

<<餐饮礼仪全攻略>>

图书基本信息

书名：<<餐饮礼仪全攻略>>

13位ISBN编号：9787810784870

10位ISBN编号：7810784870

出版时间：2005-7

出版时间：对外经济贸易大学

作者：冯玉珠

页数：338

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>

<<餐饮礼仪全攻略>>

内容概要

本书是一本非常实用的餐饮礼仪读物。它系统阐述了现代餐饮礼仪的涵义、原则和作用，详细介绍了现代餐饮礼仪的基本知识、技巧和规则，有针对性地分析、解答了请客吃饭中经常遇到的各种问题,力图挖掘中国传统餐饮礼仪文化的合理内核，吸收国外餐饮礼仪文化的有益养分，使餐饮礼仪内容科学实用，具有时代感和较高文化品位。

<<餐饮礼仪全攻略>>

书籍目录

第1章 餐饮礼仪与人生 /1 一、餐饮礼仪的涵义 /3 二、餐饮礼仪的功能 /3 (一)塑造良好形象,提高自身修养 /4 (二)协调人际关系,净化社会风气 /4 (三)沟通有益信息,扩大视野和圈子 /5 (四)适应“入世”需要,加强对外交往 /5 (五)展示素质才华,有助事业成功 /5 三、餐饮礼仪的基本原则 /6 (一)守礼自律 /6 (二)诚信友善 /7 (三)尊敬他人 /7 (四)宽容豁达 /7 (五)谦恭适度 /8 (六)入乡随俗 /8 四、餐饮礼仪的培养 /8 (一)餐饮礼仪从小抓起 /8 (二)提高餐饮礼仪水平 /9 第2章 邀约饭局要心细 /11 一、宴请的动机与理由 /13 (一)宴请动机与理由的一致性 /14 (二)宴请动机与理由的不一致性 /15 (三)请客吃饭找理由 /15 (四)宴请理由被拒绝后 /16 二、宴请对象和范围的确定 /19 三、发出邀请的方式 /20 (一)邀请的名义 /20 (二)发出邀请的方式 /20 (三)发出邀请的时间 /26 四、邀请方法因人而异 /26 (一)邀请老板进餐 /26 (二)被老板邀请吃饭 /27 (三)邀请同事进餐 /27 (四)邀请客户进餐 /28 (五)邀请异性朋友进餐 /28 五、回复邀约的礼仪 /28 (一)积极的反应 /28 (二)回函的格式 /29 第3章 “订餐”可不像“订货” /31 一、宴请的类型别样多 /33 (一)按宴请的菜式划分 /33 (二)按宴请的性质和主题划分 /34 (三)按宴请的规格和隆重程度划分 /34 (四)按宴请的形式划分 /35 (五)按宴请的时间划分 /36 二、宴请的对象有差别 /36 (一)男女饮食差异 /36 (二)老幼饮食有别 /37 (三)东西南北不同 /38 (四)民族习惯各异 /39 (五)职业影响饮食 /40 三、订餐的方式和一般程序 /40 (一)订餐的方式 /40 (二)订餐的一般程序 /42 四、宴请时间与地点的选择 /45 (一)宴请时间的选择 /45 (二)宴请地点的选择 /46 五、订餐成功秘诀 /47 第4章 满桌菜肴贵乎点 /51 一、点菜的历史责任 /53 (一)主人点菜 /53 (二)客人点菜 /54 (三)每人一个,轮流点菜 /54 (四)领导点菜 /54 (五)女宾点菜 /54 (六)把你的要求和想法告诉点单员 /54 二、菜单是点菜的向导 /55 (一)菜单的定义 /55 (二)菜单的种类 /56 (三)菜单的基本内容 /56 (四)菜肴的名称 /57 三、点菜的基本原则 /57 (一)明确宴请的目的 /57 (二)看人下菜 /57 (三)注重特色 /57 (四)搭配合理 /58 (五)尊重付钱的人 /59 四、点菜的技巧 /59 (一)掌握好点菜的顺序 /59 (二)掌握好点菜的数量 /59 (三)怎样征求客人意见 /60 (四)跟服务生订菜 /61 五、点菜陷阱及其防范 /61 (一)阴阳菜单 /61 (二)点菜论斤,结账按两 /61 (三)偷梁换柱 /62 (四)隐性收费 /62 (五)服务员的极力推荐 /62 六、点菜战功秘诀 /63 第5章 坐有坐相 /65 一、宾主落座的位置 /67 (一)单桌宴席的席位安排 /67 (二)多桌宴席的席位安排 /68 (三)安排席位的注意事项 /69 二、入座礼仪 /70 (一)坐到正确的位置上 /71 (二)私人物品不要放在餐桌上 /72 三、在餐桌上应保持良好的坐姿 /73 (一)餐桌上坐姿的基本要求 /73 (二)不应在餐桌上整理服饰 /73 (三)纠正不雅的坐姿 /74 四、宾主的介绍方式 /74 (一)为他人作介绍 /75 (二)自我介绍 /77 五、离席的礼节 /78 (一)中途离席的技巧 /78 (二)宴请结束时离席 /80 第6章 吃有吃相 /83 一、吃相的重要性 /85 (一)吃相反映一个人的教养程度 /85 (二)吃相会影响经济建设和投资环境 /86 (三)吃相还会造成重大社会影响 /86 二、餐具与吃相 /86 (一)餐巾礼仪 /86 (二)筷子礼仪 /88 (三)使用调羹的礼仪 /92 三、取菜、劝菜、拒菜与吃相 /93 (一)取菜的礼仪 /93 (二)劝菜的礼仪 /95 (三)如何婉拒不喜爱的菜肴 /95 四、尽量避免不雅的“吃相” /96 (一)吃到太热或变质的食物 /96 (二)打哈欠 /96 (三)在餐桌上咳嗽、擤鼻子 /97 (四)在餐桌上剔牙 /97 (五)异味或异物入口 /97 (六)汤汁被弄洒时 /97 第7章 品饮之道 /99 一、用餐饮酒礼仪 /101 (一)上酒的礼节 /101 (二)斟酒的礼仪 /101 (三)敬酒的礼仪 /103 (四)祝酒的技巧 /104 (五)饮酒的礼仪 /105 (六)劝酒的礼仪 /106 二、以茶待客的礼仪 /107 (一)选茶的礼仪 /108 (二)装茶的礼仪 /108 (三)上茶的礼仪 /108 (四)斟茶的礼仪 /109 (五)劝茶的礼仪 /109 (六)饮茶的礼仪 /109 三、品饮咖啡的礼仪 /110 (一)上咖啡的方式 /110 (二)杯碟的使用有讲究 /110 (三)咖啡匙的使用 /111 (四)闻香品咖啡 /111 四、餐桌抽烟礼仪 /112 (一)抽烟的时间 /112 (二)递烟和点火 /113 (三)吸烟方法 /113 第8章 席间交谈礼仪 /115 一、席间话题的营造 /117 (一)聚餐前的准备 /117 (二)交谈中继站 /119 (三)备好五味俱全的谈资 /120 (四)找话题的方法 /120 二、席间交谈技巧 /121 (一)喜欢别人是成功交谈的核心 /121 (二)充满自信 /122 (三)谈对方感兴趣的话题 /122 (四)想谈大事,必须先聊小事 /122 (五)耐心倾听对方 /123 (六)妙用笑话和幽默 /123 三、席间交谈的原则 /124 (一)众欢同乐,切忌私语 /124 (二)求同存异,避免冲突 /124 (三)语言得当,诙谐幽默 /125 (四)把握好交谈时机 /125 (五)笑闹有节制 /126 四、席间交谈的注意事项 /126 (一)寡言少语不可取 /126 (二)危险的交谈范围 /126 (三)接手机请您离餐桌 /128 (四)不要侵犯个人空间 /128 (五)在餐桌上谈话要注意的其他问题 /129 五、一份特

