

<<中国式酒局应酬学>>

图书基本信息

书名：<<中国式酒局应酬学>>

13位ISBN编号：9787801416391

10位ISBN编号：7801416392

出版时间：2012-5

出版时间：台海出版社

作者：郑德明

页数：228

字数：160000

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>

## <<中国式酒局应酬学>>

### 前言

在商务世界里，酒是必不可少的东西。

每当有新职员加入，企业员工都会打着“欢迎仪式”的招牌聚会喝酒：部门聚会、升职等等，喝酒的名目多种多样；接待交易伙伴的时候，大多数情况下也要喝酒……不会喝酒的人难免要头疼，当上司或交易伙伴喜欢喝酒的时候，情况就更严峻了。

如果对方单纯地认为你是因为不会喝酒所以回避喝酒的场合，那最好不过，但是，很多人会把你的这种态度看作是对自己的反抗，而为此感到不快。

会喝酒的人也难免会遇到问题，酒桌是另一个商业战场，表面上看它是以交流感情和放松心情为目的，然而我们不能彻底放松警惕。

随着酒桌上推杯换盏速度的加快，人们的大脑也在马不停蹄地转动。

“我要趁这个机会给上司留下好印象”，“今天我要是让他高兴了，说不定交易就能成功”……酒局中有许多人们心照不宣的潜规则，座次、敬酒、谈话，每个环节都自有一套规矩。

既然酒局无法逃避，那么我们只能去勇敢面对，这是我编著此书的目的——继《中国式饭局人脉学》和《中国式饭局读心术》后，我认为很有必要，专门编一本与酒局有关的书。

因为许多读者纷纷来信问——饭局怎么躲酒？

不会喝酒的人怎么参加饭局？

到饭局上取经，取回来的，不外是：某某人的酒量好得很，某某人喝酒耍赖拿矿泉水当白酒喝……

如果说，《中国式饭局人脉学》和《中国式饭局读心术》的热卖告诉我们，想成事，必须先吃饭，那么，要吃饭，必须先过酒这关。

为什么？

我可以回答你，只有喝了酒，许多人才敢做平日之不敢做，言平日之不敢言。

办大事成难事，往往就在这不起眼的杯盏之间。

要知道，如今人人都戴着面具，职场暗战，商场博弈，人心之间莫不存在着一道防备的隔阂。想要成事，我们就必先打破这层隔阂，而在酒桌之上，平日不苟言笑之人能放下戒备，使陌生的距离得以拉近，借推杯换盏冲淡地位的差别。

如果你正为不会喝酒或者酒量浅而烦恼，本书提供了一套挡酒、劝酒的招数，能助你在酒场“菜鸟”顺利过关：如果你酒是喝了不少，事却没成，本书帮你从“能喝”转变为“会喝”，让你练就成交际应酬中“会吃会喝”、长袖善舞的“应酬高手”：如果你有赶不完的应酬，喝不完的酒，却交不到几个真心朋友，本书会教你从喝酒，看人心，在酒桌上读懂人性，拓展人脉……无论是初入职场的菜鸟，还是八面玲珑的应酬达人，读过本书后，你在酒局上花的时间大体都不会白花！

当然，本书还搜寻了一些解酒之道，酒水知识，让你能全副武装地驰骋于酒局——在觥筹交错中如鱼得水，于推杯换盏间马到功成！

## <<中国式酒局应酬学>>

### 内容概要

郑德明编著的《中国式酒局应酬学》范例齐全，语言生动，与时俱进，全面展示了酒局既具有社交功能，又能联络感情、表达意愿。

并教读者酒桌上的应酬之道——巧妙地将社会关系、人际规则、良好祝愿、亲情友谊彰显于酒中。

《中国式酒局应酬学》表述简洁，范例经典，格式明了，文体丰富，更为读者详解了酒局的来龙去脉，不同场景、情境下祝酒要点及挡酒技巧，以及酒场规则、酒桌生意、如何健康饮酒、如何用酒做引子谈判等一系列“酒文化”，堪称最全面的“酒文化全书”。

