

一个外企女秘书的日记：U F O(2) PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/58/2021_2022__E4_B8_80_E4_B8_AA_E5_A4_96_E4_c39_58543.htm 玛丽点点头。“玛丽，我们秘书和领导之间有年龄上的差距，在语言习惯上肯定存在着差异，所以，为了减少一些误会，我们要尽可能使用规范和大众化的语言。”“不过，要不了几天，美眉这类词就像现在的‘坦克’、‘吉普’这类词一样大众化了。”玛丽还是有些不服气似的。“正因为这样，所以现在在办公室使用‘美眉’这类词是太早了一些。”“行，我知道了。”玛丽说：“你的意思我明白，就是说我们做秘书的语言要尽可能地适应领导的口味习惯，也包括那些和领导的年纪一样大的来访客人的口味，是这个意思吧？”玛丽真是比猴子精明。“好，我今后一定好好学习，天天向上，绝对不说美眉这类词了，我要是再说，你打我的嘴巴，请我吃炸鸡。”“那倒不是绝对的，出了办公室，在迪厅，在酒吧这类场所，说说也无妨，多少可以增加一些生活的情趣和色彩。”其实，像美眉这类词汇，并不是像某些人说的那样，跟黄头发、绿头发一样，都是舶来的精神垃圾，相反，这类词汇跟因特网、MP 3和数码相机一样，都是当代的文明成果，我们没有理由否定，也不可能因为有人否定而消亡。作为现代都市时尚的先锋，作为公司白领阶层的秘书，不可能让她们远离美眉这类词汇，都变成听话的“三好学生”。但是，正如西装革履不适合打网球一样，作为职业秘书，在工作场合，应尽量避免使用大多数人暂时还听不懂或者听不惯的语言，养成使用规范语言的习惯。“从明天起，我就装淑女，”玛丽笑

着说：“到那时，我只怕他们一个个的牙齿都被我嗙掉！”做秘书的倒不一定要做淑女，但是，秘书应该是我们这个社会，也是我们这个时代最富有教养的人。晚上，玛丽给我发来一个网上的笑话：某集团公司总裁视察下属的电子商务公司。电子商务公司的领导一个个站起来向总裁作自我介绍，这个说自己是“CEO”，那个说自己是“CTO”，还有人说自己是“CFO”……当他们一个个自我介绍完之后，总裁问：“你们都是干啥的？”在这位总裁看来，CFO与UFO大概是一回事。“我们中国的饮食文化，有这么几大特点。”趁着等菜的功夫，托尼滔滔不绝地说开了。“第一，风味多样。由于我国幅员辽阔，地大物博，各地气候、物产、风俗习惯都存在着差异，长期以来，在饮食上也就形成了许多风味。我国一直就有‘南米北面’的说法，口味上有‘南甜北咸东酸西辣’之分，主要是巴蜀、齐鲁、淮扬、粤闽四大风味。第二，四季有别。一年四季，按季节而吃，是中国烹饪又一大特征。自古以来，我国一直按季节变化来调味、配菜，冬天味醇浓厚，夏天清淡凉爽；冬天多炖焖煨，夏天多凉拌冷冻。第三，讲究美感。中国的烹饪，不仅技术精湛，而且有讲究菜肴美感的传统，注意食物的色、香、味、形、器的协调一致。对菜肴美感的表现是多方面的，无论是个红萝卜，还是一个白菜心，都可以雕出各种造型，独树一帜，达到色、香、味、形、美的和谐统一，给人以精神和物质高度统一的特殊享受。第四，注重情趣。我国烹饪很早就注重品味情趣，不仅对饭菜点心的色、香、味有严格的要求，而且对它们的命名、品味的方式、进餐时的节奏、娱乐的穿插等都有一定的要求。中国菜肴的名称可以说出神入化

、雅俗共赏。菜肴名称既有根据主、辅、调料及烹调方法的写实命名，也有根据历史掌故、神话传说、名人食趣、菜肴形象来命名的，如‘全家福’、‘将军过桥’、‘狮子头’、‘叫化鸡’、‘龙凤呈祥’、‘鸿门宴’、‘东坡肉’……第五，食医结合。我国的烹饪技术，与医疗保健有密切的联系，在几千年前有‘医食同源’和‘药膳同功’的说法，利用食物原料的药用价值，做成各种美味佳肴，达到对某些疾病防治的目的。”“这一点很重要。”科长接着托尼的话说，“注意领导的保健也是我们当秘书的一种责任。领导的年纪一般偏大，有些人患有慢性病，如糖尿病、高血压、冠心病等，在宴请的时候，对这些病有什么忌口，秘书应随时提醒领导。”“可也有人不喜欢吃中国菜，想吃西餐，快捷、卫生、方便。”玛丽说，“前几天我陪马克太太逛王府井，说请她吃全聚德的烤鸭，她不吃，一定要吃正宗的意大利比萨……”“那环境多优雅，多有品位……”珍妮插话说。“你知道吗？当年的比萨和叫化鸡一样，也是穷人吃的东西。比萨有个外号叫‘八日披萨’。你知道是什么意思吗？”托尼觉得珍妮有些“数典忘祖”。珍妮很坦诚地说自己不知道。“所谓‘八日披萨’，就是容许顾客赊账一个星期。”酱红色的东坡肉上来了，肥而不腻，让号称正在减肥的艾丽丝赞叹不已，连忙问服务小姐：“小姐，这个东坡肉是怎么个做法？”看来艾丽丝是真的喜欢上东坡肉了。服务小姐连连摇头，说她是新来的，还不太清楚怎么做。“艾丽丝，还是我来教你：做东坡肉要选用新鲜的五花肉，如果怕太肥，配一点后腿肉也行；切成方块，先用开水煮一煮，把水全部倒掉，再加酱油和酒，盖严锅盖用小火煨烧，肉熟透后，加

冰糖，烧成汁浓稠，色油红，就可以了，记住，糖要后加，不然，容易烧焦。”“这么复杂！”玛丽感叹地说。“小姐们，做这么简单的菜，你们都嫌烦，那将来你们怎么嫁得出去？！”托尼有些幸灾乐祸地问。“本小姐永远不嫁！”我们几个几乎是异口同声。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com