

开口**飙**英文

芝麻门
SESAME DOOR

STACK UP AGAINST
MASTER TREND-SPOTTER

时尚生活

超炫口语 · 地道表达
张口就来 · 招招制胜

高手过招

主编 盛丹丹

审校 【美】Chris Anderson; Irwin S. Stein
【英】Nichdas Britton; Joe Vehling



国防工业出版社
National Defense Industry Press

开D**飙**英文



STACK UP AGAINST MASTER TREND-SPOTTER

时尚生活

高手过招

主编 盛丹丹

审校 【美】Chris Anderson; Irwin S. Stein

【英】Nichdas Britton; Joe Vehling

编委

盛小利

王英辉

马德锋

万莉莉

毕井涛

刘尚懿

郑文超

竺奇

张月

秦红

秦文婷

杨芳

孙立国

当如生



国防工业出版社

National Defense Industry Press

内容简介

本书题材新颖、实用,内容涵盖了日常生活的方方面面。全书从饮食、娱乐消遣、情感、生活、流行时尚、文化风景6个角度将生活的点点滴滴凝聚在48个单元中,并将时下流行的话题和旅游景点等囊括其中,紧扣时代主题。阅读本书可达到学习英文与扩充知识的双重目的。

图书在版编目(CIP)数据

时尚生活高手过招 / 盛丹丹主编. —北京: 国防工业出版社, 2010. 1

(开口飙英文)

ISBN 978-7-118-06635-7

I. ①时... II. ①盛... III. ①英语—口语
IV. ①H319.9

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 216305 号

※

国防工业出版社 出版发行

(北京市海淀区紫竹院南路 23 号 邮政编码 100048)

北京嘉恒彩色印刷有限责任公司

新华书店经售

*

开本 700×1000 1/16 印张 18 字数 313 千字

2010 年 1 月第 1 版第 1 次印刷 印数 1—6000 册 定价 34.00 元(含光盘)

(本书如有印装错误, 我社负责调换)

国防书店: (010) 68428422 发行邮购: (010) 68414474

发行传真: (010) 68411535 发行业务: (010) 68472764



亲爱的读者请进！如果你一直被哑巴英语困扰着，如果你遇到老外手足无措，如果你已经或者想要进入外企工作，如果你想要跳槽谋求高职，如果你期盼成为国际谈判桌上的赢家，如果你打算出国旅游或有国外游客需要接待，如果你必须用英语来服务他人，如果你意欲留学镀金或者想在课堂上一句话惊倒老师，那么我们这套《开口飚英文》，就会让你轻松过关。本套丛书体例新颖，编排独特，情景生动，细致入微，打破常规，招招制胜。

第一招 技巧点拨 单元开端给出与主题内容相关的技巧性点拨——为人之道、处世哲学、礼仪差异、国外风俗等，可以说，这不仅仅是一套口语书！

第二招 抢先经句 把身边的口语短句用小标题精心提炼，出彩动人——最经典的句子，最常用的句型，最地道的口语，最简单的说法！

第三招 一线情景 用最流畅的对话，最平实的语言展示或锋芒毕露或淡定神怡，或兢兢业业或吊儿郎当，或官腔满腹或轻松调侃，或感激涕零或大动干戈——虽然百态，但这就是我们的日常生活、学习和工作的全部内容，如此真实！

第四招 流畅表达 必背的段落，听力的考察——有了前面语料的积累，语感的锤炼，那么现在可以脱口而出，出口成章啦！

第五招 拓展词汇 相关的词汇链接与深入学习，一碟饭后的甜品，一杯淡淡的绿茶——看似无关轻重，却别有一番收获在其中！

第六招 超值MP3赠送 美籍专家配音，发音纯正，语速适中，音调优美。读者可以把MP3下载下来，走路等车的时候听，坐车开车的时候听，逛街购物的时候听，课间休息或工作间隙的时候听，临睡之前或早起刷牙的时候听——让你的美语外教随传随到！

