

**BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
TRƯỜNG CAO ĐẲNG LƯƠNG THỰC – THỰC PHẨM**

GIÁO TRÌNH MÔ ĐUN NGHIỆP VỤ BAR

**NGÀNH/NGHỀ: QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG
TRÌNH ĐỘ : CAO ĐẲNG**



Ban hành theo Quyết định số 761 /QĐ-TCĐLTTP-ĐT ngày 17 tháng 8 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Lương thực – Thực phẩm)

Đà Nẵng, năm 2017

TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN

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

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

LỜI GIỚI THIỆU

Nghiệp vụ Bar bao hàm pha chế và phục vụ Bar là một hoạt động không thể thiếu trong kinh doanh khách sạn – nhà hàng nói chung và trong ngành nghiệp vụ nhà hàng nói riêng và ở tất cả các quốc gia trên thế giới. Hoạt động này đã và đang trở thành phổ biến trên toàn thế giới nhằm phục vụ nhu cầu uống của khách hàng. Cùng với các hoạt động khác như: lễ tân, vui chơi giải trí... Pha chế và phục vụ bar góp phần hình thành nên dây chuyền phục vụ trong khách sạn – nhà hàng. Chính vì vậy, việc biên soạn cuốn giáo trình Giáo trình Nghiệp vụ Bar rất cần thiết để đáp ứng nhu cầu phát triển của xã hội.

Giáo trình Nghiệp vụ Bar cung cấp những kiến thức cơ bản về bar, quản lý bar, kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống giúp cho học sinh viên chuyên ngành Nghiệp vụ nhà hàng có cơ hội học tập và phát triển trong lĩnh vực có liên quan. Giáo trình này gồm có 17 bài. Tên bài cụ thể như sau:

Bài 1. Bố trí, sắp đặt, vệ sinh dụng cụ, quầy bar

Bài 2. Giới thiệu công việc của nhân viên quầy bar

Bài 3. Các nguyên tắc, phương pháp và kỹ thuật pha chế đồ uống

Bài 4: Nhận biết và cách vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ dùng trong nghiệp vụ bar

Bài 5. Pha chế và phục vụ trà lipton

Bài 6. Pha chế và phục vụ trà kết hợp với sả gừng

Bài 7. Pha chế và phục vụ trà kết hợp với trái cây

Bài 8. Pha chế và phục vụ trà kết hợp với sữa

Bài 9. Pha chế và phục vụ trà matcha

Bài 10. Pha chế và phục vụ nước ép củ quả

Bài 11. Pha chế và phục vụ smoothie

Bài 12. Pha chế và phục vụ milkshake

Bài 13. Pha chế và phục vụ soda

Bài 14. Pha chế và phục vụ mocktail

Bài 15. Pha chế và phục vụ cà phê phin và một số thức uống từ cà phê phin

Bài 16. Pha chế và phục vụ cà phê máy

Bài 17. Pha chế và phục vụ cocktail

Mặc dù đã rất cố gắng nhưng do hạn chế về thời gian và kinh nghiệm nên giáo trình chắc chắn sẽ còn những thiếu sót nhất định. Nhóm biên soạn mong nhận được sự góp ý của độc giả để tiếp tục bổ sung, điều chỉnh để giáo trình được hoàn chỉnh hơn.

Đà Nẵng, ngày.....tháng..... năm 2017

Tham gia biên soạn

1. Th.S Nguyễn Thị Thanh Nga
2. Th.S Nguyễn Thị Hoài Tâm
3. Th.S Nguyễn Thị Thu Thủy
4. Th.S Châu Thành Hiền

MỤC LỤC

TRANG

TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN.....	1
LỜI GIỚI THIỆU.....	2
MỤC LỤC.....	4
Bài 1. BỐ TRÍ, SẮP ĐẶT, VỆ SINH DỤNG CỤ, QUẦY BAR	14
Mục tiêu.....	14
A. Nội dung.....	14
1. Khái niệm về Bar.....	14
2. Phân loại bar.....	14
2.1. Bar tiền sảnh.....	14
2.2. Bar phục vụ.....	14
3. Cấu tạo quầy bar.....	14
4. Sắp đặt trang thiết bị dụng cụ và nguyên liệu trong quầy bar.....	16
4.1. Sắp đặt.....	16
4.2. Bố trí quầy bar.....	16
5. Vệ sinh dụng cụ đồ uống và quầy bar	19
5.1. Vệ sinh trong quầy bar.....	19
5.2. Vệ sinh dụng cụ và đồ uống.....	20
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	20
C. Ghi nhớ.....	20
Bài 2. GIỚI THIỆU CÔNG VIỆC CỦA NHÂN VIÊN QUẦY BAR.....	21
Mục tiêu.....	21
A. Nội dung.....	21
1. Phân loại nhân viên pha chế.....	21
1.1. Barista.....	21
1.2. Bartender.....	21
1.3. Pha chế tổng hợp.....	22
2. Tổ chức nhân sự quầy bar	22
2.1. Phụ bar.....	22
2.2. Nhân viên pha chế.....	22

2.3. Bar Trưởng.....	22
2.4. Giám sát thức uống.....	23
2.5. Quản lý thức uống.....	23
2.6. Quản lý bar – Nhà Hàng.....	23
3. Công việc của nhân viên pha chế tại quầy bar.....	23
3.1. Chuẩn bị nguyên vật liệu, dụng cụ pha chế	23
3.2. Pha chế thức uống theo yêu cầu.....	24
3.3. Tư vấn, xử lý phàn nàn của khách.....	24
3.4. Bảo quản nguyên liệu, dụng cụ.....	24
3.5. Các công việc khác.....	24
4. Yêu cầu và tác phong của nhân viên pha chế	25
4.1. Yêu cầu của nhân viên pha chế	25
4.2. Phong cách của nhân viên pha chế	25
5. Những điểm cần chú ý khi phục vụ đồ uống cho khách.....	25
6. Các loại hình quán cà phê.....	26
6.1. Cà phê vỉa hè, bệt.....	26
6.2. Cà phê mang đi - take away	27
6.3. Cà phê thương hiệu.....	27
6.4. Cà phê sân vườn.....	28
6.5. Cà phê “hộp”.....	28
6.6. Cà phê sách, kịch, cá, mèo.....	29
6.7. Cà phê văn phòng.....	30
6.8. Cà phê sân thượng.....	31
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	31
C. Ghi nhớ	31
Bài 3. CÁC NGUYÊN TẮC, PHƯƠNG PHÁP VÀ KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG.....	33
Mục tiêu.....	33
A. Nội dung.....	33
1. Các loại đồ uống.....	33
1.1. Đồ uống không cồn.....	33
1.2. Đồ uống có cồn.....	34
2. Các nguyên tắc và phương pháp pha chế đồ uống.....	35
2.1. Nguyên tắc LEGGO.....	35

2.2. Nguyên tắc FIFO	35
3. Các nguyên tắc cơ bản trong chọn lựa, bảo quản và sử dụng nguyên liệu.....	36
3.1. Nguyên tắc lựa chọn nguyên liệu.....	36
3.2. Nguyên tắc khi bảo quản nguyên liệu.....	36
4. Kỹ thuật cơ bản trong pha chế	38
4.1. Kỹ thuật phân tầng	38
4.2. Kỹ thuật rót thẳng	38
4.3. Kỹ thuật đánh bằng máy xay	39
4.4. Kỹ thuật lắc	39
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	40
C. Ghi nhớ.....	41
Bài 4: NHẬN BIẾT VÀ CÁCH VỆ SINH TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ DÙNG TRONG NGHIỆP VỤ BAR.....	42
Mục tiêu.....	42
A. Nội dung:	42
1. Các trang thiết bị lắp đặt trong quầy bar.....	42
2. Các máy móc chuyên dụng trong quầy bar.....	44
3. Các dụng cụ chuyên dụng pha chế, phục vụ trong quầy bar.....	46
3.1. Các dụng cụ dùng pha chế đồ uống.....	46
3.2. Các dụng cụ phục vụ dùng trong quầy bar.....	52
4. Các loại ly thông dụng dùng pha chế, phục vụ trong quầy bar.....	53
4.1. Nhóm ly dùng cho đồ uống lạnh.....	53
4.2. Nhóm ly dùng cho đồ uống nóng.....	60
4.3. Một số kiểu ly trà sữa cách điệu.....	62
4.4. Các nhóm ly khác	62
4.5. Các dụng cụ khác.....	63
5. Vệ sinh dụng cụ pha chế đồ uống.....	63
5.1. Vệ sinh dụng cụ bằng kim loại.....	63
5.2. Vệ sinh ly, tách.....	64
6. Vệ sinh quầy bar.....	65
6.1. Yêu cầu.....	65
6.2. Trình tự thực hiện.....	65
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	66
C. Ghi nhớ.....	66

Bài 5. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ TRÀ LIPTON.....	67
Mục tiêu.....	67
A. Nội dung.....	67
1. Giới thiệu về nguyên liệu trà.....	67
1.1. Mô tả cấu tạo búp chè.....	67
1.2. Phân loại trà.....	68
2. Nguyên liệu dùng trong pha chế trà lipton.....	69
2.1. Giới thiệu về trà lipton.....	69
2.2. Cách sử dụng trà lipton trong pha chế và phục vụ.....	70
3. Pha chế và phục vụ trà lipton chanh nóng.....	70
4. Pha chế và phục vụ trà lipton chanh đá.....	71
5. Pha chế và phục vụ trà lipton nóng.....	72
6. Pha chế và phục vụ trà lipton đá.....	73
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	74
C. Ghi nhớ.....	74
Bài 6. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ TRÀ KẾT HỢP VỚI SẢ GỪNG.....	75
Mục tiêu.....	75
A. Nội dung.....	75
1. Nguyên liệu dùng trong pha chế trà kết hợp với sả gừng.....	75
2. Pha chế nước sả gừng.....	75
3. Pha chế và phục vụ trà chanh sả gừng nóng.....	76
4. Pha chế và phục vụ trà chanh sả gừng đá.....	77
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	78
C. Ghi nhớ.....	78
Bài 7. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ TRÀ KẾT HỢP VỚI TRÁI CÂY.....	79
Mục tiêu.....	79
Nội dung.....	79
1. Nguyên liệu dùng trong pha chế trà kết hợp với trái cây.....	79
1.1. Nguyên liệu trà trái cây.....	79
1.2. Nguyên liệu vải ngâm, đào ngâm.....	79
1.3. Syrup dâu.....	80
1.4. Các dạng thức uống trà trái cây.....	80
2. Pha chế và phục vụ trà vải.....	80
3. Pha chế và phục vụ trà đào.....	81

4. Pha chế và phục vụ trà đào chanh (chanh dây).....	82
5. Pha chế và phục vụ Trà dâu.....	83
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	84
C. Ghi nhớ.....	85
Bài 8. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ TRÀ KẾT HỢP VỚI SỮA.....	86
Mục tiêu.....	86
A. Nội dung.....	86
1. Nguyên liệu dùng trong pha chế trà kết hợp với sữa.....	86
1.1. Nguyên liệu Trà Thái	86
1.2. Nguyên liệu sữa.....	86
2. Pha chế và phục vụ trà thái xanh sữa đá	88
3. Pha chế và phục vụ trà thái đỏ sữa đá.....	88
4. Pha chế và phục vụ trà lipton kết hợp với sữa.....	89
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	90
C. Ghi nhớ.....	91
Bài 9. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ TRÀ MATCHA.....	92
Mục tiêu.....	92
A. Nội dung.....	92
1. Giới thiệu về trà matcha.....	92
2. Nguyên liệu dùng trong pha chế trà matcha.....	93
3. Pha chế và phục vụ trà matcha latte nóng.....	93
4. Pha chế và phục vụ trà matcha latte đá	94
5. Pha chế và phục vụ trà matcha nóng.....	95
6. Pha chế và phục vụ trà matcha đá.....	95
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	96
C. Ghi nhớ.....	97
Bài 10. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ NƯỚC ÉP CỦ QUẢ.....	98
Mục tiêu.....	98
A. Nội dung.....	98
1. Khái quát về nước ép củ quả.....	98
2. Nguyên liệu dùng trong pha chế nước ép củ quả.....	99
2.1. Nguyên liệu dứa.....	99
2.2. Nguyên liệu cà rốt.....	100
2.3. Nguyên liệu cóc	100
2.4. Nguyên liệu ổi.....	101

2.5. Nguyên liệu dưa hấu.....	101
3. Giới thiệu về máy ép dùng trong pha chế nước ép củ quả.....	102
4. Pha chế và phục vụ nước ép cóc ổi.....	103
5. Pha chế và phục vụ nước ép dứa.....	104
6. Pha chế và phục vụ nước ép cà rốt.....	105
7. Pha chế và phục vụ nước dưa hấu.....	106
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	107
C. Ghi nhớ.....	107
Bài 11. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ SMOOTHIE.....	108
Mục tiêu.....	108
A. Nội dung.....	108
1. Khái quát về smoothie.....	108
2. Nguyên liệu dùng trong pha chế smoothie.....	109
2.1. Nguyên liệu xoài.....	109
2.2. Nguyên liệu mít việt quất.....	109
2.3. Chuối.....	110
2.4. Cam.....	110
2.5. Bơ.....	111
2.6. Bột béo	111
3. Giới thiệu về máy xay dùng pha chế smoothie.....	111
4. Pha chế và phục vụ Smoothie cam chuối.....	112
5. Pha chế và phục vụ smoothie xoài	114
6. Pha chế và phục vụ smoothie việt quất.....	115
7. Pha chế và phục vụ smoothie bơ xoài.....	115
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	116
C. Ghi nhớ.....	117
Bài 12. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ MILKSHAKE.....	118
Mục tiêu.....	118
A. Nội dung.....	118
1. Khái quát về milkshake.....	118
2. Nguyên liệu dùng trong pha chế milkshake.....	119
2.1. Nguyên liệu chocolate	119
2.2. Sốt caramel.....	120
2.3. Dâu.....	120

3. Pha chế và phục vụ chocolate milkshake.....	121
4. Pha chế và phục vụ strawberry milkshake.....	122
5. Pha chế và phục vụ Caramel milkshake.....	123
6. Pha chế và phục vụ cookie milkshake	124
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	125
C. Ghi nhớ.....	125
Bài 13. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ SODA.....	126
Mục tiêu.....	126
A. Nội dung.....	126
1. Khái quát về soda.....	126
2. Nguyên liệu pha chế soda.....	127
2.1. Syrup việt quất/ mứt việt quất	127
2.2. Chanh dây.....	127
2.3. Dâu.....	127
3. Pha chế và phục vụ soda dâu.....	127
4. Pha chế và phục vụ soda chanh dây.....	128
5. Pha chế và phục vụ soda việt quất.....	129
6. Pha chế và phục vụ soda cam.....	131
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	132
C. Ghi nhớ.....	132
Bài 14. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ MOCKTAIL.....	133
Mục tiêu	133
A. Nội dung	133
1. Khái niệm mocktail.....	133
2. Nguồn gốc ra đời của Mocktail.....	133
3. Phân loại Mocktail.....	133
4. Pha chế và phục vụ mocktail Cinderella.....	134
5. Pha chế và phục vụ Mocktail Shirley Temple.....	134
6. Pha chế và phục vụ Mocktail Sweet Dawn.....	135
7. Pha chế và phục vụ Pussy Foot.....	136
8. Pha chế và phục vụ Mocktail Zoo Zoo.....	137
9. Pha chế và phục vụ Virgin Pinacolada.....	138
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	139
C. Ghi nhớ.....	139

Bài 15. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ CÀ PHÊ PHIN VÀ MỘT SỐ THỨC UỐNG TỪ CÀ PHÊ PHIN.....	140
Mục tiêu.....	140
A. Nội dung.....	140
1. Giới thiệu về nguyên liệu cà phê.....	140
1.1. Cấu tạo quả cà phê	140
1.2. Phân loại cà phê.....	141
1.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng một ly cà phê.....	143
1.4. Cách đóng gói đảm bảo chất lượng cà phê.....	144
1.5. Cách bảo quản cà phê.....	144
1.6. Cách nhận biết cà phê sạch, cà phê bản.....	144
2. Giới thiệu máy xay cà phê.....	145
3. Các loại nguyên liệu dùng trong pha chế cà phê phin và một số thức uống từ cà phê phin	146
4. Pha chế và phục vụ cà phê đen.....	147
4.1. Pha chế và phục vụ cà phê đen nóng.....	147
4.2. Pha chế và phục vụ cà phê đen đá.....	148
5. Pha chế và phục vụ cà phê sữa	149
5.1. Pha chế và phục vụ cà phê sữa nóng.....	149
5.2. Pha chế và phục vụ cà phê sữa đá.....	149
6. Pha chế và phục vụ cà phê sài gòn.....	150
6. 1. Pha chế và phục vụ cà phê đen sài gòn.....	150
6.2. Pha chế và phục vụ cà phê sữa sài gòn.....	151
7. Pha chế và phục vụ cà phê kết hợp với cacao.....	152
7.1. Pha chế và phục vụ cà phê cacao sữa nóng.....	152
7.2. Pha chế và phục vụ cà phê cacao sữa đá.....	153
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	155
C. Ghi nhớ.....	155
Bài 16. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ CÀ PHÊ MÁY.....	156
Mục tiêu.....	156
A. Nội dung.....	156
1. Giới thiệu máy pha cà phê.....	156
2. Tỷ lệ các thành phần trong các sản phẩm cà phê máy.....	158
3. Pha chế và phục vụ cà phê espresso.....	158
4. Pha chế và phục vụ cà phê Capuchino	159

5. Pha chế và phục vụ cà phê Mocha.....	160
6. Pha chế và phục vụ cà phê Caramel matchiato	161
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	162
C. Ghi nhớ.....	162
Bài 17. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ COCKTAIL.....	163
Mục tiêu.....	163
A. Nội dung.....	163
1. Khái niệm cocktail	163
2. Phân loại Cocktail.....	163
2.1. Phân loại theo dung tích.....	163
2.2. Theo thành phần chính.....	163
3. Các yếu tố tạo thành ly cocktail.....	164
4. Tỷ lệ các thành phần khi pha chế cocktail.....	164
5. Nguyên liệu dùng trong pha chế cocktail.....	164
5.1. Rượu Rum	164
5.2. Rượu Gin.....	165
5.3. Rượu Brandy.....	165
5.4. Rượu Tequila.....	166
5.5. Rượu Whiskey.....	166
5.6 Rượu Vodka.....	167
6. Giới thiệu về mojito.....	167
6.1. Khái niệm.....	167
6.2. Phân loại.....	167
6.3 Lịch sử.....	167
6.4. Pha chế và phục vụ mojito truyền thống.....	168
6.5. Pha chế và phục vụ mojito xoài.....	169
7. Pha chế và phục vụ Lychee Martini.....	170
8. Pha chế và phục vụ Cocktail 151 Reasons.....	171
9. Pha chế và phục vụ kamikaze	172
10. Pha chế và phục vụ margarita.....	173
B. Câu hỏi và bài tập thực hành.....	175
C. Ghi nhớ.....	175
HƯỚNG DẪN GIẢNG DẠY MÔ ĐUN.....	176
I. Vị trí, tính chất, ý nghĩa và vai trò của môn học/mô đun.....	176

II. Mục tiêu của môn học/mô đun.....	176
1. Kiến thức.....	176
2. Kỹ năng.....	177
3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm.....	177
III. Tài liệu tham khảo	177

•

Bài 1. BỐ TRÍ, SẮP ĐẶT, VỆ SINH DỤNG CỤ, QUẦY BAR

Mục tiêu:

- Biết được khái niệm và phân loại về Bar;
- Biết cách sắp đặt trang thiết bị dụng cụ và nguyên liệu trong quầy bar hợp lý;
- Biết cách bố trí quầy bar hợp lý;
- Nêu được cách vệ sinh dụng cụ đồ uống và quầy bar;
- Tuân thủ các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm.

A. Nội dung

1. Khái niệm về Bar

Bar là một thuật ngữ dùng để đề cập đến khu vực phục vụ đồ uống hay còn gọi là quầy pha chế hoặc quầy Bar. Đó là nơi phục vụ các loại thức uống có cồn và không cồn. Bar thường là một bộ phận nằm trong nhà hàng, khách sạn. Khung cảnh bar đòi hỏi tính nghệ thuật cao, âm thanh, ánh sáng được thiết kế hiện đại, trưng bày các loại rượu có giá trị cao và có khu vực làm việc của người pha chế và phục vụ.

2. Phân loại bar

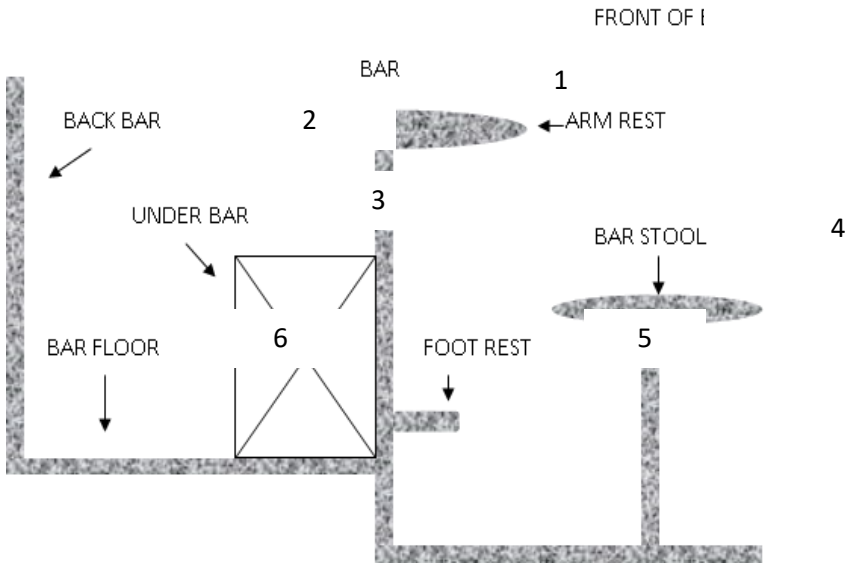
2.1. Bar tiền sảnh

Là loại bar được đặt ở khu vực tiền sảnh, có chức năng chính là phục vụ trực tiếp các loại đồ uống cho khách hàng, các loại đồ uống có thể phục vụ ngay tại quầy bar hoặc là ở khu vực phục vụ (các bàn phục vụ được đặt ở xung quanh quầy bar)

2.2. Bar phục vụ

Là loại bar có chức năng chính là pha chế và cung ứng các loại đồ uống cho nhà hàng, phục vụ phòng khách sạn. Bar phục vụ không có khách đến uống trực tiếp mà đồ uống được khách đặt và được mang đến bởi nhân viên phục vụ

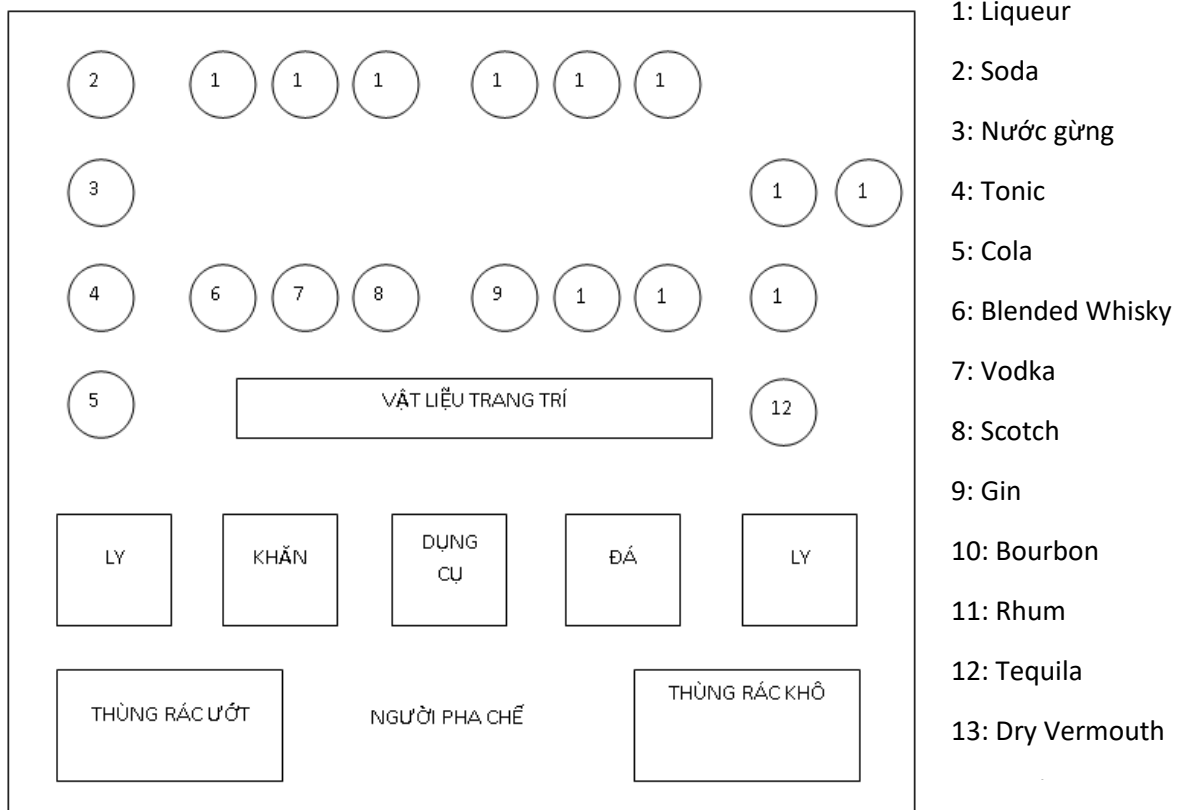
3. Cấu tạo quầy bar



Hình 1.1. Cấu tạo quầy bar

1: mặt quầy bar, thường được lót bằng đá; 2: tủ hoặc kệ rượu; 3: tầng dưới mặt quầy (Nơi để pha chế và dụng cụ,...); 4: ghế Bar; 5: nơi gác chân; 6: nền bar

Ngăn phía dưới mặt quầy Bar là nơi đặt nguyên vật liệu, dụng cụ pha chế và phục vụ



Hình 1.2. Ngăn phía dưới mặt quầy Bar



Hình 1.3. Mô hình quầy bar

4. Sắp đặt trang thiết bị dụng cụ và nguyên liệu trong quầy bar

4.1. Sắp đặt:

Khi thiết kế thì việc chú ý sắp xếp các nguyên liệu, dụng cụ và các thiết bị bar cà phê theo tần suất sử dụng sẽ thuận tiện và hiệu quả hơn rất nhiều

Khi sắp đặt thiết bị dụng cụ và nguyên liệu trong quầy bar cần chú ý đến các nguyên tắc sau:

- + Thuận tiện cho việc pha chế và phục vụ khách.
- + Đảm bảo tính đồng bộ, hiện đại về tính thiết kế và mỹ thuật cao.
- + Phù hợp với quy mô được trang bị cho từng loại hình bar.
- + Sắp xếp các nhóm thường xuyên sử dụng thì cần phải sắp gần vị trí pha chế cho nhân viên pha chế thao tác nhanh.
- + Cần linh động cải thiện ánh sáng phản chiếu cũng như việc tiết kiệm không gian sử dụng của cả hệ quầy bar.
- + Thiết bị quầy bar và các thiết bị bar cà phê là nơi chứa rất nhiều các trang thiết bị, dụng cụ và nguyên liệu pha chế để các nhân viên pha chế pha chế thức uống, vì vậy cần phải có một không gian pha chế phải được tiết kiệm một cách tối ưu nhất cũng như sử dụng hợp lý nhất.

Mỗi quầy pha chế nhất sẽ có các dụng cụ chính như chậu rửa, thùng đá inox, thùng rác, các khay để rail và rack đặt chai rượu, kệ úp ráo ly và không thể thiếu nguyên liệu pha chế và phục vụ...

Nhưng đặc biệt các chậu rửa quầy bar là loại đế phẳng nhằm để tránh việc va đập, nghiêng đổ và các dụng cụ pha chế và phục vụ.

4.2. Bố trí quầy bar

Quy tắc đầu tiên cơ bản nhất mà một quầy pha chế phải tuân theo đó là quy tắc “một chiều”. Một chiều ở đây chính là chiều vận hành và hoạt động

trong quầy pha chế. Quy tắc này giúp nhân viên pha chế và phục vụ đạt được thao tác hiệu quả nhất, hạn chế vướng víu trong quá trình phục vụ khách hàng cũng như tốc độ hoàn thành order của nhân viên. Một vài lưu ý cơ bản như sau:

Đặt sai vị trí tủ mát/tủ đông hoặc tủ để nguyên liệu sẽ ảnh hưởng trực tiếp đến tốc độ pha chế của barista cũng như thao tác trở nên rối rắm, cật rập.

Kệ để dụng cụ hoặc nguyên liệu quá cao, xa tầm với của nhân viên gây khó khăn và mất thời gian trong quá trình làm việc.

Các thiết bị điện và chỗ rửa dụng cụ đặt sai vị trí. Khu vực vệ sinh hay bị vẩy nước để gần các thiết bị dụng cụ điện sẽ làm giảm tuổi thọ của máy, cũng như nguy cơ dẫn đến cháy nổ hoặc chập mạch rất cao.

Chiều cao quầy bar cà phê chuẩn (phù hợp với tầm vóc người Việt): mặt ngoài từ 100 đến 120cm, mặt trong 81cm.

Máy pha cà phê nên được để hướng ra ngoài, bố trí ở góc trung tâm nhất. Điều này giúp quầy bar cà phê có thiết kế đẹp, và show được phong cách của quán: chứng minh được sự chuyên nghiệp và chất lượng cà phê tuyệt hảo.

Tủ làm đá, tủ đựng đá phải cách xa với máy pha cà phê vì hơi nóng lạnh và bụi dễ rơi vào đá

Tủ làm đá, tủ đựng đá phải xa với thùng rác: những rác vụn có thể rơi vào đá

Thùng rác nên được thiết kế âm tức là phía ngoài không nhìn thấy và có lỗ hông ở phía trên để dễ thao tác. Thường là cuối cùng của chiều vận hành.

Khu vực bồn rửa có thể đặt cạnh khu vực xay để vừa xay xong có thể thao tác rửa ngay

Khi lắp đặt tủ ướp lạnh nên đặt ở vị trí mà người phục vụ có thể tiến lùi đều lấy được, có như vậy khi mở tủ vẫn thuận tiện mà không vướng chỗ người phục vụ. Lối đi nên thiết kế thêm tấm đệm cách ngăn với mặt đất để chống trơn, đồng thời giảm sự căng thẳng của nhân viên khi phải đứng trong thời gian khá dài.

Hiện nay, các quầy bar trong quán cà phê thường được thiết kế vừa đủ, mở thành hình chữ U, L HOẶC O để tối ưu hóa việc vận hành và thời gian làm việc của nhân viên.



Hình 1.1. Bố trí quầy bar

Bên cạnh đó, việc tận dụng quầy pha chế trong việc trang trí (decor) nhằm giúp quầy pha chế cũng như quán nước trở nên cuốn hút và thẩm mỹ hơn. Chúng ta không nên chỉ dùng quầy bar chỉ để chất chòong những nguyên liệu hay dụng cụ. Thay vào đó là việc bố trí và sắp xếp các chai lọ thủy tinh hoặc ly tách sao cho bắt mắt sẽ khiến quầy bar sống động hơn, đồng thời người pha chế sẽ cảm thấy thích thú và luôn luôn sẵn sàng làm việc tại “nhà” của mình.

4.3.1. Quầy bar:

+ *Chất liệu:* làm bằng gỗ chắc hoặc đá hoa cương nhằm tăng độ thẩm mỹ, giá trị và đảm bảo độ bền cho quầy bar.

+ *Hình dạng:* phải tương thích với không gian, kiểu dáng của phòng bar.

+ *Chiều cao:* cao từ 1,1-1,14m, chiều cao này vừa tầm đối với một nhân viên pha chế có chiều cao chuẩn, do đó thuận tiện trong việc thao tác, đảm bảo độ thẩm mỹ.

+ *Bề mặt quầy:* rộng 60cm, nhẵn bóng, sử dụng vật liệu chịu mài mòn, chống thấm nước. Nhờ vậy, nhân viên dễ dàng thao tác, phô diễn kỹ thuật và đảm bảo an toàn cho ly đồ uống.

+ *Ngăn dưới mặt quầy:* phải được thiết kế thành các ngăn để rượu dùng cho pha chế hàng ngày, đồng thời cũng là nơi đặt các dụng cụ chuyên dùng, trái cây và các vật liệu trang trí. Cũng khoảng trống này còn là nơi đặt tủ lạnh, tủ làm đá, bồn nước rửa ly tách, thùng đựng rác, hệ thống xử ...;

4.3.2. Kệ trưng bày rượu:

Kệ trưng bày rượu được bố trí phía sau quầy, là kệ trưng bày các loại rượu nguyên chai, chất liệu thường làm bằng gỗ và được thiết kế nhiều ngăn, các tầng cao thấp khác nhau, chiều cao của mỗi tầng ít nhất từ 30 - 40cm. Khoảng cách từ kệ đến quầy khoảng 1,5m; chiều cao kệ gấp đôi chiều cao quầy. Kệ phải được kê sát tường, đảm bảo an toàn và thuận tiện cho nhân viên pha chế và phục vụ;

Việc bài trí các chai rượu sirô và vật dụng trên kệ trưng bày phải đảm bảo các nguyên tắc thẩm mỹ: đối xứng (đảm bảo tính cân bằng, hài hòa giữa các điểm, các chi tiết, các khu vực với nhau trong quá trình phối trí) tiết điệu (sự lặp đi lặp lại một cách có tổ chức của các chi tiết trong quá trình phối trí) và trong điểm (tập trung vào một điểm nhấn nào đó làm toát lên được chủ đề mà nhà hàng hướng đến). Nhãn mác các chai rượu, sirô phải quay về phía khách; sắp xếp rượu theo nhóm, những chai rượu nhân viên pha chế thường sử dụng phải được đặt ở vị trí trung tâm, nổi bật. Việc sắp xếp kệ trưng bày phải đảm bảo tính hợp lý về hình dáng và màu sắc nhằm tạo sự thuận tiện cho nhân viên trong quá trình sử dụng pha chế và phục vụ.

4.3.3. Khu vực pha chế của nhân viên:

Khoảng trống giữa quầy và kệ trưng bày là nơi làm việc của nhân viên pha chế và phục vụ, bán kính hoạt động của nhân viên pha chế là 1,5m;

4.3.4. Giá treo ly: có thể thiết kế hay không tùy thuộc vào nhu cầu của quầy bar;

4.3.5. Nền phòng bar: không nên trải thảm mà chỉ lót gạch, lót ván sàn đánh bóng hoặc tấm trải loại không thấm nước và dễ lau chùi, chống trơn trượt;

4.3.6. Khu vực phục vụ khách trực tiếp tại quầy: phía trước quầy đặt ghế cao, lưng dựa chỉ ngang tầm nửa lưng và thường xoay được, có chỗ gác chân, cao khoảng 1,1m. Khoảng cách giữa các ghế đều nhau, tạo khoảng trống cho khách đứng.

