

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG LÝ TỰ TRỌNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

KOA KINH TẾ



SVTH: TRẦN LONG NHẬT – MSSV: 20004899

TRẦN LONG NHẬT – MSSV: 20004787

TỪ VĂN SANH – MSSV: 20004536

XÂY DỰNG THỰC ĐƠN CÁC MÓN ÂU

Ngành học: Quản trị nhà hàng

Lớp: 20C1 – QNH1

TIỂU LUẬN MÔN XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

GVTH: Ths. PHẠM THỊ THANH THÚY

Thành phố Hồ Chí Minh – 2021

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG LÝ TỰ TRỌNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ
MINH

KHOA KINH TẾ



SVTH: TRẦN LONG NHẬT – MSSV: 20004899

TRẦN LONG NHẬT – MSSV: 20004899

TỪ VĂN SANH – MSSV: 20004536

XÂY DỰNG THỰC ĐƠN CÁC MÓN ÂU

Ngành học: Quản trị nhà hàng

Lớp học: 20C1 – QNH1

TIỂU LUẬN MÔN XÂY DỰNG ĂM THỰC

GV CHẤM 1

(ký và ghi rõ họ và tên)

GV CHẤM 2

(ký và ghi rõ họ và tên)

Thành phố Hồ Chí Minh – 2021

LỜI CẢM ƠN (in đậm, size 16)

Để hoàn thành bài tiểu luận về đề tài “ Ẩm thực các món Âu ”. Trước tiên, em xin gửi lời cảm ơn các quý thầy cô trong Trường Cao Đẳng Lý Tự Trọng lời cảm ơn chân thành và sâu sắc nhất .

Đặc biệt, em xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến giảng viên bộ môn **Xây dựng ẩm thực** – cô Phạm Thị Thanh Thúy đã dạy dỗ, truyền đạt những kiến thức quý báu cho em trong suốt thời gian học tập vừa qua. Trong thời gian tham gia lớp học, em đã có thêm cho mình nhiều kiến thức bổ ích, tinh thần học tập hiệu quả, nghiêm túc. Đây chắc chắn sẽ là những kiến thức quý báu, là hành trang để em có thể vững bước sau này.

Bộ **Xây dựng ẩm thực** là môn học thú vị, vô cùng bổ ích và có tính thực tế cao. Đảm bảo cung cấp đủ kiến thức, gắn liền với nhu cầu thực tiễn của sinh viên. Tuy nhiên, do vốn kiến thức còn nhiều hạn chế và khả năng tiếp thu thực tế còn nhiều bỡ ngỡ. Mặc dù em đã cố gắng hết sức nhưng chắc chắn bài tiểu luận khó có thể tránh khỏi những thiếu sót và nhiều chỗ còn chưa chính xác, kính mong cô xem xét và góp ý để bài tiểu luận của em được hoàn thiện hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

NHẬN XÉT CỦA GVHD (in đậm, size 16)

1. Trang bìa 1 sai tên khoa, trong LỜI CẢM ƠN sai tên môn.
2. Đa số phạm lỗi đánh máy như sai chính tả, đề mục không in đậm, sai quy định giãn dòng
3. Thiếu đánh số trang, mục lục không liệt kê trang.
4. Đề mục của phần 1, 2 không thống nhất
5. Trong thực đơn ghi tiếng Anh và tiếng Việt
6. Thiếu hình các món ăn Âu và bảng danh mục hình.

Điểm số: 7,0

Điểm chữ: Bảy chẵn

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 29 tháng 07 năm 2021

NHẬN XÉT CỦA GV PHẢN BIỆN

1. Trang bìa 1 sai tên khoa, trong LỜI CẢM ƠN sai tên môn.
2. Sai chính tả nhiều, sai định dạng văn bản
3. Thiếu đánh số trang, mục lục không liệt kê trang.
4. Đề mục của phần 1, 2 không thống nhất
5. Chưa thống nhất ngôn ngữ trong món ăn

Điểm số: 7,0

Điểm chữ: Bảy chẵn

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 29 tháng 07 năm 2021

GV CHẤM 2

(ký và ghi rõ họ và tên)

