# 关于西餐礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2024-12-26

*关于西餐礼仪（精选33篇）关于西餐礼仪 篇1　　西餐礼仪点菜技巧　　头盘　　西餐的第一道菜是头盘，也称为开胃品。开胃品的内容一般有冷头盘或热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、局蜗牛等。因为是要开胃，所以开胃菜*

关于西餐礼仪（精选33篇）

**关于西餐礼仪 篇1**

　　西餐礼仪点菜技巧

　　头盘

　　西餐的第一道菜是头盘，也称为开胃品。开胃品的内容一般有冷头盘或热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、局蜗牛等。因为是要开胃，所以开胃菜一般都具有特色风味，味道以咸和酸为主，而且数量较少，质量较高。

　　汤

　　与中餐有极大不同的是，西餐的第二道菜就是汤。西餐的汤大致可分为清汤奶油汤、蔬菜汤和冷汤等4类。品种有牛尾清汤、各式奶油汤、海鲜汤、美式蛤蜊周打汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、法式局葱头汤。冷汤的品种较少，有德式冷汤、俄式冷汤等。

　　副菜

　　鱼类菜肴一般作为西餐的第三道菜，也称为副菜。品种包括各种淡、海水鱼类、贝类及软体动物类。通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴品均称为副菜。因为鱼类等菜肴的肉质鲜嫩，比较容易消化，所以放在肉类菜肴的前面，叫法上也和肉类菜肴主菜有区别。西餐吃鱼菜肴讲究使用专用的调味汁，品种有鞑靼汁、荷兰汁、酒店汁、白奶油汁、大主教汁、美国汁和水手鱼汁等。

　　主菜

　　肉、禽类菜肴是西餐的第四道菜，也称为主菜。肉类菜肴的原料取自牛、羊猪、小牛仔等各个部位的肉，其中最有代表性的是牛肉或牛排。牛排按其部位又可分为沙朗牛排（也称西冷牛排）、菲利牛排、\"T\"骨型牛排、薄牛排等。其烹调方法常用烤、煎、铁扒等。肉类菜肴配用的调味汁主要有西班牙汁、浓烧汁精、靡菇汁、白尼斯汁等。食类菜肴的原料取自鸡、鸭、鹅，通常将兔肉和鹿肉等野味也归入禽类菜肴禽类菜肴品种最多的是鸡，有山鸡、火鸡、竹鸡、可煮、可炸、可烤、可焖，主要的调味汁有黄肉汁、咖喱汁、奶油汁等。

　　蔬菜类菜肴

　　蔬菜类菜肴可以安排在肉类菜肴之后，也可以与肉类菜肴同时上桌，所以可以算为一道菜，或称之为一种配菜。蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。与主菜同时服务的沙拉，称为生蔬菜沙拉，一般用生菜、西红柿、黄瓜、芦笋等制作。沙拉的主要调味汁有醋油汁、法国汁、干岛汁、奶酪沙拉汁等。沙拉除了蔬菜之外，还有一类是用鱼、肉、蛋类制作的，这类沙拉一般不加味汁，在进餐顺序上可以做为头盘食用。还有一些蔬菜是熟食的，如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。熟食的蔬菜通常是与主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌，称之为配菜。

　　甜品

　　西餐的甜品是主菜后食用的，可以算做是第六道菜。从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁、煎饼、冰淇淋、奶酪、水果等等。咖啡、茶西餐的最后一道是上饮料，咖啡或茶。饮咖啡一般要加糖和淡奶油。茶一般要加香桃片和糖。

　　正式的全套餐点没有必要全部都点，点太多却吃不完反而失礼。稍有水准的餐厅都不欢迎只点前菜的人。前菜、主菜（鱼或肉择其一）加甜点是最恰当的组合。点菜并不是由前菜开始点，而是先选一样最想吃的主菜，再配上适合主菜的汤。

　　餐巾可以暗示宴会的开始和结束

　　在西餐宴会中，餐巾是一个重要的道具，有很多信号的作用。在正式宴会上，女主人把餐巾铺在腿上是宴会开始的标志。这就是餐巾的第一个作用，它可以暗示宴会的开始和结束。西方讲女士优先，西餐宴会上女主人是第一顺序，女主人不坐，别人是不能坐的，女主人把餐巾铺在腿上就说明大家可以开动。倒过来说，女主人要把餐巾放在桌子上了，是宴会结束的标志。此外一定要注意，餐巾只能铺在腿上，你不能放在别地儿。餐巾要铺在腿上，一般把它叠成长条形或者叠成三角形铺在腿上，避免吃饭时菜肴、汤汁把裙子或裤子搞脏了。

　　中途离开餐巾应当放椅面上

　　比如我吃西餐，吃着吃着的话突然有一个电话打进来了，这号码挺重要，不能不接，但是在餐桌上一边吃一边接也不太合适。我要出去打电话，餐巾放哪儿？记住了，一般而论，进餐一半回来还要接着吃，有一个最标准的做法，把餐巾放在你座椅的椅面上，此举表示一个含义，占地儿。此外，餐巾可以擦嘴，但是不能擦刀叉，也不能擦汗。没吃完，刀叉不能并排放

　　西餐正餐跟快餐不一样，快餐有时候连刀叉都没有，就能下手了。但是正餐一般有刀叉而且不止一副，往往是两三副。不管你拿哪副刀叉，一般是左叉右刀。西餐的刀叉取用它有讲究的。取西餐的刀有个最省事的游戏规则：吃一道菜换一副刀叉。一般有三副叉，分别吃色拉、吃海鲜、吃主菜。

　　三副叉按照顺序由外侧向内侧取，先拿最外面那一副，最外面那副一般是吃色拉的，然后再拿中间这副，中间这副一般吃海鲜的，最后再拿最里面这一副，最里面这副吃主要菜的，一般带齿，吃牛排的。

　　吃了一半饭的话，刀叉怎么放有讲究的。正跟中国人吃饭拿筷子指着别人是不礼貌的一样，西餐的刀叉是不能指人的。而且西餐刀叉切的时候有讲究，比如一般的习惯是什么呢？左手和右手肘关节这个地方应该正好夹在腰的两侧，这样控制你的切割的动作，你别跟木匠似的，那噪音都让人烦。

　　它有一个讲究，你要是跟别人交谈的话，刀叉在盘子上放成汉字的八字，刀刃朝内，不能朝外，叉子是弓朝上，齿朝下。这个动作就是告诉服务生和别人，我这个菜没吃完。你千万不要把它并排放，如果刀叉并排放，刀刃朝内，叉齿朝上，代表的意思就是不吃了，收掉。

　　根据礼仪，最舒适的位子总是留给最重要的人。假如桌子位于角落里，你的客人的座位应当背墙，以便他能看到整个大厅或者看到最好的景色。假如在你的餐巾前有四个杯子，你应按十分明确的规矩用大杯盛水，中杯盛红葡萄酒，小杯盛白葡萄酒，而高脚杯盛香槟酒。

　　假如是你做东或者由你斟酒，那你应先斟自己的酒杯（仅倒满杯底）尝一尝。假如你认为酒味的确不佳（有瓶塞味或明显的醋味），那你应该要求换一瓶同一产地的酒。假如酒好，那你就按地位重要的顺序为你的客人斟酒。喝了酒后要用餐巾抹一下嘴唇，即使你认为不需要。

　　西餐礼仪点菜常识

　　第一个是“Menu”（菜单）

　　当您走进西餐馆，服务员先领您入座，待您坐稳，首先送上来的便是菜单。菜单被视为餐馆的门面，老板也一向重视，用最好的面料做菜单的封面，有的甚至用软羊皮打上各种美丽的花纹。

　　如何点好菜，有个绝招，打开菜谱，看哪道菜是以饭店名称命名的，一定可以取之，要知道，哪位厨师也不会拿自己店名开玩笑的，所以他们下功夫做出的菜，肯定会好吃的，一定要点。

　　看菜单、点菜已成了吃西餐的一个必不可少的程序，是种生活方式。”

　　第二个是“Music”（音乐）

　　豪华高级的西餐厅，要有乐队，演奏一些柔和的乐曲，一般的小西餐厅也播放一些美妙的乐曲。但，这里最讲究的是乐声的“可闻度”，即声音要达到“似听到又听不到的程度”，就是说，要集中精力和友人谈话就听不到，要想休息放松一下就听得到，这个火候要掌握好。

　　第三个是“Mood”（气氛）

　　西餐讲究环境雅致，气氛和谐。一定要有音乐相伴，有洁白的桌布，有鲜花摆放，所有餐具一定洁净。如遇晚餐，要灯光暗淡，桌上要有红色蜡烛，营造一种浪漫、迷人、淡雅的气氛。