5. Vệ sinh dụng cụ đồ uống và quầy bar

5.1. Vệ sinh trong quầy bar

- Công việc vệ sinh phải được tiến hành thường xuyên. Khu vực quầy bar luôn phải được sắp xếp gọn gàng, sạch sẽ và có tính thẩm mỹ cao.

- Sàn nhà phải được lau hằng ngày bằng nước lau nhà có mùi thơm vừa tạo cảm giác sạch, mát, vừa không có mùi hôi, tránh ruồi, muỗi,...

- Các tủ, bàn, ghế phải lau bằng khăn ẩm.

- Rì đờ, khăn các loại phải được giặt sạch, là và phải có hóa chất chống ẩm.

- Rèm cửa các loại phải sạch sẽ, không ố vàng, không có mùi hôi, ẩm mốc.

- Sàn nhà, tủ, bàn ghế, quầy hàng,... hằng ngày phải được lau chùi sạch sẽ, khô ráo và được sắp xếp ngăn nắp, gọn gàng, có kỹ thuật, mỹ thuật.

- Quạt, đèn, cửa kính, cửa ra vào,... phải thường xuyên lau chùi sạch sẽ, tránh để bụi, mạng nhện.

- Không gian quầy bar phải thoáng mát, sạch sẽ, khô ráo, không có mùi hôi, không có ruồi, gián, kiến, mạng nhện.

- Đặt thùng rác ngay cạnh khu vực chậu rửa và luôn giữ gọn gàng cho khu vực quầy bar. Có thể thiết kế thùng rác âm trong tường để đảm bảo yếu tố thẩm mỹ và khiến khách hàng cảm nhận quầy bar luôn trong sạch sẽ.

5.2. Vệ sinh dụng cụ và đồ uống

- Các dụng cụ phải được lau chùi sạch sẽ trước và sau khi sử dụng.
- Ly, cốc, tách các loại phải được rửa sạch, lau khô sáng bóng, không vết mờ, vết bẩn, không mùi tanh, không sứt mẻ, đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh và đúng tiêu chuẩn phục vụ.
- Các loại dụng cụ như thìa, dao, đĩa, ... phải được rửa sạch, lau khô sáng bóng, không han rỉ, không sứt mẻ.
- Các loại máy xay sinh tố, máy ép trái cây, bình shaker rửa sạch, không tanh, không hôi, không có mùi lạ.
- Dụng cụ lọc nước, đựng nước pha chế và phục vụ, tủ lạnh, tủ đá, tủ bánh, giá để hoa quả, dàn úp đĩa, cốc, tách, ... phải thường xuyên cọ rửa sạch sẽ, lau khô, không bụi, không hôi tanh, không kiến, gián, không chuột, có nắp đậy.
- Láy đá viên, bánh ngọt phải có dụng cụ gắp, xúc, không được bốc bằng tay.
- Rửa dụng cụ phải có nước rửa chuyên dùng, dụng cụ phục vụ ăn không được rửa chung với dụng cụ phục vụ uống.
- Hoa quả phải rửa sạch, lau khô, kiểm tra trước, phải bảo đảm tiêu chuẩn vệ sinh và chất lượng mới đưa ra phục vụ khách hoặc đưa vào pha chế đồ uống.
- Món ăn phải đảm bảo vệ sinh, nước uống phải đun sôi đủ độ, lọc kỹ, không có cặn.

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Hãy bố trí một quầy bar đạt yêu cầu?
2. Trình bày cách sắp đặt trang thiết bị dụng cụ và nguyên liệu trong quầy bar?
3. Nêu cách vệ sinh dụng cụ đồ uống và quầy bar?

C. Ghi nhớ:

1. Sơ đồ bố trí quầy bar
2. Nguyên tắc bố trí, sắp đặt quầy bar.
3. Cách vệ sinh dụng cụ đồ uống và quầy bar

Bài 2. GIỚI THIỆU CÔNG VIỆC CỦA NHÂN VIÊN QUẦY BAR

Mục tiêu:

- Phân biệt được các khái niệm về Bartender, Barista và pha chế tổng hợp;
- Nêu được tổ chức nhân sự quầy bar và công việc của các chức vụ trong tổ chức nhân sự quầy bar;
- Trình bày được công việc của nhân viên pha chế tại quầy Bar;
- Trình bày được những yêu cầu về trang phục, tác phong và lời nói của nhân viên pha chế và phục vụ.

A. Nội dung

1. Phân loại nhân viên pha chế

1.1. Barista

Barista (tiếng Ý) là người pha chế cà phê và các loại nước khác có liên quan đến cà phê. Barista chịu trách nhiệm chính trong quầy pha chế, đặc biệt là điều chỉnh các máy xay, máy pha cà phê sao cho các thông số của máy phải đạt chuẩn, các kỹ thuật như xay, nén cà phê, đánh sữa, tạo hình phải chính xác để cho ra 1 ly Espresso và các thức uống khác đảm bảo yêu cầu. Chính nhờ đôi bàn tay khéo léo của họ, một ly cà phê sẽ được “biến hóa” thành một tác phẩm nghệ thuật tinh tế, thơm ngon. Do đó, Barista phải là người hiểu rõ về kỹ thuật và có đủ các kỹ năng cần thiết để đảm bảo được chất lượng và cảm quan của 1 ly cà phê

1.2. Bartender

Tại Việt Nam, các bartender thường được hiểu là những người pha chế rượu. Nhưng thực chất công việc của họ không chỉ dừng lại ở đó. Các loại đồ uống đặc biệt hầu hết là sự hòa trộn tinh tế của rượu với các loại nước khác nhau. Thậm chí, một số đồ uống pha chế đặc biệt như “mocktail” còn không có thành phần rượu trong đó. Tất nhiên, để trở thành một bartender trứ danh, mỗi nhân viên pha chế đều phải biết cách trộn các loại đồ uống như thế nào cho hợp lí về cả liều lượng cũng như trình tự. Hơn thế, phong cách khi pha chế (cách cầm chai rượu hay dụng cụ lắc, cách lắc trộn hỗn hợp hay cách di chuyển khi đang pha...) cũng là một yếu tố quan trọng để đánh giá tài năng và tay nghề của từng người. Với một số loại đồ uống truyền thống và phổ biến trên toàn thế giới, người ta có cả các công thức, quy định riêng về thành phần cũng như trình tự pha chế và phục vụ. Do vậy, bartender phải tuyệt đối tuân thủ, dựa theo đó để pha chế và phục vụ. Tuy nhiên, mỗi người cũng có thể tự tạo thêm các loại đồ uống mới của riêng mình bằng cách tìm hiểu và pha trộn các loại đồ uống có mùi vị và hương vị tương thích. Một số bartender ngoài công việc chuyên môn thuần túy là pha chế đồ uống còn làm công việc biểu diễn nghệ thuật pha chế. Công việc này

đòi hỏi trình độ kỹ thuật cũng như tay nghề rất cao để biến quá trình pha chế thành một màn biểu diễn nghệ thuật với các động tác đẹp mắt, điêu luyện

1.3. Pha chế tổng hợp

"Pha chế tổng hợp" là pha chế các loại thức uống không cồn, hiện nay pha chế tổng hợp tạo ra các loại thức uống mới và hiện đại đang được giới trẻ ưa thích như trà đào, trà xanh matcha, trà sữa cao cấp, cafe đá xay, cafe kem kết hợp thạch, sinh tố hiện đại, các loại soda Ý... đang tạo sự hấp dẫn của rất nhiều người.

Các mô hình kinh doanh mới, các chuỗi thức ăn nhanh, food court, cafe take away... như Phúc Long, Coffee House, Starbuck, Highland Coffee, The Coffee Bean & Tea Leaf, Passion, Tapio Cup, Hot & Tea,... đang sử dụng những loại thức uống này làm điểm nhấn trong menu thức uống

2. Tổ chức nhân sự quầy bar

Nhân viên trong quầy bar có thể làm việc ở vị trí khác nhau từ thấp đến cao theo chức vụ gồm có: Phụ bar, Nhân viên pha chế (Bartender/Barista), Giám sát thức uống, Quản lý thức uống, Quản lý bar – Nhà Hàng. Mỗi một vị trí sẽ có yêu cầu và công việc khác nhau, tùy vào quy mô nơi mà nhân viên sẽ làm việc.

2.1. Phụ bar

Phụ bar là người phụ giúp cho bartender chính của quán. Họ có cơ hội học tập kinh nghiệm từ các bartender chính. Phụ bar đảm nhiệm pha chế các thức uống đơn giản, thực hiện công tác dọn vệ sinh khu vực pha chế, quản lý các nguyên liệu cho bartender. Mức lương khởi điểm cho vị trí này khoảng 3-4 triệu/tháng, chưa tính tiền tip và thưởng doanh số.

2.2. Nhân viên pha chế (Bartender/ Barista)

Bartender là người pha chế các thức uống từ rượu như cocktail, mocktail, mojito và cả sinh tố. Barista là cũng là người pha chế nhưng thiên về các thức uống từ cà phê như espresso, cà phê xay, ice blended, latte,... Một Bartender/Barista chuyên nghiệp cần nắm vững kiến thức và kỹ năng pha chế đa dạng các loại thức uống thông dụng, đặc biệt yêu cầu cao về sự sáng tạo để làm ra những món uống mới lạ, bắt kịp xu hướng và phù hợp với sở thích của khách hàng. Tùy môi trường làm việc mà mức lương cho một Bartender/Barista sẽ dao động từ 5 -7 triệu/tháng.

2.3. Bar Trưởng

Đây là vị trí bạn có cơ hội đạt đến sau quãng thời gian nỗ lực phấn đấu khoảng 2-4 năm từ vị trí Bartender/Barista. Bar Trưởng giữ vai trò là một tổ trưởng, ngoài công việc pha chế và phục vụ, họ còn đảm nhiệm quản lý nhân sự, công cụ, nguyên liệu tại quầy bar mà mình làm việc. Bar Trưởng thực hiện chức năng đào tạo nhân sự mới cũng như các bartender/barista đang học việc theo đúng yêu cầu của quán bar và đáp ứng sự hài lòng của khách hàng. Mức lương chính thức của vị trí Bar Trưởng theo khảo sát mới đây vào khoảng 7-10

triệu/tháng.

2.4. Giám sát thức uống

Một bước tiến cao hơn trong ngành pha chế là vị trí Giám sát thức uống. Mức lương mà các nhà hàng, khách sạn trả cho vị trí này là từ 12 – 14 triệu đồng/tháng. Giám sát thức uống sẽ quản lý toàn bộ nhân viên thuộc khu vực được giao, thực hiện kiểm tra thức uống trước khi phục vụ cho khách hàng. Ngoài ra, họ còn chịu trách nhiệm giám sát về chất lượng, vệ sinh toàn bộ các chi tiết nhỏ nhất như ly, cốc, thìa trà, thìa cà phê, dụng cụ pha chế đến các máy móc, thiết bị thuộc khu vực phụ trách. Đào tạo bartender/barista và đảm bảo doanh số quầy bar cũng là một trong những chức năng quan trọng của vị trí này.

2.5. Quản lý thức uống

Người quản lý thức uống đảm nhiệm quản lý các nhân viên trong bộ phận của mình, từ khâu tuyển dụng, đào tạo cho tới việc sắp xếp ca, quản lý ngày nghỉ. Họ phải có kỹ năng lãnh đạo, thiết lập được phong cách phục vụ luôn chín chu cho mọi nhân viên, đề ra mục tiêu và thời hạn để các nhân sự hoàn thành. Đây còn được xem là vị trí đối nội quan trọng trong việc xây dựng được mối quan hệ tốt với các quản lý thuộc các bộ phận khác để đảm bảo tiến độ làm việc luôn tốt nhất. Mức lương 20 triệu/tháng là một cột mốc đáng mơ ước của bất kỳ ai theo đam mê và theo đuổi nghề pha chế.

2.6. Quản lý bar – Nhà Hàng

Quản lý nhà hàng - bar là người thực hiện nhiều công việc ở mức độ rộng và sâu hơn. Họ sẽ tổ chức các hoạt động phục vụ thức uống trong nhà hàng, khách sạn, thiết lập các thực đơn uống phù hợp các mùa, các ngày lễ, tính toán chi phí và giá bán, giám sát các quy trình phục vụ nước uống, đảm bảo đúng chuẩn được đề ra, lên chương trình tiếp thị – khuyến mãi – dự trù chi phí cho việc kinh doanh đạt được hiệu quả, lập kế hoạch huấn luyện thường kỳ cho tất cả nhân viên quầy pha chế, tham dự công tác tuyển chọn nhân viên, đánh giá và đề xuất thưởng, phạt, đề bạt nhân viên với Trưởng bộ phận Ẩm thực. Mức lương cho vị trí này vào khoảng trên 24 triệu/tháng.

3. Công việc của nhân viên pha chế tại quầy bar

3.1. Chuẩn bị nguyên vật liệu, dụng cụ pha chế

- Nhận và kiểm tra chất lượng nguyên liệu: hoa quả, rượu, syrup...
- Đảm bảo số lượng nguyên liệu đủ để phục vụ cho khách hàng trong ca làm việc.
- Cho đá viên vào thùng chứa.
- Lau sạch các vật dụng phục vụ cho việc pha chế và đảm bảo khu vực quầy bar phải sạch sẽ.
- Kiểm tra và đảm bảo các thiết bị chuyên dụng hoạt động tốt.

- Gọt hoa quả, cắt tỉa đồ trang trí, chuẩn bị các loại nước ép.

3.2. Pha chế thức uống theo yêu cầu

- Tiếp nhận thông tin order từ nhân viên phục vụ và tiến hành pha chế theo yêu cầu của khách.

- Đảm bảo thức uống được pha chế theo đúng công thức, định lượng chuẩn của loại thức uống đó hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

- Biễn pha chế thì phải đảm bảo quy trình trình diễn, thực hiện hoàn hảo, không ảnh hưởng gì đến khách hàng (không bắt buộc)

- Trang trí thức uống bắt mắt, thu hút.

- Kiểm tra lại thức uống trước khi phục vụ khách

3.3. Tư vấn, xử lý phàn nàn của khách

- Giới thiệu cho khách hàng những thức uống ngon, theo mùa mà nhà hàng – khách sạn đang phục vụ.

- Tư vấn cho khách hàng chọn loại thức uống phù hợp với sở thích.

- Giới thiệu rõ ràng về các nguyên liệu được dùng để pha chế cho khách hàng được biết.

- Xử lý các phàn nàn của khách đúng cách để khách hài lòng

3.4. Bảo quản nguyên liệu, dụng cụ

- Đảm bảo các nguyên liệu pha chế được bảo quản đúng nhiệt độ, môi trường phù hợp.

- Rửa sạch các vật dụng dùng để pha chế vào cuối ca làm việc và bảo quản vị trí thích hợp.

- Khi phát hiện sút mẻ, hư hỏng phải báo cáo ngay với Bar trưởng để giải quyết.

3.5. Các công việc khác

- Phối hợp lên ý tưởng menu thức uống cho nhà hàng – khách sạn.

- Tích cực tham gia các khóa đào tạo nâng cao tay nghề, kỹ năng.

- Chủ động đề xuất những ý tưởng để nâng cao chất lượng dịch vụ và cải tiến những kỹ thuật pha chế.

- Phối hợp với nhân viên phục vụ, bar trưởng, quản lý xử lý khi khách yêu cầu hủy đồ uống.

- Hỗ trợ công việc của các nhân viên trong bộ phận khi đông khách.

- Báo cáo với quản lý khi có sự cố xảy ra.

- Thực hiện các công việc khác khi được cấp trên yêu cầu.

4. Yêu cầu và tác phong của nhân viên pha chế

4.1. Yêu cầu của nhân viên pha chế

- Sức khỏe: tốt, không bị bệnh truyền nhiễm, bệnh ngoài da
- Khả năng giao tiếp
- Ngoại hình, khuôn mặt dễ nhìn
- Có kiến thức về nghiệp vụ, kỹ thuật pha chế
- Luôn sáng tạo
- Phải yêu nghề
- Siêng năng
- Cầu tiến

4.2. Phong cách của nhân viên pha chế

- Tư thế chững chạc
- Tác phong nhanh gọn
- Thái độ: niềm nở, nhã nhặn, lịch thiệp
- Đồng phục: thẳng nếp, sạch sẽ
- Thân thể: thơm tho, không có mùi quá nặng kể cả nước hoa, dầu
- Móng tay: sạch sẽ, không để móng tay dài
- Đầu tóc: gọn gàng, chải chuốt, nữ không xõa tóc

5. Những điểm cần chú ý khi phục vụ đồ uống cho khách

- Phải vệ sinh cá nhân và trang phục chỉnh tề trước khi phục vụ
- Phải luôn lịch sự, vui vẻ, thân tình và tôn trọng khách. Chào khách với nụ cười tươi và luôn để mắt nhìn thẳng. Luôn giữ giọng thấp khi giao tiếp và trong tất cả mọi liên lạc thông tin với khách hàng. Không nên bắt cần khách, cãi vã với khách; đặc biệt không dành phần thắng về mình. Không làm trò hề cho khách; đặc biệt nói chuyện thì thầm với đồng nghiệp trong quá trình pha chế và phục vụ. Nhớ tên và sở thích đặc biệt của khách để phục vụ tốt hơn, làm cho khách cảm thấy được tôn trọng hơn và đặc biệt hơn.
- Luôn ghi nhớ và để ý các quy cách về phục vụ và xử lý các tình huống một cách thông minh thực tế và uyển chuyển.
- Hỏi khách về sự thưởng thức các thức uống và thường xuyên dọn dẹp đồ dơ, đồ thừa, gạt tàn thuốc,... trên quầy bar.
- Duy trì sự sạch sẽ, an toàn lao động và làm việc có tính chuyên nghiệp mọi lúc mọi nơi trong quầy bar.
- Không hỏi thúc khách để lấy ly tách và các dụng cụ khác khi khách chưa dùng xong.
- Không phân biệt đối xử với khách hàng.

- Không nên chạy khi cố gắng làm nhanh.
- Không làm cho khách cảm thấy bạn đang rình mò tại quầy bar do bạn tỏ ra quá ân cần với khách.
- Không đánh lừa khách về sự mô tả các thành phần của thức uống.
- Không đụng vào thức uống của khách với ngón tay khi phục vụ.
- Không đứng dựa vào bàn, tường, cột trụ ... trong quá trình phục vụ khách.
- Không phục vụ cho khách các nguyên liệu không đạt yêu cầu

6. Các loại hình quán cà phê

Với hiện trạng các quán cà phê mọc lên như nấm, các chủ quán mới muốn khởi nghiệp với ngành cà phê này cũng nên tìm hiểu qua các loại hình cà phê, để chọn được mô hình phù hợp nhất với mình.

6.1. Cà phê vỉa hè, bệt

Còn được gọi là cà phê cóc, đây là loại hình cà phê bình dân, phổ biến, cũng như một nét văn hóa giản dị của Sài Gòn.

Đối tượng: Đối tượng của dạng cà phê này khá đa dạng, nhưng đa số chuộng cái rẻ, nhanh, gần không quá quan trọng về không gian và sản phẩm.

Không gian: Thường xuất hiện với một vài cái bàn, ghế hoặc đơn giản là vài tờ báo để lót ngồi ở công viên như khu Nhà thờ Đức Bà, quanh nhà hát thành phố hay các vỉa hè có đông sinh viên, người đi làm như cổng trường đại học Kiến Trúc, bên cạnh khách sạn New World...

Sản phẩm: Cà phêphin, pha sẵn, các loại nước ngọt đóng chai...



Hình 2.1. Cà phê cóc

6.2. Cà phê mang đi - take away

Đây là mô hình mang hơi hướng hiện đại du nhập vào Việt Nam trong thời gian gần đây. Take away khá phù hợp với nhịp sống nhanh và thoải mái của người dân bởi cách gọi món và thanh toán tại quầy, sau đó khách hoàn toàn

có thể lựa chọn chỗ ngồi hoặc dùng sản phẩm tại một nơi khác.

Đối tượng: Giới trẻ yêu thích sự hiện đại mới mẻ.

Không gian: Thường được thiết kế tươi trẻ, sáng tạo, menu thường được in to phục vụ cho việc chọn món tại quầy.

Sản phẩm: Khá đa dạng như cà phê (cà phê máy, cà phê phin), nước ép, sinh tố...

Các quán thường gặp như: Passio, Urban Station, Effoc, Cactuz..



Hình 2.2. Cà phê take - away

6.3. Cà phê thương hiệu:

Chỉ những quán cà phê nổi tiếng, sang trọng dành cho các buổi gặp mặt, bàn công việc của tầng lớp cao.

Đối tượng: Những người thu nhập khá - tốt, cần không gian gặp gỡ trò chuyện với đối tác hoặc mong muốn có không gian thư giãn nghỉ ngơi.

Không gian: Được thiết kế sang trọng, chuyên nghiệp, hiện đại, yên tĩnh.

Sản phẩm: Trà, cà phê (cà phê máy, cà phê phin), các loại nước ép, bánh ngọt, có thể kèm theo một số món ăn trưa cho khách văn phòng.

Các quán cà phê thương hiệu như: Starbucks, Runam Bistro, The Coffee Bean and Tea Leaf, Caffè Bene...



Hình 2.3. Cà phê thương hiệu

6.4. Cà phê sân vườn

Là loại hình cà phê với không gian thoáng đãng, hoà hợp với thiên nhiên chim muông.

Đối tượng: Những người trung niên thích kiểu cà phê truyền thống hoặc các thành viên trong gia đình đến để gặp gỡ trò chuyện.

Không gian: Quán thường có diện tích rộng, trồng nhiều loài cây kiểng, hoa kiểng, một số quán còn đưa nước vào làm dòng suối nhỏ hay hồ nuôi cá... để tạo sự mát mẻ thư giãn.

Sản phẩm: Trà, cà phê (thường là cà phê phin), các loại nước ép, nước đóng chai, có thể kèm theo một số món mặn.

Một số quán cà phê sân vườn có thể gặp như: Country House, chuỗi cà phê Du Miên (Miền Đồng Thảo, Thềm Xưa, Sorrento, Du Miên Garden...



Hình 2.4. Cà phê sân vườn

6.5. Cà phê “hộp”

Là nơi dành cho sự tĩnh lặng, riêng tư, một chút nghệ thuật. Loại hình cà phê này thường nép mình trong các chung cư cũ, hoặc những con hẻm nhỏ,

tránh xa sự ồn ào của thành phố.

Đối tượng: Giới trẻ, những người có thiên hướng nghệ thuật cần nơi yên tĩnh để sáng tác hoặc học tập hoặc chụp hình.

Không gian: Thường được trang trí khá chỉnh chu, đẹp, chất. Một số quán đầu tư về không gian để có thể kết hợp làm studio chụp ảnh.

Sản phẩm: Các loại thức uống mang tính truyền thống và nhẹ nhàng: Cà phê, trà, nước ép.

Ở Sài Gòn có vô vàn quán cà phê “hộp” và tùy vào sở thích: She cà phê, Loft Cà phê, Hoa, Góc Hoa, Vecchio cà phê...



Hình 2.5. Cà phê hộp

6.6. Cà phê sách, kịch, cá, mèo...

Đây là loại hình cà phê thu hút khách không phải bằng nước uống mà bằng các sản phẩm giải trí kèm theo như: Các vở kịch, các buổi acoustic, các loài động vật nuôi trong quán...

Đối tượng: Những người tò mò, thích sự mới lạ, những người tìm nơi để giải trí, thưởng thức nghệ thuật “bình dân”. Đây có thể là dạng một câu lạc bộ nhỏ dành cho những người có cùng sở thích với... chủ quán.

Không gian: Đa dạng, tùy vào sản phẩm giải trí. Có thể giống cà phê hộp nếu là dạng phục vụ nghệ thuật, giống cà phê sân vườn, khi nuôi chim cảnh, cá cảnh...

Sản phẩm: Tương tự cà phê hộp và cà phê sân vườn.

Các quán cà phê ở loại hình này có thể thấy ở Sài Gòn như: Hachico Coffee, Tượng Cà Phê, cà phê Xe cộ....



Hình 2.6. Cà phê acoustic

6.7. Cà phê văn phòng

Là nơi dân văn phòng thường hẹn hò dùng cơm trưa hoặc gặp gỡ bạn bè trong giờ nghỉ giải lao.

Đối tượng: Dân văn phòng thu nhập ổn - tốt (khác với cà phê thương hiệu) chủ yếu có nhu cầu dùng cơm trưa.

Không gian: Đa số chuộng không gian máy lạnh, mát mẻ, không quá cầu nệ về trang trí.

Sản phẩm: Chủ yếu là một thực đơn cơm phân hấp dẫn, có thể là combo cơm + nước giải khát, cà phê.

Ở Sài Gòn các bạn sẽ gặp khá nhiều quán loại hình này như: Sỏi Đá, Sonate, Du Miên, Ân Nam...



Hình 2.7. Cà phê văn phòng

6.8. Cà phê sân thượng

Là loại hình cà phê nhắm vào vị trí khá đặc địa, rooftop - sân thượng các tòa nhà lớn.

Đối tượng: người có thu nhập cao, muốn tận hưởng thưởng thức, thích không gian thoáng đãng độc đáo: ngắm nhìn thành phố từ trên cao.

Không gian: các quán cà phê được đặt trên cao (tầng 23 trở lên) thường là không gian ngoài trời, chủ yếu là quang cảnh thành phố.

Sản phẩm: Thường kết hợp với nhà hàng, nên sản phẩm sẽ bao gồm, trà, cà phê, rượu Tây, các loại soft drink...



Hình 2.8. Cà phê sân thượng

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Phân biệt Barista, Bartender và pha chế tổng hợp?
2. Mô tả đặc điểm của các vị trí nhân sự quầy bar ?
3. Công việc của nhân viên pha chế tại quầy bar?
4. Yêu cầu và tác phong của nhân viên pha chế?
5. Những điểm cần chú ý khi phục vụ đồ uống cho khách?
6. Mô tả đặc điểm các loại hình quán cà phê?
7. Trình bày đối tượng khách hàng, không gian và các loại đồ uống của các loại hình quán cà phê?

C. Ghi nhớ:

1. Khái niệm Barista, Bartender và pha chế tổng hợp
2. Cơ cấu tổ chức nhân sự quầy bar
3. Công việc của nhân viên pha chế tại quầy bar
4. Yêu cầu và tác phong của nhân viên pha chế

5. Những điểm cần chú ý khi phục vụ đồ uống cho khách

6. Các loại hình quán cà phê

7. Mô hình, đối tượng, không gian và các loại đồ uống phục vụ của từng loại hình quán cà phê từ đó nhận dạng được loại hình của quán cà phê trên thị trường.

Bài 3. CÁC NGUYÊN TẮC, PHƯƠNG PHÁP VÀ KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG

Mục tiêu:

- Phân biệt được các loại đồ uống trên thị trường;
- Trình bày được các nguyên tắc, phương pháp và kỹ thuật pha chế đồ uống cơ bản;
- Thực hiện được một số kỹ thuật cơ bản trong pha chế, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động

A. Nội dung:

1. Các loại đồ uống

1.1. Đồ uống không cồn

1.1.1. Đồ uống giải khát

** Nước suối, nước tinh khiết*

Nước suối, nước tinh khiết có loại có gas (có chứa cacbon dioxit bão hòa) và loại không có gas (không có chứa cacbon dioxit bão hòa).

Trong pha chế và phục vụ, nước suối, nước khoáng, nước tinh khiết có tác dụng: giúp khách giải khát, làm giảm nồng độ cồn cho ly đồ uống. Ngoài ra, nước khoáng là loại nước cung cấp nhiều nguyên tố vi lượng cho cơ thể.

** Nước uống nhẹ có gas (soft drink)*

Khác với nước tinh khiết có gas, trong 1 lon soft drink 330 ml có lượng đường khoảng 65 gram, trong khi đó lượng đường được xem là an toàn khi tiêu thụ hàng ngày là 100 gram. Do đó, các nhà sản xuất nghĩ đến việc sử dụng chất tạo ngọt nhân tạo để làm các loại “Diet soft drink”

Ngoài tác dụng giải khát, trong pha chế đồ uống, nước giải khát có gas thường được sử dụng trong pha chế cocktail.

1.1.2. Đồ uống bổ dưỡng

** Đồ uống từ trái cây*

- Nước ép trái cây tươi: là những loại nước ép được ép trực tiếp từ hoa quả tươi, chẳng hạn như nước cam, chanh, dưa, ổi, táo, bưởi....

- Nước trái cây ép đóng hộp: là những loại nước ép được sản xuất từ các loại trái cây và đóng hộp.

- Từ trái cây với nhiều vitamin, chất xơ được sử dụng để pha chế các loại đồ uống khác như: sinh tố, smoothie, lassi,...

** Sữa*

Sữa là loại thức uống cung cấp đầy đủ chất dinh dưỡng. Gồm các loại: sữa tươi (Fresh milk), sữa béo (Cream), sữa đặc (Condensed milk), sữa bột (Powder)

milk)

Sữa tươi dùng để giải khát nhưng trong pha uống sữa tươi có tác dụng tạo màu, giải khát, tăng vị béo cho ly đồ uống, tạo cảm giác thăng hoa cho người dùng khi được kết hợp với nước trái cây, các loại củ quả, trà, rượu...

** Nước tăng lực*

Ngoài tác dụng giải như nước giải khát, nước tăng lực còn được bổ sung các vitamin, hương màu, chất điều vị và cung cấp năng lượng cho cơ thể. Có hai loại: nước tăng lực có gas và nước tăng lực không có gas.

1.1.3. Đồ uống có chất kích thích

** Trà*

Trà được thu nhận từ nước chiết các chất hòa tan từ lá trà, trong đó có chất cafein gây kích thích và chất tanin tạo vị chát.

Trà được phục vụ riêng lẻ hoặc kết hợp với các nguyên liệu khác có tác dụng tạo màu, tạo mùi và tăng hậu vị cho ly đồ uống (vị chát ở gốc lưỡi) nhằm tạo nên các thức uống từ trà.

** Cà phê*

Cà phê có chứa nhiều hợp chất gây kích thích như tannin, cafein và các chất thơm.

Từ hạt cà phê nhân có thể pha chế thức uống cà phê (cà phê phin, espresso) và nhiều thức uống từ cà phê khác như: Cà phê Việt (cà phê đen nóng/đá, cà phê sữa nóng/đá, bạc xỉu nóng/đá,...) và cà phê máy (capuchino, latte macchiato, espresso con panna, mocha,...).

** Cacao*

Cacao có chứa cafein và một số chất chống oxy hoá, axit hữu cơ, giúp làm cải thiện lưu lượng máu và giảm hàm lượng cholesterol để ngăn ngừa bệnh mãn tính và thúc đẩy nhận thức. Một trong những đồ uống có cách pha chế đơn giản nhất là cacao. Cacao có thể kết hợp với sữa hoặc cà phê để tạo nên sự đa dạng về các loại thức uống.

1.2. Đồ uống có cồn

Đồ uống có cồn là chỉ các thức uống có chứa cồn (C_2H_5OH). Cồn có được là do sự lên men các chất có đường và qua quá trình chưng cất

1.2.1. Bia (beer)

Có độ cồn trung bình từ 4-11%. Thu nhận qua quá trình lên men từ hạt đại mạch. Bia được phục vụ ở nhiệt độ lạnh từ 13-15⁰C.

1.2.2. Rượu vang

Là loại rượu nhẹ được lên men từ quả nho. Có độ cồn trung bình từ 8-15%. Gồm có 3 loại: vang trắng, vang hồng và vang đỏ. Rượu vang thường

được phục vụ ở nhiệt độ lạnh từ 15-20°C

1.2.3. Champagne

Còn gọi là sâm panh, là một dạng vang nổ được sản xuất bằng cách tạo ra sự lên men thứ cấp trong chai chứa rượu vang để thực hiện sự cacbonat hóa. Nó được đặt tên theo khu vực Champagne của nước Pháp

1.2.4. Rượu mạnh

Là các loại rượu có độ cồn cao từ 40-50%. Thông thường gồm các loại: Rượu Rum (Rhum), Rượu Gin, Rượu Brandy, Rượu Tequila, Rượu Whiskey, Rượu Vodka

Rượu mạnh ngoài được phục vụ riêng, nó còn sử dụng làm rượu nền trong pha chế cocktail

1.2.5. Rượu mùi

Là loại rượu được thu được khi ngâm rượu mạnh/rượu mạnh trung tính với hương liệu của vỏ cây cỏ, hoa quả, vỏ cây, rễ cây,...sau đó cho thêm/không thêm đường hoặc mật ong để có hương vị đặc trưng thơm và ngọt

Có nhiều loại rượu mùi như: rượu có mùi vị của vỏ cam, rượu làm từ trái cây, rượu làm từ thảo mộc và thảo dược, rượu làm từ nhân và hạt, rượu có thành phần là cream

1.2.6. Cocktail

Cocktail là một loại hỗn hợp thức uống chứa rượu, được tạo thành từ sự pha trộn, kết hợp một hay nhiều rượu với các nguyên liệu, hương liệu khác như các loại rượu mùi, trái cây, nước ép trái cây, mật ong, sữa hay kem, và các loại phụ gia khác.

2. Các nguyên tắc và phương pháp pha chế đồ uống

2.1. Nguyên tắc LEGGO

Quá trình chuẩn bị nguyên vật liệu, dụng cụ trang trí cần tuân thủ theo nguyên tắc LEGGO để tiết kiệm thời gian và tăng hiệu quả công việc. Nguyên tắc LEGGO yêu cầu trình tự chuẩn bị thiết bị, dụng cụ và nguyên vật liệu theo thời gian như sau:

- Thứ 1 là L: liquid, liqueur (rượu mùi, rượu mạnh)
- Thứ 2 là E: equipment (dụng cụ, thiết bị)
- Thứ 3 là G: glass (ly)
- Thứ 4 là G: garnish (trang trí)
- Thứ 5 là O: other (những cái khác: ống hút, cây khuấy, tấm lót...)

2.2. Nguyên tắc FIFO (nhập trước, xuất trước)

FIFO là chữ viết tắt của First In, First Out. Đây là nguyên tắc cơ bản khi sử dụng nguyên vật liệu yêu cầu nhập nguyên liệu nào trước thì sử dụng trước,

nhập sau thì xuất sau.