Th.S Lữ Xuân Trang

MỤC LỤC (in đậm, size 16), đánh số trang cho nội dung và mục lục như hướng dẫn

LỜI MỞ ĐẦU

Phần 1: CƠ SỞ LÝ LUẬN

1 Nguyên tắc xây dựng thực đơn

2 Thực đơn A la carte

3 Văn hóa ẩm thực món Âu

Phần 2: CƠ SỞ THỰC TIỄN

2.1 Đặc điểm ẩm thực món Âu

2.2 Cách sử dụng các dụng cụ khi ăn món Âu

2.3 Xây dựng thực đơn các món Âu: tối thiểu 50 món (ghi tiếng Anh dịch ra tiếng Việt)

Phần 3: KẾT LUẬN

LỜI MỞ ĐẦU (in đậm, size 16, không giãn dòng)

Ẩm thực Việt Nam đã được hình thành và phát triển từ hàng ngàn năm nay. Trải qua bao nhiêu năm lịch sử cho đến nay. Ẩm thực Việt Nam đã được đúc kết và tôi luyện dần trở nên tinh túy. Những nét ẩm thực đặc sắc của Việt Nam được cả thế giới biết đến. Tuy nhiên, cùng với sự hội nhập sâu rộng nền kinh tế thế giới. Chạy theo những nỗi lo về cơm áo gạo tiền và du nhập những nét ẩm thực nước ngoài mà ngày nay nhiều nét ẩm thực Việt Nam đang dần trở nên lu mờ. Ẩm thực cũng là một trong những nét văn hoá tiêu biểu trong kho **tang** văn hoá miền Nam nói riêng và văn hoá Việt Nam nói chung. Nhận thấy nhu cầu của thị trường ăn uống và với mong muốn có thể gìn giữ và phát huy phần nào giá trị ẩm thực miền Nam trong thời kì hiện đại hóa, công nghiệp hóa hiện nay. Chúng tôi quyết định thực hiện dự án nhà hàng. Ngày nay khi kinh tế ngày một phát triển nhu cầu của mỗi người về cái ăn cái mặc cũng chau chuốt hơn, không chỉ ăn no mặc ấm mà còn phải ăn ngon mặc đẹp . Lúc đó họ sẵn sàng bỏ ra giá cao để có được sản phẩm chất lượng và điều mà doanh nghiệp cần làm là có dịch vụ và sản phẩm thật tốt để tạo nên thương hiệu có sức cạnh tranh mạnh mẽ . Xu hướng ăn uống tại nhà hàng của người dân đang ngày một gia tăng, giúp việc đầu tư, kinh doanh nhà hàng được đánh giá là “hái ra tiền”. Song bên cạnh những nhà hàng đang mọc lên như nấm, vẫn có không ít nhà hàng phải chuyển nhượng, sang tay hoặc đóng cửa do thua lỗ. Vậy thực hư ngành kinh doanh này như thế nào? Xuất phát từ thực tiễn, nhóm chúng em đã nghiên cứu và nhận thấy được lượng cầu về nhu cầu ăn ngon và đẹp là hết sức thiết yếu . Vì vậy, nhóm chúng em đã chủ động lựa chọn đề tài : “Xây dựng thực đơn các món Âu”.

PHẦN I: CƠ SỞ LÝ LUẬN

1 Nguyên tắc xây dựng thực đơn

1.1 Khái niệm chung về thực đơn

Thực đơn là bản danh mục các món ăn, đồ uống được sắp xếp theo một trình tự nhất định có thể là thực đơn của một bữa ăn, một số bữa ăn hoặc thực đơn ghi các món nhà hàng có khả năng chế biến

Thực đơn có thể ghi giá hoặc không ghi giá của món ăn. Thực đơn có thể ghi bằng một hoặc nhiều ngôn ngữ khác nhau để thuận tiện cho khách sử dụng

1.2 Nguyên tắc xây dựng thực đơn

1.2.1 Thực đơn phải phù hợp với tập quán và thể thức ăn uống

Mỗi quốc gia khác nhau, mỗi cá nhân khác nhau đều có nhu cầu ăn uống riêng biệt. Nhu cầu ăn uống đó tùy thuộc vào các yếu tố: Tôn giáo tín ngưỡng, địa lý, khí hậu, kinh tế, thói quen ăn uống.

Khi xây dựng thực đơn cần phải chú trọng **thoái** quen ăn uống và tiêu **dùng** để đáp ứng phù hợp với nhu cầu của thị trường.

