



愛戀情書

★生活文學系列002 林慶昭◎著

★定價180元

★膠裝232頁 ★25開

三十六封感人至深的情書，
交織成執著无悔的愛戀……



星座旅遊超級玩家

★十二星座系列002 王璽◎著

★定價180元

★膠裝240頁 ★25開

本書從星座的角度，
徹底分析每個星座的幸運旅遊地點，
以及旅遊的最佳時機，旅遊的戀情等。
讓你輕鬆輕鬆成為旅遊玩家。



低卡點心

★精緻生活系列003 大沼奈保子◎著

★定價 180 元

★膠裝 96 頁 ★全彩 25 開

您喜歡吃美味可口的西點嗎？

本書介紹使用簡易的做法製作小點心，

並告訴您如何降低材料中的卡路里。

做出減肥者也能安心食用的超低卡路里點心。

喜歡甜食卻又怕胖的讀者千萬不能錯過！



愛戀香水魔法書

★精緻生活系列 004

★定價 250 元 ★特價 199 元

★膠裝 192 頁 ★全彩 25 開

您喜歡香水嗎？您收藏香水嗎？

本書以淺顯易懂的方式介紹香水，從香水的歷史、品牌、分類詳細介紹，

並以教學如同使用香水，如何讓香水改變您的形象，或獲得您的愛情！

包括三種香水顏色圖片的介紹。

是喜歡香水或想瞭解香水的最佳選擇！



芳香瘦身百分百

★精緻生活系列001

★定價200元

★膠裝 36頁 ★全彩 25圖

為什麼會變胖？

如何可以愉快的享受行天所賜的食物而不發覺胖呢？

活用這本書精華來變美的書。

能讓你輕鬆的實行沒有危險的減肥。

讓身心都變得更加美麗。



美味家庭義大利料理

★精緻生活系列002

★定價250元

★膠裝 128頁 ★全彩 25圖

美味的義大利麵不只是只有高級西餐廳才能吃的到。

本書提供義大利麵、香、味兼具的真義大利麵料理法。

並完整的介紹義大利醬汁、麵的起源、及分類。

簡易美味、種類豐富且道道實在，讓您吃上大呼過癮。



十二星座品酒事典

★十二星座系列001 王麗◎著

★定價250元

★膠裝 192頁 ★25開

從星座分析中，瞭解每個星座喝酒的性格，以及適合喝酒的種類、場所、對象等，幫助你一探酒的神祕國度。

生命的暗號

村上和雄

生命的暗號

★非常實戰系列001 村上和雄◎著

★定價200元

★膠裝 204頁 ★25開

生命是神奇的，可是當複製人複製成功的誕生時，

雖然為生命們帶來無窮的震撼，但是，同時也打亂了生命該有的常態。

到底，增設了該複製人，同時複製人又有何意義？是不是想滿足人類的慾望？

如果複製人成功誕生時，基因會使希特勒依舊是希特勒？夏門漱石依舊是夏門漱石嗎？

一顆積極進取的心，是否可以改變遺傳的宿命呢？

讓我們隨著基因大師村上和雄一起來解開生命的暗號！

＜作者介紹＞

村上 一雄

以慶應義塾萬來舍爲開端、於宮內省御用達・寶亭本店及總理大臣官邸擔任勤務。