2.3. Nguyên tắc trang trí

a. Lá và quả trang trí

Để chuẩn bị cho quá trình trang trí, lá và quả trang trí cần đảm bảo yêu cầu sau:

- Nguyên liệu cần sơ chế sạch sẽ trước khi tiến hành cắt tỉa
- Cắt tỉa phải cân đối, phù hợp với từng loại đồ uống và kích cỡ ly “thức uống gì thì decor theo loại đó”

- Cắt tỉa càng đẹp, sáng tạo càng tốt

b. Các kiểu trang trí cho ly nước uống

- Thả đồ trang trí (lá hoặc các lát trái cây) vào ly
- Cài đồ trang trí (lá hoặc các lát trái cây) trên miệng (decor xoay về phía bên phải)
- Phân tầng: chất có tỷ trọng nặng hơn được rót vào ly trước

c. Ống hút, cây khuấy, muỗng

- Chiều cao phù hợp với ly
- Để ống hút phía bên phải, phía trước miệng decor
- Đối với muỗng (phục vụ thức uống nóng): để bên phải tách, ngửa muỗng, xoay hướng 45°

3. Các nguyên tắc cơ bản trong chọn lựa, bảo quản và sử dụng nguyên liệu

3.1. Nguyên tắc lựa chọn nguyên liệu

Lựa chọn nguyên liệu cần đảm bảo các yếu tố sau:

- Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng
- Tươi, mới
- Còn hạn sử dụng
- Giá cả tốt
- Bảo quản đúng cách

3.2. Nguyên tắc khi bảo quản nguyên liệu

- Tuyệt đối không để chung hóa chất, nước tẩy rửa với các loại nguyên vật liệu pha chế và phục vụ.

- Tủ hoặc kho chứa các loại nguyên vật liệu, dụng cụ pha chế phải luôn sạch sẽ và khô thoáng.

- Ghi chú hạn sử dụng trên bao bì rõ ràng, chuẩn xác
- Thực phẩm phải được bảo quản trong hộp có nắp đậy.

- Hàng hóa phải được sắp xếp đúng khu vực bảo quản (kho khô, tủ mát hoặc tủ đông).

- Sắp xếp hàng hóa đúng quy định tránh lây nhiễm chéo giữa các loại.

- Nhiệt độ và độ ẩm bảo quản phải đúng quy định.

*** Nguyên tắc bảo quản nguyên liệu khô**

Nguyên liệu khô bao gồm: thực phẩm (đường, bột, cà phê, trân châu...), các chất tẩy rửa (nước rửa chén, xà bông...). Các loại hàng hóa khô cần được bảo quản như sau:

- Bảo quản ở nhiệt độ phòng 23 – 33 độ C, độ ẩm 50% – 60%.

- Các loại hóa chất được cất giữ xa khu vực chứa nguyên vật liệu pha chế và phục vụ.

- Hóa chất và chất tẩy rửa phải chứa trong chai, lọ chuyên dụng có dán nhãn rõ ràng gồm tên, ngày nhập, hạn sử dụng.

- Các loại hàng hóa cần được sắp xếp theo chủng loại tại kho chứa thoáng mát, sạch sẽ.

- Kệ bảo quản hàng cách xa tường kho 10cm.

- Thực phẩm phải được để trong thùng, tránh bị ẩm ướt hoặc côn trùng xâm nhập.

*** Nguyên tắc bảo quản nguyên liệu trong ngăn mát tủ lạnh:**

** Thực phẩm cần bảo quản trong tủ mát bao gồm:*

- Rau củ quả chưa sơ chế và đã sơ chế để làm các loại sinh tố hoa quả.

- Các sản phẩm từ trứng và sữa: bơ, sữa, yogurt, phomai, các loại kem topping, whipping...

- Các loại thực phẩm để chế biến các món thức ăn nhanh phục vụ trong quán như: các loại thịt, thủy sản... đã qua sơ chế tẩm ướp.

** Các loại thực phẩm khi bảo quản trong tủ mát cần đảm bảo các yêu cầu cơ bản sau:*

- Nhiệt độ tủ mát dưới 18 °C.

- Thực phẩm để trong tủ mát phải bảo quản trong các loại hộp sạch sẽ

- Thực phẩm khác nhau phải được sắp xếp trong những hộp khác nhau.

- Thực phẩm đã qua chế biến đặt bên trên và thực phẩm tươi sống đặt bên dưới, tránh lây nhiễm chéo.

- Luôn dán nhãn trên thực phẩm: tên thực phẩm, hạn sử dụng.

** Thứ tự sắp xếp thực phẩm trong tủ mát lần lượt từ trên xuống dưới là:*

- Thực phẩm chín

- Trái cây
- Trứng, sữa, thực phẩm từ sữa
- Rau củ quả

*** Nguyên tắc bảo quản nguyên liệu trong tủ đông:**

Tủ đông là một trong những thiết bị không thể thiếu trong quán cà phê. Các loại nguyên vật liệu cần bảo quản trong tủ đông bao gồm các loại kem, sữa... Các loại thực phẩm này cần được bảo quản với các nguyên tắc cơ bản sau:

- Nhiệt độ tủ đông dưới 0 °C
- Thực phẩm tươi sống, chưa chế biến hoặc chưa tẩm ướp, phải được bảo quản trong tủ đông.
- Thực phẩm phải được đặt trong từng hộp riêng trước khi bảo quản trong tủ đông.
- Sắp xếp thực phẩm ngăn nắp, gọn gàng, có khe hở để không khí lạnh dễ dàng lưu thông.
- Không tái trữ đông thực phẩm khi đã rã đông.

4. Kỹ thuật cơ bản trong pha chế

4.1. Kỹ thuật phân tầng (Layering)

Kỹ thuật rót rượu tầng nghĩa là rót các loại rượu khác nhau xếp thành từng tầng phân biệt. Đây là một kỹ thuật cần tính cẩn thận và kiên nhẫn. Phương pháp này dựa vào độ ngọt của từng loại rượu để rót theo thứ tự. Vì vậy để rót được chính xác loại cocktail sử dụng kỹ thuật này người thợ pha chế phải nắm vững kiến thức về rượu. Cách làm là rót từ từ rượu vào chiếc thìa (thìa cà phê) để thành phần trên (nhẹ hơn) sẽ chảy lên bề mặt của phần dưới



Hình 3.1. Kỹ thuật phân tầng (Layering)

4.2. Kỹ thuật rót thẳng (Building)

Kỹ thuật này khá đơn giản bạn chỉ cần cho đá vào ly, rót thẳng các nguyên liệu vào. Có thể khuấy nhẹ trước khi uống. Nhưng Bartender là nghệ sĩ và nghề pha chế là nghệ thuật, nên rót như thế nào cho ra dáng một Bartender cũng là cả

một vấn đề.



Hình 3.2. Kỹ thuật rót thẳng (Building)

4.3. Kỹ thuật đánh bằng máy xay (Blending)



Hình 3.3. Kỹ thuật đánh bằng máy xay (Blending)

Đây là kỹ thuật pha chế cocktail bằng máy xay. Phương pháp này sử dụng với các trái cây không vắt như táo, lê, chuối, dâu tây.... để tạo ra ly cocktail trái cây có dung tích nhiều hơn 150ml, dùng khi cần bổ sung nhiều nước và chất xơ cho cơ thể tương tự như sinh tố. Với phương pháp này bạn cần cho đá vào trước rồi mới cho các nguyên liệu khác vào sau. Nếu lưỡi máy xay không được tốt bạn nên đập đá vụn ra trước khi đánh. Bắt đầu bằng tốc độ chậm sau đó nhanh dần. Đến khi các thành phần nhuyễn với đá là đã hoàn thành.

4.4. Kỹ thuật lắc (Shake)



Hình 3.4. Kỹ thuật lắc (Shake)

Việc lắc giúp cho nguyên liệu hòa trộn với nhau, đồng thời làm lạnh đồ uống và giảm đi nồng độ cồn trong rượu. Khi lắc, các nguyên liệu sẽ chuyển động theo 1 quỹ đạo cố định giúp chúng được tiếp xúc với nhau dễ dàng.

Tay cầm bình lắc nhưng ngón trỏ giữ nắp bình để phòng sự cố nắp bình bung ra. Những ngón khác ôm thân bình. Không lắc theo chiều thẳng đứng sẽ sinh ra nhiều bọt, không lắc theo chiều ngang sẽ trộn không đều, vì vậy phải lắc nghiêng 45°.

Rót lần lượt các thành phần vào bình lắc, bạn nên rót theo thứ tự rẻ trước đắt sau để nếu có lỡ rót nhầm lượng thành phần thì khi bỏ đi sẽ không bị quá phí. Sau đó cho đá vào và lắc khoảng 10s, có thể kết hợp thêm vào kỹ thuật biểu diễn để tăng sức hấp dẫn. Chú ý dùng kỹ thuật này động tác phải mạnh, dứt khoát để các thành phần hoà quyện vào với nhau kịp lấy được độ lạnh mà lại không bị loãng vì đá tan ra nhiều.

4.5. Kỹ thuật khuấy (Stirring)



Hình 3.5. Kỹ thuật khuấy (Stirring)

Sử dụng khi pha trộn các nguyên liệu đều có dạng lỏng, dễ hòa tan vào nhau. Tiến hành rót các thành phần vào bình pha, cho đá to vào và khuấy nhẹ. Khi rót ra ly phải chặn đá lại tránh làm loãng món đồ uống.

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Phân biệt được các loại đồ uống trên thị trường?
2. Nêu các nguyên tắc, phương pháp cơ bản trong kỹ thuật pha chế và

phục vụ?

3. Trình bày các nguyên tắc cơ bản trong chọn lựa, bảo quản và sử dụng nguyên liệu?

4. Shaking là gì? Công dụng của bình shaker trong pha chế và phục vụ? Chú ý trong kỹ thuật shake?

C. Ghi nhớ:

1. Phân biệt được các loại đồ uống trên thị trường
2. Các nguyên tắc, phương pháp và kỹ thuật cơ bản trong kỹ thuật pha chế và phục vụ
3. Các nguyên tắc cơ bản trong chọn lựa, bảo quản và sử dụng nguyên liệu
4. Cách shaker trong pha chế và phục vụ

Bài 4: NHẬN BIẾT VÀ CÁCH VỆ SINH TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ DÙNG TRONG NGHIỆP VỤ BAR

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng:

- Kể tên được các dụng cụ, thiết bị dùng trong nghiệp vụ Bar;
- Nêu được công dụng của các dụng cụ, thiết bị dùng trong nghiệp vụ Bar;
- Mô tả được các loại ly dùng trong nghiệp vụ Bar;
- Phân biệt và nhận dạng được các trang thiết bị và dụng cụ trong quầy bar;
- Biết cách vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ dùng trong nghiệp vụ Bar.

A. Nội dung:

1. Các trang thiết bị lắp đặt trong quầy bar

Trang thiết bị được lắp đặt tại quầy bar là thiết bị được lắp đặt theo mục đích sử dụng. Nó tạo ra sự sang trọng, tiện nghi cho quầy bar. Việc trang bị các trang thiết bị cho quầy bar cũng phụ thuộc vào đặc điểm của quầy bar, cũng như cấp hạng của nó. Trang thiết bị đòi hỏi phải đồng bộ, tiện ích, đẹp mắt.

Trang thiết bị lắp đặt trong quầy bar bao gồm:

- *Giàn ly*: Được trang bị để treo ly uống rượu, một mặt trang trí để nâng tăng tính sang trọng, hấp dẫn cho quầy bar, mặt khác để cho nhân viên bartender dễ lấy khi pha chế phục vụ khách.



Hình 4.1. Giàn treo ly

- *Tủ rượu*: Được trang bị để trưng các loại rượu phục vụ khách. Tủ rượu cũng là một điểm nhấn trong quầy bar, tạo nên sự sang trọng, thẩm mỹ cho quầy bar.



Hình 4.2. Tủ rượu

- *Tủ lạnh*: Được trang bị để bảo quản nguyên liệu dùng pha chế sinh tố, nước ép, cocktail, mocktail cũng như các loại thức uống khác.



Hình 4.3. Tủ lạnh quầy bar

- *Bồn rửa*: Được trang bị để rửa các dụng cụ pha chế, ly, rửa tay



Hình 4.4. Bồn rửa quầy bar

- *Ngăn đựng đồ pha chế*: Được trang bị để đựng các dụng cụ pha chế, các dụng cụ phục vụ...



Hình 4.5. Ngăn đựng đồ pha chế

2. Các máy móc chuyên dụng trong quầy bar

Máy móc chuyên dụng được trang bị trong quầy bar nhằm để tạo điều kiện thuận lợi trong quá trình sơ chế, chế biến nguyên liệu phục vụ. Nó bao gồm:

- *Máy xay sinh tố*: Dùng để nghiền nát các loại quả để pha chế sinh tố, hoặc sử dụng pha chế các loại cocktail sử dụng phương pháp dùng máy xay.



Hình 4.6. Máy xay sinh tố

- *Máy đánh trứng*: Dùng để đánh nổi trứng khi làm các món cà phê trứng, kem trứng...



Hình 4.7. Máy đánh trứng

- *Máy xay, pha cà phê*: Dùng để xay cà phê, lọc cà phê



Hình 4.8. Máy xay cà phê

Hình 4.9. Máy pha cà phê

- Máy vắt cam, chanh: Dùng để ép cam, chanh



Hình 4.10. Máy ép/vắt cam

- Máy ép hoa quả: Dùng để ép lấy nước các loại hoa quả



Hình 4.11. Máy ép hoa quả

3. Các dụng cụ chuyên dụng pha chế, phục vụ trong quầy bar

3.1. Các dụng cụ dùng pha chế đồ uống

- Bình lắc (Shaker): dùng để lắc đều các thành phần nguyên liệu, có 2 loại bình lắc:

+ *Standard shaker*: được làm bằng kim loại không gỉ, gồm 3 phần: bình chứa nguyên liệu, nắp lọc và nắp đậy, dung tích chứa từ 150 - 600ml. Standard shaker thường có 3 kích cỡ gồm: nhỏ, vừa, lớn (cỡ nhỏ có dung tích chứa từ 150 - 250ml; cỡ trung bình có dung tích chứa từ 250 - 450ml; cỡ lớn có dung tích chứa từ 450 - 600ml).



Hình 4.12. Standard shaker

+ *Boston shaker*: gồm một ly bằng inox có dung tích khoảng từ 800-900ml và một ly thủy tinh dày (hoặc inox), dung tích nhỏ hơn, khoảng 500ml. Sau khi cho các thành phần nguyên liệu vào ly thủy tinh, đặt ly inox lại để lắc. Lắc xong, đặt chặn đá lên miệng ly inox rồi rót qua ly thích hợp. Boston shaker thường được dùng bởi những nhân viên pha chế chuyên nghiệp vì sử dụng khó hơn, trông chuyên nghiệp hơn và có dung tích lớn hơn Standard shaker nên một lần có thể pha được lượng đồ uống lớn hơn.



Hình 4.13. Boston shaker

- *Ly định lượng (Jigger/Shot glass)*: dùng để đo lường chất lỏng, được làm bằng kim loại hoặc thủy tinh, hai đầu có dung tích khác nhau, thông thường có 3 kích cỡ gồm: lớn, vừa và nhỏ. Ly định lượng có nhiều loại, nhưng thông thường là loại ly có dung tích chứa từ 10 - 60ml, phổ biến nhất hiện nay là loại có 2 đầu, đầu lớn 30ml, đầu nhỏ 15ml.



Hình 4.14. Ly định lượng (Jigger/Shot glass)

- *Thìa đong lường (Measuring spoon)*: dùng để đong lường chất bột gồm 4 cái: thìa súp, thìa trà (cà phê), 1/2 thìa trà và 1/4 thìa trà.



Hình 4.15. Thìa đong lường (Measuring spoon)

- *Cốc đong lường (Measuring cup)*: được làm bằng nhựa hoặc thủy tinh; thân cốc có ghi mức chứa bằng những vạch ngang và chữ số, tính bằng ml.



Hình 4.16. Cốc đong lường (Measuring cup)

- *Bình đựng nước (Glass pitcher)*: được làm bằng thủy tinh dùng để đựng nước, nước trái cây, trung chuyên rượu vang...



Hình 4.17. Bình đựng nước (Glass pitcher)

- *Dụng cụ khui nút chai (Cork screw)*: dùng để khui rượu vang hoặc các loại chai có nút bần. Dụng cụ này có 3 phần: phần thứ nhất là dao (knife) dùng để cắt giấy bạc bọc xung quanh nắp rượu vang, phần thứ 2 là lò xo (screw) dùng để khoan

vào nút bần và phần thứ 3 là đòn bẩy (lever) dùng để đẩy nút chai lên.



Hình 4.18. Dụng cụ khui nút chai (Cork screw)

- *Chặn đá (Strainer)*: được làm bằng inox, được đặt vừa vặn trên miệng Boston shaker hoặc ly khuấy để lọc đá lại.



Hình 4.19. Chặn đá (Strainer)

- *Thìa bar (Bar spoon)*: thìa cán dài, thân xoắn, đi đôi với ly trộn, được làm bằng inox hoặc bằng nhựa. Thìa có hình dáng giống như muỗng cà phê với một cái gút trên đầu cán để trộn đồ uống hoặc đầm nguyên liệu. Thìa bar spoon ngoài công dụng để khuấy đều hỗn hợp còn dùng để đong các nguyên liệu và hương vị cần dùng với lượng ít như tinh dầu, si rô...



Hình 4.20. Thìa bar (Bar spoon)

- *Kềm vắt chanh (Lemon squeezer)*: được thiết kế như 2 thìa sâu đặt chồng lên nhau, được làm bằng inox hoặc nhựa. Kềm vắt chanh giúp vắt chanh nhanh chóng đồng thời lấy được hương vị tinh dầu thơm trong vỏ chanh.



Hình 4.21. Kềm vắt chanh (Lemon squeezer)

- Kẹp gấp đá (Ice tongs): được làm bằng inox, có răng giữ đá chắc chắn, dùng lấy đá vào cốc.



Hình 4.22. Kẹp gấp đá (Ice tongs)

- Ca đánh sữa: Ca đánh sữa thường xuất hiện trong những quán chuyên về các kiểu cà phê ý như: Latte, Cappuccino.....



Hình 4.23. Ca đánh sữa

- Bình đựng cà phê: Bình đựng cà phê thuộc danh sách dụng cụ pha chế cần thiết dành cho một quán cà phê, điều này giúp bạn tiết kiệm đáng kể thời gian pha chế, cũng như giúp chúng ta nhanh chóng phục vụ các món cà phê cho khách.



Hình 4.24. Bình đựng cà phê

- *Bình pha cà phê*

Bình pha cà phê chẳng hạn như bình siphone coffee mà các quán cà phê take away rất thường xuyên dùng vì nó giúp tiết kiệm phần lớn thời gian, nhưng vẫn đảm bảo hương vị cà phê thơm, đậm đà. Nhiều người cho rằng đây là cách pha tốt nhất vì nó không khiến cà phê bị nén hay bị xả nước.



Hình 4.25. Bình syphone coffee

- *Phin cà phê:*

Phin cà phê được sử dụng để pha chế cà phê truyền thống (cà phê Việt)



Hình 4.26. Bình syphone coffee

- *Dao tạo sợi trang trí:* Là một dụng cụ nhỏ có dạng hình vuông hoặc tròn ở đầu, có 1 lỗ nhỏ ở chính giữa kết hợp với lưỡi dao để tạo những sợi vỏ trái cây. Thường dùng tạo sợi từ vỏ cam, quýt... dùng trong trang trí ly Cocktail.



Hình 4.27. Dao tạo sợi trang trí

- *Dụng cụ nạo vỏ chanh, cam:* dùng để trích tinh dầu trong vỏ chanh, cam trong nhiều công thức cocktail.



Hình 4.28. Dụng cụ nạo vỏ chanh, cam

- *Dụng cụ dầm (Muddler)*: dụng cụ này hình dáng giống chiếc chày, nó dùng để dầm nguyên liệu pha chế như rau mùi, trái cây... ; thân của dụng cụ được làm bằng thép không gỉ, đầu được làm bằng nhựa, dụng cụ có chiều dài từ 20 - 23cm.



Hình 4.29. Dụng cụ dầm (Muddler)

- *Dụng cụ xúc đá (Ice scoop)*: dùng để xúc đá, khi sử dụng dụng cụ này đá được giữ lại phía trên còn nước chảy ráo hết giúp ly đồ uống không bị pha loãng.



Hình 4.30. Dụng cụ xúc đá (Ice scoop)

- *Dụng cụ khác*: dao, thớt, cây khuấy, dụng cụ mở nắp lon, khui nắp chai, vòi rót rượu... là những dụng cụ hỗ trợ hữu hiệu, góp phần tạo ly đồ uống hoàn mỹ, chất lượng.

3.2. Các dụng cụ phục vụ dùng trong quầy bar

Các dụng cụ phục vụ nhằm trang bị cho nhân viên thao tác trong quá trình bung bê, rót rượu phục vụ khách. Nó bao gồm:

- khay bê: Dùng khi bê ly, chai rượu phục vụ
- Khăn phục vụ: Dùng quấn chai rượu, lót tay khi phục vụ rượu
- Đồ khai rượu, bia: Dùng để mở nút chai rượu, bia
- Bật lửa: Dùng trong khi phục vụ rượu
- Tập ghi yêu cầu: Ghi yêu cầu của khách
- Viết: Ghi yêu cầu của khách

4. Các loại ly thông dụng dùng pha chế, phục vụ trong quầy bar

4.1. Nhóm ly dùng cho đồ uống lạnh

4.1.1. Nhóm ly đồ uống có dung tích vừa và nhỏ

- *Ly Rock (Old-fashioned)*: là loại ly không có chân, đế dày, đế ly hình tròn hoặc lục giác, dung tích ly 200ml, chịu lực rất tốt nên khi phục vụ có thể kèm đá viên. Thích hợp cho những loại đồ uống thông dụng có đá như nước ngọt, nước tinh khiết, rượu mạnh pha với Coca, Soda...



Hình 4.31. Ly Rock (Old-fashioned)

- *Ly Brandy balloon (Cognac)*: là loại ly có chân ngắn, thân ly bầu, dung tích ly từ 200 - 300ml; có thể cầm trọn trong lòng bàn tay, truyền độ ấm từ lòng bàn tay sang đồ uống giúp khuếch trương mùi hương đặc trưng của rượu; kết cấu miệng ly nhỏ có tác dụng giữ mùi rượu ít bay; thành ly mỏng, chịu lực kém nên khi phục vụ không kèm theo đá viên.



Hình 4.32. Ly Brandy balloon (Cognac)

- *Ly Margarita*: là loại ly có chân, đế rộng, dung tích khoảng 120 - 150ml; thân rộng, chia làm 2 tầng; thường dùng cho các loại Margarita và Daiquiri hoặc kem.



Hình 4.33. Ly Margarita

- *Ly Saucer*: là loại ly có chân cao, đế rộng, thân ly tròn, dung tích khoảng 120ml, trước kia ly này được sử dụng để phục vụ rượu vang bọt, ngày nay người ta thường dùng để phục vụ những loại cocktail có nồng độ cồn cao.



Hình 4.34. Ly Saucer

- *Ly Cocktail (Martini)*: là loại ly có chân cao, đế rộng, thân ly hình nón, dung tích khoảng 120 -150ml, dùng để phục vụ rượu Martini hoặc những loại cocktail có nồng độ cồn cao.



Hình 4.35. Ly Cocktail (Martini)

- *Ly Liqueur (Cordial)*: là loại ly nhỏ, có chân, thường được dùng để phục vụ các loại cocktail có nồng độ cồn cao, các loại vang mạnh hoặc rượu mùi, dùng để phục vụ cocktail nhiều tầng như B52, B54...



Hình 4.36. Ly Liqueur (Cordial)

- *Ly Sherry*: là loại ly có chân đế, thân ly tròn túm ở đế, dung tích từ 60 - 90ml. Ly này thường được dùng để phục vụ các loại rượu mạnh ướp lạnh hoặc rượu nguyên chất.



Hình 4.37. Ly Sherry

- *Ly Shot glass*: là loại ly được thiết kế chứa đủ 1oz (30ml) rượu, nghĩa là vừa vặn cho 1 ngụm. Ly Shot được dùng để phục vụ các loại cocktail tầng, cũng có thể dùng cho 1 shot rượu không đá thay vì dùng ly Rock.



Hình 4.38. Ly Shot glass

4.1.2. Nhóm ly đồ uống có dung tích lớn

- *Ly Tom collins*: là loại ly không chân, có kiểu dáng cao, thẳng, mảnh mẽ, không có tay cầm; dung tích khoảng 300 - 340ml. Ly Tom collins thường được dùng để phục vụ những đồ uống lạnh như nước chanh, rượu có vị chát, chua hoặc các loại cocktail sủi bọt.



Hình 4.39. Ly Tom collins

- *Ly Highball*: là loại ly lớn, không chân, có dáng thô và mạnh mẽ, hình dáng giống như ly Collins nhưng thấp hơn một chút; dung tích khoảng 230 - 280ml. Kiểu ly này thường dùng để phục vụ những loại nước trái cây hoặc cocktail có nhiều đá.



Hình 4.40. Ly Highball

- *Ly Pilsner*: là loại ly có dung tích từ 250 - 330ml; dáng cao, thon, phần đáy hơi co lại. Là loại ly thường được dùng để phục vụ nhiều loại bia nhẹ vì màu sắc và độ trong của bia được thể hiện tốt nhất. Ngoài ra, loại ly này còn được sử dụng để phục vụ nước trái cây.



Hình 4.41. Ly Pilsner

- *Ly Hurricane*: là loại ly có thân cao, có dạng bầu như bông hoa Tulip và có chân đế rộng, dung tích khoảng 300 - 400ml; dùng để phục vụ các loại đồ uống lạnh với nhiều đá.



Hình 4.42. Ly Hurricane

- *Ly Poco*: là loại ly có chân, dáng thon, miệng rộng, hình dạng gần giống ly Hurricane nhưng thấp hơn, thân ly bầu hơn. Loại ly này được dùng để phục vụ các món cocktail, mocktail nhiều đá.



Hình 4.43. Ly Poco

- *Ly Tiara*: Loại ly này thân cao, miệng cốc rộng nhưng thuôn nhỏ dần về chân cốc, có thể ứng dụng với các loại nước ép hoặc với trà lạnh, đá xay



Hình 4.44. Ly Tiara

- *Ly Tumber*: Loại ly này khá cứng cáp, nhìn mạnh mẽ, có nhiều kiểu vân đẹp và lạ mắt. Vì vậy nó được dùng cho đồ uống tạo vị giác mạnh như soda, cà phê đá hay cà phê sữa đá.



Hình 4.45. Ly Tumber

- *Ly ice-cream*: Kiểu ly này có cả dạng ly cao và ly thấp hơn, với miệng ly xòe. Nó thường dùng đựng kem, do thành ly dày giữ nhiệt rất tốt. Đồ đá xay hay milkshake khá phù hợp với chiếc ly này.



Hình 4.46. Ly ice-cream

- *Royal glass* : Có dung tích lớn (35,5cl), có thể đựng các loại đồ uống nhiều đá như nước ép, smoothie...



Hình 4.47. Ly Royal

- *Ly Goblet*: là loại ly có chân, hình dáng giống ly rượu vang thông thường nhưng chân đế ngắn, dày và chắc chắn hơn, dung tích chứa khoảng 300ml, dùng để phục vụ nước suối, các loại vang mạnh, các loại cocktail có thành phần là sữa, các loại mocktail.



Hình 4.48. Ly Goblet

- *Ly Beer mug*: là loại ly không chân, dày, có nhiều cỡ, có quai cầm, dung tích khoảng 300 - 370ml; vì có dung tích lớn và dày nên loại này thường có trọng lượng khá lớn. Loại ly này rất thích hợp với bia hoặc các loại đồ uống lạnh, nhiều đá.



Hình 4.49. Ly Beer mug

- *Ly Flute champagne*: là loại ly hình giống như bông hoa Tulip kéo dài, có chân đế cao, dung tích khoảng 140 - 180ml; loại ly này chuyên dùng để thưởng thức rượu champagne vì có thể ngấm được những bọt khí li ti trên miệng ly và do chân ly cao nên tránh được sự truyền nhiệt từ tay người uống vào rượu.



Hình 4.50. Ly Flute champagne

- *Ly Wine*: là loại ly có chân cao nhằm tôn vinh vẻ đẹp của rượu vang, tránh sự tác động bởi nhiệt độ từ bàn tay của người sử dụng vào ly đựng. Ly vang đỏ (Red wine) là ly có dung tích khoảng 250 - 300ml, dùng để uống rượu vang đỏ. Ly vang trắng (White wine) là ly có dung tích khoảng 150 - 200ml, dùng để uống rượu vang trắng, vang hồng. Ly vang trắng có chân ly ngắn hơn; đáy ly nhọn hơn; vành miệng ly nhỏ hơn ly vang đỏ, thân ly vang trắng nhỏ hơn nhằm hạn chế sự tác động bởi nhiệt độ của môi trường.



Hình 4.51. Ly Wine

- *Ly Irish coffee*: là loại ly thiết kế khá đặc biệt, vừa có chân lại vừa có quai cầm, dung tích chứa khoảng 180ml. Ly này thích hợp với các loại cocktail, đồ uống nóng.



Hình 4.52. Ly Irish coffee

4.2. Nhóm ly dùng cho đồ uống nóng

4.2.1. Ly – tách – chén cho trà nóng

- *Đồ sứ*: Tách sứ là một lựa chọn khá phổ biến với những quán có phục vụ trà nóng. Tách sứ có khả năng giữ nhiệt tốt. Hiện nay kiểu dáng của tách sứ cũng khá đa dạng, mang lại cho bạn nhiều sự lựa chọn.



Hình 4.53. Đồ sứ

- *Đồ gốm*: So với đồ sứ, chất liệu gốm thường được đánh giá là giữ nhiệt kém hơn và dễ vỡ hơn. Tuy nhiên, đồ gốm lại có rất nhiều mẫu mã độc lạ.



Hình 4.54. Đồ gốm

- *Đồ ngọc*: Ở một số nơi, người ta gọi chất liệu này là sứ xương. Các sản phẩm này thường có chữ Bone China dưới đáy. Những chiếc tách ngọc này có độ trắng và trong hơn so với gốm hay sứ. Nó thường được dùng trong các phân khúc cao hơn, bởi mang lại cảm giác sang trọng và tinh tế.



Hình 4.55. Đồ ngọc

- *Thủy tinh 1 lớp*: Vẻ đẹp của trà rất dễ được nhìn thấy qua chất liệu thủy tinh trong suốt. Tuy nhiên, những chiếc tách này lại không giữ nhiệt tốt.



Hình 4.56. Tách thủy tinh 1 lớp

- *Thủy tinh 2 lớp*: Tương tự như chén thủy tinh 1 lớp, chén hai lớp cũng không giữ nhiệt tốt. Ưu điểm chủ yếu của nó là thể hiện được vẻ đẹp của trà và giúp bạn cầm vào không bị nóng.



Hình 4.57. Tách thủy tinh 2 lớp

4.2.2. Ly, tách, chén cho cà phê nóng

Với cà phê sữa nóng hay tách cà phê đen nóng thì các loại tách dáng thấp, kiểu có quai bằng gốm sứ hoặc ly thủy tinh là thích hợp nhất.

Loại giữ nhiệt tốt là sứ, gốm, gốm sa thạch, còn thủy tinh làm cho cà phê nhanh nguội; nhựa và kim loại dễ làm hỏng mùi vị của cà phê; đồ sứ mỏng sẽ nhanh nóng – khó cầm trên tay.



Hình 4.58. Ly tách chén cho cà phê nóng

Với cà phê Latte Macchiato của Ý dùng ly thủy tinh Highball sẽ cho ta thấy vẻ đẹp của 3 lớp phân tầng.

4.3. Một số kiểu ly trà sữa cách điệu



Hình 4.59. Ly ca quai vuông Ly ca quai trái thơm Ly miệng loe



Hình 4.60. Ly eo Ly tam giác Ly bóng đèn

4.4. Các nhóm ly khác (ly take away):

Xu hướng take-away đã tạo ra những chiếc cốc mang đi vô cùng tiện

dụng. Nếu như cốc nhựa cho phép bạn thấy đồ uống bên trong với đủ sắc màu, thì cốc giấy lại thể hiện cá tính với những hình vẽ độc đáo.

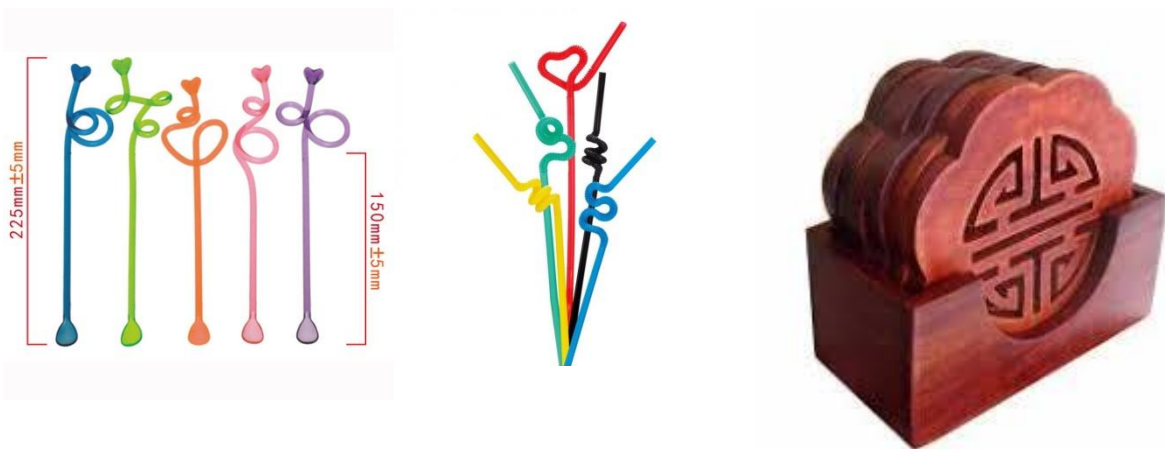


Hình 4.61. Cốc take-away

Với cốc giấy, nắp đậy chủ yếu là nắp nhựa với nút mở cho bạn uống. Còn cốc nhựa thì lại có 3 kiểu nắp là nắp dẹt, nắp phẳng và nắp cầu. Điểm khác biệt lớn nhất chính là cốc giấy có thể đựng được cả đồ uống nóng và lạnh

4.5. Các dụng cụ khác:

Ngoài ra, các dụng cụ như cây khuấy, ống hút, tấm tấm lót ly là những dụng cụ không thể thiếu trong pha chế, phục vụ. Có thể sử dụng que cắm để decor nguyên liệu và dù trang trí



Hình 4.62a. Cây khuấy Hình 4.62b. Ống hút Hình 4.62c. Tấm tấm lót ly

5. Vệ sinh dụng cụ pha chế đồ uống

5.1. Vệ sinh dụng cụ bằng kim loại

5.1.1. Yêu cầu

- Các dụng cụ bằng kim loại phải được rửa sạch, lau khô sáng bóng theo đúng tiêu chuẩn, không hen rỉ.

