

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

LỜI NÓI ĐẦU

Hiện nay ngành kinh doanh dịch vụ ăn uống ngày càng phát triển và trở thành ngành kinh tế mũi nhọn của nhiều quốc gia, địa phương, góp phần không nhỏ vào sự tăng trưởng kinh tế, giải quyết nhu cầu việc làm cho một số lượng lớn người lao động. Mặt khác, ngành kinh doanh này còn thể hiện được đặc điểm về văn hóa ẩm thực của mỗi vùng miền, quốc gia và là một trong những tiêu chí hấp dẫn du khách khi đi du lịch.

Phục vụ bữa ăn theo kiểu Á là loại hình phục vụ phổ biến trong các quốc gia châu Á nói chung và ở Việt Nam nói riêng. Đây là loại hình phục vụ mang tính truyền thống, là hình thức phục vụ theo kiểu gia đình thể hiện được tính cộng đồng, tính mực thước và nét đẹp trong văn hóa ẩm thực của người châu Á.

Kinh tế phát triển, đời sống con người được nâng cao, du khách ngày càng yêu cầu cao hơn về chất lượng món ăn, đồ uống và chất lượng phục vụ. Du khách đến với nhà hàng với mong muốn được thưởng thức món ăn ngon, được phục vụ bởi đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp, được đón tiếp tận tình, chu đáo. Nhằm bắt được nhu cầu đó, các nhà hàng khách sạn tại Việt Nam ngày càng chú trọng hơn về chất lượng món ăn, đồ uống, phong cách, kỹ thuật phục vụ và trang thiết bị cơ sở vật chất.

Môn học Phục vụ bữa ăn kiểu Á là một môn học trong chương trình khung đào tạo nghề quản trị nhà hàng. Thông qua môn học, người học có khả năng nhận biết đặc điểm, tập quán ăn uống của một số quốc gia châu Á, các nguyên tắc phục vụ ăn uống, được trang bị những kiến thức, kỹ năng tổ chức phục vụ bữa ăn theo kiểu Á.

Giáo trình **Phục vụ bữa ăn kiểu Á** được chia thành 3 chương:

Chương 1: Giới thiệu chung về bữa ăn Á

Chương 2: Quy trình phục vụ khách ăn Á theo thực đơn đặt trước

Chương 3: Quy trình phục vụ khách ăn Á chọn món

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

Với những kiến thức được học kết hợp với kinh nghiệm thực tiễn, chúng tôi biên soạn cuốn giáo trình Phục vụ bữa ăn kiểu Á nằm trong kế hoạch biên soạn giáo trình của Trường Cao đẳng Nghề Du lịch Vũng Tàu nhằm đáp ứng nhu cầu dạy và học của các trường và học sinh, sinh viên. Trong quá trình biên soạn, chúng tôi đã tham khảo nhiều tài liệu liên quan và các chuyên gia trong ngành nhằm đưa ra được những kiến thức tốt nhất cho người học, tuy nhiên cũng chưa thể tránh hết được những hạn chế và thiếu sót. Vì vậy chúng tôi mong nhận được những ý kiến đóng góp quý báu của các độc giả, các nhà khoa học, các chuyên gia trong ngành du lịch...để giáo trình ngày càng hoàn thiện hơn.

Nhóm giảng viên Trường Cao đẳng Du lịch Vũng Tàu.

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

MỤC LỤC

CHƯƠNG - I : GIỚI THIỆU CHUNG VỀ BỮA ĂN Á	4
1. Đặc điểm và tập quán ăn uống kiểu Á theo thực đơn	4
1.1 Đặc điểm	4
1.2 Tập quán	6
2. Các nguyên tắc phục vụ món ăn:	8
3. Các nguyên tắc phục vụ thức uống	11
3.1 Sự thích ứng giữa thức uống với món ăn	11
3.2 Các nguyên tắc phục vụ thức uống	11
4. Nhiệt độ phục vụ các loại thức uống:	12
CHƯƠNG - II: PHỤC VỤ KHÁCH ĂN Á THEO THỰC ĐƠN ĐẶT TRƯỚC.....	13
1. Sơ đồ bày bàn ăn	13
1.1 Sơ đồ bày bàn ăn sáng	13
1.2 Nguyên tắc bày bàn ăn sáng Á.....	14
1.3 Sơ đồ bàn ăn sáng Á	16
1.4 Sơ đồ bày bàn ăn trưa tối Á	16
1.5 Nguyên tắc bày bàn ăn trưa tối Á	19
1.6 Sơ đồ bày bàn ăn trưa tối Á	20
2. Quy trình phục vụ ăn Á theo thực đơn.....	34
2.1 Chuẩn bị trước giờ phục vụ	34
2.2 Quy trình phục vụ ăn điểm tâm Á theo thực đơn	34
2.3 Quy trình phục vụ ăn trưa tối Á theo thực đơn.....	35
CHƯƠNG -III: PHỤC VỤ KHÁCH ĂN Á THEO THỰC ĐƠN CHỌN MÓN.....	37
1. Đặc điểm phục vụ ăn chọn món kiểu Á	37
1.1 Đặc điểm	37
1.2 Thực đơn chọn món.....	38
1.3 Những hiểu biết về món ăn, thức uống trong thực đơn và phục vụ	38
2. Nguyên tắc bày bàn ăn chọn món	40
3. Quy trình phục vụ.....	41
3.1 Chào đón và sắp xếp chỗ cho khách	41
3.2 Giới thiệu thực đơn	42
3.3 Tiếp nhận yêu cầu đặt món của khách.....	43
3.4 Chuyển phiếu yêu cầu của khách đến nhà Bếp - quầy Bar.....	47
3.5 Phục vụ thức uống, món ăn.....	48
3.6 Phục vụ những yêu cầu thêm của khách	48
3.7 Hóa đơn thanh toán	49
3.7.1 Cách lập hóa đơn thanh toán	49
3.7.2 Các phương thức thanh toán.....	49
✍ Thẻ tín dụng (Credit card).....	52
✍ Thẻ chi phí (Charge card).....	52
✍ Thẻ ghi nợ (Debit card).....	53
3.7.3 Kiểm tra hóa đơn.....	53
3.7.4 Trao hóa đơn cho khách.....	54
3.7.5 Giải quyết các vấn đề về thanh toán	54
3.8 Chào và tiễn khách.....	57

