

<<酒店餐饮英语口语>>

图书基本信息

书名：<<酒店餐饮英语口语>>

13位ISBN编号：9787545404616

10位ISBN编号：7545404610

出版时间：1970-1

出版时间：广东经济

作者：刘树荣//贺湘辉//汪亚明

页数：175

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>

<<酒店餐饮英语口语>>

前言

在改革开放的春风沐浴下，中国这个东方大国的悠久历史、灿烂文化和旖旎风光，吸引了世界各国的游客慕名而来，这在客观上促进了作为我国第三产业重要组成部分之一的酒店行业如火如荼的发展。

随着中国加入世界贸易组织（WTO），北京2008年成功举办了奥运会，上海和广州于2010年举办世博会和亚运会，这一连串的盛事向世界进一步彰显了中国的发展和强大，为中国的旅游酒店业注入了新的活力，更为其发展带来了契机，成为我国最早与国际接轨的行业之一。

随着中国经济的飞速发展，中国酒店业面临越来越激烈的竞争。

从发展的观点来看，竞争的实际就是经营管理人员素质和经营理念的竞争。

中外交流的日益频繁，使得酒店行业对从业人员的服务水平和服务能力提出了更高的要求。

英语作为国际性的语言，在酒店服务业中已经成为最主要的工作语言，员工对专业英语的掌握程度也是评定该行业等级的重要指标之一。

专业英语已成为参与就业竞争，和从业后在工作中所必需的工具之一。

为适应这一需要，由广东经济出版社总策划，中国酒店管理协会特邀国内培训与酒店职业教育界的多位专家共同编著了《全国酒店行业职业技能提升与发展丛书·情景英语口语系列》。

这套丛书共三册，主要包括《酒店餐饮英语口语》、《酒店客房英语口语》和《酒店前厅英语口语》。

详列了酒店服务从业人员常用的英语口语，以情景英语会话的方式，务必使酒店从业人员学会用简单、直接的英语与客人交流沟通。

<<酒店餐饮英语口语>>

内容概要

在改革开放的春风沐浴下，中国这个东方大国的悠久历史、灿烂文化和旖旎风光，吸引了世界各国的游客慕名而来，这在客观上促进了作为我国第三产业重要组成部分之一的酒店行业如火如荼的发展。

随着中国加入世界贸易组织（WTO），北京2008年成功举办了奥运会，上海和广州于2010年举办世博会和亚运会，这一连串的盛事向世界进一步彰显了中国的发展和强大，为中国的旅游酒店业注入了新的活力，更为其发展带来了契机，成为我国最早与国际接轨的行业之一。

<<酒店餐饮英语口语>>

作者简介

贺湘辉，先生，中国酒店管理协会（CHMA）副会长，著名酒店管理讲师，广东省职业技能鉴定（GD-OSTA）餐饮专家，国际培训认证协会（ITCA）酒店专业委员会顾问，广州人力资源管理协会专家，国家职业技能鉴定高级考评员，广东高职高专教育酒店管理教学指导委员会委员。

主编国家职业技能培训鉴定教材《酒店管理师（二、三、四级）》；《中国饭店业职业经理人职业资格认定考试指定用书》系列培训教材；《21世纪高职高专旅游酒店精品规划教材》；《新博亚酒店一线员工》系列培训教材；《全国酒店行业职业技能提升与发展丛书·情景英语口语》系列培训教材等多种酒店管理类丛书。

