

二人饭店

BISTRO MERRI VOL.1

安东尼 脚本

丁东 漫画

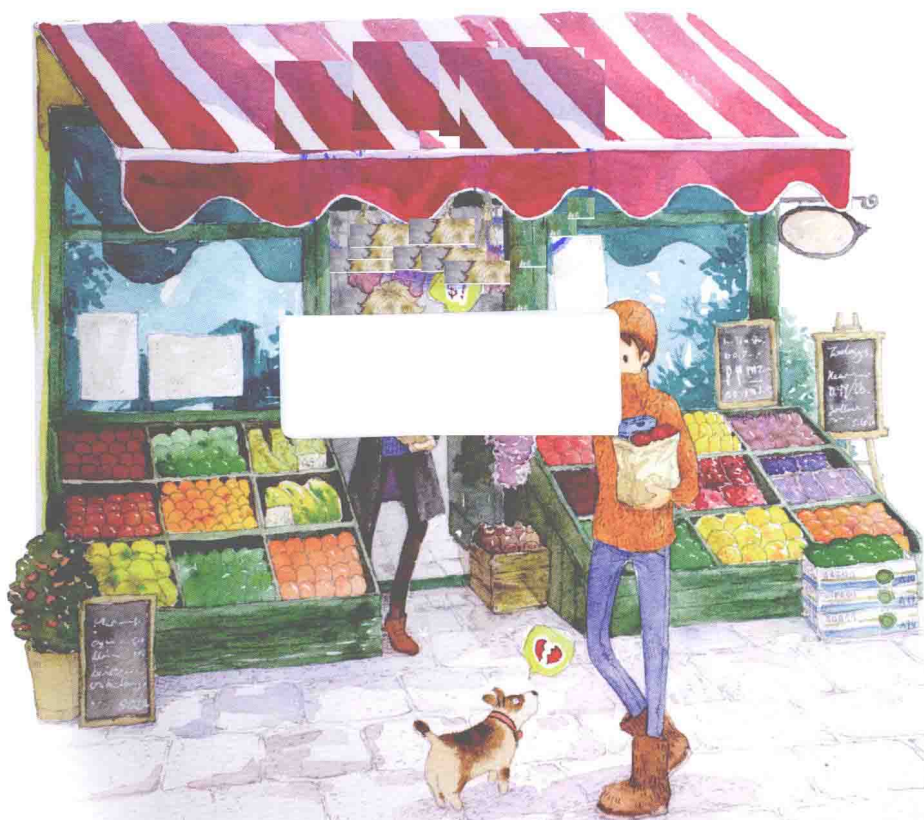


二人饭店

BISTRO MERRI VOL. 1

安东尼 脚本

丁东 绘画



图书在版编目(CIP)数据

二人饭店·Bistro merri. 第1卷 / 安东尼编文; 丁东绘. -- 武汉: 长江文艺出版社, 2015.8
ISBN 978-7-5354-7839-9

I. ①二… II. ①安… ②丁… III. ①漫画-连环画-中国-现代 IV. ①J228.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第029850号

二人饭店 = Bistro merri.1

脚本 / 安东尼 漫画 / 丁东

选题产品策划生产机构 | 北京长江新世纪文化传媒有限公司 & 上海最世文化发展有限公司

选题出品 郭敬明	助理编辑 董鑫 邱培娟	摄影 Harry
选题策划 王 骞	装帧设计 ZUI Factor	责任印制 张志杰
项目统筹 郭榛榛	封面设计 FredieL	媒体运营 李楚翘 杨 帆
责任编辑 赵 萌	封面绘图 丁 东	
特约编辑 郭榛榛	内页设计 Ryogi 龙 君	

总发行 | 北京长江新世纪文化传媒有限公司

电 话 | 010-58678881

传真 | 010-58677346

地 址 | 北京市朝阳区曙光西里甲6号时间国际大厦A座1905室

邮编 | 100028

出版:  长江出版传媒 |  长江文艺出版社

电话: 027-87679310 传真: 027-87679300

地址: 湖北省武汉市雄楚大街268号湖北出版文化城B座9-11楼

邮编: 430070

发行: 北京长江新世纪文化传媒有限公司

电话: 010-58678881 传真: 010-58677346

地址: 北京市朝阳区曙光西里甲6号时间国际大厦A座1905室

邮编: 100028

印刷: 三河市鑫利来印装有限公司

开本: 880 × 1230 毫米 1/32

印张: 4.5

版次: 2015年08月第1版

印次: 2015年08月第1次印刷

字数: 40千字

插图: 142幅

定价: 1880元

版权所有, 盗版必究(举报电话: 010-58678881)

