

<<学会假装的艺术>>

图书基本信息

书名：<<学会假装的艺术>>

13位ISBN编号：9787807337218

10位ISBN编号：7807337214

出版时间：2011-12

出版时间：古吴轩出版社

作者：默默

页数：296

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>

<<学会假装的艺术>>

前言

这是一个“假装”的时代。

企高管可以“假装”高学历，号称名校博士出身，四处演讲；下岗职工竟能“假装”成名医世家，挂天价号，坐堂问诊，出镜著书。

他们这种居心叵测的“假装”，已构成欺骗，伤害了公众，令人不耻。

本书要说的“假装”仅仅关乎生活中的潮流与时尚话题，教你如何用人无法识破的“假装”来修炼你的优雅人生！

因为，在这个一切都是快速消费超节奏前行的时代，很少有人肯花时间和精力去钻研葡萄酒文化或是研究摇滚乐的派系，抑或是到处寻找经典影片花上几个月时间去恶补。

除非你真的有闲又有钱。

因此，“装”就成了我们与这个世界相处的一种简单高效的方式。

本书就从“琼浆”“美馐”“运动”“玩乐”与“消费”等几大生活领域的28个时尚话题入手，做一此简单的信息普及。

掌握了这些知识，在一些蜻蜓点水式的社交关系中你就足以震慑住你的聊天听众了。

对社交场所而言，逢场作戏是家常便饭，吹个小牛也无伤大雅，所以你不必因为偶尔的夸夸其谈而心虚羞愧。

当然，如果我们的内容能引发您对某一领域的兴趣从而愿意花心思去研究，那就是意外的收获了。

最后，就引用电影《梦想照进现实》里的一句台词来收尾：装，不可耻，装得可耻才可耻！

<<学会假装的艺术>>

内容概要

假装不是缺点，而是生存的本钱，更是现代人的必备技能。
假装，装出你的范儿，更要装出品位。

本书从“琼浆”、“美饌”、“运动”、“玩乐”与“消费”等几大生活领域的28个时尚话题入手，做一些知识普及，掌握了这些知识，在一些蜻蜓点水式的社交关系中就足以震慑住你的聊天观众，让你瞬间成为时尚达人。

“今天，你用的哪个牌子的香水？”

”

“昨晚那场电影你觉得怎样？”

”

“你喜欢打高尔夫吗？”

”

“哇，这酒你都不知道，你out了。”

”

.....

类似这样的窘况想必你一定碰到过，你的无知已经被朋友揭穿了？

！

不懂的最高境界是什么？

假装！

一本让你在社交场合看起来无所不知的书。

4色全彩印刷，28个时尚话题，“假装派”人手一册的谈资手册。

这是一个假装的时代，如果你没闲又没钱，就来选择一套最经济实惠的假装。

<<学会假装的艺术>>

书籍目录

第一章 琼浆

- 话题01 “装”最佳道具 葡萄酒
- 话题02 重口味个性 威士忌
- 话题03 曼妙之旅 香槟
- 话题04 闷骚情怀 咖啡
- 话题05 品茗品生活 中国茶
- 话题06 喝的是理念 矿泉水

第二章 美饌

- 话题07 中产最爱 法式大餐
- 话题08 西餐鼻祖 意大利菜
- 话题09 文艺十足 日本料理
- 话题10 风情浓郁 泰国美食
- 话题11 海纳百川 中国菜

第三章 运动

- 话题12 贵族运动 高尔夫
- 话题13 风靡全球 网球
- 话题14 不一样的世界 潜水
- 话题15 飞一般的感觉 滑雪
- 话题16 强者的游戏 攀岩
- 话题17 时尚运动新宠 骑行
- 话题18 气质语言 瑜伽

第四章 玩乐

- 话题19 席卷全球 “苹果”
- 话题20 就是有范儿 骑马
- 话题21 光与线的艺术 摄影
- 话题22 年轻人的必修课 星座

第五章 少数派消费志

- 话题23 看不见的奢华 香水
- 话题24 另一种生活 雪茄
- 话题25 品味的象征 腕表
- 话题26 最奢华的名片 珠宝
- 话题27 奢侈的符号 豪车
- 话题28 最极致的书写 钢笔

<<学会假装的艺术>>

章节摘录

内行人这样品酒 了解了葡萄酒的基本常识之后,就不得不提如何品鉴了。

内行人在品一杯上好的葡萄酒时,会觉得那是一种艺术的享受。

既然是艺术的享受,那当然跟我们喝二锅头不一样,不能端起来就喝。

一般来说他们要经过观色、闻香、品尝的基本程序。

听起来你会觉得好麻烦,但为了不让人认为你是在暴殄天物,那就慢慢来吧!

观色:观察葡萄酒的颜色最好是在白色背景下观察。

从酒杯正上方看,看酒是否清澈明亮。

如浑浊说明酒质不佳或已变质。

从酒杯的水平方向看,摇动酒杯,看酒从杯壁均匀流下的速度。

酒越黏稠,流速越慢,酒质越好。

把酒杯侧倾45度角来观察,此时,酒与杯壁结合部有一层水状体,它越宽则表明酒的酒精度越高。

闻香:你的嗅觉有时比味觉会有更好的判断力,所以在品尝葡萄酒之前,葡萄酒的气味也会给你带来很多信息。

闻香时,轻轻摇动酒杯,使葡萄酒在酒杯中呈圆周运动,以促使其中挥发性弱的物质也能得到释放,从而可以感受其最为浓郁、优雅的香气。

品尝:现在可以开始品尝了,将酒杯举起,杯口放在唇间,头部稍往后仰,但要避免让酒由于重力的作用直接流入口中,而应轻轻地吸入口中,并控制吸入的酒量,使葡萄酒均匀地分布在舌头的表面,然后将葡萄酒控制在口腔前部。