　　第四个是“Meeting”（会面）

　　也就是说和谁一起吃西餐，这要有选择的，一定要是亲朋好友，趣味相投的人。吃西餐主要为联络感情，很少在西餐桌上谈生意。所以西餐厅内，少有面红耳赤的场面出现。

　　第五个是“Manner”（礼俗）

　　也称之为“吃相”和“吃态”，总之要遵循西方习俗，勿有唐突之举，特别在手拿刀叉时，若手舞足蹈，就会“失态”。使用刀叉，应是右手持刀，左手拿叉，将食物切成小块，然后用刀叉送入口内。一般来讲，欧洲人使用刀叉时不换手，一直用左手持叉将食物送入口内。美国人则是切好后，把刀放下，右手持叉将食物送入口中。但无论何时，刀是绝不能送物入口的。西餐宴会，主人都会安排男女相邻而坐，讲究“女士优先”的西方绅士，都会表现出对女士的殷勤。

　　第六个是“Meal”（食品）

　　一位美国美食家曾这样说：“日本人用眼睛吃饭，料理的形式很美，吃我们的西餐，是用鼻子的，所以我们鼻子很大；只有你们伟大的中国人才懂得用舌头吃饭。”我们中餐以“味”为核心，西餐是以营养为核心，至于味道那是无法同中餐相提并论的。

**关于西餐礼仪 篇2**

　　西餐礼仪

　　西餐和中餐有着本质的区别，如果到了一家吃西餐的餐厅，你没有遵守吃西餐应该遵守的礼仪，在别人眼里你就是一个没有礼貌的人，那么吃西餐时应该注意些什么？

　　1、预约的窍门。越高档的饭店越需要事先预约。预约时，不仅要说清人数和时间，也要表明是否要吸烟区或视野良好的座位。如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定时间内到达，是基本的礼貌。

　　2、再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。吃饭时穿着得体是欧美人的常识。去高档的餐厅，男士要穿着整洁的上衣和皮鞋；女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定穿正式服装的话，男士必须打领带。

　　3、由椅子的左侧入座。最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就可以坐下来。

　　4、用餐时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持约一个拳头的距离，两脚交叉的坐姿最好避免。

　　5、正式的全套餐点上菜顺序是：①菜和汤，②鱼肝油，③水果，④肉类，⑤乳酷酪，⑥甜点和咖啡，⑦水果，还有餐前酒和餐酒。没有必要全部都点，点太多却吃不完反而失礼。稍有水准的餐厅都不欢迎只点前菜的人。前菜、主菜（鱼或肉择其一）加甜点是最恰当的组合。点菜并不是由前菜开始点，而是先选一样最想吃的主菜，再配上适合主菜的汤。

　　6、点酒时不要硬装内行。在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来。对酒不大了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，请调酒师帮忙挑选。

　　7、餐巾在用餐前就可以打开。点完菜后，在前菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内摺三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。最好不要把餐巾塞入领口。

　　8、用三根手指轻握杯脚。酒类服务通常由服务员负责将少量酒倒入酒杯中，让客人鉴别一下品质是否有误。只须把它当成一种形式，喝一小口。接着，侍者会来倒酒，这时，不要动手去拿酒杯，而应把酒杯放在桌上由侍者去倒。正确的握杯姿势是用手指轻握杯脚。为避免手的温度使酒温增高，应用大拇指、中指、食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。

　　9、喝酒的方法。喝酒时绝对不能吸着喝，而是倾斜酒杯，像是将酒放在舌头上似的喝。轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但不要猛烈遥晃杯子。此外，一饮而尽，边喝边透过酒杯看人，都是失礼的行为。不要用手指擦杯沿上的口红印，用面巾纸擦较好。

　　10、面包的吃法。先用两手撕成小块，再用左手拿来吃的原则。吃硬面包时，用手撕不但费力而且面包屑会掉满地，此时可用刀先切成两半，再用手撕成块来吃。避免像用锯子似割面包，应先把刀刺入另一半。切时可用手将面包固定，避免发出声响。

　　11、如何使用刀叉。基本原则是右手持刀或汤匙，左手拿叉。若有两把以上，应由最外面的一把依次向内取用。刀叉的拿法是轻握尾端，食指按在柄上。汤匙则用握笔的方式拿即可。如果感觉不方便，可以换右手拿叉，但更换频繁则显得粗野。吃体积较大的蔬菜时，可用刀叉来折叠、分切。较软的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下。

　　12、略事休息时，刀叉的摆法。如果吃到一半想放下刀叉略作休息，应把刀叉以八字形状摆在盘子中央。若刀叉突出到盘子外面，不安全也不好看。边说话边挥舞刀叉是失礼举动。用餐后，将刀叉摆成四点钟方向即可。

　　13、手持调羹的方式。右手持调羹的柄端，食指在上，按住调羹的柄，拇指和中指在下支撑。有的朋友持调羹的方式是拇指在上，按住调羹的柄，食指和中指在下支撑，这是不正确的。

　　西餐注意事项

　　使用时，不要将调羹碰碗、盘发出声响

　　喝汤时不能发出响声。有的朋友对此不太注意，嘴里发出呼噜呼噜的声音，这是十分粗俗的。

**关于西餐礼仪 篇3**

　　交际要注意等距离。用餐期间，除了对主人夫妇要多说两句话表示关注之外，与其他的人都应争取说上两句话。

　　肢体不能频频晃动。你的腿别抖，身子别抖，手别抖，脚别抖，肢体晃动让人有眼花缭乱的感觉，那样真的不好。

　　餐具不宜发出声音。在享用西餐时，切勿令自己所使用的餐具铿锵作响。

　　你去参加比较重要的西餐宴会时，通常有两个人是不能绕过去的。你一定要找时间跟他们打个招呼，主动去问候一下。他们是谁呢？主人和主宾。因为此二者是宴会上的主角。

　　接下来，你所必须交际的就是自己身边的人。比如你的邻座，你是不能越过他去的。主人把你的位置排在那儿，就是想让你有机会跟他们交际，你若对别人爱搭不理，一问三不知，甚至不正眼去看别人一下，显然是非常不合适的。

　　最后，要善于去结交你的所谓意中人。就是你想交际、你想认识的人。有的人你想跟他建立业务上的关系，有的人你想向他请教，还有的人你就看他顺眼、想交这个朋友，他们都是你想结交的人。请你注意，你想结交的人你去跟他认识，最好采用一种有效的手段。届时最有效的手段是什么呢？请人引见。