【图书如出现印装质量问题, 请与本社北京图书中心联系调换】

我们承诺保护环境和负责任地使用自然资源。我们将协同我们的纸张供应商, 逐步停止使用来自原始森林的纸张印刷书籍。这本书是朝这个目标迈进的重要一步。这是一本环境友好型纸张印刷的图书。我们希望广大读者都参与到环境保护的行列中来, 认购环境友好型纸张印刷的图书。



VOL. 1

二人饭店

目录 content

第一餐
Table manner
—— 6 ——

第二餐
意大利面
—— 12 ——

第三餐
意大利肉酱面
—— 20 ——

第四餐
绿咖喱
—— 25 ——

第五餐
Egg benedict
—— 57 ——

第六餐
芝士海鲜焗饭
—— 85 ——

第七餐
奶油炖菜
—— 113 ——

二人饭店

BISTRO MERRI VOL.1

安东尼 脚本

丁东 漫画



长江出版传媒
长江文艺出版社

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com



安东尼

《二人饭店》是我出的所有书里 我自己最喜欢的一个系列 原因很简单 因为它是一本 100% 正能量的书 阅读的时候都能想到生活中美好的一面



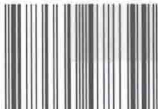
丁东

现实常常凶残地把梦想的血条打到底。虽然每个人都会在和现实的 PK 中产生各种迷茫，但我们同时也会产生那么一点点热血和感动。然后得到朋友、得到机会，继而得到我们自己的人生……

最后，其实这是一本有故事的菜谱啦～



ISBN 978-7-5354-7839-9



9 787535 478399 >

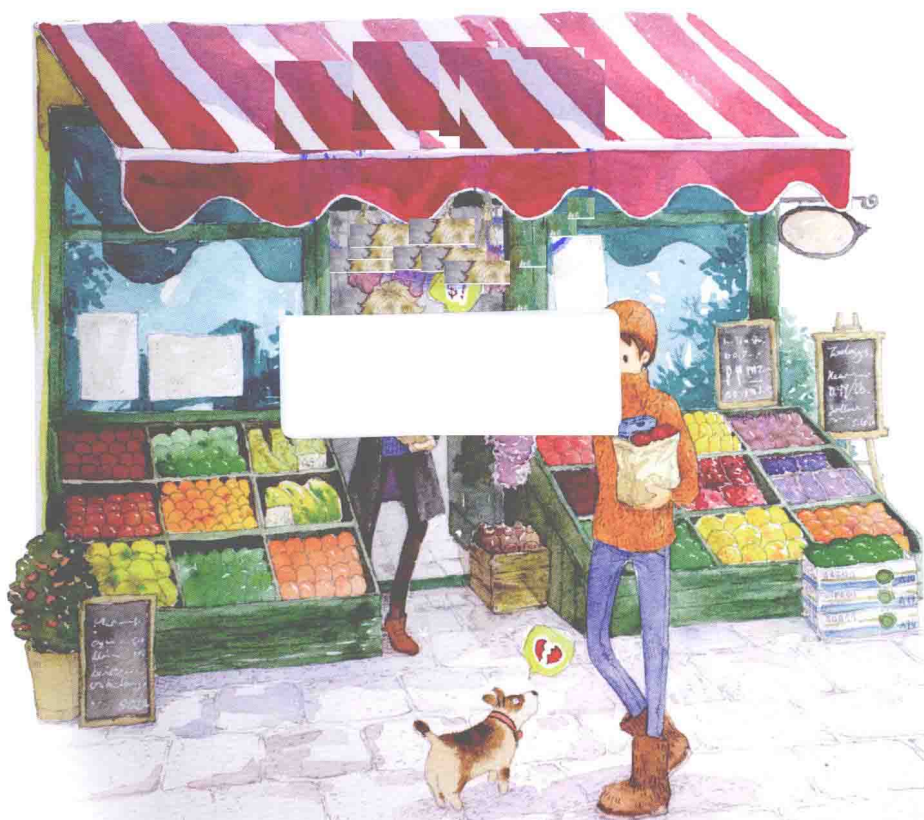
定价：18.80 元

二人饭店

BISTRO MERRI VOL. 1

安东尼 脚本

丁东 绘画







VOL. 1

三人慢店

目录 content

第一餐

Table manner

— 6 —

第二餐

意大利面

— 12 —

第三餐

意大利肉酱面

— 20 —

第四餐

绿咖喱

— 25 —

第五餐

Egg benedict

— 57 —

第六餐

芝士海鲜焗饭

— 85 —

第七餐

奶油炖菜

— 113 —

 Table
manner





我所能想到的西餐 基本常识和礼仪

大部分非快餐的西餐厅都是要 在入口处等着服务员领到位子上的 报清人数 是吃饭还是只是喝点东西

坐下来之后 一般服务员会问 Which water would you prefer? Sparkling, still or...tap? 想省钱就 tap water 好了

