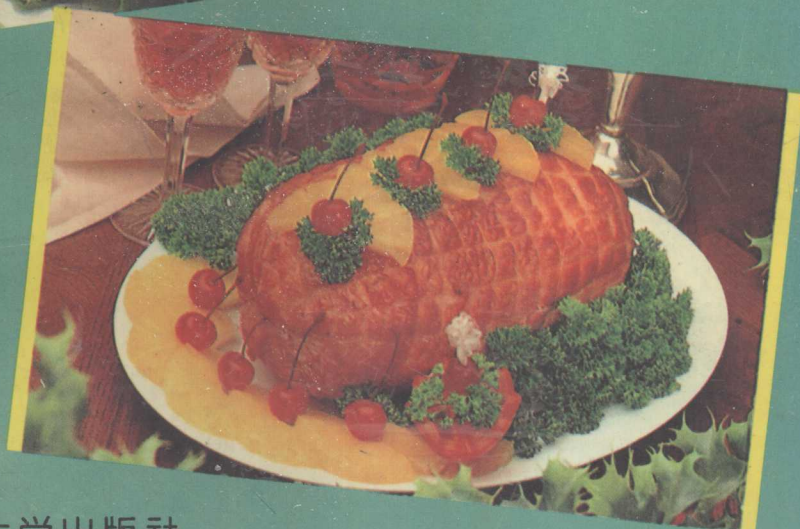


Restaurant Service English

餐厅服务英语

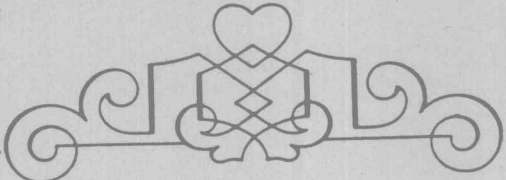


● 主 编
范 谊
● 副 主 编
陈 实



● 四川大学出版社
SICHUAN UNIVERSITY PRESS

H
319.9
4433



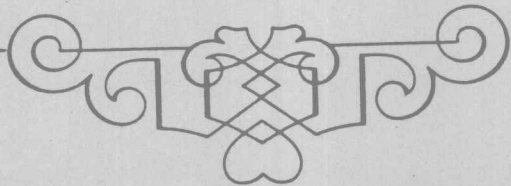
餐厅服务英语

Restaurant Service English

主 编 范 谊
副主编 陈 实
编 委 范 谊 陈 实
 李晓蓉 芮渝萍

四川大学出版社

1993 年 · 成都



(川)新登字 014 号

责任编辑:王敦平

封面设计:冯先洁

技术设计:王敦平

餐 厅 服 务 英 语

主 编:范 谊 副主编:陈 实

四川大学出版社出版发行

(成都市望江路 29 号)

四川省新华书店经销

郫县犀浦印刷厂印刷

850×1168mm

32 开本

8.75 印张

6 插页

218 千字

1993 年 3 月第 1 版

1993 年 3 月第 1 次印刷

印数:0001—6000 册

ISBN 7-5614-0823-4/H·34

定价 6.00 元

31

199.9
0155

前言

随着改革开放不断深入,我国旅游事业蓬勃发展,越来越多的餐厅、餐馆开展了涉外服务,有些单位甚至走出国门,在国外办餐馆。这就对餐厅服务人员的文化、业务素质,尤其是英语会话能力提出了更高的要求。各种餐厅服务英语培训班应运而生,却苦于没有专业完全对口的合适教材。为此,我们特编写了这本《餐厅服务英语》一书,以应社会之需要。

本书在体例上突破了传统教科书的一般范式,大胆吸取了工具书的优点,使读者一书在手,既可查阅有关内容以应急需,又可循序渐进,系统地学习,逐步提高餐厅服务英语的知识和交际能力。为了帮助读者更好地使用本书,特作如下说明:

一、本书兼备教材和工具书两大功能。教材部分包括从迎接顾客到结帐送行全部餐厅服务过程,并对语言难点及专业知识详加注释,使教师备课,学员自学皆非常方便;另有八篇有关西方饮食文化的补充读物,全面介绍了美式餐制;餐桌上的忌讳;赴宴的礼仪;如何使用餐具;中西宴席规的差异以及好餐馆的特征等。供读者提高自己的英语水平和饮食文化素养;同时,它也为出国留学人员、访问学者以及出国旅游、商务人员和口译工作者提供了必备的生活常识。附录部分有:“日常接待用语”、“中餐英汉菜谱大全”、“西餐英汉菜品录”、“餐馆英语分类词汇”、“国外中餐菜谱样本”共五篇。共收集中西餐英汉对照菜品 2100 余种;分类详尽,查阅方便,可作工具书使用。