**关于西餐礼仪 篇4**

　　一、入座

　　进入西餐厅后，由服务生带领入坐，不可冒然入位。男士或服务生可帮女士拉开椅子协助入座，一般由椅子左侧入座。座位的安排于离出口最远的位置为上位。

　　二、餐具的摆设

　　(1)摆在中央的称为摆饰盘或称展示盘Show Plate，餐巾置于装饰盘的上面或左侧。

　　(2)盘子右边旁摆刀、汤匙，左边摆叉子。可依用餐顺序、前菜、汤、料理、鱼料理、肉料理、视你所需而由外侧至内使用。

　　(3)玻璃杯摆右上角，最大的是装水用的高脚杯，次大的是红葡萄酒所用的，而细长的玻璃杯是白葡萄酒所用，视情况也会摆上香槟或雪莉酒所用的玻璃杯。

　　(4)面包盘和奶油刀置于左手边，装饰盘对面则放咖啡或吃点心所用的小汤匙和刀叉。

　　(1)餐巾Napkin

　　(2)魚叉Fish Fork

　　(3)主菜叉Dinner or Main Course Fork

　　(4)沙拉叉Salad Fork

　　(5)汤杯及汤底盘Soup Bowl & Plate

　　(6)主菜盘Dinner Plate

　　(7)主菜刀Dinner Knife

　　(8)鱼刀Fish Knife

　　(9)汤匙Soup Spoon

　　(10)面包及奶油盘Bread & Butter Plate

　　(11)奶油刀Butter Knife

　　(12)点心匙及点心叉Dessert Spoon and Cake Fork

　　(13)水杯Sterling Water Goblet

　　(14)红酒杯Red Wine Goblet

　　(15)白酒杯White Wine Gobl

　　三、刀叉的使用方法

　　(1)西餐进餐时一般以右手拿刀，左手拿叉。如果用左手拿叉不方便，也可以使用右手。

　　(2)用餐中，有事而离席时，宜把刀叉摆成八字型挂放在餐盘上。用餐结束后，则是平行的斜放在盘上一侧。

　　四、喝汤的礼仪

　　(1)西餐的汤分为清汤及浓汤，较正式的餐厅再供应清汤时使用椭圆形汤匙及汤杯，供应浓汤时使用圆形汤匙及宽口汤盘。

　　(2)拿汤匙的姿势是由内经外侧舀食。

　　(3)西餐喝汤时，不能发出声音。用汤时，不可用嘴将汤吹凉。可轻轻摇动汤使其稍凉。

　　(4)食用完毕后把汤匙放在靠自己身前的底盘上，或是放在盘中。将汤匙的柄放在右边，而汤匙凹陷的部份向上;汤杯与汤盘都是如此。

　　五、食用面包的礼仪

　　(1)面包的位置于主菜的左侧。食用时可用左手拿面包，再用右手把面包撕成小块，然后用左手拿着小面包，用右手涂抹奶油。把面包撕成小块后再涂奶。

　　(2)在意大利餐厅中，有时会以橄榄油取代奶油，可将面包用手撕一小块沾加了调味料及香料的橄榄油吃。面包切忌用刀子切割。

　　六、食用沙拉

　　(1)色拉盘放在主菜盘的左边。

　　(2)美国人通常将色拉供应于主菜前，而欧洲人如法国法国人，通常将色拉放于主菜后供应。

　　(3)色拉用叉子吃，如菜叶太大，可用刀在色拉盘中切割，然后再用叉子吃。

　　七、食用鱼、虾、海鲜

　　1.食用半只龙虾时，应左手持叉，将虾尾叉起，右手持刀，插进尾端，压住虾壳，用叉将虾肉拖出再切食。龙虾脚可用手指撕去虾壳食之。

　　2.吃鱼片以吃一片切一片为原则，可用右手持叉进食，或用鱼刀。

　　3.食用带头尾及骨头的全鱼时，宜先将头、尾切除，再去鳍，将切下的头尾鳍放在盘子一边，再吃鱼肉。

　　4.去除鱼骨，要用刀叉，不能用手。若口中有鱼骨或其它骨刺，则可用手自合拢的唇间取出放在盘子上。

　　5.全鱼吃完鱼的上层，切勿翻身，应用刀叉剥除龙骨再吃下层鱼肉。

　　6.附带的柠檬片，宜用刀叉挤汁。

　　食用虾、蟹时，待应都会端上一碗洗手水。

　　八、食用肉类

　　(1)认识牛排的熟度。

　　犹带血的是rare。

　　半生的是medium rare。

　　七分熟的是medium。

　　熟透的是welldone。

　　牛肉可依自己喜好熟度点餐，但猪肉及鸡肉均为全熟供应。

　　(2)切牛排应由外侧向内。一次未切下，再切一次，不能像拉锯子方式切，亦不要拉扯，勿发出声响，肉的大小以一口为宜。

　　(3)嚼食肉时，两唇合拢，不要出声。嚼肉食勿说话或以刀叉比画。

　　(4)吃肉时宜切一块吃一块，勿将肉全部一次切小块，会导致肉汁流失，及温度下降。

　　(5)烤鸡或炸鸡，在正式场合用刀叉吃。

　　九、食用水果

　　(1)蛋糕及派、饼，用叉取食，较硬者用刀切割后，用叉取食。

　　(2)冰淇淋、布丁等，用匙取食。硬饼干小块的，用手取食。

　　(3)粒状水果如葡萄，可用手抓来吃。如需吐籽，应吐于掌中再放在碟里。

　　(4)多汁的水果如西瓜、柚子等，应用匙取食。

　　(5)西餐在吃完水果时，常上洗手钵(finger bowl)，所盛的水，供洗手用。只用来洗手指。勿将整个手伸进去。

　　十、喝咖啡及茶的礼仪

　　咖啡及茶中单宁酸可帮助消化。喝咖啡时，用食指和拇指端起来喝，不须端起咖啡底盘，勿以咖啡匙舀起咖啡，尝是否够甜。

　　西餐有哪些禁忌

　　1.上菜的时候，不要在自己盘子里盛过量的食物。(很多人的坏习惯哦，特别是自助餐的时候。)

　　2.吃的时候总是或只是使用叉子给人的感觉也会不太好;

　　3.任何时候，都不要用餐巾擦脸;

　　4.切肉的时候不要展开或架起你的胳膊肘。吃的时候保持胳膊肘靠近你身体两侧;

　　5.切肉时冲着自己的方向一小块一小块地切;

　　6.相信不会有人愿意看到你口中的食物，所以不要张开嘴咀嚼;

　　7.吃饭时发出过大的咀嚼声有时会令人生厌;

　　8.在餐桌上不要随意摸你的脸和头;

　　9.喝东西的时候把玻璃杯或者汤碗略微倾斜一点就可以;

　　10.把手伸到桌子的另一边，或者越过别人去夹菜是不礼貌的。如果菜品离你相对较远，不妨可以让您就近的人递给你;

　　11.在桌子上千万不要用牙签直接剔牙。如果实在需要清理，可以起身向其他人致歉，然后去洗手间清理干净;

　　12.用餐完毕不要把盘子直接从你面前推开，更不能放到别人的面前哦!

　　13.如果你不用餐具，就把他们放下，在手中还握着刀叉的时候做手势是很无礼的;

　　14.吃饭的时候高谈阔论个人的饮食喜恶，说不定也会对您的形象大打折扣。

　　15.固体的食物在你的左手边。一定要注意，不要一不小心拿错你领座的面包或者沙拉。

**关于西餐礼仪 篇5**

　　一、吃西餐不识菜名不可胡乱点。

　　吃西餐时，不认识菜名千万别胡乱点。点一堆汤或一堆肉，餐桌上单调不说，如何把食物吃喝完都是问题。

　　1、吃西餐点菜时应首先对菜名有所了解；

　　2、如果自己没有把握，可以请服务员稍作介绍；

　　3、吃西餐时，点菜也应考虑别人的口味和禁忌。

　　二、吃西餐要学会点酒。

　　吃西餐时人们不一定会喝酒，但如果有人提议喝酒，而你不会点酒、不会喝酒，会使这顿西餐少了很多“味道”

　　1、吃红肉如猪肉、牛肉时适合点红酒，吃白肉如鸡肉、鱼肉等时适合点白酒。

　　2、点酒时应根据在座客人的身份、性别、爱好来点。

　　3、喝酒时应避免吸着喝，且应避免猛烈摇晃酒杯。

　　三、在西餐桌上客人不可主动斟酒。

　　在西餐礼仪中，为客人斟酒是主人或餐厅服务员的.责任和义务。对于主人，这也是体现主人身份和尊贵的表现。

　　1、客人接受斟酒时不必端起酒杯或挪动酒杯，任酒杯放在远处，对斟酒的人点头微笑以示谢意即可。

　　2、如果觉得自己应经喝够，可轻声婉拒前来斟酒的主人或服务生，如告诉对方“不用了，谢谢”。

　　四、不可在红酒中加其他饮料

　　在西方，红酒也和咖啡一样，正如中国的茶，有独特的文化内涵。当你在熟谙红酒文化的人面前往红酒中随意添加饮料时，对方是无法容忍的。

　　1、红酒中不应添任何其他饮料；

　　2、红酒不应加冰块；

　　3、红酒不需要冷冻或加热。

　　五、在西餐桌上喝酒有度

　　在西餐桌上不停叫嚷“喝酒喝酒”，慧显得不懂自律、自制力差；不停让主人或服务员上酒，会被视为不懂酒文化。

　　1、喝酒时应避免劝酒、挡酒、代酒。

　　2、喝酒不能划拳

　　3、不应豪饮，而适可而止。

　　六、吃西餐切忌擦餐具

　　西餐讲究美食美器和优雅的坏境，当然也讲究洁净卫生。

　　1、西餐桌上的餐巾是用来擦手和就餐中污渍的。

　　2、餐巾不能用来擦鼻涕和口红。

　　3、餐巾放在膝盖上，不能塞在领口或围在腰间。

**关于西餐礼仪 篇6**

　　西餐礼仪的忌讳

　　西餐餐巾一般用布，餐巾布方正平整，色彩素雅。经常放在膝上，在重礼节场合也可以放在胸前，平时的轻松场合还可以放在桌上，其中一个餐巾角正对胸前，并用碗碟压住。用餐巾过程中，千万要注意不要有如下失礼之举：

　　1.离席时将餐巾布掉落在地上。

　　2.餐巾布用得污迹斑斑或者是皱皱巴巴。

　　3.将吃剩食物放到餐巾布上。

　　4.用餐巾布擦桌子。

　　餐巾布可以用来擦嘴或擦手，对角线叠成三角形状，或平行叠成长方形状，污渍应全部擦在里面，外表看上去一直是整洁的。离开席位时，即使是暂时离开，也应该取下餐巾布随意叠成方块或三角形放在盘侧或桌角，最好放在自己的座位上。

