

## <<用刀叉吃出高雅>>

### 图书基本信息

书名：<<用刀叉吃出高雅>>

13位ISBN编号：9787108038371

10位ISBN编号：7108038374

出版时间：2012-6

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：陈弘美

页数：172

字数：70000

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：<http://www.tushu007.com>

## <<用刀叉吃出高雅>>

### 内容概要

《用刀叉吃出高雅：西餐礼仪》是从初级到中级、高级的礼仪全书。

吃相，代表一个人的门面。

吃相，更决定了你还有没有下一次机会。

重视礼仪，你就是精神上的贵族。

在餐厅门口，你的绅士、淑女指数就开始跳表了！

国际礼仪专家陈弘美每个礼仪都有人体工学的依据，让你可以举一反三地应付法国菜、意大利菜的点法和吃法，不致出糗、杀风景，而赢得高雅、有品味的好印象。

吃饭时的「深层面相」，所透露出的秘密讯息，远比你想像的多。

从男人的点菜，可以看出其工作能力！

菜餚也有流不流行的问题！

面包的作用和葡萄酒一样！

红酒的最佳饮用温度在厨房？

用不同的酒杯喝酒味道会一样！

法国人大赞起司的味道是「神的脚臭香」！

吃饭少了起司，好比「美女只有一只眼」！

意大利菜是欧洲的「中国菜」！

从踏进西餐厅的那一刻到用完餐离开的这短短几个小时里，会遇到千百种问题。

左手拿叉、右手持刀是基本常识，至於侍者带位时谁走在前面？

怎么就座？

坐下之后手、脚怎么摆放？

女士的包包放哪？

餐巾什么时候拿取、怎么使用？

如何召唤侍者？

餐前酒怎么点？

葡萄酒和菜餚怎么搭配、怎么喝、何时添酒？

厕所什么时候去？

## <<用刀叉吃出高雅>>

柠檬怎么挤？

洗指水怎么用？

葡萄酒和起司怎么搭配？

意大利麵(PASTA)的吃法，不管长麵短麵皆可优雅端庄不花脸；酒与食材的搭配选择，一个图表简单告诉你，包準你变成品酒达人!橄欖油是欧洲人的美容与健康圣品，更是义大利菜的料理基础。

## <<用刀叉吃出高雅>>

### 作者简介

陈弘美：在日本称Hiromi。  
生于台北市。  
国中毕业后就读台北美国学校。  
祖父许丙氏曾为日本贵族院议员，因而与日本渊源深厚，台北美国学校毕业后就读日本上智大学国际学部。

在学期间，即担任各种国际会议(包括联合国大学世界会议)中、英口译，而展开世界性的人脉。  
大学毕业后，任职日本电视公司。  
在职期间，与欧洲传统知名、位于维也纳的礼仪学校Elmayer策划东京分校。  
并着手编辑社交礼仪教学课程。  
透过家庭背景、国际性工作和私人交游、与世界各国各阶层人士交流，以及本身爱好世界旅游的经验，提供做为国际修养的参考。  
现住东京，为国际顾问。

著有《一流社会人的国际礼仪》、《餐桌礼仪：西餐篇 用刀叉吃出高雅》、《名媛养成班》等书，以上作品在海外华人书店均售；报纸「礼仪小百科」专栏连载，及各媒体专访。

## <<用刀叉吃出高雅>>

### 书籍目录

推荐序 礼仪 一个人信用度的指标

自序

第1章 西式餐桌礼仪

第2章 各种餐具的正确用法

第3章 各种料理如何食用

第4章 从餐具吃出气质

第5章 万万做不得的野蛮举止

## <<用刀叉吃出高雅>>

### 章节摘录

版权页：插图：主菜收走之后，侍者会拿大盘的奶酪请你挑选。

在欧洲的高级餐厅，侍者会推着小推车，上面是二至三层的奶酪，让人看得眼花缭乱。

但是，一个人最多也只选三种，每一种约三十克。

自己挑选的一定要吃完，这是重要的餐桌礼仪。

所以，若你缺乏奶酪的知识，不小心惹到了“重量级大哥”的奶酪，会让你“吃不完兜着走”。

并且不只会让你呛整晚，甚至让你一辈子对奶酪留下阴影，再也不敢领教。

所以，奶酪是要由浅入深才比较容易接受。

奶酪像个大千世界，有酸、甜、苦、辣、七情六欲。

掌握奶酪的个性和“臭度”，就知道自己对哪一种奶酪招架得住，并懂得如何享受。

知己知彼，按部就班地去探索奶酪的深度，才不会一下子惹了一身腥。

奶酪的种类和吃法和葡萄酒一样，欧洲的每一个国家都生产奶酪，并且每一个农村的奶酪做法也都不同。

记得有一次在法国罗亚尔（Loire）旅行时，碰巧星期天早上在罗亚尔河边有农产市集，每一个农家的小货车上都载着数十种奶酪，有新鲜牛、羊奶做成的；有重发酵硬皮奶酪，中间流溢出令人垂涎的细致奶油，简直像奶酪的流动美术馆。

这个市集不是出于要让观光客高兴而有的，而是当地人生活的一部分。

我也是生平第一次看到这上百种的奶酪，也就心花怒放得混在当地的主妇堆里一块儿拼命买，买了几十种之后，才想到，我一个人旅行，买了，谁吃啊……

## <<用刀叉吃出高雅>>

### 编辑推荐

《用刀叉吃出高雅:西餐礼仪》编辑推荐：从初级到中级、高级的礼仪全书。

吃相，代表一个人的门面。

吃相，更决定了你还有没有下一次机会。

重视礼仪，你就是精神上的贵族。

每个礼仪都有人体工学的依据，让你可以举一反三地应付法国菜、意大利菜的点法和吃法，不致出糗、煞风景，从而赢得高雅、有口味的好印象。

<<用刀叉吃出高雅>>

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:<http://www.tushu007.com>