

## <<用筷子夹出美味>>

### 图书基本信息

书名：<<用筷子夹出美味>>

13位ISBN编号：9787108039828

10位ISBN编号：7108039826

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：146

字数：60000

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>

## <<用筷子夹出美味>>

### 内容概要

你是这样吃日本料理的吗？

一边吃鳗鱼饭一边配生鱼片，生鱼片配萝卜丝一起吃；  
吃完味噌汤之后吃天妇罗；  
吃寿司时，先吃紫菜卷，之后才吃鲈鱼片；  
这样的吃法，你尝不到日式料理的真正美味。

日式料理中，不仅餐具种类多，摆盘也有一定的道理，而先吃哪一道食物，也都有规定。

和中餐一样都是用筷子，如何正确吃会席料理、怀石料理？

上榻榻米时怎么脱鞋？  
正确的坐姿是什么样的？  
主位怎么分？

汤碗怎么拿？  
被芥末呛到怎么办？  
要不要把芥末拌到酱油里？

生鱼片、寿司、烤鱼、土瓶、鳗鱼饭、天妇罗、凉面、鸟烧、河豚怎么吃？

本书从细节着手，全面讲解日餐用餐的礼仪。

## <<用筷子夹出美味>>

### 作者简介

陈弘美，生于台北。

曾任职日本电视公司，在职期间，与欧洲传统知名礼仪学校——位于维也纳的Elmayer策划东京分校，并着手编辑社交礼仪教学课程。

著有《一流社会人的国际礼仪》、《用刀叉吃出高雅——西餐礼仪》、《用筷子吃出美味——日餐、中餐礼仪》；撰写专栏“礼仪小百科”。

## <<用筷子夹出美味>>

### 书籍目录

推荐序一 礼仪——个人信用度的指标 张荣发

推荐序二 由日本料理走近日本文化 井上裕

自序一

自序二

#### 第1章 日式料理和中式料理是异星文化

- 一、日式料理和中式料理是异星文化
- 二、这五大异星差别，使你食不知其髓
- 三、日式料理的历史
- 四、日式料理的三个形式
- 五、日式料理如何点？
- 六、日式礼仪的五大窍门
- 七、“预约”的观念——文明人的指标
- 八、上白本高级料亭的规矩

Akemid小姐的思词

#### 第2章 日式餐具的用法

- 一、筷子是一餐之魂
- 二、使用筷子的八个禁忌
- 三、筷子的夹法、放法、收法
- 四、什么该端起来？什么该放着？
- 五、饭碗的拿法和用饭姿势
- 六、汤碗的拿法和喝汤姿势
- 七、汤碗与筷子并用的上乘者用法
- 八、有盖子怎么办？

#### 第3章 日式料理的吃法

- 一、从什么顺序开始？
- 二、先付、前菜、醋味(Sakitsuke、Zensai、Sunomono)
- 三、生鱼片(Sashimi)

你也可以成为“寿司通”(Sushitsu)

“寿司通”入门一：把握鱼的四季

“寿司通”入门：点寿司的窍门、吃的顺序

正确又有气质的寿司吃法

寿司的重要配角

寿司吧上的洗练风度

四、河豚(Fugu)

五、烤鱼(Yakizakana)

六、土瓶(Dobin)

七、茶碗蒸(ChaWan Mushi)

八、鳗鱼饭(Unagi)

九、天妇罗(Tenpura)

十、荞麦面(Soba)、凉面(寿面Somen、凉荞麦面Zarusoba)

十一、烧鸟(Yakitori)、田乐(Dengaku)

十二、茶、酒的用法

.....

#### 第4章 器皿是食物的衣裳

#### 第5章 中式餐桌礼仪

<<用筷子夹出美味>>

第6章 中式料理能吃得更高雅

## <<用筷子夹出美味>>

### 章节摘录

版权页：插图： 嘴里的骨头、鱼刺怎么办？

第一，别“呸”。

第二，别直接吐在桌子上。

用手、筷子，或汤匙取出都可以，但是要低调，不要引人注目。

实在是吞不下去的食物，就包在餐巾纸里，绝对别直接将它露出来，要用东西遮掩一下。

饭后的残景更是重要。

在高级餐厅，服务人员会不断收走骨头残渣，虽说不必自己清理善后，但是准备离开时，要注意将自己的筷子并拢平放在筷箸架上，餐巾纸不要揉成一团。

若是餐巾布，则像西餐礼仪那样，略折一下，放在桌子的左边。

若是在一般餐厅，服务生不勤来收拾骨渣，饭后要将骨渣聚拢在自己的碟子里，用过的餐巾纸也全部聚拢在一起。

虽然你离开了，但是从饭后的残景，可以直接联想到此人的脸……一个人有品无品就在于此。

“桌面、桌巾弄脏是应该的。

”吃中式料理，对这个观念似乎已经是根深蒂固了。

笔者也没有力气去挑战这个陋习，但是这个卫生观念实在是无法和国际同步。

可悲的是，有人会将传统陋习称之为“本土”。

这是亵渎本土的真意。

“本土”并不意味着脏、乱、粗、野。

六、安静吃喝不要发出噪声干扰他人。

西餐礼仪中提到：餐桌上除了谈笑声之外，不应有其他噪声。

绝不碰撞碗盘，一切动作都要小心轻放，吃、喝不出声。

这也是从小就要培养的习惯。

但是，偏偏中式料理的餐具都是瓷器，碰撞时容易发出响亮的声音。

若是每天三餐都养成安静吃喝这个习惯的话，相信在生活里其他一切动作也会自然而然表现得秀气又规矩。

所以，人的气质是从三餐中养成的。

吃，不出声，喝，不出声，这是人与动物的第一个分野。

即使是吃像鸽松等干松的食物，也别吸得像个吸尘器。

吃螃蟹，也别吸得像个吸血鬼。

咀嚼时双唇紧闭，并且不发出声音。

吃西餐时，喝汤是不能吹凉的。

因为西餐食物的温度，都有其标准，过热或是过凉，都可以要求厨房重新做。

而中餐却不然，不少菜是热滚滚地冒着白烟上桌，烫得无法直接入口。

这时，就先盛在汤匙上，等它自然凉下来。

大人嘟着嘴呼呼吹凉的样子并不可爱哦！

笔者在一般餐厅看过非常野蛮的光景——嘴里咀嚼着食物四处走动。

这也是野生动物的行为。

从小就要教导：吃饭，只有在一个场所——餐桌上。

## <<用筷子夹出美味>>

### 编辑推荐

《用筷子夹出美味:日餐、中餐礼仪》编辑推荐：欧洲有句话说：和你吃一次饭，就看得出你母亲的脸。  
日本有句话说：从拿筷子的样子，就知道你的出身。  
了解日餐礼仪，才能更好地享受日本料理，深层感受日本文化和美学。

<<用筷子夹出美味>>

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>