　　第2步：关于刀、叉、勺

　　西餐用的刀、叉、勺各有其用，不能替代或混用。

　　1.刀

　　是用来切割食物的，不要用刀挑起食物往嘴里送。记住：右手拿刀。如果用餐时，有三种不同规格的刀同时出现，一般正确的用法是：带小小锯齿的那一把用来切肉制食品;中等大小的用来将大片的蔬菜切成小片;而那种小巧的，刀尖是圆头的、顶部有些上翘的小刀，则是用来切开小面包，然后用它挑些果酱、奶油涂在面包上面。

　　2.叉

　　左手拿叉，叉起食物往嘴里送的，动作要轻，捡起适量食物一次性放入口中，不要拖拖拉拉一大块，咬一口再放下，这样很不雅。叉子捡起食物入嘴时，牙齿只碰到食物，不要咬叉，也不要让刀叉在齿上或盘中发出声响。

　　3.勺子

　　在正式场合下，勺有多种，小的是用于咖啡和甜点心的;扁平的用于涂黄油和分食蛋糕;比较大的，用来喝汤或盛碎小食物;最大的是公用于分食汤的，常见于自助餐。切莫搞错。

　　第3步：餐具的摆放

　　餐具的摆放是根据上菜先后顺序从外到内摆放。有的菜用过后，会撤掉一部分刀叉。刀叉放的方向和位置都有讲究。刀叉放在垫盘上呈八字形，刀口朝内，叉尖向下就表示你还要继续用餐;刀叉平行摆放在垫盘上刀口向处，叉尖向上则表示你不要用餐。汤勺横放在汤盘内，匙心向上，也表示用汤餐具可以収走。

　　第4步：优雅用餐

　　1.喝浓汤时

　　勺子横拿，由外向内轻舀，不要把勺很重地一掏到底，勺的外侧接触到汤。喝时用嘴唇轻触勺子内侧，不要端起汤盆来喝。汤将喝完时，左手可靠胸前轻轻将汤盆内侧抬起，汤汁集中于盆底一侧，右手用勺舀清。动作非常完美!

　　2.吃比萨饼或其他饼类时

　　用刀在盘内切出一块正好适合一口吃掉的大小，叉子叉住送入口中。

　　3.吃面包时

　　一手拿面包，一手撕下一小块放入口里，不要拿着整个面包咬。吃西餐时要衣着整洁，坐姿端正，背挺直，脖子伸长。最重要的是手一定要保持干净，指甲修剪整齐。

　　吃西餐的禁忌

　　首先是吃西餐时忌拒绝对方的敬酒。在西餐席上，对方劝酒时，表情一定要热情，即使你不能喝酒，为表示礼仪，也要端起酒杯回敬对方，且要与对方碰一下杯，然后把杯子送到嘴边表示者喝的动作，即使稍沾一下唇，对方也不会介意你没有喝完酒。但不可用双手比划说自己不会喝或不能喝，酒杯动也不动，这是一种没有礼貌的行为。

　　其次是客人在举止上的禁忌。在进餐过程中，客人不宜在座位上紧靠椅背，或紧贴餐桌。不要随意脱下上衣，松开领带或把袖子挽了又挽，或吃得太快，好似狼吞虎咽一般。喝酒不要一饮而尽，站起来取菜也不合适。不要乱擦弄脏了的手，这些都是很不文明的。

　　另外，客人在进餐时还应注意一些问题，如：嘴里含有食物的时候不能向别人问话;不能把烫的食物往外吐;吃到食物中含有骨头或肉渣之类的异物时，应当将它们吐在手中再放在菜盘边;用手指将鱼骨屑自口中撕出来是有失斯文的;用过的金属餐具都必须放在菜盘上，而不能放在桌布上。避免了以上问题，才使你在进餐过程中的举止显得温雅而得体。

　　吃西餐的礼仪

　　礼仪一：坐姿

　　吃西餐，坐的姿势是很讲究的，不可两脚交叉，这是要避免的，坐姿应保持正直的姿势，上臂和背部都应靠着椅背，胸部与桌子要保持一个拳头的距离，但在进餐时，可以将身体微微向前倾。

　　礼仪二：刀叉的使用顺序

　　吃西餐时，会有几把刀叉，进餐时，刀叉的使用顺序应是从外往内，不要见到美食就顾不了礼仪，这是很失礼的，如果吃到一半要放下刀叉时，要将刀叉呈八字形摆在碟上，不要乱放或摆在桌面上，如果用餐完毕，就要将刀叉并排放在碟上。

　　礼仪三：刀叉的使用方法

　　吃西餐时，应是右手拿刀，而左手拿叉，将食物一块一块切下来吃，避免刀叉与碟子碰触发出响声，吃沙拉时，如果吃到大片的生菜叶时，可用刀一次切成小块吃用，但不可将整盘的沙拉都切成小块再吃。

　　礼仪四：喝酒的方法

　　吃西餐时都会喝酒，喝酒时应用三个手指握住杯脚，将酒杯轻轻摇动，再将杯倾斜放在嘴边，但不能吸着酒喝，而是将酒放在舌头上小口小口喝，不可以将酒一饮而尽，如果杯沿印着口红印，不要用手擦，要用纸巾擦。

　　礼仪五：用餐巾擦嘴的方法

　　进餐完毕后，要抹手或擦嘴时，不能用餐巾大用擦，这样很失礼，应该用餐巾的一个角轻轻地擦去嘴上的油渍和手上的油渍。

**关于西餐礼仪 篇7**

　　西餐喝咖啡的礼仪1、端咖啡杯的礼仪

　　端杯手指不从杯耳过。餐后饮用的咖啡，一般都用袖珍型杯子盛出。这种杯子的杯耳很小，手指是无法穿过的，所以无须担心在众目睽睽下“出丑”。倒是在遇上大杯子时，千万要记得，不要用手指穿过杯耳来端杯子。正确姿势是，用拇指和食指捏住杯把端起杯子。

　　饮用时仅需端着咖啡杯就好。一般而言，喝咖啡时只需端起杯子。如果端起碟子或托住杯底喝咖啡，都是失礼行为。除非是在没有餐桌可以依托的情况下，可以用左手端碟子，右手持咖啡杯耳慢慢品尝。

　　西餐喝咖啡的礼仪2、给咖啡加糖的礼仪

　　加糖后不用费力搅拌。加糖时，砂糖可用咖啡匙舀取，直接加入杯内;也可先用糖夹子把方糖夹在咖啡碟的近身一侧，再用咖啡匙把方糖加进杯子里。

　　不直接用糖夹子或手把方糖放入杯内，是为避免咖啡溅出，弄脏衣服或台布。加糖后，不需用力搅拌咖啡，因为糖和牛奶溶化速度很快。不喜欢加糖和奶的，可把杯耳转向自己的右侧。

　　西餐喝咖啡的礼仪3、咖啡匙的使用礼仪

　　咖啡匙不为舀咖啡。加糖和搅咖啡才是咖啡匙的“专职”，用它舀着咖啡一口一口喝是件失礼的事，也不要用它“帮忙”捣碎杯中的方糖。饮用时将它从杯中取出，放在碟子上。

　　西餐喝咖啡的礼仪4、请客和做客的礼仪

　　在家里请客人喝咖啡，身为主人的你不要一手包办，尤其当你的客人正好是咖啡爱好者的时候，就让他们自己动手加奶和糖好了，因为他们对此十分讲究。另外，你还要细心地为懂得喝咖啡的行家准备一杯冷开水，使客人能在冷开水和咖啡之间交替品尝出咖啡的口味。

　　在朋友家里做客喝咖啡时，不必客气，就将咖啡趁热喝完，这才显得有礼貌。不过，不要一口气把咖啡喝完，而要慢慢啜饮。如果只顾聊天，冷落咖啡使它冷却，那才是浪费主人的一番心意。

