

# 《餐桌禮儀 . 西餐篇》

## 图书基本信息

书名：《餐桌禮儀 . 西餐篇》

13位ISBN编号：9789861202983

10位ISBN编号：9861202986

出版时间：2010-10-14

出版社：麥田出版社

作者：陳弘美

页数：168

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

## 內容概要

從初級到中級、高級的禮儀全書

吃相，代表一個人的門面。

吃相，更決定了你還有沒有下一次機會。

重視禮儀，你就是精神上的貴族。

在餐廳門口，你的紳士、淑女指數就開始跳表了！

國際禮儀專家陳弘美

每個禮儀都有人體工學的依據，讓你可以舉一反三地應付法國菜、義大利菜的點法和吃法，不致出糗、殺風景，而贏得高雅、有品味的好印象。

吃飯時的「深層面相」，所透露出的祕密訊息，遠比你想像的多。

從男人的點菜，可以看出其工作能力！

菜餚也有流不流行的問題！

麵包的作用和葡萄酒一樣！

紅酒的最佳飲用溫度在廚房？

用不同的酒杯喝酒味道會不一樣！

法國人大讚起司的味道是「神的腳臭香」！吃飯少了起司，好比「美女只有一隻眼」！

義大利菜是歐洲的「中國菜」！

從踏進西餐廳的那一刻到用完餐離開的這短短幾個小時裡，會遇到千百種問題。

左手拿叉、右手持刀是基本常識，至於侍者帶位時誰走在前面？怎麼就座？坐下之後手、腳怎麼擺放？女士的包包放哪？餐巾什麼時候拿取、怎麼使用？如何召喚侍者？餐前酒怎麼點？葡萄酒和菜餚怎麼搭配、怎麼喝、何時添酒？廁所什麼時候去？檸檬怎麼擠？洗指水怎麼用？葡萄酒和起司怎麼搭配？

你準備好了嗎？

西餐禮儀十五大檢驗

1. 侍者帶位，男士要走在侍者後面，女伴則跟在男士後面。 X
2. 包包可以放在餐桌上。 X
3. 進入餐廳就座後，男士先拿取餐巾之後，女士才拿取餐巾。 X
4. 雞尾酒是餐前酒。 X
5. 請酒侍幫忙點酒時，直接告訴酒侍你的預算並不失禮。 X
6. 男士替女伴倒酒，女士不必回倒。 X
7. 乾杯時，不可以互碰酒杯。 X
8. 可以將沒喝完的整瓶酒帶走。 X
9. 使用洗指水時，兩手要一起搓洗。 X
10. 餐巾不可以掛在胸前。 X
11. 用完餐準備離開餐廳時，餐巾要摺疊整齊放在桌上。 X
12. 吃串烤不可以整串直接拿起來吃。 X
13. 吃完牡蠣肉，殼裡的汁可以直接拿起來喝。 X
14. 麵包可以沾著湯吃，但不可以直接放在桌上。 X
15. 吃沙拉不喝酒。 X

# 《餐桌禮儀·西餐篇》

## 作者簡介

在日本稱Hiromi。生於台北市。國中畢業後就讀台北美國學校。祖父許丙氏曾為日本貴族院議員，因而與日本淵源深厚，台北美國學校畢業後就讀日本上智大學國際學部。在學期間，即擔任各種國際會議(包括聯合國大學世界會議)中、英口譯，而展開世界性的人脈。大學畢業後，任職日本電視公司。在職期間，與歐洲傳統知名、位於維也納的禮儀學校Elmayer策劃東京分校。並著手編輯社交禮儀教學課程。透過家庭背景、國際性工作和私人交遊、與世界各國各階層人士交流，以及本身愛好世界旅遊的經驗，提供做為國際修養的參考。現住東京，為國際顧問。著有《一流社會人的國際禮儀》、《餐桌禮儀：西餐篇——用刀叉吃出高雅》、《名媛養成班》等書，以上作品在海外華人書店均售；報紙「禮儀小百科」專欄連載，及各媒體專訪。

## 《餐桌禮儀·西餐篇》

### 精彩短评

- 1、还是比较实用的。
- 2、最强的餐桌礼仪，喜欢作者的筋骨和性格
- 3、怎样吃出品位，教你细微小节，让你与众不同。
- 4、:无

# 《餐桌禮儀·西餐篇》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)