歷經銀座愛王宴會部長、東條會館接待部長、同接待部參事。1995年逝世。

前全日本飯餐廳人協副會長、前餐桌禮儀講師資格認定審查委員。

協助編集

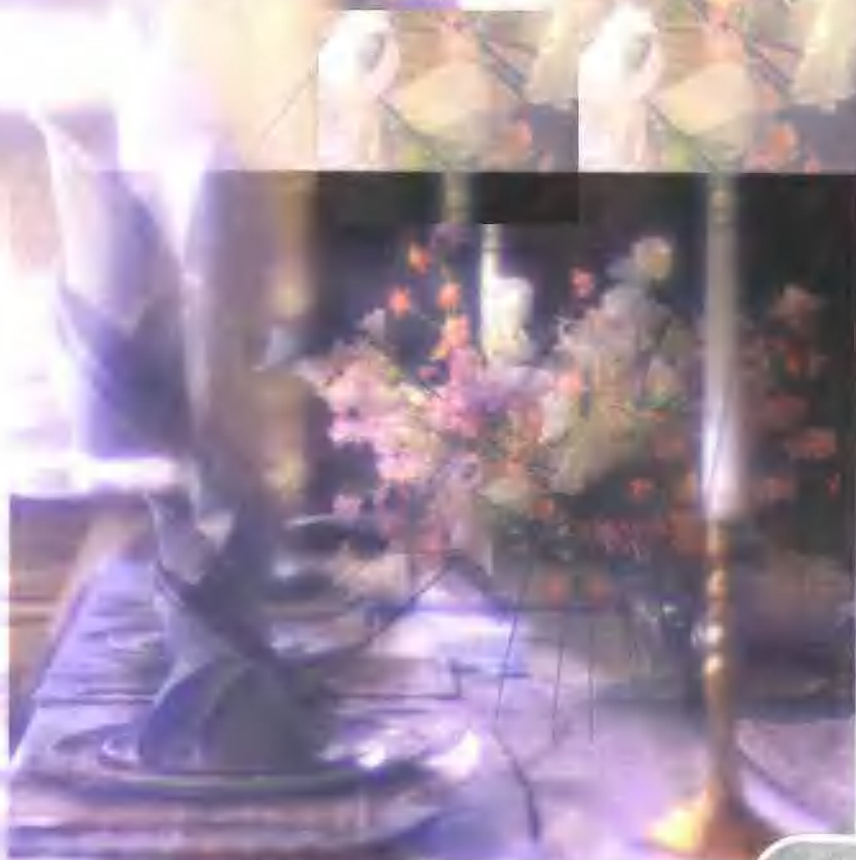
鷺見弘（東條會館營業部擔當部長、日本飯店餐廳服務技能協會企劃委員、餐桌禮儀講師認定委員《西洋料理、日本料理、中國料理》）

T
A
B
L
E
M
A
N
N
E
R

參加宴會前必讀

餐桌禮節

讓你的穿著打扮更加出色動人



◆佳言文化出版◆



◆參加宴會前必讀◆
餐桌禮節



定價 200 元

佳言文化◆出版 朝日文化◆總經銷

國家圖書館出版品預行編目資料

餐桌禮節／村上 一雄作．-- 初版．-- 台北市

：佳言文化，1998〔民87〕

面；公分．（精緻生活系列）

ISBN 957-8303-11-4（平裝）

1. 社交禮儀 2. 飲食（風俗）

192.3

87009867

精緻生活

餐桌禮節

發行者◆非庸實業有限公司

出版◆佳言文化事業有限公司

發行人◆周美君

總經理◆陳信源

企劃◆周幸諒

美術編輯◆連秀玉

文字編輯◆佳言文化編輯部

原出版社◆株式會社 泰光堂

原書名◆ テーブルマナー 1997年7月18日 初版

作者◆村上 一雄

台北市寶興街222巷30號1樓 電話23394332 傳真23394330

局版北市業字第1114號

本書如有缺頁破損裝訂錯誤請寄回更換

郵政劃撥戶名：佳言文化事業有限公司 帳號：19121727

定價200元

印刷製版★宇慶印刷事業股份有限公司

美術設計★集韻創意製作空間

出版日期★1998年9月初版一刷

法律顧問★林大為律師

ISBN 957-8303-11-4

版權所有◆翻印必究

總經銷：

朝日文化

進退貨地址：台北縣中和市中山路2段354號10樓

電話：(02) 2249-7714

傳真：(02) 2249-8715

戶名：朝日文化事業有限公司

帳號：19088440

餐 桌 禮 節

……
參加宴會前必讀——

……

序

應該所有的人都知道，在這個世界上只要有人在的場合，就不允許有自私自利的舉動。

即使是走路的時候，或者是前往音樂會、電影院或歌劇院的時候，在所有的場合裡，都有不成文的規定，注意這一點，也可以說是採取有自信行動的重點。

用餐的時候，不管你用什麼樣的方式進食，吃下去之後，肚子就會飽，是個不可爭的事實，放到嘴巴裡面咀嚼，再吞進肚子裡之後，空空的肚子就會因此而變成飽滿。這樣就好了不是嗎？有這種想法的人，應該是大錯特錯的。生活在現代的男女，應該沒有人會有這種想法才對。就像父母親對小孩子，兄長對弟妹，學長對學弟，老師對學生，如果心裡有話是不會隨便就算了的。

