

《中式、西式、日式餐桌礼仪实用知识》

图书基本信息

书名：《中式、西式、日式餐桌礼仪实用知识》

13位ISBN编号：9787506276085

10位ISBN编号：7506276089

出版时间：2005-8

出版社：第1版 (2005年8月1日)

作者：陈弘美

页数：241

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《中式、西式、日式餐桌礼仪实用知识》

内容概要

坊间的餐饮礼仪书籍，往往集中在西餐上，这本《中式、西式、日式餐桌礼仪实用新知识》既深入介绍了日本料理各个该注意的细节，也介绍了西餐、中餐的餐桌礼仪。作者在序言中提到，自己是个爱笑爱闹的女子，而不论是哪国的餐桌礼仪，都不是拘谨、严肃、束缚和僵硬的；「笑中有序、闹中有品」，那就是礼仪的最高境界。书中将日本料理的礼仪归纳为餐具用法、点菜要领和榻榻米上的规矩三大类别，其中提到吃寿司的要点：首先是一切都从淡到浓，生到熟，先清后油，而用手吃只限于在寿司吧台上，若是在餐桌上，就用筷子吃；还有寿司是一件一口吃下，绝不可咬成两半。「分段咬才是最没规矩的。若饭太多太大，可请板前（即厨师）将饭包少一点，或是把饭挟一些下来再吃。」书中还有少量篇幅述说中式餐桌礼仪，但内容及不上日式料理部分那么丰富。作为参考，倒也一观无妨。

《中式、西式、日式餐桌礼仪实用知识》

作者简介

陈弘美，英文名Hiromi。出生台北。祖父许丙氏曾为日本贵族院议员，父亲是台湾人，母亲是日本人。18岁毕业于台湾的美国学校，后就读于日本上智大学国际学部。在学期间，参加了各种国际会议，如联合国大学世界会议等，担任其中、英文翻译。毕业后，就职于日本的广告公司后转到电视公司。期间，与欧洲传统知名的礼仪学校共同策划东京分校，并着手编辑社交礼仪教学的课程内容。在私交方面，也一直与在东京的欧、美名士交游。平时喜欢一个人周游世界，参观美术馆和历史遗迹等地方。现为独立电视制作人、国际顾问，文化财保存协会理事长，也是台湾自由日报专栏国际礼仪小百科的特约作者。现居住东京。

《中式、西式、日式餐桌礼仪实用知识》

书籍目录

张荣发推荐序 井上裕推荐序 了解礼仪的重要 第一篇 中式餐桌礼仪实用知识 第一章 中式餐桌礼仪 1 入座时 2 坐姿要领 3 手、脚放哪儿？ 4 举止优雅的要点——干净、安静 5 头部、手和嘴的禁忌动作 中餐小常识——餐厅与客人的互动关系 第二章 餐具使用与进食要领 1 餐具正确使用方法 2 转台上取菜时的礼节 3 复杂食物的吃法 中餐小常识——中餐习俗与外国习俗的不同之处 第二篇 西式餐桌礼仪实用知识 第三章 西式餐桌礼仪 1 入厅时 2 就座时要领 3 坐姿的重要 4 手、脚放哪儿？ 5 餐巾何时拿？ 6 如何召唤侍者？ 7 点菜 1——要领 8 点菜 2——技巧 9 点菜 3——惯例可以打破 10 餐前酒 西餐小常识——葡萄酒的基本知识 11 如何点酒？ 12 如何品酒？ 13 酒杯的知识 14 更上一层楼的享受 第四章 各种餐具的正确使用方法 第五章 各种料理如何用 第六章 宴会的礼仪 第三篇 日式餐桌礼仪实用知识 第七章 和食的基本礼节及知识 第八章 和食餐具的正确用法 第九章 日本料理的正确用法 第四篇 气质就在餐桌上 第十章 绅士、淑女切记 第十一章 万万做不得的野蛮举止

《中式、西式、日式餐桌礼仪实用知识》

编辑推荐

坊间的餐饮礼仪书籍，往往集中在西餐上，这本《中式、西式、日式餐桌礼仪实用新知识》既深入介绍了日本料理各个该注意的细节，也介绍了西餐、中餐的餐桌礼仪。作者在序言中提到，自己是个爱笑爱闹的女子，而不论是哪国的餐桌礼仪，都不是拘谨、严肃、束缚和僵硬的；「笑中有序、闹中有品」，那就是礼仪的最高境界。书中将日本料理的礼仪归纳为餐具用法、点菜要领和榻榻米上的规矩三大类别，其中提到吃寿司的要点：首先是一切都从淡到浓，生到熟，先清后油，而用手吃只限于在寿司吧台上，若是在餐桌上，就用筷子吃；还有寿司是一件一口吃下，绝不可咬成两半。「分段咬才是最没规矩的。若饭太多太大，可请板前（即厨师）将饭包少一点，或是把饭挟一些下来再吃。」书中还有少量篇幅述说中式餐桌礼仪，但内容及不上日式料理部分那么丰富。作为参考，倒也一看无妨。

《中式、西式、日式餐桌礼仪实用知识》

精彩短评

1、老早我就自學禮儀了，反而現在把這些規矩看淡了。

《中式、西式、日式餐桌礼仪实用知识》

精彩书评

1、这是一本比较中规中矩的礼仪书，对于经常要出入社交和商务场合的人来说能提供不少有实际意义的帮助。不过读下来确实觉得有点累。

《中式、西式、日式餐桌礼仪实用知识》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com