　　西餐喝咖啡的礼仪5、需注意的地方

　　用嘴吹凉咖啡不够文雅。咖啡趁热喝才好，如果太热，可用咖啡匙轻轻搅拌使之冷却，或者等待自然冷却后再饮用。如果试图用嘴吹凉咖啡，记住这是不文雅的动作。

　　不能满把握杯、大口吞咽，也不要低头去就咖啡杯。添加咖啡时不要把咖啡杯从碟子中拿起来。

　　喝咖啡吃点心“错时”进行。饮咖啡时可以吃点心，但是不能一手端咖啡杯，一手拿点心，吃一口喝一口地交替进行。而是应该饮咖啡时放下点心，吃点心时则放下咖啡杯。

　　饮用咖啡时可以加入牛奶和糖，称为牛奶咖啡;也可以不加牛奶和糖，称为清咖啡。加入咖啡的糖通常都用方糖，它被放在专门的器皿里，加糖时可用方糖夹或咖啡匙取用。咖啡匙是专门用来搅拌咖啡的，饮用咖啡时应当把它取出来。有人用咖啡匙舀着咖啡一匙一匙地慢慢喝，是不合规矩的。不要用咖啡匙用力地捣碎杯中的方糖。如果嫌刚刚煮好的咖啡太热，可以用咖啡匙在咖啡杯中轻轻搅拌使之冷却，或者等待其自然冷却，然后再饮用。用嘴去把咖啡吹凉是不合礼仪的动作。

　　盛放咖啡的杯碟是特制的，它们应当被放在饮用者的正面或者右侧，杯把应指向右方。饮咖啡时，可用右手执杯把，左手轻托咖啡碟，慢慢移向嘴边轻啜，不宜全掌握杯、大口吞咽，也不宜俯首去就咖啡杯。喝咖啡时不要发出声响。遇有特殊情况，如坐在远离桌子的沙发上，不便使用双手端着咖啡饮用，此时可以作一些变通，可用左手将咖啡碟置于齐胸的位置，用右手端着咖啡杯饮用。饮毕，应立即将咖啡杯置于咖啡碟中，不要让二者分家。添加咖啡时，不要把咖啡杯从咖啡碟中拿起来。

**关于西餐礼仪 篇8**

　　礼仪是礼节、仪式的统称，是指在人际交往中，以一定的、约定俗成的程序和方式来表现的自律、敬人的完整行为。它由一系列具体的礼节所构成，是一个表现礼貌的系统而完整的过程。礼仪是一个人的内在修养和素质的外在表现，是人际交往中的一种艺术，也是一种形式美，是人心灵美的外在体现。

　　西餐是饮食形式的一个类型，通俗地讲，是以吃喝为主题的一种进餐方式。当今人们对吃喝的理解已不只是维持生命的一种手段，而是一种享受，同时也是一种交流方式。西餐不仅以它健康、合理的食品搭配而受到欢迎，它那追求严谨、富于审美情趣的进餐氛围更受到美食家们的赞赏。

　　每种饮食习俗都是其民族文化的体现，带有民族历史和思维方式的很多痕迹和特征。西餐因选材用料、烹饪方式和进餐方式决定了在各方面都要求有一定的基本规则和礼节。为了使宾客都能愉快顺利地享用西餐，就必须了解其中的规范和道理,了解有关文化知识。我们在这里并不想夸大西餐的用餐规范和程序的作用，只是讲述一些基本规则和享用西餐的一些基本知识,这些规则和知识无论在餐馆还是在家里都是通用的。在此需指出的是，这些规则不是一些死板的教条，它是为目的而服务的，而我们的目的是：当个内行人, 得心应手地享用西餐。

　　当今在改革开放的大好形势下，越来越多的人开始对西餐文化产生兴趣，学习和掌握西餐知识的欲望也随之强烈，在此，我们分六个章节，运用通俗易懂，且形象直观的方式,对餐桌上的基本礼仪、饮料知识、制定菜单、在家请客、应邀做客、在外用餐的基本常识做简略介绍。我衷心希望，这本书能对广大读者的需求有所满足。

**关于西餐礼仪 篇9**

　　西方家庭西餐礼仪

　　学会赞美主人

　　要让赞美成为一种习惯，但是不要让人认为您是在谄媚。您要学会真诚地赞美主人和主人所提供的美食。不要等到主人问及食物是否美味可口时才开始赞美，而应该在主人询问之前!

　　供应份量

　　对于每一道菜，作为客人一般都是只装取其中的一小份。当您用完之后，主人询问您是否需要多装一份时，您的接受会是对主人最真诚的赞美，您同时可以说：“这菜太美味了，谢谢，我想再仔细品尝一点!”如果您礼貌地回绝，您也可以说：“谢谢，我想留点空间，尝尝接下来的甜点!”当然主人也会问及您对菜肴的感受，合不合口味，喜不喜欢等等。

　　对于餐桌上的葡萄酒，请记住两大原则。第一是千万不要擅自为自己添酒，如果您想多要点葡萄酒，您需要等别人主动给您倒酒，同样的您需要询问您的邻座是否需要更多的葡萄酒。只有当其他人主动要求为您添酒时，您才可以接受，并为自己添酒。第二是千万不要将酒杯添满，所倒的酒量一般不超过酒杯容量的二分之一。

　　适量饮酒

　　喝酒一定要量力而行，在用餐之中主人除了提供餐酒之外，可能还会提供甜酒、香槟或是餐后酒(利口酒)等，所以每一种酒的饮用量要适当，否则到最后可能会是酩酊大醉，闹出笑话。如果您不希望其他人为您添酒，您要基本保证杯中的酒原封不动。

　　沙拉吃法

　　沙拉一般都是在主菜之前提供，但是法国人通常都是在主菜之后、奶酪之前提供。注意在吃生菜和其他绿叶蔬菜时，千万不要将叶子切碎，而应该用刀叉将叶子折叠成小方块，然后用叉子叉住，送到嘴里。

　　奶酪吃法

　　通常在最后，主人会提供一盘奶酪。一般奶酪都是同面包一起食用，而不是同薄脆饼干。奶酪的切割是非常讲究的，长方体的奶酪要从短边开始切起，正方体的奶酪可以先切成两个长方体或立体三角形，立体三角形的奶酪要从长边开始切割，圆形的奶酪一般都是切成楔形。如果您实在不知道该如何切奶酪，可以仔细观察主人或是其他的客人是怎么切割的。

　　以上就是在用餐过程中应该注意的细节，用餐之后当然您不能像去餐馆吃饭一样，结完帐就拍大腿走人，您应该主动向主人提出帮忙收拾餐桌、清洗盘子等，敬请关注家庭西餐礼仪之用餐后，看看吃完饭了该为主人做点什么。

**关于西餐礼仪 篇10**

　　刀叉的摆放

　　世界上高级的西式宴会摆台是基本统一的。

　　共同原则是：餐盘正中、盘前横匙、叉左刀右、先里后外、叉尖向上、刀口朝盘、主食靠左，餐具在右，各种餐具成线，餐具与菜肴配套。

　　台面物品：花瓶放在桌子中央，花瓶前摆盐和胡椒，左盐右椒，盐胡椒前面放牙签筒，牙签筒前面是烟缸，烟缸缺口对准盐和胡椒的中缝，桌垫摆在桌子正中央。

　　摆放时，手不可触摸盘面和杯口，要用托盘盛放餐具、酒具及用具。摆放金、银器皿时，应佩戴手套，保证餐具清洁，防止污染。

　　餐具摆放流程及标准

　　餐盘（装饰盘）→餐刀、叉、匙→面包盘→酒杯。餐具摆好后，在餐盘中摆上餐巾花，桌子中间摆上花瓶，胡椒粉瓶和盐瓶，还有牙签、烟灰缸和蜡烛台等。

　　1、摆展示盘

　　可用托盘端托，也可用左手垫好口布。口布垫在餐盘盘底，把展示盘托起，从主人位开始，按顺时针方向用右手将餐盘摆放于餐位正前方，盘边距桌边1.5厘米，餐盘间的距离要相等。

　　2、摆面包盘、黄油碟

　　展示盘左侧10厘米处摆面包盘。面包盘与展示盘的中心轴取齐，黄油碟摆在面包盘右前方，距面包盘1.5厘米，图案摆正。

　　3、摆餐刀、叉、勺从展示盘的右侧顺序摆放餐刀、叉、勺。摆放时，应手拿刀、叉、勺柄处，从主刀开始摆。

　　（1）主刀摆放于展示盘的右侧，与餐台边呈垂直状，刀柄距桌边1厘米，刀刃向左，与展示盘相距1厘米。

　　（2）鱼刀、头盘刀、汤勺，摆放间距0.5厘米，刀刃向左，勺面向上。

　　（3）主叉放于展示盘左侧，与展示盘相距1厘米，叉柄距桌边1厘米。

　　（4）摆放鱼叉时，鱼叉柄距桌边5厘米，叉头向上突出。头盘叉（开胃叉）叉面向上，叉柄与主叉柄平行。

　　（5）甜食叉，放在甜食勺的正前方，与勺平行，勺头向左，与甜食叉的叉柄相距1厘米。

　　（6）黄油刀斜放在面包盘上，刀刃向左，黄油刀中心与面包盘的中心线吻合，刀柄朝右下方，面包盘三分之一处。

　　4、摆酒具

　　摆酒具时，要拿酒具的杯托或杯底部。

　　（1）水杯摆在主刀的上方，杯底中心在主刀的中心线上，杯底距主刀尖2厘米。

　　（2）红葡萄酒杯摆在水杯的右下方，杯底中心与水杯杯底中心的连线与餐台边成45°角，杯壁间距0.5厘米。

　　（3）白葡萄酒杯摆在红葡萄酒杯的右下方，其他标准同上。

　　5、摆放餐巾

　　折花餐巾折花放于展示盘内，餐巾折花花型搭配适当，将观赏面朝向客人。

　　6、摆蜡烛台和椒、盐瓶。西餐宴会一般摆两个蜡烛台，蜡烛台摆在台布的中线上、餐台两侧适当的位置。椒、盐瓶要在台布中线上按左盐右椒对称摆放，瓶壁相距0。5厘米，瓶底与蜡烛台台底距离2厘米。