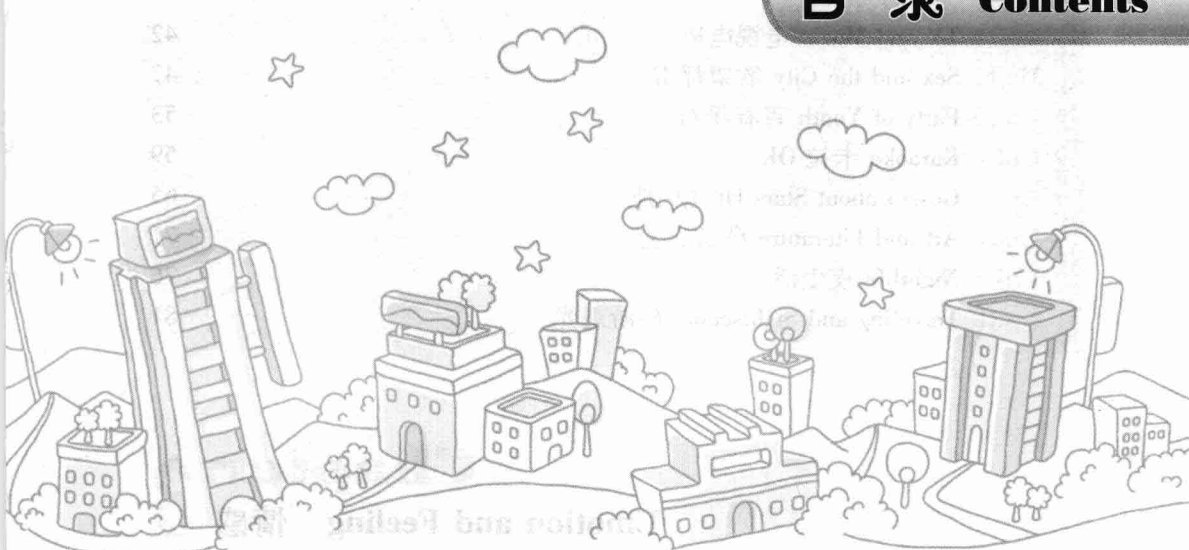
第七招 双语把关 首都师范大学年轻教师与众多职场精英人士共同执笔，多位英美外籍专家审核把关——绝对的双语双地道！

本套丛书包括《时尚生活高手过招》、《日常交际高手过招》、《白领办公高手过招》、《求职面试高手过招》、《商务谈判高手过招》、《旅游出行高手过招》、《酒店餐饮高手过招》、《求学生涯高手过招》，8本书各有侧重却又环环相扣。相信这套精心设计的口语书，可以帮助大家与老外开口“飚”英文，与英语高手轻松过招！

编者
2010年元旦

Chapter 2
Recreation 娱乐消遣

目录 Contents



88
94
100
107
112
118

Chapter 1 Food and Drink 饮食

Unit1 Dining in Champs-Élysées 香飘香榭丽舍	2
Unit2 Dining in Donglaishun & Quanjude 东来顺 VS 全聚德	7
Unit3 Dining in Roppongi Hills 六本木料理	13
Unit4 White Collar VS Starbucks 白领 VS 星巴克	18
Unit5 Dining in Pizza Hut 乐享必胜客	24
Unit6 Dining in McDonald 吃在麦当劳	29
Unit7 Dining in KFC 相约肯德基	36

Chapter 2

Recreation 娱乐消遣

Unit 1 TV and Movie 电视电影	42
Unit 2 Sex and the City 欲望都市	47
Unit 3 Party of Youth 青春派对	53
Unit 4 Karaoke 卡拉OK	59
Unit 5 Gossip about Stars 明星八卦	65
Unit 6 Art and Literature 欣赏文艺	71
Unit 7 Nightlife 夜生活	76
Unit 8 Traveling and Sightseeing 旅游观光	81

