

Một số loại rượu Vang nổi tiếng trên thế giới

1. Rượu Vang Pháp

Nước Pháp có 4 vùng trồng nho rộng lớn để sản xuất rượu Vang:

* Vùng ALSACE, nổi tiếng về rượu Vang trắng. Sản lượng rượu Vang trắng của Alsace chiếm 30% tổng sản lượng rượu Vang trắng của nước Pháp. Rượu Vang trắng ở đây có tên gọi duy nhất là Vang Alsace.

* Vùng BORDEAUX, sản xuất rượu Vang nổi tiếng và quan trọng của Bordeaux là: Médoc, Haut Médoc, Graves Barsac, Sauternes, St Emillion, Pomerol, Cérons, Loupiac, Fronsac, Bourg

* Vùng BURGUNDY nằm ở miền Trung nước Pháp với diện tích 47.700ha. Ở đây không có các vườn nho cỡ lớn mà chỉ có những vườn nho thuộc diện gia đình, diện tích chỉ khoảng 50 hécta nhưng lại có đến 56 ông chủ vườn. Phần đông các chủ vườn đều bán nho cho các tiệm rượu để họ pha chế và bán ra thị trường [22, tr.63].

* Vùng CHAMPAGNE, sản xuất loại rượu Vang tinh tế, quý tộc mà không nơi nào trên thế giới bì kịp. Nhờ vào giống nho, điều kiện thổ nhưỡng, khí hậu, nhất là kỹ thuật sản xuất và kinh nghiệm nên nước Pháp đã sản xuất loại Vang đặc biệt này. Phần lớn rượu Champagne được sản xuất từ hỗn hợp giống nho đỏ thẫm Pinot Noir có chất đường, nước trắng nên độ rượu mạnh và giống như Chardonnay có màu vàng kim, đem lại vị thanh cao và hương thơm.

2. Rượu Vang Mỹ

Có thể chia làm 3 loại:

- Rượu Vang thương phẩm (Branded Wine).
- Rượu Vang thông dụng (Generic Wine) như: Vang California Burgundy.
- Rượu Vang pha trộn (Blended Wine), trên nhãn ghi American Wine [34].

3. Rượu Vang Đức

được chia thành 4 loại:

- Rượu Vang bàn (Deutcher Tafewein).
- Rượu Vang vùng (Landwein).
- Rượu Vang Qualitätswein bestimmter Anbuagebiete (QbA).
- Rượu Vang Qualitätswein mit Pradikat: là loại rượu Vang chất lượng cao (QmP)

Ngày nay trong công nghệ sản xuất rượu Vang người ta thường sử dụng các chủng nấm men: *Saccharomyces cerevisiae*, *Ellipsodues*. Các chủng nấm men này có tốc độ lên men mạnh mẽ tạo các sản phẩm chứa 18% – 20% êtanol.

Quá trình lên men thực chất là quá trình chuyển đường thành cồn êtylic. Đa số nấm men lên men rượu từ đường Glucose nhanh hơn đường Fructose. Riêng chủng nấm men *Saccharomyces elegens*, một loại men được dùng tại các nhà máy sản xuất rượu Vang Stauterne ở Pháp thì lại đồng hóa Fructose nhanh hơn so với Glucose.

Thông thường trong dịch trái cây có nhiều Hydrat Cacbon khi lên men sẽ tạo ra rượu Vang chứa 10% – 15% êtanol. Nhiều kết quả nghiên cứu cho thấy quá trình lên men ở nhiệt độ thấp tạo ra hương vị thơm ngon hơn so với quá trình lên men nhanh ở nhiệt độ cao. Rượu Vang trắng thường được sản xuất ở nhiệt độ 7°C – 18°C. Rượu Vang Sôđa được sản xuất ở nhiệt độ 12°C – 18°C. Rượu Vang đỏ được sản xuất ở nhiệt độ 21°C – 27°C.