尤为可贵的是，作者以自己独特的视角，将自己对酒场的理解和对人生的启悟都凝练于文字中，为读者打开崭新心灵视野。

它让我们看到在酒场变数面前有很多人无奈、投机和悲悯时，也为我们提供一种高雅、健康、自然而又不悖酒场规则的理想酒场形式。

愿您凭借本书，在觥筹交错之际，行令谈笑间翻云覆雨，扭转乾坤。

## <<中国式酒局应酬学>>

### 作者简介

郑德明，祖籍黑龙江，经济管理学硕士。

于饭桌应酬之中。

渐渐发现“席间觥筹交错有乾坤，桌上言转心动舞太极”。

现为高级经济师、资深金融家、投资顾问，对管理思维与沟通、全球化企业管理实践及改革、经济管理社会责任等课题有深入研究，并为政府机构提供咨询服务。

培养出115位经理，先后涉足广告传媒、信息产业、销售产业。

## <<中国式酒局应酬学>>

### 书籍目录

#### 第一章 酒局的作用——理智与情感

##### 酒局的分类

1. 宴会局：更多强调的是商务礼仪
2. 单位局：这种酒局不要轻易错过
3. 局后局：备选节目和注意事项“

##### 酒局的谋略

1. 酒局的势力结构
2. 设计酒局的五个步骤
3. 生意场酒局举止有度

##### 酒的作用——小酒桌，社会

1. 杯酒释人生
2. 喝酒在于品酒，做人在于人品
3. 酒是谈判中的重要媒介

#### 第二章 酒局的构成——从菜鸟到应酬达人的进化论

##### 菜鸟须知一：有酒宴必有祝酒辞

1. 祝酒辞在酒宴中的作用不可小觑
2. 社交场合祝酒的基本技巧

##### 菜鸟须知二：基本的酒宴礼仪

1. 提前熟知酒桌基本礼仪
2. 鸡尾酒会法则
3. 与上司喝酒：要学会察言观色

##### 菜鸟须知三：挡酒之见招拆招

1. 敬别人酒：机由己发，力从人借
2. 被敬酒：欲刚先柔，欲扬先抑
3. 见招拆招：挡得对方心服口服

##### 菜鸟须知四：酒局上的题外话

1. 由“斗酒”到“斗才”
2. 遵循由浅入深的人局原则，打开酒桌话题
3. 职场酒局，言谈方面的潜规则

#### 第三章 酒局的技巧——“千杯不醉”是这样炼成的

##### 实用拒酒宝典——七剑下天山

1. 基础级别：七条拒酒宝典
2. 升级版：少喝酒的七种武器
3. 文化版：拒绝劝酒已经是一种前卫的文化
4. 酒场上避免醉酒的几条铁律

##### 斗酒场上不可不知的解酒方法

1. 喝酒不伤身的防范措施
2. 世界各地的解酒妙方

#### 第四章 酒桌上的生意经——从“能喝”到“会喝”

##### 请客经：用酒局迅速缩短距离

1. 如果方式不对，再怎么喝也是白搭
2. “场面人”必知的点菜技巧
3. 敬酒有道，尽量少喝酒多办事
4. 怎样在酒桌上谈生意

##### 生意经：对待不同人的酒局必杀技

## <<中国式酒局应酬学>>

1. 东北人：以柔克刚软化他
2. 南方人：小火煲靓汤，陪他玩别的
3. 外国人：各有各的喝酒习惯

### 第五章 酒你适合喝哪一类酒——应酬达人必须懂点酒水常识

切不可妄断一个人的酒量

1. 体质决定了你的酒量
2. 酒量可以“喝”出来吗？
3. 红脸、白脸哪个酒量大？
4. 解酒药，备还是不备？

你适合喝哪类酒

1. 如何选择适合自己的白酒？

2. 喝啤酒是有一定讲究的
3. 绅士和淑女，应该学会品红酒
4. 明明白白喝黄酒
5. 酒吧里流行的洋酒喝法

事受美酒，无害身体

1. 医学界的“低风险”喝酒法
2. 喝酒要间隔多长时间才恰当？

### 第六章 酒局人脉学——酒局时间值千金

打通人脉：在酒局上“照顾”对方

1. 要对别人感兴趣
2. 切不可“以我为核心”
3. 选择你的“贵人”