5.1.2. Trình tự thao tác

Bước 1: Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ, hóa chất

- Bình lắc, kèm vắt chanh, thìa bar, xúc đá, xô đá,...

- khay, các dụng cụ cần thiết kèm theo
- Khăn sạch không để lại sợi bông

Bước 2: Vệ sinh dụng cụ

- Lần lượt nhúng các dụng cụ vào xô nước sôi
- Dùng khăn lau phủ kín tay, lau bề mặt các dụng cụ để xóa hết những dấu vết nước đọng
- Dùng khăn sạch lau lại các bề mặt của dụng cụ đến khi sáng bóng

Bước 3: Kiểm tra dụng cụ và xếp dụng cụ vào vị trí

- Kiểm tra các dụng cụ còn vết bẩn, nước đọng hay không bằng mắt thường. Các dụng cụ phải có độ sáng bóng
- Sắp xếp các dụng cụ đã được lau bóng vào vị trí quy định

5.2. Vệ sinh ly, tách

5.2.1. Yêu cầu

- Các loại ly dùng cho đồ uống lạnh, các loại ly dùng cho đồ uống nóng được rửa sạch, lau khô sáng bóng, không có mùi, không sứt mẻ, không vết ố bẩn,...

- Không để lại vết mờ, vết sọc, vết bẩn, không mùi tanh, không sứt mẻ, đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh và đúng tiêu chuẩn.

5.2.2. Trình tự thực hiện

Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ và khu vực lau

- Xe đẩy, khay, khăn sạch,...
- Các loại ly, tách
- Xô nước sôi (dùng để lau ly dạng sành sứ)
- Dụng cụ lau gồm: khăn sạch không để lại sợi bông và một xô nước sôi.
- Khu vực lau là một bề mặt sạch, ở phía sau khu vực chuẩn bị hoặc khu riêng biệt của nhà hàng được dọn dẹp và lau chùi sạch sẽ

Bước 2: Xếp các loại ly cần lau bóng lên giá đỡ ly cốc hoặc xe đẩy và chuyển đến khu vực lau dọn

- Sắp xếp ly theo từng chủng loại lên khay hoặc xe đẩy
- Sắp xếp theo nguyên tắc ly cao ở giữa, ly thấp xung quanh
- Di chuyển khay hoặc xe đẩy đựng dụng cụ đến khu vực vệ sinh một cách cẩn thận

Bước 3: Lau ly

- Hơ ly, tách vào xô nước sôi để tạo lớp phủ mờ (nếu ly tách dạng sành sứ)

- Cầm ly cốc trên tay và khăn lau giữa ngón tay cái và ngón trỏ, lau bóng bên trong và bên ngoài thân ly cốc. Nếu vẫn còn vết nước đọng, hơ ly trên hơi nước sôi và lau lại.

Chú ý: Khi lau cần kiểm tra vết rạn nứt hoặc vỡ, vết son môi, nếu có trả lại khu vực rửa. Khăn phải luôn phủ kín tay và không được chạm tay vào ly cốc. Không thổi vào ly cốc và tránh dùng lực quá mạnh hoặc xoắn ly cốc.

Bước 4: Kiểm tra ly cốc trước ánh sáng để dễ dàng phát hiện vết bẩn (nếu có)

- Đưa ly, cốc đã vệ sinh lên ánh sáng để phát hiện vết bẩn còn đọng lại.
- Tiến hành lau lại vệ sinh nếu phát hiện còn vết bẩn

Bước 5: Sắp xếp ly vào nơi quy định

- Để ly cốc sạch lên khay sạch hoặc xe đẩy
- Chuyển khay, hoặc xe đẩy đựng dụng cụ vào quầy bar sắp xếp lên giàn ly.

- Xếp ly lên giàn theo quy định của bài trí quầy bar để đảm bảo thuận tiện sử dụng và có tính thẩm mỹ. Số dụng cụ còn lại xếp vào giá đỡ chuyên dùng.

6. Vệ sinh quầy bar

6.1. Yêu cầu

- Công việc vệ sinh phải được tiến hành thường xuyên. Khu vực quầy bar luôn phải được sắp xếp gọn gàng, sạch sẽ và có tính thẩm mỹ cao.

- Sàn nhà được lau hàng ngày bằng nước lau sàn có mùi thơm vừa tạo cảm giác sạch, mát, không có mùi hôi, tránh ruồi, muỗi...

- Các tủ, bàn, ghế phải lau bằng khăn ẩm.

- Ri đô, khăn các loại phải được giặt sạch, là và phải có hóa chất chống ẩm.

- Nhà hàng và quầy bar phải thoáng mát, sạch sẽ, khô ráo, không có mùi hôi, không có ruồi, gián, kiến, mạng nhện...

- Sàn nhà, tủ, bàn ghế, quầy hàng, lavabo... hàng ngày phải lau chùi sạch sẽ, khô ráo, sắp xếp ngăn nắp có kỹ thuật, mỹ thuật.

- Đèn, quạt, cửa kính, cửa chớp, cửa ra vào phải thường xuyên lau chùi sạch sẽ, tránh để bụi, mạng nhện.

- Ridô, rèm cửa các loại phải sạch sẽ, không ố vàng, không có mùi hôi.

6.2. Trình tự thực hiện

Bước 1: Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ, hóa chất

- Khăn, chổi, cây lau, hóa chất tẩy rửa

Bước 2: Vệ sinh tường, trần

- Dùng khăn ẩm có pha dung dịch tẩy rửa lau sạch trần và tường theo nguyên tắc từ trên xuống dưới, từ trong ra ngoài.

- Lau sạch lại bằng khăn ẩm

Bước 3: Vệ sinh các trang thiết bị, máy móc dụng cụ

- Dùng khăn lau sạch bụi bám, nước đọng trên bề mặt
- Đối với đồ bằng kim loại cần lau sáng bóng bằng khăn bông mềm không để lại sợi

Bước 4: Vệ sinh sàn quầy bar

- Quét sạch bụi bẩn trên sàn
- Pha chế dung dịch tẩy rửa phù hợp với loại sàn
- Dùng cây lau nhúng dung dịch tiến hành lau sàn
- Lau sạch sàn nhà với nước

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Hãy nêu tên các trang thiết bị lắp đặt, các máy móc chuyên dụng trong quầy bar?
2. Nêu công dụng của các dụng cụ dùng pha chế đồ uống?
3. Phân biệt các loại ly dùng trong pha chế?
4. Nêu cách vệ sinh dụng cụ pha chế, vệ sinh quầy bar?

C. Ghi nhớ:

1. Các trang thiết bị lắp đặt trong quầy bar
2. Các máy móc chuyên dụng trong quầy bar
3. Các dụng cụ dùng pha chế, phục vụ đồ uống
4. Các loại ly thông dụng dùng pha chế, phục vụ trong quầy bar
5. Cách vệ sinh dụng cụ pha chế, vệ sinh quầy bar

Bài 5. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ TRÀ LIPTON

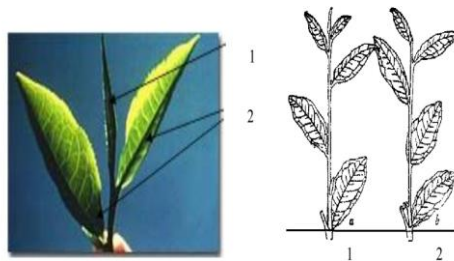
Mục tiêu

- Phân biệt được các loại trà;
- Nêu được đặc điểm, cách sử dụng trà lipton trong pha chế đồ uống;
- Liệt kê được các nguyên liệu dùng trong pha chế và phục vụ trà lipton;
- Phân loại, lựa chọn và bảo quản được các nguyên liệu dùng trong pha chế và phục vụ trà lipton;
- Trình bày được cách thực hiện các bước công việc pha chế và phục vụ trà lipton;
- Sử dụng được dụng cụ, thiết bị phù hợp để pha chế và phục vụ trà lipton;
- Thực hiện được các thao tác trong pha chế và phục vụ trà lipton theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật;
- Thực hiện đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của một số sản phẩm được pha chế từ trà lipton;
- Tuân thủ các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung

1. Giới thiệu về nguyên liệu trà

1.1. Mô tả cấu tạo búp chè



Hình 5.1. Cấu tạo búp chè

Búp chè được hình thành từ các mầm dinh dưỡng, gồm có tôm (phần lá non ở trên đỉnh của cành chưa xòe ra) và hai hoặc ba lá non. Búp chè trong quá trình sinh trưởng chịu sự chi phối của nhiều yếu tố bên ngoài và yếu tố bên trong của nó. Kích thước của búp thay đổi tùy theo giống, loại và liều lượng phân bón, các khâu kỹ thuật canh tác khác như đốn, hái và điều kiện địa lý nơi trồng trọt.

Búp chè là nguyên liệu để chế biến ra các loại chè, vì vậy nó quan hệ trực tiếp đến năng suất và phẩm chất của chè. Búp chè gồm có hai loại: búp bình thường và búp mù. Búp bình thường (gồm có tôm + 2, 3 lá non), có trọng lượng bình quân 1 búp từ 1g đến 1,2g đối với giống chè Shan, từ 0,5 đến 0,6g đối với giống chè Trung du, búp càng non phẩm chất càng tốt. Búp mù là búp phát triển không bình thường, trọng lượng bình quân của một búp mù thường bằng khoảng 1/2 trọng lượng búp bình thường và phẩm chất thì thua kém rõ rệt. Nguyên nhân

xuất hiện búp mù rất phức tạp. Một mặt do đặc điểm sinh vật học của cây trồng, mặt khác do ảnh hưởng xấu của các điều kiện bên ngoài hoặc do biện pháp kỹ thuật không thích hợp.

1.2. Phân loại trà

1.2.1. Trà xanh



Hình 5.2. Trà xanh

Gồm:

- + Trà xanh lá tươi
- + Trà xanh lá khô: lá trà xanh được chế biến và sấy khô (có thể làm trà matcha)

Trà xanh được dùng phổ biến ở Việt Nam, có tác dụng chống oxy hóa cao, nuôi dưỡng các tế bào trong cơ thể giảm lượng cholesterol, giúp thư giãn và làm dịu tinh thần. Một số loại trà xanh được ướp thêm hương, hoa rất phổ biến tại Miền Nam như trà lài (lục trà nhài), trà sen, trà sói, trà sâm dứa (gọi theo tên loại cây/ loại hoa được ướp vào trà).

Trà xanh không trải qua công đoạn oxy hóa nên nước trà thường có màu xanh hoặc vàng, có mùi cháy (trà xào) hoặc mùi lúa non (trà hấp), vị chát.

1.2.2. Trà Ô Long



Hình 5.3. Trà Ô Long

Trà ô long rất phổ biến ở Trung Quốc và Đài Loan, là loại trà được oxy hóa 1 phần (quá trình oxy hóa được 8- 80% thì dừng lại). Mức độ oxy hóa được phản ánh ở màu của nước trà từ hổ phách tới nâu đỏ. Ô Long là loại trà tốn nhiều thời gian nhất để chế biến, trong đó bước vò và oxy hoá được lặp lại nhiều lần.

Quá trình này giúp trà có được các lớp hương thơm và vị hết sức phong phú, nó phức tạp hơn nhiều so với trà xanh, vị chát rất mềm và mượt, giàu hương vị của hoa hoặc trái cây. Chính vì sự giàu có về hương vị nhưng lại rất mượt mà của Ô Long mà nó trở thành loại trà thích hợp nhất cho người mới uống trà.

Trà ô long là trà để pha trà sữa giúp giảm lượng chất béo hấp thụ trong thức ăn, hỗ trợ giảm cân và cải thiện làn da hiệu quả.

1.2.3. Trà đen (hồng trà)



Hình 5.4. Trà đen

Trà đen là loại trà để pha trà sữa được oxy hóa hoàn toàn, nước trà khi ủ thường có màu nâu sáng tới đỏ đậm. Các loại trà đen có hương vị mạnh nhất, một số loại rất đắng và chát.

Trà đen (hồng trà) được sử dụng phổ biến ở các nước phương Tây, dùng vào buổi sáng hoặc buổi trưa. Trà đen được coi như một loại thuốc làm giảm nguy cơ mắc bệnh tim mạch và tiểu đường, điều hòa lượng đường trong máu, có đặc tính chống viêm, nhiễm khuẩn.

2. Nguyên liệu dùng trong pha chế trà lipton



2.1. Giới thiệu về trà lipton

Trà là loại nước uống ưa chuộng và bắt nguồn từ châu Á. Thế nhưng người đầu tiên làm nên một thương hiệu trà lại là một người châu Âu, Thomas Lipton

Ngày nay trà Lipton đã được phổ biến trên toàn thế giới với nhiều sản phẩm và hương vị khác nhau. Thương hiệu trà Lipton do Thomas Lipton mở đường xây dựng vẫn đang là thương hiệu số 1 thế giới hiện nay.

Theo các tài liệu lịch sử để lại, trà từ châu Á đã sang Bồ Đào Nha từ đầu thế kỷ 17 thông qua các thủy thủ và thương gia. Năm 1657 trà xuất hiện lần đầu tiên ở nước Anh. Truyện kể rằng, cái thứ nước trà vàng óng đã chính phục giới thượng lưu nước Anh bắt đầu từ hoàng hậu Catherine Brazanga. Và trà đã trở thành thứ nước uống ưa chuộng của giới thượng lưu không chỉ ở Anh mà còn rất nhiều quốc gia châu Âu khác.

Cho đến cuối thế kỷ 19, trà vẫn chỉ là thứ nước uống quá xa xỉ đối với

người dân bình thường ở châu Âu. Cho đến khi xuất hiện nhà thương gia Thomas Lipton, trà đã trở thành thứ nước uống không thể thiếu được của mọi tầng lớp xã hội. Thương hiệu trà Lipton từ những năm 70 của thế kỷ 20 thuộc về sở hữu của Unilever, một trong những tập đoàn thực phẩm và thiết kế web thời trang hàng tiêu dùng lớn nhất thế giới. Trà Lipton ngày càng được ưa chuộng và có mặt ở hầu hết các nước trên thế giới.

Trà lipton là loại trà đen truyền thống .

2.2. Cách sử dụng trà lipton trong pha chế

Trà lipton ở dạng gói. Khi mở hộp trà, sau khi dùng phải gói kỹ để tránh trà nhạt và phai mùi

Trà được pha với nước sôi. Nếu pha trà để pha chế trà đá thì 1 gói trà với 60ml nước sôi. Nếu pha trà để pha chế trà nóng thì 1 gói trà với 100ml nước sôi. Khi pha, để trà nhanh ra nên nhúng gói trà vài lần. Sau khi pha xong ép túi trà để lấy hết nước.

3. Pha chế và phục vụ trà lipton chanh nóng



3.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Trà Lipton nhãn vàng: 1 gói
- Đường syrup: 50ml
- Nước sôi: 100ml
- Chanh: 20ml nước cốt chanh
- Trang trí: 1-3 lát chanh, 1 vài lát cam thảo, 1 viên xí muối

3.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt, dụng cụ vắt chanh
- Ống đong, cây khuấy barspoon
- Tách sứ (hoặc thủy tinh), lót ly, muỗng teaspoon

3.3. Cách tiến hành

Bước 1: Cho túi trà Lipton móc lên miệng tách và châm 100ml nước sôi, ngâm khoảng 3-5 phút (nhúng túi cho trà mau ra). Rót 20ml nước cốt chanh, 50ml đường syrup vào khuấy đều

Bước 2: Bài trí thức uống:

- Trên đĩa kê tách có muỗng đặt ngửa phía bên phải 45°
- Kèm theo 1 đĩa nhỏ đựng 1-3 lát chanh (2 trái tắc)+ 1 vài lát cam thảo, 1 viên xí muối
- Thường thức nóng (có thể điều chỉnh vị chua, ngọt tùy thích).

3.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món nóng nên mời khách khuấy đều và thường thức nóng (có thể điều chỉnh vị chua, ngọt tùy thích).

3.5. Đánh giá sản phẩm

Sản phẩm có vị chát, chua ngọt hài hòa, vị mặn của xí muối, thơm mùi trà chanh

4. Pha chế và phục vụ trà lipton chanh đá



4.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Trà Lipton nhãn vàng: 1 gói
- Đường syrup: 50ml
- Nước sôi: 60 ml
- Chanh: 20ml nước cốt chanh
- Đá viên
- (1-3 lát chanh)

4.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt, dụng cụ vắt chanh
- Ống đồng, cây khuấy barspoon, shaker, cây gắp
- Ly Highball (Pilsner, Viva...), lót ly, cây khuấy, ống hút

4.3. Cách tiến hành

Bước 1: Ngâm túi trà Lipton trong 60ml nước sôi khoảng 1-3 phút (nhúng túi cho trà mau ra). Có thể ngâm trong bình shaker. Sau đó để nguội

Bước 2:

- Bỏ túi lọc, lấy phần dây để trang trí
- Cho đá bi, 50ml đường syrup, 20ml nước cốt chanh vào shaker. Tiến hành shake

- Đổ hỗn hợp ra ly

Bước 3: Bài trí thức uống

- Lát chanh, ống hút, cây khuấy

Cách dùng: khuấy đều và thưởng thức lạnh.

CÁCH 2: có thể sử dụng phương pháp rót phân tầng thay cho bước 2: đổ đá đầy ly → rót nước đường → rót nước chanh → rót trà lipton (nguyên tắc phân tầng theo tỷ trọng)

TIP: để tăng thêm hương vị, có thể thêm xí muối

4.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

4.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm có vị chát, chua ngọt hài hòa, mát lạnh

5. Pha chế và phục vụ trà lipton nóng



5.1. Chuẩn bị nguyên liệu

1 gói trà Lipton nhãn vàng, 30ml syrup đường hoặc 2 tuýp đường, 100 ml nước sôi, vài lát chanh trang trí hoặc 2 trái tắc, cam thảo, xí muối.

5.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

Dao, thớt, ống đong, cây khuấy barspoon, khay đựng, tách sứ (hoặc thủy tinh), lót ly, đĩa nhỏ, muỗng teaspoon, bình đun nước.

5.3. Cách tiến hành

- Làm nóng tách.
- Cho túi trà Lipton móc lên miệng tách và châm 100ml nước sôi, ngâm

khoảng 3-5 phút (nhúng túi cho trà mau ra)

- Bài trí thức uống:

+ Trên đĩa kê tách có muống đặt ngửa phía bên phải 45°

+ Kèm theo 1 đĩa nhỏ đựng 1-3 lát chanh (hoặc 2 trái tắc), 1 vài lát cam thảo, 1 viên xí muối, cốc đựng 30ml dịch syrup đường (hoặc 2 tuýp đường).

5.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món nóng nên mời khách khuấy đều và thưởng thức nóng.

5.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm đồng nhất, nước trà có màu đỏ nâu trong, trà nóng hấp dẫn, đậm đà hương vị chan chát của trà lipton.

6. Pha chế và phục vụ trà lipton đá



6.1. Chuẩn bị nguyên liệu 1 gói trà Lipton nhãn vàng, 30ml syrup đường, 60ml nước sôi, 2-3ml nước cốt chanh, đá viên, 1-3 lát chanh trang trí.

6.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

Dao, thớt, ống đong, cây khuấy barspoon, khay đựng, shaker, cây gắp, ly Highball (hoặc ly Pilsner,...), lót ly, cây khuấy, ống hút, bình đun nước.

6.3. Cách tiến hành

- Làm lạnh ly đựng sản phẩm.

- Ngâm túi trà Lipton trong 60ml nước sôi khoảng 1-3 phút (nhúng túi cho trà mau ra). Có thể ngâm trong bình shaker. Sau đó để nguội.

- Bỏ túi lọc vào ly Highball (hoặc ly Pilsner,...), để trang trí.

- Cho 30ml syrup đường, 2-3ml nước cốt chanh và đá bi vào shaker. Tiến hành shake.

- Đổ hỗn hợp ra ly đã được ướp lạnh.

- Bài trí thức uống: Lát chanh, chọn ống hút, cây khuấy có kích cỡ và màu sắc phù hợp để trang trí.

6.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món nóng nên mời khách khuấy đều và thưởng thức nóng.

6.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm đồng nhất, nước trà có nâu vàng trong, có một lớp bọt dày trắng mịn, trà đạt được độ lạnh mong muốn, vị ngon hấp dẫn, đậm đà hương vị chan chất trà lipton.

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Câu hỏi:

- 1.1. Cho biết các nguyên liệu pha chế trà lipton?
- 1.2. Nêu công thức pha chế một số thức uống từ trà lipton đã được học?
- 1.3. Trình bày các bước công việc thực hiện pha chế và phục vụ thức uống từ trà lipton đã được học?

2. Bài tập thực hành:

- 2.1. Pha chế và phục vụ thức uống từ trà lipton đã được học?
- 2.2. Từ một số thức uống từ trà lipton đã được học, hãy pha chế và phục vụ một thức uống từ trà mà em thích nhất?

C. Ghi nhớ:

1. Các nguyên liệu, công thức pha chế thức uống từ trà lipton, đã được học.
2. Các bước công việc thực hiện pha chế và phục vụ thức uống từ trà lipton đã được học.

Bài 6. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ TRÀ KẾT HỢP VỚI SẢ GỪNG

Mục tiêu:

- Liệt kê được các nguyên liệu dùng trong pha chế trà kết hợp với sả gừng;
- Nêu được đặc điểm, vai trò của các nguyên liệu dùng trong pha chế trà kết hợp với sả gừng;
- Phân loại, lựa chọn và bảo quản được các nguyên liệu dùng trong pha chế trà kết hợp với sả gừng;
- Trình bày được cách thực hiện các bước công việc pha chế trà kết hợp với sả gừng;
- Sử dụng được dụng cụ, thiết bị phù hợp để pha chế trà kết hợp với sả gừng;
- Thực hiện được các thao tác trong pha chế trà kết hợp với sả gừng theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật;
- Thực hiện đánh giá cảm quan được sản phẩm trà kết hợp với sả gừng;
- Tuân thủ các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung

1. Nguyên liệu dùng trong pha chế trà kết hợp với sả gừng

Nguyên liệu dùng trong pha chế trà kết hợp với sả gừng gồm có nước lọc, sả, gừng, đường cát, mật ong

2. Pha chế nước sả gừng



2.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Nước lọc: 0.5 lít
- Đường cát trắng: 70g (đường phèn: 100g)
- Mật ong: 20 ml
- Gừng tươi: 70g
- Sả: 100g

2.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt, soong, nồi, đũa khuấy, rây
- Bếp điện, cân điện tử, ống đong
- Bình giữ nhiệt

2.3. Cách tiến hành

Cách làm nước sả gừng

* Bước 1 (Sơ chế nguyên liệu):

- 70g gừng tươi: Gọt vỏ, rửa sạch, giã (đập) nhỏ.
- 100g sả: Lột 1 lớp vỏ ngoài, đập dập, thái khúc 5 cm.

* Bước 2:

- Cho gừng, sả, nước vào nồi rồi đặt lên bếp để đun sôi. Chờ cho đến khi nước sôi bùng lên thì vặn lửa nhỏ liu riu và đun sôi kỹ thêm 10 phút nữa thì tắt bếp.

- Lọc bỏ phần xác, cho 70g đường vào, khuấy tan, sau đó cho 20ml mật ong, một ít muối vào khuấy tan. Kiểm tra độ ngọt cho vừa uống.

- Ủ nước trong phích 20 phút cho nước đường ngấm và thơm mùi sả gừng.

2.4. Đánh giá sản phẩm

Sản phẩm có vị ngọt, cay nồng của gừng và thơm mùi sả gừng

3. Pha chế và phục vụ trà chanh sả gừng nóng



3.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Nước sả gừng: 100ml
- Trà lipton nhãn vàng (hoặc trà gừng cozy): 1 túi
- Nước sôi: 100ml
- Siro đường 30ml
- Nước cốt chanh: 15-20 ml
- Trang trí: 01 lát chanh, cây sả

3.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt, ấm đun siêu tốc

- Ống đong
- Tách, đĩa, muỗng teaspoon

3.3. Cách tiến hành

Cách làm 1 ly trà sả gừng

Cho trà túi lọc vào tách, thêm 100ml nước đun sôi vào và để khoảng 3-5 phút (nhúng cho túi trà mau ra). Quấn dây trà vào quai của ly để trang trí.

Rót 100ml nước sả gừng nóng vào tách, sau đó rót 15-20ml nước cốt chanh và 30ml nước đường vào, khuấy nhẹ.

Trang trí: đặt ngửa 1 thìa nhỏ, nghiêng 1 góc 45° bên phải của tách

3.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món nóng nên mời khách khuấy đều và thưởng thức nóng.

3.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm có vị chất đặc trưng của trà, chua ngọt hài hòa, thơm mùi sả gừng

4. Pha chế và phục vụ trà chanh sả gừng đá



4.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Nước sả gừng: 60 ml
- Trà lipton nhãn vàng (trà gừng cozy): 1 túi
- Nước sôi: 60 ml
- Nước cốt chanh: 15-20ml
- Đường syrup: 30 ml
- Đá viên
- Trang trí: 01 lát chanh, cây sả, 1 nhánh lá bạc hà

4.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt, soong, nồi, đũa khuấy, rây
- Bếp điện, cân điện tử, bình giữ nhiệt
- Ống đong, cây gắp, cây khuấy barspoon
- Ly, lót ly, cây khuấy, ống hút

4.3. Cách tiến hành

- Lấy 60 ml nước sả gừng ướp lạnh
- Cho trà túi lọc vào ly, thêm 60ml nước đun sôi vào và để khoảng 1-3 phút cho trà ra hết, làm nguội. Có thể pha trà và làm nguội trong shaker.
- Bỏ túi lọc trà, lấy dây trang trí để trên miệng ly.
- Cho các thành phần vào shaker theo thứ tự: dịch trà, đá viên, 15-20ml nước cốt chanh, 30ml syrup đường, nước sả gừng. Tiến hành shake và đổ ra ly.
- Trang trí: lát chanh, cây sả; cây khuấy, ống hút...

4.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

4.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm có vị chất đặc trưng của trà, mát lạnh, chua ngọt hài hòa, thơm mùi sả gừng

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Câu hỏi:

- 1.1. Cho biết các nguyên liệu pha chế trà kết hợp với sả gừng?
- 1.2. Nêu công thức pha chế thức uống từ trà kết hợp với sả gừng đã được học?
- 1.3. Trình bày các bước công việc thực hiện pha chế và phục vụ trà kết hợp với sả gừng đã được học?

2. Bài tập thực hành:

- 2.1. Pha chế và phục vụ một số thức uống từ trà kết hợp với sả gừng đã được học?
- 2.2. Từ một số thức uống từ trà kết hợp với sả gừng đã được học, hãy pha chế và phục vụ một thức uống từ trà mà em thích nhất?

C. Ghi nhớ:

1. Các nguyên liệu, công thức pha chế một số thức uống từ trà kết hợp với sả gừng đã được học.
2. Các bước công việc thực hiện pha chế và phục vụ một số thức uống từ trà kết hợp với sả gừng đã được học.

Bài 7. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ TRÀ KẾT HỢP VỚI TRÁI CÂY

Mục tiêu:

- Liệt kê được các nguyên liệu dùng trong pha chế trà kết hợp với trái cây;
- Phân loại, lựa chọn và bảo quản được các nguyên liệu dùng trong pha chế trà kết hợp với trái cây;
- Trình bày được cách thực hiện các bước công việc pha chế và phục vụ trà kết hợp với trái cây;
- Sử dụng được dụng cụ, thiết bị phù hợp để pha chế trà kết hợp với trái cây;
- Thực hiện được các thao tác trong pha chế và phục vụ trà kết hợp với trái cây theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật;
- Thực hiện đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của một số sản phẩm trà kết hợp với trái cây;
- Tuân thủ các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

Nội dung

1. Nguyên liệu dùng trong pha chế trà kết hợp với trái cây

1.1. Nguyên liệu trà trái cây

Giống như các loại trà đen, cụ thể là loại trà lipton. Trà trái cây được sản xuất từ trà đen kết hợp với các loại hương liệu trái cây.

Ví dụ: trà đào, trà vải, trà dâu, trà táo, trà ôi...



1.2. Nguyên liệu vải ngâm, đào ngâm

Khi pha chế các loại trà trái cây, vấn đề khó khăn nhất cho người pha chế là vấn đề chủ động được nguồn nguyên liệu trái cây. Việc tạo nên các loại nguyên liệu trái cây ngâm giúp giải quyết vấn đề này, ngoài ra nó còn tạo cho

thịt quả độ giòn, ngọt và nước ngâm của quả giúp tạo hương vị đặc trưng cho ly nước pha chế và phục vụ

Từ những trái vải tươi chín rộ vào mùa thu hoạch, qua chế biến, vải ngâm, đào ngâm đóng hộp là một thực phẩm đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh, chất lượng thơm ngon, bổ dưỡng.

Những trái vải tròn mọng, màu trắng sữa vị chua chua ngọt ngọt hòa với nước đường trong vị thanh cho chúng ta một ly nước giải khát hấp dẫn. Chỉ cần lấy trái vải từ trong hộp, cho thêm ít đá xay (đập) nhuyễn là bạn có thể thưởng thức rồi. Nếu muốn tăng độ chua, có thể vắt thêm một chút chanh, hay thêm chút đường cho đậm đà theo khẩu vị. Ngoài ra, vải còn có thể kết hợp với các nguyên liệu khác để làm thành những món ngon như chè khúc bạch, cocktail, chè trái cây,...



Hộp vải ngâm



Hộp đào ngâm

1.3. Syrup dâu

- Là dạng dung dịch đường có nồng độ chất khô từ 55-65Bx, có bổ sung hương màu dâu.

- Ngoài ra, có dạng sốt (sauce) dâu có độ đậm đặc cao.



Vì ở dạng syrup nên độ ngọt cao nên khi pha chế nên sử dụng thêm 1 ít chanh để tạo vị chua vốn dĩ có trong quả dâu

1.4. Các dạng thức uống trà trái cây

Từ các nguyên liệu trái cây, trà trái cây có thể tạo nên nhiều thức uống như: trà đào, trà vải, trà dâu, trà táo,....

2. Pha chế và phục vụ trà vải



2.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Trà vải (hoặc trà lipton nhãn vàng): 1 gói
- Nước sôi: 60 ml
- Syrup vải: 20 ml
- Nước cốt chanh: 10 ml
- Đường syrup: 20 ml
- Đá viên
- 2 quả vải, lát chanh, lá bạc hà: để trang trí

2.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt, dụng cụ vắt chanh
- Ống đồng, cây khuấy barspoon, shaker, cây gắp
- Ly, tấm lót ly, cây khuấy, ống hút

2.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Ngâm túi trà vải trong nước sôi khoảng 1-3 phút (nhúng túi cho trà mau ra). Có thể ngâm trong bình shaker. Sau đó để nguội

* *Bước 2:*

- Bỏ túi lọc, lấy phần dây cho vào ly để trang trí
- Cho tất cả các thành phần (nước trà, 20ml syrup vải, 10ml nước vải ngâm, 10ml nước cốt chanh, 20ml đường syrup và đá viên) vào shaker. Tiến hành shake và đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 3:* Bài trí thức uống

2-3 Quả vải, lá bạc hà, lát chanh, ống hút, cây khuấy

2.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

2.5. Đánh giá sản phẩm: Mùi thơm dịu, vị chan chát của trà, ngọt mát.

3. Pha chế và phục vụ trà đào



3.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Trà đào: 1 gói
- Nước sôi: 60 ml
- Syrup đào: 15 ml
- Nước đào ngâm: 10 ml
- Syrup đường: 10ml
- Đá viên
- 3 lát đào ngâm, lá bạc hà

3.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt
- Ống đong, cây khuấy barspoon, shaker, cây gắp
- Ly, tấm lót ly, cây khuấy, ống hút

3.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Ngâm túi trà đào trong nước sôi khoảng 1-3 phút (nhúng túi cho trà mau ra). Có thể ngâm trong bình shaker. Sau đó để nguội

* *Bước 2:*

- Bỏ túi lọc, lấy phần dây cho vào ly để trang trí
- Cho tất cả các thành phần (nước trà, 15ml syrup đào, 10ml nước đào ngâm, 10ml syrup đường và đá viên) vào shaker. Tiến hành shake và đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 3:* Bài trí thức uống

- Lát đào ngâm, lá bạc hà, ống hút, cây khuấy
- Khuấy đều và thưởng thức lạnh.

3.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

3.5. Đánh giá sản phẩm

- Sản phẩm có màu vàng sáng sủa, vị chan chát, hương đào, thơm dịu, ngọt mát.
- Miếng đào vàng óng, mềm nhưng không nhũn và có độ giòn nhất định.

4. Pha chế trà đào chanh (chanh dây)



4.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Trà đào: 1 gói
- Nước sôi: 60 ml
- Syrup đào: 15 ml
- Nước đào ngâm: 10 ml
- Nước cốt chanh (chanh dây): 10 ml
- Đường syrup: 10 ml
- Đá viên
- 3 lát đào ngâm, lá bạc hà hoặc lát chanh

4.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt, dụng cụ vắt chanh
- Ống đồng, cây khuấy barspoon, shaker, cây gắp
- Ly, lót ly, cây khuấy, ống hút

4.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Ngâm túi trà đào trong nước sôi khoảng 1-3 phút (nhúng túi cho trà mau ra). Có thể ngâm trong bình shaker. Sau đó để nguội

* *Bước 2:*

- Bỏ túi lọc, lấy phần dây cho vào ly để trang trí
- Cho tất cả các thành phần (nước trà, 15ml syrup đào, 10ml nước đào ngâm, 10 ml nước cốt chanh (chanh dây), 10ml syrup đường và đá viên) vào shaker. Tiến hành shake và đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 3:* Bài trí thức uống

- Lát đào ngâm, lá bạc hà (hoặc lát chanh), ống hút, cây khuấy

4.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

4.5. Đánh giá sản phẩm

Có màu vàng, vị chan chát, hương đào, chua dịu, ngọt mát, miếng đào vàng óng, mềm nhưng không nhũn và có độ giòn nhất định.

5. Pha chế và phục vụ Trà dâu



5.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Trà dâu (hoặc trà lipton nhãn vàng): 1 gói
- Nước sôi: 60 ml
- Syrup dâu: 20 ml
- Nước cốt chanh: 10 ml
- Đường syrup: 20 ml
- Đá viên
- 1 trái dâu tươi, lá bạc hà

5.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt, dụng cụ vắt chanh
- Ống đong, cây khuấy barspoon, shaker, cây gắp
- Ly, lót ly, cây khuấy, ống hút

5.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Ngâm túi trà dâu trong nước sôi trong shaker khoảng 1-3 phút (nhúng túi cho trà mau ra). Sau đó làm nguội

* *Bước 2:*

- Bỏ túi lọc, lấy phần dây cho vào ly để trang trí
- Cho tất cả các thành phần vào shaker theo thứ tự (dịch trà, syrup dâu 10ml, nước cốt chanh 10ml, đường syrup 20ml và đá viên). Tiến hành shake rồi đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 3:* Bài trí thức uống:

Lát dâu tây, lá bạc hà, lát chanh, ống hút, cây khuấy

5.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

5.5. Đánh giá sản phẩm: Có màu hồng tím, vị chan chát, chua ngọt, tươi mát, hương dâu

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Câu hỏi:

1.1. Cho biết các nguyên liệu pha chế trà kết hợp với trái cây?

1.2. Nêu công thức pha chế một số thức uống từ trà kết hợp với trái cây đã được học?

1.3. Trình bày các bước công việc thực hiện pha chế và phục vụ một số thức uống từ trà kết hợp với trái cây đã được học?

2. Bài tập thực hành:

2.1. Pha chế và phục vụ thức uống từ trà kết hợp với trái cây đã được học?

2.2. Từ một số thức uống từ trà kết hợp với trái cây đã được học, hãy pha chế và phục vụ một thức uống từ trà mà em thích nhất?