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

CHƯƠNG -I : GIỚI THIỆU CHUNG VỀ BỮA ĂN Á

Mục tiêu:

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

- ❖ Trình bày được đặc điểm tập quán bữa ăn hàng ngày theo kiểu Á.
- ❖ Trình bày được đặc điểm về khẩu vị ăn uống và các món ăn đặc sản của ba miền: Bắc, Trung, Nam.
- ❖ Trình bày được nguyên tắc phục vụ món ăn.
- ❖ Trình bày được nguyên tắc phục vụ đồ uống.
- ❖ Áp dụng được các nguyên tắc phục vụ món ăn, đồ uống vào công việc phục vụ hàng ngày trong nhà hàng.

1. Đặc điểm và tập quán ăn uống kiểu Á theo thực đơn

1.1 Đặc điểm

Khẩu vị ăn uống là những thói quen được lập đi lập lại nhiều lần dựa trên những sở thích, những điều kiện về kinh tế, khí hậu, tôn giáo... chính vì vậy mà nó tạo nên sự đa dạng, phong phú mỗi người, mỗi dân tộc một vẻ chẳng ai giống ai. Tập quán, khẩu vị ăn uống được hình thành dựa trên các yếu tố cơ bản sau.

❖ **Vị trí địa lý**

Có ảnh hưởng rất lớn đến tập quán và khẩu vị ăn uống của mỗi dân tộc bởi vì xu hướng chung của việc ăn uống là sử dụng chính những nguyên liệu thực phẩm được chăn nuôi, trồng trọt ở nơi mình cư trú và ở những nơi tập trung các đầu mối giao thông thuận lợi khẩu vị, tập quán ăn uống bị chi phối nhiều hơn, đa dạng hơn do việc sử dụng nhiều nguồn nguyên liệu thực phẩm, dồi dào, phong phú. Việt nam và một số nước Đông Nam Á nằm trong vùng văn minh văn hoá lúa nước với diện tích trồng lúa nước rộng lớn nên cơ cấu, tập quán ăn uống mang đậm dấu ấn này. Nhật bản là quốc gia được bao quanh bởi biển cả nên hải sản là những món ăn không thể thiếu trong bữa ăn của họ, với những món ăn đặc trưng nổi tiếng như Shasimi, shuzi ... còn những nước sâu trong lục địa với những vùng cao nguyên rộng lớn, chịu ảnh hưởng của nền văn minh văn hoá du mục thì cơ cấu bữa ăn lại chủ yếu là các loại thịt gia súc như một số nước Châu âu, Ấn độ, Mông cổ ...

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

❖ Khí hậu

Những quốc gia, dân tộc nằm trong vùng khí hậu thấp thì sử dụng nhiều nguồn thực phẩm, món ăn giàu chất béo với những phương pháp chế biến chủ yếu là quay, nướng, hầm, các món ăn đậm đặc, nóng, ít nước ... Các nước thuộc vùng khí hậu nóng dùng nhiều món ăn được chế biến từ những thực phẩm thực vật, tỉ lệ chất béo ít hơn. Phương pháp chế biến chủ yếu là luộc, xào, nhúng, trần, nấu ... thường sử dụng gia vị có mùi mạnh, thơm, cay ...

❖ Lịch sử

Quốc gia nào, dân tộc nào có bề dày lịch sử lớn thì tập quán ăn uống mang nặng tính cổ truyền, độc đáo, mang tính truyền thống riêng biệt của dân tộc. Việt nam là Dân tộc có bốn nghìn năm lịch sử, món bánh chưng, bánh dày là những sản phẩm ăn uống mang tính truyền thuyết, có tính truyền thống độc đáo từ lâu đời.

Trong lịch sử dân tộc nào hùng mạnh thì món ăn có đặc điểm là phong phú, chế biến cầu kỳ, mang tính bảo thủ. Trung quốc là quốc gia có bề dày lịch sử hàng chục nghìn năm với nhiều sự kiện lẫy lừng. Món ăn Trung quốc thật đa dạng, phong phú ngon nổi tiếng khắp thế giới như lịch sử oai hùng của dân tộc này. Món ăn của họ cầu kỳ, khó học hỏi, họ ít du nhập tập quán, khẩu vị ăn uống của các dân tộc khác.

❖ Văn hoá

Văn hoá càng cao khẩu vị ăn uống càng tinh tế, đòi hỏi sự cầu kỳ, cẩn thận, mang những nét văn hoá truyền thống đặc trưng.

Sự giao lưu văn hoá càng nhiều thì kéo theo sự giao lưu văn hóa ăn uống, vì giao lưu văn hoá nói chung không thể tách rời với văn hoá ăn uống. Các nước Châu Á – Thái bình dương cùng chịu ảnh hưởng của nền văn hoá Trung quốc do vậy các nước cùng trong khu vực này đều dùng chén đũa khi ăn, cơ cấu bữa ăn chủ yếu là cơm và thực phẩm thực vật ...

❖ Về nghề nghiệp

Nhu cầu về ăn uống, cách ăn của mỗi đối tượng lao động hoàn toàn khác nhau. Với người lao động nặng thì nhu cầu về cung cấp calories luôn cao hơn so với những người lao động nhẹ. Những doanh nhân, thương gia có phong cách ăn uống cởi mở, dễ chấp nhận cái mới ít lệ thuộc tính truyền thống do sự giao lưu rộng rãi trong công việc của họ.

