

<<新餐馆英语会话>>

图书基本信息

书名：<<新餐馆英语会话>>

13位ISBN编号：9787119028828

10位ISBN编号：7119028820

出版时间：2001-8

出版时间：外文

作者：卓美铃

页数：238

字数：145000

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>

<<新餐馆英语会话>>

内容概要

《新餐馆英语会话》的编撰，为餐饮服务人员，及欲赴外经营餐馆者提升实务英语会话能力，也是留学生到餐馆打工必备专用书，更是出国旅客，及定居海外人士上餐馆时的点菜用餐指南。

Part1至Part3简介欧美三餐、点菜及买单账与西餐礼仪、及洋酒与菜肴的搭配，是国内人士到西餐厅赴宴、交际应酬及至平时解决三餐所不可不知的相关知识，也是餐饮服务人员所应具备的基本常识。

Part4至Part8是餐馆实务英语会话，分别为接待服务时位和询问的应对技巧，以及旅客房服务部的应对技巧。

内容广泛，从询问餐厅营业时间、电话订席、点菜时的应对、自助式早餐、美式早餐、推荐招牌菜和开胃酒、介绍专门料理、主厨和顾客的对谈、抱怨送错菜及服务太慢、饮料或食物洒在客人身上……以至买单付款、找错钱、询问遗失物品等。

此外，并搜罗各式各样饮料、菜名、及每日应对常用的单字及短句，供读者活用。

<<新餐馆英语会话>>

书籍目录

PART 1 欧美三餐简介 1 早餐及菜单 2 午餐和晚餐PART 2 点菜与西餐礼仪 1 点菜的技巧与服务 2 结帐知及实用语句 3 西餐礼仪及注意事项PART 3 洋酒与菜肴的搭配 1 名酒佳肴相得益彰 2 洋酒简介PART 4 招待服务时的应对技巧 1 引导来宾入席 2 自助式早餐的入席应对 3 要求客人稍等一会儿 4 必须先预约的餐厅 5 美式早餐的服务 6 点菜时的服务 7 受理点菜·推荐食物 8 解释菜单上的食物 9 向顾客推荐食物 10 用餐时的服务 11 出售香烟 12 推荐开胃酒 13 兜售酒类饮料 14 酒类饮料的服务 15 推荐利口酒 16 标准买单付款方式 17 解释税率和服务费 18 当餐郑不够付餐费时 19 找错钱给客人时 20 指示方向PART 5 专门料理店的应对技巧 1 受理中餐的点菜 2 中国菜进餐的服务 3 询问餐厅营业时间 4 解释日本料理的菜单 5 日本菜进餐时的服务 6 甜不辣柜台的服务 7 铁板烧餐厅的电话预约 8 推荐铁板烧的菜式 9 主厨和顾客间的对话PART 6 用英文处理抱怨PART 7 电话的应对技巧PART 8 客房服务部的应对技巧

<<新餐馆英语会话>>

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>