　　7、摆烟灰缸、火柴。烟灰缸要放在正、副主人的正前方，它的中心在正、副主人展示盘的中心垂直线上，距椒、盐瓶2厘米。火柴平架在烟灰缸上端，画面向上。摆放时，从第一主人右侧开始，每隔一位摆放一个烟灰缸。

　　刀叉的用法

　　在刀叉使用之前，先将餐巾拿下，在餐桌下对折并开口朝外平铺于大腿上，不要在餐桌上抖动、对折餐巾，这样不卫生礼貌。若要用餐巾擦拭，就拿取上面一层，不要将整个餐巾拿上餐桌来擦拭。如果是宾主的.关系，需等主人拿取餐巾后才开始使用。

　　刀叉的用法主要分为美式American Style与欧式Continental Style/European Style。美式的刀叉用法：就餐时，左手拿叉，右手拿刀，轻握尾端，食指按在柄上，用叉固定食物，用刀轻轻切割。切下一口大小的食物后，刀刃朝内，在食盘的上半部放下刀具，换右手拿叉进食，用握笔的方式且叉齿朝上。欧式的刀叉用法：就餐时，与美式相同，左手拿叉，右手拿刀，轻握尾端，食指按在柄上，用叉固定食物，用刀轻轻切割。切完一口大小的食物后，不用放下刀具，继续用左手拿叉，叉齿朝下进食。可以用刀具帮助叉子拾取食物。整个就餐过程中都可以不用放下刀叉，不管是咀嚼食物或是与他人交谈。美式与欧式的刀叉用法差别主要就在用餐之时。在英国，当然欧式的刀叉用法更为普遍，因为欧洲人认为频繁地更换左右手拿叉略显粗野。

　　中途若想放下刀叉交谈或休息，可将刀叉交叉放置于食盘的下半部，刀在下，刀刃朝内，叉在上，叉齿朝下。若要起身离开，将椅子后移，餐巾轻轻放在椅子上，不能把餐巾放在餐桌上离开。返回时，轻轻将餐巾拿起放在腿前坐下。就餐完毕，将刀叉并排放于食盘中间，或者朝向时钟十点二十的方向放置，刀刃朝内，叉齿朝下。餐巾放于食盘左侧。在就餐完毕之前，刀叉、汤匙和餐巾一旦使用后就不能直接放在餐桌上，只有当吃完之后，餐巾才能放餐桌上。

　　常见错误方式

　　餐巾的主要功能是防止食物弄脏衣服，以及擦掉嘴唇上和手上的油渍，千万不要拿来擦脸，更不可拿在手中乱揉，这样既不卫生又不符合餐桌礼仪。

　　一定不要任意使用刀叉，必须依照上菜的顺序依次取用餐具。

　　如果用欧式的刀叉用法，在整个就餐过程中都可以不用放下刀叉，不管是咀嚼食物或是与他人交谈。但切记不要手拿刀叉空中挥舞，要做手势，就将刀叉放下。不要一只手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不要一只手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。

**关于西餐礼仪 篇11**

　　一、中餐礼仪和西餐礼仪的差异

　　(一)上菜的顺序和摆放不同

　　大部分中餐上菜时大都按照汤、主菜、主食、餐酒或水果的顺序，而西餐则大都按照开胃菜、色拉、汤、水果、餐酒、主食、甜点和咖啡的顺序上菜。中餐在上菜时会一次性将所有的菜肴上完，同时摆放在餐桌上，而西餐则是用完一道菜再上另外一道菜。

　　(二)入座座次不同

　　中餐用餐时的座次大都是按照长幼尊卑来定，“尚东为尊”或“面朝大门为尊”，而西餐用餐时，面对门的且离门最远的那个座位是女主人的，与女主人相对的是男主人的座位。女主人右手边的座位是第一主宾席，一般是位先生，男主人右边的座位是第二主宾席，一般是主宾的夫人。

　　(三)餐具不同

　　中餐的餐具一般都比较简单，多以杯、盘、碗、碟、筷、匙等为主，而西餐的餐具则是五花八门，享用不同的菜肴也会使用不同的刀叉，餐具用法讲究颇多，即使是喝酒的玻璃杯，也要同所喝的酒相对应。

　　(四)着装要求不同

　　除非在正式场合，中餐对于就餐者的着装要求并不高，穿着都比较随便，而西餐对于就餐者的要求比较高，特别是在高档的西餐厅，男士要穿着整洁的上衣和皮鞋，并且要打领带，女士要穿套装和有跟的鞋子，无论是男士还是女士都不可穿休闲服到高档西餐厅用餐。

　　西餐礼仪主要是指欧美地区的用餐礼仪，虽然各个国家之间对于细节的要求不同，但是西餐礼仪总体上讲是以欧洲大陆的西餐礼仪为主流，尤其以法国西餐礼仪为代表。西方人在餐桌上所形成的这套规范礼仪，并不是与生俱来的，也要经过后天的了解和训练。作为“外国人”的我们，要真正地做到“入乡随俗”就必须先对西餐礼仪有一个系统完整的了解，并不断地强化训练，注意其中的每一个细节，我们也都可以变成“绅士”和“淑女”。

　　二、中餐礼仪之点菜礼仪

　　根据人们的饮食习惯，与其说是“请吃饭”，还不如说成“请吃菜”。所以对菜单的安排马虎不得。它主要涉及到点菜和准备菜单两方面的问题。

　　点菜时，不仅要吃饱、吃好，而且必须量力而行。如果为了讲排场、装门面，而在点菜时大点、特点，甚至乱点一通，不仅对自己没好处，而且还会招人笑话。这时，一定要心中有数，力求做到不超支，不乱花，不铺张浪费。可以点套餐或包桌。这样费用固定，菜肴的档次和数量相对固定，省事。也可以根据“个人预算”，在用餐时现场临时点菜。这样不但自由度较大，而且可以兼顾个人的财力和口味。

　　被请者在点菜时，一是告诉作东者，自己没有特殊要求，请随便点，这实际上正是对方欢迎的。或是认真点上一个不太贵、又不是大家忌口的菜，再请别人点。别人点的菜，无论如何都不要挑三拣四。

　　一顿标准的中餐大菜，不管什么风味，上菜的次序都相同。通常，首先是冷盘，接下来是热炒，随后是主菜，然后上点心和汤，最后上果盘。如果上咸点心的话，讲究上咸汤;如果上甜点心的话，就要上甜汤。不管是不是吃大菜，了解中餐标准的上菜次序，不仅有助于在点菜时巧作搭配，而且还可以避免因为不懂而出洋相、闹笑话。

　　在宴请前，主人需要事先对菜单进行再三斟酌。在准备菜单的时候，主人要着重考虑哪些菜可以选用、哪些菜不能用。

　　在中国，办事吃饭是常事，但是这样的饭局往往是不好应付的，诸多的潜规则等待你去体味。为了不出丑，呵呵，还是提早学习下为好。细节尤其需要注意!

