

最新

青年处世交际 指南

日本サンマーク出版编辑部 编
陈莹华 易友人 译

礼仪篇



中国人民大学出版社

最新 青年处世交际指南

礼仪篇

日本サンマーク出版编辑部 编
陈莹华 易友人 译



中国人民大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

最新青年处世交际指南: 礼仪篇/陈莹华, 易友人译.
北京: 中国人民大学出版社, 1998.1/C·162

ISBN 7-300-02541-2/C·162

I. 最…

II. ①陈… ②易…

III. ①人间交往-青年读物 ②人间交往-礼仪-青年读物

IV. C912.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (97) 第 28049 号

图字: 01-97-1953 号

最新青年处世交际指南

礼 仪 篇

日本サンマーク出版编辑部 编

陈莹华 易友人 译

出版发行: 中国人民大学出版社

(北京海淀路 157 号 邮码 100080)

经 销: 新华书店

印 刷: 河北省涿州市星河印刷厂

开本: 850×1168 毫米 1/32 印张: 7.5 插页 5

1998 年 1 月第 1 版 1998 年 5 月第 2 次印刷

字数: 172 000

定价: 19.00 元

(图书出现印装问题, 本社负责调换)

想成为懂礼仪的人吗？
尝试一下吧！

餐厅篇

- Q1 餐巾的正确使用方法：
A. 系在脖子上
B. 放在膝盖上

Q2 哪只手拿餐刀？

- A. 右手
B. 左手

Q3 用餐中刀、叉的摆放方法：

- A. 摆成八字形
B. 拥挤着摆放在右侧

Q4 刀、叉子掉到地上该怎么办？

- A. 不惊动别人，自己赶快拾
B. 叫来服务员拾起

[说明]

如果你答对10道题：

祝贺你！你到高级餐厅约会，
丝毫不必担心！后面的“一般常识篇”中的问题只要答对10个，
你就是懂礼仪的人！

答对9—7道题：

好，只要没有误解，就
具备良好的素质。知识欠缺之
好好阅读这本书，定会做得
全十美。

- [答案]
- | | |
|--------|---------|
| Q1 → B | Q6 → B |
| Q2 → A | Q7 → A |
| Q3 → A | Q8 → B |
| Q4 → B | Q9 → A |
| Q5 → B | Q10 → B |

Q5 饭前酒常喝哪种酒？

- A. 白兰地
- B. 樱桃白兰地

Q6 吃鱼喝哪种酒最合适？

- A. 红葡萄酒
- B. 白葡萄酒

Q7 水田芥可以动手吃吗？

- A. 可以
- B. 不可以

Q8 吃面包时，哪种方法正确？

- A. 用餐刀切成小块
- B. 用手掰成小块

Q9 三角形的蛋糕从何处下手？

- A. 从细尖处
- B. 从中间一切两半

Q10 加糖之后的勺子放在何处？

- A. 托盘的里侧
- B. 托盘的外侧

答对6—4道题：

掌握的礼仪知识还算可以，也许有的地方过于精心，所以得分少了。拘谨不等于礼仪，请牢记这一点。

答对3—0道题：

有些为你担心。不懂礼仪，即使你为人很好，也会让人替你捏一把汗。可能的话，请阅读这本书，再增加点礼仪知识。

在豪华餐厅与恋人约会，却不晓得未剔刺的鱼如何下手，意大利的细面条怎样才能利落地夹起来。真糟糕！手忙脚乱之中叉子又掉到了地上……唉！好不容易订好的一次约会就这样不欢而散了。他与她的关系似乎有些紧张。

“礼仪”二字乍听起来似乎很深奥，实际上那只是教你如何与朋友一起美美地就餐、如何愉快地出席宴会的诀窍。一旦掌握，无论什么场合都能应付自如，“恭喜”、“谢谢”、“好自为之”之类的话就会大大方方地脱口而出。

