

商务宴请 赢在点菜

DISHES IN BUSINESS
WINNING IN ORDERING

游
宇◎著

 中国轻工业出版社

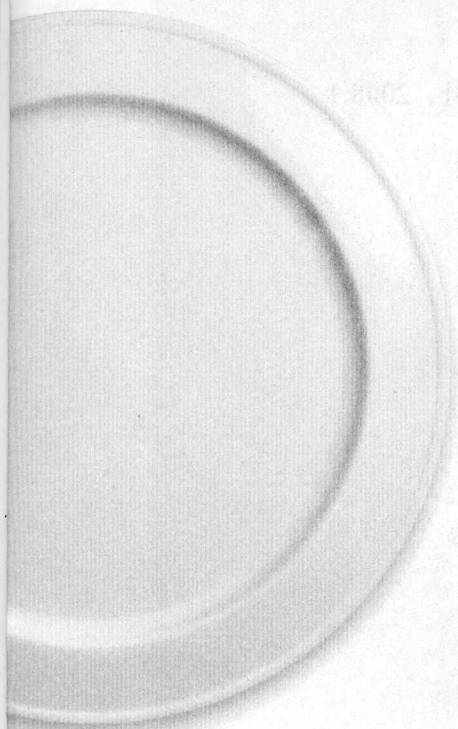




商务宴请 赢在点菜

**DISHES IN BUSINESS
WINNING IN ORDERING**

游
宇◎著



 中国轻工业出版社

图书在版编目(C I P)数据

商务宴请 赢在点菜 / 游宇编著. — 北京: 中国轻工业出版社, 2008.1

ISBN 978-7-5019-5963-1

I. 商… II. 游… III. 饮食-文化 IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2007) 第 065041 号

责任编辑: 黄 曦

策划编辑: 黄 曦 责任终审: 唐是雯 封面设计: 时空意匠

版式设计: 时空意匠 责任校对: 李 靖 责任监印: 胡 兵 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 利森达印务有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2008 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 13

字 数: 200千字

书 号: ISBN 978-7-5019-5963-1/TS·3479 定价: 26.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898

传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

60583S1X101ZBW

前言

伟大的拿破仑说过：请客菜要好。这句名言和许多人的心理不谋而合。我访问过很多商务人士，请教他们，请客时如何点菜，大家几乎不约而同地说：当然是点好的呗！

什么样的菜才算好？可口的？珍稀的？名贵的？还是时尚的？不同的人有不同的标准。

不少人请客户吃饭，走进饭店，一本菜谱从头翻到尾，又从尾翻到头，都快翻烂了却不知道应该怎么点菜，真是尴尬万分。大家都觉得点菜是个苦差事，轻易不愿意接，只能在餐桌上表演“推手”绝技，肚子已经咕咕叫了，菜却没有点出一两个，出于无奈只好说“随便”了，于是，“随便”这道菜就成了这种尴尬场合永恒的“菜式”。还有些人为图省心，干脆就不愿多想了，把“不求最好，但求最贵”奉为商务点菜的潜规则。这种做法之所以流行，是因为这样既省心又上档次，似乎最能表达主人的深情厚谊。固然地球人都知道燕鲍翅珍贵，但如果一桌子都摆满了这些山珍海味，胃口再好的人也会了无食趣。自古以来人们愁的都是鱼和熊掌不可兼得，但这些好东西真的同时放在你面前的时候，估计也很少有人能眼都不眨地同时干掉它们。一份真诚的爱情是甜蜜蜜，如果有两份，就会消化不良了。

中国菜的繁复缤纷更为点菜平添了烦恼无数，点菜者永远勉为其难——一点得好，如同耶稣圣手，粗肴淡饭也成美味；点得不好，对不起感官，对不起钞票，对不起面子，对不起前程……