用餐前不要碰桌上的餐具 一般你点餐以后 服务员会根据你点餐的内容调整餐具 餐具的使用基本上就是 每一道菜 从外往里一一使用就对了

吃面包是可以用手 撕成小块 涂黄油或者蘸橄榄油 不论是黄油还是橄榄油 都可以自己用盐胡椒调味的 面包如果好吃 不够就再要 不要害羞

葡萄酒的话 我觉得 白葡萄酒配白肉 红葡萄酒配红肉这样的说法太教条主义了 你想喝什么就点什么好了 当然有个好主意就是问服务生的意见 他们应该很乐意帮忙的 也不必觉得 吃西餐就一定要配葡萄酒 我去新西兰旅行时候 和当地的一个啤酒大师吃饭 学会了其实啤酒也可以和具体菜式的不同进行搭配的

餐具如果碰过食物 就不要再放回桌子了 前端放在盘子内 后端放在盘子边缘 按照八字摆放 用餐结束后 合并餐具 放到垂直于身子与盘子中轴保持45°角处 这样表示你吃完了 服务员看到就会收盘子







了 即使你盘子里还有点剩下的 你去上厕所或者打电话去了 服务员也相当于被默许可以收盘子了 所以用餐还没结束就要离开桌子可以把餐具 交叉摆放 或者八字摆放

如果不想变成典型粗鲁的美国人或者没有礼貌的中国人那样 请不要在餐厅里大喊 服务员 我有几个朋友 比如小托 小甜甜更夸张 去饭店吃饭 我向服务员招手都被他们鄙视 我问小托那服务员怎么知道我要叫他 他说你可以用眼睛交流 比如你想点餐或者想要一杯水 按照他们的标准是不可以喊服务员或者招手的 他们认为这很没礼貌 你要等 或者 望穿秋水地 用眼神把他们叫过来

尽管西餐现在已经精简到 基本上就是 前菜 主菜 甜点这样的地步了 但是 点菜时候 只选这三样其中两样的顾客也是越来越多了 甜点不用着急点 一般吃了主菜以后 服务员会过来问 要不要茶或者咖啡 甜点什么的 小托就一直很困惑 为什么中国的客人每次点菜 都前菜 主菜 甜点的 难道他们不担心吃饱了以后不想吃甜点吗 我和他说中国服务员聪明 一下能记住很多 再说甜点吃得再饱 多少还是可以吃下去的

喝咖啡时如果愿意添加牛奶或糖 添加后要用小勺搅拌均匀 将小勺放在咖啡的垫碟上 喝时应右手拿杯把 左手端垫碟 直接用嘴喝 不要用小勺一勺一勺地舀着喝





付款的时候 是可以用手比画给服务员看的 你就微笑着对着服务员在空中比画着写字的样子 基本上就是告诉他你要埋单了

小费的话 在澳洲来说 如果你收入差不多还是给点吧 很多服务员 厨房工作人员 都是靠这个生活的 你要是给个十块小费 他们一晚上都会很开心的 特别是你经常去的餐厅 如果你给小费 服务员就会记住你 可能就会得到无微不至的服务 不过也有缺点了 我经常去的一个饭店 每次都会给小费的 有的时候很拮据 如果没给小费 回家路上都会很不好意思

用信用卡结账也是可以给小费的 一般在费用下面一行还有一个 Tip 的空 然后下面还有个 Total 比方说你吃饭消费73AUD Total 那栏你写80AUD 的话 就相当于你给了七元的小费了

一时能想到的就是这些 Bon App é tit





NIDI

TAGLIATELLE VEGETALI

— Tempo di cottura: a Napoli 7 - 8 min. —





意大利面

之前说西餐 脑子里第一个想到的 不是法国的白酒蜗牛 也不是澳洲牛排 而是意大利的面

我的烹饪老师是一个地道的意大利人 叫柔斯 我还记得我们上关于意面的烹饪课的时候 他说 意大利面 几乎人人会做 但其实意大利