1.2.2 Thực đơn phải đáp ứng nhu cầu tiêu dùng về khẩu **bị**, dinh dưỡng

Thực đơn theo khẩu vị:

- Tìm hiểu trước đặc điểm ăn uống, khẩu vị của khách. Lưu ý khẩu vị theo lứa tuổi, giới tính, theo mùa. Các món ăn đặc biệt về mùi, vị cần báo cho khách biết trước.

Thực đơn theo dinh dưỡng

- Sử dụng món ăn phù hợp với nhu cầu dinh dưỡng người tiêu dùng. Định lượng nguyên liệu phù hợp trong một món ăn, bữa ăn. Kết cấu nguyên liệu phù hợp với món ăn, bữa ăn.



1.2.3 Thực đơn phải phù hợp với tính chất thời vụ của nguyên liệu

Mùa vụ ảnh hưởng đến chất lượng của nguyên liệu chế biến:

- Nguyên liệu trong quá trình sinh trưởng trải qua nhiều giai đoạn phát triển, giai đoạn đầu nguyên liệu thường ở trạng thái non, ít xơ với nguyên liệu là thực vật và non béo đối với nguyên liệu là động vật. Ở giai đoạn này nguyên liệu chưa tích đủ dinh dưỡng, tỉ lệ chất khô thấp, lượng nước nhiều, trong chế biến thường dễ chín nhưng độ ngọt chưa cao, chưa ngon.
- Trong giai đoạn chính vụ, nguyên liệu đã tích đủ chất dinh dưỡng và chuyển dần vào dự trữ nên nguyên liệu ở giai đoạn này trở nên già, chắc, có xơ... khi đó nguyên liệu giảm giá trị, dai cứng, hàm lượng nước giảm, chế biến lâu chín ăn không ngon. Tuy nhiên nguyên liệu ở giai đoạn này phù hợp với việc chế biến những món ăn có thời gian đun nấu dài mà không bị nát.

Mùa vụ ảnh hưởng đến khả năng cung cấp, giá cả nguyên liệu

- Nguyên liệu ở đầu vụ và cuối vụ thường khan hiếm, giá cả của nguyên liệu ở đầu vụ thường đắt hơn. Nguyên liệu ở giai đoạn chính vụ sẵn có, giá cả hợp lý.
- Do vậy, khi xây dựng thực đơn cần chú ý lựa chọn nguyên liệu chính vụ để đảm bảo chất lượng món ăn, giá cả phù hợp, thị trường sẵn có là điều kiện để hạ giá thành và tăng lợi nhuận, đem lại món ăn ngon cho khách hàng.

Khi xây dựng thực đơn cần chú ý:

- Cần có phương pháp dự trữ bảo quản
- Hạn chế đưa các món ăn có nhiều nguyên liệu khó mua, trái vụ
- Không nên chọn nguyên liệu khác vùng
- Cần tính toán giá cả nguyên liệu qua các thời kỳ

1.2.4 Thực đơn phải có cơ cấu món ăn hợp lý

Cơ cấu món ăn hợp lý là sự bố trí món ăn theo nhóm nguyên liệu chế biến hay theo phương pháp chế biến một cách hợp lý, phù hợp với đặc điểm của bữa tiệc, nhu cầu và khả năng hấp thu của người tiêu dùng

Các nhóm món ăn:

- Nhóm món ăn khai vị (2-4 món)
- Nhóm món ăn thường thức (1-3 món)
- Nhóm món ăn cung cấp dinh dưỡng (4-6 món)
- Nhóm món ăn tráng miệng (1-2 món)

1.2.5 Thực đơn phải đảm bảo hiệu quả kinh tế

Việc xây dựng và đưa ra giá bán của thực đơn phải đảm bảo hiệu quả kinh tế. Giá bán của thực đơn căn cứ vào các yếu tố:

- Tất cả các chi phí nhằm tạo sản phẩm hoàn chỉnh
- Chất của sản phẩm ăn uống: dinh dưỡng, cảm quan...
- Cấp độ nhà hàng
- Chất lượng phục vụ

2 Thực đơn A La Carte

2.1 Thực đơn A La Carte là gì



Hình 1.2: Thực đơn a la carte

À la carte (còn hay được viết là alacarte) là thuật ngữ trong tiếng Pháp, có nghĩa là đáp ứng theo yêu cầu. Đây là hình thức mà khách hàng gọi món ăn lẻ theo thực đơn có sẵn tại nhà hàng. Tùy theo sở thích của mình, khách hàng có thể gọi bất kỳ món ăn nào có trong thực đơn, chẳng hạn như order 3 – 4 món ăn cho 2 người hoặc 2 món ăn cho 4 người đều được.

