

《中国式饭局》

图书基本信息

书名：《中国式饭局》

13位ISBN编号：9787511308429

10位ISBN编号：7511308422

出版时间：2011-1

出版社：中国华侨出版社

作者：宇琦

页数：258

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

《中国式饭局》

前言

在中国，其民自古“以食为天”，自然对食物有某种难以形容的依赖和尊重。并且五千多年来，中国人发展成了自己的一套饮食文化。在中国，饮食文化的内在沿革及外在延续，使宴请有多种形式，自然规矩礼仪也非常多。为了让生活变得轻松愉悦，让自己在职场上的交流更加顺畅，餐桌上的礼仪规矩成为一个不可或缺的砝码。不懂中国式宴请的各种礼仪可是不行哦！别担心，只要大家拥有智慧、机智及谨慎小心，便会在餐桌文化上游刃有余，实现你交流的目的。当然，只要能遵守基本的餐桌礼仪，再多了解并掌握些餐桌上点菜和推杯换盏的小秘诀，那么放心大胆地与各种各样的人在餐桌上交流吧！学会这些餐桌礼仪和秘诀的目的，绝不是让您在日常生活中畏首畏尾、自我约束，也不是为了维持表面的人际关系对人虚与委蛇，而是让您更好的利用中国的饮食文化享受与人交流顺畅的快乐。本书在介绍中国饮食文化外，还介绍了就餐时需要注意的衣着和修饰，这些可不仅仅局限于宴请当中。

《中国式饭局》

内容概要

《中国式饭局:宴请细节全知道(超值实用版)》作为中国式宴请的细节和餐饮礼仪规范的读本,全方位介绍了各行各业、各种身份职务、各种场合的宴请必知常识和禁忌,帮助宴请者准确无误地办好宴席,同时提高应对各种场面危机的应变能力,是一本非常实用的宴请攻略宝典和餐饮礼仪规范教程。

书籍目录

前言 通晓饭局上的那些事儿

第一章 中国人的宴请之道：绝对不仅仅是“吃饭”那么简单

在中国“民以食为天”

各具特色的中式宴会

请客吃饭多半“别有用心”

餐桌是现代最主要的交际场所

给每个饭局都找个恰当理由

历史上著名的中式宴请

第二章 请客与请客有何不同：简单的一顿饭有太多种吃法

商务餐——餐桌上与客户的谈判

职场餐——与领导、下属轻松沟通

工作餐——吃饭时间提升人际关系

亲情餐——与家人欢聚一堂

友情餐——维系友情的纽带

第三章 请客也要看人下菜碟：东西南北，男女老少决不能同一对待

男女口味各不相同

老幼饮食各有标准

东南西北差异不小

民族不同习俗各异

老外吃饭也有讲究

职业特征影响饮食

第四章 成功的邀约决定成功的饭局：给对方一个和你吃饭的理由

成功邀请的三个原则

向对方发出邀请的几种形式

怎样使用宴会请柬

成功邀请的八大招法

邀请遭到拒绝后的处理方式

如何周全地应对邀请

第五章 好饭局准备万万不可少：要想有面子，排场得做足

请客吃饭要分档次

请客的时间和地点的选择

订餐方式和一般的程序

请客户吃饭，不打没有准备的仗

熟悉所点菜式的出处，典故，逸事

音乐可以调节餐桌气氛

第六章 赴宴仪表——体面的形象会为你增值

赴宴如何巧穿衣

男士赴宴注整体

女士赴宴重细节

宴会着装要考虑的五个方面

赴宴饰品的选择

第七章 熟知各地美食行情——八大菜系，异域风情，美不胜收

中式经典八大菜系介绍

中国地方特色菜大推荐

推翻传统，美食新时尚（素食、火锅、私房菜）

优雅西餐，美味典范

风味独特的亚洲料理

《中国式饭局》

第八章 点菜是门精深的学问：众口难调，怎样做到“面面俱到”？

如何把宴席菜品安排得面面俱到

高手点菜心里有数

中餐点菜的方法

西餐点菜的窍门

中餐中的酒水怎样点

掌握点主食的技巧

点菜环节陷阱多

那些饭局上不能点的菜

第九章 把关你的餐桌礼仪：“吃相”代表一个人的教养和品位

入座有顺序，座次有安排

上菜也有“先来后到”

