

<<用餐的礼仪与优雅>>

图书基本信息

书名：<<用餐的礼仪与优雅>>

13位ISBN编号：9787122129697

10位ISBN编号：7122129691

出版时间：2012-6

出版时间：化学工业出版社

作者：[日本] 渡边忠司 编

页数：122

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>

<<用餐的礼仪与优雅>>

内容概要

水流无法抗拒大自然的引力，不过是随着周围的情况变化自身的形态而已，水流，还是水流。

其实礼仪亦是如此。

随着不同的TPO（时间（time）、地点（place）和场合（occasion））而改变乃为情理之中。

否则的话反而会出现不自然、不搭配的情况。

另外，饮食文化是伴随着时代的脚步而不断变化的，因此产生与时代相吻合的形式也很正常。

不过，即便如此，我们也该有颗时刻为他人着想的优雅的心。

本书将为大家介绍各种用餐的礼仪及美味的食用方法，如果能为你在困惑的时候指引方向，并为你愉快的饕餮生活增添色彩的话，实属我幸！

<<用餐的礼仪与优雅>>

作者简介

伊藤美树，是日本著名绘本大师，在日本，她被认为拥有着魔女般不可思议的魅力。美树的小脸模样很深入人心，很多人认为这是幸福脸的特征，所以有很多美树的画像和壁纸。

美树2001年开始作为自由插图画家，主要为女性杂志和书籍编图，可以堪称这方面的专家，在年轻女性阶层中有很高的人气。

伊藤美树独到新颖的绘本小品文系列，被称为是生活的小人书。

在日本，美树的四本生活的绘本，销售量都突破了80万册，还在再版。

获得好评的理由之一就是这种风格改变以往“强迫的教义”的方式，而是真正的作为一种交流工具。

<<用餐的礼仪与优雅>>

书籍目录

- 第1章 与重要人士用餐时的心得 /1

 正式场合用餐时的准备工作 / 2

 可以、不可以要求餐厅做的事 / 4

 在西餐厅的行为举止 / 6

 聪明点菜 / 8

 掌握西餐的餐桌礼仪 / 10

 优美的欧式做法 / 12

 日餐店的行为举止 / 14

 了解筷子的基本使用方法 / 16

 进餐中的礼仪与方法 / 18

 寿司店的礼仪与方法 / 20

 中餐厅礼仪 / 22

 自助餐礼仪 / 24

 休闲酒吧 / 26

 优美的高级分盛技巧 / 28

 应付酒鬼 / 29

 稳重的成人风范 / 30

 良好形象，毁于一旦！
 禁区醒目！ / 32

 临近散席 / 34

 拜访礼仪与方法 / 36

 第2章 掌握套餐的流程 /37

 法式套餐 / 38

 意式套餐 / 40

 日式会席料理 / 42

 中餐 / 44

 寿司一人份套餐 / 46

 天麸罗套餐 / 47

 下午茶 / 48

 第3章 要想人前显贵，先要背地用功！
 /49

 美妙绝伦的酒世界 其 清酒?啤酒?烧酒 / 50

 美妙绝伦的酒世界 其 葡萄酒?鸡尾酒 / 52

 美妙绝伦的酒世界 其 威士忌?白兰地 / 54

 尽情享受新鲜美味的蔬菜 洋蓍?巴尼亚

 热酱拼盘?蔬菜沙拉?越南春卷 / 56

 考验食客的海鲜 其 鱼类 / 58

 考验食客的海鲜 其 炉烤?盐烧 / 60

 考验食客的海鲜 其 虾类?龙虾?螃蟹 / 62

 考验食客的海鲜 其 生蚝?蝶螺烧 / 64

 品味珍馐 / 66

 串烧类的吃法 法式烤串?鳗鱼烧 / 67

 享受美味的肉世界 其 牛肉 / 68

 享受美味的肉世界 其 烤肉?铁板羊肉?