拓展人脉：以低姿态出现在酒局上

1. 随和：不挑事，不挑理，不挑人
2. 低调：别人讲话时不要插嘴
3. 明理：把握一定的火候

提升人气：酒桌上的说话艺术

1. 说笑话，是酒局中不可缺少的艺术
2. 幽默，是酒局中的盐

### 第七章 酒局读心术——通过喝酒了解和操控他人

喝酒之前，先对酒桌上的人有个大致了解

1. 从点菜看对方大致是什么个性
2. 从握杯习惯看性格特征
3. 通过抽烟的习惯观察对方

酒品VS人品

1. 从酒品看哪些人值得结交
2. 从醉酒的样子看人心
3. 从酒局的潜规则读人性

在拼酒中识人

1. 值得结交的人
2. 不必计较的人

<<中国式酒局应酬学>>

3. 敬而远之的人

## &lt;&lt;中国式酒局应酬学&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：所以，适量饮用葡萄酒是对人体健康有益的，可以起到保护血管，防止动脉硬化。降低胆固醇的作用。

红酒的品尝 品酒不是猜酒，更不是比酒。

品酒乃是运用感官及非感官的技巧来分析酒的原始条件及判断酒的可能出现的变化，是一客观独立的思考技巧。

是取决品酒准确与否的重要关键。

时间：品酒有盲目测试及比较测试之分，最佳的试酒、品酒时间为上午10：00左右。

这个时间不但光线充足，而且人的精神及味觉也较为集中。

次序：若同时品尝多款酒时，应该要从口感淡的尝到口感重的，这样才不会因为前一支酒的浓重而破坏了后一支酒的味道。

所以，一般的品酒通则是干白酒在红酒之前，甜型酒在干型酒之后，新年份在旧年份之前。

温度：品尝葡萄酒时，温度是非常重要的的一环，若在最适合的温度饮用，不仅可以让酒的香气完全散发出来，而且获得口感的均衡度，可以达到最完美的境界。

通常红酒的适饮温度要比白酒来得高，因为它的口感比白酒来得厚重，所以，你需要比较高的温度中才能引出它的香气。

因此，即使只是单纯的红酒或白酒，也会因为酒龄、甜度等因素，而有不同的适饮温度。

品尝步骤 第一套 第一步：控制红酒的酒温。

传统上饮用红酒的温度是清凉室温，在18 至21 之间（白葡萄酒则是在9 到12 之间）。

在这温度下，各种年份的红酒都处于最佳状态。

一瓶经过冰镇的红酒比清凉室温下的红酒有更为显著的单宁特性，因而味道比较涩。

白葡萄酒情况恰恰相反。

因为它要突出清爽和酸涩的口感所以适合冰镇后饮用。

喝酒时的正确做法是用手指捏住高脚杯的柱子而不是用手托着杯子，否则会造成酒温不同？

影响酒的协调性。

第二步：醒酒。

一瓶尘封多年的佳酿，刚刚打开时会有异味出现。

这时就需要你“唤醒”这瓶酒。

将酒倒入精美的醒酒器后稍待10分钟，酒的异味就会散去。

醒酒器一般会让酒和空气的接触面积最大。

红酒充分氧化之后，浓郁的香味就会流露出来。

这个过程时间可以延长，1个小时最好。

第三步：观酒。

红酒的红色足以撩人心扉，所以在斟酒时以酒杯横置，酒不溢出为基本要求。

在光线充足的情况下将红酒的杯横置在白纸上，观看红酒的边缘，层次分明者多是新酒，颜色均匀者便是有点岁数了，如果微微呈棕色，那你有可能碰到了一瓶陈年佳酿。

第四步：饮酒。

在酒入口之前，你应先深深在酒杯里嗅一下，领略红酒的幽香。

新酒的果香味很重，而陈酒则将这种张扬的个性深深内敛。

吞入一口红酒后，你应让红酒在口腔里多停留片刻，接着让其在舌头上打两个滚，再深呼吸一下使感官充分体验红酒，最后全部咽下，一股幽香会立刻萦绕在口腔中。

## <<中国式酒局应酬学>>

### 编辑推荐

《中国式酒局应酬学》编辑推荐：“在中国历史上，酒，从来就不是单纯的饮品。古往今来，多少故事在酒意朦胧中发生。酒，甚至是中国文化中最具文化意义的单元——无论是在那暗藏危机的深宫大院，身不由己的江湖，在各色酒局的勾兑之下，各种故事才有了堂而皇之的舞台。”

<<中国式酒局应酬学>>

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>