同样，在正宗的西餐厅点菜对于尚未“土改”的人来说也是一场严峻的考验。面对着菜单上那些稀奇古怪的“忌廉”“西冷”“沙律”“士多啤梨”们手足无措，半天点不出吃的来。

这样看来，点菜真是一件很见功底的事，无论是中餐还是西餐，点菜的人既要了解菜名背后的原料内容，也要理解其烹饪技巧和所属的菜系，还要了解其特色以及餐馆厨师的烹调水平。确实不易！如此这般，也只能保证点出菜肴的质量，而此菜肴是否合客人的口味，取得大家的认可，还要依各人的口味和背景而定。席间去询问、打听客人的爱好，显然太过唐突。于是只能从客人的生活和工作经历来猜测，这活可真不轻松！于是，为避免点菜责任，大家开始走实用路线。请侍者代劳或更加简单一点上套餐、叫和菜。可这样就大大地冲淡了聚餐的气氛。也有的是由主人叫好冷菜，每人再点一个热菜，最后做东的根据菜肴数量增加点心等饱肚食品的，这样倒也有了不少乐趣，但对于不谙此道的客人，反而平添了压力。

本书探讨的就是针对各类商务人群在不同的商务场合下如何轻松点菜的问题，其中还穿插了很多小故事，均是笔者及其他商务人士所亲身经历的，有经验也有教训，可供大家参考。希望大家读完本书，可轻轻松松点菜，顺顺利利地达到各种各样的商务宴请目的。

编者

2007年10月

目 录

前 言	005
-----	-----

第一篇	
初识商务点菜 新手入门必读	007

一、商务宴请类型	008
----------	-----

二、商务点菜实用妙招	009
------------	-----

1. 综观全局——点一桌活色生香的筵席 009
2. 尊重原则——体贴入微，呵护每个人的胃 014
3. 经济原则——合理搭配，精致与经济兼顾 018
4. 健康原则——美味与健康的完美结合 022

第二篇	
商宴赢在点菜 高手修炼必读	027

一、点菜基本功	028
---------	-----

1. 熟悉中外菜式的特点和各种特色菜 028
2. 了解各式菜肴的出处、典故、轶事 028
3. 注意各菜式之间的搭配及和谐统一 029
4. 关注就餐者的年龄层次和文化背景 029