中餐餐具的使用准则

中餐进餐讲究多

餐桌上讲究品饮之道

餐桌言行细节要注意

全方位教你如何优雅吃西餐

第十章 中国式饭局重在席间交流：饭局有声有色，拒绝沉闷餐桌

饭局中初次见面要学会寒暄几句

餐桌上没话也要找话说

酒桌上不要厚此薄彼

餐宴是与高端人群交流的最佳时机

巧妙应酬不同性格的人

做一个餐桌上的幽默人

十大高招教你活跃餐桌气氛

席间祝词及其精彩范例

自嘲是自信者的语言艺术

应付宴会尴尬场面的技巧

政务宴会上如何化险为夷

第十一章 饮酒祝酒与劝酒：相聚尽兴怎能少了推杯换盏

斟酒是门大学问

喝酒也要起好头

临时敬酒不慌张

机智敬酒有良方

祝酒技巧要学会

感染人的祝酒词

劝酒时候要文明

第十二章 如何挡酒：即使酒量不好，也不再谈酒色变！

以礼还礼拒酒

动之以情拒酒

避实就虚拒酒

移花接木拒酒

针对后果拒酒

反守为攻拒酒

拒酒妙招让你永远喝不倒

第十三章 宴请中的各种禁忌：不踩雷区要做足预习功课

尊卑有序，不能马虎

整洁赴宴很重要

在餐桌上绝不能说的话

《中国式饭局》

吃饭时别忘了自己的身体语言

请少数民族客人吃饭要特别谨慎

涉外宴请要注意细节

第十四章 中国式饭局做客之道：吃的开心更要让主人舒心

作为客人要抱有感激之心

赴宴绝不能“喧宾夺主”

用餐完毕，奉上你的“小礼物”

吃“职场饭局”的本领

如何面对异性的邀请

第十五章 哪些餐厅最适宜请客：熟知各地美食，让你胸有成竹

高档体面的豪华餐厅

简约精致的情调餐厅

经济实惠的家常餐厅

新颖时尚的创意餐厅

亲近传统的老字号餐厅

适宜请客的风味西餐厅

集合各地美味的驻京办餐厅

《中国式饭局》

章节摘录

西北地区名食众多，不少带有历史的烟尘，相当古老。像陕西的葫芦鸡、商芝肉、金钱发菜、带把肘子、牛羊肉泡馍、石子馍、甑糕、油泼面、《仿唐宴》和《饺子宴》；甘肃的百合鸡丝、清蒸鸽子鱼、兰州烤猪、手抓羊肉、牛肉拉面、泡儿油糕、一捆柴、高担羊肉、《巩昌十二体》和“金鲤席”；青海的虫草雪鸡、蜂尔里脊、人参羊筋、糖醋湟鱼、锅馍、甜醅、马杂碎、羊肉炒面片等，此外，这里的西凤酒、黄桂稠酒、当归酒、陇南春、伊犁特曲、枸杞酒、白葡萄酒、紫阳茶、奶茶、三炮台八宝茶、参茸茶；黑米饮料和哈密瓜汁，也都驰誉一方。西南人的饮食口味西南地区位于我国的西南边陲。它是一个经济潜力极大、自然风光雄奇、民俗风情丰富、带有几分神秘色彩的风水宝地。从膳食结构看，西南地区的居民重视大米和糯米，兼食小麦，玉米、红苕、蚕豆、青稞、荞麦、土豆、红稗和高粱，还有些少数民族采取野生植物的根茎以代粮。其中，米制品小吃很有名气，米线鲜香，糍粑特异、糍粑、粽子、竹筒饭、荷叶包饭、芭蕉叶包饭多用于待客，“天府小吃席”驰誉一方。一年四季都有蔬菜或野菜，或鲜炒或腌渍。肉类食品平常仅是点缀，但年节的消耗量大，许多山区人家都有“杀年猪”的习俗，往往是吃一半，留一半，在火塘上熏挂。野生草木的利用尤为充分，擅长粗料细做，“长流水，不断线”，食物构成较为合理，吃得香美而不奢靡。西南是川菜的“势力范围”。菜路广，佐料多，有“料出云贵”、“味在四川”、“吃在山城（重庆）”的定评。这一带的人饮食上有如下嗜好：一是普遍爱辣，“宁可无菜，不可缺椒”，越辣越香美，越辣越“安逸”。二是大多喜酸，“三天不吃酸，走路打转转（步伐不稳之意）”，有些酸菜腌藏十余年，其酸味不亚于山西的老陈醋。三是偏好复合味，味多、味广、味厚、味浓，在国内独创出家常味、鱼香味、陈皮味、荔枝味等23种复合味型，为其他大区的厨师叹服。