C. Ghi nhớ:

1. Các tiêu chuẩn, công thức pha chế thức uống từ trà kết hợp với trái cây đã được học.

2. Các bước công việc thực hiện pha chế và phục vụ thức uống từ, trà kết hợp với trái cây đã được học.

Bài 8. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ TRÀ KẾT HỢP VỚI SỮA

Mục tiêu:

- Liệt kê được các nguyên liệu dùng trong pha chế trà kết hợp với sữa;
- Nêu được đặc điểm, vai trò của các nguyên liệu trong pha chế trà kết hợp với sữa;
- Phân loại, lựa chọn và bảo quản được các nguyên liệu dùng trong pha chế trà kết hợp với sữa;
- Trình bày được cách thực hiện các bước công việc pha chế và phục vụ trà kết hợp với sữa;
- Sử dụng được dụng cụ, thiết bị phù hợp để pha chế trà kết hợp với sữa;
- Thực hiện được các thao tác trong pha chế và phục vụ trà kết hợp với sữa theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật;
- Thực hiện đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của một số sản phẩm trà kết hợp với sữa;
- Tuân thủ các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung

1. Nguyên liệu dùng trong pha chế trà kết hợp với sữa

1.1. Nguyên liệu Trà Thái

Trà Thái, là một đồ uống của Thái Lan nấu từ trà Ceylon. Tuy nhiên, do giá của trà Ceylon khá cao nên trà Thái hiện nay đã được đa dạng hóa bằng cách sử dụng trà thông thường kết hợp với hương, vị, phẩm màu nhằm giảm giá thành và đa dạng hóa sản phẩm.

Người ta có thể ủ trà với các loại thảo mộc như quế, hồi, đinh hương...giúp ly trà có mùi thơm và tốt cho sức khỏe. Cũng chính vì hương vị đặc biệt đó mà trà sữa Thái Lan rất được các bạn trẻ Việt Nam yêu thích.



1.2. Nguyên liệu sữa

1.2.1. Sữa tươi (Fresh milk)

Sữa tươi là nguyên liệu được sử dụng rất nhiều trong pha chè trà và cà phê. Thông thường, sữa tươi được sử dụng trong pha chè là loại sữa tươi không đường để có thể dễ dàng kiểm soát lượng đường trong công thức.



Hàm lượng béo có trong sữa cũng không quá quan trọng khi sử dụng để chế biến. Thông thường, nên sử dụng sữa có hàm lượng béo nằm trong khoảng 1,5-3,5%. Khi chọn lựa sản phẩm sữa phải còn bao bì nguyên niêm, không hết hạn sử dụng. Nếu sử dụng không hết phải được bảo quản trong tủ lạnh hoặc theo chỉ dẫn của nhà sản xuất.

* Sữa tươi có 2 loại là sữa tươi thanh trùng và sữa tươi tiệt trùng.

- *Sữa thanh trùng*

Là sữa được xử lý qua nhiệt độ thấp để đảm bảo hàm lượng dinh dưỡng của sữa nên sẽ không thể tiêu diệt hết được tất cả các vi sinh vật gây hại vì vậy thời gian sử dụng ngắn khoảng 7-10 ngày. Sau khi mở nắp phải dùng trong vòng 24h.

- *Sữa tiệt trùng*

Sữa được xử lý ở nhiệt độ cao vì vậy các vi sinh vật gây hại bị tiêu diệt hết nên thời gian bảo quản dài từ 6-12 tháng. Tuy nhiên, do xử lý ở nhiệt độ cao nên giá trị dinh dưỡng của sữa tiệt trùng thấp hơn giá trị dinh dưỡng của sữa thanh trùng.

1.2.2. Sữa đặc (sweetened milk):

Sữa đặc có đường có hàm lượng đường cao và hàm lượng chất béo cao do đó nó giúp cho thức uống ngòà tạo độ ngọt còn tạo vị béo và mùi thơm của sữa. So với sữa tươi, sữa đặc cung cấp năng lượng cao nhưng nghèo đạm, vitamin, khoáng chất và giàu đường.



2. Pha chế và phục vụ trà thái xanh sữa đá



2.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Bột trà thái xanh: 10g (2 muỗng tsp) hoặc 1 gói (1 muỗng tsp)
- Nước sôi: 80 ml
- Sữa đặc: 30 ml
- Sữa tươi không đường: 50 ml
- Đá viên
- Tuýp kem tươi

2.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Cây khuấy trà (cây đánh trứng), ca inox
- Ống đồng, cây khuấy barspoon, shaker, cây gắp
- Ly, tấm lót ly, cây khuấy, ống hút

2.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Hòa tan bột trà thái xanh 10g với nước sôi 80ml trong ca inox. Sau đó để nguội

* *Bước 2:* Cho 30ml sữa đặc, 50ml sữa tươi và đá viên vào trong shaker. Tiến hành shake và đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 3:* Rót nhẹ trà vào ly để tạo 3 tầng

* *Bước 4:* Bài trí thức uống: Trang trí ống hút, cây khuấy

2.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

2.5. Đánh giá sản phẩm

- Sản phẩm phân tầng rõ rệt
- Nước trà có màu xanh, đạt được độ lạnh mong muốn
- Mùi thơm dịu, đậm đà hương vị chan chát của trà thái xanh

3. Pha chế và phục vụ trà thái đồ sữa đá



3.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Bột trà thái đỏ: 10g (2 muỗng tsp) hoặc 1 gói (1 muỗng tsp)
- Nước sôi: 80 ml
- Sữa đặc: 30 ml
- Sữa tươi không đường: 50 ml
- Đá viên
- Tuýp kem tươi

3.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Cây khuấy trà (cây đánh trứng), ca inox
- Ống đong, cây khuấy barspoon, shaker, cây gắp
- Ly, tấm lót ly, cây khuấy, ống hút

3.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Hòa tan bột trà thái đỏ 10g với nước sôi 80ml trong ca inox. Sau đó để nguội

* *Bước 2:*

- Cho 30ml sữa đặc, 50ml sữa tươi và đá viên vào trong shaker. Tiến hành shake và đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 3:* Rót nhẹ trà vào ly để tạo 3 tầng

* *Bước 4:* Bài trí thức uống

- Trang trí ống hút, cây khuấy

3.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

3.5. Đánh giá sản phẩm

- Sản phẩm phân tầng rõ rệt
- Nước trà có màu đỏ, đạt được độ lạnh mong muốn
- Mùi thơm dịu, đậm đà hương vị chan chát của trà thái đỏ

4. Pha chế và phục vụ trà lipton kết hợp với sữa



4.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Trà Lipton nhãn vàng: 1 gói
- Nước sôi: 60 ml
- Đường syrup: 15ml (hoặc 3 muỗng tsp đường cát)
- Sữa tươi không đường: 50 ml
- Đá viên
- Hoa phong lan hoặc lá bạc hà trang trí

4.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt
- Ống đong, cây khuấy barspoon, shaker, cây gắp
- Ly Goblet (Pilsner, Viva, Highball...), lót ly, ly sứ (hãm trà), cây khuấy, ống hút

4.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Ngâm túi trà Lipton trong 60ml nước sôi khoảng 1-3 phút (nhúng túi cho trà mau ra). Sau đó để nguội

* *Bước 2:*

- Bỏ túi lọc, lấy phần dây để trang trí
- Cho 50ml sữa tươi không đường, 15ml syrup đường, đá bi vào shaker.

Tiến hành shake

- Đổ hỗn hợp ra ly, sau đó rót nhẹ trà vào để tạo 3 tầng

* *Bước 3:* Bài trí thức uống

- Lá bạc hà (hoặc hoa phong lan), ống hút, cây khuấy

4.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

4.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm phân tầng rõ rệt, nước trà có mà nâu sữa, đạt được độ lạnh mong muốn, mùi thơm dịu, đậm đà hương vị chan chát của trà lipton

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Câu hỏi:

1.1. Cho biết các nguyên liệu pha chế trà thái xanh/đỏ, trà lipton sữa đá phân tầng?

1.2. Nêu công pha chế trà thái xanh/đỏ, trà lipton sữa đá phân tầng?

1.3. Trình bày các bước công việc thực hiện pha chế và phục vụ trà thái xanh/đỏ, trà lipton sữa đá phân tầng?

2. Bài tập thực hành:

2.1. Pha chế và phục vụ trà thái xanh/đỏ, trà lipton sữa đá phân tầng đã được học?

2.2. Từ một số thức uống từ trà kết hợp với sữa đã được học, hãy pha chế và phục vụ một thức uống từ trà mà em thích nhất?

C. Ghi nhớ:

1. Các nguyên liệu, công thức pha chế thức uống từ trà kết hợp với sữa đã được học.

2. Các bước công việc thực hiện pha chế và phục vụ thức uống từ trà kết hợp với sữa đã được học.

Bài 9. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ TRÀ MATCHA

Mục tiêu:

- Liệt kê được các nguyên liệu dùng trong pha chế trà matcha;
- Phân loại, lựa chọn và bảo quản được các nguyên liệu dùng trong pha chế trà matcha;
- Trình bày được cách thực hiện các bước công việc pha chế và phục vụ trà matcha;
- Sử dụng thành thạo dụng cụ, thiết bị phù hợp để pha chế và phục vụ trà matcha;
- Thực hiện được các thao tác trong pha chế và phục vụ trà matcha theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật;
- Thực hiện đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của một số sản phẩm pha chế từ trà matcha;
- Tuân thủ các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung

1. Giới thiệu về trà matcha

Bột trà xanh Nhật Bản hay còn gọi là Matcha là loại trà được ưa chuộng và có lịch sử lâu đời nhất tại Nhật Bản. Khác với các loại trà thông thường, lá trà dùng làm nguyên liệu sản xuất matcha chỉ được thu hoạch sau khi đã được che phủ để tránh ánh nắng mặt trời trong vòng 20 ngày. Do thiếu ánh nắng mặt trời, diệp lục tố trong lá trà sẽ tăng lên và làm cho lá trà có màu đậm hơn, vị ngọt êm dịu hơn, giữ được nhiều chất dinh dưỡng (đặc biệt là các chất chống oxy hóa). Sau đó, lá trà sẽ trải qua nhiều công đoạn hấp, sấy, thổi khô, tách gân lá... rất kì công rồi sau cùng được nghiền thành bột rất mịn bằng cối đá để trở thành bột trà xanh matcha.



Trà matcha ở dạng bột mịn vì vậy sử dụng nước khoảng 80°C để pha nhằm tránh sự vón cục khi pha ở nhiệt độ cao, các chất chống oxi hóa của trà không bị phá hủy bởi nhiệt độ quá cao. Trà matcha có chất xơ trong bột trà vì vậy trà sẽ không tan hết sau khi pha. Để giúp tăng sự hòa tan thì khuấy liên tục khi cho nước vào bột trà đến khi thấy sủi bọt tăm. Nếu để lâu trà sẽ lắng cặn và phân lớp.

Từ nguyên liệu trà matcha có thể tạo nên nhiều thức uống như: trà matcha nóng/đá, trà matcha latte nóng/đá, trà thái sữa matcha,....

2. Nguyên liệu dùng trong pha chế trà matcha

Trong pha chế các sản phẩm từ trà matcha thường dùng các nguyên liệu như syrup đường, sữa tươi không đường, sữa đặc, bột béo.

3. Pha chế và phục vụ trà matcha latte nóng



3.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Bột trà Matcha: 5g (1 muỗng tsp)
- Đường syrup: 10 ml
- Nước nóng (80°C): 50 ml
- Sữa tươi không đường: 150 ml
- 1 bánh cookie

3.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Ca tạo bọt sữa, nhiệt kế, ca inox, rắc bột
- Ống đong, cây khuấy barspoon, cây khuấy trà (cây đánh trứng)
- Tách sứ (hoặc thủy tinh), tấm lót ly, muỗng teaspoon

3.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Khuấy bột trà xanh matcha 5g với 50 ml nước nóng đến khi tan và có bọt). Cho đường syrup 10ml vào khuấy đều.

* *Bước 2:* Tạo bọt sữa

- Đun 150ml sữa tươi không đường lên trên bếp đến khi sữa đạt nhiệt độ 60 – 65°C (vừa tới khi sủi bong bóng). Sau đó tắt bếp.

- Đánh sữa đều cho sủi bọt trong ca tạo bọt sữa (khoảng 1 phút). Đổ sữa nóng sang ca inox

- Gõ nhẹ ca sữa đã đánh xuống bàn, xoay tròn để tán bọt sữa và vào thành ca cho bột mịn và sánh lại

* *Bước 3:* Đổ sữa nóng vào tách trà matcha và tạo hình bọt sữa theo ý thích

* *Bước 4:* Bài trí thức uống:

- Trên đĩa kê tách có muỗng đặt ngửa phía bên phải 45°
- Rắc 1 ít bột matcha lên bề mặt, kèm theo 1 bánh cookie

Cách dùng: khuấy đều, dùng nóng kèm với bánh cookie

3.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món nóng nên mời khách khuấy đều và thưởng thức nóng.

3.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm có vị ngọt nhẹ, thơm mùi trà xanh, vị béo của sữa

4. Pha chế và phục vụ trà matcha latte đá



4.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Bột trà Matcha: 5g (1 muỗng tsp)
- Nước nóng (80°C): 50 ml
- Sữa đặc: 20 ml
- Bột béo (frappe): 5g (1 muỗng tsp)
- Sữa tươi không đường: 50 ml
- Đá viên

4.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Cây khuấy trà (cây đánh trứng), ca inox
- Ống đong, cây khuấy barspoon, shaker, cây gắp
- Ly, tấm lót ly, cây khuấy, ống hút

4.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Hòa tan 5g bột trà xanh matcha với 50 ml nước nóng trong ca inox. Khuấy đều cho đến khi sủi bọt tăm. Sau đó để nguội

* *Bước 2:* Cho tất cả các thành phần (20ml sữa đặc, 50ml sữa tươi không đường, 5g bột béo và đá viên) vào shaker. Tiến hành shake và đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 3:* Rót nhẹ nước trà xanh lên trên ly để tạo 3 tầng

* *Bước 4:* Bài trí thức uống

- Rắc 1 ít bột matcha lên bề mặt; trang trí ống hút, cây khuấy

- *Cách dùng:* Khuấy đều và thưởng thức lạnh

4.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

4.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm có vị ngọt mát, thơm mùi trà xanh, vị béo của sữa

5. Pha chế và phục vụ trà matcha nóng



5.1. Chuẩn bị nguyên liệu

1tsp bột trà matcha, 150 ml nước nóng (80°C), 5ml nước cốt chanh, 20ml syrup đường (hoặc 20 ml mật ong), 1 bánh quế, bột trà matcha trang trí.

5.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

Thớt, rắc bột, ống đong, cây khuấy barspoon, khay đựng, tách sứ (hoặc thủy tinh), lót ly, muỗng teaspoon, bình đun nước.

5.3. Cách tiến hành

- Hòa tan bột trà xanh matcha 5g với 50 ml nước nóng. Dùng cây khuấy trà đánh cho bột trà tan hoàn toàn trong nước và không bị vón cục (khuấy đều cho đến khi sủi bọt tăm). Pha thêm 100 ml nước nóng.

- Rót nước cốt chanh 5ml, đường syrup 20ml vào khuấy.

- Bài trí thức uống: Trên đĩa kê tách có muỗng đặt ngửa phía bên phải 45° kèm theo 1 cái bánh quế.

5.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món nóng nên mời khách khuấy đều và thưởng thức nóng.

5.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm có vị ngọt mát, thơm mùi trà xanh.

6. Pha chế và phục vụ trà matcha đá



6.1. Chuẩn bị nguyên liệu

1tsp bột trà matcha, 50 ml nước nóng (80⁰C), 5ml nước cốt chanh, 20ml syrup đường (hoặc 20 ml mật ong), đá viên, 1 lát chanh, lá bạc hà, bột trà matcha trang trí.

6.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

Thớt, ống đong, cây khuấy barspoon, ca inox, khay đựng, shaker, cây gắp, Ly Highball (Pilsner...), lót ly, cây khuấy, ống hút, bình đun nước.

6.3. Cách tiến hành

- Làm lạnh ly đựng sản phẩm.
- Hòa tan 1muỗng tsp bột trà matcha với 50 ml nước nóng. Dùng cây khuấy trà đánh cho bột trà tan hoàn toàn trong nước và không bị vón cục (khuấy đều cho đến khi sủi bọt tăm). Có thể ngâm trong bình shaker. Sau đó để nguội.
- Chanh rửa sạch, cắt đôi ra rồi dùng dụng cụ vắt chanh lấy nước cốt theo yêu cầu.
- Cho tất cả các thành phần theo thứ tự (dịch trà, 5ml nước cốt chanh, 20ml syrup đường (hoặc 20 ml mật ong), đá viên) vào trong shaker. Tiến hành shake
- Đổ hỗn hợp ra ly đã được ướp lạnh.
- Bài trí thức uống: Lát chanh, lá bạc hà, chọn ống hút, cây khuấy có kích cỡ và màu phù hợp để trang trí.

6.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

6.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm có vị ngọt mát, thơm mùi trà xanh.

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Câu hỏi:

- 1.1. Cho biết các nguyên liệu pha chế trà matcha?
- 1.2. Nêu công thức pha chế trà matcha đã được học?

1.3. Trình bày các bước công việc thực hiện pha chế và phục vụ trà matcha đã được học?

2. Bài tập thực hành:

2.1. Pha chế và phục vụ trà matcha đã được học?

2.2. Từ một số thức uống từ trà matcha đã được học, hãy pha chế và phục vụ một thức uống từ trà mà em thích nhất?

C. Ghi nhớ:

1. Các nguyên liệu, công thức pha chế trà matcha đã được học.

2. Các bước công việc thực hiện pha chế và phục vụ trà matcha đã được học.

Bài 10. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ NƯỚC ÉP CỦ QUẢ

Mục tiêu:

- Nêu được khái niệm nước ép củ quả;
- Liệt kê được các nguyên liệu dùng trong pha chế nước ép củ quả;
- Lựa chọn và bảo quản được một số nguyên liệu dùng trong pha chế nước ép củ quả;
- Lựa chọn và sử dụng được dụng cụ, thiết bị phù hợp để pha chế và phục vụ nước ép củ quả;
- Trình bày được cách thực hiện các bước công việc pha chế và phục vụ nước ép củ quả;
- Thực hiện được các thao tác trong pha chế và phục vụ nước ép củ quả theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật;
- Thực hiện đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm nước ép củ quả;
- Tuân thủ các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung:

1. Khái quát về nước ép củ quả

Nước ép trái cây là loại nước uống từ những loại trái cây tươi ngon, có thể đem vắt, dầm hoặc xay bằng máy để lấy nước cốt tinh chất, có thể thêm chút đá để tạo cảm giác mát lạnh; có thể thêm đường, muối, chanh...nhằm điều vị tùy theo sở thích của mỗi người.



Một số loại thức uống nước ép pha chế và phục vụ



Nước ép cà rốt



Nước ép cóc



Nước ép dưa hấu



Nước ép dứa



Nước ép bưởi



Nước ép cam

2. Nguyên liệu dùng trong pha chế nước ép củ quả

Trái cây sử dụng trong pha chế đồ uống rất đa dạng gồm cam, xoài, bưởi, táo, lê, dâu, măng cầu, cóc, ôi, xoài, chuối, dứa,... và chúng đều được dùng để chế biến ra các loại đồ uống ngon, bổ dưỡng, tự nhiên và chứa nhiều vitamin tốt cho sức khỏe. Tuy nhiên, mỗi loại nước hoa quả có một đặc trưng riêng. Nếu muốn có được thức uống ngon nhất cần phải chọn ra loại quả phù hợp nhất. Hoa quả chọn ra cần có chất lượng, hương vị làm nổi bật lên đặc trưng riêng của loại đồ uống đó.

Khi chọn mua trái cây đảm bảo nguyên tắc mới hái, thơm ngon, chín và rõ nguồn gốc xuất xứ

2.1. Nguyên liệu dứa



Dứa (thơm) là Dứa, thơm hay khóm (có nơi gọi là khóm) hay gai (miền Trung), là một loại quả nhiệt đới. Dứa được ăn tươi hoặc đóng hộp dưới dạng khoanh, miếng, nước ép hoặc nước quả hỗn hợp.

Quả dứa có hàm lượng acid hữu cơ cao (acid malic và acid xitric). Dứa là nguồn cung cấp mangan dồi dào cũng như có hàm lượng Vitamin C và Vitamin B1 khá cao. Trong quả dứa có chứa enzyme bromelain, có thể phân huỷ protein. Do vậy, quả dứa được sử dụng trong chế biến một số món ăn như thịt bò xào, thịt vịt xào để giúp thịt nhanh mềm và tạo hương vị đặc trưng.

Cách lựa chọn dứa dùng cho nước ép: chọn quả có hình dáng (ngắn quả, tròn bầu), chọn dứa có mắt dứa (to, thưa), màu sắc của cuống dứa còn tươi, độ chín của dứa chín vàng, dùng tay búng vào có tiếng kêu bịch bịch là có nhiều nước. Quả nào mắt nhỏ, sâu, không đều là loại dứa không ngon

Cách gọt vỏ dứa: dứa được gọt sạch vỏ và lấy mắt. Khi lấy mắt dứa cần chú ý lấy theo đường mắt dứa dài nhất và phải lấy sạch mắt dứa nhằm tránh

2.2. Nguyên liệu cà rốt



Trung Quốc

Việt Nam

Cà rốt là một loại cây có củ, thường có màu vàng cam, đỏ, vàng, trắng hay tía. Phần ăn được của cà rốt là củ, thực chất là rễ cái của nó, chứa nhiều tiền tố của vitamin A tốt cho mắt.

Trong cà rốt cũng chứa rất nhiều vitamin B, C, D, E và K; canxi, photpho, kali, natri, một lượng nhỏ kháng chất và protein. Canxi làm nâng cao xương, răng và thành ruột.

Ngoài ra, cà rốt có vai trò là một chất làm sạch gan. Nếu sử dụng thường xuyên sẽ hỗ trợ gan bài tiết chất béo và mật.

Cách lựa chọn cà rốt dùng cho cà rốt: củ nhỏ, vừa; củ to lõi lớn sẽ cho màu không đậm, lựa cà rốt còn cọng tươi, không héo, không thối và củ cà rốt có màu tươi. Chọn cà rốt ta (cà rốt Việt Nam)

Cà rốt được rửa sạch và gọt sạch vỏ. Cà rốt có mùi gấy, một số người sẽ không thích mùi vị của cà rốt sống vì vậy để làm dịu nó người ta thường kết hợp với sữa hoặc trái cây khác khi pha chế nó.

2.3. Nguyên liệu cóc



Cây cóc thuộc họ Anacardiaceae, cùng họ với một số loại cây nhiệt đới khác bao gồm hạt điều và xoài. Lá và vỏ của cây cóc cũng được sử dụng cho nhiều mục đích khác nhau, tuy nhiên, quả cây là bộ phận được sử dụng nhiều nhất do những lợi ích mà nó sở hữu.

Ngoài việc dùng để ăn, quả cóc còn được dùng làm thuốc nhờ có mặt các flavonoid, saponin và tannin. Giàu chất dinh dưỡng, quả cóc rất có lợi cho sức khỏe

Quả cóc được sử dụng rộng rãi trong y học cổ truyền để điều trị sốt, ho, lậu, tiêu chảy và nhiệt miệng, trong điều trị đau xuất huyết, bỏng, tiêu chảy, viêm họng, nhiễm trùng miệng, đục thủy tinh thể, kiết lỵ, vết thương, ho, viêm mắt, sốt và nhiều bệnh khác, quả cóc có lợi cho sức khỏe theo nhiều cách.

Khi làm nước ép từ cóc nên chọn quả không quá non, không quá già, da căng, bóng.

2.4. Nguyên liệu ổi



Quả ổi có thể được ăn tươi hoặc chế biến thành mứt đông hay đồ hộp nước ổi. Tùy theo từng giống ổi mà quả ổi chín có thể có vị ngọt hay chua.

Ổi chứa nhiều chất xơ, vitamin C, A, kẽm, kali và mangan có tác dụng làm đẹp, chữa bệnh và tăng cường hệ thống miễn dịch của cơ thể.

Lựa chọn ổi tươi, không chín, da căng bóng, sáng, cuống nhỏ, còn nguyên lá.

2.5. Nguyên liệu dưa hấu



Dưa hấu là loại trái cây thông dụng trong mọi gia đình, đặc biệt là khi thời tiết mùa hè.

Dưa hấu được sử dụng với nhiều chức năng khác nhau: thực phẩm, mỹ phẩm và dược phẩm. Các bộ phận của dưa hấu từ vỏ, cùi đến thịt, hạt đều là những vị thuốc chữa bệnh tốt.

Dưa hấu thường được dùng tươi tráng miệng sau bữa ăn và giải khát chống nhiệt. dưa hấu vị sưng đau, bệnh lý, giải say rượu.

3. Giới thiệu về máy ép dùng trong pha chế nước ép củ quả

Có rất nhiều loại máy ép dùng để ép trái cây



Hình 1: Các loại máy ép

- **Chú ý khi sử dụng máy ép:**

Nước ép trái cây là thức uống bổ dưỡng mà mọi người đều yêu thích, nhất là vào những ngày thời tiết nóng bức mùa hè thì đây là một món giải khát lý tưởng. Máy ép trái cây được sử dụng nhiều vì nó giúp chế biến nhanh chóng nước ép hoa quả. Tuy nhiên để có thể sử dụng hiệu quả máy ép trái cây cần chú ý những điều sau

- **Luôn vệ sinh máy sạch sẽ:** Sau mỗi lần sử dụng, máy ép sẽ bị bám các loại nguyên liệu, hoa quả... vì vậy nên tháo rời các bộ phận của máy ép và mang đi cọ rửa sạch ngay sau khi sử dụng xong, tránh để các vết bẩn bám và khô cứng vào các chi tiết máy. Việc vệ sinh máy ép sẽ giúp máy hoạt động ổn định, đảm

bảo tuổi thọ và bền bỉ theo thời gian dài.

- **Lựa chọn những loại nguyên liệu phù hợp:** Để có một ly nước ép ngon thì bên cạnh hoa quả, còn có các loại rau củ cũng được nhiều người yêu thích. Tuy nhiên, có một số loại quả đôi khi không phù hợp để ép, ví dụ như quả chuối và đào, chúng dễ mắc lại trong máy ép

- **Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng:** Mỗi một loại máy ép trái cây đều có hướng dẫn sử dụng riêng vì vậy cần xem hướng dẫn sử dụng máy để đảm bảo sử dụng đúng cách.

- **Sử dụng linh hoạt với máy ép trái cây:** Ngoài công dụng ép nước có thể sáng tạo ra cách làm đồ uống khác nhau như làm kem trái cây, ép nước rau hoặc trái cây là nước sốt hoặc làm súp...

- **Một số chú ý khác:**

+ Phải rửa sạch rau củ hay trái cây trước khi ép nước. Với tùy loại máy mà nguyên liệu chuẩn bị phù hợp như thái nhỏ hoa quả thành từng miếng thì nước ép mới ngon.

+ Loại máy có công suất lớn cho phép ép luôn cả hạt, nhưng đối với hạt cứng như hạt đào, hạt mận thì nên tách hạt trước khi ép. Những máy có công suất nhỏ thường yêu cầu cắt trái cây trước khi cho vào cối

+ Nên cho trái cây vào từ từ, tránh đùn ép nhanh gây kẹt nguyên liệu và bã ép không kịp thoát ra bị giữ lại sẽ gây tình trạng nghẽn ép không ra nước hoặc ít nước.

4. Pha chế và phục vụ nước ép cóc ổi



4.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Cốc xanh: 100ml (7 quả nhỏ)
- Ổi: 50ml (1 quả)
- Siro đường: 25ml
- Chanh: 5 ml
- 1 ít muối
- Đá viên

- Trang trí: 01 lát ổi, cóc

4.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao gọt vỏ, dao tĩa, dao cắt, thớt
- Máy ép trái cây
- Ống đong, shaker (bình lắc)
- Ly, lót ly, cây khuấy, ống hút

4.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Sơ chế quả

- Cóc, ổi, chanh rửa sạch
- Cóc, ổi bỏ cau

* *Bước 2:* Ép nước quả

- Cho cóc, ổi vào máy ép thu nước ép (ép riêng từng loại quả)
- Chanh cắt đôi và ép, lọc lấy nước cốt

* *Bước 3:* Pha chế và phục vụ

- Cho đá, 100ml nước ép cóc, 50ml nước ép ổi, 5ml nước cốt chanh, 25ml si rô đường, 1 ít muối vào bình shaker, lắc đều

- Đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 4:* Bài trí thức uống

- Lát ổi, cóc, ống hút, cây khuấy

4.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

4.5. Đánh giá sản phẩm

Sản phẩm đồng nhất màu xanh lá, vị chua ngọt mát, đạt được độ lạnh mong muốn, đậm đà hương vị cóc và ổi tươi.

5. Pha chế và phục vụ nước ép dứa



5.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Nước dứa: 150 ml
- Syrup đường: 25 ml

- 1 ít muối
- Đá viên

5.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Máy ép, dao, thớt, rổ
- Ly, cây khuấy, ống hút, tấm tấm lót ly, bình shaker

5.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Sơ chế quả

- Dứa gọt sạch vỏ, lấy sạch mắt, bỏ câu

* *Bước 2:* Ép nước quả

- Cho dứa vào máy ép thu nước ép

* *Bước 3:* Pha chế và phục vụ

- Cho 150ml nước ép dứa, 25ml syrup đường, 1 ít muối và đá viên vào bình shaker, tiến hành shake và đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 4:* Bài trí thức uống

- Lát dứa, ống hút, cây khuấy

54. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

5.5. Đánh giá sản phẩm

Sản phẩm có vị ngọt mát, màu vàng tươi, thơm mùi dứa

6. Pha chế và phục vụ nước ép cà rốt



6.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Nước ép cà rốt: 150 ml
- Đường syrup/sữa đặc: 20ml
- Đá viên

6.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Máy ép, dao, thớt, rổ
- Ly, cây khuấy, ống hút, tấm tấm lót ly, bình shaker

6.3. Cách tiến hành

- * *Bước 1:* Sơ chế quả
- Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch
- * *Bước 2:* Ép nước quả
- Cho cà rốt vào máy ép thu nước ép
- * *Bước 3:* Pha chế và phục vụ
- Cho 150ml nước ép cà rốt, 20ml đường syrup/mật ong và đá viên vào bình shaker, tiến hành shake và đổ hỗn hợp ra ly
- * *Bước 4:* Bài trí thức uống
- Lát cà rốt, ống hút, cây khuấy

6.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

6.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm có vị ngọt mát, màu vàng cam

7. Pha chế và phục vụ nước dưa hấu



7.1. Chuẩn bị nguyên liệu

1/8 quả dưa hấu chín loại lớn tươi, 10-15ml syrup đường, 5ml nước cốt chanh, đá viên, lá bạc hà, lát dưa hấu nhỏ để trang trí.

7.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

Dao, thớt, rổ, dao tĩa, thau, máy ép trái cây, ống đong, khay đựng, cây khuấy barspoon, shaker, cây gắp, ly Collin (hoặc Poco, Royal, ...), lót ly, cây khuấy, ống hút.

7.3. Cách tiến hành

- Làm lạnh ly đựng sản phẩm.
- Chanh rửa sạch, cắt đôi ra rồi dùng dụng cụ vắt chanh lấy nước cốt theo yêu cầu.
- Dưa hấu rửa sạch, để ráo, cắt 1 lát để tạo hình trang trí, phần còn lại gọt vỏ, cắt khúc vừa với máy ép.
- Dùng máy ép trái cây ép hết lượng dưa hấu trên.

- Cho các thành phần vào shaker theo thứ tự (150ml nước ép dưa hấu, 10-15ml syrup đường, 5ml nước cốt chanh, đá viên). Tiến hành shake.

- Đổ hỗn hợp ra ly đã được ướp lạnh

- Bài trí thức uống: lá bạc hà, lát dưa đã tạo hình trang trí, chọn ống hút, cây khuấy có kích cỡ và màu sắc phù hợp để trang trí.

7.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

7.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm đồng nhất, có một lớp bọt dày trắng mịn, nước dưa hấu, màu đỏ tươi hấp dẫn, mùi vị ngọt thanh và thơm mát, đạt được độ lạnh mong muốn, đậm đà hương thơm dưa hấu.

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Câu hỏi:

1.1. Nêu đặc điểm, cách lựa chọn, xử lý nguyên liệu củ quả đã được học?

1.2. Nêu công thức pha chế một số loại nước ép từ củ quả đã được học?

1.3. Trình bày các bước công việc thực hiện pha chế và phục vụ một số loại nước ép từ củ quả đã được học?

2. Bài tập thực hành:

2.1. Pha chế một số loại nước ép từ củ quả đã được học?

2.2. Từ một số loại nước ép từ củ quả đã được học, hãy pha chế và phục vụ một thức uống nước ép mà em thích nhất?

C. Ghi nhớ:

1. Các tiêu chuẩn, công thức pha chế một số loại nước ép từ củ quả đã được học.

2. Các bước công việc thực hiện pha chế và phục vụ một số loại nước ép từ củ quả đã được học.

Bài 11. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ SMOOTHIE

Mục tiêu:

- Nêu được khái niệm smoothie;
- Liệt kê được các nguyên liệu dùng trong pha chế smoothie;
- Lựa chọn và bảo quản được một số nguyên liệu dùng trong pha chế smoothie;
- Lựa chọn và sử dụng được nguyên liệu, dụng cụ, thiết bị phù hợp để pha chế và phục vụ smoothie;
- Trình bày được cách thực hiện các bước công việc pha chế và phục vụ smoothie;
- Thực hiện được các thao tác trong pha chế và phục vụ smoothie theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật;
- Thực hiện đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm smoothie;
- Tuân thủ các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung

1. Khái quát về smoothie

Smoothie là một loại thức uống dạng đặc, được pha chế từ trái cây xay hoặc rau củ quả, với đá, nước, hay các chất làm ngọt,... Hầu hết các loại smoothie đều an toàn và tốt cho sức khỏe, có tác dụng giảm cân, đẹp da, giữ dáng,...

