

**SỞ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI HÀ NỘI
TRƯỜNG TRUNG CẤP CÔNG NGHỆ VÀ DU LỊCH HÀ NỘI**

**GIÁO TRÌNH
MÔN ĐƠN: PHƯƠNG PHÁP XÂY DỰNG THỰC ĐƠN
NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP**

*Ban hành kèm theo Quyết định số: 79 /QĐ-CNDL ngày 03 tháng 06 năm 2019
của Trường Trung cấp Công nghệ và Du lịch Hà Nội*

Hà Nội, năm 2019

TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN

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

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

LỜI MỞ ĐẦU

Kỹ thuật pha chế đồ uống là môn học chuyên môn nghề đối với sinh viên chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn của trường Trung cấp Công nghệ và Du lịch Hà Nội.

Để phục vụ cho công tác giảng dạy và học tập đòi hỏi phải xây dựng một Kỹ thuật pha chế đồ uống mà nội dung phù hợp với chương trình đào tạo gắn liền với xu hướng phát triển và nhu cầu của xã hội.

Các kiến thức cơ bản về đồ uống, kỹ năng pha chế và phục vụ, sự hiểu biết về nghề nghiệp và năng lực quản lý, điều hành, giám sát trong lĩnh vực kinh doanh pha chế đồ uống là mục tiêu cuối cùng để cho người học hướng tới nhằm trang bị cho họ một nền tảng vững chắc sẵn sàng thích nghi với các yêu cầu công việc.

Nội dung giáo trình Kỹ thuật chế biến món ăn được thể hiện trong 03 bài:

Bài 1: Giới thiệu về Bar

Bài 2: Kỹ thuật pha chế các loại đồ uống không cồn

Bài 3: Kỹ thuật pha chế các loại đồ uống có cồn

Tài liệu này là sự cộng tác tập thể của nhóm biên soạn với sự đóng góp ý kiến, giúp đỡ của các chuyên gia đồng nghiệp. Nội dung có nhiều sự đổi mới để phù hợp với yêu cầu thực tế, tuy nhiên chắc chắn vẫn còn nhiều sai sót trong quá trình biên soạn về nội dung, hình thức cần phải sửa chữa và bổ sung hoàn thiện thêm.

Chúng tôi xin chân thành cảm ơn sự giúp đỡ của quý vị, đặc biệt là các đồng nghiệp, chuyên gia trong ngành và sinh viên để tập bài giảng này thực sự có ích và mang lại hiệu quả cho việc dạy và học.

Hà Nội, ngày..... tháng..... năm 2019

Biên soạn

Khoa Du lịch – Dịch vụ

MỤC LỤC

LỜI MỞ ĐẦU.....	3
BÀI 1: GIỚI THIỆU VỀ BAR.....	6
1. Sự hình thành và phát triển của nghề phục vụ Bar	6
1.1. Xuất xứ nghề phục vụ Bar.....	6
1.2. Tình hình phát triển của nghề phục vụ Bar	7
1.3. Nhu cầu xã hội và khả năng phát triển của nghề phục vụ đồ uống.....	9
2. Cơ cấu tổ chức bộ máy của bộ phận pha chế và phục vụ đồ uống (BAR)	10
2.1. Vị trí, chức năng, nhiệm vụ của Bar.....	10
2.2. Cơ cấu tổ chức.....	12
2.3. Những yêu cầu đối với nhân viên pha chế và phục vụ đồ uống	17
2.4. Phân loại Bar	20
3. Trang thiết bị và các dụng cụ phục vụ tại Bar.....	22
3.1. Trang thiết bị	22
3.2. Các loại dụng cụ phục vụ Bar	23
4. Bài trí quầy Bar	24
4.1. Nguyên tắc bài trí	24
4.2. Kỹ thuật bài trí quầy Bar	25
BÀI 2: KỸ THUẬT PHA CHẾ CÁC LOẠI ĐỒ UỐNG KHÔNG CÒN.....	27
1. Đồ uống không cồn	27
1.1. Khái niệm	27
1.2. Nguồn gốc xuất xứ	27
1.3. Phương pháp sản xuất	27
1.4. Phân loại	27
1.5. Tính chất tác dụng	29
1.6. Sử dụng và bảo quản	30
2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn.....	30
2.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại trà, cà phê:	30
2.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước ép, sinh tố hoa quả, mocktail: ..	32
BÀI 3: KỸ THUẬT PHA CHẾ CÁC LOẠI ĐỒ UỐNG CÓ CÒN.....	39
1. Đồ uống có cồn.....	39
1.1. Khái niệm	39
1.2. Nguồn gốc xuất xứ	39
1.3. Phương pháp sản xuất	39
1.4. Tính chất tác dụng của đồ uống có cồn.....	40
1.5. Phân loại và giới thiệu một số đồ uống có cồn cơ bản.....	42
2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn	50
2.1. Các phương pháp pha chế và phục vụ cocktail	50
2.2. Các bước cơ bản thực hiện bài tập pha chế cocktail:	50
2.3. Kỹ thuật trang trí Cocktail.....	51
2.4. Các nguyên tắc cơ bản để xây dựng công thức Cocktail:	51
2.5. Một số công thức cơ bản để pha chế cocktail:	52
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	56

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Kỹ thuật pha chế đồ uống

Mã mô đun: MĐ 19

Vị trí và tính chất mô đun:

- Vị trí: Mô đun Kỹ thuật pha chế đồ uống được bố trí học sau các môn học chung và các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở, và bố trí học song song với các môn học, mô đun chuyên môn.

- Tính chất: Là mô đun chuyên môn.

- Ý nghĩa và vai trò của mô đun:

Chương trình trang bị cho học sinh những kiến thức đạt chuẩn kiến thức chuyên môn của trình độ Cao đẳng nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống, đáp ứng yêu cầu nguồn nhân lực chất lượng cao cho sự phát triển kinh tế xã hội của đất nước và hội nhập quốc tế;

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo Cao đẳng, học sinh trực tiếp tham gia phục vụ và bước đầu tham gia công việc quản lý tại các nhà hàng, khách sạn trong nước hoặc nước ngoài;

+ Làm kỹ thuật viên nghiệp vụ Bar tại các cơ sở nhà hàng trong nước và liên doanh;

+ Làm giám sát viên nghiệp vụ Bar;

+ Làm tổ trưởng nghiệp vụ Bar.

+ Ngoài ra học sinh còn có năng lực để theo học lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

Mục tiêu mô đun:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được khái niệm và lịch sử hình thành của nghiệp vụ Bar;

+ Trình bày được các trang thiết bị phục vụ nghiệp vụ Bar;

+ Trình bày được đặc điểm, tính chất, tác dụng của các loại đồ uống không cồn và có cồn;

+ Trình bày được các kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống không cồn và có cồn.

- Về kỹ năng:

+ Phân loại được các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ nghiệp vụ Bar;

+ Phân loại được các loại đồ uống có cồn và không cồn;

+ Pha chế được các loại đồ uống có cồn và không cồn.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đảm bảo vệ sinh, an toàn trong quá trình

thực hành.

Nội dung mô đun:

BÀI 1: GIỚI THIỆU VỀ BAR

Mã bài: PCDU 01

Giới thiệu:

Trang bị những kiến thức cơ bản cho người học về cơ sở vật chất kỹ thuật và tổ chức bộ máy nhân sự của Bar.

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm và lịch sử hình thành của nghiệp vụ Bar;
- Trình bày được các trang thiết bị phục vụ và các bài trí nghiệp vụ Bar;
- Phân loại được các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ nghiệp vụ Bar;
- Đảm bảo vệ sinh, an toàn trong quá trình thực hành.

1. Sự hình thành và phát triển của nghề phục vụ Bar

1.1. Xuất xứ nghề phục vụ Bar

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

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

Một quan điểm khác lại cho rằng:

Từ Bar có nguồn gốc từ Thổ Nhĩ Kỳ viết là “Birahane”, từ này liên quan đến một quán cà phê hoặc một quán công cộng liên quan đến bán đồ uống có

còn.

Ở Mỹ, các câu lạc bộ tư nhân gọi là : “Speakeasis ” chuyên phục vụ các loại đồ uống chủ yếu trong đó là bán các loại đồ uống có cồn hoạt động bất hợp pháp và là những người tiên phong của Bar cocktail hiện đại sau này.

Một giả thiết khác từ “Pub” là viết tắt từ hai chữ “ Public house ” lần đầu tiên được dùng tại Vương Quốc Anh, từ này được hiểu là các tửu quán, các quán nhậu có nguồn gốc từ các điểm bán đồ uống khi họ gặp nhau tại các quán nhỏ ở vùng nông thôn của Anh, tại đó dân làng thường tụ tập trò chuyện và trao đổi các công việc hoặc về sinh hoạt của dân cư địa phương nhân ngày cuối tuần vậy nên từ Bar có thể được bắt đầu từ Vương Quốc Anh.

1.2. Tình hình phát triển của nghề phục vụ Bar

Nước uống mãi mãi là nguồn sống của con người, không có nước con người sẽ chết. Nước được ví như nhựa sống của mỗi con người vì thế người ta uống nước vào mỗi buổi sáng, cho đến đêm uống bất cứ lúc nào trong ngày khi cơ thể có nhu cầu, chỉ có điều khi cuộc sống được nâng cao, được cải thiện thì nhu cầu về các loại đồ uống, về cách uống sẽ thay đổi, đơn giản lúc đầu là uống cho đỡ khát, dần dần là uống để thưởng thức chứ không phải uống cho no, nên các thức uống vì thế cũng rất đa dạng và phong phú tùy theo mỗi vùng miền, mỗi địa phương.

Ví dụ Trà là thứ đồ uống không thể thiếu của người dân vùng Maroc đến nỗi họ coi như một ngày có thể không ăn, nhưng không thể không uống trà, trà được coi là thứ đồ uống mỗi ngày của mọi nhà từ thông dụng đến tiếp khách quý, khi tiếp khách họ cho thêm một vài lá bạc hà tươi vào ly nước để cho thơm và biểu lộ lòng mến khách .

Cũng coi trà là thức uống truyền thống, đến mức coi như một thứ đạo, đạo uống trà mà ta vẫn quen gọi là trà đạo thì không đâu có thể so sánh nổi với Nhật Bản, ở xứ mặt trời mọc này, người dân của Nhật Bản có cách uống trà thật cầu kỳ.

Người Hy Lạp thì lại khác, họ có thói quen uống cà phê Thổ Nhĩ Kỳ vào mỗi buổi sáng.

Bồ Đào Nha thì chủ yếu là uống rượu, rượu cho phần khai vị, tiếp sau đó ăn đến món gì thì họ uống loại rượu phù hợp với món ăn đó, rượu được coi là thứ đồ uống chủ đạo nên họ quan tâm nhiều đến lĩnh vực này.

Người Nga thì lại thích uống cả chè đen và rượu Vodka.

Việt Nam chủ yếu là uống chè xanh, uống bằng bát, lá chè tươi được nấu

từ nồi to và múc từ nồi ra bát bằng gáo dừa. Giờ đây chỉ còn được dùng ở các vùng nông thôn, mà phạm vi và đối tượng sử dụng bị giới hạn trong phạm vi hẹp dần.

Quá trình phát triển của Bar cũng có nhiều nét tương đồng với sự phát triển của nhà hàng, như khách đến với Bar ngày một đông, đối tượng khá đa dạng về giới tính và độ tuổi. Trước đây họ đến quây Bar thường đi một mình, hoặc một vài người bạn, nay họ có thể đi cả gia đình lớn hoặc một nhóm bạn bè với số lượng đông, đồng thời nhu cầu về các loại đồ uống cũng thay đổi nhiều, cả về số lượng và chất lượng nên danh mục các loại đồ uống vì thế cũng ngày một đa dạng và phong phú hơn.

Ban đầu mọi người thường tự chế biến đồ ăn và thức uống ở tại gia đình, sau này cuộc sống khá dần lên, điều kiện kinh tế cho phép nên nhu cầu của họ dần thay đổi, họ thích đến những cơ sở chuyên phục vụ đồ uống, ở đó có nhiều loại đồ uống được pha chế có tính chuyên môn hoá nên rất ngon và hấp dẫn.

Để thoả mãn nhu cầu đồ uống của nhiều tầng lớp người trong xã hội hệ thống cơ sở phục vụ các loại đồ uống ra đời.