二、点菜方法	030
--------	-----

1. 选择宴请地点 030
2. 如何看菜单 031
3. 把握菜品量 032
4. 点菜快易通 034

第三篇	
看场合下菜碟 不同商务场合的点菜技巧	039

一、初期接洽——体面周到	040
--------------	-----

二、谈判当中——简约精致	047
--------------	-----

三、合作当中——经济实惠	054
--------------	-----

四、合作结束——喜庆祥和	059
--------------	-----

第四篇	
大饭桌大生意 商务人士点菜技巧	065

一、营销人员——请客户吃饭是工作	066
------------------	-----

1. 有销售文化，也有吃饭文化 066

2. 商场如战场，不打无准备的仗	069
------------------	-----

3. 宴请客户，攻心为上	070
--------------	-----

4. 请客吃饭，因地制宜	073
--------------	-----

5. 小酒怡情，大喝伤心	074
--------------	-----

6. 饭桌上，你不可不知的大玄机	077
------------------	-----

二、内外有别——紧跟潮流VS特立独行	079
--------------------	-----

三、按规矩出牌——如何请公务人员吃饭	081
--------------------	-----

四、外贸员/外事人员——别拿老外当自家人	085
----------------------	-----

1. 切不可点动物内脏及肥肉	085
----------------	-----

2. 尽量不要点有骨头的菜	086
---------------	-----

3. 肉食为主素菜为辅	086
-------------	-----

4. 避免口味过于油腻火爆的食物	087
------------------	-----

5. 千万别点野生动物和宠物	088
----------------	-----

6. 尊重对方的信仰	088
------------	-----

第五篇	
点菜好轻松 天下美食在我胸	089

一、商宴经典菜系	090
----------	-----

1. 活色生香广东菜	090
------------	-----

2. 畅快淋漓四川菜	099
------------	-----

3. 尊宠豪迈北京菜	110
------------	-----

4. 活力四射湖南菜	118
------------	-----

5. 清新淡雅江浙菜	124
------------	-----

6. 风情万种上海菜	131
------------	-----

7. 其他特色地方菜	137
------------	-----

二、时尚流行口味	142
----------	-----

1. 健康时尚新素食	142
------------	-----

2. 火红热辣吃火锅	145
------------	-----

3. 独享尊贵的私房菜	148
-------------	-----

4. 其他美食风尚	155
-----------	-----

5. 欧美西餐	157
---------	-----

6. 日韩料理	167
---------	-----

7. 其他亚洲美食	177
-----------	-----

一、北京

1. 驻京办事处

吉林省人民政府驻京办事处	188
辽宁省人民政府驻京办事处	188
内蒙古人民政府驻京办事处	188
山西省人民政府驻京办事处	188
河北省人民政府驻京办事处	188
陕西省政府驻京办事处	188
天津市人民政府驻京办事处	188
山东省人民政府驻京办事处	188
安徽省人民政府驻京办事处	189
河南省人民政府驻京办事处	189
江西省人民政府驻京办事处	189
宁夏人民政府驻京办事处	189
新疆人民政府驻京办事处	189
四川省人民政府驻京办事处	189
贵州省人民政府驻京办事处	189
湖南省人民政府驻京办事处	189
西藏自治区人民政府驻京办事处	189
德州市驻京办事处	190
上海市人民政府驻京办事处	190
浙江省人民政府驻京办事处	190
江苏省人民政府驻京办事处	190
广西人民政府驻京办事处	190
云南人民政府驻京办事处	190
广东人民政府驻京办事处	190
潮州市驻京办事处	190
福建省人民政府驻京办事处	190
海南人民政府驻京办事处	190

2. 其他推荐餐厅

谭华轩	191
仿膳饭庄	191

大董烤鸭店	191
全聚德烤鸭店	191
华宴美食	192
鹭鹭酒家	192
东海海鲜酒家	192
俏江南 (South Beauty)	193
滩万日本料理 (Nadaman)	193
寿福城	193
紫天椒 (Red Basil)	193
福楼 (Brasserie Flo)	194
甜蜜生活 (La Dolce Vita)	194

二、上海

香港采蝶轩	195
鱼翅捞饭	195
渝信川菜	195
望湘园	195
廊亦舫酒楼	196
海上阿叔	196
张生记	197
绿波廊	197
仙炙轩 (Ambrosia)	197
韩国馆 (Korean BBQ)	198
塞纳河 (La Seine)	198
华万意维生素 (A Bene)	198

三、广州

金钻潮庭	199
流金岁月 (La Colonial)	199
川国演义	199
利苑酒家	199

半岛明珠 (The Pearl Peninsula)	200
毛家饭店	200
中森名菜 (Japan Fusion)	200
塞纳河西餐厅 (La seine)	200
厨房制造	201
名仕阁 (Celebrities Palace)	201
意庐 (Cucina)	201

四、深圳

丹桂轩	202
凤凰楼	202
潮江春	202
逸和轩酒家	202
谭鱼头	203
巴蜀风月	203
江南厨子	203
湘鄂情	204
静颐茶馆	204
故乡舞鹤日本料理	204
王子厨房	204
澳葡街	205
醉翁亭	205
兴华老绍兴酒楼	205

五、港澳

镛记	206
天虹海鲜酒家	206
珍宝王国海鲜坊 (Jumbo Kindong)	206
峰景餐厅 (Cafe Deco)	206
360° 旋转餐厅	207
木偶葡国餐厅	207

第一篇

初识商务点菜 | 新手入门必读

一、商务宴请类型

商务宴请 通常指的是以商务活动为目的，以用餐为形式的聚会。广义的商务宴请不仅包括商务活动当中的宴请，还包括以最终利益为目的的宴请，比如平时维系客户关系，联络感情的一切宴请小聚。

□商务宴请的常见类型

商务宴请可以分为正式宴会和非正式宴会、工作餐等几种主要类型。

1. **正式宴会** 重点突出的是“正式”两字，是一种隆重而正规的宴请。往往为宴请专人而精心安排的，通常选择比较高档的饭店，或在其他特定的地点举行。宴会讲究排场和气氛。对于到场人数、穿着打扮、席位排列、菜肴数目、音乐演奏、宾主致辞等，往往都有十分严谨的要求和讲究。通常由主人事先精心安排菜肴，并手书或