Thực đơn à la carte được sử dụng phổ biến ở các nhà hàng Âu. Tuy nhiên, hiện nay các nhà hàng món Á cũng áp dụng kiểu thực đơn này với một sự khác biệt nhỏ chính là định lượng món ăn Âu dành cho 1 người, còn đối với thực đơn món Á thì mỗi phần dành thường dành cho 2 – 4 người.

2.2 Những điều cần lưu ý khi thiết kế À La Carte menu

Tùy số lượng món ăn - thức uống của nhà hàng mà bạn cần chọn thiết kế thực đơn theo kiểu dáng phù hợp: menu 1 tờ, menu thiệp mời, menu gấp 3, menu đóng cuốn...

- Có thể chia nhóm các món ăn trong menu theo nguyên liệu chính, phương pháp chế biến hay thứ tự món nên dùng...

- Những vị trí vàng trên menu (trang đầu hay phần đầu trang) nên đặt món ăn chính, bán chạy nhất của nhà hàng
- Hình ảnh sử dụng thiết kế menu phải là ảnh thật về món ăn - chụp ở góc đẹp, độ phân giải cao để kích thích khách hàng gọi món
- Chất liệu menu nhà hàng nên loại chống thấm nước phòng trường hợp thực khách lỡ tay làm đổ đồ ăn, thức uống lên
- Bên dưới tên món ăn nên có dòng mô tả nhỏ về thành phần nguyên liệu giúp khách tránh gọi món mình không thích hay có thành phần dị ứng
- Về giá tiền trên menu, nên dùng những “con số thân thiện” để tạo cho khách cảm giác giá cả món ăn không quá đắt - thay vì áp dụng mức giá 100.000 đồng, nên ghi 99.000 đồng

3 Văn hóa ẩm thực món Âu

Châu Âu có rất nhiều quốc gia. Mỗi một quốc gia đều có những nét đẹp truyền thống riêng biệt. Không một quốc gia nào có nền văn hóa giống nhau. Ẩm thực cũng không ngoại lệ, nền ẩm thực của mỗi quốc gia không ngừng thay đổi. Dù cho hòa nhập với thế giới, nhiều món ăn mới được các đầu bếp giới thiệu. Bên cạnh các món ăn mới, những món ăn làm nên tên tuổi của các quốc gia vẫn giữ vững vai trò. Chúng giúp du khách biết đến các món ăn của mỗi nước Châu Âu. Nền ẩm thực này có những nét đặc trưng riêng trong cách chế biến món ăn.

Ẩm thực Châu Âu được hình thành qua hàng thế kỷ. Trong quá trình hình thành, liên tục có các quá trình học hỏi, sáng tạo nên các món ăn mới. Trong rất nhiều món ăn đó, những món ăn Châu Âu vẫn mang **thính** đặc trưng không nơi đâu có. Cách bố trí, sắp xếp, trang trí trong **nền** ẩm thực Châu Âu toát lên vẻ tinh tế, sang trọng. Từ gia vị, nguyên liệu đều được kết hợp hài hòa tạo nên hương vị đậm đà, đặc trưng cho món ăn. Màu sắc trong các món ăn đều nhìn hấp dẫn, bắt mắt.

PHẦN 2: CƠ SỞ THỰC TIỄN

2.1 Đặc điểm ẩm thực món Âu (đề mục không thống nhất với phần 1)

Ẩm thực phương Tây là một nền ẩm thực có sự ảnh hưởng lớn trên thế giới. Sự tinh tế, hài hòa, sang trọng đã tạo nên một sức hút rất riêng cho mình.