<<用餐的礼仪与优雅>>

- 四喜烧?涮肉?泰式火锅 / 70

 简单易食的蛋类料理 茶碗蒸?水煮蛋?芙蓉蛋 / 73

 体会深奥的面世界 其 荞麦面?乌冬面?河粉?拉面 / 74

 体会深奥的面世界 其 意大利面 / 76

 火锅与汤的小技巧 其 火锅?汤豆腐?酥皮浓汤 / 78

 火锅与汤的小技巧 其 碗菜?砂锅炖菜 / 80

 面食派对 其 比萨饼?松饼?越南煎饼?章鱼烧 / 82

 面食派对 其 关西什锦烧?东京文字烧?天麸罗 / 84

 品尝美味的米饭 米饭?纳豆?松花堂便当?

 西班牙海鲜饭?咖喱?炒饭?寿司 / 88

 韩国料理食用方法指南 其 石锅拌饭 / 91

 韩国料理食用方法指南 其 人参鸡汤?冷面?

 韩式烤肉?腌螃蟹?铁板烧鸡 / 92

 面包守则A to Z 黑麦面包?意大利硬面棒?汉堡包 / 94

 成为乳酪达人 乳酪的种类?瑞士乳酪锅?乳酪铁板烧 / 96

 水果与甜点的小技巧 西瓜?葡萄?

 柑橘?桃子?蛋糕?千层派?泡芙 / 99

 煮杯香浓的咖啡 / 101

 冲杯香醇的红茶 / 102

 深度品位日本茶 / 103

 简简单单泡出清香的中国茶 / 104

 附录：美食大辞典 / 105

<<用餐的礼仪与优雅>>

章节摘录

版权页：插图：在西餐厅的行为举止除手包之外的东西、外套等放到寄存处，如果没有寄存处，那么就交给服务生吧。

让女性走在前面是男伴应体现的风度。

并且，应该把能够一览餐厅全貌的靠里面的座位让给女性或客人。

挺直腰身，把手包放置在椅背和身体之间的空隙处。

站在椅子左侧，等待店员将椅子后移，然后走进去。

轻轻就坐不要向后观看。

分为含气矿泉水和普通矿泉水。

无论哪一种都不含糖分。

也也最初很难适应含气矿泉水，但实际上和法国料理那浓重的味道很搭配。

适度刺激胃部，促进食欲的餐前酒。

不习惯的人不必勉强自己，点杯矿泉水也是完全可以的。

要去化妆间的话，最好在菜品上桌之前。

大部分西餐厅都不会提供小毛巾，可以借此清洁双手，并检查装束。

可以、不可以要求餐厅做的事在西餐厅要求提供筷子这个特权仅限于不善于使用刀叉的老人。

要求更换引领位如果餐厅里不是客满的话，直接和店员沟通无妨。

不过也要体谅餐厅的情况，别提出过于无理的要求。

“菜里别放蒜汁”有特殊需求时，在预订或是下单时提出就好。

不要让餐厅从已经上桌的菜品里剔除忌口食物。

定制菜单里没有有菜品若有自己钟爱的菜品，最好在预订时提出，以免出现当天餐厅无法应对的情况。

<<用餐的礼仪与优雅>>

媒体关注与评论

大众读者、白领、绘本爱好者

<<用餐的礼仪与优雅>>

编辑推荐

《生活绘本:用餐的礼仪与优雅》编辑推荐：“用餐礼仪”就像是河里的水流一样，有着无法违背的自然流向，虽然无法改变其本质，但是它却可以配合周围的环境改变形状、流向……但不管外在形状如何变化，水终究是水，本质并没有改变。

适当、正确的“用餐礼仪”是尊重同桌或周围的人的一种表现，而不会让你感到缩手缩脚和拘束。

《生活绘本:用餐的礼仪与优雅》基于这样的理念，为各位读者介绍与料理、美食有关的用餐礼仪，以及如何让餐桌上的佳肴吃起来更加美味的方法。

所以，请以最轻松的态度来阅读《生活绘本:用餐的礼仪与优雅》，而不要把它当作生硬的“礼仪教科书”来看。

我也衷心企盼这本书能帮助你在用餐时，享受到更多过去从未体会过的乐趣！

<<用餐的礼仪与优雅>>

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>