印制精美菜单送给每一位客人留念。

2. **非正式宴会** 相比正式宴会，更随意，也称为便宴，也适用于正式的人际交往，但多见于日常交往。它的形式比较简单，人际交往是重心，而不注重规模、档次。一般来说，它只安排相关人员参加，不邀请配偶，对穿着打扮、席位排列、菜肴数目往往不作过高要求，而且也不安排音乐演奏和宾主致辞。此类宴请可以事先安排好菜式，也可以等客人到了以后再临时点菜。

3. **工作餐** 这是一种更随意的商务餐会。在商务交往中具有业务关系的合作伙伴，为

进行接触、保持联系、交换信息或洽谈生意而借用餐的形式进行的商务聚会。它不同于正式的商务宴请和正式宴会。它重在一种氛围，意在以餐会友，是借用餐的形式继续进行的商务活动，把餐桌充当会议桌或谈判桌。工作餐一般规模较小，通常在中午举行，主人无需发正式请柬，客人也不需要提前向主人正式进行答复，时间、地点可以临时选择。点菜的规矩相对较少。

二、商务点菜实用妙招

1. 综观全局——点一桌活色生香的筵席

中国人历来都是从色、香、味、形四个方面对宴席的好坏进行最基本的评价，现在更吸取了西方现代营养学的观点，从营养价值的角度结合传统的

食疗养生来考虑。上下五千年的悠久历史，不仅丰富了我们的书柜，也丰富了我们的餐桌。文人骚客把个最世俗的吃吃喝喝都要讲出若干典故，弄得雅趣十足。赴一场视觉和味觉的盛宴，已经不足以概括出吃饭给我们身心带来的享受。眼睛，耳朵，鼻子，舌头，喉咙，乃至五脏六腑，无一处不是愉悦的，甚至连心灵都可以被抚慰得舒舒服服。

商务宴请虽然功利性极强，但餐桌毕竟不是杀敌的战场，不论双方的关系如何的微妙，吃饱吃好才是待客之道。



一桌色香味形俱佳，营养丰富的好饭菜，不仅可以填饱肚腹，还可以拉近宾主之间的距离，如果再有一些让人心旷神怡的典故趣事调节氛围，那赴宴者一定会对你刮目相看。可想而知，饭局之后，一定是双方握手言欢，合作愉快。就算暂时因为各种原因买卖不成，但仁义还在，为以后的长期发展留有余地。

□先说说色

饭菜的颜色对吃客是非常直观的感官刺激。很难想象一桌乌七八糟的菜会让席间众人产生强烈的食欲和愉悦的心情。好的胃口自然来自于赏心悦目的色泽。把食物天然的五颜六色呈现在大众的面前，不仅仅是好看，而且还会让人觉得健康卫生。辣椒的红，茄子的紫，青菜的绿，米饭



的白，好的厨师可以把这些缤纷色彩非常巧妙地调和在一起，一桌好菜不啻于一幅五彩斑斓的图画，或浓墨重彩，或清新淡雅。正所谓浓妆淡抹总相宜。

因此，点菜的时候一定要把握好色彩搭配的原则，餐桌上的颜色可根据食客的喜好尽量丰富些，刺激食客的食欲。有时候，因为宴会人数的限制，菜品数量有限，不可能面面俱到，那就要择优而选了。

首先推荐的是最抢眼的红色菜肴。有个英国朋友曾经对我说，每个国家都有自己民族的颜色，你们中国的颜色就是红色。他发现中国人对红色的喜爱无处不在。穿红色的衣服，挂红色的灯笼，逢年过节更是处处飘红。红色是吉祥如意的颜色，有非常好的兆头。因此，在点菜的时候，带红的菜品就是最好的选择。如果客人能吃辣，可推荐色味俱佳，名字又吉庆的辣味菜。比如一道很著名的湘菜——开门红。其实这就是一道由湖南非常家常的“剁椒蒸鱼”改良而来的新派菜品。剁椒辣辣的味道很可口，



