

<<中国式饭局人脉学>>

图书基本信息

书名：<<中国式饭局人脉学>>

13位ISBN编号：9787801418548

10位ISBN编号：7801418549

出版时间：2011-9

出版时间：台海出版社

作者：郑德明

页数：244

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<中国式饭局人脉学>>

内容概要

每一个人都是饭局里的一颗棋子，在工作和生活中。
我们无时无刻不在以某种方式与“请客吃饭”发生联系。
然而，不是所有的饭，都可以“乱吃”，也不是所有的“局”，都可以“乱闯”！
对于中国人而言，所谓人脉。
所谓圈子。
所谓社会关系，所谓资源。

所谓一个人的能量。
所谓友谊，所谓生意和交易，最后通通绕不开饭局！因此，如何设局、如何入局是一个循序渐进、稳步经营的过程。

《中国式饭局人脉学》作者郑德明以宏观的视角诠释了“饭局社交”中的组织和派系，分析了阴谋和利益，同时，又从微观的层面入手，详细地阐释了怎样在不同的饭局中采取不同的交际方法——与陌生人，与老板，与同事，与下属，与客户，与哥们儿……无不涵盖其中。

只要按照书中介绍的方法去做，触类旁通。
就可以真正成为同事圈、朋友圈、客户圈乃至整个交际圈中的饭局达人！

成功，就是先用《中国式饭局人脉学》知晓人情世故！

<<中国式饭局人脉学>>

作者简介

郑德明，祖籍黑龙江，经济管理学硕士。

于饭桌应酬之中。

渐渐发现“席间觥筹交错有乾坤，桌上言转心动舞太极”。

现为高级经济师、资深金融家、投资顾问，对管理思维与沟通、全球化企业管理实践及改革、经济管理社会责任等课题有深入研究，并为政府机构提供咨询服务。

培养出115位经理，先后涉足广告传媒、信息产业、销售产业。

<<中国式饭局人脉学>>

书籍目录

第一章 饭局经济论——天生饭局必有用

饭局社交——通过饭局形成“圈”

1.是谁将吃饭变成了工作？

2.饭局，也分三六九等

饭局众生相——你是哪种“吃请”族？

1.饭局必不可少的几种人

2.饭局，对你来说意味着什么？

饭局价值——这几种人，你一定要和他们吃一次饭

1.能吃几顿饭，能干多少事？

2.如何才能不被饭局“淹没”？

3.圈内圈外都是客——“圈外人”你请了吗？

第二章 饭局潜规则——吃饭事小，出局事大

请人，请到人，请对人

1.请客的永远是主动

2.请客时，注意强调人情的珍贵性

3.请好平台，你才能上台阶

饭局可以“赶”，买卖不能“急”

1.胃口感觉到饿，欲望便会被勾起来

2.不但要捧月亮，也要捧星星

饭局话题四步走——循序渐进，由浅入深

1.应约初到，客气寒暄无关痛痒

2.餐前闲谈，以“半正式的话题”引入目的

3.吃饭开始，天南海北打开“话匣子”

4.饭饱酒足，蜻蜓点水搭好桥

饭不能乱吃，话更不能乱说

1.别几杯酒下肚就“交底”

2.学会适当地“沉默”一下

3.嘴上留道门，做人莫揭短

4.面对任何诱惑，都要坚守底线

满饭可以吃，满话不能说

1.办不到，也要给出有名无实的“口惠”

2.掌握“模糊表态”，避免与对方短兵相接的交锋

3.可偶尔使用的“反悔计”

细节决定成败，饭局也不例外

1.敬酒时，不能忽略任何一个人

2.这些动作不仅多余，而且绝对有损形象

3.赠品不要随便拿，当心贪小便宜吃大亏

第三章 “看人下菜碟”——让每一个饭局部发挥出应有的效果

把大人物当成人——不要只顾闷声吃喝

<<中国式饭局人脉学>>

1.理性认识“怯场”，敬畏还是敌视？

2.先发制人，淡定从容“等”吃饭

3.带着“阿Q精神”上饭桌

别让鱼刺噎着——防备饭局上的“小人”和骗子

1.如何识别“骗子”和“装家”？

2.遇到小人，多劝他吃菜少和他说话

遇到“看不惯”的食客——和气生财，开心吃饭

1.理解与宽容，让自己客客气气吃饭

2.我吃我的，你说你的，但我在听

3.不要瞧不起那些“看起来很俗”的人

面对外宾——千万不要“想当然”

1.过分热情可能“吓到”外国朋友

2.涉外赴宴时，不妨带些小礼物

和朋友吃饭——饭局有价，关系无价

1.坦然对待不同的“口味”

2.关系再铁，也不能变成酒肉朋友糊涂账

3.亲密并非无间，千万不要“八卦”

遇到陌生人——如何才能不“冷场”

1.和陌生人用餐，就像是打羽毛球

2.学会“没话找话”，灵活自然就桌取材

3.当心！

饭后突然升高热度的陌生人

第四章 人在职场漂——不吃算你狠，吃了“逗你玩”

调查篇：吃还是不吃，都蕴含着智慧

1.“职场饭局”到底具备哪些功能？

2.不参加饭局，会给自己带来哪些潜在的危机？

3.如果不能全面退出，又该如何选择？

公关篇：这样的同事，我们都曾经历过

1.难以启齿，那些最尴尬的“突发情况”

2.哭笑不得，新手上路请多关照

修炼篇：你利用饭局，还是被饭局利用？

1.关键点一：注意听出弦外之音

2.关键点二：过度的谦虚并不是一种可取的美德

3.关键点三：被老板邀请吃饭与邀请老板吃饭

4.关键点四：饭桌上的“画饼充饥”

