第一图书网, tushu007.com

<<100个必学商务情景英语口语>>

图书基本信息

书名：<<100个必学商务情景英语口语>>

13位ISBN编号：9787111287438

10位ISBN编号：7111287436

出版时间：2010-3

出版时间：机械工业

作者：王家洋

页数：276

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

第一图书网, tushu007.com

前言

本书针对商务工作者在实践中为解决具体的商务问题及实现某种商业目的而编写，主要为各个场景常用的英语口语表达。
本书的商业话题涵盖：安排访问、公司招待、礼仪致辞、成本核算、商务谈判、全球采购、贸易融资、支付条款和信用证审核、装运、保险、海上货运、海关、检查和检疫、外汇结算、关键运营指标、职业规划、营销战略、供应链管理、金融市场、国际会展等。

本书的构思主要体现了以下特点：①以职业技能训练为目的。
本书所有章节的训练内容都模拟商业实践者的实际工作情景和公司的实际操作。

②本书在关注量的同时，也不遗余力地展开对质的追求。
本书的最大特色在于：商务操作具有真实性。
书中商业选材具有代表性；商业案例都是来自于跨国公司一线经理的日常工作，内容真实丰富且有深度。

③本书每个章节都是一个商业话题。
因为每个商业公司都有商业目的或任务，所以学习者的学习过程就是解决商业问题，达成商业目的和任务的过程。
这样，学习者不是简单地背语言，而是在实际工作中学习如何使用语言去解决问题，这便是最好的学习方式。

在本书的写作过程中，作者得到了北京理工大学珠海学院的领导和同事的支持和帮助，尤其是该校特聘教授、翻译家吴伟雄对本书的成稿提供了多方面的指导和帮助，在此对他们一并表示衷心的感谢。

限于商业的复杂性和学员价值取向的多样性，本书虽涵盖较多话题来满足多角度需求，但也无法一一满足所有需求。
作者希望本书能为英语口语职业技能训练尽一份力，并希望专家、同仁及广大读者指正，以便进一步完善。

第一图书网, tushu007.com

<<100个必学商务情景英语口语>>

内容概要

《100个必学商务情景英语口语》的商业话题涵盖：安排访问，公司招待、礼仪致辞、成本核算、商务谈判、全球采购，贸易融资、支付条款和信用证审核、装运、保险，海上货运，海关、检查和检疫、外汇结算、关键运营指标、职业规划、营销战略，供应链管理，金融市场、国际会展等。

《100个必学商务情景英语口语》的最大特色在于：商务操作具有真实性。

书中商业选材具有代表性，商业案例都是来自于跨国公司一线经理的日常工作，内容丰富且有深度。

第一图书网, tushu007.com

<<100个必学商务情景英语口语>>

书籍目录

前言 Unit 1 Arranging Visits 安排访问 Unit 2 Corporate Hospitality 公司招待 Unit 3 Ceremony Speeches 礼仪致辞 Unit 4 Costing 成本核算 Unit 5 Business Negotiation 商务谈判 Unit 6 Global Sourcing 全球采购 Unit 7 Trade Financing 贸易融资 Unit 8 Payment Terms and L/C Review 付款条件和信用证审核 Unit 9 Shipment 装运 Unit 10 Insurance 保险 Unit 11 Ocean Cargo Transport 海上货运 Unit 12 Customs, Inspection and Quarantine 海关、检查和检疫 Unit 13 Foreign Exchanges Settlement 外汇结算 Unit 14 Key Operation Indicators 关键运营指标 Unit 15 Career Management 职业规划 Unit 16 Marketing Strategy 营销战略 Unit 17 Supply Chain Management 供应链管理 Unit 18 Financial Marketplace 金融市场 Unit 19 International Exhibition 国际会展 Unit 20 Figure Interpretation 数字口译

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

“香”不仅是指鼻子对食物的直接感受，它还包括所选原料的新鲜程度以及佐料的合理调配。“味”则体现了恰到好处的调味艺术，当然它也包括食物的质地，以及切菜的刀功。
色、香、味这三大要素，只有通过选料、调料、适时烹调、把握火候、装盘上桌这些微妙步骤的细心协调，才能取得。

Chinese Cooking Styles There are many different ways of Chinese cooking； the basic onesare: frying, stir-frying, quick-frying, deep-frying, steaming, boiling, and stewing. Chinese cooking styles generally fall into four major cooking school swhich are closely related to the different climates that mark China's north, south, west and east. These four major cooking schools are the Northern Style, the Southern Style, the Sichuan Style, and the Jiangzhe Style.The Northern Style is represented by Lu Dishes, the Southern Style by Yue Dishes, the Sichuan Style by Sichuan Dishes themselves, and theJiangzhe Style by Huaiyang Dishes. They are known as Lu, Yue, Chuanand Huai Dishes. The four major cooking schools have their own distinct characteristics.Sour, salty, oily or heavy dishes feature the Northern School； fresh, sweet, light dishes, the Southern School； fresh, hot and spicy dishes with an astonishing variety, the Sichuan School, and light dishes with a slightly sweet flavor and sea food, the Jiang zhe School. It's true, however, that these four schools have things in common. They are all perfectly wonderful in color, smell, and taste and also charming in their variety. 最为常见的中国烹饪方法有煎、炒、烹、炸、煮、蒸、炖等。

中国的烹饪风格一般可以归为四类：它们与中国东、南、西、北不同的气候有关。
这四大烹饪派系是北方菜系、南方菜系、四川菜系和江浙菜系。
北方菜系以鲁菜为代表，南方菜系以粤菜为代表，四川菜系以四川本地菜为代表，而江浙菜系则以淮扬菜为代表，也就是鲁、粤、川和淮菜。

这四大菜系都具有各自鲜明的特点。
酸、咸、油或口味重是北方菜系的特点。
鲜、甜、清、淡是南方菜系的特点。
四川菜系的特点是鲜、麻辣、百菜百味，而江浙菜系的特点则是清淡、略甜和海鲜。
但它们有共同之处，它们都是色香味俱全，品种繁多。

第一图书网, tushu007.com

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