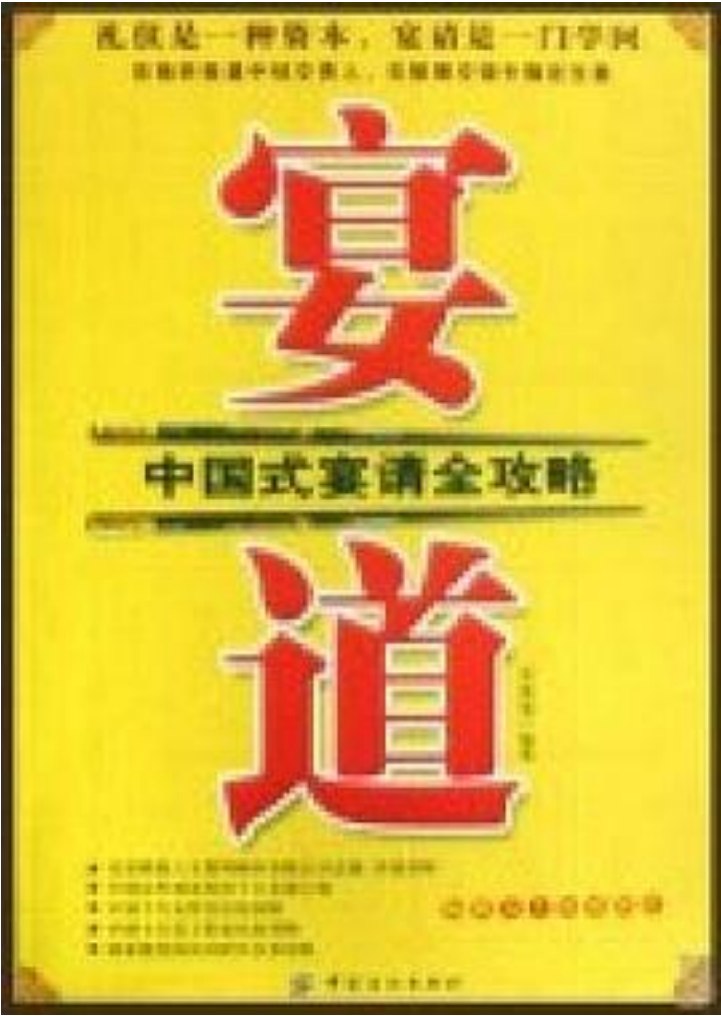


宴道



[宴道_下载链接1](#)

著者:郑建斌

出版者:中国纺织出版社

出版时间:2008

装帧:

isbn:9787506453080

现代社会，随着商业和市场经济的繁荣，私人交往和公务交往都很普遍和频繁，而宴请

又是其中一种极重要的形式。在很多场合下，人们不仅仅注重吃的内容，更注重吃的形式。经过长期的积累，不同地域、不同民族形成了形形色色的宴请程序和礼仪。

讲究宴请礼仪是文明人必备的基本素质，也是其事业能够获得成功的重要条件。成功商务人士的一项重要特质，就是在商务交际中具有运筹帷幄的能力。越来越多的公务、商务人士认为，餐桌是一个绝佳的交流平台，相信以餐会或酒会来款待同行、政界要人、名人及重要客户是个好方法。宴会上，食物留存在口齿间的美妙感觉会使人情绪愉悦、放松。轻松自在的宴会上，众人推杯换盏之际，人与人的距离和隔阂神奇地消失，平日谈不妥的事也可能在此刻迎刃而解。即使是简单的一顿餐食，有时也能收到事半功倍的效果。

中餐菜肴品种丰富，烹调复杂，样式精美，是商务宴请时的首选。在商务宴会中，以中餐款待宾客，有很多不同于日常的礼仪需要遵守，如席位安排、点菜顺序、餐具使用等。而想要安排一顿宾主满意的饭餐，吃得既美味又舒适，并非易事。在整个宴请过程中，一些人们经常会犯的看似微不足道的细小错误，也有可能成为你商务交际中的“败笔”。这些看似小小的缺点会使人对你的智慧和能力产生怀疑，任何人想要培养个人魅力，都应该远离这些错误。因此，在社会交往和现实生活中，通晓宴请礼仪，提高社交礼仪的能力和加强社交礼仪修养，是大有裨益的。

宴请好比开展一项公关活动，需要精心做好准备，考虑到各种因素，比如宾客的级别、风俗、喜好等。合理策划，可以令宴请锦上添花。本书针对以上种种因素，对宴请的形式、宴请的对象、订餐的技巧、赴宴的着装、点菜、敬酒、席间交谈、酒词助兴等做了全面、详细的介绍，并有针对性地分析、解答了请客吃饭中经常遇到的各种难题。精心设计、自成体系的宴请待客之道，能使你在宴席中占据主动，从而带动事业取得更大成功。

无论是设宴请客还是应邀赴宴，“为宴之道”似乎应该是每个人的必备常识。为了提高工作效率，各界人士除了“能吃能喝”之外，更重要的是要将自己淬炼成在交际应酬中“会吃会喝”、长袖善舞的应酬高手！