加上鱼头鲜美的肉质，本来就很受欢迎。但近年来特别走红的原因，却在于美味的鱼头上除了剁椒外，还盖上了几片红艳艳的大红辣椒。这种辣椒不辣，微甜，盖在鱼头上主要是起装饰作用，而且还可以讨个非常好的彩头，开门红！很适合商务宴请的背景。每次看着侍者端一个红彤彤的大菜盘由远及近，最后放在餐桌的中央，心情一下子就好起来了。有了吃饭的欲望，自然就有了工作的动力和生活的勇气。因此，强力推荐会带给每个人好胃口好心情的红色经典系列，给商务宴请起个画龙点睛的作用。

俗话说，红花还要绿叶衬。绿色的菜品一定不能少。绿色蔬菜对人体的健康意义重大，在崇尚健康生活的当今，人们对大鱼大肉普遍感到厌倦的时候，餐桌上多添一点绿色是一个不错的选择。从色彩搭配上，怡红快绿交相呼应，两种极致的颜色可以给食者视觉上带来强烈的冲击。中

国可能是世界上绿色蔬菜食用最多的国家了。蔬菜的品种之丰富，给我们提供了众多的选择。一般来讲，蔬菜可有以下吃法：作为凉菜，如沙拉；点缀，如各种菜的围边；小菜，比如清炒时蔬。

其他颜色的蔬菜可以根据情况，尽量点得齐全一些，不仅增色不少，还可以提供全面的营养。比如什锦蔬菜沙拉，水果沙拉等菜式，里面可能融合了红、黄、绿、白等各种颜色的蔬果，不仅嘴巴受用，连眼睛都跟着舒服呢！

□再来说说香

如果说色，必须要眼见才能出彩，那么香则是迎客的第一道风景。很多酒楼直接以“香”字贯名，比如飘香菜馆，香满楼等。客人开口之前即可通过鼻子给菜品做一个基本的评价。入席的时候，倘若有人已经忍不住深深地吸一口气，赞一声“好香啊！”表示这次宴请已经成功了一半了。令席间香气四溢的主要因素是各种香料和有特殊气味的原料，比如海鲜等。炸、炖、烧、煎、炒、烤等烹饪方法有提香的作用。

用，相对而言，拌、煮、蒸等方法出香的效果要差一点。因此，点菜的时候就可以点几个比较容易出香的菜，比如金牌蒜香烤排骨，香煎银鳕鱼等。

□对菜品最根本的鉴别还在于味

通常人们所说的好菜，除了本身价值不菲的原材料外，最主要说的是味道好。然而中国的饮食文化博大精深，味型变化万千。东西南北人们的口味差别很大。传统上南甜北咸，东酸西辣的风味格局也逐渐融合，出现了不少新派口味。那么怎么样的味道才是好味道呢？物无定味，适口者珍。既然是请客，当然是迎合客人口味和心意的菜最好。这恰恰是商务宴请中最难把握的。因为主客之间是公事上的往来，往往并不十分熟络，有些甚至就是一面之交。因此对彼此的口味也就不可能很了解。而且商务宴请也不可能像朋友聚会一样，可以互相谦让，兼顾各人的口味，轮流点菜。除非是关系已经非常密切的商业伙伴，一般正式的商务宴请，都是先安排好菜式，

客随主便。

客人在客气地谦让说“随便随便”的时候，心里完全没有底，不知道主人会不会推出一桌很强势的饭菜。这里所谓的强势，不是说主人咄咄逼人的气势，而是所点的菜品极具主观性。摆在你面前也许是主人精挑细选的他认为最好的菜，但恰恰可能是你最不喜欢的，客人暗自叫苦不说，主人也会“又费马达又费电”，出钱出力还不讨好。