Ở Việt Nam smoothie gọi là sinh tố xay/bào và sinh tố dầm

Các loại smoothie:



Smoothie dâu tây



Smoothie dứa chuối



Smoothie táo

*Smoothie xoài**Smoothie việt quất**Smoothie măng cầu*

2. Nguyên liệu dùng trong pha chế smoothie

Trái cây sử dụng trong pha chế smoothie rất đa dạng gồm cam, xoài, táo, lê, dâu, măng cầu, chuối, dưa,... và chúng đều được dùng để chế biến ra các loại đồ uống ngon, bổ dưỡng, tự nhiên và chứa nhiều vitamin tốt cho sức khỏe. Tuy nhiên, mỗi loại smoothie có một đặc trưng riêng. Nếu muốn có được thức uống ngon nhất cần phải chọn ra loại quả phù hợp nhất. Hoa quả chọn ra cần có chất lượng, hương vị làm nổi bật lên đặc trưng riêng của loại đồ uống đó.

Khi chọn mua trái cây đảm bảo nguyên tắc mới hái, thơm ngon, chín và rõ nguồn gốc xuất xứ

2.1. Nguyên liệu xoài



Xoài cung cấp vitamin C (tăng cường miễn dịch), vitamin A (cải thiện thị lực), vitamin B (phòng ngừa bệnh tim mạch), chất xơ, kali và magie. Ngoài ra, xoài tươi giúp cơ thể sản sinh nhiều hồng cầu hơn

2.2. Nguyên liệu mứt việt quất

Mứt việt quất là loại mứt được làm từ quả việt quất kết hợp với đường, hương, màu và chất điều vị.

Việt quất hay còn được gọi với cái tên Blueberry. Việt quất được yêu thích không chỉ bởi vì vị ngon của chúng mà còn vì chúng mang lại nhiều lợi ích sức khỏe cho con người. Trong quả việt quất có chứa nhiều các chất chống oxy hóa có vai trò quan trọng trong việc tăng cường hệ thống miễn dịch và một số lợi ích của việt quất đến sức khỏe

Màu sắc của việt quất thay đổi theo môi trường. Vì vậy khi sử dụng chanh khi pha chế có sự thay đổi màu tạo nên sự đa dạng về mặt màu sắc của thức

uống.



2.3. Chuối

Chuối là loại quả rất phổ biến với người Việt Nam. Chuối có quanh năm, dễ bảo quản, có thể ăn trực tiếp, làm hoa quả trộn hoặc chế biến thành nhiều món ăn ngon miệng khác nhau, đặc biệt sử dụng trong pha chế đồ uống.

Ngoài việc cung cấp hàm lượng hydrat, chất xơ, chuối còn chứa nhiều vitamin B6, vitamin C và kali vì vậy chuối có lợi cho sức khỏe của con người.

Chuối dùng làm smoothie nên chọn quả chuối chín vừa không bị thâm hay nẫu. Nếu chuối quá chín có thể bị nẫu, có vị chua còn chuối xanh thì nhựa chuối sẽ khiến món sinh tố chuối đổi màu chỉ sau một thời gian ngắn.



2.4. Cam

Cam là một trong những loại trái cây có chứa tinh dầu mang mùi thơm và chứa nhiều vitamin C, rất mát và bổ dưỡng cho cơ thể. Ngoài ra, cam có tác dụng tăng cường miễn dịch, ngăn ngừa xơ vữa động mạch, giảm cholesterol và rất tốt cho tim mạch.

Chọn quả cam tròn đều, vừa mắt cầm chắc tay, đáy quả cam có màu vàng (nếu quả cam còn xanh nhưng đáy quả cam có màu vàng thì đó mới là cam già và chín). Cũng nên chú ý nếu cuống quả cam lõm xuống so với xung quanh thì đó là quả cam mọng và nhiều nước.



2.5. Bơ



Bơ chứa đầy chất dinh dưỡng. Bơ là "nữ hoàng" của các siêu thực phẩm. Bơ không gây béo mà còn giúp giảm cân, giảm nguy cơ mắc bệnh tim mạch, chống ung thư, kiểm soát huyết áp, bảo vệ da và mắt, ngăn ngừa bệnh tật một cách tuyệt vời.

2.6. Bột béo (*Frappe*)

Frappe hay frappe base là một loại bột nền thông dụng thường được dùng trong quá trình pha chế các loại đồ uống đá xay, ice blended hay sinh tố...

Ngoài tên gọi frappe hay frappe base, loại bột này còn được gọi là frappu hoặc là frap theo kiểu phát âm của người Việt. Loại bột này có nguồn gốc từ nước ngoài và hầu hết chỉ được dùng làm nguyên liệu chính khi chế biến các món thức uống đá xay. Song bên cạnh đó chúng cũng có một số công dụng nổi bật nhất định như: giúp cho món thức uống tạo được độ sánh mịn nhất định, hạn chế phân tầng hay lớp hỗn hợp, đảm bảo ổn định mùi vị thức uống, giảm thiểu tối đa quá trình làm tan đá.

3. Giới thiệu về máy xay dùng pha chế smoothie

Có rất nhiều loại máy xay dùng pha chế smoothie (hình 1)



Chú ý khi sử dụng máy xay:

Máy xay sinh tố không chỉ cho những cốc sinh tố bổ dưỡng mà nó còn giúp ích rất nhiều cho việc chế biến một số thực phẩm. Với lợi ích thiết thực đó bạn cũng cần biết cách sử dụng an toàn và vệ sinh đúng cách để đảm bảo độ bền của máy.

- Các bộ phận của máy xay phải được lắp ráp đúng, khớp và đầy đủ trước khi sử dụng. Lưỡi dao phải được lắp ráp phù hợp với cối xay chính (xay sinh tố) trước khi lắp vào thân máy.

- Không vận hành máy khi không có thực phẩm. Khi tắt máy, cần chờ cho đến khi dao ngừng quay hẳn, mới mở nắp đậy.

- Khi xay cần thêm nước hoặc sữa vào để tăng hiệu quả xay hay trộn, đồng thời kéo dài tuổi thọ cho máy.

- Để tránh nguy hiểm khi máy đang hoạt động, không dùng tay hay các vật lạ để lấy thực phẩm ra khỏi máy.

- Ngắt điện trước khi vệ sinh thiết bị. Cần thận với lưỡi dao và các bộ phận cắt của máy xay trong khi vận hành và vệ sinh.

- Không vệ sinh thân máy trực tiếp bằng nước mà nên dùng khăn ướt hoặc bàn chải mềm để lau chùi. Không được vệ sinh sản phẩm bằng tấm rửa kim loại, chất tẩy rửa hay chất lỏng có tính ăn mòn.

- Kiểm tra các dây cắm, lưỡi dao, lưới lọc và các thành phần khác trước khi tiến hành xay, nếu thấy bất cứ thành phần nào có dấu hiệu bị hỏng, hãy ngừng sử dụng thiết bị và liên hệ với trung tâm dịch vụ bảo hành để thay thế và sửa chữa.

4. Pha chế và phục vụ Smoothie cam chuối



4.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Cam: 1 quả
- Chuối: 1,5 quả
- Syrup đường: 25ml
- Sữa đặc: 10ml
- Bột béo: 5g (1 muỗng tsp)
- Đá viên

4.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt, máy xay
- Ống đong
- Ly, lót ly, cây khuấy, ống hút

4.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Sơ chế quả

- 1 quả cam vắt lấy nước.
- 1,5 quả chuối bỏ vỏ.

* *Bước 2:* Xay

- Cho chuối, cam, 25ml syrup đường, 10 ml sữa đặc, 5g bột béo vào máy xay sinh tố xay nhuyễn

* *Bước 3:*

- Đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 4:* Bài trí thức uống

- Lát cam (chuối) ống hút, cây khuấy

4.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

4.5. Đánh giá sản phẩm

Sản phẩm mát lạnh, mịn, đồng nhất, màu vàng nhạt, thơm mùi cam chuối, vị ngọt và hơi chua nhẹ

5. Pha chế và phục vụ smoothie xoài



5.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Xoài: 1/2 quả
- Sữa tươi: 30ml
- Sữa đặc: 15ml
- Syrup đường: 15ml
- Bột béo: 5g (1 muỗng tsp)
- Đá viên
- Trang trí: 2-3 lát xoài

5.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao gọt vỏ, dao tĩa, dao cắt, thớt
- Máy xay
- Ống đong
- Ly, tấm lót ly, cây khuấy, ống hút

5.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Sơ chế quả

- Xoài gọt vỏ

* *Bước 2:* Xay

- Cho xoài, 30ml sữa tươi, 10ml sữa đặc, 15ml syrup đường, 1 muỗng tsp bột béo và đá viên vào máy xay sinh tố xay nhuyễn (ấn nút 35")

* *Bước 3:* Đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 4:* Bài trí thức uống

- Xoài, ống hút, cây khuấy

5.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

5.5. **Đánh giá sản phẩm**

Sản phẩm có vị ngọt thanh, mát lạnh, sánh đặc, thơm đặc trưng của xoài

6. **Pha chế và phục vụ smoothie việt quất**



6.1. **Chuẩn bị nguyên liệu**

- Nước sốt vị việt quất: 60ml
- Syrup Đường: 10ml
- Sữa tươi: 30ml
- Sữa béo: 30ml
- Bột béo: 5g (1 muỗng tsp)
- Chanh: 5ml (nếu cần)
- Lá bạc hà
- Đá viên

6.2. **Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ**

- Máy xay sinh tố, dao, thớt, rổ
- Ly, cây khuấy, ống hút, tấm tấm lót ly

6.3. **Cách tiến hành**

* *Bước 1:* Chuẩn bị nguyên liệu

* *Bước 2:* Xay

- Cho 60ml nước sốt vị việt quất, 30ml sữa tươi, 30ml sữa béo, 5ml chanh (nếu cần), 10ml Syrup đường và đá viên vào máy xay sinh tố xay nhuyễn (35")

* *Bước 3:*

- Đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 4:* Bài trí thức uống

- Lá bạc hà, ống hút, cây khuấy

6.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

6.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm có vị ngọt mát, sánh đặc, thơm mùi việt quất

7. **Pha chế và phục vụ smoothie bơ xoài**



Hình: Smoothie bơ xoài

7.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Xoài chín: ½ quả
- Bơ chín: ½ quả
- Sữa chua có đường: 1 hộp
- Syrup đường: 2 muỗng
- Chanh tươi: ¼ quả
- Trang trí: lát bơ, xoài
- Đá viên

7.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt, máy xay sinh tố
- Muỗng, cây khuấy barspoon, cây xúc đá
- Ly, lót ly, cây khuấy, ống hút
- khay đựng, khăn phục vụ

7.3. Cách tiến hành

- Xoài và bơ bỏ vỏ, bỏ hạt, lấy phần thịt quả, cắt nhỏ
- Cho vào cối xay: bơ, xoài, sữa chua có đường, nước cốt chanh và đá viên và xay nhuyễn
- Đổ hỗn hợp ra ly và trang trí với lát bơ, xoài

7.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

7.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm mát lạnh, mịn, đồng nhất, màu vàng nhạt, béo vị bơ, thơm mùi xoài và lá bạc hà, vị ngọt, chua nhẹ

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Câu hỏi:

1.1. Nêu đặc điểm, cách lựa chọn nguyên liệu pha chế một số sản phẩm smoothie đã được học?

1.2. Trình bày trình tự thực hiện pha chế và phục vụ một số sản phẩm smoothie đã được học?

2. Bài tập thực hành:

2.1. Pha chế và phục vụ một số sản phẩm smoothie đã được học?

2.2. Từ một số loại smoothie đã được học, hãy pha chế và phục vụ một thức uống smoothie mà em thích nhất?

C. Ghi nhớ:

1. Đặc điểm, cách lựa chọn nguyên liệu pha chế sản phẩm của một số sản phẩm smoothie đã được học.

2. Trình tự thực hiện pha chế và phục vụ một số sản phẩm smoothie đã được học.

Bài 12. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ MILKSHAKE

Mục tiêu:

- Nêu được khái niệm milkshake;
- Liệt kê được các nguyên liệu dùng trong pha chế milkshake;
- Lựa chọn và bảo quản được một số nguyên liệu dùng trong pha chế và phục vụ milkshake;
- Lựa chọn và sử dụng được nguyên liệu, dụng cụ, thiết bị phù hợp để pha chế và phục vụ milkshake;
- Trình bày được cách thực hiện các bước công việc pha chế và phục vụ milkshake;
- Thực hiện được các thao tác trong pha chế và phục vụ milkshake; theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật;
- Thực hiện đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của sản phẩm milkshake;
- Tuân thủ các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung:

1. Khái quát về milkshake

Milkshake hay còn gọi là Sữa Lắc - loại đồ uống có hương vị ngọt và cảm giác mát lạnh, thường được làm từ Sữa, Kem béo và các nguyên liệu tạo mùi hoặc chất làm ngọt tự nhiên như Bơ, sốt Caramel hoặc Syrup trái cây hay Chocolate.



Có rất nhiều loại milkshake khác nhau như vanin, dâu, caramel, chocolate, ...

Các cách làm milkshake:

- *Cách 1*: bằng tay (shaker) – giữ được nhiều hương vị hơn.
- *Cách 2*: bằng máy- nhanh chóng, tiện lợi và tiết kiệm được nhiều thời gian, song hạn chế bị giới hạn về mùi vị.

Trang trí milkshake:

Có thể trang trí nước sốt quanh thành ly hoặc trên bề mặt ly để tăng sự bắt mắt.



2. Nguyên liệu dùng trong pha chế milkshake

2.1. Nguyên liệu chocolate (dạng bột, dạng syrup, dạng sauce)

2.1.1. Chocolate dạng bột

Bột cacao là loại cacao đặc gòn như nguyên chất mà không có bơ cacao. Bột cacao có màu nhạt, có tính acid và mùi sô cô la rất mạnh.

Một trong những công dụng của ca cao là thành phần chính làm ra chocolate. Từ lâu, bột ca cao đã được coi là một thực phẩm bổ dưỡng. Ngày nay, nó còn được dùng làm thuốc để điều trị các bệnh truyền nhiễm đường ruột và tiêu chảy, hen suyễn, viêm phế quản, giúp long đờm, giảm tắc nghẽn phổi.

Trong pha chế đồ uống nó được sử dụng nhiều bởi hương vị và nhất là được giới trẻ ưa chuộng



2.1.2. Chocolate dạng sauce

Khác với syrup chocolate, sốt chocolate cho hương vị đậm đặc và độ đặc cao hơn vì vậy nó được dùng để trang trí hay làm các món đá xay/milkshake, trà sữa...



2.2. Sốt caramel

Caramel hay còn gọi là đường thắng, nước hàng. Đây là một loại đường dạng lỏng, có màu nâu cánh gián, được tạo nên bằng cách đun các loại đường với một ít nước và một số nguyên liệu khác. Quá trình đun đường với nước trên lửa trong thời gian dài làm đường chuyển từ màu vàng nhạt sang màu nâu, có mùi thơm và vị đắng nhẹ.



2.3. Dâu

Dâu sử dụng trong pha chế tùy vào mục đích khác nhau có thể sử dụng dạng tươi hoặc syrup hoặc dạng sốt.

Dâu tây tươi được bao gói bằng giấy mềm và bảo quản lạnh.



Khi sử dụng dâu tươi nên lựa chọn quả màu đỏ tươi, mọng nước, chọn quả còn nguyên cuống và đài lá, các hạt nằm cách nhau trên vỏ quả dâu tây càng xa thì nghĩa là chúng càng ngọt. Nên quản dâu bằng cách bao gói bằng giấy mềm và bảo quản lạnh.

3. Pha chế và phục vụ chocolate milkshake



3.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Sữa tươi: 60ml
- Sữa béo: 20ml
- Sốt chocolate: 30ml
- Bột béo: 1 muỗng tsp
- Đá viên
- Trang trí: cream, sốt chocolate

3.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Shaker
- Máy xay
- Ống đong
- Ly, tấm lót ly, cây khuấy, ống hút

3.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Chuẩn bị nguyên liệu

* *Bước 2:* Xay/shaker

Cho các thành phần (60ml Sữa tươi, 20ml Sữa béo, 30ml Sốt chocolate và đá viên) vào shaker tiến hành shake hoặc máy xay sinh tố xay nhuyễn (35'')

* *Bước 3:* Đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 4:* Bài trí thức uống

- Xịt cream, dâu quả
- Ống hút, cây khuấy

* *Chú ý:* phân biệt sản phẩm chocolate milkshake sử dụng phương pháp lắc và xay

3.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách thưởng thức lạnh.

3.5. Đánh giá sản phẩm

Sản phẩm có vị ngọt mát, sánh đặc, thơm và đẳng của sô cô la.

4. Pha chế và phục vụ strawberry milkshake



4.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Sirô dâu: 35ml
- Sữa béo: 10ml
- Bột béo: 1 muỗng tsp
- Sữa đặc: 5 ml
- Nước cốt chanh: 5ml
- Sữa tươi: 60ml
- Đá viên
- Trang trí: dâu trái, cream

4.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Shaker
- Máy xay
- Ống đong
- Ly, tấm lót ly, cây khuấy, ống hút

4.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Chuẩn bị nguyên liệu

* *Bước 2:* Xay/shaker

Cho các thành phần (35ml Sirô dâu, 10ml Sữa béo, 1tsp bột béo, 5 ml Sữa đặc, 5ml nước cốt chanh, 60ml sữa tươi và đá viên) vào shaker hoặc máy xay sinh tố xay nhuyễn (35'')

* *Bước 3:* Đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 4:* Bài trí thức uống

- Xịt cream, dâu quả
- Ống hút, cây khuấy

* *Chú ý:* phân biệt sản phẩm strawberry milkshake sử dụng phương pháp lắc và xay

4.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách thưởng thức lạnh.

4.5. Đánh giá sản phẩm

Sản phẩm có vị ngọt mát, sánh đặc, màu hồng đậm, thơm mùi dâu tây

5. Pha chế và phục vụ Caramel milkshake



5.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Sữa tươi: 60ml
- Sữa béo: 20ml
- Bột béo: 1 muỗng tsb
- Sốt caramel: 30 ml
- Cà phê: 10ml
- Đá viên
- Trang trí: cream

5.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Shaker
- Máy xay
- Ống đong
- Ly, lót ly, cây khuấy, ống hút

5.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Xay/shaker

Cho các thành phần (30ml sốt caramel, 60ml sữa tươi, 20ml sữa béo, 10ml cà phê, 1tsp bột béo và đá viên) vào shaker hoặc máy xay sinh tố xay nhuyễn (35")

* *Bước 2:*

- Đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 3:* Bài trí thức uống

- Xịt cream, sốt caramel
- Ống hút, cây khuấy

5.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách thưởng thức lạnh.

5.5. *Đánh giá sản phẩm*

Sản phẩm sánh sệt, đồng nhất, caramel milkshake có màu vàng nâu, ngọt béo, đạt được độ lạnh mong muốn, đậm đà hương thơm cà phê và caramel.

6. Pha chế và phục vụ cookie milkshake



6.1. *Chuẩn bị nguyên liệu*

5 cái bánh Oreo hương vani, 100g kem vani, 20ml sữa béo, 1tsp bột béo, 100ml sữa tươi không đường, 10g bột vani, đá viên, 1 ít sốt chocolate, tuýp kem tươi trang trí.

6.2. *Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ*

Thớt, ống đong, cây khuấy barspoon, shaker, khay đựng, máy xay sinh tố, cây gắp, ly Cream, lót ly, cây khuấy, ống hút.

6.3. *Cách tiến hành*

- Trang trí lớp chocolate bên trong thành ly đựng sản phẩm, rồi làm lạnh ly.
- Cho các thành phần theo thứ tự (4 bánh Oreo hương vani, 100g kem vani, 1tsp bột béo, 100ml sữa tươi không đường, 10g bột vani, đá viên) vào shaker tiến hành shake hoặc vào máy xay sinh tố xay nhuyễn (35”).
- Đổ hỗn hợp ra ly đã được ướp lạnh.
- Xịt lớp kem tươi lên trên mặt ly.
- Bài trí thức uống: bánh Oreo, chọn ống hút, cây khuấy có kích cỡ và màu sắc phù hợp để trang trí.

6.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách thưởng thức lạnh.

6.5. Đánh giá sản phẩm : Sản phẩm sánh sệt, đồng nhất, cookie milkshake có màu đà nâu, ngọt béo thơm ngon, đạt được độ lạnh mong muốn, đậm đà hương thơm của bánh cookie.

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Câu hỏi:

1.1. Nêu đặc điểm nguyên liệu, công thức pha chế một số milkshake phổ biến đã được học?

1.2. Trình bày các bước công việc thực hiện pha chế và phục vụ một số milkshake phổ biến đã được học?

2. Bài tập thực hành:

2.1. Pha chế một số thức uống milkshake phổ biến đã được học?

2.2. Từ một số loại milkshake phổ biến đã được học, hãy pha chế và phục vụ một thức uống milkshake mà em thích nhất?

C. Ghi nhớ:

1. Đặc điểm nguyên liệu, công thức pha chế một số loại milkshake phổ biến đã được học.

2. Các bước công việc thực hiện pha chế và phục vụ một số loại milkshake phổ biến đã được học.

Bài 13. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ SODA

Mục tiêu:

- Nêu được khái niệm soda;
- Liệt kê được các nguyên liệu dùng trong pha chế soda;
- Lựa chọn và bảo quản được một số nguyên liệu dùng trong pha chế soda;
- Lựa chọn và sử dụng được nguyên liệu, dụng cụ, thiết bị phù hợp để pha chế soda;
- Trình bày được cách thực hiện các bước công việc pha chế và phục vụ soda;
- Thực hiện được các thao tác trong pha chế và phục vụ soda theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật;
- Thực hiện đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm soda;
- Tuân thủ các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung:

1. Khái quát về soda

Soda hay soda pop, pop, tonic là một loại nước khoáng có gas phổ biến của văn hóa Mỹ, được dùng để chỉ các loại đồ uống ở dạng có đường và không đường, không cồn, có cấu tạo hóa học đơn giản với thành phần chính là nước, vị ngọt (từ đường, syrup, nước trái cây hay chất tạo ngọt) và hương liệu. Tại Việt Nam, Soda được biết đến là một dạng tên khác thuộc loại đồ uống “soft drink” - các loại đồ uống giải khát có gas nói chung (như tonic) hoặc nước ngọt có gas (pepsi, coca-cola, sprite,...) hay soda không đường.



Có rất nhiều loại soda khác nhau như - Soda Xoài, Soda Táo xanh, Soda Chanh dây, Soda Chanh, Soda Phúc Bồn Tử, Soda Bạc hà, Soda Việt quất, Mojito Chanh dây, ...

Đây là loại nước tinh khiết giàu khoáng chất, chứa nhiều nguyên tố có lợi cho sức khỏe như Kali, Magie hay Canxi giúp xương chắc khỏe. Loại soda không đường không chứa đường và lượng Calories có trong đó gần như bằng 0 do đó rất lành tính, hỗ trợ rất tốt cho việc giảm cân, ngoài ra còn có tác dụng làm trắng răng, se khít lỗ chân lông và dưỡng da mặt,... Ngày nay, soda được biết đến và phát triển rộng khắp tại nhiều quán café, Bar, Pub hay Nhà hàng - Khách sạn với vai trò là thành phần chính của soda mix (soda kết hợp với trái cây hoặc nước trái cây).

2. Nguyên liệu pha chế soda

2.1. Syrup việt quất/ mứt việt quất (xem bài pha chếsmoothie)

2.2. Chanh dây

Cây chanh dây hay cây chanh leo, dây mát, chùm bao trứng, cây mắc mát, cây mát mát... có tên khoa học: Passiflora incarnate



Quả chanh dây mỏng, có nhiều cùi thịt hình ô van màu ánh vàng khi chín. Quả có vị chua ngọt, dùng làm trái cây giải khát rất tốt.

Có hai loại quả khác nhau khá rõ rệt :

- Loại quả màu vàng nhạt (tiếng Anh: Golden Passion Fruit), có thể đạt kích cỡ của quả bưởi chùm, có vỏ nhẵn bóng, nhạt màu, ở Australia nó được dùng làm gốc ghép cho loại cây có quả màu đỏ tía.

- Loại quả màu đỏ tía đậm có kích cỡ nhỏ hơn quả chanh tây, ít chua hơn loại quả chùm bao trứng màu vàng đồng thời có hương vị tốt hơn. Vỏ quả loại này có thể chứa cyanogenic glycoside.

Quả chanh dây giàu beta caroten, kali và xơ tiêu hóa. Nước quả giàu vitamin C, tốt cho người bị áp huyết cao.

2.3. Dâu (xem bài milkshake)

3. Pha chế và phục vụ soda dâu



3.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Chanh: 10ml
- Soda: ½ lon
- Đường: 15 ml
- Syrup dâu: 20ml
- Trang trí: dâu tây, lá bạc hà

3.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Ống đong
- Ly, lót ly, cây khuấy, ống hút

3.3. Cách tiến hành

** Bước 1:*

- Cho 20 ml syrup dâu, 15 ml nước đường và 10ml nước cốt chanh vào ly thủy tinh.

- Dùng muỗng khuấy đều

** Bước 2:*

- Cắt vài lát dâu thả vào ly
- Cho bạc hà vào tay và đập mạnh thả vào ly để làm dậy hương thơm the mát.

** Bước 3:* Cho đá viên vào và rót soda đầy ly.

** Bước 4:*

- Trang trí với ống hút, cây khuấy, lá bạc hà cùng 1 lát dâu trên miệng ly

3.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

3.5. Đánh giá sản phẩm

Sản phẩm phân tầng rõ ràng, màu nước đỏ tươi, thơm mùi dâu và lá bạc hà, vị ngọt chua nhẹ, nước uống mát lạnh

4. Pha chế và phục vụ soda chanh dâu



4.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Chanh dây: 2 trái
- Syrup đường: 35ml
- Soda: ½ lon
- Vài lá bạc hà
- Đá

4.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Máy xay sinh tố
- Ống đong
- Ly, tấm lót ly, cây khuấy, ống hút

4.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Lấy ruột chanh cho vào cối xay, lọc lấy phần nước cho vào l.y

* *Bước 2:* Thêm 35ml syrup đường vào ly, dùng muỗng khuấy đều.

(Chú ý: kiểm tra vị của hỗn hợp chanh và syrup đường trước khi thực hiện bước 2)

* *Bước 3:* Cho bạc hà vào tay và đập mạnh thả vào ly để làm dậy hương thơm the mát.

* *Bước 4:* Cho đá viên vào và rót soda đầy ly.

* *Bước 5:* Trang trí thức uống với ống hút và đồ khuấy cùng 1 lát chanh dây trên miệng ly

4.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

4.5. Đánh giá sản phẩm

Sản phẩm phân tầng rõ ràng, vị chua ngọt hài hòa, thơm mùi lá bạc hà và chanh dây

5. Pha chế và phục vụ soda việt quất



5.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Nước cốt chanh: 10ml
- Soda: ½ lon
- Syrup đường: 20 ml
- Mứt việt quất: 10ml
- Lá bạc hà: 3-4 nhánh
- Trang trí: lá bạc hà

5.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Ống đong
- Ly, tấm lót ly, cây khuấy, ống hút

5.3. Cách tiến hành

* Bước 1:

- Cho 10 ml mứt việt quất, 20 ml nước đường và 10ml nước cốt chanh vào ly thủy tinh

- Dùng muỗng khuấy đều để tạo tầng đầu tiên cho ly soda.

(*Chú ý:* kiểm tra vị của hỗn hợp mứt việt quất, nước cốt chanh và syrup đường trước khi thực hiện bước 2)

* *Bước 2:* Cho bạc hà vào tay và đập mạnh thả vào ly để làm dậy hương thơm the mát.

* *Bước 3:* Cho đá viên vào và rót soda đầy ly.

* *Bước 4:* Trang trí thức uống với ống hút và đồ khuấy cùng vài lá bạc hà

Cách dùng: Khuấy đều và thưởng thức lạnh

5.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

5.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm phân tầng rõ ràng, vị chua ngọt, thơm mát

của lá bạc hà và việt quất

6. Pha chế và phục vụ soda cam



6.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Cam: 1 trái
- Chanh: ½ quả
- Syrup đường: 3 muỗng
- Soda: ½ lon
- Vài nhánh lá bạc hà
- Đá viên

6.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt, dụng cụ vắt chanh, dụng cụ vắt cam
- Muỗng, cây khuấy barspoon, cây xúc đá
- Ly, lót ly, cây khuấy, ống hút
- khay đựng, khăn phục vụ

6.3. Cách tiến hành

- Vắt chanh và cam cho vào ly thủy tinh đã ướp lạnh, cho thêm syrup đường vào, dùng muỗng khuấy đều
- Cho lá bạc hà vào tay và đập mạnh để làm dậy hương thơm the mát
- Thả lá bạc hà xen kẽ cùng với đá đầy ly
- Cắt 1 lát cam mỏng, cài vào sát thành ly
- Rót soda đầy ly, trang trí với 1 nhánh lá bạc hà trên miệng ly

6.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

6.5. Đánh giá sản phẩm: Màu nước vàng tươi dưới chân ly, thơm mùi cam và lá bạc hà, vị chua ngọt dịu, càng lên trên miệng ly nước càng trong suốt, thấy được đá xen kẽ với màu xanh tươi của lá bạc hà.

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Câu hỏi:

1.1. Nêu đặc điểm nguyên liệu để pha chế một số sản phẩm soda đã được học?

1.2. Trình bày trình tự thực hiện pha chế và phục vụ một số sản phẩm soda đã được học?

2. Bài tập thực hành:

2.1. Pha chế một số sản phẩm soda đã được học?

2.2. Từ một số loại soda đã được học, hãy pha chế và phục vụ một loại soda mà em thích nhất?

C. Ghi nhớ:

1. Đặc điểm nguyên liệu để pha chế sản phẩm soda đã được học.

2. Trình tự thực hiện pha chế và phục vụ một số sản phẩm soda đã được học.

Bài 14. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ MOCKTAIL

Mục tiêu

Sau khi hoàn thành bài học này, người học có khả năng:

- Pha chế và phục vụ được các loại mocktail thông dụng một cách thành thạo;
- Vận dụng các kỹ năng đã học hướng dẫn cho học sinh pha chế và phục vụ các loại mocktail thông dụng theo đúng trình tự yêu cầu kỹ thuật.

A. Nội dung

1. Khái niệm mocktail

Mocktail là thuật ngữ chỉ đồ uống pha chế không chứa cồn, được pha trộn từ nhiều loại nguyên liệu với thành phần chính là nước trái cây, ngoài ra còn có sữa, trứng, cà phê, trà, nước có gas, siro...

Có thể coi mocktail chính là biến thể khác của cocktail nhưng không chứa cồn. Chính điều này khiến đồ uống mocktail nhanh chóng được ưa chuộng và trở nên phổ biến vì sự lành mạnh (không gây say nếu uống quá nhiều), lại mang đến cảm giác sảng khoái, đã khát.

2. Nguồn gốc ra đời của Mocktail

Vào những năm 1920-1933, Mỹ ban hành lệnh cấm rượu, trong khi số lượng lớn lái xe mô tô đường dài lại tập trung đến các quán bar. Do đó, mà nơi này đã sáng tạo nên một loại đồ uống na ná như cocktail nhưng không chứa cồn, gọi là Motorist cocktail. Về sau, nhiều người ghép cụm từ này vào để cho ra cái tên Mocktail cho ngắn gọn.

Hiện tại, mocktail là thức uống giải khát được ưa chuộng, thích hợp để phục vụ mọi đối tượng khách thuộc các tầng lớp và lứa tuổi khác nhau vì không chứa cồn, lại được làm nên từ trái cây và các nguyên liệu giàu dinh dưỡng.



3. Phân loại Mocktail

Mocktail có thể được chia làm 2 loại/ nhóm chính:

- Mocktail uống trước bữa ăn: được pha chế từ các loại trái cây có vị chua nhẹ như cam, chanh, bưởi, cà chua... để kích thích vị giác

- Mocktail uống sau bữa ăn: được pha chế từ các nguyên liệu như kem, sữa, nước ép dứa... tạo dư vị thơm ngon và kích thích, hỗ trợ tiêu hóa

4. Pha chế và phục vụ mocktail Cinderella



4.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- 50ml nước ép cam
- 50ml nước ép dứa
- 20ml nước cốt chanh
- 20ml nước đường
- 15ml siro lựu
- Đá viên

4.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

Thớt, ống đong, cây khuấy barspoon, shaker, khay đựng, máy ép trái cây, cây gắp, ly Cream, lót ly, cây khuấy, ống hút.

4.3. Cách tiến hành

- Cho nước ép cam, nước ép dứa, nước cốt chanh, nước đường và một ít đá viên vào bình shaker rồi tiến hành shake đều đến lạnh.

- Rót hỗn hợp ra ly.

- Bài trí thức uống: siro lựu, trang trí thêm một lát cam hay dứa, chọn ống hút, cây khuấy có kích cỡ và màu sắc phù hợp để trang trí.

4.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

5. Pha chế và phục vụ Mocktail Shirley Temple



5.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Yaourt: 1 hũ
- 7 Up: 1/2 chai
- Sirô dâu: vài giọt
- Quả dâu tươi hoặc cherry trang trí
- Đá viên

5.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

Thớt, ống đong, cây khuấy barspoon, shaker, khay đựng, máy xay sinh tố, cây gắp, ly highball, lót ly, cây khuấy, ống hút.

5.3. Cách tiến hành

- Cho tất cả các nguyên liệu vào ly phục vụ và khuấy đều và cho đá vào khuấy đều với đá viên

- Bài trí thức uống: dùng dâu tươi hoặc cherry trang trí, chọn ống hút, cây khuấy có kích cỡ và màu sắc phù hợp để trang trí.

5.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

6. Pha chế và phục vụ Mocktail Sweet Dawn



6.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- 150ml nước ép dứa
- 30ml sữa tươi
- 30ml nước cốt dứa
- 30ml nước đường
- Đá viên

6.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

Thớt, ống đong, cây khuấy barspoon, shaker, khay đựng, máy xay sinh tố, cây gắp, ly Cream, lót ly, cây khuấy, ống hút.

6.3. Cách tiến hành

Cho tất cả các nguyên liệu vào máy xay sinh tố và xay nhuyễn cùng với đá viên

- Rót hỗn hợp ra ly phục vụ và trang trí
- Bài trí thức uống: chọn ống hút, cây khuấy có kích cỡ và màu sắc phù hợp để trang trí.