Chapter 3

Emotion and Feeling 情感

Unit 1 Love is Cappuccino 爱就像卡布奇诺	88
Unit 2 Cyber Love 网络情缘	94
Unit 3 Urbanite Close-up 聚焦都市人	100
Unit 4 Qi Qiao Jie VS Valentine 七夕节 VS 情人节	107
Unit 5 Mixed Marriage 异国情缘	112
Unit 6 Office Romance 办公室恋情	118
Unit 7 Looking for Economical Husband and Affordable Wife 寻经济适用男与清汤挂面女	124
Unit 8 Flash Marriage 闪婚一族	130
Unit 9 Unmarried Youth above the Normal Age for Marriage 剩男剩女	135
Unit 10 Wedding Ceremony 婚礼进行时	141
Unit 11 Going on a Honeymoon 度蜜月	146

Chapter 4

Daily Life 每日生活

Unit1 My Family 温馨家庭	154
Unit2 Cooking Together 共下厨房	159
Unit3 Renting and Moving 租房搬家	165
Unit4 Medical Care 医疗保健	170
Unit5 Personal Finance 个人理财	176
Unit6 Bank Service 银行业务	182
Unit7 Express Mail Sending 邮政快递	188
Unit8 Finding a Job 求职应聘	194
Unit9 Traffic 交通出行	201
Unit10 The Safety of Driving 行车安全	207
Unit11 Relative 家长里短	213
Unit12 Neighborhood 左邻右舍	218

Chapter 5

Fashion Trend 潮流时尚

Unit1 The Clothing Matches 服饰百搭	224
Unit2 Hairdressing 美发沙龙	230
Unit3 Face Make-up 驻颜有术	235
Unit4 Skinny Beauty 塑造骨感	240
Unit5 Gymnasium Chic 健身热潮	245
Unit6 Vegetarian 素食主义	250

Chapter 6

Culture and Landscape 文化风景

Unit1 Colorful Festivals 缤纷节日	258
Unit2 Shibuya-ku 涩谷之行	264
Unit3 The Tint of Chinese Red 那一抹中国红	270
Unit4 Scenic Spots of the Exotic Countries 异国胜景	275

Chapter 1

Food and Drink

饮食

● Unit1 Dining in Champs-Élysées 香飘香榭丽舍

● Unit2 Dining in Donglaishun & Quanjude
东来顺 VS 全聚德

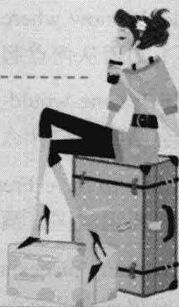
● Unit3 Dining in Roppongi Hills 六本木料理

● Unit4 White Collar VS Starbucks 白领 VS 星巴克

● Unit5 Dining in Pizza Hut 乐享必胜客

● Unit6 Dining in McDonald 吃在麦当劳

● Unit7 Dining in KFC 相约肯德基



Unit 1 Dining in Champs-Élysées

香飘香榭丽舍

技巧点拨

香榭丽舍大道东起协和广场西至星形广场(即戴高乐广场),地势西高东低,全长约1800米,宽100米,是巴黎大街中心的女王。不太长的街道两旁布满了法国和世界各地的大公司、大银行、电影院、奢侈品商店和高档饭店。如果您在香榭丽舍游玩,一定要品尝法国风情的西餐馆。您可能去过很多国内的西餐厅,但是包括法国在内的西餐礼仪您不一定都知道。首先说一下一般流程,顾客进门后带位员会首先问同行有几位,然后带顾客入座。入座之前会将顾客的大衣、雨伞等物品拿到衣帽间去存放,待客人用餐完毕时会及时送回。进餐馆点菜没有什么特别规矩,服务员会先请客人点饮料,然后摆上菜单供客人选菜。点菜与上菜的顺序大致为:冷菜、主菜、奶酪(配以面包、黄油和葡萄酒)、甜食或水果,最后是咖啡或茶。

抢先经句

Are you ready to order?

可以点菜了吗?

What would you like to have today, madam?

女士,您今天要吃点什么?

You order first, Jenny.

珍妮,你先点。

I don't know where to start! Could you show me, please?

我不知道从何点起! 请你告诉我好吗?

Which wine would you recommend?

您会给我介绍什么餐酒呢?

I'd like to have French red wine.

我想要喝法国红酒。

How many pieces are there in an order of chicken wings?

一份鸡翅有几支?

点

餐



点餐



I would like to try chicken cream soup.

