第一图书网, tushu007.com

<<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

出版时间：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，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

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。
」书中还有小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。

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。

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

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。
」书中还有小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。

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