二、课文全部采用对话形式,均按照餐厅服务工作中可能发生

的实际情况设计。每课一个主题,含三到五段对话,长短不一,便于学习和背诵,也便于查阅。自学的读者可根据实际需要有选择地学习。学习方法要以大声朗读、对练、背诵和角色演练为主,不能只满足于理解。作培训班教材时,应将学生划分成小组(每组3—4人),以便进行角色演练,相互检测,相互激励,从而提高学员的英语交际能力。

三、考虑到我国大、中城市已基本普及初中,同时也为了提高本书的专业性,本书不从最基本的英语语言知识(如字母、音标等)开始,而是直接以餐厅服务为教学内容。因此,本书以具备一定英语知识的读者为对象。如果读者尚不具备最基本的英语语言知识,编者建议读者可先学习《新概念英语》第一册,或其它普通英语教材的第一册。待熟悉了英语基础知识以后,再学习本教材,效果更佳。

本书在编写过程中,参阅了国内外出版的大量有关资料,限于篇幅,我们没有一一注明出处,主要参考书目附于书末。我们希望通过此表达对这些编著者的诚挚谢意,同时也为有兴趣的读者提供进一步学习的线索。本书能及时出版,我们还要感谢四川大学出版社的领导和编辑。我们尤其要感谢王敦平先生,他为本书的编写和出版提出了许多宝贵的建议。

本书由范谊编写“课文”和“日常接待用语”;陈实编写“中餐菜谱大全”;芮渝萍编写“补充读物”和“西餐菜品录”,并收集、提供美国中餐馆菜谱样本;李晓蓉编写“餐厅服务分类词汇”。全书由范谊统稿。

本书经四川省教育科学研究所职业中学研究室审定,可作职业中学饭店服务专业选读教材;也可作涉外饭店服务员口语培训教材;同时可供餐馆服务人员、导游人员以及口译人员和出国人员参考。

由于我们水平有限,加之时间仓促,难免错误疏漏,恳请读者

批评指正。

编者

1992.8

Contents (目 录)

前言 (1)

TEXTS (课文)

Lesson One Meeting the Customer
(迎接客人) (1)

Lesson Two Taking the Order
(请客人点菜) (11)

Lesson Three Introducing Dishes
(介绍菜品) (21)

Lesson Four Making Recommendations
(推荐菜品) (30)

Lesson Five Serving Dishes(上菜) (40)

Lesson Six Paying the Bill
(结帐) (47)

Lesson Seven Asking for Criticism
(征求意见) (56)

Lesson Eight Reserving a Table or Booking a Dinner
(预定餐桌或酒席) (67)

Lesson Nine Revision(综合练习) (75)

SUPPLEMENTARY READINGS(补充读物)

1. Meals

(餐制) (90)

2. Don'ts at the Table	
(餐桌上的忌讳)	(92)
3. Table Manners at a Dinner Party	
(赴宴的礼仪)	(94)
4. Categories of Restaurants in the U. S. A.	
(美国餐馆的种类)	(98)
5. How to Handle Silverware	
(如何使用餐具)	(101)
6. Differences between Chinese and Western Table Manners	
(中西席规的差异)	(105)
7. Features of a Good Restaurant	
(好餐馆的特征)	(108)
8. Staff "Dos" and "Don'ts"	
(服务员“该做的”和“不该做的”)	(113)

APPENDIXES(附录)

Appendix I Common Reception Expressions

(日常接待用语)	(117)
一、问候与称呼(Greetings and Titles)	(117)
二、引座(Seating the Customer)	(118)
三、请客人点菜(Taking the Order)	(119)
四、上菜(Serving the Food)	(120)
五、提供帮助(Offering Help)	(122)
六、道歉(Making an Apology)	(123)
七、送客(Saying Good-bye)	(124)
八、询问与回答(Inquiries and Answers)	(124)

