<<优雅的用餐礼仪>>

图书基本信息

书名：<<优雅的用餐礼仪>>

13位ISBN编号：9787548405764

10位ISBN编号：7548405766

出版时间：2011-9

出版时间：哈尔滨

作者：徐蕊

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>

<<优雅的用餐礼仪>>

前言

不同视角看优雅 · 优雅无法被单纯的物质堆砌出来 冯小刚在《我把青春献给你》一书中曾调侃说：“中国人再有钱也出不了贵族，贵族是几百年文化与血统熏陶出来的，不是你开上劳斯莱斯就可以充充数的，中国那些有钱人，看看他们的眼神，一个个透着心急火燎的劲，那就不成！”

可见，优雅在形式上并没有人们想象的那样复杂，有一种优雅跟衣饰的繁复华美本就无关，可能只在于一个淡定的眼神，一份举手投足之间的心情与气息，于不经意中散发出一种和谐唯美的品质。就像《罗马假日》中的奥黛丽·赫本，只穿着一条剪裁简洁的纪梵希连衣裙便与在皇宫中穿着华美的礼裙一样优雅可爱。

正如罗马不是一天建成的，高贵气质的渗透非一朝一夕便可造就。

所以，优雅在形式上看似简单，实质上却需要内在长期的积淀，难以速成。

· 反叛“优雅”的贵族 在《泰坦尼克》里，厌恶贵族的虚伪做作而在餐桌上大讲不雅言辞、爱上一个在甲板上邂逅的穷小子并跑到三等舱去跳舞的露丝被母亲呵斥为不懂规矩，被身边贵族视为异类，让有钱的未婚夫大动肝火……一切仿佛都与优雅无关。

但当她与杰克站在船头，缓缓伸展双臂“飞扬”在海面上时，我看到他们的爱情优雅、浪漫到了极致。

除此之外，大家也一定不会忘记玛格丽特·米切尔在《飘》中所塑造的那位充满勇气与执著的女主角——郝思嘉。

在艾希礼与媚兰的订婚宴上，郝思嘉对艾希礼表白了自己的爱，却遭到拒绝，难过又气愤的她一个人溜到客厅摔碎了一只花瓶，在客厅沙发里小憩的白瑞德借此得知她是这个贵族圈子里唯一与众不同的人，虽然任性，但足够率真，可以说是他的同类。

她跟他一样，讨厌华而不实，腻烦中规中矩，想以直接的方式表达自己被压抑的真情实感，哪怕这种方式是粗鲁的。

白瑞德借此发现了郝思嘉的真性情，爱上了她。

可见，真正的贵族也有为了优雅或尴尬或魅惑的时刻。

如果说优雅的人就是一定要勉强遵守数目繁多的礼数和压抑自己的真性情才能做到“尽善尽美”的话，那么，这种所谓的“优雅”才是一种虚伪的矫饰和大大的不雅。

优雅其实是自然、真实又唯美的生活状态，同时也是一种不为物欲所诱、不为名声所累的超然脱俗的行为态度。

· 优雅的来源 很多人说，优雅来源于一个人与生俱来的气质，而这种特质会在一生之中专属于一个人。

但张曼玉在演《新龙门客栈》与《花样年华》时的气质是截然不同的，前者泼辣，后者优雅。

所以我们可以说气质是天生的，是一个人与生俱来的特质，但不能说气质是后天无法塑造的。

也许你会说，作为一名演员所演绎的只是那个角色。

是的，我们不能站在镁光灯下去演绎出不同年代不同身份跟不同个性的人，也不能走上星光大道，更无法要求人人都是艺术家。

但生活又何尝不是舞台呢？

我们总是在不断地选择，在现实生活中扮演多个不同的自我，在人生中努力扮演好各种角色。

有时我们扮演一个角色太久了，就会真正成为那样的人。

所以我们是乖顺的儿女、温和缠绵的恋人、宽厚温暖的丈夫、温柔善良的妻子、优秀的员工或精明的老板、慈爱的父母……生活是真正的戏台，有时我们甚至感到没有一本小说能够比生活本身更加戏剧化。

