

<<一本书速成餐桌达人>>

图书基本信息

书名：<<一本书速成餐桌达人>>

13位ISBN编号：9787530962831

10位ISBN编号：7530962833

出版时间：2011-5

出版时间：天津教育出版社

作者：梁志伟

页数：245

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>

<<一本书速成餐桌达人>>

前言

在当今社会，由于大众传播媒体的迅猛发展，各种信息的传播空前迅速。尽管如此，在餐桌上进行的信息沟通仍具有大众媒体所不能替代的作用，而且餐桌上沟通的信息往往更生动、给人的印象更深刻，更富有启发性。

愈来愈多的公务、商务人士相信，餐桌是一个绝佳的交流平台。宴会上，陌生人可以由不熟悉变得熟悉，一直心怀戒备的人相互之间也可以变为知己。即使是简单的一餐，有时也能起到事半功倍的效果。

作为交往中促进人际关系发展的重要手段，宴请不仅能够快速缩短宾主之间的距离、消除双方之间的误解和摩擦，而且可以扩大视野和交际圈子，还能展示一个人的素质和才华。据报载，目前一些大型私营企业集团招聘员工时，甚至将“看吃相”作为一种辅助面试的手段，把“看吃相”时掌握的信息与业务经验考察等要素结合起来，综合分析一个人的能力。

在社交活动中，人们常常根据对方的外貌、举止、谈吐、服饰和应对进退等表面特征对其作出初步评价，并据此形成第一印象。

这种人际认知的第一印象虽然具有表面性和片面性，但一旦形成则往往使人产生某种心理定式，对人际交往的成败和人际关系的融洽与否起着重要作用。

在宴请过程中，一些人们经常会犯的细小错误也有可能成为你交际中的“败笔”，因为这些看似微不足道的缺点会使别人对你的智慧和能力产生怀疑。

所以，任何人想要培养个人魅力，都应该远离这些“错误”。

实际生活中，我们有时是以个人身份去赴宴，此时表现的纯粹是个人形象；有时则是代表组织或单位去赴宴，此时个人代表的则是组织或单位的形象；甚至有时一个人的言谈举止还会被外界视为一个民族、一个国家的形象，这时你的言谈举止就决定着他对你的国家的评价。

因此，在社会交往和现实生活中，通晓宴请礼仪、提高社交礼仪方面的能力和加强社交礼仪修养是大有裨益的。

宴请好比开展一项公关活动，是要精心设计和准备的，还要考虑到方方面面的问题，比如宾客的社会地位、风俗习惯、个人喜好等。

要合理策划，才会使宴请锦上添花，更能使你在宴席之中占据主动地位，从而带动事业取得更大成功。

餐桌如战场，宴请无小事。

本书针对以上种种因素，对宴请的形式、宴请的对象、订餐的技巧、赴宴的着装、点菜、敬酒、席间交谈、酒词助兴等作了全面、详细的介绍，并且有针对性地分析、解答了请客吃饭过程中经常遇到的各种难题。

精心设计、自成体系的宴请待客之道，能使你在宴席中占据主动，从而带动事业取得更大的成功。

编者 2010。

<<一本书速成餐桌达人>>

内容概要

愈来愈多的公务、商务人士相信，餐桌是一个绝佳的交流平台。宴会上，陌生人可以由不熟悉变得熟悉，一直心怀戒备的人相互之间也可以变为知己。即使是简单的一餐，有时也能起到事半功倍的效果。

《一本书速成餐桌达人》(梁志伟编写)对宴请的形式、宴请的对象、订餐的技巧、赴宴的着装、点菜、敬酒、席间交谈、酒词助兴等作了全面、详细的介绍，并且有针对性地分析、解答了请客吃饭过程中经常遇到的各种难题。