Để bổ sung thêm chất dinh dưỡng cho men rượu Vang, có nhà máy đã bổ sung vào dịch men một lượng nhỏ amonphotphat hoặc một ít vitamin (thường là Biotin).

Các loại vi sinh vật thường làm nhiễm bẩn và phá hoại rượu Vang là vi khuẩn lactic. Vi khuẩn *Leuconostoc mesenteroides* và *Pedicoccus cesivisie* có thể sinh ra mùi ôi cho rượu Vang. Khi có mặt vi khuẩn lactic trong dịch men, phần lớn axit malic trong dịch trái cây sẽ bị chuyển hóa thành axit lactic. Các loại nấm men dại như *Candida* sp, *Pichia membrane faciens* có thể tạo váng trên bề mặt rượu Vang. Do đó muốn thu được hiệu suất Rượu cao thì phải tạo cho môi trường thật yếm khí, khi đó nấm men lấy năng lượng để tạo sinh khối bằng con đường oxi hóa axit pyruvic (là sản phẩm trung

gian trước khi tạo thành Rượu) đến CO₂ và H₂O. Rượu được tạo ra chủ yếu nhờ các tế bào nấm men phân giải Glucose thông qua con đường EMP.

Trước khi lên men, vi sinh vật được nhân sinh khối ở môi trường Hansen lỏng qua nhiều cấp: cấp 1, cấp 2. Nếu thùng lên men chính vào khoảng vài chục lít thì nhân giống cấp 3, tỉ lệ nhân giống 1% -10%. Trong giai đoạn này thành phần dinh dưỡng giảm nhanh, nhu cầu oxi tăng, nhiệt lượng tỏa ra lớn, đồng thời trên bề mặt hình thành bọt và khối bọt tăng ngay một nhiều hơn... Trong quá trình phát triển, vi sinh vật thường sinh ra các axit hữu cơ như: axit lactic, axit acetic ... cùng với sự còn lại các khí: SO₄²⁻, Cl⁻, NO₃⁻ ... của các muối amon làm cho môi trường chuyển về phía pH axit. Để điều chỉnh pH có thể cho 2% – 3% CaCO₃ hoặc NH₄OH. Thời gian lên men chính khoảng 30 – 72 giờ, nhiệt độ 27^o – 30^oC là tốt nhất.

Nguồn trái cây ở nước ta thật đa dạng và phong phú, chúng ta có thể sử dụng nhiều loại để lên men và sản xuất Rượu Vang. Chỉ cần lựa chọn chính xác các loại dịch quả nho và xây dựng một quy trình kĩ thuật ổn định, tối ưu để sản xuất rượu Vang đạt chất lượng cao.

1. Giới thiệu về Champagne

Champagne là vua trong các loại rượu vang sủi bọt, có nồng độ từ 10-12, dịu nhưng cũng đủ say, được mọi người dùng nhiều nhất trong các dịp lễ tết, tiệc tùng kỷ niệm.

Chữ Champagne còn mang ý nghĩa vui vẻ, hạnh phúc, phấn khởi. Được chế tạo bằng loại nho đặc biệt (Chardonnay 24% và Pinot Noir 76%) tại các vùng trồng nho nổi tiếng của nước Pháp thuộc miền Champagne như bình nguyên Montagne de Reims Epernay nằm về phía đông bắc Paris. Riêng các thùng gỗ đựng rượu nho có một hệ thống nắp đặc biệt, mở ra đóng vào phù hợp với thời gian đủ cho khí CO₂ thoát ra mà không cho các loại khí khác xâm nhập. Khi nho lên men, người ta trộn thêm đường, sau đó đóng nút chai, đặt ngược đầu và ủ vào hầm kín, từ 5 đến 6 năm mới đem ra thị trường tiêu thụ.