我想尝尝奶油鸡丝汤。

I would like curry beef and Minced Pork Congee with Preserved Egg.

我要一份咖喱牛肉,一份皮蛋瘦肉粥。

Could you repeat that, please?

您能重说一遍吗?

We need another minute.

我们还要看一看(再点菜)。

That'll be it for now. We'll order more later if it's not enough.

我们先点这些,不够再点。



特殊要求



How do you want your beef?

您的牛排要几分熟?

I would like rare/ medium rare/ medium/medium well/ well-done.

我想要三分熟/四分熟/五分熟/八分熟/全熟。

How do you like your egg cooked?

您点的蛋要几分熟?

Scramble/ Sunny side up/ Sunny side down.

炒蛋/只煎一面的荷包蛋/两面都煎。

I want the tablewares to be very clear.

我希望换干净的餐具。

Can I have some more bread?

能再多给我点儿面包吗?



This meat's overdone.

肉太老了。

This steak is raw.

牛排很生。

Check, please.

请结账。

Let's go Dutch.

我们AA制吧。

Please wrap this up for me.

请帮我包起来。

Service like this deserves a really good tip.

这样的服务值得拿优厚的小费。

Here is the bill, keep the change, please.

这是饭钱,剩下的你留作小费吧。



一线情景

Scene 1 入座

A: Good evening. Do you have a reservation?

B: Yes. The reservation is under Lin.

A: Very good, Mr. Lin. Do you prefer smoking or non-smoking seating?

B: Smoking, please.

A: If you follow me, I will show you to your table.

B: Thank you.

A: You're welcome. Can I take your order now?

B: What's today's special?

A: Here's the menu for specialty, sir.

A: 晚上好。请问您预订了吗?

B: 是的,我姓林。

A: 好极了,林先生。您到吸烟区还是无烟区?

B: 吸烟区。

A: 请跟我来入座。

B: 谢谢。

A: 不用客气。现在可以请您点菜了吗?

B: 今天的特色菜是什么?

A: 这是特色菜菜单,先生。

Scene 2 点餐

A: Are you ready to order?

B: Yeah, I think I am actually. Could I just have the soup to start, please?

A: That's minestrone, is that all right, sir?

B: Yeah, that's fine. And for the main course, could I have the chicken, please?

A: Chicken.

B: And just some vegetables and some boiled potatoes, please.

A: Boiled potatoes.

B: Thanks very much. Oh, and one sparkling water.

A: 您现在可以点菜吗?

B: 是的, 可以。请先给我来一份例汤好吗?

A: 是意大利蔬菜汤, 可以吗?

B: 可以, 好的。至于主菜, 请给我一份鸡肉, 好吗?

A: 鸡肉。

B: 再来一点蔬菜和煮土豆。

A: 煮土豆。

B: 谢谢! 一份带汽的矿泉水。

Scene 3 大餐

A: Our special tonight is Duck Chambord, which is roast duck served in a raspberry sauce with fresh raspberries. It's also served with wild rice and a medley of vegetables. That is \$17.95 and it comes with soup or salad.

B: What is your soup of the day?

A: Our soup of the day is French onion.

B: The duck sounds good. I will have it and I will also have the filet mignon.

A: How would you like your filet mignon, sir? Medium, medium well, or well-done?

B: Medium well.

A: And would you like soup or salad with your meals?

B: I want salad.

A: 今晚的特餐是法式烤鸭, 配上新鲜的莓子酱、菰米和青菜。价格是17美元95美分, 附有汤或沙拉。

B: 今天是什么汤?

A: 今天是法式洋葱汤。

B: 烤鸭听起来不错, 我要一份, 还要腓力牛排。

A: 要几分熟呢? 五分熟? 八分熟? 还是全熟?

B: 八分熟。

A: 附餐要汤还是沙拉?

