căn cứ vào các tiêu chí nào để đánh giá chất lượng của Cocktail?
5. Thực hành pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Giáo trình Pha chế rượu(Bartending skill). Trường Quản lý khách sạn Việt - Úc, 2011.
2. Phạm Thị Hưng: Giáo trình Kỹ thuật pha chế cocktail. Trường ĐH Sư phạm kỹ thuật Tp.HCM, 2000
3. Bài giảng lý thuyết nghiệp vụ bar 1. Trần Thị Bích Duyên. Trường ĐH Tôn đức Thắng
4. Trang mạng: Bách khoa toàn thư mở Wikipedia. Bài “ Lịch sử đồ uống có cồn”
5. Tài liệu nghiệp vụ thức uống. Trường Trung cấp du lịch & khách sạn Saigontourist.
6. Cockails & Party drinks. Periplus Mini Cookbooks.