Riêng các kỹ thuật xoay chai và tách nấm men ở cổ chai đều là bí thuật không phổ biến. Tóm lại mỗi chai Champagne đều có một lượng nhỏ đường và acid, còn lại là chất Phenol nhưng yếu tố quyết định ngon dở vẫn do mùi vị bí truyền, thuộc nhiều yếu tố như giống nho, men, thời gian lên men, kỹ thuật biến chế.

Hiện thị trường có ba loại Champagne: Loại không ngọt (bruit), hơi ngọt (demi-sec) và ngọt (sec). Ngày nay các hãng sản xuất Champagne bắt chước các công ty Brandy vẽ sao làm ký hiệu trên các nhãn chai như 1 sao là rượu 3 năm, 2 sao là 4 năm, và 3 sao là 5 năm. Được biết người chế ra rượu Champagne đầu tiên là một giáo sĩ người Pháp tên Pierre Pérignon. Hiện rượu Champagne đã vượt biên giới Pháp, lan tràn khắp nơi trên thế giới và được sản xuất tại các nước trồng nho.

2. Chọn rượu vang cho món ăn Việt

Theo quy tắc cơ bản về chọn rượu theo món ăn thì món ăn địa phương nào sẽ đi kèm hợp với rượu địa phương đó và chắc chắn rượu Tây sẽ hợp với món Tây. Nhưng nếu ăn món ta mà uống rượu Tây thì sao?

Thật ra, cũng khó để chọn lựa đúng bài bản rượu vang nào cho thức ăn Á Đông nói chung và món Việt nói riêng. Nhưng theo người phương Tây, món Á hoặc Việt thích hợp nhất với vang bọt, vang hồng, vang trắng hoặc vang đỏ nhẹ. Để phân tích đơn giản sự tương hợp này, cần biết một số thành phần và tính chất của rượu vang và món Việt.

Rượu vang có cấu tạo vị nồng, vị chát (tanin), vị chua (acid), vị ngọt, chất hữu cơ có mùi thơm. Các tính chất này hoà quyện với nhau tạo nên đặc điểm riêng cho rượu vang. Vang đỏ nhiều tanin, ít acid nên chát và ít chua hơn vang trắng. Cấu tạo của vang đỏ thường đậm đà và “chắc” hơn vang trắng.

Về phía thức ăn, cũng cần sự *phân tích tương tự về cấu trúc, độ đậm đà, mùi vị, dư vị, sự cân đối, các vị chua-cay-mặn-ngọt...* Cả hai cần được phân tích sâu hơn về vị giác lưu lại trên lưỡi, nhưng điều này đi quá xa so với phân phân tích giản đơn của chúng ta.

Chọn rượu vang cho thức ăn làm sao hợp với nhau cũng giống như chọn bạn mà chơi hoặc tìm ý trung nhân. Hai bên cần có những tính chất tương đồng để bổ sung cho nhau, hoặc có những nét tương phản bổ khuyết cho nhau, nhưng không được phá nhau

hoặc bên này quá trội lẫn át bên kia. Điều này cũng cho thấy rượu vang đi kèm thức ăn phù hợp hơn bia và rượu mạnh.

Người ta thường khuyên nên chọn vang trắng cho hải sản và vang đỏ cho thịt đỏ. Điều này quả không sai. Để giải thích, hãy lấy ví dụ như khi ta ăn cua hấp thì nên chọn vang trắng thơm và nhẹ. Cua có vị ngon, thịt mềm và nhẹ (không chắc như thịt heo, bò), hơi tanh, có thể mặn. Vang trắng cũng có những đặc điểm tương tự như thơm, ngon, nhẹ, không quá “chắc” như vang đỏ, hơi chua, ít chất và các tính chất này hỗ trợ và tương hợp với tính chất của món cua hơn là vang đỏ. Khi ta có món bò nướng thì nên chọn một loại vang đỏ vừa với các phân tích tương tự như trên.