　　如果时间允许，你应该等大多数客人到齐之后，将菜单供客人传阅，并请他们来点菜。当然，作为公务宴请，你会担心预算的问题，因此，要控制预算，你最重要的是要多做饭前功课，选择合适档次的请客地点是比较重要的，这样客人也能领会你的预算。况且一般来说，如果是你来买单，客人也不太好意思点菜，都会让你来作主。如果你的老板也在酒席上，千万不要因为尊重他，或是认为他应酬经验丰富，酒席吃得多，而让他/她来点菜，除非是他/她主动要求。否则，他会觉得不够体面。

　　如果你是赴宴者，你应该知道，你不该在点菜时太过主动，而是要让主人来点菜。如果对方盛情要求，你可以点一个不太贵、又不是大家忌口的菜。记得征询一下桌上人的意见，特别是问一下“有没有哪些是不吃的?”或是“比较喜欢吃什么?”让大家感觉被照顾到了。点菜后，可以请示“我点了菜，不知道是否合几位的口味 ”，“要不要再来点其它的什么”等等。

　　三个规则

　　一看人员组成。一般来说，人均一菜是比较通用的规则。如果是男士较多的餐会可适当加量。

　　二看菜肴组合。一般来说，一桌菜最好是有荤有素，有冷有热，尽量做到全面。如果桌上男士多，可多点些荤食，如果女士较多，则可多点几道清淡的蔬菜。

　　三看宴请的重要程度。若是普通的商务宴请，平均一道菜在50元到80元左右可以接受。如果这次宴请的对象是比较关键人物，那么则要点上几个够份量的菜，例如龙虾、刀鱼、鲥鱼，再要上规格一点，则是鲍鱼、翅粉等。

　　还有一点需要注意的是，点菜时不应该问服务员菜肴的价格，或是讨价还价，这样会让你公司在客户面前显得有点小家子气，而且客户也会觉得不自在。

　　三优四忌

　　一顿标准的中式大餐，通常，先上冷盘，接下来是热炒，随后是主菜，然后上点心和汤，如果感觉吃得有点腻，可以点一些餐后甜品，最后是上果盘。在点菜中要顾及到各个程序的菜式。

　　优先考虑的菜肴

　　一、有中餐特色的菜肴。宴请外宾的时候，这一条更要重视。像炸春卷、煮元宵、蒸饺子、狮子头、宫爆鸡丁等，并不是佳肴美味，但因为具有鲜明的中国特色，所以受到很多外国人的推崇。

　　二、有本地特色的菜肴。比如西安的羊肉泡馍，湖南的毛家红烧肉，上海的红烧狮子头，北京的涮羊肉，在那里宴请外地客人时，上这些特色菜，恐怕要比千篇一律的生猛海鲜更受好评。

　　三、本餐馆的特色菜。很多餐馆都有自己的特色菜。上一份本餐馆的特色菜，能说明主人的细心和对被请者的尊重。

　　四、主人的拿手菜。举办家宴时，主人一定要当众露上一手，多做几个自己拿手菜。其实，所谓的拿手菜不一定十全十美。只要主人亲自动手，单凭这一条，足以让对方感觉到你的尊重和友好。

　　禁忌四条

　　1.宗教的饮食禁忌，一点也不能疏忽大意。例如，穆斯林通常不吃猪肉，并且不喝酒。国内的佛教徒少吃荤腥食品，它不仅指的是肉食，而且包括葱、蒜、韭菜、芥末等气味刺鼻的食物。一些信奉观音的佛教徒在饮食中尤其禁吃牛肉，这点要招待港澳台及海外华人同胞时尤要注意。

　　2.出于健康的\'原因，对于某些食品，也有所禁忌。比如，心脏病、脑血管、脉硬化、高血压和中风后遗症的人，不适合吃狗肉，肝炎病人忌吃羊肉和甲鱼，胃肠炎、胃溃汤等消化系统疾病的人也不合适吃甲鱼，高血压、高胆固醇患者，要少喝鸡汤等。

　　3.不同地区，人们的饮食偏好往往不同。对于这一点，在安排菜单时要兼顾。比如，湖南省份的人普遍喜欢吃辛辣食物，少吃甜食。英美国家的人通常不吃宠物、稀有动物、动物内脏、动物的头部和脚爪。另外，宴请外宾时，尽量少点生硬需啃食的菜肴，老外在用餐中不太会将咬到嘴中的食物再吐出来，这也需要顾及到。

　　4.有些职业，出于某种原因，在餐饮方面往往也有各自不同的特殊禁忌。例如，国家公务员在执行公务时不准吃请，在公务宴请时不准大吃大喝，不准超过国家规定的标准用餐，不准喝烈性酒。再如，驾驶员工作期间不得喝酒。要是忽略了这一点，还有可能使对方犯错误。

　　三、西餐礼仪注意事项

　　1.交谈

　　无论是作主人、陪客或宾客，都应与同桌的人交谈，特别是左右邻座。不要只同几个熟人或只同一两人说话。邻座如不相识，可先自我介绍。

　　交谈时声音不要过大，不然可能会引起邻座的不满。

　　交谈时切勿将刀叉对着对方，否则是对对方的不尊敬，造成对你的厌恶。

　　2.搭配

　　饮酒时应该搭配食用什么食物，时常困绕着人们，几百年来，饮酒时选择适当的食品似乎已经形成了一条条的规律。但是，随着现代的社会中新食品和新型酒类的不断涌现，这些规矩显得陈旧，越来越不适用了。

　　饮酒如何搭配食物首先应该明白一点，生活因个人喜好不同，饮酒和食物搭配毫无疑问的也应该随个人品味随意搭配。你可以按自己口味点叫酒和食物，即使是规则中不允许的，或者与你同桌用餐的朋友坚决反对的话，也不用害羞或不好意思。生活中有许多看起来不宜搭配的事物组成在一起，还是显得那样和谐。然而，晚饭时应该用什么酒，你还是拿不定主意时，该怎么办?是不是求助于那些规则搭配呢?多年来，我积累了些经验，可以解决你遇到的难题。这些所谓的“原则”不是告诉你喝酒时吃些什么，只是说明食物与酒类之间如何影响，相互作用的。饮酒时搭配食物重要的是根据口味而定。食物和酒类可以分为四种口味，这也就界定了酒和食物搭配的范围，即：酸，甜，苦和咸味。

　　酸味：你可能听说过酒不能和沙拉搭配，原因是沙拉中的酸极大地破坏了酒的醇香。但是，如果沙拉和酸性酒类同用，酒里所含的酸就会被沙拉的乳酸分解掉，这当然是一种绝好的搭配。所以，可以选择酸性酒和酸性食物一起食用。酸性酒类与含咸食品共用，味道也很好。

　　甜味：用餐时，同样可以依个人口味选择甜点。一般说来，甜食会使甜酒口味减淡。如果你选用加利福尼亚查顿尼酒和一小片烤箭鱼一起食用，酒会显得很甜。但是，如果在鱼上放入沙拉，酒里的果味就会减色不少。所以吃甜点时，糖份过高的甜点会将酒味覆盖，失去了原味，应该选择略甜于一点的酒类。这样酒才能保持原来的口味。

　　苦味：仍然使用“个人喜好”原则。苦味酒和带苦味的食物一起食用苦味会减少。所以如果想减淡或除去苦味，可以将苦酒和带苦味的食物搭配食用。

　　咸味：一般没有盐味酒，但有许多酒类能降低含咸食品的盐味。世界许多国家和地区食用海产品如鱼类时，都会配用柠檬汁或酒类，主要原因是酸能减低鱼类的咸度，食用时，味道更加鲜美可口。

　　3.刀与叉

　　刀、叉等银器类皆称为Cut-lery。刀、叉又分为肉类用、鱼类用、前菜用、甜点用，而汤匙除了前菜用、汤用、咖啡用、茶用之外，还有调味料用汤匙。调味料用汤匙即是添加调味料时所使用的汤匙，多用于甜点或是鱼类料理。如今所使用的餐具依料理的变化而不断变化。正式西式料理的套餐中，常依不同料理的特点而配合使用各种不同形状的刀叉，并不是一开始就全部摆出来的。说到全套，很容易使人联想到在餐桌上摆满银器的画面，而如今大都是以点用2-3道单品料理的方式为主流。

　　所以，在餐桌上摆满银器的正式用餐摆设，可能只能在喜宴上才能看得到了。使用一组的刀与叉的情况渐少，仅吃2-3道前菜的人越来越多，而刀叉也并不随之变换，大都是以一组刀叉吃接着送上的前菜。而那种在刀叉上摆着的刀与叉(或汤匙)，并放置于餐盘右侧的餐厅也日渐增加。肉类料理所使用的刀的形状，不论是哪一家餐厅大致上都一样，不过鱼类料理所使用的刀，往往依各餐厅而有所不同。尤其是与肉类料理用刀的宽度相同的鱼类料理用刀有逐渐增加的倾趋势，且比这宽度更宽的也很常见，也有一些刀幅更宽并在刀刃部分加上豪华装饰的鱼类料理用刀。此外，还有餐厅以调味料汤匙代替鱼类料理用刀。刀叉就像是中国的筷架一样。有时是刀与叉(或汤匙)两只为一组放置在刀叉架上;有时是将刀、叉、汤匙三只为一组，放置在刀叉架上;有时是刀与叉(或汤匙)两只为一组的放置其上，使刀的刀刃部与叉子的前部不会碰触到桌巾。