Công nghiệp sản xuất đồ uống được quan tâm từ rất sớm và đã trở thành một ngành kinh doanh có hiệu quả, ngoài những đồ uống pha chế thủ công theo phương pháp truyền thống, nay còn có những loại đồ sản xuất theo dây chuyền công nghệ tiên tiến, sản xuất hàng loạt, chất lượng bảo đảm như tiêu chuẩn đã đăng ký.

Việc khách hàng vẫn ngày một tìm đến quán Bar khi có thời gian rảnh rỗi để tìm nguồn vui, sự thư giãn ngày một nhiều đã giúp cho các quán Bar ngày càng đông khách hơn và đã trở thành cơ hội rất tốt cho những người đam mê nghề pha chế đồ uống và làm việc ở Bar.

Trước đây người làm việc ở quán Bar nhất là người chuyên đảm nhiệm nhiệm vụ pha chế họ thường là nam giới đã đứng tuổi bởi đó là nghề gia truyền đòi hỏi họ phải am hiểu bằng cách tự mày mò, tự rút kinh nghiệm và học hỏi lẫn nhau theo kiểu truyền nghề, nên số người biết và hành nghề cũng không đông. Hiện nay, rất nhiều người đứng pha chế có thể còn khá trẻ nhưng họ có khả năng thật tuyệt vời và cảm nhận rất tinh tế, sáng tạo, rất năng động bởi hệ thống thông tin phát triển quá nhanh, thông tin toàn cầu được truyền tải trên nhiều kênh nên họ có thể nắm bắt và xử lý rất nhanh. Mặt khác, họ thường được đào tạo bài bản tại các trường chuyên ngành nên phải thừa nhận rằng nghề này đang là nghề có thu nhập cao lại rất văn hoá, nên có nhiều người theo đuổi và lựa chọn, hầu hết

họ là những người rất “say” nghề và có “duyên” với nghề.

Lĩnh vực kinh doanh Bar và đồ uống đặc biệt là người phục vụ Bar ra đời hơi muộn so với các nước trên thế giới, nhưng với tính chịu khó, ham học hỏi nên cũng có nhiều bước tiến trong ngành này.

Mặt khác những tiến bộ của khoa học kỹ thuật đã tạo điều kiện cả về thời gian và khả năng tài chính sức lao động được giải phóng, người dân có nhu cầu đi quán Bar, nhà hàng nhiều hơn để thưởng thức các món đồ uống, vì có cầu sẽ có cung, số các cơ sở kinh doanh đồ uống cũng ngày một mở ra nhiều hơn, nhiều thể loại phong phú hơn do vậy chắc chắn đó là một nghề mới đầy hấp dẫn.

1.3. Nhu cầu xã hội và khả năng phát triển của nghề phục vụ đồ uống

1.3.1 Hiện tại

Nghề phục vụ đồ uống tại các quán Bar ngày càng được giới trẻ quan tâm, nó không chỉ đòi hỏi lòng yêu nghề, tính say mê sáng tạo mà còn phải thường xuyên biết làm mới các kiến thức, chuyên môn và tay nghề. Họ phải thường xuyên tìm tòi để thỏa mãn chất lượng cuộc sống ngày một cao hơn của khách hàng, xu thế có đào tạo qua các trường lớp cơ bản, có thực tế tại các cơ sở chuyên nghiệp đòi hỏi nghề khá toàn diện, từ đó xây dựng nên một khả năng nghề nghiệp đặc biệt để tiếp cận các nhiệm vụ được giao và giải quyết tốt các yêu cầu của nghề.

1.3.2. Tương lai

Việt Nam vốn nổi tiếng trên thế giới về món ăn và chúng ta cũng rất tự hào về điều đó vì món ăn được coi là một sản phẩm độc đáo của Du lịch. Nó có sức quyến rũ du khách bốn phương đến với Việt Nam, nhưng còn đồ uống chưa được mọi người trên thế giới biết đến vì từ xa xưa đồ uống của Việt Nam chỉ có một số loại rượu quế nấu từ gạo, sản bằng cách chưng cất thủ công nên uống xong thường hay bị say, bị nhức đầu sau có thêm loại rượu ngon hơn được chưng cất cầu kỳ hơn gọi là rượu Đế. Hiện nay, trên con đường hội nhập và giao lưu nên đã có khá nhiều thức uống của thế giới được người Việt Nam biết đến và đang được chúng ta tiếp cận rồi sáng tạo, nó cũng dần dần được người tiêu dùng lựa chọn nhiều hơn vì thế danh sách các loại đồ uống đã có cả tên cocktail Việt Nam, đó là tín hiệu vui, đánh dấu bước phát triển mới của nghề phục vụ đồ uống, góp phần làm ngon hơn món ăn truyền thống của người Việt.

Đội ngũ pha chế chuyên nghiệp ngày một đông, độ tuổi bình quân thì trẻ hơn nhưng đã có kinh nghiệm tốt một số người trong số đó đã tham gia và đạt giải cao trong các kỳ thi pha chế Quốc Tế, nhìn chung tương lai của nghề pha

chế đồ uống là ngày càng được coi trọng, coi việc biết pha chế, biết thưởng thức đúng cách là một nét văn hoá ẩm thực Việt Nam.

2. Cơ cấu tổ chức bộ máy của bộ phận pha chế và phục vụ đồ uống (BAR)

2.1. Vị trí, chức năng, nhiệm vụ của Bar

2.1.1. Vị trí

- Đối với nhu cầu của con người

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

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

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

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

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

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

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

2.1.2. Chức năng

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

- Đáp ứng nhu cầu về đồ uống cho khách một cách tốt nhất nghĩa là bộ phận này chuyên chịu trách nhiệm pha chế và phục vụ các loại đồ uống cho khách đối với chức năng này người nhân viên làm việc trong quầy Bar nhất thiết

phải vừa thành thạo nghiệp vụ chuyên môn pha chế và phục vụ, vừa phải có kiến thức sâu về hàng hoá và sản phẩm mà mình kinh doanh, vừa phải có kỹ năng bán và chăm sóc khách hàng. Lấy tiêu chí sự hài lòng của khách là niềm vui và trách nhiệm cao nhất của mọi nhân viên. Với chức năng cung cấp và phục vụ đồ uống cho khách mỗi nhân viên làm việc tại bộ phận này phải thấm nhuần tinh thần phục vụ tận tình, trình độ tay nghề cao để khách hàng luôn được hưởng một sản phẩm tốt hơn cả sự mong đợi của họ.

2.1.3. Nhiệm vụ

- Đảm bảo doanh thu, chi phí và lợi nhuận: Nhiệm vụ này luôn là chỉ số thông báo kết quả làm việc mà bộ phận đạt được, là sự phản ánh hiện thực khách quan qua những con số chính xác, có “hồn nhất”, bởi vì kinh doanh là hoạt động đầu tư nhằm mục tiêu kiếm lời của nhà đầu tư, nó cũng chính là thước đo trù tượng của nhận thức và khả năng làm việc thực tế của nhà đầu tư, nói một cách khác nó phản ánh rất sống động và chân thực về một thương hiệu.

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

- Thực hiện tốt nhất các dịch vụ cá nhân trong việc chăm sóc khách hàng| luôn phục vụ khách hàng tốt nhất trong điều kiện có thể, coi việc thoã mãn nhu cầu của khách là nghĩa vụ của tất cả mọi người trong tổ, khách hàng ngày nay đòi hỏi chất lượng dịch vụ nói chung là cao, vì mặt bằng chung về chất lượng cuộc sống là được cải thiện tốt, họ chú ý nhiều hơn tới dịch vụ cao. Khách hàng đòi hỏi đồ uống phải hợp khẩu vị, trình bày đẹp, phong cách phục vụ của nhân viên chu đáo, nhiệt tình và lịch sự với thái độ chân thành, phục vụ chu đáo, tận tình với tất cả mọi khách như nhau, bảo đảm bình đẳng trong quá trình phục vụ khách nào đến trước phục vụ trước, trẻ con hoặc phụ nữ thì có ưu tiên nếu lấy thông tin không chính xác.

- Bảo đảm vệ sinh an toàn, an ninh cho khách và quầy Bar - khu vực phục vụ pha chế - kho hàng hoá:

+ Khi xuất nhập phải bảo đảm đúng nguyên tắc, đúng quy trình kỹ thuật, phải cẩn thận cân đong đo đếm chính xác, có hoá đơn và ghi chép rõ ràng, hàng ngày sau mỗi ca phải kiểm kê hàng hoá ghi chép đầy đủ vào báo cáo bán hàng, số lượng hàng bán, hàng tồn, báo cáo lãnh đạo mọi diễn biến về hàng hoá tốt, bảo đảm chất lượng và ngược lại cần phải huỷ, hàng dự trữ con nhiều hay ít, loại

nào bán được nhiều và hàng nào khó bán để dự trù thích hợp tránh thừa thiếu, cân bằng giữa cung và cầu.