《中国式饭局》

编辑推荐

《中国式饭局:宴请细节全知道(超值实用版)》：零点调查公布的《中国居民沟通指数》总结了中国人的社交趋向，其中“饭局社交”是中国人最为普及的社交方式，全部受访者中有一半参加过饭局式为什么饭局社交会这么受欢迎，因为作为社交方式的中国式饭局，可以向对方传达“不见外”的信息，代表亲近，即认同对方是“自己人”。

《中国式饭局》

精彩短评

- 1、有点过时了有些
- 2、书没问题，质量次了点
- 3、该书讲的内容很实在，不错不错
- 4、买完了,才知道自己吃饭时候多傻
- 5、总体不满意
- 6、一般，大杂烩。
- 7、之前还以为说是饭局里隐含着的那些潜规则，后来发现是和吃饭相关的方方面面。

持续了一个月之久，从手机阅读转移到电脑阅读.....终于看完了。

从饭局在中国的意义，到饭局礼仪，到饭局内容（吃什么、喝什么，怎么吃、怎么喝、怎么不喝）以及最后的到哪吃.....

这本书不应该叫做中国式饭局，宴请攻略宝典作为名字的话倒是挺不错的。

大概看了一遍之后，发现本书应该是作为攻略来使用的，使用次数多了，自然就得心应手了~

- 8、太古老。纸版“大众点评”。你再细祥点儿画两幅图那多好嘛！
- 9、很实用的一本书，销售员用很好
- 10、内容不错、值得一看！
- 11、领导在上我在下，你说来几下就几下 EXM ???
- 12、过时了
- 13、没啥意思。
- 14、没啥意思

1、《中国式饭局》的笔记-第110页

饭局上的座次是“尚左尊东”、“面朝大门为尊”。若是圆桌，则正对大门的为主客，主客左右手边的位置，则以离主客的距离来看，越靠近主客位置越尊，相同距离则左侧尊于右侧。若为八仙桌，如果有正对大门的座位，则正对大门一侧的右位为主客。如果不正对大门，则面东的一侧右席为首席。

如果为大宴，桌与桌间的排列讲究首席居前居中，左边依次2、4、6席，右边为3、5、7席，根据主客身份、地位，亲疏分坐。

如果你是主人，你应该提前到达，然后在靠门位置等待，并为来宾引座。如果你是被邀请者，那么就应该听从东道主安排入座。

一般来说，如果你的老板出席的话，你应该将老板引至主座，请客户最高级别的坐在主座左侧位置。除非这次招待对象的领导级别非常高，将其引至主座。

当我们进入餐厅后，直对门口的位置是主宾位，主宾位的右手是次宾位以此类推，主宾位的左边是主陪位，一般这次参加宴会的主方级别最高的落座，以此类推。

在座位的选择上，原则是最舒服的位子总是留给最重要的人。如果餐桌位于角落里，你的客人的座位应当背墙，以便他能看到整个大厅或者看到最好的景色。如果有包间，那客人应该在面对门的位置。而随行中职位最低的人则要坐在背对着门的位置。

《中国式饭局》

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