6.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

7. Pha chế và phục vụ Pussy Foot



7.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- 90ml nước ép cam
- 30ml siro dâu
- 15ml nước cốt chanh
- 15ml nước đường
- 1 lòng đỏ trứng gà

7.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

Thớt, ống đong, cây khuấy barspoon, shaker, khay đựng, máy xay sinh tố, cây gắp, ly Cream, lót ly, cây khuấy, ống hút.

7.3. Cách tiến hành

Cho tất cả các nguyên liệu vào máy xay sinh tố và xay nhuyễn cùng với đá đến khi trứng được đánh bông lên (khoảng 40-50s)

- Rót hỗn hợp ra ly phục vụ và trang trí
- Bài trí thức uống: chọn ống hút, cây khuấy có kích cỡ và màu sắc phù hợp để trang trí.

7.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

8. Pha chế và phục vụ Mocktail Zoo Zoo



8.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- 90ml 7up
- 90ml nước ép dứa
- 30ml sữa tươi
- 15ml nước đường

8.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

Thớt, ống đong, cây khuấy barspoon, shaker, khay đựng, máy xay sinh tố, cây gắp, ly Cream, lót ly, cây khuấy, ống hút.

8.3. Cách tiến hành

- Cho tất cả các nguyên liệu vào máy xay sinh tố và xay chung với đá viên đến mịn
- Rót ra ly
- Bài trí thức uống: trang trí thêm một lát dứa, chọn ống hút, cây khuấy có kích cỡ và màu sắc phù hợp để trang trí.

8.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

9. Pha chế và phục vụ Virgin Pinacolada



9.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- 150ml nước ép dứa
- 30ml sữa tươi
- 30ml nước cốt dứa
- 30ml nước đường
- Đá viên

9.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

Thớt, ống đong, cây khuấy barspoon, shaker, khay đựng, máy xay sinh tố, cây gắp, ly Cream, lót ly, cây khuấy, ống hút.

9.3. Cách tiến hành

Cho tất cả các nguyên liệu vào máy xay sinh tố và xay nhuyễn cùng với đá viên

- Rót hỗn hợp ra ly phục vụ và trang trí

- Bài trí thức uống: chọn ống hút, cây khuấy có kích cỡ và màu sắc phù hợp để trang trí.

9.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Câu hỏi:

1.1. Nêu đặc điểm nguyên liệu để pha chế một số sản phẩm mocktail đã được học?

1.2. Trình bày trình tự thực hiện pha chế và phục vụ một số sản phẩm mocktail đã được học?

2. Bài tập thực hành:

2.1. Pha chế và phục vụ một số sản phẩm mocktail đã được học?

2.2. Từ một số loại mocktail đã được học, hãy pha chế và phục vụ một món mocktail mà em thích nhất?

C. Ghi nhớ:

1. Đặc điểm nguyên liệu để pha chế sản phẩm mocktail đã được học.

2. Trình tự thực hiện pha chế và phục vụ một số sản phẩm mocktail đã được học.

Bài 15. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ CÀ PHÊ PHIN VÀ MỘT SỐ THỨC UỐNG TỪ CÀ PHÊ PHIN

Mục tiêu:

- Phân biệt được các loại hạt cà phê;
- Nêu được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng ly cà phê;
- Lựa chọn và bảo quản được các nguyên liệu dùng trong pha chế và phục vụ cà phê;
- Liệt kê được các nguyên liệu dùng trong pha chế và phục vụ cà phê phin và một số thức uống từ cà phê phin;
- Lựa chọn và bảo quản được một số nguyên liệu dùng trong pha chế cà phê phin và một số thức uống từ cà phê phin;
- Lựa chọn và sử dụng được dụng cụ, thiết bị phù hợp để pha chế và phục vụ cà phê phin và một số thức uống từ cà phê phin;
- Trình bày được cách thực hiện các bước công việc pha chế và phục vụ cà phê phin và một số thức uống từ cà phê phin;
- Thực hiện được các bước thao tác trong pha chế và phục vụ cà phê phin và một số thức uống từ cà phê phin theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật;
- Thực hiện đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của sản phẩm cà phê phin và một số thức uống từ cà phê phin;
- Tuân thủ các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung

1. Giới thiệu về nguyên liệu cà phê

1.1 .Cấu tạo quả cà phê



Hình 1: Cấu tạo hạt cà phê

Hạt cà phê gồm những phần sau : Cuống trái, nhân cà phê, vỏ lụa, vỏ trấu, vỏ thịt và vỏ quả

- *Cuống trái*: Là phần bắt đầu từ hạt cà phê tiếp nối với thân cây, nhánh cây cà phê.

- *Lớp nhân cà phê*: Lớp tế bào phần ngoài của nhân cứng, có những tế bào nhỏ, trong có chứa chất dầu. Phía trong có những tế bào lớn và mềm hơn. Một quả cà phê thông thường có 2 nhân, có quả cà phê chỉ có 1 nhân, cá biệt có quả có đến 3 nhân.

- *Lớp vỏ lụa*: Là lớp vỏ trong cùng bao bọc quanh nhân, mềm gọi là vỏ lụa. Chúng có màu sắc khác nhau tùy từng loại hạt cà phê. Vỏ lụa cà phê chè (cà phê Arabica) màu trắng. Vỏ lụa cà phê vối (cà phê Robusta) màu nâu nhạt và vỏ lụa cà phê mít (Excelsa) có màu vàng nhạt.

- *Lớp vỏ trấu*: Hạt cà phê sau khi xử lý bỏ đi các chất nhờn, phơi khô còn gọi là cà phê thóc. Vỏ thóc có 1 lớp bao bọc nhân có nhiều chất xơ mềm gọi là vỏ trấu tức là nội bì. Vỏ trấu cà phê chè (cà phê Arabica) mỏng và dễ đập hơn vỏ cà phê vối (cà phê Robusta) và cà phê mít (cà phê Excelsa).

- *Lớp vỏ thịt*: Vỏ thịt cà phê chè (cà phê Arabica) ngọt và mềm hơn vỏ thịt cà phê vối (cà phê Robusta). Vỏ thịt cà phê mít (cà phê Excelsa) dày hơn.

- *Lớp vỏ quả*: Là lớp vỏ ngoài cùng, mềm, mặt ngoài bì có màu đỏ. Vỏ quả cà phê chè (cà phê Arabica) mềm hơn vỏ cà phê vối (cà phê Robusta) hay cà phê mít (cà phê Arabica).

1.2. Phân loại cà phê

* Arabica



Hình 2: Hạt cà phê Arabica

Là loại cà phê có hạt hơi dài, được trồng ở độ cao trên 600m (ở Việt Nam chủ yếu được trồng ở Lâm Đồng), khí hậu mát mẻ, được trồng chủ yếu ở Brasil, và chiếm tới 2/3 lượng cà phê hiện nay trên thế giới.

Cách chế biến mới là điểm tạo ra sự khác biệt giữa Arabica với các loại cà phê khác, đó là: quả Arabica được thu hoạch, rồi lên men (ngâm nước cho nở...), rửa sạch rồi sấy. Arabica có ít cà phêin và nhiều hương thơm (aroma).

Arabica có vị chua thanh xen lẫn với vị đắng nhẹ, màu nước nâu nhạt, trong trẻo của hồ phách. Mùi hương của Arabica rất thanh tao, quý phái, Arabica có mùi của si-rô, mùi của hoa trái, hòa quyện với mùi của mật ong, và cả mùi bánh mì nướng, mùi của cánh đồng rom buổi trưa hè... Arabica chinh phục những con người sành điệu ẩm thực nhất trên thế giới. Cà phê Arabica là nguyên liệu chính của các hãng cà phê, các thương hiệu cà phê nổi tiếng nhất trên thế giới.

* *Moka*: Moka là một loài cà phê thuộc chi Arabica, được người Pháp di thực từ những năm 30 của thế kỉ trước, trồng ở Đà Lạt – Lâm Đồng. Trong các họ, giống cà phê này khó trồng nhất, đòi hỏi công chăm sóc rất kỹ, dễ bị sâu bệnh, cần có điều kiện môi trường lẫn kỹ thuật chăm bón đặc thù, nhưng năng suất lại rất ít. Cây cà phê Moka chỉ có thể sinh trưởng và phát triển ở độ cao từ 1500m nên rất ít nơi trồng được. Hàng năm nước ta xuất khẩu trên một triệu tấn cà phê hầu như phần lớn là cà phê Robusta trồng ở Buôn Mê Thuật và một số tỉnh khác. Cho nên, ở Việt Nam Moka là cà phê quý hiếm, luôn có giá cao hơn các loại cà phê khác. Có thể thấy, không có nhiều người chúng ta có dịp thưởng thức Moka nguyên chất, dù trên thế giới tiêu thụ đến 80% cà phê Arabica, Moka.

Càng lên cao, cộng thêm với điều kiện thổ nhưỡng, canh tác phù hợp thì hương vị và chất lượng của Moka càng tuyệt vời. Chỉ ở vùng đất thuộc Thành phố Đà Lạt với độ cao 1600m là cà phê Moka thơm ngon nhất. Có thể nói Moka là hoàng hậu trong vương quốc cà phê, hạt Moka lớn và đẹp hơn nhiều so với giống khác, hương thơm của nó rất đặc biệt, rất sang trọng, ngây ngất, vị hơi chua một cách thanh thoát, dành cho người sành điệu. Một khi đã vui hưởng được hương vị đích thực của Moka rồi, người ta sẽ luôn nhớ đến nó hơn bất kỳ loại cà phê nào. Moka thơm quý phái và có vị đặc trưng là khẩu vị lựa chọn hàng đầu của các nước Châu Âu và Mỹ.

* *Robusta*



Hình 3: Hạt cà phê Robusta

Hạt nhỏ hơn Arabica và được sấy trực tiếp, chứ không phải lên men, vị đắng chiếm chủ yếu, loại này uống đậm đà hơn. Được trồng ở độ cao dưới 600m, khí hậu nhiệt đới, vì thế có mặt ở nhiều nước hơn (Ở Việt Nam loại này chiếm hơn 90%). Việt Nam có tổng lượng chiếm 1/3 lượng cà phê tiêu thụ trên toàn thế giới.

Hạt cà phê Robusta hình bán cầu tròn và thường là 2 hạt trong 1 trái. Trải qua quá trình chế biến trên dây chuyền thiết bị hiện đại với công nghệ cao tạo cho loại cà phê Robusta có mùi thơm dịu, vị đắng gắt, nước có màu nâu sẫm, không chua, hàm lượng cà phêin vừa đủ đã tạo nên một loại cà phê đặc sắc phù hợp với khẩu vị của người dân Việt Nam.

* *Cherry*

Cherry hay còn gọi là cà phê mít gồm có 2 giống chính là Liberica và Exelsa. Loại này không được phổ biến lắm, nhưng đây là loại có khả năng chống chịu sâu bệnh rất tốt và năng suất rất cao. Được trồng ở những vùng đất khô đầy gió và nắng của vùng Cao Nguyên.

Cherry mang một đặc điểm và hương vị rất khác lạ của một loài cây trưởng thành dưới nắng và gió của Cao Nguyên. Hạt cà phê nguyên liệu vàng, sáng bóng rất đẹp. Khi pha tạo ra mùi thơm thoang thoang, đặc biệt là vị chua của Cherry tạo ra một cảm giác thật sảng khoái. Cherry rất thích hợp với sở thích của phái nữ với sự hòa quyện giữa mùi và vị tạo ra một cảm giác dân dã, cao sang quý phái.

* *Culi*

Culi là những hạt cà phê no tròn. Đặc biệt là trong một trái chỉ có duy nhất một hạt. Vị đắng gắt, hương thơm say đắm, hàm lượng cà phêin cao, nước màu đen sẫm đó là những gì mà Culi mang đến. Đó là quá trình kết hợp tinh túy của sự duy nhất.

1.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng một ly cà phê

1.3.1. Tỷ lệ phối trộn giữa các loại cà phê

- *Arabica*: Gieo trồng ở vùng đất cao hơn, năng suất thấp hơn, thời gian chín lâu hơn. Thơm hơn, ít đắng, chua thanh, được nữ giới ưa chuộng, đắt hơn

- *Robusta*: Đắng chát, nhiều caffein, nồng hơn, thích hợp cho phái nam

- Tỷ lệ phối trộn cho những người thích gu đắng nhưng vẫn có mùi thơm: 70% robusta và 30% arabica:

1.3.2. Thời gian rang cà phê

- *Thời gian rang từ 8 – 10 phút (Cinamon Roast) 180-205°C*: Vị chua và vị chát không cân bằng nhau, vị đắng nhẹ, vị chua nhiều và chiếm tổng thể trong việc cảm nhận vị của ly cà phê. Nước cà phê chiết xuất không nặng, các loại hương thơm của cà phê không rõ ràng.

- *Thời gian rang từ 11–14 phút (Full City Roast/Medium Roast) 205-232°C*: Đạt mức cân bằng về vị chua, vị chát, và vị đắng, hương thơm của cà phê rõ ràng hơn.

- *Thời gian rang từ 14 – 16 phút (Dark Roast) 232 -240°C*: Đạt độ đắng cao, nước cà phê chiết xuất nặng, vị chua và vị chát giảm. Các loại hương thơm của cà phê hầu như bị triệt tiêu hết vì bị rang quá lâu trong nhiệt độ cao.

1.3.3. Các yếu tố khác:

- Ly và phin phải sạch sẽ → tráng nước sôi
- Nước pha cà phê từ 90-95°C
- Không hâm nóng lại cà phê
- Nước pha cà phê: Nên dùng nước lọc, hàm lượng khoáng càng thấp càng tốt
- Sử dụng đường trắng để không ảnh hưởng đến mùi vị cà phê

1.4. Cách đóng gói đảm bảo chất lượng cà phê

1.4.1. Air - tight Packaging (Phương pháp đóng gói và hút chân không 1 chiều)

Khi mở bao cà phê, lượng O₂ tràn vào sẽ làm giảm độ tươi mới của cà phê. Lúc này, lỗ thoát van 1 chiều có tác dụng để đẩy lớp O₂ ra bên ngoài và luôn đảm bảo chất lượng bên trong của cà phê về độ tươi mới.

Phương pháp này đa phần dùng để đóng gói cà phê hạt.

1.4.2. Vacuum Packaging (Phương pháp đóng gói hút chân không)

Phương pháp đóng gói sử dụng cho các loại cà phê bột nhằm triệt tiêu hoàn toàn lượng O₂ có trong cà phê trước khi đến tay người tiêu dùng.

Phương pháp này để đóng gói cà phê bột.

1.5. Cách bảo quản cà phê

- Tránh đặt ở những nơi có ánh nắng mặt trời trực tiếp chiếu vào.
- Tránh đặt ở những nơi có nhiệt độ quá nóng.
- Tránh đặt ở những nơi có mùi quá nặng.
- Cà phê không được đặt hay bảo quản bên trong tủ mát hoặc ngăn lạnh vì cà phê sẽ hút ẩm nhanh hơn, ảnh hưởng đến chất lượng của cà phê.
- Tốt nhất nên sử dụng toàn bộ lượng cà phê hạt khi khai ra trong thời hạn là 3 tuần vì thời gian sẽ ảnh hưởng rất nhiều đến chất lượng hạt cà phê.

1.6. Cách nhận biết cà phê sạch, cà phê bản

1.6.1. Cà phê bột

Thí nghiệm dưới đây giúp phân biệt cà phê dạng bột bản, có hóa chất độc hại được làm từ tạp chất như đậu nành rang cháy đen, vỏ cà phê...

* *Tiến hành:* Lấy 3 mẫu cà phê thả vào 3 ly nước lọc nguội

+ *Mẫu 1:* Bột cà phê được làm chủ yếu từ đỗ tương và ngô rang cháy khét. Có thể dễ dàng mua loại bột cà phê này (đóng bịch, không nhãn hiệu) tại một số cửa hàng tạp hóa bất kỳ trên cả nước.

+ *Mẫu 2*: Bột cà phê có pha thêm hương liệu và tằm bơ thực vật (margarine). Loại này có thể mua được từ một số nơi quảng cáo là cà phê rang xay nguyên chất.

+ *Mẫu 3*: Bột cà phê sạch được rang và xay thuần (mộc), không sử dụng bơ thực vật (margarine) và hương liệu trong quá trình sản xuất.

* *Quan sát hiện tượng*:

+ *Mẫu 1*: Có thể thấy bột cà phê rơi rất nhanh, màu nước ngay lập tức chuyển sang đen kịt. Đó là do bột ngô và đỗ tương nặng nên chìm nhanh hơn, và phẩm màu hòa tan rất nhanh trong nước lọc.

+ *Mẫu 2*: bột cà phê không chìm trong nước. Đó là do trong quá trình chế biến, nhà sản xuất đã sao tằm thêm bơ thực vật nhằm tăng độ thơm. Do có bơ bao quanh nên bột cà phê này, tuy đúng là từ hạt cà phê không trộn đỗ tương hay ngô rang cháy, nhưng cũng không chìm trong nước mà nổi hoàn toàn.

+ *Mẫu 3*: chứa cà phê thuần không sao tằm: Có chìm nhưng chìm chậm hơn ly số 1, nước có màu nâu đặc trưng

1.6.2. Cà phê hạt

- Cần trực tiếp hạt, khi phát hiện có vị béo, mặn, mùi thơm ngọt như cacao thì đó là cà phê có hương liệu.

- Quan sát hạt cà phê thấy có lên dầu dù bảo quản trong hộp kín thì rất có thể cà phê đã để quá lâu hoặc bảo quản không tốt.

- Hạt cà phê nguyên chất gần như không lên dầu nếu bảo quản tốt, cắn vào thấy giòn, đắng tự nhiên, mùi thơm xuất hiện sau cùng khi lớp hậu vị đắng đã đi qua đầu lưỡi.

2. Giới thiệu máy xay cà phê

Một số máy xay cà phê



Hình 4: Một số máy xay cà phê

Máy xay cà phê khá đơn giản và dễ sử dụng, là một trang thiết bị không thể thiếu trong các quán cà phê, hay các hộ gia đình. Tuy nhiên để tuổi thọ của máy được kéo dài. Cần chú ý một số vấn đề sau:

- Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng
 - Kết nối điện: Kiểm tra nguồn điện chính phù hợp với điện áp tương ứng với giá trị ghi trên máy.
 - Chuẩn bị máy khi sử dụng lần đầu tiên: Trước khi sử dụng máy xay, phải vệ sinh máy và cà phê sạch sẽ, dùng khăn ẩm lau sạch các khay chứa cà phê hạt và cà phê bột, sau đó để thiết bị khô ráo trước khi sử dụng.
 - Trước tiên, cần kiểm tra xem các bộ phận của máy đã lắp vào đúng vị trí chính xác hay chưa.
 - Không nên xay quá nhiều cà phê trong một lần mà chỉ nên xay lượng vừa đủ vì nếu bỏ quá nhiều cà phê sẽ khiến máy xay lâu, gây nóng máy, có thể làm khét cà phê ngoài ra khi sử dụng không hết và không biết cách bảo quản bột cà phê sẽ làm mất mùi vị nguyên chất
 - Trong quá trình sử dụng phải đảm bảo hộp đựng cà phê hạt không vượt quá mức giới hạn
 - Ngay sau khi sử dụng xong nên dùng chổi vệ sinh, khăn ẩm để lau bên ngoài máy. Không nên dùng nước để rửa máy, nên vệ sinh định kỳ hằng ngày hoặc hằng tuần.
 - Vị trí đặt máy khô thoáng, sạch sẽ tránh nơi có nhiệt độ cao hoặc nơi có độ ẩm cao sẽ dễ gây ảnh hưởng đến máy hoặc cháy máy.
 - Trong quá trình sử dụng không nên lắc mạnh máy, cố gắng để lõi mài không gây ra nhiệt ma sát
- Chú ý đến kích thước hạt khi xay. Nếu xay hạt cà phê thô, tách cà phê chắc chắn có body mỏng manh và ít hương vị hơn. Ngược lại, xay quá mịn, dịch chiết xuất có nhiều hợp chất, đôi khi quá nhiều dẫn đến tách cà phê có vị như. Cà phê pha phin xay với kích thước lớn hơn cà phê pha máy



3. Các loại nguyên liệu dùng trong pha chế cà phê phin và một số thức uống từ cà phê phin

Các loại nguyên liệu dùng trong pha chế cà phê phin và một số thức uống từ cà phê phin thường dùng: cà phê bột, đường, sữa tươi, sữa đặc....

4. Pha chế cà phê đen

4.1. Pha chế và phục vụ cà phê đen nóng



4.1.1 Chuẩn bị nguyên liệu

- Cà phê bột: 20 g
- Nước sôi: 20 ml + 60 ml
- Đường: Tuýp đường

4.1.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Bình đun nước, ống đong, phin cà phê
- Bộ cốc tách cà phê, muỗng teaspoon

4.1.3. Cách tiến hành

* Bước 1: Định lượng

Trộn đều cà phê trước khi cho vào phin, sử dụng 20g bột cà phê cho một phin cà phê chuẩn

* Bước 2: San phẳng

Lắc và gõ nhẹ vào thân phin loại bỏ không khí thừa và khoảng trống trong lòng bụng phin

* Bước 3:

- Loại bỏ cặn, dùng ngón tay vuốt nhẹ dưới đáy thân phin, hạn chế hạt cà phê lọt vào tách

- Đặt thân phin lên nắp phin

* Bước 4:

- Sử dụng 20ml nước sôi đảm bảo nhiệt độ từ 92 – 93°C, rót vào nắp cà phê và ủ cà phê trong vòng 1-2 phút (tối thiểu 20 giây)

- Dùng ngón tay chạm nhẹ vào tim gài

* Bước 5:

- Sử dụng 60 ml nước sôi rót trực tiếp lên tim gài hoặc rót xung quanh tim gài để nước sôi ngấm đều Lưu ý: Khi rót nước lần 2, sau 15 - 20 giây giọt cà phê đầu tiên sẽ rơi xuống tách, trong trường hợp giọt cà phê chưa rơi xuống tách, chúng ta nên xử lý bằng cách dùng muỗng inox nhỏ gạt nhẹ dưới đáy phin

- Thời gian nhỏ giọt của tách cà phê theo tiêu chuẩn là từ 7- 8 phút. Kết thúc quá trình nhỏ giọt thu được: 40-50 ml dịch chiết cà phê

* Bước 6: Bài trí thức uống

- Trên đĩa kê tách có muỗng đặt ngửa phía bên phải 45°

- Và kèm theo 1 tuýp đường

4.1.4. *Phục vụ khách*: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món nóng nên mời khách cho đường vào khuấy đều và thưởng thức nóng.

4.2. *Pha chế và phục vụ cà phê đen đá*



4.2.1 *Chuẩn bị nguyên liệu*

- Cà phê bột: 20 g
- Nước sôi: 20 ml + 60 ml
- Đường: Tuýp đường
- Đá viên

4.2.2. *Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ*

- Bình đun nước, ống đong, phin cà phê
- Bộ cốc tách cà phê, muỗng teaspoon, ly (chén) đựng đá

4.2.3. *Cách tiến hành*

* *Bước 1*: Định lượng

Trộn đều cà phê trước khi cho vào phin, sử dụng 20g bột cà phê cho một phin cà phê chuẩn

* *Bước 2*: San phẳng

Lắc và gõ nhẹ vào thân phin loại bỏ không khí thừa và khoảng trống trong lòng bụng phin

* *Bước 3*:

- Loại bỏ cặn, dùng ngón tay vuốt nhẹ dưới đáy thân phin, hạn chế hạt cà phê lọt vào tách

- Đặt thân phin lên nắp phin

* *Bước 4*:

- Sử dụng 20ml nước sôi đảm bảo nhiệt độ từ 92 – 93°C, rót vào nắp cà phê và ủ cà phê trong vòng 1-2 phút (tối thiểu 20 giây)

- Dùng ngón tay chạm nhẹ vào tim gài

* *Bước 5*:

- Sử dụng 60 ml nước sôi rót trực tiếp lên tim gài hoặc rót xung quanh tim gài để nước sôi ngấm đều Lưu ý: Khi rót nước lần 2, sau 15 - 20 giây giọt cà phê đầu tiên sẽ rơi xuống tách, trong trường hợp giọt cà phê chưa rơi xuống tách, chúng ta nên xử lý bằng cách dùng muỗng inox nhỏ gạt nhẹ dưới đáy phin

- Thời gian nhỏ giọt của tách cà phê theo tiêu chuẩn là từ 7- 8 phút. Kết thúc quá trình nhỏ giọt thu được: 40-50 ml dịch chiết cà phê

* *Bước 6:* Bài trí thức uống

- Trên đĩa kê tách có muỗng đặt ngửa phía bên phải 45°
- Và kèm theo 1 tuýp đường + ly đá

4.2.4. *Phục vụ khách:* thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách cho đường vào khuấy đều và thưởng thức lạnh.

5. Pha chế và phục vụ cà phê sữa

5.1. Pha chế và phục vụ cà phê sữa nóng



5.1.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Cà phê bột: 20 g
- Nước sôi: 20 ml + 60 ml
- Sữa đặc: 25 ml

5.1.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Bình đun nước, ống đồng, phin cà phê
- Bộ cốc tách cà phê, muỗng teaspoon

5.1.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Cho 25ml sữa đặc vào ly

* *Bước 2:* Pha cà phê (pha như bài 1)

* *Bước 3:* Bài trí thức uống

- Trên đĩa kê tách có muỗng đặt ngửa phía bên phải 45° (đối với cà phê sữa nóng)

5.1.4. *Phục vụ khách:* thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món nóng nên mời khách khuấy đều và thưởng thức nóng.

5.2. Pha chế và phục vụ cà phê sữa đá



5.2.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Cà phê bột: 20 g
- Nước sôi: 20 ml + 60 ml
- Sữa đặc: 25 ml
- Đá viên

5.2.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Bình đun nước, ống đong, phin cà phê
- Bộ cốc tách cà phê, muỗng teaspoon, ly (chén) đựng đá

5.2.3. Cách tiến hành

- * *Bước 1:* Cho 25ml sữa đặc vào ly
- * *Bước 2:* Pha cà phê (pha như bài 1)
- * *Bước 3:* Bài trí thức uống
- Trên đĩa kê tách có muỗng đặt ngửa phía bên phải 45°
- Kèm theo ly đá

5.2.4. *Phục vụ khách:* thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

6. Pha chế và phục vụ cà phê sài gòn

6. 1. Pha chế và phục vụ cà phê đen sài gòn



6.1.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Dịch chiết cà phê: 50 ml
- Đường: 10 g
- Đá viên

6.1.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Ống đong, cây khuấy barspoon, cây đánh tạo bọt (shaker)
- Ly highball, lót ly, cây khuấy, ống hút

6.1.3. Cách tiến hành

* Cách làm 1:

- Cho cà phê 50ml + đường 10g vào ly.
- Dùng cây đánh bọt đánh cho đến khi bọt đầy ly
- Cho đá bi vào đầy ly, khuấy đều
- Bài trí thức uống: cây khuấy, ống hút (hoặc muỗng dài)

* Cách làm 2:

- Cho cà phê 50ml + đường 10g vào bình shaker, đánh cho tan đường
- Cho đá bi vào shaker. Tiến hành shake
- Đổ hỗn hợp ra ly
- Bài trí thức uống: cây khuấy, ống hút (hoặc muỗng dài)

6.1.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

6.2. Pha chế và phục vụ cà phê sữa sài gòn



6.2.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Dịch chiết cà phê: 50 ml
- Sữa đặc: 30 ml

6.2.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Ống đong, cây khuấy barspoon, shaker
- Ly, tấm lót ly, cây khuấy, ống hút

6.2.3. Cách tiến hành

❖ Cách làm 1:

- * *Bước 1:* Cho 50ml cà phê + sữa đặc 30ml vào ly. Khuấy đều
- * *Bước 2:* Dùng cây đánh bọt đánh cho đến khi bọt đầy ly
- * *Bước 3:* Cho đá viên vào đầy ly, khuấy đều
- * *Bước 4:* Bài trí thức uống: cây khuấy, ống hút (hoặc ống dài)

❖ Cách làm 2:

- * *Bước 1:* Cho cà phê + sữa đặc và đá viên vào bình shaker. Tiến hành shake và đổ hỗn hợp ra ly
- * *Bước 2:* Cho đá viên vào đầy ly, khuấy đều
- * *Bước 3:* Bài trí thức uống: cây khuấy, ống hút (hoặc ống dài)

6.2.4. *Phục vụ khách:* thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

7. Pha chế và phục vụ cà phê kết hợp với cacao

7.1. Pha chế và phục vụ cà phê cacao sữa nóng



7.1.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Dịch chiết cà phê: 40 ml
- Bột ca cao: 8 g (hoặc 2 muỗng tsp ovaltine/milo)
- Sữa tươi: 50 ml
- Sữa đặc: 30 ml
- Bột cacao rắc trang trí

7.1.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Bình đun nước, bếp từ
- Ống đong, ca inox, rắc bột
- Bộ cốc tách sứ, muỗng teaspoon

7.1.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Cho 50ml sữa tươi + 30ml sữa đặc + 8g bột cacao + 40ml cà phê vào ca inox. Khuấy đều. Đun nóng trên bếp cho đến khi đạt nhiệt độ 65-70°C thì dừng.

* *Bước 2:* Đổ hỗn hợp ra tách sứ. Rắc bột cacao lên bề mặt

* *Bước 3:* Bài trí thức uống

- Trên đĩa kê tách có muỗng đặt ngửa phía bên phải 45°

7.1.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

7.2. Pha chế và phục vụ cà phê cacao sữa đá



7.2.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Dịch chiết cà phê: 40 ml
- Bột ca cao: 8 g (hoặc 2 muỗng tsp ovaltine/milo)
- Nước sôi: 10 ml
- Sữa tươi: 20 ml
- Sữa đặc: 30 ml
- Kem tươi, bột ca cao trang trí
- Đá viên

7.2.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Bình đun nước nóng
- Ống đong, cây đánh bột, cây khuấy barspoon, (shaker)
- Ly highball, tấm lót ly, tách sứ (ca inox), cây khuấy, ống hút

7.2.3. Cách tiến hành

❖ Cách làm 1:

* *Bước 1:* Cho 8g bột cacao + 10ml nước sôi vào shaker, khuấy trộn đều

* *Bước 2:* Cho cà phê 40ml + 30ml sữa đặc + 20ml sữa tươi và đá viên vào shaker. Tiến hành shake và đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 3:* Bài trí thức uống: cây khuấy, ống hút (hoặc muỗng dài)

❖ Cách làm 2:

* *Bước 1:* Cho 8g bột cacao + 10ml nước sôi vào tách sứ. Khuấy đều. Cho 40ml cà phê vào, khuấy đều

* *Bước 2:* Cho 20ml sữa tươi + 30ml sữa đặc và đá viên vào shaker. Tiến hành shake và đổ hỗn hợp ra ly.

* *Bước 3:* Rót hỗn hợp cacao + cà phê vào.

* *Bước 4:* Bài trí thức uống: cây khuấy, ống hút (hoặc muỗng dài)

7.2.4. *Phục vụ khách:* thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Câu hỏi

1.1. Phân biệt các loại hạt cà phê?

1.2. Nêu các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng ly cà phê?

1.3. Phân biệt cà phê “thật”-sạch và cà phê “giả”-bẩn

1.4. Trình bày trình tự thực hiện pha chế và phục vụ một số sản phẩm từ cà phê phin?

2. Bài tập thực hành:

2.1. Pha chế một số sản phẩm từ cà phê phin đã học?

2.2. Từ một số loại cà phê phin và sản phẩm từ cà phê phin đã được học, hãy pha chế và phục vụ một món cà phê phin và sản phẩm từ cà phê phin mà em thích nhất?

C. Ghi nhớ:

1. Phân biệt các loại hạt cà phê.

2. Nêu các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng ly cà phê.

3. Phân biệt cà phê “thật”-sạch và cà phê “giả”-bẩn.

4. Trình tự thực hiện pha chế và phục vụ một số sản phẩm từ cà phê phin đã được học.

Bài 16. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ CÀ PHÊ MÁY

Mục tiêu:

- Nêu được cấu tạo và nguyên tắc hoạt động của máy pha cà phê;
- Nêu được yêu cầu nguyên liệu sử dụng cho cà phê máy;
- Vận hành được máy pha cà phê;
- Nêu được điểm khác nhau giữa một số loại thức uống từ cà phê pha máy;
- Thực hiện được các thao tác trong pha chế và phục vụ một số sản phẩm cà phê pha máy theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật;
- Thực hiện đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của một số sản phẩm cà phê máy;
- Tuân thủ các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung

1. Giới thiệu máy pha cà phê

Máy pha cà phê là một trong các loại dụng cụ pha chế nên được trang bị. Tùy thuộc vào công suất hay hãng sản xuất mà bạn sẽ đưa ra những lựa chọn tốt hơn cho nhu cầu của mình. Máy pha cà phê chính là một giải pháp tuyệt vời dành cho các cửa hàng kinh doanh vì sử dụng cà phê sạch tốt cho sức khỏe và được người tiêu dùng ưa thích, ngoài ra máy pha cà phê giúp tiết kiệm nguyên liệu cà phê khi pha chế mà vẫn giữ được hương vị thơm ngon.

+ Cấu tạo:



Hình 2.15: Máy pha cà phê

1. Bình nước (đối với model sử dụng nước bình, bình chứa được 2.3 lít)
2. Cần gạt mở vòi steam
3. Bảng điều khiển
4. Khớp cách nhiệt
5. Vòi steam (xoay được 360 độ)

6. Đầu ra cà phê – Tay cầm giữ phin lọc
7. Khay chứa nước thải
8. Khay đặt tách
9. Đồng hồ báo áp suất boiler
10. Công tắc nguồn
11. Công tắc Bật/Tắt đèn
12. Vòi nước nóng
13. Khay giữ ấm tách
14. Nắp bình nước



Hình 2.16: Bảng điều khiển

15. Đèn hiển thị nhiệt độ (quá trình gia nhiệt) boiler
16. Nút Bật/Tắt máy
17. Nút chức năng làm 2 tách cà phê
18. Nút chức năng làm cà phê liên tục (ấn để khởi động và ấn lần 2 để ngắt dòng cà phê)
19. Nút chức năng làm 1 tách cà phê
20. Nút chức năng làm nước nóng

*** Những sự cố trong quá trình vận hành:**

- Nếu cà phê chảy rất chậm nghĩa là lâu hơn khoảng thời gian 22s có 2 nguyên nhân, một là lấy cà phê trong cần đựng cà phê (group) quá nhiều, hai là kích cỡ hạt cà phê xay rất mịn, nếu là nguyên nhân thứ 2 thì cần điều chỉnh lại máy xay để bột cà phê thô hơn.

- Nếu cà phê chảy nhanh hơn khoảng thời gian 22s cũng có 2 nguyên nhân xảy ra, 1 là lấy cà phê trong cần đựng cà phê (Group) quá ít, 2 là kích cỡ hạt cà phê bột xay quá thô, điều bạn cần phải làm cũng là điều chỉnh lại cho máy xay bột mịn hơn

- Những điều chỉnh thích ứng cho máy xay tuân theo 2 chế độ là mịn (fine) ngược chiều kim đồng hồ và thô (grosse) theo chiều kim đồng hồ.

