

图书基本信息

书名：<<餐饮服务行业实用英语对话及词汇手册>>

13位ISBN编号：9787508476582

10位ISBN编号：7508476581

出版时间：2010-7

出版时间：水利水电出版社

作者：吴蓓蓓 等编著

页数：342

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

本书共分两部分内容。

第一部分介绍餐饮服务行业的常用句型和对话，内容涉及预订服务、停车服务、引座服务、点餐服务、推荐服务、上菜服务、席间服务、收集意见、处理投诉、结账服务、送客服务、失物寻找、外送服务、快餐服务、西餐服务、自助餐服务、烧烤服务、火锅服务、酒吧服务、下午茶服务、饮吧服务等场景；第二部分介绍餐饮服务行业的相关专业英语词汇，包括蔬菜、水果、肉类、海鲜等一些基本词汇，也包括中式菜品、法国菜、意大利菜等的中英文对照名称。

本书面向餐饮行业第一线的服务人员，适于有一定英语基础或已达初级英语水平的英语学习者使用，也可供英语爱好者扩展知识面、提高英语水平之用。

书籍目录

前言Part 1 餐饮服务实用英语对话 Unit 1 预订服务 Unit 2 预订宴席服务 Unit 3 泊车服务 Unit 4 引座服务 Unit 5 点餐服务(主菜) Unit 6 点餐服务(辅菜) Unit 7 点餐服务(饮品) Unit 8 菜品介绍 Unit 9 饮品介绍 Unit 10 推荐服务 Unit 11 上菜服务 Unit 12 席间服务 Unit 13 指引服务 Unit 14 收集意见 Unit 15 处理投诉 Unit 16 与客人聊天 Unit 17 结账服务 Unit 18 送客服务 Unit 19 失物寻找 Unit 20 外送服务 Unit 21 快餐服务 Unit 22 西餐服务 Unit 23 自助餐服务 Unit 24 早餐服务 Unit 25 烧烤服务 Unit 26 火锅服务 Unit 27 酒吧服务 Unit 28 咖啡服务 Unit 29 下午茶服务 Unit 30 饮吧服务Part 2 餐饮服务实用英语词汇 一、蔬菜Vegetable 二、水果Fruit 三、肉类Meat 四、海产品Sea Food 五、豆制品Bean Goods 六、调味品Seasoning 七、餐具Dishware 八、烹饪方法Cooking Method 九、味道Flavours 十、颜色Colours 十一、面包Bread 十二、甜点Sweet 十三、零食Snack 十四、中国小吃Chinese Snack 十五、中式菜品Chinese Dish 十六、饮品Drink 十七、西餐Western-style Food 十八、肯德基和麦当劳KFC and McDonald's 十九、法国菜French Food 二十、意大利菜Italian Food 二十一、日本料理Japanese Cooking

章节摘录

日常生活中，结婚、祝寿、过年过节和同学同事聚会，老百姓都习惯三五成群地到餐厅或酒店一起吃顿饭。

由于人数比较多，这顿饭的规模也比较大，一张或几张大桌子围满了人，俗称宴席或酒席。

为了减少客人入座后等待上菜的时间，餐厅或酒店提供了订宴席服务。

通常吃饭的人预先到餐厅或酒店确定宴席的菜谱或选择酒店的套菜菜单，这样也方便厨师准备好酒席的原材料，在客人来到后很快就能上菜。

对于大规模的宴席，通常由餐厅或酒店经理或领班人员提供服务，要确定客人选择中餐还是西餐

“ What kind of dishes... ?

”，多少人和每个人的标准 “ How many persons... ?

” 和 “ .How much do you want to pay , for.

eachperson ?

”，还要选订菜单和酒水，最后请客人交付一定的订金 “ Will you please pay the deposit ?

”

.....

编辑推荐

为餐饮行业从业人员量身定做，30个场景的经典句型和主题会话，让您轻松应对各种服务环境，专业实用的餐饮行业词汇让您做到服务游刃有余。

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>