❖ Về kinh tế

Những dân tộc, quốc gia nào có nền kinh tế phát triển thì việc ăn uống của họ cũng rất phong phú, cầu kỳ, ăn ngon hơn, mang tính khoa học hơn và ngược lại.

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

Những người có thu nhập cao luôn có nhu cầu đòi hỏi ăn uống cầu kỳ, phong phú và ăn ngon, lạ. Họ là những người luôn hiếu kỳ với những nền văn hoá ăn uống mới, với họ ăn uống không bao giờ chỉ là ăn no, ăn ngon mà còn phải là thú vui, thú tiêu khiển hay là sự khám phá cái mới hay là môi trường để giao tiếp, họ là những người khó tính nhưng mặt khác lại là những người rất cởi mở đón nhận những tập quán và khẩu vị ăn uống mới.

- Với những người có thu nhập thấp thì ngược lại coi việc ăn là để duy trì sự sống, để có đủ năng lượng cho sự sống, họ thường e ngại trong việc thay đổi những thói quen trong lĩnh vực ăn uống.
- Với khách Du lịch thực chất họ là những đối tượng có mức thu nhập cao nên họ thường ham tìm hiểu những nét mới trong văn hoá ăn uống tại những nơi mà họ lui tới, với thái độ cởi mở, ham tìm hiểu...

❖ Ảnh hưởng của tôn giáo

- Đây là yếu tố khá quan trọng, mỗi tôn giáo có những quy định riêng trong lĩnh vực ăn uống. Những qui định này có thể gây ảnh hưởng đến tập quán, khẩu vị ăn uống của dân tộc, của cả quốc gia.
- Tôn giáo càng nghiêm ngặt, mức độ ảnh hưởng càng nhiều.
- Tôn giáo càng mạnh thì phạm vi ảnh hưởng càng lớn và sâu sắc. Hồi giáo có khoảng 900 triệu tín đồ, có nhiều quốc gia coi hồi giáo là quốc đạo và dân chúng phải thực hiện một chế độ rất nghiêm ngặt trong việc sử dụng thức ăn, đồ uống ...

1.2 Tập quán

❖ Trung Quốc

Người Trung Quốc có kỹ thuật chế biến các sản phẩm ăn uống nổi tiếng trên thế giới. Họ sử dụng mọi thứ nguyên liệu loài người dùng trong ăn uống. Nét nổi bật là họ sử dụng những tổ hợp gia vị độc đáo và một số dược liệu, dùng nhiều dầu mỡ để chế biến nhiều loại sản phẩm ăn uống vừa có giá trị dinh dưỡng cao, vừa có hương vị đặc trưng.

Cách ăn của người Trung Quốc tương tự như người Việt Nam từ cách sử dụng bát đũa, cách sắp mâm cùng thức ăn đến tập quán ăn và uống. Họ sử dụng nhiều món ăn trong một bữa ăn. Đàn ông Trung Quốc hay uống trà vào buổi sáng. Họ thích dùng trà ướp hương, nhất là trà ướp hương hoa nhài.

❖ Nhật Bản

Là một nước Đông Á, nhưng người Nhật Bản sử dụng nguyên liệu không giống người Trung Quốc. Người Nhật Bản ưa dùng nhiều thủy hải sản (nhất là một số loài thủy hải sản ăn sống), trứng và rau cải muối chua.

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

Khẩu vị: Người Nhật Bản dùng ít muối để nấu các món ăn, đôi khi không dùng muối. Họ thích sử dụng nước Chấm có nhiều gia vị hăng, cay. Trên bàn ăn có nước lọc hoặc nước hoa quả.

Cách ăn của người Nhật tương đối giống với người Trung Quốc và Việt Nam. Thông thường ngày ăn ba bữa: sáng-trưa-chiều. Trong bữa trưa, chiều cơm đóng vai trò qau trọng. Phở, canh, cháo, hoặc súp cũng được ưa dùng. Nhưng buổi sáng người Nhật ưa dùng bánh mì trắng thái lát chiên. Người Nhật cũng tổ chức các bữa ăn theo mâm, nhưng trong ăn uống gia đình, kể cả tiếp bạn bè tại nhà, họ ngồi gập hai chân ra sau trên chiếu hoặc sập.

Trong bữa ăn nhiều món thì cơ cấu các món ăn và thứ tự sử dụng như người Việt Nam. Nước trà hoặc cà phê được người Nhật ưa dùng sau bữa ăn.

❖ Triều Tiên

Người Triều Tiên không thích sữa và các món ăn từ sữa (sữa chua, phô mai, bơ..), ít dùng cá, xúc xích, jambon, bánh mì đen, khoai tây, bánh ngọt, cà phê, ca cao, không thích các món ăn có sốt. Họ sử dụng nhiều các món ăn từ rau, củ, quả cho thêm dầu thực vật và gia vị gây cảm giác chát. Trong các sản phẩm từ rau củ thì món rau cải muối chua (hay Kim chi) là sản phẩm độc đáo của người Triều Tiên

❖ Một số nước Đông Nam Á

Các nước Lào và Campuchia, Thái Lan có những đặc điểm ăn uống tương tự như Việt Nam. Thái Lan có nhiều điểm giống Trung Quốc. Cả ba nước này thích vị cay gắt của ớt, sử dụng nhiều ớt.

Ấn Độ và Malaysia có người đạo Hồi kiêng ăn thịt Heo, người theo đạo Ấn không ăn thịt bò. Ở Malaysia có nhiều kiều dân Trung Quốc nên cách ăn của bộ phận này mang bản sắc của ăn uống Trung Quốc.

Đa số dân Ấn Độ ăn chay, sử dụng các món ăn từ gạo, rau quả, sữa và sản phẩm của sữa, trứng.