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

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

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

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

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

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

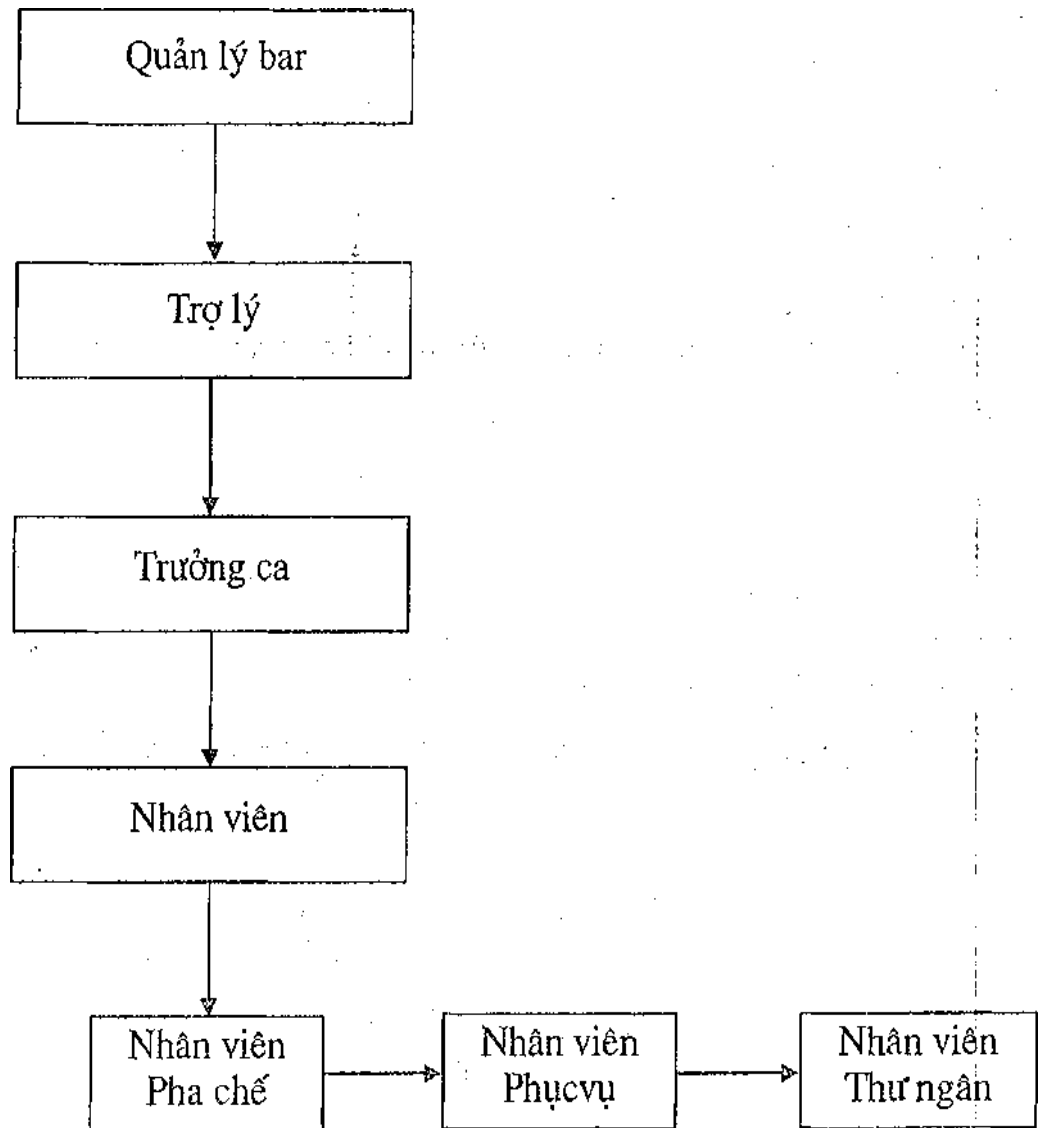
2.2. Cơ cấu tổ chức

2.2.1. Sơ đồ cơ cấu tổ chức

- Cơ cấu của Bar có mô hình nhỏ (đơn giản): Thường là các Bar độc lập

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

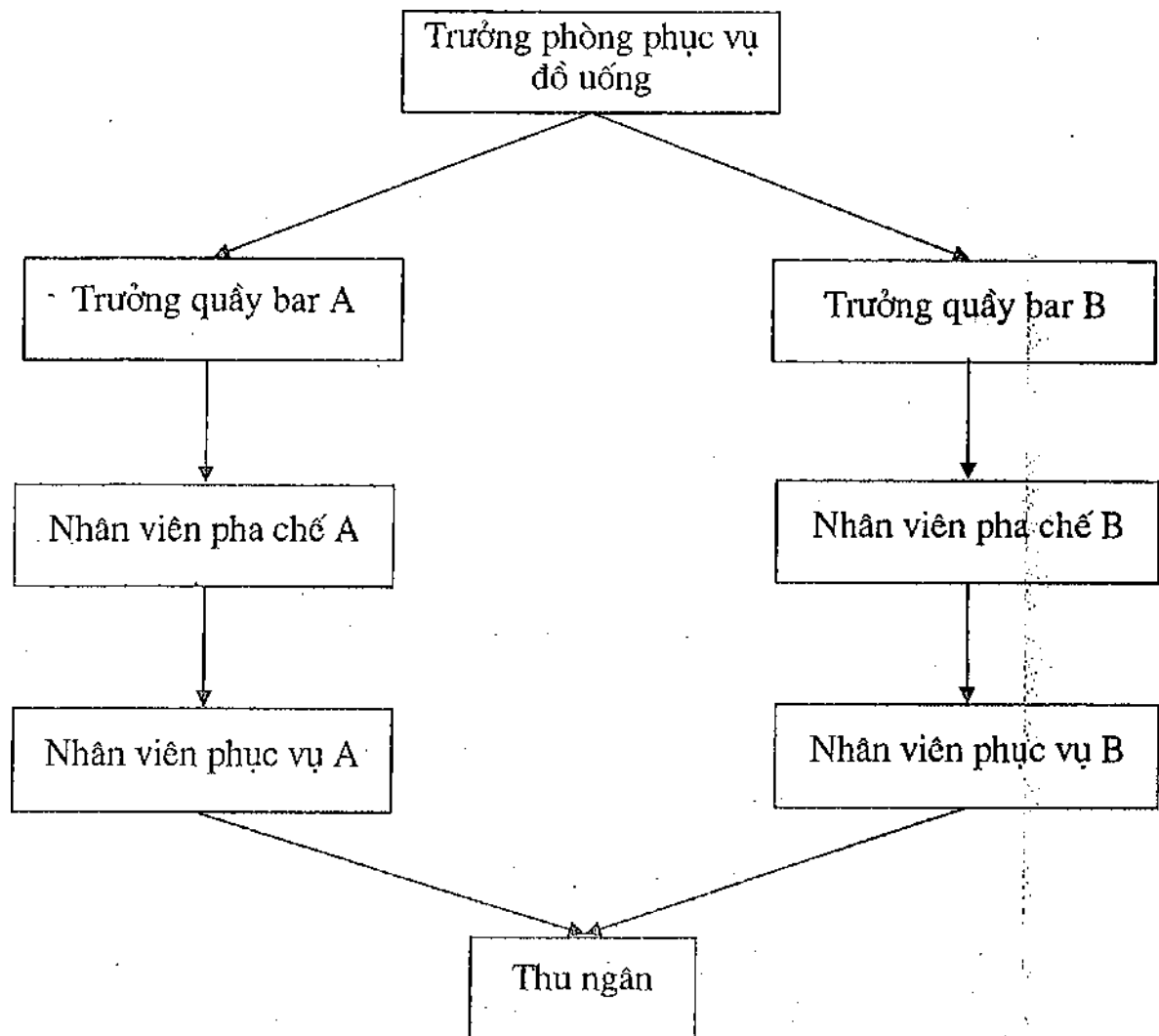
Mô hình trực tiếp chức năng: Đối với những cơ sở này, họ kinh doanh các mặt hàng đồ uống đa dạng hơn, thậm chí còn phục vụ cả ăn nhẹ, họ mở cửa cả ngày, phục vụ khách 'từ sáng sớm đến tối, thời gian phục vụ kéo dài (ba ca/ngày) họ cần phải tuyển dụng nhiều nhân viên làm việc hơn do phải chia ca nên cần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



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

- Cơ cấu của Bar có mô hình lớn (phức tạp): Thường là các Bar phụ thuộc (Bar trong khách sạn, nhà hàng, khu du lịch)

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



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

2.2.2. Nhiệm vụ của các chức danh

Tuỳ mô hình, hình thức kinh doanh, đối tượng khách chính mà quầy Bar phục vụ, số bộ phận có thể nhiều hay ít, dẫn tới số lượng nhân viên đông hay vắng mà các chức danh và nhiệm vụ cho mỗi chức danh là có sự khác nhau, vấn đề then chốt là nhà đầu tư (người lãnh đạo cao nhất) áp dụng mô hình nào, sao cho là hợp lý và hiệu quả nhất là tuỳ thuộc vào quyết định cuối cùng của họ.

- Người quản lý Bar:

+ Là người chịu trách nhiệm chính về toàn bộ các hoạt động của bộ phận mình phụ trách, là người luôn phải đứng mũi chịu xào và phải đưa ra các kế hoạch kinh doanh, kế hoạch hoạt động khác của bộ phận.

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

+ Dự trữ dụng cụ, trang thiết bị, hàng hoá, chủ động nắm bắt mọi thông tin để đưa ra các chỉ đạo thích hợp.

+ Chịu trách nhiệm trước pháp luật về hoạt động kinh doanh của bộ phận.

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

- Người phụ trách quầy Bar:

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

+ Điều hành và giám sát công việc.

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

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

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

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

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

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

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

+ Kiểm tra, giám sát, bao quát mọi diễn biến của ca kịp thời giải quyết ngay.

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

- Nhân viên pha chế:

+ Kiểm tra hàng trước giờ bán hàng

+ Làm phiếu xuất nhập hàng

+ Vệ sinh khu vực quầy Bar, hàng hoá, dụng cụ, nguyên liệu

+ Trang trí quầy cho gọn gàng, sạch đẹp

+ Chuẩn bị đồ dùng, dụng cụ, nguyên liệu pha chế và phục vụ

+ Báo cáo cuối mỗi ca, vào sổ, nộp tiền cho thu ngân, bàn giao ca

- Nhân viên phục vụ đồ uống:

+ Vệ sinh và sắp xếp bàn ghế

+ Chịu trách nhiệm về bàn khách mà mình được phân công phục vụ từ khi

khách đến cho đến khi kết thúc khách ra về như lấy yêu cầu, phục vụ khách đồ uống chính xác, kịp thời, thanh toán tiền cho khách tại bàn nhanh chóng sao cho khách cảm thấy hài lòng.

- Nhân viên thu ngân:

+ Viết phiếu thu tiền cho khách khi thanh toán nhanh chính xác cả chủng loại số lượng và giá cả, đúng số bàn, số khách, tên người phục vụ, tránh tẩy xóa, nhầm lẫn phải tính lại khách phải chờ đợi lâu.

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

2.3. Những yêu cầu đối với nhân viên pha chế và phục vụ đồ uống

Thành công của quầy Bar là của tất cả mọi thành viên trong quầy Bar quyết định, từ người lãnh đạo điều hành đến các nhân viên trực tiếp pha chế và phục vụ khách đồ uống, vì chất lượng của dịch vụ mang tính chất dây truyền rất cao một ly đồ uống khách cho là ngon phải do cả nguyên liệu (người mua nguyên liệu, kỹ thuật pha chế) và sự phục vụ tận tình, chu đáo, vui vẻ (nhân viên phục vụ) và vì thế đòi hỏi về tiêu chuẩn của họ là như nhau, tổng hợp một số tiêu chuẩn chính là:

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

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

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

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

Dáng vẻ bề ngoài của mỗi nhân viên luôn là một phần phản ánh nề nếp, kỷ cương làm việc của doanh nghiệp, là hình ảnh thu nhỏ của doanh nghiệp đó vì vậy sự hiện diện của dáng vẻ bề ngoài vừa là nghĩa vụ, vừa là trách nhiệm, là niềm tự hào của mỗi người, do vậy mọi nhân viên cần phải đảm bảo yêu cầu này

trước mỗi ca làm việc cụ thể như:

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

- Áo quần là phẳng phiu, không nhàu, không có vết bẩn, không có mùi mồ hôi, thường mặc theo quy định về trang phục của bộ phận (có thể là áo trắng cổ có nơ).

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

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

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

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

2.3.2. Yêu cầu về phẩm chất đạo đức

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

- Trung thực: Không tự tiện mang hàng của cá nhân vào bán thu lợi bất chính, khi tính tiền cho khách phải chính xác, kiểm tra kỹ các sản phẩm mà khách đã mua cả về số lượng và giá cả để bảo đảm kết quả tính tiền cuối cùng là hoàn toàn chính xác. Không có thái độ hoặc biểu hiện cộng sai hoá đơn, vòi vĩnh khách tiền thưởng, gợi ý khách tặng quà và tỏ ra khó chịu khi không được có

trách nhiệm về các sản phẩm mà mình bán cho khách như bảo đảm cả về số lượng và chất lượng, bảo đảm đúng tiêu chuẩn vệ sinh, không phục vụ khách hàng kém phẩm chất như bị hết hạn, bị hỏng dập nát, mất mùi đứng trên quan điểm kinh tế mà phân tích thì đó chính là yếu tố làm khách hài lòng, đánh giá ấy sẽ tạo cơ hội thăng tiến trong nghề nghiệp.

- Luôn vượt lên mọi khó khăn vươn tới những mục tiêu mới nhưng không phải bằng các thủ đoạn dối trên, nạt dưới mà phải bằng những cố gắng từ chính sức lao động chân thực của mình, điều đó có nghĩa là ước muốn vươn lên không có nghĩa là dùng mọi thủ đoạn để đạt được mục đích, tìm mọi cách để đạt được vinh quang bằng những cách xấu xa. Tôn trọng tối đa các tiêu chí nghề nghiệp, bảo đảm tuyệt đối quyền lợi của khách, của doanh nghiệp và của đồng nghiệp.

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

2.3.3. Yêu cầu về nghiệp vụ chuyên môn

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

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

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

- Có kỹ năng pha chế thành thạo, biết tổ chức sắp xếp khoa học, giúp thuận tiện nhất cho quá trình pha chế và phục vụ khách, đảm bảo phục vụ khách

nhanh nhất trong điều kiện có thể, nghĩa là khách luôn cảm thấy được quan tâm mà không phải chờ đợi lâu, với yêu cầu này người nhân viên cần phải có lòng yêu nghề, phải biết tích lũy kinh nghiệm, luôn tự học tập ở mọi lúc mọi nơi, phải biết khiêm tốn và không ngừng tiến bộ, không bao giờ nên ỷ vào kinh nghiệm của bản thân hay các nhận xét đánh giá một cách cảm tính mà phải biết lắng nghe và tôn trọng kiến thức chung của tập thể, phải thường xuyên được cập nhật có sự so sánh với các bước tiến hoá của nghề nghiệp.

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

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

2.3.4. Yêu cầu về kỹ năng giao tiếp và nghệ thuật bán hàng

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

2.4. Phân loại Bar

2.4.1. Bar trong nhà hàng, khách sạn

- Bar trong khách sạn:

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

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

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

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

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

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

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

- Bar trong nhà hàng

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

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

2.4.2. Bar độc lập

- Bar Rượu: Mang tính chất độc lập phục vụ khách tất cả các loại đồ uống bia, rượu, nhưng chủ yếu là các loại rượu mạnh, các loại cocktail, rượu mùi ít

khách dùng loại Bar này thích hợp với khách giải trí cuối ngày.