《一本书速成餐桌达人》共分为餐桌是培养感情的好地方、邀约饭局的细节、订餐成功秘诀等几部分内容。

<<一本书速成餐桌达人>>

作者简介

梁志伟，男，1974年出生，自由作家，热衷于中国文化，崇尚礼数，对“礼”有着深入的研究，此书是作者针对餐桌礼仪量身定做的一本书。

<<一本书速成餐桌达人>>

书籍目录

- Chapter 1 生活中必不可少的场景：餐桌礼仪
 - 第一节 中国古代餐桌礼仪
 - 第二节 餐饮礼仪体现个人修养
 - 第三节 懂一点餐饮礼仪，多一点美食回味
- Chapter 2 餐桌是培养感情的好地方
 - 第一节 吃出爱情滋味
 - 第二节 浪漫餐饮有礼仪
 - 第三节 在餐桌上施展好口才
 - 第四节 到恋人家吃饭的礼节
 - 第五节 幸福从厨房开始
- Chapter 3 商务宴请的智慧清单
 - 第一节 商务宴请的准备细节
 - 第二节 商务用餐过程中要注意的细节
 - 第三节 商务宴，请活动的男性着装礼仪
 - 第四节 职场女性如何巧妙安排商务宴请
 - 第五节 商务宴请之工作餐细节分析
- Chapter 4 邀约饭局的细节
 - 第一节 宴请的动机与理由
 - 第二节 宴请形式因人而异
 - 第三节 回复邀约的礼仪
 - 第四节 如何做宴会主人
- Chapter 5 订餐成功秘诀
 - 第一节 正确区分宴请的类型和对象
 - 第二节 宴请礼仪之菜单安排
 - 第三节 宴客的时间?地点应该怎样选择
 - 第四节 宴请的对象有差别
 - 第五节 订餐的注意事项
 - 第六节 网上在线订餐
- Chapter 6 点菜成功秘诀
 - 第一节 点菜的艺术
 - 第二节 菜单是点菜的向导
 - 第三节 点菜的基本原则
 - 第四节 点菜的技巧
 - 第五节 遭遇点菜陷阱之见招拆招
 - 第六节 如何成为点菜高手
- Chapter 7 坐有坐相
 - 第一节 宾主落座的位置
 - 第二节 入座礼仪
 - 第三节 在餐桌上应保持良好的坐姿
 - 第四节 宴饮中的礼仪
 - 第五节 离?的礼节
- Chapter 8 吃有吃相
 - 第一节 吃相的重要性
 - 第二节 餐具与吃相
 - 第三节 取菜、劝菜、拒菜、喝酒

<<一本书速成餐桌达人>>

- 第四节 哪些事情不可在餐桌上做
- Chapter 9 完美婚宴礼仪
 - 第一节 婚宴的类型
 - 第二节 婚宴预订
 - 第三节 婚宴邀请及座次安排
 - 第四节 婚宴准备
 - 第五节 婚宴进行
 - 第六节 婚宴致词范例
- Chapter 10 吃西餐有讲究
 - 第一节 餐具的摆设和就坐礼仪
 - 第二节 西餐的吃法和餐具的使用
 - 第三节 西餐的点餐技巧
 - 第四节 食用不同品类西餐时的礼仪
 - 第五节 西餐饮酒礼仪
- Chapter 11 宴请礼仪的制胜法宝
 - 第一节 涉外宴请的形式
 - 第二节 涉外宴请的基本礼仪
 - 第三节 一些国家的餐桌礼仪
- Chapter 12 餐桌口才风景独好
 - 第一节 席间话题的营造
 - 第二节 席间交谈技巧
 - 第三节 席间交谈的原则
 - 第四节 席间交谈的注意事项

<<一本书速成餐桌达人>>

章节摘录

自古以来，中国就是“礼仪之邦”、“食礼之国”；懂礼、习礼、守礼、重礼的历史，源远流长。

据《礼记·礼运》记载：“夫礼之初，始诸饮食。”

而最早出现的食礼，又与远古的祭神仪式直接相关。

对此，《礼记·礼运》又有一段概括性的描述，其大意是，原始社会的先民，把黍米和猪肉块放在烧石上烤炙而献食，在地上凿坑当作酒樽用手掬捧而献饮，还用茅草扎成长槌敲击土鼓，以此来表示对鬼神的敬畏。

后来食礼由人与神鬼的沟通扩展出人与人的交际，以便调节日益复杂的社会关系，逐步形成吉礼、凶礼、军礼、宾礼、佳礼等“先秦五礼”，奠定了古代饮食礼制的基石。

食礼诞生后，为了使它更好地发挥“经国家、定社稷、序人民、利后嗣”的作用，周公首先对其神学观念加以修正，提出“明德”、“敬德”的主张，通过“制礼作乐”对皇家和诸侯的礼宴作出了若干具体的规定。

