

<<航空母舰的衣食住行>>

图书基本信息

书名：<<航空母舰的衣食住行>>

13位ISBN编号：9787515702476

10位ISBN编号：7515702478

出版时间：2012-9

出版时间：海潮出版社

作者：田小川

页数：292

字数：237000

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>

<<航空母舰的衣食住行>>

内容概要

新世纪初，作为苏联航空母舰“明斯克”号在中国改装军事主题公园的技术顾问，田小川撰写出版《“明斯克”号航母世界》，感动了原海军装备部部长郑明少将为之作序，并成为“航母忘年交”；再后来，主编《世界现役航空母舰》被视为“航空母舰主建派”时，被航母师父于瀛先生称为“傻瓜”；如今受命完成这本《航空母舰的“衣食住行”》期间，杨家将传人杨春长将军亲书了“航母小川”

.....

《航空母舰的“衣食住行”》从衣食住行这四个方面揭示航空母舰的相关知识，以帮助读者系统、全面、科学地认识航空母舰。

<<航空母舰的衣食住行>>

书籍目录

第一章 色彩斑斓的航母时装

- 1 异彩纷呈的航母人
- 2 航母人着装知多少
- 3 甲板上的“彩蝶”
- 4 最酷当属飞行服
- 5 与众不同的防护服
- 6 潇洒的“海军服”
- 7 海魂衫
- 8 “戴高乐”的时装秀

第二章 舌尖上的航母

- 1 航母上吃的技术
- 2 “兵”以食为天
- 3 吃好不容易
- 4 种类繁多的食品
- 5 现代化厨房
- 6 航母上的美食城
- 7 一日三餐
- 8 伙头军的最高奖

第三章 后现代海上迷宫

- 1 钢结构“别墅”
- 2 蜗居亦风趣
- 3 海上甲级医院
- 4 “戴高乐”的御医
- 5 航母的“家”
- 6 “豪宅”诺福克

第四章 美国航空母舰——挥向全球的航母“大棒”

- 1 海湾航母“风暴”
- 2 “萨拉”的命运
- 3 七剑客的“夏季脉动”
- 4 告别“小鹰”
- 5 不朽的“肯尼迪”
- 6 开山鼻祖的“企业”
- 7 驰骋大洋的“尼米兹”
- 8 东移西征的“斯坦尼斯”
- 9 “逃兵”——“里根”
- 10 “灵舰”——“文森”

第五章 俄罗斯航空母舰——命运多舛的“库兹涅佐夫元帅”

- 1 孤独的“行者”
- 2 黑海脱险记
- 3 拥抱地中海
- 4 全球漫游

第六章 法国航空母舰——大洋上的“拿破仑”

- 1 “福煦”改嫁巴西
- 2 法兰西选择“戴高乐”
- 3 “戴高乐”的“贵族骑士”

<<航空母舰的衣食住行>>

4 “阵风”狂卷“雄猫”

5 登陆“罗斯福”

6 萨科齐利用“戴高乐”

7 谁与共舞

第七章 英国航空母舰——雄风不在“无敌”

1 没落帝国的新生儿

2 山姆大叔的“随从”

3 铁娘子的“神鹰”

尾声

附录1 世界各国现役航空母舰一览表

附录2 美国曾经服役和现役航空母舰一览表

附录3 海战史上损毁的航空母舰

<<航空母舰的衣食住行>>

章节摘录

美英等国海军认为，舰上餐厅的种类可能有差异，但有一点具有共性，即餐厅是舰员的海上之家，这不仅是官兵乐于接待家人和朋友的地方，同时也是他们的俱乐部、阅览室、会议室和聚会场所。餐厅的友好气氛会感染和传遍全舰。

因此餐厅理所当然是一个促进全舰人员团结的地方。

不管是哪种场合，餐厅所有人均应懂得礼节、礼貌，并应遵循海军的礼仪、习惯和传统。

特别是军官餐厅，在食品供应、装饰布置和噪音控制等方面都应展现出最佳的适居性，要像家一样，配备漂亮的瓷器、银器、台布等饰品，并妥善维护。

舰员进入餐厅，应该有回家的感觉。

餐厅里放着轻柔的音乐，舱壁的电视里播放着高画质的节目，就餐环境轻松愉快，舰员们边吃边喝边侃。

大餐厅宽敞明亮，各种菜肴摆得整整齐齐：炸鸡腿、肉排、各色时鲜水果五颜六色、琳琅满目；十几英尺长的沙拉台上各种新鲜蔬菜沙拉、调料，应有尽有。

大杯冰镇饮料、冰凉沁人的可乐、果汁、甜点和冰淇淋一应俱全。

食物种类之多、营养之丰富绝对高过一般美国家庭的伙食标准。

美国海军现役航空母舰上都设有7个餐厅，包括2个士兵餐厅、1个军士长餐厅、2个军官餐厅（包括飞行军官餐厅和舰员军官餐厅）以及编队司令餐厅、舰长餐厅。

飞行军官餐厅、军士长餐厅和2个士兵餐厅各用1个供膳中心（厨房），编队司令餐厅、舰长餐厅与舰员军官餐厅共用1个供膳中心（厨房）。

不但餐厅按军衔分，就连酒吧也是分开的，不同军衔的军官和士兵一般不互相“串门”。

在美国海军航空母舰上，编队司令和舰长各自都拥有自己专属的餐厅，餐厅配司务长（通常由一名军士长担任），还有专用厨师（高级厨务军士）和数名餐厅服务员（士兵）。

编队司令和舰长餐厅就设在司令室和舰长室隔壁，兼作司令和舰长会议室，装潢豪华，餐具都是高档的瓷器，可招待10~20名客人。

司令和舰长常邀请部属共同进餐，有时还会宴请来访的贵宾。

正式宴请需要提前制定计划，精心加工和进行复杂的餐具和饰品布置。

所有菜都由餐厅服务员依次送到用餐者面前。

其他5个餐厅为向舰员提供高质量饮食保障，都建立了完善的管理、监督组织。

.....

<<航空母舰的衣食住行>>

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>