当你处在不知所措的场合时，请阅读这本书吧，定会使你得到一个满意的答复。

丛书絮语

《最新青年处世交际指南》丛书系根据日本サンマーク出版社最新版《新・ヤングアダルト情报源》译出，目前已出版4册，即《性格篇》、《礼仪篇》、《心理篇》及《社交篇》。丛书内容丰富、语言生动简练，实用性极强。丛书以刚刚步入社会的青年为对象，针对他们在社交、工作、恋爱及心理等方面遇到的一般及特殊问题，以图文并茂的形式进行处世交际的实际指导，可使青年读者获得许多在学校学不到的知识和技能。丛书形式活泼、可读性强，十分切合广大青年读者的需要，因此日文版的销量已超过400万套。

《性格篇》帮助读者认识自己和他人的性格类型特点，以此作为涉世的基础；《心理篇》通过各种测试使读者了解自己与他人的心理特征；《社交篇》重点介绍人际交流的各种技巧、要诀，启发读者创造良好的人际关系；而《礼仪篇》则介绍了青年人在用餐、旅行、工作、社交场合及生活方面的礼仪规范。通过对不同侧面的各种交际常识的介绍和分析，向读者全方位地展示了现代社会中青年人的处世技巧。

丛书中虽有个别地方（如日语敬语、谦语的使用方法等）与日本的语言及风俗密切相关，只能作为常识了解，但绝大部分内容都是适合我国青年读者实际情况的具体指导。丛书的译文审校

II ——最新青年处世交际指南·礼仪篇

及结构整理等工作分别由易友人、赵福琪完成，不妥之处希望批评指正。

最后，谨祝所有阅读本丛书的读者在工作、社交及生活等方面获得成功。

译者的话

本书是日本サンマーク出版编辑部编写的极受日本青年人喜欢的处世交际手册，出版后极为畅销。本书内容涉及交往礼仪广阔领域中的各个层面：有在餐厅就餐用饮的规矩和礼仪，有如何工作、怎样同周围人关系融洽的技巧，也有旅游及其他场合与社会各类人相处的礼仪等等。在训练和指导方面，本书力求从所能想到的各个角度加以提示，可谓细致入微。我们将此书译成中文，一方面是为了让更多的年轻人在调整和完善自我之时，从中获得帮助、启迪与借鉴；另一方面，也可以从中了解到日本的风习、人情。

本书第一章由陈莹华翻译，第二、三章由易友人翻译；在翻译过程中，得到了中国人民大学出版社赵福琪等同志的帮助，在此表示衷心感谢。

由于水平所限，加之时间仓促，不足之处，望多指教。

译者

1997年11月于北京

在餐厅里

恶习

把这道菜不用这餐刀

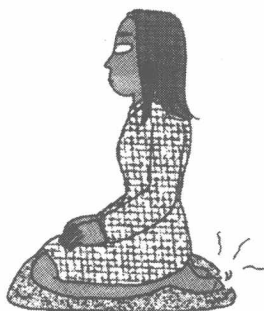
小老师跟着礼仪的

呀！

呀！我生在名门之家，打小时起吃饭一直有教礼仪的老师跟着。



礼仪场景画



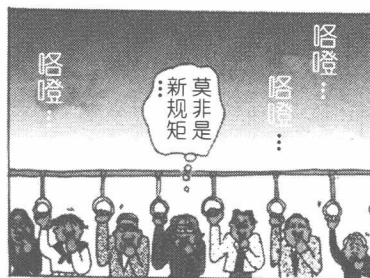
在公园里



在餐厅里



在电车里



在厕所里



目 录

1 餐饮礼仪

饮食 1	在餐厅就餐时的礼仪	3
	不要忘记预约和服饰整洁	3
	■ 去受欢迎的餐厅先要预约	3
	■ 注意服饰	4
	● 临时决定的约会	4
	● 清洁卫生也很重要	4
	就坐顺序	5
	■ 手提物品和大衣要放到寄存处	5
	■ 终于就坐	5
	● 安排的坐位不满意	6
	点菜及结账的方法	7
	■ 怎样看菜单	7
	■ 结账	7
	● 与侍者和调酒员的交际方法	8
饮食 2	餐桌的基本礼仪	9
	餐巾的使用方法	9
	■ 何时、怎样铺餐巾	9