如果可以根据客人的籍贯、职业特点、个人兴趣推断出其大致的口味就再好不过了。但如果实在是难于推测，也可以点2~3个相对保守的菜，也就是一般情况下大众都能接受的，所谓中性的菜。说到中性，让人想起超女让中性之风大行其道。虽然有人大为不满，其实想想颇有道理。所谓中性，不就是左看右看都顺眼，你吃我吃都喜欢吗？有时候，中庸也是一种个性。

可能很多人都会担心，中性的菜口味平平，不会给人留下深刻的印象。但反过来想，如果给客人留下的是非常糟糕





的印象，还不如不留任何印象的好。这样起码客人不会尴尬，不会吃不饱饭，不会日后说起这顿饭还心有余悸，头摇得像拨浪鼓一样说往事不要再提。

A女士是个上海人，一次去宁夏出差，对方单位的同志十分热情，招待她吃了一桌非常有当地特色的全羊席。羊肉还罢，虽然不喜欢，但偶吃也无妨。A女士最怕的是孜然。这是吃羊肉最常放的一种香料，A女士却对它极其敏感。当孜然羊腿端到她面前的时候，A女士的哮喘病立即发作，还好随身带着喷雾剂，过了一会儿才缓解过来。这突如其来的变故当然令宴会草草收场，客人虽然没有怪罪，但主人却着实难堪。

还有一些香气浓郁的菜，吃的时候很美味，但吃完以后会在口腔留下非常浓重的味道，比如洋葱、韭菜、大蒜、大葱等。这类食物要完全避

免当然是不大可能，有的地方甚至离了姜、葱、蒜就没法做菜了。我们在点菜的时候主要考虑的是时间和场合。如果是在中午吃饭，那就最好完全避开这些菜，或者请厨师在烹制的时候煮熟煮透。因为多数菜只在生食的时候才会留下味道。如果是在晚上，而且饭后没有其他安排的话，不妨可以放开点，因为吃完走人，回家睡觉，就算口齿留“芳”也不会令人尴尬。

商务场合安全第一，因此最好还是选一些没有特殊味道的菜，千万不要为了出彩而去冒险。



□最后是形

这可能是合家欢聚或者朋友小聚的时候不太注意的。大家可能更注重菜的色香味，觉得形式上的东西有些华而不实，不够实惠。但是商务宴请多数情况下是很正式的，成菜的造型就非常重要了。就好比一道最家常的红烧肉。这可能是所有中国家庭都会做的一道菜，原料很稀松平常，但为什么在一些高档餐馆还会出现这道菜，而且还会很贵呢？除了味道有些许的差别，最重要的就是在肉的造型上下了工夫。精心制作的红烧肉除了色泽红亮，晶莹剔透，香气扑鼻外，造型也很考究，是以一个整块棋盘状的形态呈现在客人们面前的，让人一下子就可以感觉到这不是咱们平时吃的家常菜，而是大师傅用心烹制的，选料考究，技术含量很高。当然，主人的良苦用心也就会被客人所体会。反之，如果一道高档的菜，比如辽参捞饭，本来是很名贵的，味道也做得很好，但在端上桌的时候摆得乱七八糟，就好像大食堂盖浇饭的模样，恐怕没有人会高看它了。这

就是所谓的卖相。卖相好的菜哪怕只是一盘小菜，也会惹人喜爱。

客人们总会对那些味美而用心制作的食物特别欣赏。

2. 尊重原则

——体贴入微，呵护每个人的胃

先说说我的一次亲身经历。

我就曾经栽倒在层层叠叠的生猛海鲜中。去年夏天，我为一个公司做的咨询项目圆满完成，取得了非常满意的效果。甲方为了表示感谢，在这个海滨城市最高档的一个酒楼设宴招待。包间格调高雅，服务也不瘟不火，分寸感把握得很好。席间宾主把酒言欢，气氛非常地融洽。外面台风肆虐，里面却是一派暖暖的盎然春意。人人都很Happy，唯独苦了我。因为从冷盘到热菜，甚至于两道汤，全都是当地最有特色的名贵海鲜！对大多数人来说，这可能是难得的饕餮大餐，但对我这个天生对海鲜过敏的人来说，却是天下头等苦差事。当我对着盘中的大龙虾发呆的时候，热情的主人一个劲地介绍这个

