

< 관광영어기초 >

10주차

안녕하세요, 크루즈 승무원과 학생 여러분,

날씨가 하루가 다르게 더워지고 있습니다. 시기상으로 여름의 문턱일진데 한여름의 무더위날씨가 계속되는 듯합니다. 모쪼록 여러분 모두 여름 잘 보내시길 바랍니다. 하나 더 말씀드리면, 영어 공부는 특정한 날을 정해 하루종일 공부하는 것보다 10분 20분이라도 매일 규칙적으로 하는 것이 효과적입니다. 의식적으로 적은 양이라도 책을 펴서 단어를 보고 읽고 되새김하는 일, 본문을 찾아 읽고 해석해보는 일, CD나 음성 파일을 열어 듣고 따라해 보는 일, 새롭게 알게 된 호텔용어들을 찾아 다시 정리해보는 하나하나의 작업들이 모이다 보면 어느새 조금씩 자라고 있는 영어실력을 느낄 수 있으실 겁니다. 공부하다가 모르는 것들로 스트레스 받지 마세요. 아는 것이 힘이고 배우는 것들로 오늘이 행복할테니깐요. 여러분 모두, 오늘 하루도 좋은 일 많이 생기시길 바랍니다.

이번 주는 6과 레스토랑과 바 서비스(restaurant & Bar service)에 관한 내용입니다. 호텔이나 크루즈 안에는 정말 여러 가지 스타일의 레스토랑과 바가 있습니다. 뷔페식 레스토랑이 있는가 하면 한식, 중식, 양식 스타일의 레스토랑과 양주나 칵테일같은 알코올음료를 즐길 수 있는 바가 있습니다. 각각의 레스토랑에서 코스요리(Course 요리: starter-main dish-dessert)를 즐기기도 하고 단품요리를 골라 먹는 a la carte도 있습니다.

이번 주에는 교재 126페이지에 나오는 필수단어와 표현들을 익히고 다음의 본문 해석을 참고삼아 공부하신 후 교재 51, 53, 55 페이지를 푸신 후 사진을 찍어 보내주시면 됩니다. 학습이 어려우신 분들은 126 페이지 필수단어와 표현 위주로 공부하시고, 이후 각 과마다 나와있는 두 가지 상황의 본문들을 찬찬히 해석하시면서 표현들을 익혀두시면 됩니다. 무엇보다 교재에 동봉된 CD나 교재 뒤편 QR코드로 반복해서 본문과 듣기 문제들을 들으시면 도움이 됩니다. 특히 핸드폰으로 다락원앱을 설치하시면 음성 속도조절도 가능하기 때문에 훨씬 더 편리하게 학습하실 수 있습니다. 그것이 힘드시다면 문자나 카톡으로 도움을 신청하시면 1대1로 교재설명 도와드리도록 하겠습니다. 부담갖지 마시고 연락주세요. 후회 안하실겁니다.

< p 52 식당에서의 아침식사>

W: 안녕하세요,여사님. 스카이뷰레스토랑에 오신 걸 환영합니다. 조식뷔페로 드시겠습니까, 아니면 메뉴를 보여드릴까요?

G: 안녕하세요. 죄송하지만 아직 결정을 못했습니다.

W: 저희 호텔의 투숙객(손님)이십니까?

G: 네, 그렇습니다. 왜 물어보시죠?

W:호텔투숙객들은 무료조식뷔페를 즐기실 수 있습니다. 뷔페에서는 제공되는 많은 음식들이 있습니다. 거기엔 베이컨,계란, 토스트, 쏘세지, 와플, 팬케익,그리고 과일이 포함됩니다.

G: 좋습니다. 제가 메뉴에서 주문하면 어떻게 되나요?

W: 그렇게 하실 수 있습니다. 그렇지만 그러면 손님은 추가로 계산하셔야 할 것입니다.

G: 흠...괜찮습니다. 뷔페로 하겠습니다.

< p 54 바(Bar)에서 음료>

B: 안녕하세요, 손님. 마실 것은 무엇으로 드릴까요?

G: 안녕하세요. 어떤 종류의 생맥주가 있나요?

B: 저희는 반가드, 텡, 그리고 몇 가지 현지 지역의 생맥주가 있습니다.

G: 흠... 아마도 제가 무언가를 마실려구요.

B: 마르가리타 혹은 미모사 드셔보시지요? 둘다 여기에서 매우 인기있는 음료입니다.

G: 미모사에는 무엇이 들었나요? 저는 그것을 잘 모르겠어요.

B:미모사는 오렌지 주스와 샴페인 반반입니다. 만들긴 쉽지만 맛은 정말 좋습니다.

G: 좋아요. 그거 하나 주세요.

♠ 마르가리타 : 데킬라 + 시큼한 맛의 칵테일 +쿠엔트르 + 라임주스

julep(교재 p55) : 위스키나 브랜디에 설탕이나 박하따위를 넣은 청량음료

♣ 교재 51페이지에 나오는 요리

- Crispy Shrimp with Lemon Sauce : 레몬 소스를 곁드린 바삭한 새우
- Grilled salmon with asparagus : 아스파라거스를 곁드린 구운 연어
- Caesar salad with chicken : 닭요리와 시저샐러드
- Homemade seasonal Sorbet : 계절 셔벗(빙수) (디저트 음식)
- Mango Mousse Cake : 망고 무스케익
- Roasted Lamb ribs with garlic : 마늘을 곁드린 구운 양갈비

궁금한 것은 항상 질문해주세요.

반복해서 말씀드리지만, 언어는 아는 만큼 들리고, 발음 할 수 없는 단어는 금방 잊어버려요. 조금 늦더라도 정확한 발음을 아는 것부터 단어 공부기 시작됩니다. 많이 들어주시고 따라해주세요. 문장들은 크게 소리내서 읽어보는 연습만으로도 발음공부가 됩니다. 힘드시면 언제든지 연락주시면 같이 읽어드리고 알려드려요. 긴 문장들은 끊어 읽는 부분이 어딘가 챙겨두시는 것만 해도 도움이 됩니다.