这就是优雅真相，生活才是它的载体，它来源于我们所扮演的每一个不同角色的行为举止。

· 优雅我们的用餐 一个真正懂得生活的人，必定是先得知了生活的不易，经过起落与无常，使人愈发淡定下来，不激烈、不盲从、不困惑，所以才更加珍惜每一刻的轻松与喜悦，追求恒定与温情，更需要赏心悦目。

所以，一首好诗、一支好曲子、一张美丽的图片也蕴涵着优雅，生活要我们时常与它邂逅，沉浸在它

<<优雅的用餐礼仪>>

创造的意境之中，学会营造氛围，以便制造出那份赏心悦目。

而每当这时，优雅就变成了动词——优雅我们的生活，优雅我们的心灵，以及优雅我们的用餐……
往往，如果你想了解一个人，就请他到餐厅，从中你不单可以了解他的用餐口味，还可以一窥他的教养与品质是不是你的Style！

不管你相信与否，在餐桌上的细节之处便能读出一个人气质是否高雅，举止是否端庄有礼。
所以，餐厅其实也是一个人修炼气质的最好地点。

说了这么多，优雅的用餐环境很容易营造，而优雅的用餐礼仪却不多见。
我想现在就从我们的用餐开始，用优雅的方式改换心情去饰演生活所赋予的不同角色。

<<优雅的用餐礼仪>>

内容概要

优雅用餐追求的是一种感觉，让你在尊重同桌就餐的人或周围人的同时，自如进食，不会感到缩手缩脚和拘束。

坐姿端庄、通宵菜系、品尝得体，当这些因素具备时，用餐就是一种而自如的交流。

《优雅的用餐礼仪》由徐蕊优雅倾情呈现。

《优雅的用餐礼仪》就是全面培养你的优雅气质，不管是中餐、西餐还是料理，不管是家宴、商宴、朋友聚会还是二人晚餐，都让你吃得从容，吃得优雅，用优雅的方式改换心情，去饰演生活所赋予的不同角色吧！

<<优雅的用餐礼仪>>

书籍目录

第1章 从细节看优雅

- 了解餐桌坐次的暗示
- 用餐中，请这样交谈
- 像古老贵族一样召唤侍者
- 铺展餐巾的优雅细节
- 起坐有礼的用餐姿态
- 摆放皮包有讲究
- 美丽到底的补妆要领
- 何时吸烟
- 盘有“盘相”
- 别误喝了洗指水
- 野蛮与优雅就在-“嘴”之间
- 正确取用调味品
- 这些水果怎么吃
- 享用西方便餐的小规矩
- 不用餐具的食物
- 面条的多种正统吃法
- 不小心弄翻餐桌食物时
- 中途离席请注意
- “令人欢喜令人忧”的小费
- 不要忽略宴后礼节

第2章 体验不同角色的优雅用餐

- 与长辈共进温馨晚餐
- 在忘年酒会上散发华美的用餐气质
- 与朋友共享酒吧时光
- 与素食者一起用餐
- 工作狂也要有“吃相”
- 自助餐并非“HELP YOURSELF”这样简单
- 细心主人所要掌握的宴请礼仪
- 礼貌客人所要遵守的赴宴礼仪

第3章 不同国家的用餐礼仪

- 享用中餐的大气文雅
- 安排“双满意”菜单
- 现代中餐以“坐”为先
- 中国式“干杯”
- 传统的“筷子语言”
- 餐桌上的得体表现
- 复杂食物的吃攻略
- 中餐文化
- 学习西餐的优雅从容
- 优雅考究的餐巾使用法
- 娴熟点菜的技巧
- 刀叉说法
- 各种料理的吃法攻略
- 地图上的美食家