■ 从坐位上站起来时该怎么办	9
● 餐巾可以弄脏吗	10
【只要你熟知这些就没问题】	10
【在这种情况下该怎么办】	14
饮食 3 细细品尝法国风味的菜肴	18
了解一下法国大菜的上菜顺序	18
■ 正规法国大菜的上菜顺序	18
● 加有肉、鱼或干酪的饼干或面包可以动手吃吗	19
【尽情品尝开胃菜】	19
喝汤的优美姿势	26
■ 从匙尖喝进去	26
■ 用杯子盛汤	27
● 漂浮的汤料与汤一起喝下	27
吃面包的技巧	27
■ 耐心等待汤喝完	28
■ 在宴席上吃面包	28
● 长棒形面包的吃法	29
巧妙地吃鱼	29
■ 怎样吃整条鱼	30
■ 吃窄条鱼	31
● 吃肉嫩的鱼	31
● 吃细刺多的鱼	31
【吃鱼方法种种】	31
有滋有味地吃肉	36
■ 品尝上等牛排	36
■ 切肉时不要发出声响	36
● 牛排种种	36

	● 烤里脊肉	37
	● 烤牛腰肉	37
	● 烤臀尖肉	37
	● 速烤肉片	37
	【肉菜的吃法】	38
	必不可少的青菜沙拉	41
	■ 用叉子能吃吗	42
	■ 谢绝调味汁也可以	43
	● 怎样吃配备的蔬菜	43
	【甜食的吃法】	44
饮食 4	尽情享受意大利菜肴	49
	熟知这些,你也是意大利菜的行家	49
	■ 只吃意大利面条不算精通	49
	■ 意大利套菜	49
	● 美味可口的香草	50
	● 罗勒属植物	50
	● 百里香	50
	● 迷迭香	51
	● 洋苏叶	51
	【通心粉】	51
	意大利肉饼的吃法	51
	■ 不能用手拿着吃	51
	■ 见过切肉饼的专用刀吗	51
	● 没有塔巴斯辣酱油时	54
	【精通这些菜就称得上了不起】	55
饮食 5	你知道吃日本菜的礼仪吗	57
	日式酒席的礼仪	57

■ 日式酒席的上菜顺序	57
● 日式菜也要预约	58
● 注意坐席	58
吃怀石菜的礼仪	59
■ 怀石菜的上菜顺序	59
■ 茶叶末的喝法	60
● “怀石”是什么意思	60
● 在茶室吃怀石菜时	60
吃日本菜的种种礼仪	61
■ 日式菜的套餐餐具	61
■ 汤碗和小盘的端法	62
■ 米饭和酱汁分开吃	62
■ 身边有餐巾纸非常方便	62
● 不能喝酒的人	62
【筷子的使用方法】	63
【用筷十大禁忌】	64
【以下菜怎样吃】	67
在寿司餐馆就餐的方式	73
■ 先吃什么	73
■ 吃法要美	73
● 讲行话反而不文雅吗	74
● 想吃寿司饭	74
饮食 6 大家一起品尝中国菜	75
让大家共享美味	75
■ 别忘记应有的礼仪	75
■ 中国菜的上菜顺序	75
● 中国餐具的使用方法	76

	● 圆桌也有上座吗	76
	【中国菜吃法种种】	77
酒类 1	怎样选饭前酒	84
	适合各种菜的酒	84
	■ 选啤酒不行吗	84
	■ 订法国菜的开胃酒	84
	● 推荐的开胃酒	85
	【鸡尾酒种种】	85
酒类 2	培养喝葡萄酒的酒量	88
	了解与菜的搭配	88
	■ 原则上鱼菜配白葡萄酒, 肉菜配红葡萄酒	88
	■ 先试喝	89
	● 此时也喝葡萄酒	89
	点酒与酒的识别	90
	■ 可委托调酒员	90
	■ 酒的识别方法	90
	● 玻璃杯的拿法	91
	● 斟葡萄酒	91
	【酒的味道因国而异】	92
	【其他国家的葡萄酒】	95
	【看酒的标签】	96
酒类 3	畅饮时的秘诀	98
	不要喝得烂醉	98
	■ 关键是要适量	98
	■ 选择酒菜也有窍门	99
	● 在酒吧喝酒时	99
	【喝酒的方法】	99