

中英法语--餐厅服务实用手册



[中英法语--餐厅服务实用手册_下载链接1](#)

著者:袁晓珍

出版者:中国工人出版社

出版时间:1994-09

装帧:平装

isbn:9787500816225

作者介绍:

目录: 目录

一 零点餐厅

- 1 引座 (对话 实用短句)
- 2 订桌 (早点对话, 一般餐厅供应的西餐早点
与中餐早点 正餐中餐对话一、二。西
餐三、四。点菜进程中几种情况的处
理 为身体不好的客人服务 为穆斯林
宾客服务。)
- 3 走菜 (报菜名 介绍吃法)
- 4 结帐 (对话一 二)
- 5 等候 (对话一 二 三)
- 6 退菜 (对话)
- 7 加菜 (对话)
- 8 换菜 (对话)
- 9 服务中出现的差错 (菜汤洒在客人身上 上
错菜)
- 10 给客人上错菜的几种处理方法

11 介绍菜点的风味特色
12 领班与宾客（对话）
13 预先订饭
14 营业时间（一）（二）
15 餐具被损坏（对话）
16 使用餐具
17 在餐厅里打听人
18 寻物
19 问路（一）（二）（三）
二 冷餐会（对话）
三 自助餐（对话 实用短句）
四 冷饮咖啡厅（对话 实用短句）
五 酒吧
六 宴会服务
宴会服务中基本用语
七 关于语言
八 谦虚
九 解释
十 歉意
十一 拒绝
十二 告别语
十三 禁止
十四 节日
十五 基数词
十六 序数词
十七 时间
十八 方向
十九 伊斯兰教国家
二十 餐厨酒具名称
二十一 烹调形容词
二十二 调味品
二十三 食品原材料
二十四 蔬菜名称
二十五 水果名称
二十六 干果
二十七 饮料
二十八 酒类
二十九 中餐菜点名称
1凉菜 2汤 3海鲜 4鱼
5虾 6鸡鸭 7猪 8牛
9羊 10.素菜 11 其它 12甜食
13面点 主食
三十 西餐菜点名称
1冷菜 2汤 3鱼 4虾
5鸡 6牛 7羊 8猪 9素
10 点心
• • • • • ([收起](#))

[中英法语--餐厅服务实用手册 下载链接1](#)

标签

评论

[中英法语--餐厅服务实用手册_下载链接1](#)

书评

[中英法语--餐厅服务实用手册_下载链接1](#)