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

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

3. Trang thiết bị và các dụng cụ phục vụ tại Bar

Để đáp ứng nhu cầu về phục vụ đồ uống cho khách hàng tại một quầy Bar, cần phải có rất nhiều loại trang thiết bị và dụng cụ chuyên dùng, tuy nhiên mức độ nhiều ít, tốt nhiều hay ít còn phải phục thuộc rất nhiều yếu tố khả năng của cơ sở kinh doanh và biện pháp quản lý nhưng dù cho đó là loại hình kinh doanh đồ uống gì để hoạt động được tốt thì cũng cần một số loại cơ bản sau:

3.1. Trang thiết bị

Thiết bị tại quầy Bar cũng khá đa dạng về chủng loại, phong phú về mẫu mã và được coi là các máy móc hay thiết bị lắp đặt đó là:

- Máy làm đá: Thường dùng để chạy đá viên với công nghệ làm sạch nước nguồn lý tưởng trước khi cho vào làm thành đá, viên đều kích thước nên khi cho vào ly nước lâu bị tan nên có khả năng giữ lạnh lâu mà ít làm thay đổi mùi vị của ly ướp loại máy làm đá tinh khiết phù hợp với tâm lý người tiêu dùng vì họ rất cần phải quan tâm đến vấn đề sức khoẻ của chính mình.

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

- Tủ bảo ôn: còn gọi là tủ mát nhiệt độ của tủ cao hơn tủ lạnh thường để làm mát, bảo quản một số nguyên liệu như sữa, hoa quả tươi...

- Máy điều hoà không khí: trong các quán Bar người ta thường lắp điều hoà hai chiều tiện lợi cho mọi điều kiện thay đổi của thời tiết nóng - lạnh.

- Hệ thống máy âm thanh: như loa, đài, micro, dàn

- Hệ thống ánh sáng: đèn mờ, đèn màu, đèn trang trí, đèn chiếu sáng, đèn treo tường hoặc đèn cây ...

- Chậu rửa: dùng để cọ rửa dụng cụ của Bar: cốc, tách, ly....
- Các máy móc chuyên dụng như :
 - + Máy pha cà phê (expresso).
 - + Máy xay (nghiền).
 - + Máy làm kem.
 - + Máy ép trái cây.
 - + Máy vắt trái cây.
 - + Máy tính tiền.
- Xe đẩy đựng đồ.
- Giá trưng bày rượu, trưng bày ly.

3.2. Các loại dụng cụ phục vụ Bar

3.2.1. Đồ kim loại

- Dụng cụ mở rượu
- Xô đựng đá, muỗng xúc đá, cặp gắp đá, đập đá, bào đá
- Thìa trộn hai đầu
- Vắt hoa quả
- Bình lắc
- Thìa Bar
- Zíc đóng rượu
- Bộ dao gọt và cắt tỉa hoa quả
- Mở rượu vang
- Nút bảo quản sâm banh, rượu vang
- Gắp đá
- Đầu rót
- Thìa xúc đá
- Thìa xúc kem
- Bình giữ nhiệt
- Bình đựng
- Máy pha cà phê
- Máy xay
- Thìa ba
- Bình đựng trà lạnh

3.2.2. Đồ sành sứ

- Lọ hoa
- Bình đựng sữa, đường

- Bộ uống trà, cà phê
- Các loại đĩa

3.2.3. Đồ thủy tinh

Gồm nhiều loại cỡ khác nhau dùng sử dụng trong Bar, phong phú về hình dạng và chủng loại. Đồ dùng này yêu cầu chất lượng cao, hấp dẫn và dễ cọ rửa.

- Loại có quai: Cốc cao tròn, cốc bia
- Loại không quai: ly rượu mùi, ly uống trái cây, ly tai, ly vang trắng, ly vang đỏ, ly sâm banh, ly uống cà phê, bình lọc cặn rượu....

3.2.4. Đồ vải

- Khăn trải khay
- Khăn trải bàn
- Khăn ăn, khăn phục vụ
- Ri đô (rèm ánh sáng, rèm trang trí, rèm chống nắng)

3.2.5. Các chủng loại khác

- Khay bê đồ uống chống trơn
- Thớt nhựa, thớt gỗ
- Các loại dùng để trang trí cho Bar như: Ô, ống hút, que khuấy
- Tăm, giấy ăn....

4. Bài trí quầy Bar

Là việc sắp xếp sao cho mọi đồ dùng phục vụ đều nằm trong tầm với, tầm kiểm soát của người phục vụ giúp phục vụ khách dễ dàng, nhanh chóng, thuận tiện, khách thì thấy “bắt mắt” dễ quan sát hơn

Còn cụ thể trang trí như thế nào thì còn phải phụ thuộc vào nhiều yếu tố như diện tích, loại hình Bar, khách hàng mục tiêu, không có chung một công thức nào được coi là chuẩn mực chung vì vậy nó hoàn toàn phụ thuộc vào ý tưởng của nhà đầu tư chọn thiết kế

4.1. Nguyên tắc bài trí

4.1.1. Tính khoa học

Độ nặng, có chiều cao, thường để phía dưới, hoặc những đồ thường xuyên phải dùng đến. Tất cả sản phẩm cùng loại để cùng một chỗ thành một khối cho ấn tượng, đồng thời móc quay cùng một hướng ra ngoài, giữa chúng có những khoảng cách thích hợp.

4.1.2. Tính thực tế

Gọn gàng, dễ thấy, dễ lấy, dễ cất đi khi làm xong, đủ cho ánh sáng không khí nên tận dụng không gian gần đó để làm cho quán hoặc bộ phận Bar của

mình trở nên hấp dẫn và tạo cho khách cảm giác được thu giản hơn.

4.1.3. Tính kinh tế

Các đầu tư phải trên cơ sở hợp lý, không thừa, không thiếu cần đến đâu mới mua sắm bổ sung thêm.

4.1.4. Tính thẩm mỹ

Đặc tính của quầy Bar là phải ấn tượng, nhỏ gọn cũng không sao, luôn phải có bản sắc riêng đó tính cách của Bar để thu hút khách hàng, ăn điểm rất cao trong trang trí là phong cách riêng, phân biệt những nét đặc sắc giữa các Bar là ở ý tưởng đậm đà sắc thái cá nhân.

4.2. Kỹ thuật bài trí quầy Bar

4.2.1. Bài trí theo khu vực làm việc

- Khu vực trang trí ấn tượng nhất: đó là khu vực phía sau lưng của nhân viên pha chế, khu vực này có treo đèn trang trí, giá để trưng bày rượu, có thể có tranh ảnh được trang trí cầu kỳ, trình bày đẹp nhằm thu hút sự chú ý của khách hàng, khuyến khích khách uống nhiều hơn, ngon miệng hơn.

- Khu vực pha chế: Tại đây có khoảng trống thích hợp để nhân viên đi lại, xung quanh có đặt đầy đủ các thiết bị như chậu rửa, nơi đặt máy chuyên dụng, tủ lạnh.

- Khu vực phục vụ khách uống tại quầy

+ Mặt bàn quầy Bar: thường làm các chất liệu đẹp và từ nhiều nguồn nguyên liệu khác nhau có thể là gỗ, đá hoa cương, có thể bằng nguyên liệu tổng hợp

+ Phía trên mặt bàn quầy Bar có dàn treo ly cốc

+ Phía dưới mặt bàn quầy Bar là nơi để các dụng cụ và thiết bị

+ Phía ngoài quầy Bar là ghế cao, ghế xoay, để khách ngồi uống ngay tại quầy Bar vừa thưởng thức vừa ngắm nhìn thao tác của nhân viên pha chế

Tùy thuộc thực tế của Bar mà khu vực kê bàn để khách uống có thể gần xa hoặc nhiều ít.

4.2.2. Bài trí theo chuyên đề

Tương tự như cách phân chia trên chỉ có điều mọi thứ đều đi theo một chủ đề.

Ví dụ: quán cà phê vuông thì hầu hết mọi thứ đồ đạc đều vuông từ bàn ghế, đến ly tách... Một phong cách khác trầm tư thì mọi thứ đều có màu sắc sẫm, gọi cảnh xa xăm của quá khứ, hoặc có thể là kiểu hoài tưởng, kiểu trẻ trung, kiểu khỏe khoắn, kiểu thanh niên thì màu sắc rực rỡ thể hiện ngay tính vui

về, năng động...

CÂU HỎI ÔN TẬP BÀI 1

1. Khái niệm về Bar được hiểu như thế nào?
2. Nêu lịch sử hình thành và phát triển của Bar?
3. Phân tích cơ cấu tổ chức hoạt động của Bar?
4. Các tiêu chí cơ bản nào để phân loại Bar?
5. Phân tích chức năng nhiệm vụ của các chức danh?
6. Nêu đặc điểm của các trang thiết bị dụng cụ Bar?

BÀI 2: KỸ THUẬT PHA CHẾ CÁC LOẠI ĐỒ UỐNG KHÔNG CÒN

Mã bài: PCDU 02

Giới thiệu:

Trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về đồ uống không cồn để áp dụng vào đời sống và công việc chuyên môn.

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, tính chất, tác dụng của các loại đồ uống không cồn ;
- Trình bày được các kỹ thuật pha chế đồ uống không cồn;
- Phân loại được các loại đồ uống không cồn;
- Pha chế được các loại đồ uống không cồn;
- Đảm bảo vệ sinh, an toàn trong quá trình thực hành.

1. Đồ uống không cồn

1.1. Khái niệm

Tất cả các loại đồ uống có nguồn gốc từ thiên nhiên hoặc qua nhân tạo tổng hợp, có tác dụng với cơ thể con người mà không chứa hàm lượng cồn gọi là đồ uống không cồn.

1.2. Nguồn gốc xuất xứ

Nước là nguồn gốc của sự sống con người, vạn vật không thể tồn tại và phát triển nếu không có nước. Nước và các đồ uống không cồn đã xuất hiện trên trái đất này cách hàng triệu năm, chưa có tài liệu nào xác định một cách chắc chắn thời điểm hình thành của nước.

Cuộc sống của con người ngày càng phát triển và các loại đồ uống cũng trở nên đa dạng hơn, đặc biệt là các loại đồ uống không cồn.

1.3. Phương pháp sản xuất

Căn cứ vào tính chất đặc điểm của các loại đồ uống mà người ta dùng các phương pháp khác nhau để tạo ra các loại đồ uống phù hợp và có ích cho sức khoẻ.

- Đồ uống được khai thác từ thiên nhiên
- Đồ uống nhân tạo và tổng hợp.

1.4. Phân loại

- Phân loại theo nguồn gốc xuất xứ và nguyên liệu sản xuất:
 - + Đồ uống có nguồn gốc từ thiên nhiên.
 - + Các loại đồ uống tổng hợp và nhân tạo.
- Phân loại theo tính chất, đặc điểm và tác dụng:

+ Nước hoa quả đóng chai, hộp phải đóng nắp kín, chặt

* Nước khoáng thiên nhiên:

Loại nước giải khát này lấy từ lòng đất. Nước chứa một số chất khoáng khác nhau, đôi khi bơm gas vào. Có nhiều nơi trên thế giới có các loại nước suối khoáng, nên cũng có nhiều tên gọi khác nhau như: Nước khoáng Kim Bôi, Vital, Lavil...

* Nước khoáng nhân tạo:

+ Nước sôđa (không màu, không mùi vị)

+ Tonic: không màu và có mùi vị đặc biệt

+ Nước khoáng hương vị gừng, màu vàng, nhạt

+ Nước khoáng chanh: hương vị chanh

+ Nước cola: màu thâm hương vị ca cao

+ Nước khoáng hương vị cam, màu vàng cam

* Đồ uống nước khoáng nhân tạo thường để lạnh, cũng có thể uống pha với rượu mạnh. Thông thường cho 1 lát chanh vào nước tonic hoặc nước ép. Để giữ được hương vị, đặc tính của chúng, người ta thường giữ chúng ở nhiệt độ $\pm 10^{\circ}\text{C}$, tránh va đập mạnh và để đứng... Loại đồ uống này có đặc điểm là giàu chất protein, chất béo, đường, muối và các loại vitamin.

+ Đồ uống bổ dưỡng: bao gồm sữa, socola

Sữa: Sữa được chế biến ra nhiều dạng khác nhau:

+ Sữa tươi lấy trực tiếp từ các vật nuôi như trâu, bò, dê được khử trùng và bảo quản lạnh.

+ Sữa bột chế biến từ sữa tươi, cất nước làm khô, rất giàu vitamin và protein. Sữa bột được bảo quản ở nơi khô ráo trong các đồ chứa đậy nắp.

+ Socola, cacao: Chế tạo từ hạt cacao cùng với đường hoặc tinh bột. Socola thường để uống nóng có pha thêm đường, sữa. Việc bảo quản Socola tuân thủ theo các nguyên tắc như bảo quản cà phê.

+ Một số loại đồ uống không còn có tính chất kích thích như cà phê, trà thường được sử dụng, phục vụ một cách phổ biến và rộng rãi.

