

Luật thực hành thức cà phê (coffee etiquette)

Tác Giả: Såu Tåm

Thứ Ba, 24 Tháng 5 Năm 2011 15:01

Uống cà phê là cái thú dù là ở nhà, ở quán cũng như ở văn phòng.



Uống cà phê cũng có luật của nó, không biết bußc nhưßng nên tuân thủ, để làm cho thức uống trở nên dịußu này thêm ngon hơn.

Trước hết thức cà phê dùng nhưß sao có hương vị ngon hơn nên dùng chén sứ (porcelain cup) và nên bên cạnh có bình đun sữa cũng bằng sứ cùng với một đĩa nhỏ để ngọt hay bánh bích quy.

Cà phê trong phòng khách

Khi bạn mang cà phê ra mời khách, nên mời khách thưởng thức cà phê trong phòng khách chứ đừng mời bên bàn ăn hay bàn làm việc.

Nên mời thêm bánh cake hay bánh bích quy. Nên bày ra một bộ chén uống cà phê bằng sứ, sau đó rót cà phê cho khách sau khi đã hỏi khách xem muốn uống cà phê như thế nào.

Luật thanh toán cà phê (coffee etiquette)

Tác Giả: S&#u T&#m

Thứ Ba, 24 Tháng 5 Năm 2011 15:01

Sau khi rót, nếu khách uống cà phê có đường, thì mời thêm đường, và đẩy chén về phía khách. Khuỷ đường thì nên khuỷy nhẹ theo hướng tay trên xuống đường và ngược lại khi không khuỷy theo vòng tròn.

Gốm hay sứ? (Ceramic or porcelain)

Chén gốm cũng thơm đường, nhưng nếu có chén sứ thì nên dùng sứ, và chén nên dùng kèm với tách (đĩa như đường chén). Luật cà phê khuyên người ta tráng chén bằng nước nóng trước khi serve và khi rót cà phê đến 2/3 chén. Thìa cà phê nên dùng thìa như thìa bình thường (gọi là demitasse spoon). Khi uống nếu dùng tay phải nâng chén lên môi, tay trái đỡ cái tách thì thói quen là duyên dáng.

Ấm cà phê (coffeepot)

Khi chủ là "trong nhà với nhau" thì cà phê có thể dùng rót thẳng từ cái ấm pha cà phê mocha vào chén. Tuy nhiên, khi nhà có khách, nên dùng ấm đường cà phê bằng gốm, sứ, bạc, đường kính, đường thau hay bằng thép không gỉ, tùy thuộc vào màu sắc của chén cà phê của bạn. Dù làm bằng chất liệu gì đi nữa thì ấm cà phê phải dùng tráng bằng nước nóng để cà phê không bị nguội khi đường rót ra chén.

Bát đường đường (sugar bowl)

Bạn nên mời khách dùng cà phê với vài loại đường khác nhau, đường trắng hay đường nâu (gọi là Demerara sugar) đường trong như cái bát như, thường là một phần trong bộ đồ cà phê. Có thể là bằng bạc hoặc bằng sứ. Bát đường có thìa riêng để xúc đường, tức gọi là "sugar shell".

Cốc đường sữa (cream pitcher)

Luật thi đấu ng thi c cà phê (coffee etiquette)

Tác Giả: S u T m

Thứ Ba, 24 Tháng 5 Năm 2011 15:01

Vì nhi u ng i thích pha s a vào cà phê, nhất thi t b n nên có m t c c đ ng s a t i hay cream khi mang cà phê m i khách. Pitcher này có th b ng pha lê, th y tinh, s hay b c tùy b n. Nên tránh dùng s a đ c có đ ng vì s a này ch t l ng không cao và l i quá ng t cho m t s ng i.

Th còn đ ng t?

Có nhi u lo i đ ng t có th m i cùng v i cà phê, tùy thu c vào th i đi m th ng thi c. Ví d vào bu i sáng b n nên m i khách bánh brioches (bánh ng t có nhi u b và tr ng) ho c bánh s ng bò (croissants).

Sau b a tr a hay b a t i thì nên dùng chocolates, bánh bích quy ho c vài lát bánh cake. Ng i Anh thích u ng cà phê v i k o chocolate b c hà. N u b n m i khách bánh cake hay biscuits, nên bày thêm khăn ăn (napkins) cho khách dùng.

L i nên tránh

Đây là m t danh sách ng n nh ng l i th ng g p c a nh ng ng i không sành u ng cà phê:

- * cho đ ng vào c c r i m i rót cà phê;
- * khu y cà phê theo vòng tròn (dù là ng c hay xuôi chi u kim đ ng h) làm ra ti ng lạnh canh lạnh canh bên trong chén;
- * trong khi u ng v n đ thà c m trong chén;
- * khi nâng ly cà phê lên môi u ng l i v nh ngón tay út lên;
- * dùng thìa xúc cà phê lên u ng, dù ch là m t chút đ xem cà phê đã đ ng t hay ch a.

Phép l ch s quán cà phê

Dù là b n đ n u ng m t quán quen hay là m i th đ n m t quán m i l n đ u tiên, nên chào ng i bán hàng khi vào và ra, ít nh t là m t t "hi" đ n gi n.

Luật thưởng và phạt cà phê (coffee etiquette)

Tác Giả: S&#u T&#m

Thứ Ba, 24 Tháng 5 Năm 2011 15:01

Khi gọi cà phê, nên dùng những từ như "please" và "thank you". Nếu đi uống với bạn là người, nên hỏi xem họ có muốn dùng đường và sữa không, và giúp họ cho thêm đường và sữa nếu họ muốn. Nếu vô tình gặp bạn, nên offer trà sữa cà phê cho bạn (dù họ là nam hay nữ).

Một lỗi cần phải tránh bằng mọi giá là dùng bao giấy chứa bánh quy, hay bột cacao rắc bánh gì vào cà phê và vừa uống vừa ăn, như thế trông rất bẩn thỉu.

Dùng uống cà phê kiểu húp sùm sụp. Ghé môi uống thì êm thắm. Dùng thìa xúc cà phê lên uống dù là sữa hay không. Uống cà phê xong thì dùng cốc khuấy vào trong cốc cà phê, có thể thìa trên tách, đĩa.

Khi ở quán cà phê, dùng đặt túi xách hay khuỷu tay của mình lên quầy khi gọi cà phê.