Người Indonesia ăn uống tương tự như người Ấn Độ, nhưng gia vị nổi bật nhất của họ là Càry, ưa dùng màu vàng trong chế biến sản phẩm ăn uống

Riêng người Singapore có những đặc điểm ăn uống giống ăn Âu.

❖ Việt Nam

Lịch sử phát triển của Việt Nam có một phần liên quan đến các nước ngoại bang như Pháp, Trung Quốc nên trong ăn uống nói chung thể hiện bản sắc dân tộc và có một số điểm mang dấu ấn cách ăn của nước ngoài. Đặc điểm tập quán ăn uống của người Việt Nam có thể khái quát qua một số nét dưới đây:

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

- Về sử dụng nguyên liệu. Ngoài những nguyên liệu có tính phổ biến trong chế biến và ăn uống, chúng ta sử dụng nước mắm, nước tương làm gia vị và làm nước chấm. Người Việt Nam sử dụng thịt cừu còn rất hạn chế, nhưng lại thích ăn thịt chim bồ câu, thịt chó...đó là hai loại động vật nhiều nước không dùng.
- Về cách ăn, người Việt Nam thường ăn ba bữa: sáng, trưa, chiều. Tùy hoàn cảnh cụ thể mà sáng hay trưa là bữa phụ hay bữa chính. Ngoài ra một số trường hợp có thêm bữa phụ tối. Điểm nổi bật trong cách ăn của người Việt Nam là ăn theo mâm. Các món ăn trong mâm là khẩu phần của số người thuộc mâm đó, không chia thành nhiều suất như ăn Âu. Mọi thức ăn cũng được dùng chung, một bát ăn và đôi đũa. Đa số các bữa ăn là thức ăn bày trên mâm một lần. Trong các bữa tiệc thì các món được ăn và ăn theo tuần tự: món khai vị nguội hoặc nóng, món mặn ăn với cơm hoặc bún và cuối cùng là món tráng miệng. Sau bữa ăn thường uống nước trà – trà khô hoặc trà xanh.
- Khẩu vị ăn uống của người Việt Nam phân biệt khá rõ giữa ba miền:
 - Ẩm thực miền Bắc thường không đậm các vị cay, béo, ngọt bằng các vùng khác, chủ yếu sử dụng nước mắm loãng, mắm tôm. Người miền Bắc thường sử dụng vị chua trong nhiều món ăn, ít cay, ít hoặc không có vị ngọt của đường. Sử dụng nhiều món rau và các loại thủy sản nước ngọt, v.v. Nhìn chung, do truyền thống xa xưa có nền nông nghiệp lâu đời, ẩm thực miền Bắc trước kia ít thịnh hành các món ăn với nguyên liệu chính là thịt, cá và mang nhiều tính tâm linh trong các món ăn. Ngày nay ẩm thực miền Bắc rất đặc sắc, đa dạng và mang nhiều hương vị đặc trưng của vùng
 - Ẩm thực miền Trung với tất cả tính chất đặc sắc của nó thể hiện qua hương vị riêng biệt, nhiều món ăn cay và mặn hơn đồ ăn miền Bắc và miền Nam, màu sắc được phối trộn phong phú, rực rỡ, thiên về màu đỏ và nâu sậm.
 - Ẩm thực miền nam mang đậm nét dân dã phóng khoáng, dầu ản của một thời mở cõi. Người miền Nam ăn không mặn lắm và rất ưa vị ngọt của đường. Nước cốt dừa cũng được sử dụng nhiều trong chế biến món ăn. Do điều kiện thiên nhiên ưu đãi, cá tôm nhiều nên miền nam rất nổi tiếng với các loại mắm cá.

2. Các nguyên tắc phục vụ món ăn:

Trong văn hóa ẩm thực, để có được sự cảm nhận tốt nhất cho người thưởng thức đòi hỏi việc phục vụ phải theo những nguyên tắc nhất định. Tuân thủ

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

những nguyên tắc này trong phục vụ món ăn đồ uống không những hỗ trợ tốt nhất cho sự tiêu hóa mà còn thể hiện nét đẹp trong văn hóa ẩm thực. Dưới đây là những nguyên tắc phục vụ món ăn đã được đúc kết qua quá trình nghiên cứu lâu dài:

- ❖ Món khai vị nguội được phục vụ trước món súp, ngược lại các món khai vị nóng được phục vụ sau món súp. Trường hợp không có món súp thì món khai vị nguội được phục vụ trước món khai vị nóng.
- ❖ Trong phần ăn chính ở bữa ăn Âu, trình tự phục vụ như sau: món ăn bắt đầu là hải thủy sản → món ăn từ gia cầm → món ăn từ gia súc.
- ❖ Trong phần ăn chính ở bữa ăn Á, trình tự sắp xếp là: xào, mặn, canh, com và được phục vụ cùng lúc.
- ❖ Thực đơn có hai món chính thì phục vụ món nhẹ hơn trước.
- ❖ Đối với các món tráng miệng thì phục vụ ngược lại: bắt đầu bằng các món tráng miệng nặng (phô mai, bánh ga tô, kem) đến nhẹ (trái cây)
- ❖ Mỗi món ăn đều được phục vụ với một dụng cụ ăn thích hợp. Với những món phải dùng tay thì sau khi khách ăn xong phải có chén nước rửa tay.
- ❖ Món salad ăn kèm món chính nếu được phục vụ riêng trong đĩa nhỏ thì phải được đem ra trước khi phục vụ món chính và đĩa salad được đặt phía trên bên trái của khách.
- ❖ Khay luôn được bung bằng tay trái, tay phải phục vụ.
- ❖ Khăn phục vụ dùng để lót khi bung các đĩa thức ăn nóng và hỗ trợ các thao tác phục vụ đồ uống, thức ăn. Tuyệt đối không dùng khăn phục vụ để lau ly tách, đồ sành sứ, dụng cụ ăn.
- ❖ Thao tác gấp thức ăn và mức súp phục vụ khách (silver service) được thực hiện bên trái khách và đi ngược chiều kim đồng hồ.
- ❖ Các thao tác khác (rót thức uống, đặt đĩa thức ăn, thu dọn đĩa thức ăn, trải khăn ăn, trao thực đơn cho khách) được thực hiện bên phải khách và đi theo chiều kim đồng hồ. khi thực hiện thao tác rót thức uống tay trái gấp ra sau lưng hay đặt trước bụng.
- ❖ Giới thiệu món ăn, đồ uống trước khi phục vụ cho khách.
- ❖ Tránh làm vương vãi nước sốt, rơi rớt thức ăn khi gấp (silver service) bằng cách khi gấp mép của lập là phải cắt ngang mép đĩa của khách.
- ❖ Khi gấp thức ăn phải chú ý đến nguyên tắc ba phần: thịt, cá nằm ở 1/3 bên dưới, thức ăn no nằm ở 1/3 bên trái, rau nằm ở 1/3 bên phải.