Món ăn Việt thường không theo cách chế biến châu Âu mà có những nét riêng. Nguyên liệu chế biến thường pha trộn chứ không thuần một loại, ví dụ hủ tiếu có tôm nhưng nước lèo nấu từ xương và thịt heo. Nước mắm thường được dùng để nêm nếm hoặc làm nước chấm. Gia vị và nước chấm cũng rất đa dạng. Do đó khi xét món ăn, cần lưu ý nguyên liệu gì, cách nấu, gia vị và nước chấm đi kèm. Tất cả các yếu tố này quyết định mùi vị của món ăn.

Rượu vang trắng làm từ nhiều loại nho. Các giống nho được xếp theo thứ tự độ đậm đà giảm dần là Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Chenin blanc, Colombard... Vang đỏ với các giống nho theo độ đậm giảm dần là Shiraz, Cabernet, Grenache, Mataro, Pinot Noir, Merlot... Độ đậm của rượu còn tùy vào tuổi cây nho, đất trồng, vùng khí hậu và cách làm rượu.

Nhiều người Việt thích vang đỏ hơn.

Nhưng để dễ hoà hợp với các món hải sản, cần bắt đầu thử với vang đỏ nhẹ. Loại vang đỏ đậm có nhiều vị nồng và chất sẽ át hết các tính chất nhẹ, thơm, mềm của hải sản.

Hãy thử sự tương hợp giữa các món bò, dê, cừu có các cách chế biến quay, chiên với vang đỏ vừa hoặc món nướng với vang đỏ đậm. Cách chế biến làm tăng độ đậm là luộc-hấp, chiên-xào, quay-nướng. Gia vị và nước chấm cũng ảnh hưởng đến khẩu vị cuối. Do đó, cần chọn rượu vang đỏ theo các yếu tố đó.

Thường là vang đỏ nhẹ cho món luộc hấp, vang vừa cho món chiên xào và vang đậm cho món quay nướng. Thí dụ khi ăn bò tái chanh, có thể chọn Cabernet, Merlot, Pinot

Noir..... giá khoảng 100.000 đồng/chai. *Nhưng nếu dùng thịt dê nướng thì Carbernet – Sauvignon, Codru là lựa chọn tốt* với giá mềm nhất (120.000 đồng).

Tóm lại, khi chọn rượu cho món ăn Việt, cần xem món ăn đó làm từ nguyên liệu gì, cách nấu nướng ra sao, gia vị gì và dùng với nước chấm gì, rồi cũng theo nguyên tắc *hải sản, thịt trắng (gà, heo, bê) đi với vang trắng và thịt đỏ kèm vang đỏ*. Tùy cách chế biến luộc-xào-nướng để chọn loại rượu vang nhẹ-vừa-đậm cho phù hợp. Ngoài ra, *cần xét đến gia vị và nước chấm đi kèm có ảnh hưởng đến các nguyên tắc trên hay không*. Nếu cần thì tăng độ đậm của rượu vang theo độ đậm của gia vị và nước chấm. Một xu thế hiện nay là phá cách trong lựa chọn vang – món ăn: cứ uống vang gì bạn thích mà không cần phải xét đến món ăn nào để chọn rượu và đừng quá câu nệ vào nguyên tắc cổ điển nữa. Một điều bạn cần biết là trái với thông thường, *dân mê rượu vang sẽ chọn rượu vang trước khi chọn món ăn*.

3. Những kỹ năng và kiến thức phục vụ đồ uống

✚ GIỚI THIỆU

Phục vụ khách đồ uống không còn cũng là một hoạt động quan trọng đối với bất kỳ người phục vụ nào trong một cơ sở phục vụ ăn uống. nguyên tắc phục vụ chu đáo va an x không đòi. bất kỳ là phục vụ cái gì. Tuy nhiên, một vài thủ tục và kỹ thuật có điểm khác nhau trong quá trình phục vụ các loại đồ uống khác nhau.