B: 我要沙拉。

流畅表达

Setting the silver tablewares doesn't require a road map. Place the pieces in the order they'll be used, working from the outside in. Here's how the items are traditionally used. Cocktail fork: seafood or fruit cocktail, lobster, and for serving pickles or olives. Salad fork: salads, fish, pies, pastries, and cold meats. Fish fork: in place of the dinner fork when fish is served. Dinner fork: all entrees except fish. Steak knife: for cutting meats. Fish knife: in place of dinner knife or steak knife when fish is served. Dinner knife: all entrees except fish. Soup-spoon: desserts, cereal and soup. Teaspoon: coffee, tea, fruits, and some desserts. And if it is your first time to dine in a western restaurant, don't be nervous. Just learn from others.

摆放银餐具没什么难的。只要按使用的顺序摆放,由外及内即可。现在我们来看看这些餐具传统上是怎么用的。开胃食品餐叉:吃海鲜、开胃水果、龙虾时用,吃泡菜、橄榄的时候也可以用它。沙拉餐叉:吃沙拉、鱼肉、馅饼、点心以及冷盘时用。餐叉:吃鱼的时候,鱼餐叉是用来替代正餐叉的。正餐叉:除了鱼之外,适用于吃所有的主菜。牛排刀:用来切肉。食鱼刀:吃鱼的时候用来替代餐刀和牛排刀的。正餐刀:适用于除了鱼之外的所有正菜。汤勺:用于甜点、麦片粥以及汤。茶匙:用于咖啡、茶水、水果以及某些甜点。如果是第一次去西餐厅也不要紧张,跟着别人做就可以了!

拓展词汇

- appetizer ['æpitaɪzə] *n.* 开胃菜
 main course 主菜
 dip [dɪp] *v.* 蘸 *n.* 调味酱
 dessert [di'zɜ:t] *n.* 甜点
 soup [su:p] *n.* 汤
 napkin ['næpkin] *n.* 餐巾
 salad ['sæləd] *n.* 色拉
 spaghetti [spə'geti] *n.* 意大利面条
 roast beef 烤牛肉
 potage [pə'tɑ:ʒ] [法语] *n.* 法国浓[肉]汤,羹
 roast chicken 烤鸡
 side dish 配料

Unit 2 Dining in Donglaishun & Quanjude

东来顺 VS 全聚德

技巧点拨

中华老字号“东来顺”，始建于1903年，1955年实现公私合营。1996年东来顺连锁总部成立以来，以“东来顺”品牌为优势，以多种灵活的特许加盟连锁的营销方式，在全国构架起连锁发展框架，以总部为核心，面向全国发展连锁店，民族品牌事业蓬勃壮大，至今东来顺连锁店数已有99家，连锁网络覆盖全国24个省市、自治区，经营总面积达6.1万平方米，员工总数6800人，2002年实现销售总额5.6亿元。

东来顺在经历了整整一百年的发展，它既是老字号品牌与现代经营理念结合的典范，又是清真饮食文化的一块瑰宝，在新的世纪里，百年老店会以其独具特色的魅力，吸引着更多的社会各界同仁，总部本着“强化质量，有序开发”的原则，不断发展，壮大连锁队伍，为东来顺事业开创更加辉煌的新篇章。

中华著名老字号——“全聚德”，创建于1864年，历经几代全聚德人的创业拼搏获得了长足的发展。1999年1月，“全聚德”被国家工商局认定为“驰名商标”，是我国第一例服务类“中国驰名商标”。

“不到长城非好汉，不吃全聚德烤鸭真遗憾！”在百余年里，全聚德菜品经过不断创新，形成了以独具特色的全聚德烤鸭为龙头，集“全鸭席”和400多道特色菜品于一体的全聚德菜系，被誉为“中华第一吃”。

抢先经句

We will have a Beijing Roast Duck.

我们要北京烤鸭。

Let me suggest a roast duck dinner.

我建议吃烤鸭套餐。

吃

A roast duck for us, please.

请给我们一份烤鸭。

烤

I am very glad you like the roast duck, do have more.

我很高兴烤鸭能合您的口味，请多吃一点。

鸭

Please dip the roast duck in some sweet soybean paste.

请蘸一点甜面酱在烤鸭上。

Roll the duck and spring onion parts in the pancake.

把鸭子和葱段卷在煎饼里。



This sweet garlic is so crisp.

这个糖蒜真脆。

The sauce was made of sesame and peanut, have a try.