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

- ❖ Đối với phần lớn các món khai vị và các món ăn kèm thì phần đồ ăn chính được đặt ở giữa đĩa ăn.
- ❖ Thức ăn trong các đĩa của khách phải có khẩu phần bằng nhau, trang trí đẹp giống nhau.
- ❖ Nước sốt đi kèm được rưới xung quanh phần đồ ăn chính hoặc phục vụ trong những thuyền sốt đặt trên bàn khách.
- ❖ Phụ nữ là người được phục vụ trước. Nếu trong bàn có trẻ em thì phục vụ trẻ em trước tiên. Chủ tiệc là người được phục vụ sau cùng.
- ❖ Để đảm bảo nhiệt độ phục vụ các món ăn, những món nóng luôn được đựng trong dụng cụ nóng, món ăn nguội đựng trong những dụng cụ nguội.
- ❖ Một món ăn có phụ gia đi kèm thì phụ gia phải được đưa ra trước hoặc cùng lúc với món ăn, ví dụ khi phục vụ phở thì các loại rau và gia vị ăn kèm phải được đặt lên bàn trước khi đưa phở ra cho khách.
- ❖ Thường xuyên quan tâm, chú ý đến khách cả trong những lúc khách đang ăn để kịp thời đáp ứng những yêu cầu đột xuất của khách.
- ❖ Chỉ được thu dọn khi tất cả mọi người trong bàn cùng ăn xong. Hỏi ý kiến khách trước khi thu dọn.
- ❖ Muối, tiêu, bánh mỳ thu dọn sau khi khách ăn xong món chính.
- ❖ Đĩa lót trong các bữa tiệc thu dọn sau khi khách ăn xong món chính.
- ❖ Gạt tàn phải được thay mới khi trong gạt tàn có 2 mẫu tàn thuốc và phải được thay trước khi phục vụ món ăn.
- ❖ Dùng khăn hoặc chổi chuyên dụng để quét vụn bánh mỳ vào khay hoặc đĩa(crumbing down). Đứng bên trái khách khi thực hiện thao tác.
- ❖ Trước khi phục vụ món tráng miệng nhân viên đứng bên phải khách hạ muống (hoặc đặt) xuống phía tay phải của khách, đứng bên trái hạ nĩa xuống bên trái của khách.
- ❖ Khi phục vụ cà phê cần hỏi ý kiến khách để thu dọn ly thức uống và khăn ăn.
- ❖ Trong các buổi tiệc khi phục vụ cà phê phải để lại trên bàn một ly thức uống sau cùng.
- ❖ Trong các buổi tiệc gạt tàn chỉ được đưa ra sau khi khách đã ăn xong món chính.
- ❖ Bàn ăn luôn phải đảm bảo gọn gàng sạch sẽ suốt bữa ăn.

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

3. Các nguyên tắc phục vụ thức uống

3.1 Sự thích ứng giữa thức uống với món ăn

Champagne, vang bọt	Khai vị
Vang trắng	Các món thủy hải sản: tôm cua, cá. Gia cầm thịt màu sáng: thịt gà
Vang đỏ, vang hồng	Thịt màu đỏ (cừu, heo, bê)
Vang đỏ nặng	Thịt thú rừng, thịt có màu sẫm
Vang trắng miệng, vang bọt	Các món ăn trắng miệng
Liqueur, brandy	Cà phê

3.2 Các nguyên tắc phục vụ thức uống

- ❖ Trong bữa tiệc có nhiều loại thức uống khi phục vụ cần phục vụ loại rẻ tiền hơn trước, đắt tiền sau để khi ăn món chính sau cùng là lúc uống thức uống cao cấp nhất nhằm tạo nên cao điểm cho bữa ăn
- ❖ Nếu phục vụ rượu nguyên chai, trước khi phục vụ cần giới thiệu chai rượu cho khách.
- ❖ Đối với các loại rượu vang sau khi khui rượu cần rót mời chủ tiệc hoặc người khách đã gọi chai rượu đó uống thử để kiểm tra chất lượng trước khi phục vụ cho khách trong bàn.
- ❖ Khi phục vụ các loại thức uống trong bữa ăn cần phải theo nguyên tắc: đứng rót phía tay phải và đi theo chiều kim đồng hồ. Các loại ly nhỏ rót từ $\frac{1}{2}$ đến $\frac{2}{3}$ ly, các loại ly lớn rót từ $\frac{1}{3}$ đến $\frac{1}{2}$ ly.
- ❖ Các loại rượu cần uống đá thì cho đá trước, rót rượu sau. Rượu uống chung với nước khoáng, nước có gas cũng rót rượu trước, cho nước khoáng hoặc nước có gas sau.
- ❖ Các loại thức uống khai vị có tác dụng giúp cho việc kích thích dạ dày tiết dịch vị nên cần dùng các loại rượu nhẹ có vị chua, chát, đắng như: Champagne, Martini, Campari, Cizano.
- ❖ Trong phần ăn chính là giai đoạn dùng rượu kết hợp với món ăn nên việc phục vụ rượu phải đảm bảo trình tự theo những nguyên tắc nhất định để tạo ra sự ngon miệng cho khách khi thưởng thức các món ăn và thức uống. Thông thường khi xác định việc dùng rượu trong bữa ăn thì căn cứ vào thực đơn món ăn. Nếu trong bữa ăn có dùng nhiều loại rượu vang thì phải theo nguyên tắc:
 - Phục vụ vang màu sáng trước, màu sẫm sau
 - Vang rẻ tiền trước, đắt tiền sau