*** Hướng dẫn vệ sinh máy**

- *Bước 1:* Tháo tay cầm ra khỏi máy, bấm xả nước. Sau đó tháo phin lọc ra khỏi tay cầm, gắn phin mù vào tay cầm

- *Bước 2:* Dùng cọ lau chùi sạch phía dưới tấm lọc và phần rãnh của họng máy

- *Bước 3:* Cho nước sôi và 3g thuốc rửa máy vào phin mù, gắn vào họng máy, bấm xả trong 10 giây sau đó tắt. Làm 3 lần sau đó tháo ra bấm xả nước nhiều lần cho sạch thuốc

2. Tỷ lệ các thành phần trong các sản phẩm cà phê máy



3. Pha chế và phục vụ cà phê espresso



3.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Cà phê: 20g
- Tuýp đường: 1 gói

- Bánh Oreo: 1 cái

3.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Máy xay cà phê
- Máy pha cà phê
- Tách, đĩa, muỗng teaspoon

3.3. Cách tiến hành

- Xay mịn hạt cà phê cho vào Portafiler (bộ lọc)
- Dùng tamper (cái chặn) để nén cà phê trong bộ lọc với lực mạnh vừa phải
- Lắp bộ lọc vào máy
- Ấn nút cho cà phê chảy ra và máy sẽ tự động tắt hoặc thấy cách miệng tách espresso 5 cm là được
- Để tách trên đĩa kèm 1 muỗng teaspoon, dùng 1 đĩa khác để tuýp đường và bánh Oreo

3.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món nóng nên mời khách khuấy đều và thưởng thức.

3.5. Đánh giá sản phẩm

- Dịch cà phê tạo thành một khối lỏng đồng nhất, có lớp kem từ dầu cà phê (crema) dày.
- Màu nâu đặc trưng, mùi rất thơm, vị đậm của sản phẩm espresso.

4. Pha chế và phục vụ cà phê Capuchino



4.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Cà phê: 15g bột cà phê
- Sữa đặc: 5 ml
- Sữa tươi: 180ml
- Bánh Oreo: 1 cái
- Trang trí: sốt socola hoặc bột cacao

4.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Máy xay cà phê
- Máy pha cà phê
- Ống đong, cây khuấy barspoon
- Tách, đĩa, muỗng teaspoon

4.3. Cách tiến hành

- Lấy 25 ml dịch cà phê máy vào tách
- Thêm 5ml sữa đặc vào khuấy đều
- Cho 180 ml sữa tươi vào ca inox, đánh bọt sữa bằng máy tạo bọt tạo lớp bọt dày bằng lượng dịch sữa còn lại.
- Lấy ca bọt xoay tròn và đập cho vỡ những bọt lớn
- Đổ sữa lên tách cà phê tạo lớp bọt dày
- Rắc bột cacao hoặc xit sôt socola lên tạo hình trang trí

4.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách thưởng thức lạnh.

4.5. Đánh giá sản phẩm

Dịch cà phê tạo thành một khối lỏng đồng nhất, màu nâu đặc trưng, mùi thơm, vị đậm của sản phẩm Capuchino.

5. Pha chế và phục vụ cà phê Mocha



5.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Cà phê: 15g
- Sữa tươi: 180 ml
- Sốt socola: 10 ml
- Bánh Oreo: 1 cái

5.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ:

- Máy xay cà phê

- Máy pha cà phê
- Ống đong, cây khuấy barspoon
- Tách 250 ml, đĩa, muỗng teaspoon

5.3. Cách tiến hành

- Lấy 20ml dịch cà phê máy cho vào ly, thêm 10 ml sốt socola
- Đổ 180 ml sữa tươi vào ca inox để đánh sữa bọt
- Dùng muỗng vớt bỏ bọt lớn trong ca, sau đó xoay tròn và đập vỡ bọt lớn
- Đổ sữa vào tách tạo lớp bọt dày phía trên
- Xịt sốt socola lên trên để vẽ trang trí

5.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

5.5. Đánh giá sản phẩm

Dịch cà phê màu hơi nâu đặc trưng, mùi thơm, vị đậm của sản phẩm mocha

6. Pha chế và phục vụ cà phê Caramel matchiato



6.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Cà phê: 15g bột cà phê
- Sữa tươi: 180 ml
- Sốt caramel: 15 ml
- Bánh Oreo: 1 cái

6.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Máy xay cà phê
- Máy pha cà phê
- Ống đong, cây khuấy barspoon
- Tách 250 ml, đĩa, muỗng teaspoon

6.3. Cách tiến hành

- Lấy 20 ml dịch cà phê máy cho vào ly, thêm 15 ml sốt caramel
- Đổ 180 ml sữa tươi vào ca inox để đánh sữa bọt

- Dùng muỗng vớt bỏ bọt lớn trong ca, sau đó xoay tròn và đập vỡ bọt lớn
- Đổ sữa vào tách tạo lớp bọt dày phía trên
- Xịt sốt caramel lên trên để vẽ trang trí

6.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

6.5. Đánh giá sản phẩm

Dịch cà phê màu hơi nâu vàng đặc trưng, mùi thơm, vị đậm của sản phẩm Caramel matchiato

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Câu hỏi

- 1.1. Nêu nguyên liệu khi pha chế một số sản phẩm từ cà phê máy?
- 1.2. Trình bày trình tự thực hiện pha chế và phục vụ một số sản phẩm từ cà phê máy?

2. Bài tập thực hành:

- 2.1. Thực hiện pha chế một số sản phẩm từ cà phê máy đã học?
- 2.2. Từ một số loại cà phê máy đã được học, hãy pha chế và phục vụ một số cà phê máy mà em thích nhất?

C. Ghi nhớ:

1. Đặc điểm nguyên liệu khi pha chế một số sản phẩm từ cà phê máy.
2. Trình tự thực hiện pha chế và phục vụ một số sản phẩm từ cà phê máy đã được học.

Bài 17. PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ COCKTAIL

Mục tiêu:

- Nêu được khái niệm cocktail, phân loại cocktail và các yếu tố tạo nên ly cocktail;
- Phân biệt được các loại rượu dùng trong pha chế cocktail;
- Liệt kê được các nguyên liệu dùng trong pha chế cocktail;
- Phân loại, lựa chọn và bảo quản được các nguyên liệu dùng trong pha chế cocktail;
- Lựa chọn và sử dụng được dụng cụ, thiết bị phù hợp để pha chế cocktail;
- Trình bày được cách thực hiện các bước công việc pha chế và phục vụ một số loại cocktail;
- Thực hiện được các thao tác trong pha chế và phục vụ cocktail theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật;
- Thực hiện đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm cocktail;
- Tuân thủ các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung

1. Khái niệm cocktail

Là một loại hỗn hợp thức uống chứa rượu, được tạo thành từ sự pha trộn, kết hợp một hay nhiều rượu với các nguyên liệu, hương liệu khác như các loại rượu mùi, trái cây, nước ép trái cây, mật ong, sữa hay kem, và các loại phụ gia khác

2. Phân loại Cocktail

2.1. Phân loại theo dung tích

- *Shooter*: Khoảng 30 ml và uống bằng một hơi.
- *Short drink*: Dưới 100 ml, nhiều rượu mạnh, không có đá và không trang trí, uống nhanh trong 10-20 phút
- *Long Drink*: Lớn hơn 150 ml, có đá, được pha chung với các loại nước hoa quả, nước giải khát, uống 30 phút trở lên

2.2. Theo thành phần chính

- Các loại cocktail được chia nhóm theo loại rượu đóng vai trò chính như Champagne drinks, Vodka drinks, Gin-Drinks,
- Cocktails có rượu đóng vai trò phụ: gọi theo chất tạo hương vị chính

ví dụ: Cream Drink, Coffee Drink....

3. Các yếu tố tạo thành ly cocktail

– **Rượu nền:** tạo nên độ mạnh của cocktail vì độ cồn của nó khá mạnh. Thường dùng:

+ **Rượu Rum:** thích hợp với các loại trái cây

+ **Rượu Vodka:** không màu, không mùi nên không ảnh hưởng về màu sắc hay mùi vị của các loại thức uống khác.

– **Chất tạo mùi (rượu mùi):** gồm những nhóm như rượu mùi từ trái cây, rượu mùi nhóm hạt (rượu cà phê, cacao, hạnh nhân), rượu nhóm thảo mộc (bạc hà, thảo mộc tổng hợp).

– **Chất tạo màu:** thường là những loại nước trái cây, nước ngọt.

– **Trang trí:** kiểu ly, cát tía trái cây...

4. Tỷ lệ các thành phần khi pha chế cocktail

- Nếu muốn có một loại cocktail khơi gợi sự hưng phấn thì khi pha chế nên thiên về rượu nền, có nghĩa là tăng rượu nền và nồng độ cồn.

- Nếu cocktail được dùng trước bữa ăn thì tập trung chủ yếu vào thành phần nước trái cây có chất chua nhiều để kích thích sự tiết dịch.

- Nếu uống sau bữa ăn có thể dùng nhiều đường hoặc để tráng miệng thì lại cần thiên về phía rượu mùi như vậy thì ly cocktail sẽ có độ ngọt nhiều hơn.

5. Nguyên liệu dùng trong pha chế cocktail

Hiện nay có khá nhiều loại rượu chung cất khác nhau, trong đó chỉ có 6 loại rượu nền tăng góp phần tạo nên hương vị của nhiều loại cocktail và rượu mùi khác nhau. Đó chính là rượu brandy, Gin, Rum, Tequila, Vodka và Whisky. Mỗi loại có sự độc đáo và phong cách khác biệt riêng.

5.1. Rượu Rum (Rhum)

Rượu Rum có vị ngọt, được chưng cất từ nước cốt mía hay sản phẩm của cây mía (đường mía, siro mía). Tuổi rượu: rum nhẹ thường không tính tuổi, còn những loại rượu rum khác tùy thời gian được chưng cất để tính độ tuổi. Nồng độ rượu từ 45 – 75 độ.

Các loại rượu rum: Gold rum, Light rum, Dark rum, Spiced rum, Cachaca... được sản xuất ở nhiều nước trên thế giới, thường được dùng để làm rượu nền pha chế các loại cocktail nhiệt đới có hương vị ngọt ngào.



5.2. Rượu Gin

Rượu Gin có mùi thơm gần giống mùi vỏ bưởi, được chưng cất từ các loại ngũ cốc, đặc biệt là lúa mì hay lúa mạch đen. Sau đó được ướp hương Juniper (bách xù – loại quả được trồng nhiều ở Mỹ, Canada, Croatia, Ý...) và các loại thảo mộc: hồi, quế, rễ bạch chỉ, vỏ cây cassia... Thường không tính tuổi rượu Gin. Nồng độ rượu: 40 – 47 độ.

Các loại lợi Gin cơ bản: Clear Gin - Trong suốt, không màu, phổ biến nhất; Golden Gin - Có màu vàng nhạt, ít được sản xuất; Flavoured Gin – có mùi vị phong phú vì được sản xuất kết hợp với các loại trái cây, thảo mộc.

Rượu Gin thường được dùng để làm rượu nền cho các loại cocktail không ngọt, có hương vị trái cây nhẹ, tự nhiên.



5.3. Rượu Brandy

Rượu Brandy có hương vị trái cây, được chưng cất từ chủ yếu là nho và các loại trái cây khác: mơ, táo, anh đào... Tuổi rượu tùy thuộc vào thời gian chưng cất trong thùng khoảng 2 năm, 5 năm, 10 năm... Nồng độ rượu trung bình là 40 độ

Các loại rượu Brandy: Cognac, Armagnac, Pisco, Brandy Flavored, Eau-de-vie...

Rượu Brandy thường được sử dụng làm thành phần pha chế các loại cocktail cổ điển nhưng hiện nay các Bartender có xu hướng dùng loại rượu

này để sáng tạo các loại cocktail mới với công thức pha chế phức tạp hơn.



5.4. Rượu Tequila

Rượu Tequila là loại rượu chỉ được sản xuất ở Mexico. Có hương vị ngọt và cay của thực vật, được chưng cất từ cây Aagave xanh ở thành phố Tequila, bang Jalisco, Mexico. Tuổi rượu tùy thuộc vào thời gian ủ trong thùng. Nồng độ rượu từ 40 – 50 độ.

Các loại rượu Tequila: Gold, Blanco, Anejo, Extra-Anejo, Reposado.

Tequila là loại rượu có thể pha trộn với hầu các loại nước trái cây nên được sử dụng để pha chế nên nhiều loại cocktail khác nhau.



5.5. Rượu Whiskey

Rượu Whiskey có hương vị ngũ cốc rang, được chưng cất từ hạt mạch nha kết hợp với lúa mì, lúa mạch, ngô,... Tuổi rượu tùy thuộc vào từng loại rượu và cách chưng cất. Nồng độ rượu từ 40 – 50 độ.

Các loại rượu Whiskey: Scotch Whiskey, Irish Whiskey, Rye Whiskey, Whiskey Nhật Bản...

Rượu Whiskey được sản xuất tại nhiều quốc gia trên thế giới, thường được dùng để pha chế các loại cocktail nóng.



5.6. Rượu Vodka

Rượu Vodka có hương vị rượu, hương vị rượu phụ thuộc vào nguyên liệu ủ rượu và hương liệu kèm theo. Rượu được chưng cất từ lúa mì, lúa mạch đen, ngô, khoai tây... hoặc củ cải đường, nho... Nồng độ rượu: 40 – 50 độ.

Các loại rượu Vodka thường được phân theo nguyên liệu ủ rượu hoặc vùng sản xuất.

Vodka là loại rượu được sử dụng rất phổ biến trong pha chế cocktail với đặc trưng không màu, không mùi. Rượu vodka được dùng để pha chế cho nhiều loại cocktail, từ loại có vị mặn mặn đến ngọt, thảo mộc hay vị trái cây.



6. Giới thiệu về mojito

6.1. Khái niệm: là một loại thức uống truyền thống của người Cuba, được tạo nên từ sự kết hợp giữa vị chua của chanh, vị ngọt của đường hay trái cây, mùi thơm hăng hắc của lá bạc hà và chút cay nồng của rượu Rhum

6.2. Phân loại:

- *Mojito truyền thống:* là mojito được pha chế bởi các nguyên liệu Chanh tươi, đường, lá bạc hà và rượu Rhum nhằm tạo nên vị cay nồng

- *Mojito biến tấu:* là mojito giữ nguyên độ cay nồng truyền thống nhưng vẫn phảng phất mùi vị tươi mát, ngọt ngào của các loại trái cây. Gồm các loại: Mojito dâu, Mojito vải, Mojito chanh dây...

6.3. Lịch sử:

Vào năm 1586, Francis Drake Havana, Cuba cùng với một số lượng châu báu khổng lồ vừa cướp được sau chuyến đi Tây Ban Nha. Đức vua Tây Ban Nha lúc đó đã cảnh báo người dân Cuba về Drake. Tuy nhiên mọi người đều ngạc nhiên khi chỉ sau vài ngày ngắn ngủi, ông đã nhổ neo rời khỏi Havana mà không rõ lý do cũng như chẳng hề động đến kho vàng đang được cất giữ trong thành phố hực ra vì sau chuyến đi Tây Ban Nha, đoàn thủy thủ của ông đã phải hứng chịu bệnh kiết lỵ, bệnh scobat và đủ thứ các triệu chứng khác do long đong trên biển quá nhiều ngày. Francis Drake đã tìm được một loại dược liệu thích hợp để chữa bệnh cho thủy thủ đoàn: Một thứ nước được lên men thô sơ từ cây mía - tiền thân của rượu Rhum ngày nay, gọi là “Aguardiente de cana”. Ông đã kết hợp nó với bạc hà, chanh, nước ép mía để loại bỏ vị cay nồng khó chịu của thứ rượu này. Công thức đó được xem như là khởi nguồn của món Mojito trứ danh về sau. Người Cuba đã đặt tên món đồ uống đó theo tên của ông - họ gọi đó là Draque, Drak hoặc Drac, tùy theo cách đọc của mỗi người. Và nó đã trở thành một trong những món Cocktail cổ xưa nhất của vùng đất này.

Công thức của đồ uống này được giữ nguyên như thế mãi cho đến khoảng giữa thế kỉ 19, khi mà công ty Barcadi được thành lập, và rượu Rhum đã được dùng để thay thế cho Aguardiente, thì người ta mới gọi nó là Mojito. Có người cho rằng nó bắt nguồn từ tiếng châu Phi “Mojo”, có nghĩa là một loại bùa chú, số khác tin nó xuất thân từ “Mojadito” trong tiếng Tây Ban Nha, một động từ chỉ sự ẩm ướt. Một câu chuyện vui mà người Cuba vẫn luôn khoe nhau rằng, quán La Bodeguita, nơi mà nhà văn Ernest Hemingway luôn tìm đến để uống Mojito chính là nơi đầu tiên trên đất Cuba tạo ra ly Mojito truyền thống

6.4. Pha chế và phục vụ mojito truyền thống



6.4.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Light Rhum (Barcadi): 50 ml
- Nước chanh: 30 ml

- Syrup đường: 30 ml
- Lá bạc hà: 10 nhánh
- Soda: 1 lon
- Trang trí: lá bạc hà, chanh cắt lát

6.4.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt, vắt chanh
- Ống đong
- Ly, cây khuấy, ống hút, tấm tấm lót ly

6.4.3. Cách tiến hành

- * *Bước 1:* Dùng tay đập dập 10 lá bạc hà cho vào ly
- * *Bước 2:* Thêm vào ly 30 ml nước cốt chanh và 30 ml syrup đường vào ly
- * *Bước 3:* Thêm vào ½ ly đá
- * *Bước 4:* Đổ 50ml rượu Rhum vào
- * *Bước 5:* Đổ soda vào đầy ly và khuấy nhẹ
- * *Bước 6:* Trang trí với lá bạc hà và lát chanh

6.4.4. *Phục vụ khách:* thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

6.4.5. *Đánh giá sản phẩm:* Sản phẩm có vị chua, cay nồng, ngọt nhẹ, mát lạnh, thơm mùi chanh và lá bạc hà

6.5. Pha chế và phục vụ mojito xoài

6.5.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Light Rhum (Barcadi): 25 ml
- Club soda: 90ml
- Lá bạc hà: 4 – 5 lá
- Xoài chín xay nhuyễn: 20ml
- Vỏ của ¼ quả chanh
- Đá viên
- Trang trí: Lá bạc hà, chanh cắt lát, 1 lát xoài



6.5.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao gọt vỏ, dao tĩa, dao cắt, thớt
- Máy xay, rây chà

- Ống đong
- Ly, tấm lót ly, cây khuấy, ống hút

6.5.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Xay nhuyễn xoài rồi chà qua rây để lấy 20 ml thịt xoài

* *Bước 2:* Cho 5 lá bạc hà vào bình shaker, dầm nát lá, rồi cho ¼ vỏ quả chanh + 20ml thịt xoài xay nhuyễn + 25ml rượu Rhum và đá viên vào bình. Tiến hành shake và đổ hỗn hợp ra ly

* *Bước 3:* Đổ soda club lên trên cho đầy ly

* *Bước 4:* Trang trí với lá bạc hà, lát xoài, ống hút, cây khuấy

6.5.4. *Phục vụ khách:* thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

6.5.5. *Đánh giá sản phẩm:* Sản phẩm có vị chua, cay nồng, ngọt nhẹ, mát lạnh, màu vàng nhạt, thơm mùi chanh, lá bạc hà và xoài

7. Pha chế và phục vụ Lychee Martini

Có nhiều giả định cho sự ra đời của cocktail Martini

Martini được sáng tạo vào thời kì Gold Rush. 1870, một Bartender, Jerry Thomas làm ra ly cocktail để tặng một người thợ mỏ sắp lên đường về quê ở vùng Martinez, California. Martinez được đọc thành Martini.

Một Bartender người Ý ở New York đã tự nhận mình mới chính là người tạo ra Martini từ trước khi Đệ Nhất Thế Chiến bắt đầu.

Năm 1871, Martini được đặt tên dựa theo khẩu súng trường Martini & Henry



7.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Vodka: 45 ml
- Nước vải ngâm: 45ml
- Vải ngâm: vài quả
- Đá viên

- Trang trí: 1-2 quả vải

7.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt, shaker, ống đong
- Ly Martini, tấm lót ly

7.3. Cách tiến hành

** Bước 1:*

- Cho 45 ml rượu Vodka, 45ml nước vải ngâm và đá vào ly
- Khuấy nhanh tay cho các vị quyện vào với nhau

** Bước 2:* Bài trí thức uống: Thả vài quả vải ngâm vào

7.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

7.5. Đánh giá sản phẩm

Sản phẩm có cay nồng, ngọt nhẹ, mát lạnh, thơm mùi vải và lá bạc hà

8. Pha chế và phục vụ Cocktail 151 Reasons

151 Reasons (151 lý do) là một loại cocktail có tên gọi rất kì lạ. Đây là món uống rất được ưa chuộng tại quầy bar của Banff Springs Hotel, Hoa Kỳ, bên cạnh một món cocktail trứ danh khác là B-52 (là 1 loại cocktail được đặt tên theo tên của Siêu pháo đài bay B-52 mà không quân Hoa Kỳ đã sử dụng tại Việt Nam).

Sự tích về tên gọi cũng như người đầu tiên tạo ra món cocktail này cũng có rất nhiều dị bản, nhưng dị bản về việc tên của cocktail được đặt theo con số 151, tượng trưng cho 151 lít nhiên liệu của máy bay B-52 được khá nhiều người tin tưởng. Có vẻ như Peter Fich, bartender trưởng của Banff Springs Hotel là một fan bự của không quân Hoa Kỳ.

Các nguyên liệu chính của 151 Reasons là rượu Vodka, 7up, nước cam, chanh. Sự hòa quyện và pha trộn giữa các nguyên liệu tạo nên cảm giác mới lạ độc đáo nhưng không kém phần hấp dẫn. Bên cạnh đó, cách pha chế cũng rất đơn giản, thích hợp để bạn tự làm cho mình một ly 151 Reasons bất cứ lúc nào.



8.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Vodka: 30ml
- Nước ngọt 7up: 60ml
- Nước cam: 60ml
- Nước chanh: 25ml
- Dây vỏ chanh, cam trang trí
- Đá viên

8.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt, shaker, ống đong
- Ly Poco/Highball, tấm lót ly

8.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Đổ đá viên vào ly highball.

* *Bước 2:* Cho lần lượt các nguyên liệu: 30ml Vodka, 60ml nước ngọt 7up, 60ml nước cam, 25ml nước chanh vào ly highball.

* *Bước 3:* Dùng thìa khuấy đều các nguyên liệu cho chúng quyện vào nhau.

* *Bước 4:* Sử dụng dây xoắn vỏ cam/chanh hoặc lát cam/chanh để trang trí trên miệng ly cocktail.

8.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

8.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm mát lạnh, màu vàng nhạt, thơm mùi cam chanh, vị chua ngọt dịu kết hợp với vị rượu cay nhẹ

9. Pha chế và phục vụ kamikaze

Kamikaze có thành phần đơn giản với rượu chính là vodka và triple sec. Kamikaze trong tiếng Nhật dùng để chỉ hành động vung kiếm "phạt gió" một cách mạnh mẽ, dứt khoát.

Kamikaze là thức uống có sự kết hợp của hai loại rượu khai vị Cointreau và Vodka tạo nên hương vị đặc trưng không thể nhầm lẫn.

Lịch sử của cocktail Kamikaze khá mơ hồ và cũng có nhiều giả định rằng. Có một số ý kiến cho rằng Kamikaze có nguồn gốc giống như món cocktail Japanese slipper, được sinh ra sau Thế chiến thứ II, ở Tokyo, tại quán bar của một căn cứ quân sự Mỹ, trong thời gian chiếm đóng Nhật Bản. Tuy nhiên những người khác lại cho rằng Kamikaze xuất hiện trong những năm 70.

Kamikaze với thành phần chính là rượu Vodka và rượu Cointreau một dòng rượu có hương cam, được làm từ cam ngọt khắp nơi trên thế giới, đặc biệt là cam Tây Ban Nha, Brazil. Kamikaze theo tiếng Nhật nghĩa là thân phong, chỉ sự mạnh mẽ dứt khoát. Nếu tự tin về sự mạnh mẽ của mình tại sao không thử

món thức uống Kamikaze một lần để trải nghiệm hương vị độc đáo và cảm giác mới lạ do thức uống mang lại.



9.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Rượu Vodka: 50 ml
- Rượu Triple sec: 20 ml
- Nước cốt chanh: 20 ml
- Sirup đường: 10 ml
- Dây vỏ chanh/lát chanh trang trí
- Đá viên

9.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt, shaker, ống đong, gạn đá
- Ly Martini, tấm lót ly

9.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Cho tất cả các nguyên liệu: Rượu Vodka: 50 ml, Rượu Triple sec 20 ml, Nước cốt chanh 20 ml, Sirup đường 10 ml và đá vào shaker và tiến hành shake

* *Bước 2:* Gạn đá đổ hỗn hợp nước vào ly Martini.

* *Bước 3:* Sử dụng dây xoắn vỏ chanh/lát chanh để trang trí trên miệng ly cocktail.

9.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

9.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm mát lạnh, màu trắng hơi đục, thơm mùi chanh, chua mạnh, ngọt nhẹ, cay nồng

10. Pha chế và phục vụ margarita

Gắn liền với nguồn gốc của Margarita cocktail lừng danh thế giới là một câu chuyện đầy lãng mạn và thơ mộng. Margarita cocktail được ví như một thức uống được người đàn ông sáng chế ra để làm chiều lòng những người phụ nữ

xinh đẹp của mình. Vào khoảng những năm 1940, trong một quán bar nhỏ với tên gọi Rancho La Gloria (Mexico), nơi dừng chân của rất nhiều ngôi sao Hollywood và người nổi tiếng trên đường đi từ miền Nam đến biển Rosarit. Mojourie – một cô gái trẻ thường xuyên đến quán để thưởng thức cocktail ưa thích, nhưng điều đặc biệt ở vị thực khách này là cô bị dị ứng với tất cả các loại rượu trừ Tequila. Carlos – ông chủ điển trai của quán Bar đã quyết tâm sáng chế ra một loại cocktail dành cho nữ diễn viên xinh đẹp. Cuộc thử nghiệm pha chế đầu tiên bắt đầu với 3 phần Tequila, 2 phần Triplesec và 1 phần nước chanh. Tất cả nguyên liệu được cho vào bình lắc và lắc mạnh tay. Cuộc thử nghiệm thành công. Carlos không chỉ chinh phục nữ diễn viên xinh đẹp bằng hương vị cocktail nồng nàn, lôi cuốn và màu sắc đầy quyến rũ mà còn bởi chính cách trang trí ấn tượng. Cocktail được rót vào một ly champagne, vành ly được xát chanh và ấn nhẹ vào muối. Từ đấy, mỗi lần đến với quán bar quen thuộc, Mojourie lại gọi cho mình ly cocktail ưa thích được sáng chế bởi chính ông chủ quán đẹp trai và lịch lãm. Cũng vì thế, Carlos hay gọi cô bằng một cái tên đầy trù mến “Margarita Senorita”, đây cũng là tên của loại cocktail lừng danh thế giới ngày hôm nay.



10.1. Chuẩn bị nguyên liệu

- Rượu Tequila: 50 ml
- Rượu Triple sec: 20 ml
- Nước cốt chanh: 40 ml
- Siryp đường: 15 ml
- Dây vỏ chanh/lát chanh trang trí
- Đá viên

10.2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ

- Dao, thớt, shaker, ống đong, gạn đá
- Ly Margarita, tấm lót ly

10.3. Cách tiến hành

* *Bước 1:* Tạo 1 vành muối trên ly.

* *Bước 2:* Cho tất cả các nguyên liệu: Rượu Tequila 50 ml, Rượu Triple sec 20 ml, Nước cốt chanh 40 ml, Siryp đường 15 ml và đá vào shaker và tiến hành shake

* *Bước 3:* Gạn đá đổ hỗn hợp nước vào ly Margarita đã được tạo 1 vành muối trên miệng ly.

* *Bước 4:* Sử dụng dây xoắn vỏ chanh/lát chanh để trang trí trên miệng ly cocktail.

10.4. Phục vụ khách: thao tác phục vụ khách lịch sự, văn minh, đây là món lạnh nên mời khách khuấy đều và thưởng thức lạnh.

10.5. Đánh giá sản phẩm: Sản phẩm mát lạnh, màu trắng đục, có vị cay nồng của rượu, vị chua mạnh

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Câu hỏi:

- 1.1. Cocktail là gì?
- 1.2. Nêu các yếu tố tạo thành ly cocktail?
- 1.3. Hãy cho biết đặc điểm của một số loại rượu nên?
- 1.4. Nêu các bước công việc pha chế và phục vụ một số loại cocktail đã được học

2. Bài tập thực hành

- 2.1. Pha chế và phục vụ một số loại cocktail đã được học?
- 2.2. Từ một số thức uống cocktail đã được học, hãy pha chế và phục vụ một loại cocktail mà em thích nhất?

C. Ghi nhớ:

1. Các yếu tố tạo thành ly cocktail
2. Đặc điểm của một số loại rượu nên
3. Các bước công việc pha chế và phục vụ một số loại cocktail đã được học.

HƯỚNG DẪN GIẢNG DẠY MÔ ĐUN

I. Vị trí, tính chất, ý nghĩa và vai trò của môn học/mô đun:

- *Vị trí:* là mô đun chuyên môn, bắt buộc trong chương trình đào tạo; được giảng dạy độc lập.

- *Tính chất:* là mô đun tích hợp; tổ chức giảng dạy tại phòng thực hành pha chế đồ uống được trang bị đầy đủ dụng cụ, thiết bị phục vụ cho giảng dạy pha chế đồ uống, mô đun trang bị cho người học một số kiến thức và kỹ năng cần thiết để trở thành nhân viên pha chế trong quầy bar ở khách sạn, resort... hoặc tự khởi nghiệp kinh doanh đồ uống.

- *Ý nghĩa và vai trò của môn học/mô đun:* Mô đun Nghiệp vụ Bar cung cấp những kiến thức cơ bản về bar, kỹ thuật pha chế đồ uống có vai trò quan trọng và ý nghĩa thiết thực trong đời sống giúp cho học sinh sinh viên chuyên ngành Nghiệp vụ nhà hàng có cơ hội học tập và phát triển trong lĩnh vực có liên quan.

II. Mục tiêu của môn học/mô đun:

1. Kiến thức

- Trình bày được yêu cầu và nguyên tắc về sắp đặt, bài trí và vệ sinh quầy bar;

- Phân biệt được các khái niệm về Bartender, Barista và pha chế tổng hợp, các vị trí trong tổ chức nhân sự quầy bar;

- Trình bày được những yêu cầu về trang phục, tác phong và lời nói của nhân viên pha chế và phục vụ;

- Nêu được những yêu cầu của kỹ thuật pha chế thức uống từ trà, nước ép trái cây, smoothie, milkshake, soda, mocktail, cà phê phin, cà phê máy và cocktail;

- Trình bày được những nguyên tắc trong chọn lựa và bảo quản nguyên liệu dùng trong pha chế thức uống từ trà, nước ép trái cây, smoothie, milkshake, soda, mocktail, cà phê phin, cà phê máy và cocktail;

- So sánh được sự khác nhau giữa nguyên liệu dùng cho cà phê phin và cà phê máy;

- Nêu được công dụng và những lưu ý về an toàn khi sử dụng các thiết bị, dụng cụ trong pha chế thức uống từ trà, nước ép trái cây, smoothie, milkshake, soda, mocktail, cà phê phin, cà phê máy và cocktail;

- Mô tả được qui trình thực hiện pha chế thức uống từ trà, nước ép trái cây, smoothie, milkshake, soda, mocktail, cà phê phin, cà phê máy và cocktail;

- Trình bày được nguyên tắc kết hợp các loại rượu khi pha chế cocktail và tiểu sử ra đời của một số loại cocktail nổi tiếng thế giới;

- Liệt kê được những yêu cầu về an toàn vệ sinh trong pha chế đồ uống.

2. Kỹ năng

- Thực hiện việc sắp đặt vệ sinh, và trang trí hợp lý trong quầy bar;
- Chọn lựa và bảo quản được nguyên liệu dùng trong pha chế thức uống từ trà, nước ép trái cây, smoothie, milkshake, soda, mocktail, cà phêphin, cà phê máy và cocktail;
- Sử dụng thành thạo các dụng cụ dùng trong pha chế thức uống từ trà, nước ép trái cây, smoothie, milkshake, soda, mocktail, cà phêphin, cà phê máy và cocktail;
- Phân biệt được nguyên liệu dùng cho cà phêphin và cà phê máy;
- Thực hiện thành thạo và đúng kỹ thuật các thao tác trong pha chế thức uống từ trà, nước ép trái cây, smoothie, milkshake, soda, mocktail, cà phêphin, cà phê máy và cocktail;
- Đánh giá được chất lượng cảm quan của các sản phẩm trà, nước ép trái cây, smoothie, milkshake, soda, mocktail, cà phêphin, cà phê máy và cocktail;
- Áp dụng được các quy định về an toàn vệ sinh và an toàn lao động trong pha chế đồ uống.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Có ý thức kỷ luật, chấp hành tốt các quy định;
- Có ý thức học tập, rèn luyện các kỹ năng nghề, chủ động, linh hoạt trong công việc;
- Có lòng yêu nghề, có ý thức cao về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

III. Tài liệu tham khảo

- [1]. Trương Phúc An, Gia Yến (2008), *Bí quyết pha chế cà phê và các thức uống được ưa chuộng*, Nhà xuất bản Phụ Nữ.
- [2]. Trần Đoàn Chính, Lê Thanh Xuân (1998), *Nghiệp vụ phục vụ khách sạn*, Hà Nội.
- [3]. PGS.TS Trịnh Xuân Dũng (2005), *Bar và Đồ Uống*, NXB Lao Động-Xã Hội.
- [4]. Bùi Xuân Mỹ (2005), *501 Công thức pha chế nước hoa quả và cocktail không cồn rượu*, NXB Văn hóa thông tin Hà Nội, 2005
- [5]. Nguyễn Xuân Ra (2004), *Muốn trở thành bartender giỏi*, NXB Đà Nẵng.
- [6]. Nguyễn Xuân Ra (2006), *Từ pha cà phê đến đồ uống trong bar*, Nhà xuất bản Phụ nữ.
- [7]. Nguyễn Xuân Ra (2005), *Từ điển pha chế cocktail*, Nhà xuất bản Phụ nữ.

[8]. Phạm Thị Minh Thu, Phan Thị Ngọc Tuyết (2013), *Cẩm nang pha chế thức uống*, Nhà xuất bản Phụ Nữ.