況且，應邀參加喜宴或宴會的時候，如果不知道規矩的話，是很難不會當眾出洋相的。

更進一步的，在以後的時代裡，出國、或者是和外國人一起用餐的機會也會越來越多。在那樣的場合裡，如果用惹人厭的方式來用餐，會被認為是多麼不知禮節的民族，那也是很自然的事情。況且，如果是談生意的場合，只是因為不恰當的舉動就讓一切成為泡影，那也並非是不可能的。

因此，餐桌上的禮儀就成了必備的常識。餐桌禮儀絕對不難，更不是無聊的事情。而是為了讓大家可以輕鬆愉快地享用美食的一種基本規則。

是什麼規則呢，只要你看過這本書上所記載的餐桌禮儀基礎，就會瞭解。閱讀之

後，並且熟練其中技巧的話，以後不管你應邀參加什麼聚會，或是隔壁坐著什麼樣了不起的人物，你應該都可以毫無畏懼，從容不迫的度過。

此外，就算你讀完之後，想要教你的家人，或者是學弟後進時，只要你可以照著書上所寫的傳授的話，就很完美了。我相信，我這麼說絕對沒有言過其實。

那麼，大家就一起愉悅地享受美食吧！

前全日本飯店餐廳人協會副會長

前餐桌禮儀講師資格認定審查委員

前東條會館接待部參事

村上 一雄

目次

☆序

· 可以寄放在衣櫃間的東西有哪些？	1 4
· 不可以戴輕便的帽子	1 6
· 先在化粧室裡面整理服裝然後洗手	1 7
· 在休息室介紹人的時候該怎麼做？	1 8
· 用席次表來確認自己的坐位	1 9
· 要從左側入席	2 0
· 以優美的姿勢用餐應注意的事項	2 1
· 手提包該放在哪裡？	2 2
· 餐巾的疊法及使用方法	2 3
· 全餐的餐具擺設	2 4
· 刀子、叉子、湯匙的拿法	2 6
· 刀子、叉子的放法	2 8
· 玻璃杯的拿法	2 9
· 玻璃杯的位臵可以做某種程度的改種	3 0
· 乾杯的酒一定要喝	3 1
· 料理在左側，飲料在右側	3 2
☆專欄·西餐的餐前菜是貴金屬商的創意	3 3
▲ 菜單的順序	3 4
· 餐前菜要自己拿	3 5
· 餐前菜的取法	3 6
☆專欄·自己拿取的方法是歷史的智慧	3 7
· 湯也要自己舀	3 8
· 喝湯的基本就是不擺發出聲音	3 9
· 要如何把湯喝完	4 0
· 麵包會在喝完湯之後上	4 1
· 要吃幾個麵包都沒有關係	4 2
· 奶油要直接拿到自己的盤子上	4 3
▲ 必需事先知道的用餐用語	4 4

· 雖然魚料理很麻煩	4 5
· 要從大盤子上拿魚料理的時候該怎麼辦？	4 6
· 薄片檸檬的絞法	4 7
· 三立方型檸檬的絞法	4 8
· 優雅地吃魚料理的訣竅	4 9
· 不可以把魚翻過來	5 0
· 吃完魚料理的盤子該如何處理	5 2
· 幅度很寬的魚要一刀切入縫隙	5 3
· 吃進嘴巴裡的小魚刺拿法	5 4
· 可以用手拿不好拿的小魚刺	5 5
· 龍蝦的吃法 1	5 6
· 龍蝦的吃法 2	5 7
· 肉料理的吃法	5 8
· 吃串燒料理的技巧要純熟	5 9
· 串燒料理的吃法	6 0
· 配菜的吃法	6 2
· 烤雞的吃法	6 4
· 沙拉和燻烤料理會交互上菜	6 5
☆專欄・演說會從甜點上菜開始	6 6
· 水果用的刀子、叉子	6 7
· 冰淇淋的吃法	6 8
· 吃完甜點之後	6 9
· 甜點的後面是水果	7 0
· 洗指鉢要移往左側	7 1
· 番薯的吃法	7 2
· 哈密瓜的吃法	7 4
· 葡萄的吃法	7 6
· 葡萄子的吐法	7 7
· 橘子的吃法	7 8
· 洗指鉢的使用方法	8 0