+ Cà phê: Là một sản phẩm đồ uống chế từ hạt cà phê. Hạt cà phê rang vàng thâm, nghiền thành bột trước khi pha. Có ba loại cà phê chủ yếu sau:

+ Arabica: chất lượng cao, hàm lượng caphein thấp.

+ Robusta: vị hơi đắng hơn, hàm lượng caphein cao hơn Arabica.

Cà phê thường uống nóng hoặc với đá. Cà phê nóng thường chỉ uống sau bữa ăn hoặc buổi sáng (thỉnh thoảng mới dùng trong suốt bữa ăn). Uống kèm

với đường, kem hoặc sữa nóng (nếu là cà phê nóng), cà phê đá uống với sirô đường.

+ Trà: Trà được chế từ lá chè tươi hoặc lã với nụ (stalk) và hoa chè. Có 3 loại:

Trà đen: sản phẩm trà này từ chè lá được lên men trong quá trình sản xuất làm chè có màu đen. Loại trà này rất thông dụng ở Ấn Độ và Ceylon.

Trà xanh: (trà không lên men):

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

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

Bảo quản trà theo phương pháp sau:

Đặt ở kho thoáng.

Cách ủ và những mùi mạnh.

Hộp đựng khô và sạch

+ Đồ uống phòng và chữa bệnh:

Đồ uống chữa bệnh ngày càng phổ biến và được khách hàng ưa chuộng. Loại đồ uống này được pha chế từ các nguyên liệu tự nhiên có tác dụng bồi bổ sức khỏe và chữa bệnh như sâm, các vị thuốc hay các loại nước tăng lực.

Một số loại đồ uống chiết xuất từ hoa quả, thảo dược có thể phòng và chữa một số bệnh về tim mạch, cao huyết áp...

Theo nghiên cứu của các nhà khoa học một số loại đồ uống không còn có thể phòng chống được bệnh ung thư và một số loại bệnh khác.

Các loại đồ uống này được lưu truyền trong dân gian và được người dân sử dụng một cách rộng rãi, phổ biến.. .

1.5. Tính chất tác dụng

Đồ uống không còn đóng vai trò vô cùng quan trọng đối với đời sống con người. Theo các nhà nghiên cứu khoa học và thực tế sử dụng, đồ uống không còn có những tính chất và tác dụng sau:

- Dùng để giải khát.

- Cung cấp lượng nước cần thiết cho cơ thể trong quá trình trao đổi chất và bổ sung các vi lượng cần thiết như vitamin, chất khoáng...

- Tạo ra sự hưng phấn và kích thích thần kinh để cơ thể hoạt động được tốt hơn.

- Phòng chống và chữa bệnh.

1.6. Sử dụng và bảo quản

Căn cứ vào tính chất đặc điểm của từng loại đồ uống không cồn chúng ta có những phương pháp bảo quản và sử dụng đồ uống khác nhau nhằm bảo đảm về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm. Chọn các loại đồ uống phù hợp, an toàn. Sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Phải có phương pháp bảo quản phù hợp với từng loại đồ uống không cồn

2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn

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

Kỹ thuật pha chế và phục vụ:

Căn cứ vào tính chất đặc điểm của trà, cà phê chúng ta sử dụng các kỹ thuật pha chế và phục vụ một cách hợp lý, hiệu quả.

2.1.1. Pha chế và phục vụ trà:

- Trà xanh:

Một số loại trà mà chưa qua giai đoạn lên men và xử lý bằng công nghệ với mục đích giữ nguyên hương vị. Ví dụ như trà của Việt Nam, Nhật Bản, Trung Quốc thì kỹ thuật pha chế và phục vụ tương đối cầu kỳ, phức tạp. Thường thức trà đã trở lên một nét văn hoá độc đáo, ở Nhật Bản người ta đã coi việc uống trà như một thức uống tinh thần và được nâng lên thành trà đạo. Đối với người Trung Quốc và Việt Nam thì uống trà cũng trở thành nhu cầu thiết yếu hàng ngày.

Một số kỹ thuật cơ bản để pha trà theo kiểu Á Đông như sau:

- + Trộn trà và kiểm tra chất lượng của trà.
- + Chuẩn bị nguyên liệu dụng cụ pha trà.
- + Xác định định lượng cần thiết tùy theo số lượng người sử dụng
- + Kiểm tra nhiệt độ của nước dùng để pha trà.
- + Cho nước đã đun sôi vào ấm trà với lượng thích hợp.
- + Ủ trà theo thời gian hợp lý.
- + Rót ra tách và phục vụ.
- + Trà đen:

Kỹ thuật pha chế và phục vụ trà đen thì tương đối đơn giản hơn so với trà xanh. Thông thường trà xanh được pha chế và phục vụ theo phong cách của người Châu Âu và một số địa điểm khác trên thế giới.

Kỹ thuật pha chế và phục vụ được thực hiện như sau:

- + Chọn và kiểm tra chất lượng của trà.

- + Chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ pha trà.
- + Chuẩn bị các nguyên liệu kèm như đường, sữa, chanh...
- + Kiểm tra nhiệt độ của nước dùng để pha trà.
- + Cho nước đun sôi vào tách đã có sẵn túi trà hoặc cho nước vào ấm trà tùy theo số lượng, người sử dụng.
- + Để cho trà ngâm trong một khoảng thời gian phù hợp.
- + Phục vụ trà.

Ngoài các kỹ thuật pha trà được nêu ở trên thì một số nơi khác trên thế giới có cách pha trà theo kiểu riêng với sự thưởng thức phù hợp với phong tục tập quán văn hoá như pha trà theo kiểu Nga, kiểu Ả Rập.

2.1.2. Pha chế và phục vụ cà phê:

Cà phê là một loại đồ uống rất phổ biến và thông dụng trên toàn thế giới, vì vậy việc pha chế và phục vụ cũng rất đa dạng và phong phú. Tuy nhiên, người ta vẫn áp dụng một số nguyên tắc cơ bản trong kỹ thuật pha chế cà phê như sau:

- + Pha chế bằng phương pháp thủ công:

Một số vùng thường sử dụng phin pha cà phê (filter) như ở Việt Nam, Trung Quốc, với cách pha chế này cà phê giữ nguyên được hương vị, tuy nhiên hơi cầu kỳ phức tạp và mất thời gian.

- + Pha chế bằng máy:
 - . Pha chế bằng máy Espresso.
 - . Pha chế bằng máy thông thường.
 - . Kết hợp các phương pháp pha chế với nhau

- + Phục vụ cà phê:

Việc thưởng thức cà phê tùy theo khẩu vị, phong tục tập quán, tuy nhiên cà phê thường được phục vụ theo một số nguyên tắc sau:

- . Cà phê đen không dùng với kem hoặc sữa.
- . Cà phê sữa thường dùng với sữa hoặc kem (kem và sữa được để riêng trong bình hoặc lọ và người sử dụng tự cho vào theo lượng thích hợp.
- . Cà phê lọc qua máy ép (Espresso) theo phong cách của người Italia thường được uống vào tách nhỏ và các nguyên liệu đi kèm được để riêng (đường, sữa, kem...)

Ngoài ra có một số loại cà phê đã được pha chế theo những cách riêng biệt như cà phê capuchino, cà phê irish...

Hầu hết các loại cà phê thường được uống nóng, tuy nhiên ở một số vùng nhiệt đới người ta đã cho thêm đá vào trong cà phê để làm mát.

2.1.3. Một số công thức cơ bản để pha chế trà và cà phê:

Danh mục	Nguyên liệu	Loại ly	Trang Trí	Kỹ thuật pha chế
Trà xanh	Trà xanh: 4g (2 tách) Nước sôi: 80ml	Tách trà		Tráng ấm Cho trà vào ấm Rót 1 chút nước sôi đủ ngấm trà Trà ngấm, rót nước sôi đủ lượng
Trà đen	Trà đen: 1 gói Đường: 20g Chanh: 3 lát Nước sôi: Đủ lượng	Tách trà		Cho trà vào tách Rót nước sôi đủ lượng Đường, chanh để ngoài khách tự dùng theo sở thích
Cà phê đen	Cà phê bột: 15g Đường: 20g Nước sôi: 150 ml (8/10 tách)	Tách cà phê		Cho cà phê vào phễu lọc Rót nước vào máy Bật máy Tắt máy (khi cà phê chảy hết) Rót cà phê ra tách Đường để ngoài khách dùng theo sở thích
Cà phê sữa	Cà phê bột: 12 g Sữa hộp: 35 ml Nước sôi: 120 ml	Tách cà phê		Cà phê pha như trên Rót sữa vào tách Cà phê pha được rót vào tách
Cà phê đá	Cà phê bột: 15g Đường: 20g Nước lọc: 80ml Đá đập nhỏ	Ly Tumble (Loại TB)		Cà phê pha như trên Rót ra ly Cho đường vào ly Đánh lên tạo 1 lớp bọt Cho đá đủ lượng

2.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước ép, sinh tố hoa quả, mocktail:

2.2.1. Các phương pháp pha chế nước ép, sinh tố hoa quả và Mocktail:

- Pha chế bằng phương pháp thủ công:

Đối với phương pháp này thường được sử dụng cho một số đồ uống đơn giản với các loại hoa quả như cam, chanh.

- Pha chế bằng máy:

Một số loại hoa quả để tiện lợi cho việc pha chế và đảm bảo thời gian người ta thường sử dụng các loại máy chuyên dụng như máy xay, máy ép...

Các loại nước sinh tố và mocktail là sự kết hợp giữa nhiều loại nước hoa quả với nhau có thêm các phụ gia như đường, phẩm màu, muối... và một số hương liệu nhằm tăng thêm hương vị và nét độc đáo cho loại đồ uống này.

Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước sinh tố, mocktail thường được thực hiện theo các nguyên tắc sau:

- Pha chế bằng phương pháp thủ công:

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

- Pha chế bằng máy:

Các loại sinh tố thường được sử dụng máy xay (blend) bởi vì người ta hay kết hợp với các loại hoa quả khác nhau với mục đích xay nhuyễn các thành phần nguyên liệu. Để tăng thêm hương vị, màu sắc có thể cho thêm một số phụ gia khác mà không gây ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm cho người sử dụng.

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

2.2.2. Các bước cơ bản thực hiện bài tập pha chế và phục vụ nước ép, sinh tố hoa quả, Mocktail:

- Kiểm tra công thức.
- Chuẩn bị dụng cụ và nguyên liệu pha chế
- Tiến hành pha chế
- Hoàn thiện sản phẩm.
- Phục vụ.

Một số công thức cơ bản để pha chế nước ép và sinh tố hoa quả

Danh mục	Nguyên liệu	Loại ly	Trang trí	Kỹ thuật pha chế

Nước chanh nóng	Nước chanh: 15ml Siro đường: 20ml Nước ấm 30°C: 220ml Chanh trang trí: 1 khoanh	Cốc hoa quả	Khoanh chanh	Chanh rửa sạch, lau khô, cắt đôi, vắt lấy nước, bỏ hạt, bỏ tép. Cho nước ấm vào cốc Rót siro đường Rót nước chanh Khuấy đều Trang trí
Nước chanh đá	Nước chanh: 15ml Đường: 20ml Nước lọc: 100ml Đá đập nhỏ Chanh trang trí: 1 khoanh	Cốc hoa quả	Khoanh chanh	Chanh làm giống như chanh nóng Rót nước lọc vào cốc Rót siro đường Rót nước chanh Khuấy đều Cho đá đủ lượng và trang trí
Nước cam nóng	Nước cam tươi: 100ml Đường: 15ml Nước nóng 50°C: 120ml Cam trang trí: 1 khoanh	Cốc hoa quả	Khoanh cam	Cam làm giống như chanh Cho nước nóng vào cốc Cho siro đường Rót nước cam Khuấy đều Trang trí
Nước cam đá	Nước cam tươi: 100ml Siro đường: 15ml Nước lọc: 30ml Đá đập nhỏ Cam trang trí: 1 khoanh	Cốc hoa quả	Khoanh Cam	Cam làm giống như trên Rót nước lọc vào cốc Rót siro đường Rót nước cam Khuấy đều Cho đá đủ lượng Trang trí