✚ Các loại đồ uống không cồn:

Các loại đồ uống này được phân loại như sau:

- 1/ Trà
- 2/ Cà phê
- 3/ Nước khoáng các loại như Perrier, la vie.
- 4/ Nước uống có hương vị và có ga như Coke, Sprite, Orangina v.v
- 5/ Nước hoa quả như nước cam, nước mía, nước nho, nước dưa, nước cà chua.
- 6/ Bia, rượu vang không cồn.
- 7/ Nước hoa quả ép và nước ngọt (Syrups).

✚ Phục vụ các loại đồ uống không cồn

Phương pháp chuẩn bị và phục vụ đồ uống không cồn sẽ khác nhau tùy thuộc vào bản thân từng loại đồ uống, ví dụ phục vụ trà sẽ khác với phục vụ cà phê. Mỗi nhà hàng phải có “chuẩn mực riêng” của mình đối với quy trình phục vụ những đồ uống này. Tuy nhiên, một số quy định chung phải được tiến hành sẽ được nêu ra trong bài giảng này. Trà :

Trà là một thứ đồ uống rất thông dụng và được dùng ở khắp Châu Á dưới hai hình thức “ trà kiểu phương tây “ và trà trong nước” việc pha trà và phục vụ hai loại đồ uống này rất khác nhau. Đối với mục đích của bài giảng này, trọng tâm là trà “kiểu phương tây”.

- Hầu hết trà được dùng là trà pha và các loại trà phổ biến nhất ở Việt Nam là:

- Trà Lipton
- Trà Earl grey
- Trà Darjeeling
- Trà nhài
- Trà Asam
- Trà cam Pekoe
- Trà bạc hà

Pha trà:

- 1/ Đảm bảo tất cả các đồ dùng sử dụng sạch sẽ hoàn toàn.
- 2/ Bình pha trà được làm nóng trước khi bỏ trà vào sao cho nước sôi giữ được độ nóng tối đa khi đổ vào bình trà.
- 3/ Ước lượng trà khô để pha chế
- 4/ Dùng nước mới đun sôi. Rót nước vào ấm. lên trên những cánh trà khô
- 5/ Ủ trong 3-4 phút để đạt được độ đặc tối đa.

- **Đồ dùng cần thiết cho việc phục vụ trà:**

Bao gồm:

- Khay đựng
- Khăn trải bàn
- Ấm trà
- Bình nước nóng
- Bình sữa lạnh
- Chanh thái lát mỏng
- Xô đựng nước thừa
- Bộ lọc trà
- Giá đựng ấm trà và bình nước nóng hộp đường và cái kẹp
- Tách trà và đĩa
- Thìa uống trà

- **Cà phê:**

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

Pha cà phê:

- 1/ Dùng cà phê mới rang và xay cà phê.
- 2/ Mua loại thiết bị xay đúng với loại máy đang dùng.
- 3/ Đảm bảo rằng tất cả đồ dùng sạch sẽ trước khi dùng.
- 4/ Đổ một lượng cà phê nhất định vào nước: 8-10grs một cốc. một ấm cà phê chuẩn dung tích 1 lít yêu cầu 100grs cà phê.
- 5/ Chế thêm nước sôi và cà phê và để ngấm.
- 6/ Kiểm soát nhiệt độ vì đun sôi sẽ làm hỏng cà phê. Kết quả là cà phê có vị đắng.

7/ Lọc và phục vụ.

8/ Lần lượt cho thêm sữa hay kem

9/ Cà phê phải được phục vụ thật nóng và không bao giờ được để nguội.

Phương pháp la cafetiere:

Một phương pháp thay thế cho phương pháp pha cà phê được nêu ra ở trên là dùng phương pháp La Cafetiere.