这个酱是由芝麻和花生制成的,尝一尝。

吃
涮
肉

They put ginger slices, garlic, dried shrimp and spring onion parts in the bottom soup.

他们把姜片、蒜瓣、海米和葱段放在底料里。

Put some parsley in the soup, it will be rather fragrant.

往汤里面放点香菜,汤会变得很香。

The mutton slice is as thin as paper.

羊肉片薄如纸片。

The lean meat isn't dry.

肉质瘦而不干。



It is so delicious.

太好吃了。

That tasted as soft as cotton.

这吃起来像棉花一样软。

点
评

How yummy!

真好吃啊!

That tastes great.

味道好极了。

I ate the most excellent meat.

我吃了最好吃的肉。

What a gourmet dinner it is!

这真是一顿美味佳肴啊!



一线情景

Scene 1 北京特色菜

A: You can't say you've sampled the real Beijing without eating Roast Duck. Here we can get good Beijing cooking, but Chinese cuisine is characterized not only by the famous dishes of Beijing, but also by local specialties. I invite you both to my place for a home cooked Chinese meal tomorrow morning.

B: That's very kind of you. But please don't go to any trouble.

C: I told you Mr. Liu is an expert on Beijing Roast Duck. He knows the skill of roasting ducks and the preparation of the side dishes.

A: Thank you for your compliment. Now let me show you how this noble dish is eaten. The simple procedure is as follows: firstly, pick up a thin pancake in one hand, and use a section of raw scallion as a brush, paint a few splashes of bean sauce on the pancake. Don't paint too much bean sauce on the pancake. Next, place the scallion in the centre of the pancake, and pick a few pieces of duck with your chopsticks, and then pack them.

B: I can't wait to go.

A: 没有吃上北京烤鸭,那你们就不能说你们已经领略了真正北京的特色。在这我们可以品尝到纯正的北京美食,但是中国的美食不仅以北京菜著名而且以地方特殊风味为其特色。明天早上,我邀请你们两位到我家去参加中餐家宴。

B: 你太客气了,但不要弄得你太麻烦。

C: 我告诉你,刘先生是一位北京烤鸭方面的行家,他了解烤鸭的技术,也知道小菜的配置。

A: 过奖了。现在,我告诉你们这种名菜如何吃。简单的过程如下:首先,一只手拿起一块薄煎饼,用大葱片作为刷子,涂一点豆酱在煎饼上,不要涂太多。下一步放到煎饼的中间并用筷子夹几块鸭片,然后包起来。

B: 我都等不及要去了。

Scene 2 烤鸭的烹制

A: Wow, this duck is so delicious, what's the cuisine of the meal?

B: Well, let me say something about the preparation of the dish. A skilled chef can make more than 80 cold and hot dishes from the duck's innards, head, wings and webs to suit different tastes. And he is able to cut between 100 and 120 slices in four or five minutes, each slice with an equal portion of both skin and meat.

A: That sounds incredible!

B: Now the skill of roasting ducks. The main points are to pay particular attention to the quality of the duck and the type of wood burned in the oven.

A: What kind of duck do you use for roasting?

B: Plump Beijing ducks weighing an average of two kilograms each.

A: What wood is used in the roasting process?

B: Only fruit trees such as peach trees and pear trees are used to give the meat its unique fragrance.

A: I see. Thank you for your detail explanation.

A: 哇,这鸭子太好吃了,这道菜有什么烹饪秘诀吗?

B: 好,让我说说关于这道菜的配制。一个熟练的厨师可以从鸭的内脏、头、翅和足,做出冷热80多种不同味道的菜。他能在四五分钟内切出100块~120块鸭片,每片具有同等分量的皮和肉。

A: 听起来简直不可思议!

B: 现在谈烤鸭的技术。它的关键是将注意力特别放在鸭子的质量和炉内所烧木柴的类型上。

A: 你们用什么样的鸭来做烤鸭?

B: 平均每只重两千克的肥嫩的北京鸭。

A: 在烤制过程中用什么木柴?

B: 只有用果树,如桃树、梨树的木材才能使鸭肉具有独特的香味。

A: 我明白了。谢谢你详尽的解释。