<<餐饮礼仪全攻略>>

殊的谈话食谱 /129 (一)基本原料 /129 (二)做法 /130 (三)要做到既往不咎 /130第9章 天下没有免费的午餐 /131 一、结账的责任 /133 (一)男士结账 /133 (二)女士买单 /134 (三)主人结账 /135 (四)各付其费 /136 (五)谁有能力谁买单 /136 二、结账的方法 /136 三、结账的注意事项 /138 (一)别忘带足现金 /138 (二)对待者的态度 /138 (三)核对账单再付款 /138 (四)谨防买单陷阱 /139 (五)不要忘记索要发票 /140第10章 做一个西餐美食家 /143 一、西餐的餐台和座次安排 /145 (一)西餐的餐台 /145 (二)西餐的席次安排 /146 二、西餐的餐具摆放及使用 /146 (一)西餐餐具的摆放规矩 /147 (二)刀叉的拿法和用法 /148 (三)餐巾的使用 /149 (四)牙签的使用 /150 (五)洗指碗的使用 /150 三、西餐的点餐技巧 /150 (一)菜单的种类 /151 (二)正规的西餐餐序 /151 (三)西餐点菜的要诀 /152 四、食用不同品类西餐时的礼仪 /153 (一)开胃品 /153 (二)汤类 /154 (三)面包类 /156 (四)海鲜类 /159 (五)肉餐类 /162 (六)米、面类 /163 (七)沙拉类 /164 五、西餐饮酒礼仪 /165 (一)西餐用酒的种类 /165 (二)西餐厅如何点酒 /166 (三)斟酒 /169 (四)酒具的使用方法 /170 (五)在西餐厅喝酒的注意事项 /171第11章 吃出爱情滋味 /173 一、餐桌是谈恋爱的好地方 /175 (一)二人世界第一餐 /175 (二)热恋在餐桌 /177 二、浪漫餐饮有礼仪 /178 (一)点菜时心意万千 /178 (二)用餐时细节种种 /179 (三)结账的礼仪 /180 三、在餐桌上敲定爱情 /181 (一)西餐——移近水杯 /181 (二)一班人吃大餐——先坐下，让他选择位置 /181 (三)在餐桌上求婚 /182 四、到对象家吃饭的礼节 /182 五、幸福从厨房开始 /183第12章 浪漫人生由完美婚宴开始 /187 一、婚宴的类型 /189 (一)中式婚宴 /189 (二)西式婚宴 /189 二、婚宴预订 /193 (一)婚宴地点仔细考虑 /193 (二)婚宴订位细则要清楚 /195 (三)婚礼蛋糕妙妙选 /196 三、婚宴邀请 /198 (一)婚宴客人名单的拟定 /198 (二)婚宴请柬写法 /199 (三)提前通知外地客人 /200 (四)准确预算婚宴酒席数 /200 四、婚宴准备 /201 (一)确定酒店总管及服务人员的职责 /201 (二)现场布置 /202 (三)婚宴座位编排 /203 (四)婚宴菜肴巧安排 /205 五、婚宴进行 /206 (一)婚礼及婚宴的一般程序 /206 (二)新郎新娘礼仪 /207 (三)参加婚宴的礼仪 /212 六、婚宴注意事项 /216 (一)周密计划，充分准备 /216 (二)谨防争吵事件 /217 (三)喝酒不要过量 /217第13章 家宴抵万金 /219 一、家宴的种类 /221 (一)家庭内部家宴和用于公关、社交活动的家宴 /221 (二)在家中举办的家宴和在饭店举办的家宴 /221 (三)中式家宴和西式家宴 /222 二、家宴的准备 /222 (一)确定日期和邀请对象 /223 (二)拟菜单和采购 /223 (三)餐桌的布置 /226 (四)环境与邻里 /227 三、家宴进行 /228 (一)迎宾与赴宴 /228 (二)安排座次 /228 (三)正式开餐 /229 (四)家宴结束 /229 四、家宴注意事项 /230 (一)菜肴制作 /230 (二)要善于制造轻松的家庭氛围 /231 (三)掌握上菜的程序和基本礼节 /231 (四)敬酒与劝菜 /232 (五)在家吃饭也要准备公筷 /232 (六)吃水果的礼节 /233 (七)中途离席 /233 五、尽善尽美做主人 /234 六、十全十美做客人 /236 七、家庭日常餐饮礼仪 /237 (一)餐前礼仪 /237 (二)入座礼仪 /237 (三)用餐礼仪 /238 (四)餐后礼仪 /239第14章 餐桌是商务洽谈的最佳平台 /241 一、工作餐的特点和礼仪 /243 (一)工作餐的特点 /243 (二)工作餐的筹备 /245 (三)工作餐的进行 /246 二、自助餐礼仪 /248 (一)自助餐特点 /249 (二)自助餐的礼仪规范 /249 三、商务宴会 /251 (一)商务宴会的准备 /252 (二)商务宴会的进行 /256 四、茶话会礼仪 /263 (一)茶话会的主题 /264 (二)来宾的确定 /265 (三)时空的选择 /266 (四)座次的安排 /268 (五)茶点的准备 /269 (六)茶话会的进行 /270第15章 涉外宴请礼仪的制胜法宝 /273 一、涉外宴请的形式 /275 (一)国宴 /275 (二)正式宴会 /275 (三)冷餐会 /276 (四)酒会 /276 (五)晚宴 /276 (六)工作餐 /277 (七)茶会 /277 (八)家宴 /277 二、涉外宴请的准备 /277 (一)确定宴请目的、名义、对象、范围与形式 /277 (二)确定宴请时间、地点 /278 (三)发出邀请和请柬格式 /279 (四)确定菜点酒水 /279 (五)席位安排 /279 (六)餐具的准备 /280 三、涉外宴请的组织 /281 (一)正式宴请的安排 /281 (二)为外宾安排家宴 /282 四、涉外宴请的基本原则 /282 (一)忠于祖国、忠于人民 /282 (二)遵守时间，不得失约 /284 (三)尊重对方国家、民族的习俗以及喜好与禁忌 /284 (四)强调节俭，强调务实 /285 五、涉外宴请的基本礼仪 /285 (一)仪容和服饰 /285 (二)座次的礼仪 /285 (三)用餐的礼仪 /286 (四)饮酒的礼仪 /286 (五)吸烟的礼仪 /287 (六)席间谈话的礼仪 /288 (七)付小费的礼仪 /289 (八)唱付唱收内外有别 /291 六、一些国家的餐饮礼仪 /292 (一)亚洲一些国家的餐饮礼仪 /292 (二)欧洲一些国家的餐饮礼仪 /298 (三)美洲、大洋洲一些国家的餐饮礼仪 /301第16章 庄严隆重的国宴礼仪 /305 一、国宴的概念和特点 /307 (一)规格高，政治性强 /307 (二)礼仪特殊而隆重 /307 (三)举行国宴的场所具有国家最高级别的象征意义 /308 (四)国宴菜品具有民族特色，入邦随俗，别有风味 /308 (五)国宴的时间 /309 二、国宴的类型 /310 三、中国国宴 /310 (一)中国国宴起源 /310 (二)国