- ✚ Phương pháp La Cafetiere là một phương pháp cà phê nhanh theo yêu cầu của khách. Phương pháp này cũng đảm bảo rằng hương vị mùi cà phê vẫn đảm bảo, tạo thêm sự thích thú cho khách vào cuối mỗi bữa ăn. Phương pháp La Cafetiere dùng cốc cá vành mạ vàng hay hay quai được mạ crôm và có nắp đậy và giữ thốt nén ở nguyên vị trí. Phương pháp này được thực hiện theo 3 kiểu : 3 cốc (demitasse), 8 cốc và 12 cốc. Phương pháp pha này hoàn toàn đơn giản bằng cách thêm nước sôi vào cà phê đã xay nhỏ, khuấy đều, sau đó đặt thốt nén và nắp vào đúng vị trí. Đây là phương pháp thu hút trực tiếp đối với khách và hấp dẫn khách do đảm bảo rằng thốt nén được ép xuống đáy cốc trước khi phục vụ.

✚ Dụng cụ yêu cầu đối với quá trình phục vụ cà phê:

- Khay đựng
- Khăn lót khay/ khăn ăn
- Cốc và tách trà
- Ấu đựng đường và cái kẹp hay một thìa uống cà trà tùy theo loại đường được dùng
- Ấm cà phê
- Bình đựng sữa nóng hoặc kem
- Giá đựng ấm cà phê và dụng sữa.

✚ Phục vụ trà và cà phê:

- Một cốc, một tách và một thìa được đặt trước mặt khách hang quai cốc được đặt về phía trước bên tay phải của khách hàng và thìa đặt theo chéo góc.
- Đặt ấm trà/ cà phê, ấm nước nóng, sữa/ kem hay chanh thái lát. Đường trắng hoặc nâu lên một khay đựng. và được đặt bên tay trái của người phục vụ.
- Trà hay cà phê sau đó được rót từ bên phải của khách và cách miệng cốc 1cm.
- Nếu khách yêu cầu thì sữa cũng được rót vào cốc bằng cách tương tự.
- Đường được đặt lên bàn để khách dùng.
- Ấm trà và cà phê đặt trên bàn, về phía bên phải của chủ bữa tiệc.

Những điểm quan trọng liên quan đến cà phê và trà.

a) Ấm trà phải luôn luôn nóng

Nhiệt độ của nước (phải sôi).

c) Ước lượng đúng lượng trà/cà phê

d) Đủ thời gian để trà ngấm

Thực hiện đúng các thủ tục pha trà/ cà phê.

Phục vụ nước uống:

- Phục vụ nước uống có ga và có hương vị

Tất cả các loại nước uống có ga được phục vụ theo cách của riêng nó, có đá hoặc lạnh. Chúng có thể được phục vụ bằng nhiều loại cốc, ví dụ cốc loại dài chẳng hạn như Slimjim, Zombie hay là cốc vai tùy thuộc vào quy định của nhà hàng. Chúng cũng được dùng để pha lẫn với các loại đồ uống khác như whiskey và Ginger le, rượu gin và nước khoáng (tonic), rượu Vodka và các Bitter lemon, rượu rum và coca-cola.

Phục vụ các loại nước suối thiên nhiên và nước khoáng:

Các loại nước suối thiên nhiên và nước khoáng thường được phục vụ lạnh, xấp xỉ 7-100C (42-480F) không được dùng với đá trừ khi có yêu cầu.

Nước lạnh:

Ở những nơi nước máy uống được thì nước lạnh cũng có thể được phục vụ. nước máy đựng trong bình được làm lạnh. Những yêu cầu cơ bản khi phục vụ là:

- Bình sạch sẽ
- Nước làm sạch
- Đá sạch
- Đã thường.

- **Phục vụ nước quả ép:**

Phục vụ từ quầy bar:

Một lượng nước quả ép được rót từ vào một cốc cao hay một cốc bia có chân ngắn dung tích 34,08 centilit, có cả đá. Cốc này có thể được pha đầy bằng nước đá hay sô đa. Vành cốc phải được trang trí bằng một vài lát quả và có ống hút để uống.

