

《西餐禮儀實用新知識 - 你的氣質就浴

图书基本信息

书名：《西餐禮儀實用新知識 - 你的氣質就在餐桌上》

13位ISBN编号：9789867413130

10位ISBN编号：986741313X

出版时间：2004年08月06日

出版社：麥田

作者：陳弘美

页数：136

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

《西餐禮儀實用新知識 - 你的氣質就浴

內容概要

作者簡介

陳弘美，在日本稱Hiromi。生於台北市。國中畢業後，進學台北美國學校。由於祖父許丙氏曾為日本貴族院議員，與日本緣故深淵，畢業後，入學日本上智大學國際學部，在學中，參加各種國際會議，包括聯合國大學世界會議等，擔任中、英語翻譯，而展開世界性的人脈。畢業後，就職於日本的電視公司。

在職中，與歐洲傳統知名，位於維也納的禮儀學校，策劃東京分校。也著手編輯社交禮儀教課學程內容。

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的交流，以及，本身愛好世界旅遊無數次的經驗，供作國際修養的參考。

現為獨立電視紀錄片製作人，國際顧問，以及文化財保存協會理事長。現住東京。

書籍目錄

禮儀—個人信用度的指標 張榮發 003
了解禮儀的重要 009

第一章 西式餐桌禮儀 019

- 1.入聽時 020
 - 2.就座時要領 022
 - 3.坐姿的重要 024
 - 4.手、腳放哪兒？ 026
 - 5.餐巾何時拿？ 028
 - 6.如何召喚侍者 030
 - 7.點菜—1,要領 031
 - 8.點菜—2,技巧 034
 - 9.點菜—3,慣例可以打破 036
 - 10.餐前酒 038
- 西餐小常識—葡萄酒 039
- 11.如何點酒 044
 - 12.如何品酒 048
 - 13.酒杯的知識 052
 - 14.更上一層享受 054

第二章 各餐具的正確使用方法 059

- 1.餐具的名稱及排列法 060
- 2.基本用法及用心多一點 061
- 3.刀叉用法—1,英、法式擺法 062
- 4.刀叉用法—2,舊傳統與新時代 064
- 5.公匙母叉的正確用法 066
- 6.別誤喝了洗指水 067
- 7.魚刀匙和田螺夾子 068
- 8.餐巾的用法—1,用法 069
- 9.餐巾的用法—2,離席時 070
- 10.用手吃，不用餐具的食物 072

第三章 各種料理如何用 075

- 1.湯 076
 - 2.麵包 078
 - 3.沙拉 080
 - 4.牛排 082
 - 5.小羊排，雞腿 084
 - 6.魚 086
 - 7.龍蝦 089
 - 8.串烤 090
 - 9.生牡蠣，田螺 091
- 西餐小常識—義大利菜 093
- 10.義大利餐—義大利麵類 098
 - 11.蛋糕 101
 - 12.水果、冰淇淋 103
 - 13.茶與咖啡的規矩 105

西餐小常識—紅茶、咖啡 106

第四章 宴會的禮儀 111

進場時 112

裝扮 112

自助餐立食宴會的禮儀 113

其他注意處 115

第五章 紳士、淑女切記 117

菸、酒 120

吃飯的緩急度 120

不剩 121

盤有「盤相」 122

不必處理善後 122

「當紳士」的藝術 124

第六章 萬萬做不得的野蠻舉止 127

1.極野蠻：極度野蠻 128

2.極野蠻：特醜陋 132

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