

<<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

出版时间：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，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.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

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。

<<中国式饭局>>

书籍目录

第一章 中国人的宴请之道绝对不仅仅是“吃饭”那么简单中国人的语言总是很直观的反映着自己的文化特征。

将“吃饭了吗”成为习惯性的问候语这个习惯，源于中国两千多年的农业文明，国人对粮食的依赖性很强，对食道也运用的极为娴熟，创造出了多种宴会饭局形式、也在潜移默化中形成了中国式的吃饭规则。

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如果有人请你吃饭，可千万不能理解为“大家饿了，一起去吃顿饭”这么简单。

中国人不仅讲究吃，在吃饭请客过程中还要注意别人宴请的目的和用心。

中国人的一顿饭确实有太多的“吃法”，千万不能掉以轻心。

商务餐——餐桌上与客户的谈判职场餐——与领导轻松沟通工作餐——吃饭时间提高工作效率亲情餐——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中国是一个地大物博的国家，民族众多，地域环境差别也很大，以在中国请客要针对客人的生理结构、生活环境、生活习性、所信仰的宗教等方面考虑。

头脑发热地只管表现自己的热情，而不考虑其他因素，只会事倍功半。

男女口味各不相同老幼饮食各有标准东南西北差异不小不同国家饮食差异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出没有人会拒绝一桌色彩斑斓、味道鲜美的佳肴，如果这样一桌美餐摆在面前，任何人都会垂涎欲滴的。

然而在请客赴宴中，饭菜虽是主角，但是没有成功的邀请到客人，又何来成功的宴会、成功的交流呢？

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，排场得做慰与西方人讲求实际不同，中国人向来爱讲排场、讲面子。

这也由于饮食的外延功能越来越大，远远超出了其填饱肚子的功能，请客吃饭不再那么简单为了吃饱，而是为了达到某种明确的目的。

设饭局一切只为了让双方满意，为进一步的发展空间做准备，当然合适的排场是少不了的。

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，不打没有准备之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说到赴宴的穿衣打扮，不禁让人想到莫泊桑《项链》中玛蒂尔德，她自己没有华丽的服饰与贵重的首饰去参加舞会，便向朋友借一条名贵的项链。

在这里，我们看到的是一个为了给自己形象增值而为此付出惨痛代价的女人现如今，着衣打扮的功用早已超越了避寒、遮羞，而更重要的是彰显一个人的审美与品味，在饭局宴请上，穿衣打扮就更是如此。

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火菜系，异域风情，美不胜收说到吃饭，我看世界上没有哪个国家能与中国相比。中国人是真正的天地为食，取物于天地间，天上飞的，地上爬的，各种动植物一旦到了中国人的厨房，再呈现在你面前的就定是美味佳肴。

当然中国各地的口味各不相同，一种材料放在不同地域的10个厨师的手上，就会品尝到10种不同味道的佳肴。

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……第八章 点菜是门精深的学问第九章 把关你的餐桌礼仪第十章 中国式饭局重在席间交流第十一章 饮酒祝酒与劝酒第十二章 如何挡酒

<<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>>

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>