Appendix II A Collection of Chinese Dishes

(中餐菜谱大全)	(128)
----------------	-------

一、鸡类(Chicken)	(128)
二、鸭类(Duck)	(139)
三、鹅类(Goose)	(146)
四、羊肉类(Mutton)	(146)
五、牛肉类(Beef)	(149)
六、猪肉类(Pork)	(153)
七、兔类(Rabbit)	(161)
八、野味类(Game)	(162)
九、水产类(Seafood)	(165)
鱼类(Fish)	(165)
虾类(Shrimp)	(176)
海参类(Sea Cucumber)	(182)
鱼翅类(Shark's Fin)	(184)
干贝类(Scallop)	(186)
鱼肚类(Fish Maw)	(188)
鱼唇类(Fish Lip)	(189)
其他海味(Other Seafood)	(189)
十、蛋类(Egg)	(190)
十一、豆腐类(Bean Curd)	(192)
十二、蔬菜类(Vegetables)	(195)
十三、汤类(Soups)	(202)
十四、饭、面、点心及 其他(Rice, Noodles, Pastry and Others)	(206)
十五、饮料(Drinks and Beverages)	(212)
Appendix ■ A List of Western Dishes (西餐菜品录)	(215)
一、冷盘及开胃品(Cold Dishes and Appetizers)	(215)
二、汤类(Soup)	(216)
三、肉类(Meat Dishes)	(219)
四、鸡类(Chicken Dishes)	(222)

五、鱼虾类(Fish and Shrimp)	(223)
六、蛋类(Eggs)	(224)
七、附加菜(Side Dishes)	(225)
八、调味汁(Sauces and Dressings)	(228)
九、面包、谷物食品类(Breads and Cereals)	(229)
十、小吃(Snacks and Fast Food)	(231)
十一、甜点(Desserts)	(232)
十二、饮料(Beverages)	(236)
十三、酒类(Alcoholic Drinks)	(238)
附:洋酒小常识	(240)
Appendix IV A Classified Glossary of Restaurant English	
(餐馆英语分类词汇)	(244)
一、工作人员、餐馆及其他	
(Personnel, Restaurant & Others)	(244)
二、烹饪法(Cookery)	(246)
三、餐具(Tableware)	(250)
四、厨具(Kitchenware)	(251)
五、调料(Condiments)	(253)
六、糖果及其他(Candy, Sweets and Others)	(256)
七、粮食(Grain)	(258)
八、水产类(Aquatic Product)	(259)
九、肉类(Meat)	(260)
十、蔬菜(Vegetables)	(263)
十一、水果(Fruits)	(266)
Appendix V Sample Menus	
(菜谱样本)	
References (参考文献)	(269)

Lesson One

Meeting the Customer

迎接顾客

A

Waitress : Good morning,
sir.

服务员:早上好,先生。

Customer: Good morning. A
table for two,
please.

顾客:早上好。请安排两人的
桌子。

Waitress : Yes, sir. This
way, please.

服务员:好。请走这边。

Customer: Thank you.

顾客:谢谢。

B

Waitress : Good afternoon,
sir.

服务员:下午好,先生。

Customer: Good afternoon.
Do you have a
table for three?

顾客:下午好。有三人用餐的
空桌吗?

Waitress : Yes, sir. How

服务员:有的。靠窗那张桌子可

about that table
near the win-
dow?

以吗?

Customer: That would be nice. Thanks.

顾客:很好。谢谢。

Waitress: Come with me, please.

服务员:请跟我来。

C

Waitress: Good evening, ladies and gentlemen. Welcome to our restaurant.

服务员:晚上好,女士们,先生们。欢迎光临。您预定的桌子在那边。请走这边。

Your table is over there.

Would you please come this way?

Customer: Thank you.

顾客:谢谢。

Waitress: Take a seat, please. Here are the menus. I'll come around to take your orders a moment later.

服务员:请坐。请看菜单。我过会儿再来听您点菜。

Customer: Thank you.

顾客:谢谢。

D

Waitress : Good evening, sir.

服务员:晚上好,先生。

Customer: Gee! So busy in here. Could you find us a table for two, please?

顾客:呀!这么多人。能给我们安排一张两人餐桌吗?

Waitress : Have you reserved a table?

服务员:您预定餐桌了吗?

Customer: No, we haven't.

顾客:没有。

Waitress : Well, I'm sorry, but I don't think I can do much help for the moment. We're filled up right now.

服务员:那对不起了。我现在也
没办法,这会儿都挤满了。

Customer: But we are leaving this city tomorrow morning. We're told the food served here is excellent. You won't have us leaving the city with a pity, will you?

顾客:可我们明天上午就离开这里了。我们是慕名而来,听说这里的菜烧得特别好。你不会让我们带着遗憾离开吧?

Waitress : Well, certainly not. But do you

服务员:当然不会。可是您能不能等一会儿,或者和别

mind waiting or
sharing a table?

人同桌?

Customer: We'd rather wait.

顾客:还是等会儿吧。

Waitress: All right. Would

服务员:好的。请到休息室等好

you please wait in

吗?有空桌了我再告诉

the sitting-room?

您。

I'll inform you

when there's a

table.

Customer: Thanks.