当葡萄酒进入口腔后,闭上双唇,头微向前倾,利用舌头和面部肌肉的运动,搅动葡萄酒,也可将口微张,轻轻地向内吸气。

这样不仅可防止葡萄酒从口中流出,还可使葡萄酒蒸汽进入鼻腔后部,从而让味蕾充分接触到葡萄酒。

最后咽下葡萄酒,用舌头舔牙齿和口腔表面,以品尝酒的尾调。

葡萄酒实战 所谓实战出真知。

能否为一桌丰盛美饌选一瓶合适的葡萄酒,可以看出这个人对葡萄酒的认知和品味程度。

那么多种葡萄酒,要选哪一瓶才可以更好地突出佳肴的美味,体现佳酿的醇厚?

内行人不会给美食与美酒乱点鸳鸯,而是让美食与美酒相得益彰。

来看看内行人在餐桌前是如何做的吧!

选对一支酒杯要领略葡萄酒的芳香和迷人魅力,合适的酒杯不可或缺。

上乘的酒杯可以使酒得到最佳的呼吸和聚拢香气,同时通过合适杯形的引导,酒液可以流向舌头上最适宜的味觉区,恰到好处地突显酒的自身特质。

红葡萄酒酒杯多是杯肚略大、口向内缩,属于一个较大但半封闭的空间。

这种杯身的设计是为了保留酒的香气,让人摇动酒杯时,香气慢慢散发。

白葡萄酒酒杯比红葡萄酒酒杯要略小一些,杯脚与杯身之间的细颈也较长。

有些白葡萄酒在饮用时,需要多次的晃动才能让浓郁的香气充分散发,所以杯身会略长,使香气在爬升中得到绝佳释放。

选对一瓶酒 精选的红肉菜肴应佐以红葡萄酒;干白葡萄酒是海鲜大餐的佐餐佳品;较甜的白葡萄酒或者单宁低的红葡萄酒最适合搭配辛辣的菜肴;烹调时用了深色酱汁或红烧手法的菜应搭配红葡萄酒;柠檬或橘子酱最适合与口感清爽而不甜的白葡萄酒搭配;玫瑰红葡萄酒属于“百搭”型选手,各种菜肴、各种口味都比较适合;清淡爽口型的香槟酒可以做西餐时的餐前开胃酒,或餐后配点心和水果;浓郁香醇型的香槟可以与海鲜或红肉类菜肴着搭配。

恋物癖 世界顶级的葡萄酒酒杯的价格可以列入奢侈品的行列了。

你可能不会有 机会品尝,但了解一下这些大牌也能让你多些谈资,不是吗?

Baccarat:来自法国的贵族水晶家居饰品,有着240多年的悠久历史,追求完美是Baccarat的宗旨。

它优雅、奢华的气息已使其不再仅仅只有酒具的功能,更是各国王室、名门贵族的收藏之物。

<<学会假装的艺术>>

Riedel：发迹于奥地利，有着近260年的专业酒杯制造历史。其工艺精巧入微，是葡萄酒鉴赏家的首选，更是世界葡萄酒发烧友们梦寐以求的终极装备。

Spiegelau：提到水晶酒杯就不得不说说来自德国~Spiegelau。

它创立于1521年，坐落于有着悠久历史的水晶之都帕索。

由于在其制造过程中添加了白金和锌，酒杯外观格外清亮，杯壁纤薄而质地坚韧。

其线条与Riedel有着异曲同工之妙。

开酒细节见水平 开启一瓶葡萄酒时，从动作是否够娴熟、够优雅上，就可以一下子鉴别出你是否是行家了。

因为非专业者，在开葡萄酒时，往往会出现木塞被拔断，或者压进瓶里等现象，为了避免出现这种尴尬的局面，你就要先学习下面的方法了。

Step1：用小刀沿着瓶口金属封签的凸起部分划开，去掉瓶封，然后用干净布擦拭瓶口。

注意整个动作不要让酒瓶整体晃动，以免激起瓶底的沉淀物质。

Step2：用开瓶器将螺旋杆插入软木塞中心，慢慢地顺时针旋转螺旋杆，使其逐步进入到软木塞中，进入幅度以能拔出软木塞即可，然后慢慢向上拔起。

如果难以拔出，可用热毛巾敷一下瓶颈部分，这样可以使玻璃受热膨胀，利于瓶塞拔出。

Step3：软木塞取出后，使用干净、湿润的毛巾将酒瓶口擦拭干净。

醒酒 醒酒，顾名思义就是“唤醒”酒，目的是为了酒充分呼吸，通过氧化作用来柔化葡萄酒，使它更成熟圆润。

对于“年轻”些的葡萄酒，醒酒是简单而易操作的。

开酒后，可以直接倒入醒酒器。

醒酒的时间应该控制在1个小时左右，不要用带塞子的醒酒器，使醒酒器口敞开。

而对于有一定年限的葡萄酒，醒酒的过程就要格外慎重了，需要足够的耐心与~\$-ugj手法。

当酒倒入醒酒器后要立刻盖上酒塞。

对于老酒，还需要把一支蜡烛放在酒瓶的下方，以便清楚地观察瓶中沉淀物的位置，防止将沉淀物一起倒入杯中。

酒醒好后就可以开始享受佳酿与美食了。

P8-10

<<学会假装的艺术>>

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>