Sinh tố đu đủ	Đu đủ gọt vỏ: 100g Sirô đường: 15ml Nước chanh: 5ml Nước lọc: 30ml Đá đập nhỏ Đu đủ trang trí: 1 miếng	Cốc hoa quả	Miếng đu đủ	Đu đủ rửa sạch, lau khô, gọt vỏ, bỏ hạt và màng bên trong, cắt miếng nhỏ Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay Rót ra cốc Trang trí
Sinh tố dứa	Dứa gọt vỏ: 100g Sirô đường: 15ml Nước lọc: 30ml Đá đập nhỏ Dứa trang trí: 1 miếng	Cốc hoa quả	Miếng dứa	Dứa rửa sạch, lau khô, gọt vỏ, bỏ mắt lõi thái miếng nhỏ Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay (trừ miếng trang trí) Rót ra cốc Trang trí
Sinh tố xoài	Xoài đã gọt vỏ, bỏ hạt: 60g Sirô đường: 15ml Nước lọc: 30ml - 50ml Đá đập nhỏ Xoài trang trí: 1 miếng	Cốc hoa quả	Miếng xoài	Xoài rửa sạch, lau khô, gọt vỏ, bỏ hạt, thái miếng nhỏ. Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay (trừ miếng trang trí) Được rót ra cốc Trang trí
Sinh tố dưa hấu	Dưa hấu gọt vỏ, bỏ hạt: 200g Sirô đường: 10ml Đá đập nhỏ Dưa trang trí: 1 miếng	Cốc hoa quả	Miếng dưa hấu	Dưa hấu rửa sạch, lau khô, gọt vỏ, bỏ hạt, cắt miếng nhỏ Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay (trừ miếng trang trí) Được rót ra cốc Trang trí

Sinh tố măng cầu	Măng cầu: 100g Sữa đặc có đường: 35ml Nước lọc: 30ml Đá đập nhỏ (nếu dùng sữa tươi - 50ml, thêm 15ml sirô đường, không cần nước lọc)	Cốc hoa quả		Măng cầu rửa sạch, lau khô, gọt vỏ, bỏ hạt, cắt miếng nhỏ Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay Được rót ra cốc
Sinh tố bơ	Bơ quả: 50g Sirô đường: 15ml Sữa tươi: 50ml Đá đập nhỏ	Cốc hoa quả		Bơ rửa sạch lau khô, gọt vỏ, bỏ hạt cắt miếng nhỏ Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay Được rót ra cốc

Một số công thức cơ bản để pha chế Mocktail

SUN RISE

Nguyên liệu:

Climbed lemon juice: 90ml

Mango juice: 60ml

Orange + Carott juice: 60 ml

Sirup Grineadine dash up With ping cream + chocolate

Phương pháp lắc (Shake)

Loại ly (Glass): Kyoto

Trang trí (Garnish): Orange slice + umbrella + Cheury

FRIEND SHIP

Nguyên liệu:

Pineapple juice: 60ml

Orange juice: 60 ml

Mango: 60ml Vanilla Ice cream Phương pháp lắc (Shake)

Loại ly (Glass): Poco

Trang trí (Garnish): Slice five star

MELODY LOVE

Nguyên liệu:

Nước chôm chôm: 45ml
Nước vải: 45 ml
Syrô Grenadine: 15ml
Top with Tonic
Phương pháp lắc (Shake)
Loại ly (Glass): Poco grance

SUNDAY

Nguyên liệu:

Nước dừa vàng: 60ml
Nước chanh leo: 60 ml
Nước chôm chôm : 30ml
Siro bạc hà: 15ml
Top with Tonic
Phương pháp lắc (Shake)
Loại ly (Glass): Poco grance
Trang trí (Garnish): Tùy thích

MOCKTAIL SUMMER

Nguyên liệu
Nước yến: 90ml
Nước xoài: 60 ml
Sữa dâu: 30ml Sữa chua: 30ml
Phương pháp lắc (Shake)
Loại ly (Glass): Poco grance
Trang trí (Garnish): Hoa lan

CÂU HỎI ÔN TẬP BÀI 2

1. Nêu khái niệm về đồ uống?
2. Phân tích vai trò, chức năng của đồ uống đối với đời sống con người?
3. Phân tích đặc điểm, tính chất và tác dụng của một số loại đồ uống không cồn?
4. Một số nguyên tắc cơ bản trong việc pha chế và phục vụ trà, cà phê?
5. Nêu và phân tích một số nguyên tắc cơ bản trong việc pha chế và phục vụ loại nước hoa quả và các loại Mocktail?

BÀI 3: KỸ THUẬT PHA CHẾ CÁC LOẠI ĐỒ UỐNG CÓ CỒN

Mã bài: PCDU 03

Giới thiệu:

Trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về đồ uống có cồn để áp dụng vào đời sống và công việc chuyên môn.

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, tính chất, tác dụng của các loại đồ uống có cồn;
- Trình bày được các kỹ thuật pha chế đồ uống có cồn;
- Phân loại được các loại đồ uống có cồn;
- Pha chế được các loại đồ uống có cồn;
- Đảm bảo vệ sinh, an toàn trong quá trình thực hành.

1. Đồ uống có cồn

1.1. Khái niệm

Tất cả các loại đồ uống có chứa hàm lượng cồn gọi là đồ uống có cồn và được sản xuất, pha chế bằng các phương pháp khác nhau như: lên men, chưng cất

1.2. Nguồn gốc xuất xứ

Các loại thức uống có chứa cồn lên men đã được biết đến từ thời tiền sử. Người Ai Cập và người Suraer là những người đầu tiên sản xuất bia và sau đó là rượu vang dùng các loại men hoang dã. Họ cũng là những người đầu tiên dùng rượu trong y học. Các kết quả khảo cổ học mới đây đã củng cố cho giả thuyết rằng người Trung Hoa đã sản xuất rượu từ 5000 năm trước Công nguyên.

Rượu vang đã được uống từ thời Hy Lạp cổ điển trong các bữa ăn sáng và tiệc rượu ban đêm. Trong thế kỷ 1 TCN rượu vang cũng được người dân La Mã dùng trong các bữa ăn. Tuy nhiên người Hy Lạp và cả người La Mã đều pha loãng rượu vang với nước.

Trong khoảng từ thế kỷ 8 - 9 các nhà giả kim thuật đạo Hồi đã chưng cất rượu mạnh từ rượu vang. Rượu được dùng phổ biến trong cuộc sống hằng ngày cũng như trong y học thời đó. Rượu mạnh bắt đầu gia nhập vào châu Âu khoảng giữa thế kỷ 12 qua các nhà giả kim thuật và từ giữa thế kỷ 14 lượng rượu dùng bắt đầu tăng vọt.

1.3. Phương pháp sản xuất

Căn cứ vào tính chất đặc điểm và tác dụng của các loại đồ uống có cồn người ta đã tìm ra một số phương pháp sản xuất khác nhau:

- Phương pháp lên men:

Các loại đồ uống có cồn như rượu vang và bia kỹ thuật lên men được dùng một cách phổ biến từ trước tới nay. Với phương pháp này tính chất và đặc điểm của đồ uống có những nét riêng độc đáo tạo ra sự hấp dẫn cho người thưởng thức.

- Phương pháp chưng cất:

Các loại đồ uống như rượu mạnh, rượu mùi kỹ thuật chưng cất thường được áp dụng một cách rộng rãi ở tất cả các nước, tuy nhiên mỗi loại sản phẩm đều có những bí quyết và công nghệ riêng. Ví dụ: các loại Whisky, rượu mùi.

- Phương pháp pha chế:

Phương pháp này được áp dụng để tạo ra các đồ uống có cồn mang tên cocktail. Khác với hai phương pháp trên thì cocktail ra đời muộn nhất và được phát triển một cách mạnh mẽ theo nhu cầu của người sử dụng.

1.4. Tính chất tác dụng của đồ uống có cồn

Cồn được hấp thụ trên toàn tuyến của bộ phận tiêu hóa, bắt đầu ngay từ màng niêm mạc trong miệng, cồn được hấp thụ ở đây đi thẳng vào máu và được phân tán ra trên toàn cơ thể. Cồn được hấp thụ ở ruột đi cùng với máu đến gan và được phân hủy một phần ở đó. Khả năng tiếp nhận cồn tăng lên nhờ vào các yếu tố làm gia tăng việc lưu thông máu thí dụ như nhiệt (Irish coffee), đường (rượu mùi) hay điôxít cacbon (hơi ga trong sâm banh). Ngược lại, mỡ làm cho cơ thể tiếp nhận cồn chậm lại. Việc này không làm giảm việc hấp thụ cồn mà chỉ kéo dài thời gian ra. Trong gan cồn được enzym phân hóa thành êtanal ($\text{CH}_3\text{-CHO}$), êtanal tiếp tục bị ôxi hóa thành axít axêtic. Axít axêtic được các tế bào trong toàn cơ thể phân hủy thành năng lượng và điôxít cacbon CO_2 . Sản phẩm trung gian êtanal chính là thủ phạm của các cơn nhức đầu, hậu quả của việc uống nhiều rượu. Đường ngăn cản việc phân hủy cồn trong cơ thể, vì vậy mà tác động nhức đầu ở các loại rượu có đường rất cao, nhất là ở rượu mùi và một số loại sâm banh. Tốc độ phân hủy cồn không thay đổi trong giới hạn nhất định, phần đông người châu Âu là khoảng 1 g cồn trên 10 kg cân nặng trong một giờ. Tốc độ phân hủy cồn không tăng lên vì hay uống rượu.

- Biểu hiện của cơ thể do nồng độ cồn trong máu:

Sau khi uống rượu, cơ thể có những phản ứng qua nhiều giai đoạn tương ứng với lượng cồn trong máu

+ Hưng phấn

. Tự tin hơn, liều lĩnh hơn

. Khả năng tập trung giảm, thời gian chú ý rút ngắn, mặt có thể đỏ ửng

. Giảm khả năng phán đoán, nhận xét, thường nghĩ gì nói đó, thiếu suy xét

. Gặp khó khăn trong các cử động khéo léo như viết, ký tên...

+ Kích động

. Khó nhận thức và ghi nhớ vấn đề

. Phản ứng chậm

. Dễ mất thăng bằng

. Giảm sút các khả năng cảm giác như: nhìn mọi vật đều mờ ảo, nghe, nếm kém.

+ Lúng túng

. Có thể không biết mình là ai, đang làm gì

. Hoa mắt, chóng mặt, đi đứng lảo đảo

. Có những cảm xúc cực đoan: rất hung hăng hoặc rất nhút nhát, có khi rất trù mến...

. Cảm thấy buồn ngủ

. Lời nói không mạch lạc, câu chữ lú nhú, giọng nói lè nhè

. Động tác rời rạc, kết hợp kém, chẳng hạn như chụp một vật được ném tới một cách rất khó khăn

. Khó cảm thấy đau đớn hơn so với người bình thường

. Hầu như không thể di chuyển, đi đứng hay trả lời kích thích nói chung

. Lúc tỉnh, lúc mê

. Có khi ối mưa

+ Bất tỉnh

. Không còn ý thức

. Phản ứng của cơ thể giảm mạnh, đồng tử hầu như không phản ứng với ánh sáng

. Hơi thở chậm và yếu

. Nhịp tim chậm dần

. Có cảm giác lạnh (nhiệt độ cơ thể giảm xuống dưới thân nhiệt bình thường)

+ Tử vong

- Tác động tâm lý trực tiếp:

Cần làm giãn các mạch máu, đặc biệt là các mạch máu bên ngoài. Từ đó mà người ta có cảm giác ấm khi uống các loại thức uống có cồn. Khi đó việc điều chỉnh nhiệt lượng tự nhiên của cơ thể không còn hiệu lực nữa. Đồng thời

còn lại có tác dụng gây mê vì thế mà giá lạnh không còn cảm nhận được. Do đó uống cồn trong mùa đông có thể dẫn đến lạnh cóng cho đến chết.

Cồn kết hợp cùng với các thuốc uống và các loại chất gây nghiện khác cũng gây hại, mạnh hơn và nhanh hơn là chỉ uống rượu âm thầm

- Tác động đến bộ não và các tác hại khác:

Ngay khi chỉ uống một lượng vừa phải (0,2 phần ngàn (0,2 ‰) cồn trong máu, tương đương với 0,3 ml bia hoặc 100 ml rượu vang), tùy theo cân nặng và cấu tạo của cơ thể, cồn đã có tác động đến hệ thống thần kinh và đặc biệt là lên não: góc nhìn bị thu hẹp lại và thời gian phản ứng chậm đi. Các nhà nghiên cứu của Đại học Stockholm đã tìm thấy rằng uống 50g cồn hằng ngày sẽ để lại tác hại vĩnh viễn. Ước lượng vào khoảng 100.000 tế bào não sẽ bị giết chết khi uống một ly bia.