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

- Vang nhẹ trước, vang nặng sau
- Vang có vị chua, chát trước, vang có vị ngọt sau
- Vang bảo quả ít năm trước, lâu năm sau
- ❖ Mỗi loại rượu được phục vụ bằng một loại ly riêng. Nếu dùng chung nhiều loại rượu cùng một ly sẽ làm cho rượu lẫn mùi và làm hỏng hương vị của rượu.
- ❖ Khi chuyển phục vụ rượu vang này sang rượu vang khác thì phải rót phục vụ vang mới trước sau đó mới hỏi khách để thu dọn ly thức uống trước đó.
- ❖ Thức uống đi kèm luôn được phục vụ trước khi phục vụ đồ ăn.
- ❖ Các loại đồ uống không còn được phục vụ trong suốt bữa ăn.
- ❖ Khi phục vụ các món súp không nhất thiết phải phục vụ đồ uống. với những món ăn có trộn dầu dấm thì không phục vụ rượu vang vì chất chua sẽ làm hỏng hương vị của rượu.
- ❖ Các loại rượu phục vụ uống tiêu vị thường có nồng độ cồn cao nhằm làm cho bữa ăn không bị ớn ngấy do đã dùng thức ăn nhiều chất béo.

4. *Nhiệt độ phục vụ các loại thức uống:*

Tên thức uống	Nhiệt độ phục vụ	
Rượu chưng cất không màu	-2 °C	-3 °C
Nước trái cây	8 °C	12 °C
Bia	6 °C	8 °C
Vang trắng	10 °C	12 °C
Vang hồng	10 °C	12 °C
Vang đỏ	18 °C	21 °C
Vang trắng miêng	14 °C	18 °C
Vang bọt	6 °C	8 °C

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

CHƯƠNG - II: PHỤC VỤ KHÁCH ĂN Á THEO THỰC ĐƠN ĐẶT TRƯỚC

Mục tiêu: Sau khi học xong bài này học sinh có thể:

- ❖ Nắm các nguyên tắc bày dụng cụ ăn và uống
- ❖ Đặt được bàn ăn Á theo thực đơn đặt trước
- ❖ Phục vụ bữa ăn Á theo đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo tính an toàn và hiệu quả.
- ❖ Rèn luyện tác phong phục vụ chuyên nghiệp.

1. Sơ đồ bày bàn ăn

1.1 Sơ đồ bày bàn ăn sáng

❖ **Đặc điểm bữa ăn sáng Á:**

Bữa ăn sáng Á, thực đơn thường là các món cháo, mì, miến, phở, bánh cuốn, xôi... các loại tráng miệng thường là hoa quả tươi. Đồ uống cho bữa điểm tâm Á thường là nước hoa quả, sữa tươi cà phê hoặc trà.

Một số thực đơn ăn sáng Á (Việt Nam)

<u>MENU 1</u> Miến lươn Măng cụt Cà phê	<u>MENU 2</u> Cháo cá Vú sữa Trà	<u>MENU 3</u> Bánh khọt Thanh long Cà phê
<u>MENU 4</u> Phở bò Thanh long Cà phê	<u>MENU 5</u> Bún bò Huế Xoài Trà	<u>MENU 6</u> Hủ tiếu Nam vang Sapochê Cà phê
<u>MENU 7</u> Cháo gà	<u>MENU 8</u> Bò kho bánh mì	<u>MENU 9</u> Cháo hào

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

Dưa lê Trà	Chuối Cà phê	Cam Trà
<u>MENU 10</u> Bánh cuốn chả lụa Chôm chôm nhãn Cà phê	<u>MENU 11</u> Mì xào hải sản Nho Trà	<u>MENU 12</u> Bún thịt nướng Vải thiều Trà

1.2 Nguyên tắc bày bàn ăn sáng Á

Dựa vào thực đơn ta biết được số lượng khách, qua đó chuẩn bị số lượng dụng cụ ăn uống tương ứng, cộng với dụng cụ dự phòng. Tuy nhiên, việc sắp đặt dụng cụ bàn được chuẩn bị theo một thứ tự nhất định. Việc sắp đặt thứ tự đó tránh được sự thiếu sót dụng cụ khi chuẩn bị và tránh trường hợp phải vào kho bổ xung dụng cụ khi đặt bàn. Dụng cụ được sắp đặt từ trái qua phải như sau:

- Dụng cụ ăn cá nhân
- Dụng cụ uống cá nhân
- Dụng cụ gia vị
- Dụng cụ công cộng
- Khăn ăn.

Sơ đồ xếp đặt dụng cụ trên bàn chờ (Service Table)

Dụng cụ ăn	Dụng cụ uống	Dụng cụ Gia vị	Dụng cụ chung	Khăn ăn

Sau khi sắp đặt dụng cụ theo thứ tự xong cần tiến hành vệ sinh dụng cụ bổ sung trước khi đặt bàn. Khi đặt bàn việc lấy dụng cụ cũng tiến hành tuân tự từ trái qua phải.

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

Cách 1:

Sau khi chuẩn bị đầy đủ dụng cụ đặt bàn ở bàn chờ và làm vệ sinh bổ xung xong ta chuẩn bị tiến hành đặt bàn ăn.