东西怎么有名怎么贵，一个就好几百呢！不吃吧，太不给主人面子了，场面上绝对说不过去；吃吧，我可怜的胃啊！此情此景，估计哈姆雷特也会犯难，吃还是不吃？这真是个问题。

没有任何悬念的，浅尝辄止后，我的老毛病大发作，差不多半年以后才恢复。诚然，革命不是请客吃饭，但请客吃饭肯定是为了“革命”。如果主人知道了他们的一番盛情，却让我这么一个没有口福的同志干不了革命工作了，不知他们会作何感想？

因此，在点菜的时候，一定不能太主观，把自己的好心和口味偏好强加在客人头上。虽然我们不了解对面坐的人究竟喜欢吃什么，但不妨用一用西方人的观点：品种尽量丰富多彩，荤素搭配，主副搭配，粗细搭配，这样既有层次感，又符合营养均衡的原则，同时还可兼顾席间诸位的需求。

□还有一些细节需要注意

(1) 有宗教信仰的人在饮食上会有特殊的要



求。比如信奉伊斯兰教的人不吃猪肉，佛教徒不吃荤等。而且要知道，佛教里的荤是广义的，不光指动物性食物，还包括了韭菜、洋葱、生姜等一些味道浓郁的植物性食物，因为佛教徒认为，这些菜也会使人产生欲望。

(2) 环保方面及保护野生动物方面的要求。比如不少人会对宴席上出现的蛇、野生鱼类等感觉很不舒服，虽然他们可能不会直言。

B先生对我描述起数年前他在广州吃过的最残忍的一顿饭，现在想来还觉得心有不忍。

B先生去广州签了一个大合同后，对方为了庆祝，专门设宴请他吃野味。其他的菜倒还罢，B先生最不能容忍的是生吃猴脑。他说当他看见可怜的小猴子脖子被禁锢着推上桌的时候，一滴眼泪从小猴子的眼睛里流下来，他这个堂堂七尺男儿实在忍不住潸然泪下了。这顿饭让他一直心里堵得慌，同时对合作者的人品产生了强烈的怀疑，后来终止了与他们的合作。



破坏生态环境，猎杀野生动物的违法行为本来就是被禁止的，在商务场合尤其要谨慎。

(3) 身体有恙的人，饮食上可能会有某种禁忌。比如前面提到的有人是过敏体质，就要尽量避免容易使人过敏的食物，比如海鲜、香菜、一些特殊气味的香料，发酵食品等。还有些人可能只是在这段时间偶染小恙，比如感冒，咽喉发炎，就要注意不要点一些容易上火的食物，比如火锅、水煮鱼等。对一些年纪较大的客人，一定要考虑到老年人的饮食习惯和身体状态，点一些绵软、清淡、好消化的菜品，还可以通过聊天或者目测了解他们是不是患有一些慢性病，有什么忌口或者可以进补什么。比如对方是一个糖尿病患者，席间就尽量不要安排高

糖高热量的食物，心脏病、脑血管、脉硬化、高血压和中风后遗症的人，不适合吃狗肉，肝炎病人忌吃羊肉和甲鱼，胃肠炎、胃溃疡等消化系统疾病的人也不适合吃甲鱼，高血压、高胆固醇患者，要少喝鸡汤等。

小C是一家公司的业务员，与一客户洽谈一笔较大的业务却久攻不下，这位客户年近花甲，表面看很温和，但却很难说服。一次，小C有机会请这位客户吃饭，他细心地观察到客户的牙齿不太好，于是，点菜时就注意选择那些适合老年人的烂软的容易消化的菜肴，客户被他的细心打动，终于答应和他合作。

(4) 有些职业，出于某种原因，在餐饮方面往往也有各自不同的特殊禁忌。例如，国家公务员在执行公务时不准吃请，在公务宴请时不准大吃大喝，不准超过国家规定的标准用餐，不准喝烈性酒。再如，驾驶员工作期间不得喝酒。要是忽略了这一点，还有可能使对方犯错误。

即便是针对普通的，没有