<<餐饮礼仪全攻略>>

宴地点 /311 (三)国宴程序 /311 (四)国宴餐具 /312 (五)国宴菜点 /312 (六)国宴饮品 /313 (七)国宴接待服务礼仪 /314 四、外国国宴 /314 (一)美国国宴 /314 (二)英国国宴 /315 (三)瑞士国宴 /317 第17章 一流的餐饮服务礼仪 /319 一、餐饮服务人员的仪表与举止 /321 (一)仪表 /321 (二)举止 /322 二、餐饮预订服务礼仪 /324 (一)热情应接 /324 (二)仔细倾听 /324 (三)认真记录 /324 三、迎宾领位服务礼仪 /325 (一)迎候礼仪 /325 (二)引座礼仪 /326 四、餐前服务礼仪 /327 (一)斟茶礼仪 /327 (二)递香巾礼仪 /327 (三)开单点菜 /327 (四)敬烟的礼仪 /328 五、餐中服务礼仪 /329 (一)上菜礼仪 /329 (二)撤盘礼仪 /330 (三)客人进餐时的服务礼仪 /330 六、结账送客礼仪 /331 (一)结账礼仪 /331 (二)征求意见 /331 (三)送客礼仪 /332 (四)撤台礼仪 /332 七、自助餐服务礼仪 /332 (一)向客人介绍食品 /332 (二)疏导客人, 撤换补充菜点 /332 (三)给客人送饮料 /333 (四)告别客人 /333 八、送餐服务礼仪 /333 九、酒吧服务礼仪 /334 (一)客人要酒时的礼仪 /334 (二)开瓶的礼仪 /334 (三)斟酒的礼仪 /335 十、处理投诉 /336 (一)耐心诚恳地听取意见, 表示理解 /336 (二)认真调查, 弄清事实 /337 (三)快速采取行动, 补偿客人投诉损失 /337 (四)尊重宾客, 重视投诉 /337 (五)区别不同情况, 恰当处理 /337 (六)感谢宾客的批评指教 /338