一直致力于高星级旅游酒店管理和教育教学工作、酒店管理职业资格认证和职业培训教材研发工作，研究方向为旅游酒店管理。

主讲旅游酒店业务管理、服务技巧、营销案例等核心课程。

<<酒店餐饮英语口语>>

书籍目录

Part I A Brief Introduction to Catering Culture of China第一部分 中国饮食文化简介Unit One Catering Culture of China第一单元 中国饮食文化Unit Two The Spread of Chinese Food Culture第二单元 中国饮食文化的传播Unit Three Differences between Chinese and Western Food Culture第三单元 中西饮食文化的差异Part II Food&Beverage Service第二部分 餐饮服务Unit One Courteous English for Hotel第一单元 酒店礼貌用语Unit Two Restaurant Reservations第二单元 餐饮预订Unit Three Receiving a Guest第三单元 接待客人Unit Four Taking Orders第四单元 点菜Unit Five Chinese Restaurant第五单元 中餐Unit Six Eight Big Cuisines of Chinese Food第六单元 中国八大菜系Unit Seven Western Food第七单元 西餐Unit Eight Breakfast第八单元 早餐Unit Nine Banquet Service第九单元 宴会服务Unit Ten Buffet Service第十单元 自助餐服务Unit Eleven Bar Service第十一单元 酒吧服务Unit Twelve Festivals and Celebrations第十二单元 节日和庆典Unit Thirteen At McDonalds&KFC第十三单元 在麦当劳和肯德基Unit Fourteen At the Coffee shop第十四单元 在咖啡店Unit Fifteen At the Teahouse第十五单元 在茶馆Unit Sixteen At the Pastry Shop第十六单元 在点心店Unit Seventeen Korean&Japanese Cuisine第十七单元 日韩料理Unit Eighteen Room Service第十八单元 送餐服务Unit Nineteen Pay the Bill第十九单元 付账Unit Twenty Handling Complaints第二十单元 处理投诉Part III Appendix第三部分 附录附录1 餐厅常用英语100句附录2 超市食品中英文对照附录3 中国传统菜品的英文名称附录4 世界各地饮食习惯附录5 餐饮常用词汇附录6 餐厅用具词汇References参考书目

<<酒店餐饮英语口语>>

章节摘录

餐饮产品由于地域特征、气候环境、风俗习惯等因素的影响，会在原料、口味、烹调方法、饮食习惯上出现不同程度的差异。

正是因为这些差异，餐饮产品具有强烈的地域性。

不同的民族有不同的饮食文化，中西饮食沿着各自不同的道路发展起来：传统的西方文化是一种畜牧文化和海洋文化，中国是一种农耕文化和陆地文化；两种不同的文化反映出人们生活方式的差异，其中饮食是具有代表性的一个方面。

中西文化之间的差异造就了中西饮食文化的差异。

以下从三个方面简单谈谈中西方饮食文化的差异。

一、不同的饮食观念 由于中西方哲学思想的不同，西方人对饮食讲求营养，认为进食犹如为机器添加燃料，特别讲究食物的蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素以及各类无机元素的含量是否搭配合宜，讲究卡路里的供给是否恰到好处，以及这些营养成分是否能为进食者充分吸收，有无其他副作用。

对比注重“味”的中国饮食，西方是一种理性饮食观念。

不论食物的色、香、味、形如何，而营养一定要得到保证，讲究一天要摄取多少热量、维生素、蛋白质等等。

即便口味千篇一律，也一定要吃下去——因为有营养。

但在另一些方面，这种哲学主张对饮食文化的发展也起到了相当的阻碍。

在宴席上，虽然人们讲究餐具，讲究用料，讲究服务，讲究菜的原料的形、色方面的搭配，但从洛杉矶到纽约，牛排都只有一种味道，无艺术可言。

作为菜肴，鸡就是鸡，牛排就是牛排，纵然有搭配，那也是在盘中进行的，一盘“法式羊排”，一边放土豆泥，旁倚羊排，另一边配煮青豆，加几片番茄便成。

色彩上对比鲜明，但在滋味上各种原料互不相干、调和，各有各的味道，简单明了。

<<酒店餐饮英语口语>>

编辑推荐

《酒店餐饮英语口语》中国酒店管理协会指定培训教材，酒店行业员工岗位技能培训教材，酒店行业职业资格考试辅导用书。

<<酒店餐饮英语口语>>

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>