<<优雅的用餐礼仪>>

欣赏日式的精致唯美

上菜的顺序

优美的餐具用法

各种料理的吃法攻略

在榻榻米上用餐

料理种类知多少

第4章 相约在周末餐厅

与淑女用餐的风度

与绅士用餐的艺术

与初次见面的他（她）一起用餐

与甜蜜爱人共享浪漫情人节

餐桌上的博弈

第5章 餐桌上的饮品礼仪

情调浪漫地饮酒

酒杯的使用

餐前酒

点酒

品酒

酒的种类及常识

韵致清雅地品茶

茶具的使用

泡茶

敬茶

品茶

茶的种类及常识

醇厚优雅地喝咖啡

咖啡杯的使用

研磨一杯好咖啡

品味香醇咖啡

咖啡与甜点

咖啡的种类及常识

第6章 培养孩子的就餐礼仪

最好的熏陶

良好的就餐习惯从小养成

在餐桌上培养孩子的独立人格

做一个文雅就餐的小贵族

教给孩子更多的就餐技巧

当孩子“出糗”时，家长怎样做

<<优雅的用餐礼仪>>

章节摘录

版权页：插图：但是在餐厅试酒时，则不必如此专业地试酒，可以简化许多——那就是将鼻子移近酒杯，并缓缓地将杯中的酒“摇醒”以展露它的特性，此时闻闻该酒是否芳香，多半都会体验到幽雅、诱人的馥郁芳香。

但这里的芳香不是指某一种特别重的香气，而是一种复合香。

干白葡萄酒，会有新鲜的葡萄果香（品种香），兼有优美的酒香，不能有醋的酸味感；干红葡萄酒则香气协调、馥郁、舒畅，兼有果香、花香，甚至蜜香，也是不应有醋酸感。

总体来说，应该是果香和谐、细致，令人心旷神怡为上品。

品其味最后是最令人满足的部分，即入口检查。

让酒在舌头上轻滚一下，体味出繁复的味觉之后再咽下，并品其余味。

干白味道完整和谐、轻快爽口、舒适洁净，应有清新、爽利感。

干红则味酸、涩、甘、和谐、完美、丰满、醇厚、爽利、浓冽、幽香。

不论是干白还是干红，都不应有重橡木桶味，也不应有异杂味。

一瓶好的葡萄酒，应该是甜度、酸度、酒精度、单宁（涩的味道）四种味觉达到一种平衡的饱满感。

在试酒完毕之后，如果满意，别忘记对酒侍说OK。

在他再次倒酒时，不要把杯子拿起来，放在桌上就好。

品酒时，依然要拿杯脚，不要用手托杯肚，因为那样会改变酒的温度，影响口感。

酒的种类及常识无论是中国酒还是外国酒，按生产方式均可分为三大类。

蒸馏酒：将原料经过发酵使糖变成酒精后，用蒸馏方法得到酒液，再经陈酿、勾兑而成的酒。

这类酒的度数通常是在35度~36度之间，除酒精具有热量外，几乎不含任何营养素。

以这种方法制成的酒有烧酒、白兰地、威士忌和伏特加。

烧酒，是一种高浓度的酒精饮料，一般为50度~65度。

根据所用糖化、发酵菌种和酿造工艺的不同，它可分为大曲酒、小曲酒、麸曲酒三大类，其中麸曲酒又可分为固态发酵酒与液态发酵酒两种。

白兰地，需要了解的是：凡是用葡萄以及各种水果为原料，经过发酵、蒸馏等过程酿造而成的酒，都统称为白兰地。

它的制法就是把上述过程产生的材料放入木桶中，长年贮藏使它成熟，白兰地的前身其实就是白葡萄酒。

<<优雅的用餐礼仪>>

编辑推荐

《优雅的用餐礼仪》是由哈尔滨出版社出版的。

<<优雅的用餐礼仪>>

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>