编著者

2008年7月

第一章 宴请是重要的生存本领和交际方式

宴请学问助你社交成功／3

公务宴请的最高规格——国宴／5

中餐宴请和西餐宴请各有特色／7

商务宴请和私人宴请的区别／9

招待会的几种类型／10

简单随意的工作餐／12

宴会的准备工作／14

宴会的现场布置／16

现代宴席专门术语／18

第二章 摸清门路：分清宴请的对象

男女老幼的饮食差别／23

不同地区的饮食特点／24

不同民族的用餐习俗／26

与同事一起进餐是门艺术／28

与老板一起进餐要当心／30

宴请客户不能“一视同仁”／32

与女友约会共餐的礼仪／34

让男友心动的用餐招法／36

国外饮食风俗／39

国外宴请习俗趣闻／40

第三章 百邀百到：成功邀请有诀窍

成功邀请的三个原则／45

向对方发出邀请的几种形式／47

怎样使用宴会请柬／50

如何周全地应对邀请／53

成功邀请的八大招法／55

邀请遭到拒绝后的处理方式／57

第四章 订餐技巧：订餐是宴请的重要环节

订餐的几种方式／63

订餐的一般程序／65

宴请时间的选择／67

订餐地点的选择／69

成功订餐的八大秘诀／71

第五章 体面赴宴：让你的形象为你增值

赴宴时服饰色彩的选择与搭配／75

男士赴宴着装应注重整体搭配／77

女士赴宴需注意的仪容细节／79

宴会着装必须兼顾的五个方面／81

赴宴前如何选择饰品／83

把握宴请中的体态语言／85

第六章 相互介绍：宴请交际第一关

正确的称呼体现尊重／89

打招呼时要注意什么／91

恰当的自我介绍扩充人脉／93

如何为他人做介绍／95

集体介绍的顺序／98

握手是拉近距离的亲密接触／100

交换名片的礼仪／103

商务馈赠礼仪及原则／105

国际交往中的馈赠礼仪／107

第七章 点菜功夫：让宾主两相悦

如何点一桌活色生香的宴席／113

点菜高手的成功秘籍／115

到底该由谁来点菜／117

中餐点菜的方法／119

西餐点菜的窍门／120

怎样安排“双满意”菜单／123

中餐点酒水“花样”多／125

掌握点主食的技巧／127

识破点菜中的陷阱／129

第八章 频频举杯：敬酒是一种艺术

礼仪斟酒有学问／135

饮好开头两杯酒／137

敬酒的方式及注意事项／139

掌握临时祝酒的绝招／142

独树一帜的祝酒词最具感染力／143

文明劝酒要见机行事／145

机智敬酒有良方／148

第九章 挡酒技巧：成为酒桌上的长清客

以礼还礼拒酒，智在不伤和气／153

动之以情拒酒，智在打动人心／155

避实就虚拒酒，智在攻其不备／157

移花接木拒酒，智在反客为主／158

针对后果拒酒，智在借前车之鉴／160

反守为攻拒酒，智在后发制人／162

宴席“不倒翁”的拒酒十二法／164

第十章 席间交谈：做个最会说话的人

与初次相识者愉快寒暄／169

做一个会交谈的人／171

掌握没话找话说的本领／173

幽默是最好的润滑剂／175

如何与比自己身份高的人沟通／177

巧妙应酬不同性格的人／179

活跃气氛的十个高招／181

应付宴会尴尬场面的技巧／184

政务宴会上如何化险为夷／186

自嘲是自信者的语言艺术／189

第十一章 酒词助兴：让宴请活动有声有色

祝酒词及其精彩范例／195

祝酒词的几种形式／196

祝酒词的语言艺术／199

欢迎词及其精彩范例／201

答谢词及其精彩范例／203

致祝婚词的艺术／204

致生日祝词的艺术／206

第十二章 中餐就餐礼仪与注意事项

中餐入座礼仪／211

中餐宴席的上菜顺序／212

使用筷子的礼仪／214

中餐进餐礼仪／216

使用中餐具的礼仪／218

几种特殊菜肴的食用方法／220

传统的奉茶之道／223

宴请中的餐桌礼仪／225

如何当好宴会主人／228

第十三章 西餐就餐礼仪与注意事项

西餐的摆台与座次安排／233

西餐菜式及其特点／235

西餐具的使用方法／237

吃西餐的讲究／239

各种西餐食物的吃法／241

餐酒与食物的最佳匹配／244

品饮咖啡讲究多／246

西方宴会的基本礼仪／248

第十四章 餐桌上的各种禁忌

使用筷子的十二个禁忌／253

餐桌上不宜的话题／254

宴请时抽烟的礼仪一／257

有失礼貌的八种交谈方式／259

附录 中国名菜及名酒

中国著名的八大菜系／261

中国十大名酒简介／263

中国茶的种类／266

参考文献／268

作者介绍:

目录:

[宴道_下载链接1](#)

标签

职场

社交

工具书

宴道

人文

PR

2012年

评论

没有什么特别值得学习的内容。

[宴道 下载链接1](#)

书评

[宴道 下载链接1](#)