

<<西餐餐桌艺术经典>>

图书基本信息

书名：<<西餐餐桌艺术经典>>

13位ISBN编号：9787534545375

10位ISBN编号：7534545374

出版时间：2005-5

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：今田美奈子

页数：195

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>

<<西餐餐桌艺术经典>>

内容概要

作为国际流行的文化素养，高贵优雅的法式宴会的餐桌艺术是最为人们所熟悉的，当今天流行的西餐餐桌艺术，是18世纪从法国的凡尔赛宫廷宴发展而来的，有很多的讲究，本书首次以图文并茂的形式，向人们介绍了代表着世界最高水平而闻名遐迩的欧洲著名宾馆、法国总统官邸、法国驻日本大使馆及私人宴会的餐桌艺术经典，让你在吃西餐的时候表现得更优雅，“吃出”西餐里更多的文化内涵。

本书是你了解西方餐饮文化，学习现代西餐礼仪的必读书！

<<西餐餐桌艺术经典>>

书籍目录

原序第1章 西餐的种类 西餐的五种代表形式/6 西餐的种类及其特点/8 晚宴/9 早餐/30 午餐/38 下午茶/46 夜宵/56 传统的庆祝宴会/62 特别日子的宴会/78第2章 餐桌艺术 餐桌布置的基本要素/82 餐桌艺术/94 银器皿/98 玻璃器皿/100 亚麻台布/102 工艺美术品及其收藏品(古董)的欣赏/105 餐具/105 金银器皿/112 玻璃器皿/117 餐桌上的装饰品/119 提高餐桌艺术效果装饰小件125 装饰小件/125 人物/126 装饰/126 安托南·卡勒姆的装饰艺术和奶油泡夫/131 圣勃莱德塔式教堂和婚庆蛋糕/132第3章 品茶的招待方式 英式品茶招待方式/134 正式的下午茶/138 红茶的种类和点心的搭配/142 上流社会的品茶方式/143 阿斯克特赛马/147第4章 餐桌艺术的演绎 餐桌艺术的演绎/150 色彩的组合及材料的使用/154 洋溢着形式美的最高美学/158 各国西餐餐桌布置的特点/162 酒水、甜点、冷餐/166 热气球和香槟宴/167 甜点/170 冷餐/171 五类餐厅布置和五种要素的正规摆放/173第5章 西餐礼仪 国际惯用的外交礼仪/182 西餐宴会的请柬格式/185 生活艺术讲座/188

<<西餐餐桌艺术经典>>

章节摘录

书摘一天当中有许多喝茶的时间，最优雅的要算是下午茶，因此，只有下午茶才用来正式招待宾客。

下午茶在英国最为盛行，正式下午茶要配以多种点心，且习惯上注重餐桌的布置。

烤饼、品茶点心是下午茶的必备之物。

但是，主角还是自己喜欢的点心和经过挑选的可口的红茶。

令人愉快的丰盛的下午茶，优雅的餐桌布置是其最大的特点。

因此，在进行下午茶餐桌布置时，要精心选择质地优良、色彩和谐的茶具，还要注意茶具的摆放是否整齐优美，以充分表现下午茶的优雅氛围。

法式下午茶 在法国午餐后的品茶时分，品尝热巧克力是一大特色。

这是18世纪贵妇人留传下来的习惯，现在依然有很多人喜欢。

法式下午茶不仅限于红茶，也可根据宾客的爱好选择咖啡，夏天还可以准备冰果汁和花茶。

P46 在法国，含银量在925‰~950‰之间的为纯银器皿，在英国则是925‰，意大利是800‰，并且盘子上都有纯银标记。

特别是在英国，盘子上还印有审查分析研究所和生产厂家的标记以及生产日期，通过小册子都能查到。

显而易见，银器皿还具有经济价值。

这些标记可以简单地通过预先登录的标记总册查对核实。

法国知名的银器皿品牌有皮埃·浮尔卡、澳迪奥，英国有卡兰朵、玛品·安东·威普，价值更昂贵的是法国的昆庭银器，它采用了10~30微米的银来生产银器皿，由于拿破仑三世的晚宴上使用了这种精致华丽的银器皿，因而迅速受到了人们的青睐。

领导着流行潮流的奥布里卡多莱银器等，现在也可以手工定制，由于质量上乘价格也比较适中，深受好评。

意大利的银器皿以造型美著称，而英国产的银器皿大都给人以厚实、沉甸甸的感觉，法国的银器皿则显得轻盈、优美。

P98插图

<<西餐餐桌艺术经典>>

编辑推荐

作为国际流行的文化素养,高贵优雅的法式宴会的餐桌艺术是最为人们所熟悉的,当今天流行的西餐餐桌艺术,是18世纪从法国的凡尔赛宫廷宴发展而来的,有很多的讲究,本书首次以图文并茂的形式,向人们介绍了代表着世界最高水平而闻名遐迩的欧洲著名宾馆、法国总统官邸、法国驻日本大使馆及私人宴会的餐桌艺术经典,让你在吃西餐的时候表现得更优雅,“吃出”西餐里更多的文化内涵。本书是你了解西方餐饮文化,学习现代西餐礼仪的必读书!

<<西餐餐桌艺术经典>>

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>