

用筷子夹出美味

用筷子夹出美味

—日餐、中餐礼仪

Sophistication-ology

国际礼仪专家
陈弘美·著



编辑推荐语录：
都给我一次机会，就看你会不会接受。
日本的句话语：
用筷子夹东西，就别连好的一起。

子编辑礼仪：
才需要好好学点日本料理。
回复需要日本礼仪的文字。

生活·读书·新知·三联书店

[用筷子夹出美味 下载链接1](#)

著者:陈弘美

出版者:生活·读书·新知三联书店

出版时间:2012-6

装帧:

isbn:9787108039828

编辑推荐：从初级到中级、高级的日餐礼仪全书

看点：

| 文图结合，明白易懂；

| 了解日餐礼仪和背后的文化。

内容简介：

你是这样吃日本料理的吗？

一边吃鳗鱼饭一边配生鱼片，生鱼片配萝卜丝一起吃；

吃完味噌汤之后吃天妇罗；

吃寿司时，先吃紫菜卷，之后才吃鲈鱼片；

这样的吃法，你尝不到日式料理的真正美味。

日式料理中，不仅餐具种类多，摆盘也有一定的道理，而先吃哪一道食物，也都有规定。

和中餐一样都是用筷子，如何正确吃会席料理、怀石料理？

上榻榻米时怎么脱鞋？正确的坐姿是什么样的？主位怎么分？

汤碗怎么拿？被芥末呛到怎么办？要不要把芥末拌到酱油里？

生鱼片、寿司、烤鱼、土瓶、鳗鱼饭、天妇罗、凉面、鸟烧、河豚怎么吃？

本书从细节着手，全面讲解日餐用餐的礼仪。

作者介绍：

国际礼仪专家 陈弘美

目录：

[用筷子夹出美味](#) [下载链接1](#)

标签

饮食文化

文化

美食

礼仪

日本文化

日本

生活

吃

评论

介绍日餐礼仪，读完感觉作者的口味有些过于谄媚日餐。

就说明性来看，不及幼时礼仪课上所教直观和详尽。诸多内容笔者重复提到，甚至一字不差，不免有凑字数之嫌。笔者一些措辞也有失典范及水准。

去书店的好处

在于可以很快看完一部好玩的书。对照看这本书，更加感激父母亲大人自小的教育。

还蛮好玩的，就是太薄，半天就读完了。2012年11月14日 卓越亚马逊。

非常实用的一本书,看完确实如作者所说,这么多顿日料算是白吃了.不过相对的,这么多年也没去过能施展书中所写的那些正统武工的日本餐馆.

讲究也是享受

台湾人写书给人的印象就是太罗嗦，一句话前前后后重复好几遍。里面写的有些规矩连日本人都不知道吧，作者自己也这么说囧

。。。虽说本人对某岛国并非存心嫌恶，但这种见和风便自行修正为吮痈舐痔模式的笔触实在令人作呕。

你的书用你的话概括——肉麻~
如果说科普还能看看，那叫我们怎么吃小核桃和大闸蟹？！（上海蟹和台湾螃蟹？仰天长‘笑’啊）

不错的书，平时很多在慢慢注意了。多实践！

今天在三联的小小收获，不仅要知道怎么吃，还要懂礼仪，吃出气质。

只是介绍日料礼仪，用筷子来代称偏颇了点。

有用

寡人用膳是左手。

非常好

泥马，很重要的书！

礼仪之邦，才有资本吹毛求疵

图文并茂地介绍以日餐为主中餐为辅的实用礼仪，详细图解日本料理特有的摆放、次序和高级料亭的规矩，对筷子、各种器皿的使用宜忌详加说明，各种日料的吃法和饮酒喝茶注意事项也有详细图解，并从日餐出发提出中餐礼仪的宜忌，非常实用的一本书。作者强调文明礼貌和不影响他人，尤其对敬酒提出批评。

有趣有用，写的也相当幽默。纸张和印刷都好，把图还原的很逼真，经常看饿。作者管自己叫陈姐姐，有点萌。

看日本饮食文化如何在资源匮乏种类单一的情况下差异化竞争

[用筷子夹出美味](#) [下载链接1](#)

书评

一本非常装的书。一个所谓的礼仪专家写出来。

虽然我承认他说的异星文化的概念。吃日式料理就要用日式的方法，这个我承认。但这本书写得极度无趣，而且属于那种被日本人洗脑，无法窥见日式料理精髓的人。他把礼仪写成了，让人对美味分心的事情。跟喝茶这件事一样，如果影响我...

[用筷子夹出美味](#) [下载链接1](#)