☆專欄·真正的餐桌禮儀是什麼？	8 1
· 咖啡的喝法	8 2
· 檸檬茶的攪法	8 4
· 把菜單帶回家是一種禮貌	8 5
· 離席的時候也有規則	8 6
▲ 必需事先知道的餐桌用語	8 7

◎必需事先知道的餐桌禮儀

· 撥弄頭髮是禁忌	9 0
· 手肘擱在桌上也是很不得禮貌的	9 1
· 就算碰不見也不可以踐腳	9 2
· 化粧請在化粧室進行	9 3
· 發出聲音是最差勁的行為	9 4
· 就算燙也不能呼呼地吹	9 5
· 用餐的時候要忍耐不抽煙	9 6
· 不要用自己的手帕	9 7
· 立刻拿起來吃可能會出糗	9 8
· 嘲笑他人的失誤是差勁的行為	9 9
· 鹽、胡椒要試吃之後再添加	1 0 0
· 就算單西掉了也不要自己撿	1 0 1
· 用餐中的酒是助興	1 0 2
· 不要擅自移動餐具	1 0 3
· 有人幫您倒酒的時候不要拿杯子	1 0 4
· 用餐的速度要以女士為中心	1 0 5
· 不要揮舞刀子、叉子	1 0 6
· 就算談話很投餐也不能大要喧嘩	1 0 7

◎餐盤筋時的攪與答 這時儀該怎麼辦

· 您要叫服務生的時候，該怎麼辦？	1 1 0
· 杯子倒了，該怎麼辦？	1 1 1

- 同桌的人沒有一個是你認識的 1 1 2
- 該如何拒絕倒酒? 1 1 3
- 用錯肉用和魚用的刀叉時，該怎麼辦? 1 1 4
- 無識如何都吃不下的時候，該怎麼辦? 1 1 5
- 不管咬幾次都硬得咬不動 1 1 6
- 嘴裡有東西時，有人開口搭腔，該怎麼辦? 1 1 7
- 可以吃櫻桃或生菜嗎? 1 1 8
- 如果有不同桌的人向您打招呼，該怎麼辦? 1 1 9
- 不得不離席上化粧室的時候，該怎麼辦? 1 2 0
- 拿不到鹽或奶油的時候該，該怎麼辦? 1 2 1
- 如果遲到的話，該怎麼辦? 1 2 2
- 忘了帶邀請函，該怎麼辦? 1 2 3

◎自助式宴會的 10 項幾則

- 菜餚的取法以順時針方向為原則 1 2 6
- 拿完菜之後，要馬上離開 1 2 7
- 不要很貪心地一次拿很多菜 1 2 8
- 飲料要自己倒，或是幫別人倒 1 2 9
- 不要只和特定的人說話 1 3 0
- 不儘量佔椅子 1 3 1
- 香煙要在有煙灰缸的地方抽 1 3 2
- 拿著杯子和碟子時，該如何握手 1 3 3
- 出席、離席的時間是沒有限定的 1 3 4
- 與主辦人之蜀的招呼要鹽果扼要 1 3 5

◎日本料理、中鹽料理的禮識

- 和室的席次（日本料理） 1 3 8
- 有懷紙是很方便的（日本料理） 1 3 9
- 筷子的取法（日本料理） 1 4 0
- 希望大家注意的筷子用法（日本料理） 1 4 2

· 薑子的拿法與放法（日本料理）	1 4 4
· 再來一碗的方法（日本料理）	1 4 6
· 生魚片的吃法（日本料理）	1 4 7
· 如果有人要替您倒酒（日本料理）	1 4 8
· 中國料理的席次（中國料理）	1 4 9
· 中國料理的擺設（中擺料理）	1 5 0
· 料理的取法（中國料理）	1 5 1
· 公用湯匙的放法（中國料理）	1 5 2
· 北京烤鴨的吃法（中國料理）	1 5 3