Người phương Tây ăn uống hằng ngày, bất kể màu sắc, hương vị hình thức thực phẩm ra sao, nhưng họ vẫn đảm bảo chất dinh dưỡng, mỗi ngày phải có được bao nhiêu calo, vitamin,... Họ thường quan tâm tới sức khỏe thông qua việc ăn uống, dù đôi khi hương vị không quá thơm ngon. Người ta gọi đó là ‘quan niệm ẩm thực lý tính’. Các món ăn phương Tây luôn luôn kết hợp các thành phần có sở thích là mâu thuẫn và “tránh” ghép nối những người có hương vị tương tự. Theo thống kê, 13 thành phần chính trong ẩm thực phương Tây như bơ, sữa, trứng – được sử dụng trong 74,4% thực phẩm

Các món ăn phương Tây đa dạng, mặc dù có những đặc điểm chung để phân biệt với món ăn của các quốc gia châu Á và những loại khác. Ẩm thực luôn có sức hấp dẫn đặc biệt với mỗi người chúng ta. Một món ăn được xem là tuyệt hảo khi nó mang đến cho thực khách sự thỏa mãn cả về vị giác và thị giác.

Các món ăn phương Tây có một sự cầu kỳ nhất định, từ trong cách nấu, cách chọn nguyên liệu cho đến cách dùng gia vị. Ở phương Tây, nấu ăn là cả một nghệ thuật, một sự tôn trọng nhất định mà người nấu dành cho món ăn của mình.

2.2 Cách sử dụng các dụng cụ khi ăn món Âu



Hình 2.1: Cách dùng dao muỗng nĩa để ăn món Tây

Thật “ái ngại” khi đứng trước một bàn tiệc mà bạn chưa kịp trang bị những kỹ năng sử dụng dao, nĩa trong bữa ăn. Sự “lúng túng” của bạn đôi khi làm ảnh hưởng không nhỏ đến các nghi thức xã giao và không khí thoải mái của buổi tiệc.

Khi nói đến ẩm thực ở Bắc Mỹ, có hai phong cách ăn uống đó là: kiểu Mỹ và kiểu Châu Âu.

Cả hai phong cách ăn uống này đều được phổ biến rộng rãi và được nhiều quốc gia trên thế giới áp dụng. Tùy theo sở thích của bạn, bạn hoàn toàn có thể chọn cho mình một phong cách phù hợp nhưng tránh sử dụng xen kẽ giữa chúng.

1. Nĩa được đặt bên tay trái, dao được đặt bên tay phải

Nếu món ăn có nhiều nĩa thì nĩa to dùng để ăn món chính, nĩa nhỏ hơn dùng cho món salad.

2. Nhấn và giữ dao bằng tay phải

Ngón tay trỏ lúc nào cũng đặt trên phần lưng dao, 4 ngón tay còn lại cầm xung quanh cán dao, chuôi dao chạm vào lòng bàn tay.

Kiểu này giống như kiểu Mỹ và người dùng đều thuận tay phải. Nếu bạn thuận tay trái thì chú ý đảo theo chiều ngược lại.

3. Cầm nĩa bằng tay trái: Răng nĩa quay ra ngoài nhưng úp xuống. Ngón trỏ để thẳng dọc theo cán nĩa nhưng luôn giữ khoảng cách với đĩa để tránh bị chạm vào đồ ăn. Bốn ngón tay còn lại nắm xung quanh cán.

4. Gập 2 cổ tay để 2 mũi dao và nĩa trở xuống thức ăn đồng thời thả lỏng khuỷu tay để tránh mỏi, nhưng không được tì lên bàn, tuy nhiên bạn có thể làm điều đó nếu trong bối cảnh thân mật.

5. Ăn giữ món ăn bằng ngón trỏ

Để chiếc nĩa quay về phía bạn và đặt con dao gần sát mũi nĩa. Chỉ nên cắt một hoặc hai lần tại một thời điểm. Các món mì sợi sẽ dễ dàng cắt hơn so với các món thịt.

6. Dùng nĩa đưa từng miếng thức ăn nhỏ vào miệng

Giữ phần đầu nĩa cúi xuống, lưng nĩa cong lên. Phong cách này phù hợp với cả những người thuận tay trái hay tay phải.

Tuy nhiên đối với cơm hoặc thức ăn dạng nhỏ vụn thì bạn có thể dùng nĩa để xúc thay vì cầm nĩa vào.