1.5. Phân loại và giới thiệu một số đồ uống có cồn cơ bản

- Phân loại theo nguồn gốc xuất xứ nguyên liệu

Ví dụ: rượu vang được sản xuất chủ yếu từ các loại nho, rượu Rhum được sản xuất từ cây mía, bia được sản xuất từ đại mạch...

- Phân loại theo tính chất đặc điểm và tác dụng

Thường các loại đồ uống có chứa cồn được chia theo nồng độ cồn có bên trong:

+ Bia: 1 - 12%, thường ở vào khoảng 5%

+ Rượu vang: 7 - 14% thường vào khoảng 12%

+ Cocktail: thường vào khoảng 10% - 40%

1.5.1. Bia

- Khái niệm

Bia là một loại đồ uống có chứa hàm lượng cồn với nồng độ từ 1% - 12% và được sản xuất bằng phương pháp lên men và chắt lọc.

- Nguồn gốc xuất xứ

Bia được sản xuất đầu tiên tại Ai Cập vào thế kỉ thứ 7 trước công nguyên (hơn 2600 năm trước). Thời kì trung cổ, bia được chưng cất (brew) ở một số vùng châu Âu do các thầy tu làm. Nhà máy bia đầu tiên được xây dựng gần bang Philađenphia, Mỹ năm 1937. Bia có thể được đưa vào loại đồ uống có cồn, chứa cacbon điôxít và được sản xuất hàng loạt từ các nguyên liệu như: lúa mạch (Barley), đường, nước và được lên men, lọc. Bia có chứa 9% cồn, đường, nước, thành phần cơ bản vẫn là nước.

- Phương pháp sản xuất

+ Nguyên liệu cơ bản để sản xuất bia:

* Mạch nha: lúa mạch là loại ngũ cốc tốt nhất để làm mạch nha, lúa mạch làm thành mạch nha thì tinh bột chuyển hoá thành đường, chất này có vị đắng và ảnh hưởng đến màu sắc của bia.

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

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

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

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

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

+ Quá trình lên men

* Lúa mạch nha

Lúa mạch được chọn tuyền, ngâm tới khi lúa mạch nảy mầm, sau khi lúa mạch nảy mầm, để cho ráo nước, lúa mạch bị khô và cứng lại

Trong quá trình lên men tinh bột được chuyển hóa thành đường

* Mạch nha trộn: Mạch nha đem nghiền thành bột, đảo bột với nước rồi để một lúc. Bột trộn đó trông vẫn còn thô.

* Làm bột thô thành bia lên men

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

* Giai đoạn làm bia lên men thành bia

Cho men vào bia, quá trình lên men thành rượu diễn ra. Đường biến thành rượu và thành cacbon điôxít.

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

* Hệ thống chất lọc

Bia non được lằm trong bởi chất keo cá, trước lúc đóng chai phải ném thử xem bia có đạt chất lượng tốt không.

Đôi khi người ta cho thêm nguyên liệu húp lông và đường để tăng chất

lượng bia.

* Đóng chai, đóng hộp, đóng thùng

Sau khi nếm thử, bia được đóng chai, đóng hộp, đóng thùng để bán. Bia chai phải hấp trước khi đóng nhãn.

- Phân loại bia

+ Dựa vào màu sắc của bia:

Bia đen

Bia vàng

Bia đỏ

+ Dựa vào tính chất của bia

Bia hơi

Bia đặc biệt

- Tính chất, đặc điểm của bia:

Bia là đồ uống có cồn và có tính chất giải khát. Bia được coi là đồ uống mát và bổ sử dụng liều lượng hợp lý sẽ có lợi cho sức khỏe. Mỗi loại bia có đặc điểm và nét độc đáo riêng phù hợp với mỗi người

- Bảo quản và sử dụng bia

Tùy theo tính chất và đặc điểm của từng loại mà có cách bảo quản và sử dụng hợp lý

Nhân viên phục vụ bàn, Bar có trách nhiệm bảo quản bia tốt. Bia được bảo quản trong môi trường thích hợp, tránh xa ánh sáng mặt trời, nếu chưa đưa vào sử dụng phải lưu trữ trong kho, nơi thoáng mát và được kê xếp đúng cách. Thông thường các loại bia đặc biệt là bia chai, bia lon đều được để đứng, còn bia tươi hoặc bia hơi được giữ lạnh

Sử dụng và phục vụ bia tùy thuộc theo tính chất của từng loại bia. Kỹ thuật phục vụ bia phải tuân thủ theo các nguyên tắc nhất định với các thao tác chuẩn như mở bia, rót bia. Bia là đồ uống giải khát nên được ướp lạnh khi phục vụ. Ở một số nước nhiệt đới người ta có thể cho thêm đá để tăng thêm độ lạnh tuy nhiên nó sẽ làm cho bia bị nhạt đi.

1.5.2. Rượu vang:

- Khái niệm:

Rượu vang là loại đồ uống có cồn, chủ yếu làm từ nước nho ép và lên men, độ cồn là khoảng 14% độ cồn. Ngoài ra còn có các loại rượu vang làm từ các loại hoa quả khác như táo, anh đào....

- Nguồn gốc xuất xứ:

+ Rượu vang thường được sản xuất ở những nơi thường có điều kiện khí hậu nhất định.

- Đủ ánh sáng mặt trời để quả nho chín được

+ Nhiệt độ mùa đông không quá lạnh

+ Các nước sản xuất rượu vang : Pháp, Đức, Italia, Tây Ban Nha, Úc, Newzealand và Mỹ.

+ 3/4 rượu vang của thế giới được sản xuất tại Châu Âu.

+ Các vùng sản xuất rượu vang Pháp

* Vùng Bordeaux: là vùng đất màu mỡ thuận lợi cho việc trồng nho, ở Bordeaux có 3 giống nho chính, đó là Le cabernet sauvignon, Le cabernet France, Le merlot.

Vùng này tên rượu thường là tên nhà sản xuất (trừ Margaux).

Tên làng là tên AOC.

Rượu sản xuất ở Bordeaux thường làm từ các loại nho khác nhau một số chỉ làm từ một loại nho.

* Vùng Bourgogne: Là vùng đầu tiên sản xuất rượu vang của Pháp. Tên rượu thường là tên làng .

* Vùng Alsace: Gần biên giới với Đức ,tên rượu gần giống với tên rượu của Đức .

Tên rượu thường là tên giống nho

* Vùng Languedoc / Rousillon: là nơi có điều kiện tốt cho cây nho và cho loại rượu tốt.

* Vùng Sud- Ouest: Giáp biên giới Đức và Tây ban nha, sản xuất nhiều vang đỏ , mạnh.

* Vùng Loire: chủ yếu sản xuất vang nhẹ

- Phương pháp sản xuất rượu vang:

+ Bỏ cuống và chiết nước ép: việc để lại cuống hay không tùy thuộc vào loại rượu dự kiến sản xuất, cuống nho có chất tanin và chỉ dùng sản xuất rượu có chứa nhiều chất chát.

+ Ép và nghiền thường sử dụng máy ép quả nho ra thành từng phần và trong nước ép có những đốm màu của quả nho

+ Xử lý nước nho trước khi lên men: nước ép chiết được gọi là nước nho trước khi lên men, nước nho được xử lý bằng một lượng rất nhỏ S02, ngăn ngừa hoạt động của vi khuẩn làm cho rượu trở thành dấm.

+ Tác động vào vỏ nho: việc để lại vỏ nho cùng với nước nho ép làm cho

rượu vang chiết được một số chất thơm trong rượu thu được.

Khi sản xuất vang đỏ, vỏ nho được ngâm cùng với nước nho khi cho lên men, quá trình này tiến hành càng lâu thì màu rượu càng tối hơn và có nhiều chất tanin, màu và chất tanin chứa trong vỏ nho tiếp tục hình thành khi có cồn, càng dùng nhiều đường để lên men thì rượu càng lên màu và có nhiều chất tanin.

Vang hồng được sản xuất theo phương pháp giống như vang đỏ, màu của rượu được tạo nên bởi giới hạn thời gian tác động giữa vỏ nho và nước nho, không quá 48 giờ, quá trình này tạo cho vỏ nho có đủ thời gian để nhuộm nước nho thành màu hồng

+ Xếp lên giá và loại hết cặn: Sau khi nước nho lên men thành rượu, các chất cặn ở trong rượu (men chết, hạt, cùi, vỏ nho và các chất khác) phải được loại bỏ bằng cách gạn rượu từ thùng này sang thùng khác.

+ Bỏ sung men và cho lên men rượu: men được bỏ sung để biến đường tự nhiên trong nước nho thành rượu và CO₂

+ Ngâm và cho ngấu rượu trong thùng gỗ sồi : Việc để ngấu rượu trong thùng gỗ sồi thường được tiến hành đối với các loại rượu cần đạt chất lượng cao. Những thùng sồi này rất đắt (800 - 1000 USD) và trong một số trường hợp chỉ dùng một lần, những người làm rượu thường dùng thùng sồi nhiều lần hoặc pha những loại rượu đã ngấu trong thùng sồi mới và trong thùng sồi đã dùng rồi.

Sồi tạo ra chất lượng đặc biệt cho rượu, cung cấp chất tamin có từ gỗ và làm mạnh rượu, vì phía trong thùng sồi thường được hơi lửa nên rượu ngâm trong đó có màu sẫm hơn và có mùi thơm đặc biệt đối với thùng gỗ chầy hơn có thể làm rượu có mùi khét.

+ Lọc: Là quá trình sử dụng chất keo để làm đông lại các chất đông đặc trong rượu nhằm đảm bảo độ tinh khiết của sản phẩm (lòng trắng trứng gà chất keo lấy từ bong bóng cá thường được sử dụng).

+ Pha : Việc pha chế cho phép người sản xuất làm cho rượu có đầy đủ đặc tính dự kiến cần thiết và loại trừ mức độ thay đổi về chất lượng quả nho qua một hay nhiều vụ thu hoạch.

+ Lọc lần cuối: Để đảm bảo độ tinh khiết của rượu, việc lọc được tiến hành theo một số phương pháp bao gồm việc sử dụng máy li tâm và màng lọc.

+ Đóng chai: Rượu vang được đổ vào chai rồi đậy nút lại và gắn si, nắp chai được phủ lên miệng chai và bảo vệ cho nút chai khỏi bị ẩm và mốc.

- Phân loại rượu vang:

Rượu vang được xếp thành ba loại chính:

- + Rượu vang tự nhiên (Natural wine)
- + Rượu vang mạnh (Fpitifed wine)
- + Rượu vang mùi (arömantized wine)
- Tính chất, đặc điểm của rượu vang
- + Là loại đồ uống có cồn nhẹ , độ cồn TB 14%
- + Mùi thơm đặc trưng của hoa quả
- + Vị chua của axit của hoa quả
- + Vị ngọt của đường có trong hoa quả
- + Vị chát của chất tannin có trong vỏ và cuống của quả nho.
- + Chất tạo sắc tố do vậy có các loại vang trắng, đỏ.
- + Có tác dụng tốt cho hệ tiêu hoá, tuần hoàn, tim mạch nếu uống một lượng rượu vang thích hợp mỗi ngày.
- Sử dụng và bảo quản rượu vang
- + Các loại ly uống rượu vang :
 - Ly vang trắng
 - Ly vang đỏ
 - Ly vang sủi/sâm panh
- + Cách bảo quản rượu vang:
 - Duy trì ở nhiệt độ thường xuyên
 - Đặt chai rượu nằm ngang
 - Duy trì ở độ ẩm cao
 - Để ở trong bóng tối
 - Kho thông thoáng hợp lý
 - Sắp xếp hợp lý

1.5.3. Cocktail

- Khái niệm

Cocktail là loại đồ uống tổng hợp có cồn được pha chế từ 2 loại đồ uống trở lên và có thành phẩm rượu.

- Nguồn gốc xuất xứ:

Cocktail xuất hiện vào khoảng thế kỷ XVII và hiện nay rất được thịnh hành trở thành một loại đồ uống thông dụng. Nói đến cocktail mọi người ai nấy đều hiểu là rượu trộn. Nhưng xuất xứ của từ này và nghĩa gốc của nó thì đến nay vẫn còn nhiều ý kiến rất khác nhau. Theo từ điển Webster của Anh: Cocktail là một loại rượu pha trộn theo nhiều cách, từ này có lẽ là biến âm của chữ "coquetel" chỉ một đồ uống dân gian quanh vùng Bordeaux ở Pháp. Cocktail còn

có nghĩa là ngựa đuôi cụt, ngựa không thuần chủng. Nhiều người Pháp hiểu như vậy và họ vỗ ngực cho rằng cocktail là một sáng tạo, một cống hiến của Pháp cho nghệ thuật ẩm thực của loài người.