接着，儒家学派的三大宗师——孔子、孟子、荀子，又继续对食礼加以规范，补充进仁、义、礼、法等内涵，将其拓展成人与人的伦理关系，“以礼定分”，消患除灾。

他们的弟子还对师门的理论加以阐述、充实，最后形成了《周礼》、《仪礼》、《礼记》三部经典著作，使之成为数千年封建宗法制度的核心与灵魂。

由于强调“人无礼则不生、事无礼则不成、国无礼则不宁”，食礼与其他的礼，就成为了奴隶社会和封建社会贵族等级制度的社会规范及道德规范，维系剥削制度的思想工具。

不过，古代食礼中也有一部分积极健康的内容，这就是人与人之间的行为准则和筵席、餐桌上的礼尚往来。

在长期的流传过程中，它被广大劳动人民群众所接受，演变成各种合理的饮食礼仪与礼俗，成为中华民族优秀的文化传统之一。

食礼的涵盖面很广，形式和内容丰富多彩。

上自帝王将相，下至黎民百姓，无不与之有着广泛的联系，无不依靠它进行社会交际，经过千百年的演进，终于形成今天大家普遍接受的一套饮食进餐礼仪，它是对古代饮食礼制的继承和发展。

饮食礼制是被国家礼法所肯定的饮食典章制度和重要经籍；饮食礼仪是筵席间为表达某种敬意而隆重举行的各种仪式；饮食礼俗是与礼仪、礼制相关并且在民间流传已久的饮食风习；饮食礼貌是餐饮活动中表示敬重与友情的日常行为规范；饮食礼节是饮食礼仪的节度和饮食礼貌的综合评价。

总之，作为“礼”的一个重要组成部分，食礼是饮膳宴筵方面的社会规范与典章制度，是餐饮活动中的文明教养与交际准则，更是赴宴人和东道主的仪表、风度、神态以及气质的生动体现。

餐饮是一种常见的社交活动，在中国餐饮文化很丰富，且中国人热情好客，很讲究餐饮礼仪。

日常生活的一日三餐，每顿都不能少，逢年过节，人来客往，请客吃饭是常事，而社交活动更离不开餐饮活动。

餐厅里、饭桌上，优雅得体的举止，既表现了人们自身的文化修养，又能够让大家都愉快地品味佳肴，增进友谊。

因此讲究餐饮礼仪是必需的。

这里有一个关于侯宝林“闷茶”的小片断：国内外人士都喜欢老北京的风情，老北京那种忠厚淳朴的味道确实令人难忘。

单以饮茶一道来说，北京人不会像浙江、福建一带的人拿着酒盅似的小杯很讲究地啜茗，北京人有自己的饮茶方式。

有位朋友在相声大师侯宝林家做客时，侯老亲自为他沏茶，先在茶叶中沏一点开水，盖上盖，过一会儿再进行第二次沏水，并且郑重其事地告诉客人：“给您闷过了。”

这透着一种亲切劲儿！

喝茶如此，请客吃饭更不是一件容易的事情。

梁实秋先生的文章里引用别人的话说，若要一天不得安，请客；若要一年不得安，盖房；若要一辈子

<<一本书速成餐桌达人>>

不得安，娶姨太太。

梁先生的那个年代，他笔下描述的请客，虽是有钱大户人家“首先要考虑请什么人，拟菜单。

吉日近，买，做，落座前的你推我让，席终，香茗水果侍候，成堆的碗筷办理善

后……”简单的一两行字，道尽主人之辛苦。

拿中餐宴会——是指具有中国传统民族风格的宴会来说，当然要遵守中国人的饮食习惯和礼仪规范。

就其目的性质而言，大约可分为三种：一种是礼仪性质的，如为迎接重要的来宾或政界要员的公务性来访，以及为庆祝重大的节日或举行一项重要的仪式等举行的宴会，都属于礼仪上的需要，这种宴会要有一定的礼宾规格和程序；另一种是交谊性的，主要是为了沟通感情、表示友好、发展友谊，如接风、送行、告别、聚会等；还有一种是工作性质的，主人或参加宴会的人为解决某项工作而举行的宴请，以便在餐桌上商谈工作。

这三种情况又常交相为用兼而有之。

宴会的目的形式性质或许不同，但宾主所遵循的基本礼仪是一致的。

您是否曾经怀着兴奋的心情与好友结伴用餐，却在餐桌前对着满桌的刀叉傻眼，不知该如何下手品尝？

别以为这样的情况只会在大型社交场合中出现，要是不注意积累，这样的情况说不准就会发生在您的身上。

……

<<一本书速成餐桌达人>>

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>