2.3 Xây dựng thực đơn các món Âu: tối thiểu 50 món (ghi tiếng Anh - dịch ra tiếng Việt)

1. Pizza

2. Pasta DỊCH TIẾNG VIỆT

3. Mì Sphagetti

4. Panna cota DỊCH TIẾNG VIỆT

5. Lasagne DỊCH TIẾNG VIỆT

6. Risotto

7. Gelato

8. Arancini
9. Thịt heo nướng sốt cam
10. Bánh pate a choux
11. Bánh macaron
12. Ốc sên nướng
13. Bánh crepe
14. Bánh pain au chocolat
15. Bánh mì nướng
16. Món salade nicoise
17. Súp hải sản kiểu pháp
18. Gà sốt vang
19. Trai hấp
20. Món steak tartare
21. Yorkshire pudding
22. Fish and chips
23. Falafed
24. Roast meat
25. Beigel bake
26. Trà kem
27. Cá trích
28. Trà nước anh
29. Haggis
30. Bánh cottage
31. Pealla valenciana (cơm thập cẩm valencia)
32. Patatas bravas
33. Gazpacho (súp lạnh tây ban nha)
34. Fideua(bún tây ban nha)
35. Migas
36. Bacalao(cá tuyết muối)
37. Tortilla
38. Churros (bánh quây)
39. Croquetas

- 40. Albondigas (thịt viên)
- 41. Xúc xích đực
- 42. Xúc xích cà ri
- 43. Giò heo hầm bắp cải muối dưa
- 44. Bánh mì đực
- 45. Bia đực
- 46. Rouladen
- 47. Spargel (măng tây trắng)
- 48. Kasekuchen (bánh phô mai)
- 49. Rollmops
- 50. Saumagen.

PHẦN 3: KẾT LUẬN

Xây dựng ẩm thực, sự tìm tòi và khả năng sáng tạo đã khiến cho những món ăn không (KIỂM TRA LẠI CHO LÊN DÒNG)

còn đơn thuần ở trạng thái nguyên bản nữa, chúng được biến hoá, “cách tân” như một mẫu thời trang kiểu cách với những màu sắc bắt vị, hấp dẫn ngay từ cái nhìn đầu tiên. Ăn uống là một trong những bản năng quan trọng nhất của con người. Nói ăn uống cần thiết đối với sức khoẻ hầu như đó là một chân lý hiển nhiên.

Ẩm thực có vai trò rất quan trọng trong hoạt động du lịch. Xây dựng ẩm thực là nhu

cầu tất yếu đối với mỗi con người. Ẩm thực góp phần nâng cao kiến thức cho du khách. Ẩm thực góp phần mở rộng mối quan hệ giao lưu trong mỗi hành trình du lịch. Ẩm thực - hồi ức sau mỗi chuyến đi.

Xây dựng ẩm thực là nét văn hóa tự nhiên hình thành trong cuộc sống. Nhất là đối với người Việt Nam, ẩm thực không chỉ là nét văn hóa về vật chất mà còn là văn hóa về tinh thần. Qua ẩm thực người ta có thể hiểu được nét văn hóa thể hiện phẩm giá con người, trình độ văn hóa của dân tộc với những đạo lý, phép tắc, phong tục trong cách ăn uống và qua cách xây dựng thực đơn.

Mỗi vùng miền Việt Nam mang một đặc trưng về cách xây dựng thực đơn riêng, không nơi nào giống nơi nào. Vì vậy chỉ cần nhắc tới tên món ăn là có thể biết họ đang ở vùng nào, miền nào. Nói như giáo sư Trần Quốc Vượng: “Cách ăn uống là cách sống, là bản sắc văn hoá hay truyền thống ẩm thực là một sự thực văn hoá của các vùng miền Việt Nam”.

Em xin chân thành cảm ơn!

TÀI LIỆU THAM KHẢO

<https://vfs.vn/nhung-dac-trung-doc-dao-cua-nen-am-thuc-chau-au/>

<https://tailieu.vn/doc/bai-giang-phuong-phap-xay-dung-thuc-don-1794618.html>

<https://www.hoteljob.vn/tin-tuc/a-la-carte-la-gi>

https://lib.hpu.edu.vn/bitstream/handle/123456789/19668/21_PhamThiNam_VH1101.pdf

NHÓM:

TRẦN LONG NHẬT – MSSV: 20004899 (làm phần word, phần 3)

TRẦN LONG NHẬT – MSSV: 20004787 (làm phần 2)

TỪ VĂN SANH – MSSV: 20004536 (làm phần 1)