Bước 1: *Cách định vị trí bàn ăn:* Bàn ăn được kê cân đối và chắc chắn chỗ ngồi đầy đủ, Ghế được nhắc ra thẳng mép bàn một khoảng 40cm – 50cm lấy lối đi trong khi đặt bàn và thực hiện thao tác trải khăn bàn ăn được dễ dàng. Tâm ghế này cách tâm ghế kia từ 70cm – 90cm (còn phụ thuộc vào kích thước của ghế) cách góc bàn gần nhất 35cm – 40cm.

Bước 2: *Trải khăn bàn:* Trải khăn bàn đúng quy định sao cho sóng giữa nổi và hướng về phía cửa vào. Khăn gần cửa mép chồng lên khăn phía trong (nếu trải hai khăn trở lên cho bàn dài) các phần phủ mép bàn cân đối nhau, mặt khăn trải phẳng.

Bước 3: Đặt đĩa kê tô sao cho cân đối với ghế ngồi và cách mép bàn 2cm, đi theo chiều kim đồng hồ. Đặt các đĩa còn lại đối diện nhau.

Bước 4: Đặt gối kê đầu nằm thẳng mép trên của đĩa lót. Sau đó đặt đĩa ăn vào gối kê đầu tại điểm 1/3 chiều dài của đĩa. Đĩa cách đĩa lót 2cm. Chân đĩa cách mép bàn 2cm.

Bước 5: Đặt tách cà phê và đĩa kê sao phía bên phải đĩa và cách đĩa 2cm

Bước 6: Chén kê muống và muống đặt cách đĩa lót tách cà phê 2cm, cách đĩa 5cm. Chuôi của muống đặt chếch cách mép bàn 3cm hoặc xoay 45°. Trường hợp đặt ở bàn tròn, có thể đặt thẳng cách mép bàn 2cm.

Bước 7: Đặt các dụng cụ công cộng như bình hoa, hũ đường, lọ gia vị, lọ tăm giữa bàn ăn. Riêng gạt tàn có thể đặt ở góc bàn ăn hoặc để ở bàn chờ. Trong quá trình khách ăn, nếu có nhu cầu hút thuốc thì người phục vụ mang ra sau.

Bước 8: Đặt khăn ăn xếp hình kiểu thích hợp cho bữa ăn Á. Kiểm tra bao quát toàn bộ dụng cụ trên bàn ăn để đảm bảo chính xác cự ly và dụng cụ đầy đủ.

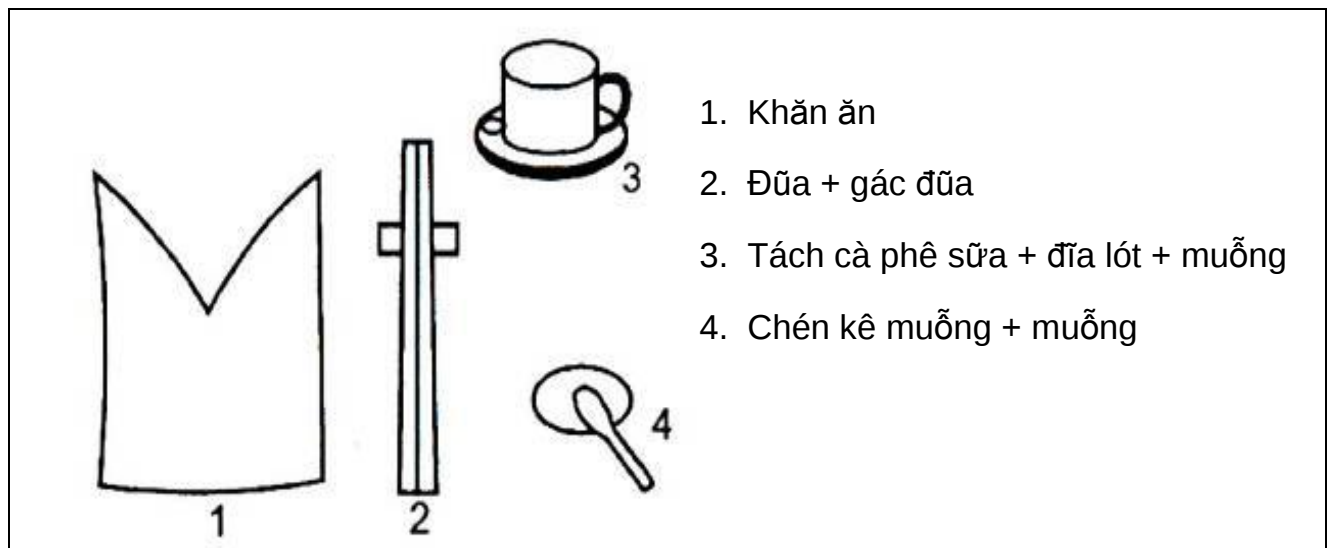
Bước 9: Kéo ghế ra vừa bằng với mép dưới của khăn bàn. (Chú ý nhắc hân ghế lên và kéo, không rê ghế trên nền nhà hàng).

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

1.3 Sơ đồ bàn ăn sáng Á



Ngoài ra ta cũng có thể không đặt chén ăn, chỉ đặt khăn khăn định vị trên bàn



1.4 Sơ đồ bày bàn ăn trưa tối Á

❖ Đặc điểm bữa ăn trưa tối Á

Một bữa ăn trưa tối Á thông thường gồm 3 phần chính:

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

- Phần khai vị
- Phần ăn chính
- Phần ăn tráng miệng

Các món khai vị thường có đặc điểm là chua, cay, mặn, ngọt hoặc chiên giòn để tạo cảm giác ngon miệng đầu bữa ăn. Các món khai vị trong bữa ăn trưa tối Á được chia làm hai dạng, khai vị khô và khai vị ướt (hay có nước).