顾客:谢谢。

New Words and Expressions

meet [mi:t] *v. t.*

迎接

customer ['kʌstəmə] *n.*

顾客

sir [sə:] *n.*

先生

madam [-'mædəm] *n.*

夫人,女士

near [niə] *prep.*

靠近……

window ['windəu] *n.*

窗户

lady ['leidi] *n.*

女士

gentleman ['dʒentlmən] *n.*

先生

welcome ['welkəm] *a.*

受欢迎的

restaurant ['restərɒnt] *n.*

餐厅(馆)

over there *ad.*

那边

seat [si:t] *n.*

座位

menu [-'menju:] *n.*

菜单

around	[ə'raʊnd]	ad.	在……周围, 围绕
order	['ɔ:də]	n.	点菜
moment	['məʊmənt]	n.	一会儿
busy	['bɪzi]	a.	繁忙的, 拥挤的
find	[faɪnd]	v. t.	找到, 安排
reserve	[rɪ'zə:v]	v. t.	预定, 保留
sorry	['sɒri]	a.	对不起, 抱歉
help	[help]	v. t.	帮助, 帮忙
leave	[li:v]	v. t.	离开
city	['sɪti]	n.	城市
food	[fu:d]	n.	食品, 菜肴
serve	['sɜ:v]	v. t.	服务, 供给
excellent	['eksələnt]	a.	最好的, 好极了
with	[wið]	prep.	带着……
pity	['pɪti]	n.	遗憾
certainly	['sɜ:tənli]	ad.	当然
mind	[maɪnd]	v. t.	对……在意, 介意
wait	[weit]	v. t.	等候
share	[ʃeə]	v. t.	分享, 共用
fill	[fil]	v. t.	使……满, 把……装满
right now		ad.	此时此刻, 现在
inform	[in'fɔ:m]	v. t.	通知, 告知

Notes

1. Do you have a table for two? two 后面省略 people (人)。课文中类似的句子还有: A table for two, please.

2. This way, please. 是 Come this way, please. 的简略形式。
3. Sir 是对男性顾客的统称, madam 是对女性顾客的统称。一般不用复数形式。对同来就餐的两位顾客, 只需要称乎其中一位就行了。但如果是一男一女, 则也可称为 sir and madam。
4. How about... 可用 What about... 来代替, about 后面接名词。这是口语常用句型, 用以表达提议或询问对方对提议的态度。例如:

Customer: I don't like pork.

顾客: 我不喜欢猪肉。

Waitress: How about fish? Our sweet and sour fish is very famous in this city.

服务员: 鱼怎么样? 我们的糖醋鱼在本地颇有名气。

5. That would be nice. 口语中常用过去时替代现在时, 使语气显得温和、礼貌、谦恭。
6. Ladies and gentlemen 这是对一群男女宾客的统称, 在呼语中一般不用单数。
7. Welcome to our restaurant. 是 You are welcome to our restaurant. 的省略。welcome 在口语中一般用作形容词, 表示“……是受欢迎的”, 通过介词 to 接名词。例如:
Welcome to our hotel. 欢迎到我们旅馆下榻。
Welcome to our restaurant. 欢迎到我们餐厅用餐。
8. Would you please come this way? 比 Come this way. 或 This way, please. 更正式, 更礼貌。如果接待的是团体顾客, 选用比较正式、礼貌的句型更为恰当。
9. Take a seat, please. 接待团体客人时, 用这个句型比说 Sit down, please. 更恰当。如果客人的座位是预先排定的, 则应说:
Take your seat, please.

请各自入座。

Take this seat, please.

请坐这里。

10. Here is... 是常用句型,后面接名词,当把某种物件递给顾客时用。例如:

Here is the hot towel.

这是热毛巾。

Here is your fish.

您点的鱼来了。

注意:这个句型不能用 This is... 来替换。

11. So busy in here. 是 It is so busy in here. 的省略。busy 在这里是“热闹、繁忙”的意思。如果客人说 crowded (拥挤)就表示这里人太多,已经使他感觉不愉快了。

12. We're leaving this city tomorrow. 口语里常用进行时态表将来,表示按计划、安排即将发生的动作。例如:

He's arriving this afternoon.

他今天下午到。

13. the food served here 其中 served here 是过去分词短语,后置作定语,修饰 food, 表示“这里做的、出售的”。

4. You won't have us leaving the city with a pity, will you? 这是附加疑问句。由于顾客希望,并肯定服务员会同意他的观点,所以用该句型既显得语气轻松,又坚持了自己的意愿。

15. Well, certainly not. Well 是语气词,只是缓和口气,没有特别的意思。certainly not 是 I'll certainly not have you leaving the city with a pity. 的省略。

16. I'd rather 是 I would rather 的省略,后接动词原形,表示“宁愿做……”。例如:

I'd rather stay at home.