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

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

Ngoài các Bar chuyên nghiệp, hầu như các gia đình ít nhiều khá giả đều có một Bar riêng để pha chế một hai loại cocktail mà các thành viên trong gia đình ưa thích: ảnh hưởng của cocktail làm thay đổi nhiều lề lối sống ở phương Tây.

Hiện nay ở Việt Nam hầu hết các quán Bar và tại gia đình khái niệm cocktail đã được làm quen và nhiều nơi coi cocktail là một thứ một về đồ uống mang tính sành điệu đặc biệt là giới trẻ và những người am hiểu về nghệ thuật thưởng thức đồ uống. Rất nhiều nguyên liệu của Việt Nam đã được sử dụng để pha chế ra các loại cocktail độc đáo được mọi người ghi nhận và yêu thích.

- Phương pháp sản xuất:

Cho đến hiện nay công nghệ sản xuất cocktail đang được mọi người nghiên cứu và đưa ra sản xuất hàng loạt, tuy nhiên mọi người vẫn thích thưởng thức các loại cocktail được pha chế bằng phương pháp truyền thống.

- Một số loại phương pháp và kỹ thuật pha chế thường được sử dụng như sau:

- + Phương pháp lắc (shake)
- + Phương pháp khuấy (stir)
- + Phương pháp rót trực tiếp (pour)
- + Phương pháp xay (blend)
- + Phương pháp tạo lớp (pousse hoặc shooter)
- Phân loại cocktail

Cocktail thường rất đa dạng và phong phú, việc pha chế cocktail dựa theo một số nguyên tắc cơ bản về kỹ thuật pha chế, tuy nhiên đây là loại đồ uống mang tính sáng tạo và đầy cảm hứng vì vậy việc phân loại cocktail chưa có sự thống nhất về chuyên môn.

Một số ý kiến cho rằng nên phân loại cocktail theo phương pháp và kỹ thuật pha chế. Ngoài ra, một số ý kiến khác thì phân loại cocktail theo thành phần và nguyên liệu chính của nó. Ví dụ: cocktail có thành phần chính từ Vodka, Whisky, Brandy... và được phân biệt theo từng loại như: sours, slings, punches, fizz...

- Đặc điểm, tính chất:

+ Đây là đồ uống có nồng độ cồn tùy thuộc vào thành phần nguyên liệu, hàm lượng cồn không cố định

+ Ngoài các loại rượu nền để pha chế cocktail người ta còn sử dụng rất nhiều loại phụ gia, các loại nước hoa quả hoặc một số dược liệu để làm cho hương vị, màu sắc của cocktail trở nên hấp dẫn hơn.

+ Cocktail thường được sử dụng để làm đồ uống khai vị hoặc nhằm mục đích thưởng thức, tính chất của cocktail phụ thuộc vào nhu cầu thưởng thức của từng người.

+ Cocktail mang tính sáng tạo và nghệ thuật, vì vậy việc trang trí rất được chú trọng nhằm tạo ra sự hấp dẫn riêng biệt của nó.

+ Ngoài ra, cocktail còn có tác dụng kích thích ăn ngon miệng bởi mùi vị thơm ngon, hấp dẫn.

- Cách bảo quản và sử dụng

Do tính đặc thù của cocktail là pha chế và thưởng thức ngay tại chỗ vì vậy việc sử dụng, bảo quản và phục vụ cần lưu ý một số điểm sau:

+ Các loại cocktail thường được làm lạnh cho nên không thể để lâu vì nó sẽ làm nhạt hương vị.

+ Cocktail rất đa dạng và phong phú về chủng loại, cầu kỳ trong trang trí do đó công tác chuẩn bị về nguyên liệu, dụng cụ phải hết sức chi tiết, đầy đủ và cẩn thận.

+ Việc lựa chọn nguyên liệu, các chất phụ gia, đồ trang trí đòi hỏi phải đảm bảo về an toàn vệ sinh thực phẩm cho người sử dụng.

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

2.1. Các phương pháp pha chế và phục vụ cocktail

- Phương pháp lắc: cho vào bình lắc các thành phần đúng theo công thức. Cho đá vào 1/3 bình lắc. Đậy nắp bình và lắc đều trong vòng 15 giây. Mở nắp bình rồi rót qua ly thích hợp đã được ướp lạnh bằng đá. Trang trí: tùy ý.

- Phương pháp khuấy: Cho nguyên liệu vào ly trộn. Cho đá vào tiếp, khoảng 1/3 ly. Dùng thìa cán dài (Bar spoon) khuấy đều khoảng 15 giây. Lọc qua ly thích hợp được chỉ dẫn trong công thức đã ướp lạnh bằng đá.

- Phương pháp rót trực tiếp: Phương pháp là sau khi chọn loại ly thích hợp, lần lượt thực hiện như sau: Cho đá vào khoảng 1/3 ly. Cho tiếp nguyên liệu vào và khuấy đều trong vòng 15 giây. Trang trí: tùy ý.

- Phương pháp tạo lớp: Thuật ngữ gọi là Pousse hoặc Shooter. Phương pháp này có tính “biểu diễn” bằng cách rót nhiều loại rượu vào ly, mỗi loại có một màu sắc khác nhau nhưng không bị lẫn lộn. Thao tác tuần tự: Rót loại rượu đầu tiên thẳng vào giữa ly, không cho dính thành ly; Rót loại rượu thứ hai thì tay trái cầm thìa cà phê, cho thìa vào trong ly. Lưng thìa úp lại, mũi thìa gấn sát thành ly; Tay phải rót rượu lên lưng thìa từ từ và nhẹ nhàng. Các loại rượu kế tiếp cũng thao tác như trên.

- Phương pháp xay: Chỉ sử dụng để pha chế một số loại cocktail có sử dụng các loại nước hoa quả. Tuần tự như sau: Cho trái cây cắt nhỏ vào đá bào hoặc đá đập nhỏ vào bình thủy tinh của máy xay; Khởi động máy, cho chạy tốc độ cao khoảng năm giây. Khi đã xay nhuyễn thì dừng máy; Cho tiếp vào các thành phần còn lại và cho máy chạy thêm với tốc độ trung bình khoảng 10 giây; Dừng máy. Đổ Cocktail qua ly thích hợp đã được ướp lạnh; Trang trí: tùy ý.

2.2. Các bước cơ bản thực hiện bài tập pha chế cocktail:

- Kiểm tra công thức
- Chuẩn bị dụng cụ pha chế
- Pha chế
- Hoàn thiện sản phẩm
- Phục vụ.

2.3. Kỹ thuật trang trí Cocktail

Trang trí góp phần khá quan trọng trong việc hoàn thành một ly Cocktail. Từ xa xưa, ly Cocktail cũng đã được chú trọng đến trang trí.

Ngày nay, trang trí đã đi vào lãnh vực nghệ thuật nên rất đa dạng. Ngoài mục đích làm tăng hương vị, sở thích, khẩu vị, tạo cảm giác cho người uống nghĩ đến chất bổ dưỡng có trong ly. Trang trí còn là một "tác phẩm hội họa" của người pha chế (Bartender). Do đó, trang trí không thể thiếu

Nguyên tắc trang trí cocktail:

- Việc trang trí Cocktail phải tuân thủ theo các nguyên tắc sau:

- + An toàn và vệ sinh
- + Tính thẩm mỹ và hấp dẫn
- + Tính hợp lý

- Các hình thức trang trí cocktail:

- + Trang trí ở miệng ly
- + Trang trí ở trong ly
- + Các kiểu trang trí khác

- Dụng cụ và nguyên vật liệu chuyên dùng trang trí cocktail:

+ Dụng cụ:

Dụng cụ tạo hình

Dao gọt vỏ theo hình xoắn ốc

Bàn mài Sôcôla, quả hạnh nhân

Dao thớt, dao bào, dao tia hoa...

Khuôn đông đá...

+ Nguyên vật liệu:

Trái cây tươi

Trái cây ngào đường, ngâm giấm

Hoa

Lá

Bột

Đồ vật

Vật liệu khác

2.4. Các nguyên tắc cơ bản để xây dựng công thức Cocktail:

Để xây dựng một công thức Cocktail, nhân viên pha chế phải các nguyên tắc sau đây:

- Xác định rượu nền và các thành phần.

- Định lượng.
- Kỹ thuật pha chế và phục vụ.
- Các tiêu chí đánh giá về tiêu chuẩn, chất lượng

2.5. Một số công thức cơ bản để pha chế cocktail:

Tên Cocktail	Nguyên liệu	Loại ly	Trang trí	Phương pháp
Tequila Sunrise	Tequila: 30ml Nước cam: 120ml Grenadine: 15ml	Hiball/ Tumbler	Cherry lát lát cam ống hút Cây khuấy	Cho đá Rót Tequila Rót nước cam Khuấy Rót Grenadine
B52	Kahlua :10ml Bailay's:10ml Cointreau: 10ml	Liqueur (4cl)		Rót nổi đốt hoặc không
Dream (5 Màu)	Grenadine: 10ml Kahlua: 10ml Bailay: 10ml Cremede menthe: 10ml Tequila :10ml	Liqueur		Rót nổi thứ tự nguyên liệu
Planters Punch	Dark rum :40ml Nước dừa: 30ml Nước cam: 30ml Nước chanh: 10ml	Champagnflui	Lát cam Cherry ống hút	Lắc
Sigapore Sling	Gin :30ml Cherry Brady: 15ml Cointreau :5ml Grenadine Syrup: 15ml Nước dừa :45 ml Nước chanh:30ml	Zombie glass	Lát dừa, quả cherry trên miệng ly.	Lắc

	Soda rót lên trên 1 chút Angostura bitter			
Side Car/ Brandy sour	Brandy/Cognac: 30ml Cointreau:15ml Nước chanh:30ml	Ly Cocktail	Quả cherry và lát chanh trên miệng ly	Lắc
Black Russian	Vodka:30ml Kahlua:15ml	Rock glass	Quả cherry trong đồ uống	Rót
Tom Collin	Gin:45ml Nước chanh:30ml Sirô đường: 10ml Sôda rót lên trên Một chút Angostura bitter	Hibail	Quả cherry và lát chanh trên miệng ly	Rót pha trong ly
Grasshopper	Cream de menthe:25ml (Màu xanh) Cream de cacao:25ml (màu trắng) Cream: 25ml	Cocktail	Quả Cherry và 2 ống hút ngắn	
Dry Martini	Gin: 45ml Martini dry: 1 dash(1 chút)	Ly Martini	Quả Olive trong ly	Khuấy
Margarita	Tequila: 30ml Cointreau/Triplessec :15ml Nước chanh: 20ml	Ly Margaita Hoặc ly Cocktail	Viên muối trên miệng ly Có lát chanh hoặc không	Lắc
Blue Lagoon	Vodka: 40ml Blue Curacao: 20ml	Cocktail	Lát chanh Cherry	Lắc

	Nước chanh: 15ml			
Alice	Gnachine:20ml Cream:30ml Nước dừa:50ml Nước cam:50ml	Ly Mocktail	Lát dứa Lát cam	Lắc
Virgin colada	Sữa dừa:60ml Cream:30ml Nước dừa:60ml	LyMocktaik	Lát dứa	Lắc

CÂU HỎI ÔN TẬP BÀI 3

1. Trình bày các phương pháp và kỹ thuật pha chế Cocktail?
2. Phân tích đặc điểm, tính chất và tác dụng của một số loại đồ uống có cồn?
3. Một số nguyên tắc cơ bản trong việc pha chế và phục vụ Cocktail?
4. Nêu và phân tích một số nguyên tắc cơ bản trong việc pha chế và phục vụ rượu?

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. Đặng Xuân Thu, *Bài giảng Nghiệp vụ Bar*. NXB Hà Nội, 2007;
- [2]. Thiên Kim, *Nghệ thuật pha chế 460 các loại Cocktail*. NXB Phụ nữ, 2005;
- [3]. Trần Thị Bích Duyên, *Giáo trình Nghiệp vụ Bartender*. Trường ĐH Tôn Đức Thắng, 2011;
- [4]. Sharmila chand. *Cocktail – 155 công thức pha chế Cocktail đỉnh cao thế giới*. NXB Thế giới, 2015;
- [5]. Trịnh Xuân Dũng, *Giáo trình Quản trị thực phẩm đồ uống*. NXB Lao động – Xã Hội, 2003;
- [6]. Nguyễn Thị Thanh Hải, *giáo trình Thực hành nghiệp vụ Bar*, NXB Hà Nội, 2008.