Ví dụ

Khai vị khô nguội

- Gà xé phay
- Gỏi hoa chuối
- Gỏi bưởi tôm thịt
- Chả giò
- Gà luộc lá chanh

Khai vị ướt

- Súp cua gà
- Súp măng tây cua
- Súp nấm
- Súp bào ngư

Khai vị khô nóng:

- Nghêu hấp mỡ hành
- Ếch nướng sả ớt
- Ghẹ rang me
- Chả giò hải sản
- Tôm hấp bia

Canh

- Canh chua cá dứa
- Canh cải xanh thịt nạc
- Canh nghêu thì là

Cơm

- Cơm trắng
- Cơm chiên Dương Châu
- Cơm chiên hải sản

Các món chính là các món:

Xào

- Cải rổ xào tỏi
- Hoa hành xào thịt bò
- Thiên lý xào tôm

Mặn

- Gà kho gừng
- Heo kho tộ
- Sườn ram mặn

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

Phần tráng miệng thường là:

Trái cây tươi

- Dưa hấu
- Xoài
- Mãng cụt
- Thanh Long

Trái cây ngâm đường

- Nhãn
- Vải
- Lê
- Táo

Bánh ngọt

- Bánh kem
- Bánh gateaux

Chè

- Chè sen
- Chè đậu đỏ
- Chè long nhãn

Kem

- Kem vani
- Kem dâu
- Kem sôcôla
- Các món chè: Phục vụ bằng chén ăn chè
- Kem các loại: Phục vụ bằng ly kem
- Trái cây ngâm đường: Phục vụ bằng ly thủy tinh có chân

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

- Trái cây tươi thái lát: Phục vụ bằng đĩa to đặt giữa mâm hoặc bằng đĩa nhỏ phục vụ riêng cho từng khách.
- Trái cây tươi nguyên quả: Đặt vào giữa bàn ăn
- Đặc biệt: phục vụ nho tươi + kéo nhỏ và múng tráng miệng.

Đồ uống trong bữa ăn rất đa dạng, tùy theo khẩu vị khách, thường mở đầu là bia hoặc các loại rượu khai vị như:

- Rượu nếp
- Rượu Vodka
- Rượu Whisky
- Rượu Tequila
- Rượu Gin

Đồ uống trong bữa thường là bia, nước khoáng, nước ngọt, và cuối bữa uống trà, cà phê.

1.5 *Nguyên tắc bày bàn ăn trưa tối Á*

Dụng cụ đặt bàn ăn Á cho một người như sau:

Cách sắp xếp dụng cụ tại bàn chờ như bày bàn ăn sáng. Sau khi chuẩn bị đầy đủ dụng cụ đặt bàn ở bàn chờ và làm vệ sinh bổ xung song ta chuẩn bị tiến hành đặt bàn ăn.

Bước 1: *Cách định vị trí bàn ăn:* Bàn ăn được kê cân đối và chắc chắn chỗ ngồi đầy đủ, Ghế được nhắc ra thẳng mép bàn một khoảng 40cm – 50cm lấy lối đi trong khi đặt bàn và thực hiện thoa tác trải khăn bàn ăn được dễ dàng. Tâm ghế này cách tâm ghế kia từ 70cm – 90cm (còn phụ thuộc vào kích thước của ghế) cách góc bàn gần nhất 35cm – 40cm.

Bước 2: *Trải khăn bàn:* Trải khăn bàn đúng quy định sao cho sóng giữa nổi và hướng về phía cửa vào. Khăn gần cửa mép chồng lên khăn phía trong (nếu trải hai khăn trở lên cho bàn dài) các phần phủ mép bàn cân đối nhau, mặt khăn trải phẳng.

Bước 3: Đặt đĩa kê chén sao cho cân đối với ghế ngồi và cách mép bàn 2cm, đi theo chiều kim đồng hồ. Đặt các đĩa còn lại đối diện nhau.

Bước 4: Đặt chén ăn vào đĩa kê chén. Chú ý đặt chính giữa đĩa kê. Khi đặt phải dùng khăn lót để tránh có dấu vân tay in vào chén ăn.

GIÁO TRÌNH PHỤC VỤ BỮA ĂN KIỂU Á

Bước 5: Đặt gối kê đầu nằm thẳng mép trên của đĩa lót. Sau đó đặt đĩa ăn vào gối kê đầu tại điểm 1/3 chiều dài của đĩa. Đĩa cách đĩa lót 2cm. Chân đĩa cách mép bàn 2cm.

Bước 6: Đặt chén nước mắm cá nhân ngang đầu đĩa, cách đĩa 2cm

Bước 7: Chén kê muống và muống đặt chéo cách mép bàn 3cm hoặc xoay 45°.

Bước 8: Đặt ly uống giải khát bên trái và ly rượu bên phải, 2 ly cách đĩa kê chén 2cm, ly nọ cách ly kia 1cm, hàng ly thẳng tâm nhau cân xứng.

Bước 9: Đặt các dụng cụ công cộng như bình hoa, lọ gia vị, lọ tăm giữa bàn ăn. Riêng gạt tàn có thể đặt ở góc bàn ăn hoặc để ở bàn chờ. Trong quá trình khách ăn, nếu có nhu cầu hút thuốc thì người phục vụ mang ra sau.

Bước 10: Đặt khăn ăn xếp hình kiêu thích hợp cho bữa ăn Á và chén ăn. Kiểm tra bao quát toàn bộ dụng cụ trên bàn ăn để đảm bảo chính xác cự ly và dụng cụ đầy đủ.

Bước 11: Kéo ghế ra vừa bằng với mép dưới của khăn bàn. (Chú ý nhắc hân ghế lên và kéo, không rê ghế trên nền nhà hàng)

1.6 Sơ đồ bày bàn ăn trưa tối Á

THỰC ĐƠN 1