Phục vụ từ phòng khách:

Người giữ hãm rượu hay người phục vụ phải đặt tất cả những thứ cần thiết lên một khay phục vụ để phục vụ có hiệu quả. Những thứ đó bao gồm:

- 1) Cốc cao hay cốc bia có chân ngắn có dung tích 34,08 centilit để chứa một lượng nước quả ép
- 2) Bình nước đá
- 3) Nước sô đa có ga
- 4) Một âu đá và cái kẹp nhỏ
- 5) Ống hút
- 6) Lót cốc: đặt dưới cốc.

Phục vụ các loại nước quả ép:

- Nước cà chua:

Phải được phục vụ lạnh trong một ly nhỏ có dung tích 14.20 centilit (5fl.oz) đặt trên đĩa có khăn lót một cái thìa trà. Nước sốt Worcester phải được khuấy đều, hớt bỏ ngọn, đặt lên một chiếc đĩa kê (Underplate) và

mời khách. Ly nước cần có một lát chanh mỏng đặt trên miệng cốc để trang trí thêm.

Nước quả tươi:

Nếu nước quả tươi được phục vụ trong phòng khách thì quá trình phục vụ cũng tương tự như phục vụ nước quả ép tại phòng khách. Trên bàn phải được đặt một bát nhỏ có chiếc đĩa lót và thìa. Những loại nước hoa quả thông dụng tại Việt Nam bao gồm nước chanh, nước dứa, nước xoài và nước đu đủ. Những loại nước uống này được chuẩn bị bằng máy xay sinh tố trong nhà bếp của khách sạn hay được chuẩn bị trực tiếp sau quầy bar.

Các loại rượu và bia không cồn:

Các loại rượu và bia không cồn sẵn có cho những khách không dùng cồn vì lý do sức khỏe hoặc tôn giáo.

Phục vụ rượu vang:

Phục vụ các loại rượu vang không cồn tương tự như phục vụ các loại rượu khác.

- Lấy rượu từ quầy bar
- Mang đến bàn để trong một xô đá (chỉ rượu vang trắng)
- Đưa chai rượu cho chủ bàn tiệc xem nhãn.
- Đảm bảo rằng ly được đặt trên bàn là đúng với loại rượu phục vụ.
- Nhìn xem khăn ăn sạch được quấn chặt lấy tay cầm của khay đá chưa.
- Cắt nút chai và bỏ đi, lau sạch miệng chai bằng khăn phục vụ.
- Từ từ nhấc nút ra. Ngửi nút rượu có còn nguyên chất hay không. Điều này xảy ra khi rượu bị ảnh hưởng qua nút chai hỏng và nó không đủ điều kiện phục vụ cho khách. Đặt nút chai vào xô đá.
- Lau sạch bên trong cổ chai bằng khăn ăn.
- Lau khô cổ chai
- Cầm chai rượu để rót theo cách sao cho nhãn mác vẫn có thể nhìn thấy được. Dùng khăn của người phục vụ, gấp và hứng những giọt rượu chảy ra.
- Rót vào mỗi ly 2/3. điều đó làm tăng giá trị của bữa tiệc.
- Rượu vang trắng phải thường xuyên được phục vụ lạnh còn rượu vang đỏ thì trong điều kiện nhiệt độ của phòng.

Phục vụ bia:

Phục vụ bia không cồn cũng giống như các loại bia thông thường. Có nhãn hiệu thường dùng để phân biệt bia không cồn với bia thông thường. Bia không cồn được phục vụ lạnh là tốt nhất trừ khi có chỉ dẫn khác.

Những điểm cần chú ý khi phục vụ:

kiểm tra bia chai và lon bia về ngày bán, vết xây sát, mùi vị, rót, trang trí và bày đúng cách
đồ dùng phải được rửa sạch