<<餐饮礼仪全攻略>>

章节摘录

书摘 在美国，儿童的礼仪教育始于餐桌。

从孩子上餐桌的第一天起，家长就开始对他进行了有形或无形的“进餐教育”，帮助孩子学会良好的进餐礼仪。

美国孩子一般2岁时就开始系统学习用餐礼仪，4岁时就学到用餐的所有礼仪，稍大一些，5岁左右的孩子都乐于做一些餐前摆好所有餐具、餐后收拾餐具等力所能及的杂事。

这一方面可以减轻家长的负担，另一方面也让孩子有一种参与感，对于礼仪教育来说，这更使他们学到了一些接待客人的餐桌礼仪。

在这样的教育下，美国10岁以上的孩子吃饭时，就很文雅了。

对于这种餐桌教育，美国一位叫鲍尔的老师说：“文明礼貌对个人事业的成功极有帮助。

大的商业交易或爱情往往是从餐桌上开始。

” 中华民族素有“礼仪之邦”的美称，讲礼貌是我国人民的传统美德。

但一个人的餐饮礼仪不是天生具备的，也不是一朝一夕所能形成的，而是一个潜移默化、循序渐进的过程。

当你有一天发现孩子在餐桌上，伸长手在抓最爱吃的菜或嘴巴里塞满了喜欢吃的饭菜，有时还旁若无人、口沫横飞地大声讲话时，就应该对孩子餐桌上的礼仪进行教育。

由于个人在餐桌上用餐的仪态确实会对别人造成某种程度的心理影响，因此父母自孩子进入青少年后，就应该抽出足够的时间在餐桌上陪伴孩子，以确保他们养成良好的餐桌礼仪。

孩子上了中学后，至少就应该知道在餐桌上该有什么样的坐姿，以及如何在有人服务的餐桌上优雅地用餐，而这种能力日后将有助于他们在工作上发展事业。

在大学毕业之前，已经长大成人的年轻人更应该全盘熟悉餐桌上的礼仪。

(二)提高餐饮礼仪水平 餐饮礼仪的培养和提高应该是内外兼修的。

古语说得好：腹有诗书气自华。

内在修养的提高是提高餐饮礼仪的最根本的源泉。

1. 加强道德修养 餐饮礼仪作为一种行为规范，是多层次的道德规范体系中最基础的道德规范，属于道德体系中社会公德的内容。

如文明举止、谦恭礼让、礼貌待人、与人为善、诚实守信、孝敬父母、尊敬师长、爱护公共卫生、尊重与爱护他人的劳动等，这些既是餐饮礼仪规范的要求，又是中华民族的传统美德。

道德是礼仪的灵魂，礼仪是道德的表现形式。

有德才会有礼，缺德必定无礼，餐饮礼仪修养要先修德，即应在加强道德修养上下功夫。

2. 自觉学习餐饮礼仪 俗话说，知书才能达“礼”。

明礼行礼不仅需要有良好的思想文化素养，还要学习基本的餐饮礼仪知识，掌握现代餐饮礼仪的规范要求。

一个人懂得的礼节礼貌知识越广博、越全面，他在待人接物时就越能应付自如，左右逢源。

因此对我国及其他国家的餐饮礼仪要注意搜集、学习、领会和实践。

久而久之，自己的餐饮礼仪也就能提升到新的高度。

3. 躬行实践 “纸上得来终觉浅，绝知此事要躬行”。

现代社会请人吃饭和被人请吃饭是经常的事情。

要养成良好的餐饮礼仪，就要多实践，不要怕出“洋相”，也不要自卑羞怯。

通过不断锻炼，就能克服在讲究礼节礼貌时的羞怯症、自卑症、妄自尊大症等，增强自己的礼貌修养。

。

对一个人来说，培养餐饮礼仪的过程，实际上是在高度自觉的前提下使自己整体素质提高的过程，所以这不是一朝一夕的事。

但是，只要肯下功夫，就能够达到理想的境界。

P9-10

<<餐饮礼仪全攻略>>

编辑推荐

本书是一本非常实用的餐饮礼仪读物。它系统阐述了现代餐饮礼仪的涵义、原则和作用，详细介绍了现代餐饮礼仪的基本知识、技巧和规则，有针对性地分析、解答了请客吃饭中经常遇到的各种问题，力图挖掘中国传统餐饮礼仪文化的合理内核，吸收国外餐饮礼仪文化的有益养分，使餐饮礼仪内容科学实用，具有时代感和较高文化品位。

<<餐饮礼仪全攻略>>

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>