午饭团——你的午饭“吃”好了吗？

1.不入“午饭团”会落单

2.你患有“午饭恐惧症”吗？

3.“午饭团”团长也悲哀？

<<中国式饭局人脉学>>

下午茶——沟通无限的好时机

- 1.下午茶里的哲学——生活中的人更加真实可信
- 2.巧用下午茶时光——掌握第一手真实材料

商务宴——每一个环节都有必须注意的地方

- 1.自助餐，选择一口能吃下去的食物
- 2.充分准备，沟通好才能正式宴请
- 3.从工作出发，以商务结束

第五章 饭桌有谈资——吃的文化是交朋友的最好武器

历史饭局：从老故事里翻新谈资

- 1.鱼肠剑——“革命”第一人
- 2.鸿门宴——当不速之客遇见毫无准备的主人
- 3.青梅煮酒——竞争对手的场面交锋
- 4.杯酒释兵权——老板和老员工的沟通

城市饭局：当饭局遇上城市特色

- 1.北京：率性而为的饭局
- 2.上海：没有无缘无故的饭局
- 3.广州：饭局是放松的方式

知食分子：趣味横生的饮食文化

- 1.孔子：食不厌精，脍不厌细
- 2.道家与药膳：长生不老的传说
- 3.“茶禅一味”的佛家茶理

第六章 饭局心理学——“吃”透人心好办事

不值得定律——这顿饭，到底值不值得？

- 1.有动机和目的吗？
- 2.能满足我们的某种需要吗？
- 3.能让我们看到期望吗？

晕轮效应——讲究一下档次也在情理之中

- 1.“门面”做得好，饭才吃得好
- 2.有了“面子”，还要“撑得起”
- 3.给自己打造最好的“餐桌光环”

首因效应：用第一印象抢占“局势”

- 1.宴会现场的完美绅士
- 2.优雅风范是这样练成的
- 3.“握”住属于你的天地

名片效应——恰到好处地展示你自己

- 1.发名片？

没那么简单！

- 2.如何同时递上你的“心理名片”？

二八法则——宴请点菜分个主次

- 1.菜名是次要的，千万不要“望文生义”

<<中国式饭局人脉学>>

2.中庸是最稳妥的“菜局”

3.别奢望每一张嘴都给你打满分

踢猫效应——酒桌上的情绪是可以传染的

1.千杯百盏尽看开头

2.引经据典，做“好气氛”的增添者

3.不喝没关系，但要做“好情绪”的传递者

自己人效应：成为受人喜欢的“自己人”

1.餐桌快速求同术——态度与价值观的类似

2.注意存异——情感上未必都会相悦

第七章 饭局生产力——一个都不能少

前期的铺垫：工欲善其“饭”，必先利其“局”

1.多积累“一饭之恩”

2.多充实你的“吃饭资本”

成事的技巧：规避“抹桌子”的风险

1.有效地用点道德压力

2.读懂宾客心，避免判断失误

局中的博弈：会吃，更要会装

1.装疯：借酒装疯，假痴不颠

2.装牛：给对方信赖感

3.装熊：以退为进，避免争执

后期的追踪：饭局不是“一锤子买卖”

1.当你要离开时，请不要虎头蛇尾

2.无功也要“受禄”，白吃的人毕竟不多

3.记得那些请我们吃饭的人，并感恩

局外的哲学：激活“饭局情商”

1.当众向你的对手举杯

2.好吃的东西不能独吞

3.锋芒太露，容易“没饭吃”

4.误会就像过夜的饭，越久越难闻

<<中国式饭局人脉学>>

章节摘录

2.道家与药膳：长生不老的传说“不食人间烟火”是道家的一种修炼方式，这种观念对中国的饮食文化产生了非常深刻的影响，其中影响最大的就是药膳的形成与推广。

道家源流经典之一《黄帝内经》主张“食为性命之基”，并提倡“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充”。

如果饮食不当，五味不调，饮食亦为疾病之源，因此道家主张通过对食物的挑选、搭配，达到修心养性的目的。

这种思想进而发展成道家服用“丹药”的传统。

晋代炼丹大师葛洪在《抱朴子·金丹篇》中说“夫五谷犹能活人，人得之则生，绝之则死，又况于上品之神药，其益人岂不万倍于五谷乎？”

食物固然是好东西，但道家丹药是比食物更好的东西，若论最好就数“不食人间烟火”了。

道教发端于东汉末年，形成于南北朝，盛于唐宋，历时千年，对我国的思想文化影响巨大，这种不食人间烟火的思想自然也渗透到中华饮食文化的方方面面。

葛洪是道家的重要代表人物，其对“不食人间烟火”思想的形成有重要影响。

他认为“食金者寿如金，食玉者寿如玉”。

南北朝另外一位重要的道家人物是陶弘景，此人又被称为“山中宰相”。

他主张“少食荤腥，多食气”。

其著作《养性延命录》中提到，吕洞宾告诉前来学道的人，酒色财气四字，一毫不沾，才能具备得道成仙的条件。

道家全真派的创始人王重阳主张“全神锻气，出家修行”。

他制定了一整套道士出家的制度，规定道士不得娶家室，斋戒酒肉，并不食“五荤”--道家饮食风格在其手中被系统化、制度化。

道家的“五荤”（又叫做五辛）是指葱、蒜、韭、薤、芫荽，按说这都是蔬菜，为什么叫做“荤”？

道家的解释是：这“五辛”的气味刺鼻，其气上冲于脑可令头晕，故称为荤。

.....

<<中国式饭局人脉学>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>