　　4.祝酒

　　作为主宾参加外国举行的宴请，应了解对方祝酒习惯，即为何人祝酒，何时祝酒等等，以便作必要的准备。碰杯时，主人和主宾先碰，人多可同时举杯示意，不一定碰杯。祝酒时注意不要交叉碰杯。在主人和主宾致辞、祝酒时，应暂停进餐，停止交谈，注意倾听，也不要借此机会抽烟。奏国歌时应肃立。主人和主宾讲完话与贵宾席人员碰杯后，往往到其他各桌敬洒，遇此情况应起立举杯。碰杯时，要目视对方致意。

　　宴会上相互敬酒表示友好，活跃气氛，但切忌喝酒过量。喝酒过量容易失言，甚至失态，因此必须控制在本人酒量的三分之一以内。

　　5.宽衣

　　在社交场合，无论天气如何炎热，不能当众解开钮扣脱下衣服。小型便宴，如主人请客人宽衣，男宾可脱下外衣搭在椅背上。

　　6.喝茶

　　(或咖啡) 喝茶、喝咖啡，如愿加牛奶、白糖，可自取加入杯中，用小茶匙搅拌后，茶匙仍放回小碟内，通常牛奶、白糖均用单独器皿盛放。喝时右手拿杯把，左手端小碟。喝咖啡时会往咖啡中加液体咖啡伴侣，如果不愿意浪费可将少许咖啡倒入盛装咖啡伴侣的杯盘中搅拌，并再次倒入咖啡杯中搅拌即可，切忌误将剩下的咖啡伴侣直接喝下。

　　7.喝汤

　　不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45°角较好。身体上的半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。

　　8.水果

　　苹果，梨--在宴席上，要用手拿取苹果或梨，放在盘里。你可以用螺旋式将其削皮。如果说样做很难的话，就水果放在盘上，先切成两半，再去核切块，然后用叉或水果刀食用。如果场合更加随便点的话，你可以用手拿着吃。

　　鳄梨--带壳的鳄梨需要用勺来吃，如果切成片装在盘子里或拌在色拉里，要用叉子吃。

　　香蕉--如果是在餐桌上吃香蕉，要先剥皮，再用刀切成段，然后用叉子叉着吃。在非正式场合如野餐，海滩等，要把香蕉剥出一半，然后像猴子一样吃。

　　无花果--鲜无花果作为开胃品与五香火腿一起吃时，要用刀叉连皮一起吃下。若上面有硬杆，用刀切下(否则会嚼不动)。作为饭后甜食吃时，要先把无花果切成四半，在桔汁或奶油中浸泡后，用刀叉食用。

　　柚子(橙子，桔子)--吃柚子时，要先把它切成两半，然后用茶匙或尖柚子匙挖出食用。在非正式场合，可以把柚子汁小心地挤到茶匙中。剥橙子皮有两种方法，两者都要使用尖刀。方法一：螺旋式剥皮。方法二：先用刀切去两端的皮，再竖直将皮一片片切掉。剥皮后，可以把橙肉掰下来。如果掰下的部分不大，可一口吃掉。如果太大，要使用甜食刀叉先切开，后食用。如果橙子是切好的，也可以象吃柚子那样使用柚子匙或茶匙挖着吃。吃桔子要先用手剥去皮，再一片一片地吃。你可能要剥皮并去除白色覆盖膜，尤其是膜很厚的时候。

　　葡萄--对于无籽葡萄没什么讲究，一粒粒地吃就行。若葡萄有籽，林把葡萄放入口中嚼吸食肉质，然后把籽吐到手中。要想容易地剥去葡萄皮，则要持其茎部放在嘴边，用中指和食纸将肉汁挤入口中。最后把剩在手中的葡萄皮放在盘里。

　　芒果、木瓜--整个芒果，要先用锋利的水果刀纵向切成两半，然后再切成四分之一半。用叉子将每一块放入盘中，皮面朝上，并剥掉芒果皮。你也可以象吃鳄梨那样用勺挖着吃。如把芒果切成两半，挖食核肉，保留皮壳。吃木瓜象吃鳄梨和小西瓜一样，先切成两半，抠出籽，然后用勺挖着吃。

　　桃李--将桃李先切成二分之一半，再切成四分之一半，用刀去核。皮可以剥下来，但如果带着皮切成小块，用甜食刀叉食用也是不错的。

　　柿子--吃柿子有两种方法 ：一是先切成两半，然后用勺挖出柿肉;二是将柿子竖直放在盘中，柄部朝下，切成四块，然后再借助刀叉切成适当大的小块。食用时将柿核吐在勺中，放到你的盘子的一边。不要吃柿子皮，因为太苦太涩。

　　菠萝(果肉)--很简单，吃鲜菠萝片时，始终使用刀和叉。

　　草莓--大草莓可以用手柄部，蘸着白砂糖(自己盘中的)整个吃。然后将草莓柄放入自己的盘里。如果草莓是拌在奶油里的，当然要使用勺子。

　　西瓜--切成块的西瓜一般用刀和叉来吃，吃进嘴里的西瓜籽要及时清理，并吐在紧凹的手中，然后放入自己的盘子。

　　浆果，樱桃--吃法很多，你可视情况而定，一般来说，吃浆果时，不管有无奶油，都要用勺子;吃樱桃要用手拿，将樱桃核文雅地吐在紧凹的手中，然后放入自己的盘子。

　　9.调味品

　　食用马萝卜酱，薄荷胶，葡萄干胶，芥末，苹果酱，酸果萝酱时，要先用汤匙将其舀入盘子里。然后用叉子叉肉抹油食用。液体酱汁如薄荷，樱桃或杏鸭酱，要直接浇到肉上面。浇的最好要少些，这样不会影响肉的整体的味道。吃蛋卷和饼干用的果胶，果酱和蜜饯要用汤匙舀到黄油盘子的一边，然后用刀平抹在面包或蛋卷小块上。如果没有汤匙，用刀取果胶前，先在盘子边上擦一擦。吃咖喱菜时，可把花生，椰子，酸辣酱等调料放到盘子里混合后配咖喱食用。酸辣酱也可作为配菜吃，不用混合。

　　盐和胡椒粉 先品尝食物，后加盐和胡椒粉。先放盐或胡椒粉是对厨师不礼貌的表现。如果桌上有盐罐，使用里面的盐匙，如果没有，就用干净的刀尖取用。蘸过盐的食物要放在自己的黄油盘里或餐盘里的一边。如果为你提供一个专人盐罐，你可以用手捏取。

　　色拉 接照传统，色拉要用叉子来吃，但是如果色拉的块太大，就应切开以免从叉子上掉下来。以前吃色拉和水果用的钢刀又锈又黑。不锈钢刀的使用改变了这种状况。吃冰山莴苣一般要使用刀和叉。当色时作为主食吃的时候，不要把它放在餐盘里。要放在自己的黄油盘里，靠在主盘旁。通常用一块面包或蛋卷把叉子上的色拉推在盘子里。

　　黄油 往面包，蛋卷，饼干或土司上抹黄油要用刀，而且小块面包只能抹少量的黄油。不要往蔬菜上抹黄油。因为这被认为是对厨师的侮辱。

　　10.吃蔬菜

　　芦笋 如果要吃的芦笋菜中有汤汁，先切成小块，再用刀叉食物。如果芦笋很大而且需要蘸汁，先把头切下，然后分开来食物以防滴汁和掉渣。也可以用手拿着茎柄，蘸汁吃。对于小的芦笋完全可以用手拿着蘸汁食用。

　　西红柿 除做色拉吃以外，西红柿都可以用手拿着吃。挑个小点的，正好放入嘴中，不要张嘴咀嚼，因为这样汁液会溅出来，要把嘴唇闭紧。如果盘中只有一个大的西红柿，用牙轻轻将皮剥掉，先咬下一半，慢慢吃完再吃另一半。

　　玉米棒 鲜玉米棒大多是在非正式场合吃的，可以先把它掰成两半，以便好拿，值得注意的是，在上面一次不要沫撒太多的黄油或调料。横着吃还是转圈吃，自己选取，两种方法都行。先集中数排或一部分抹黄油，撒盐。吃完后再换地方，这样你的手和面部就不会过多粘染调料。

　　土豆 土豆片和土豆条是用手拿着吃的。除外土豆条里有汁，那样的话要使用叉子。小土豆条也可拿着吃。但用叉会更好。如果土豆条太大，不好取用，就用叉子叉开，不要挂在叉上咬着吃。把番茄酱放在盘子边上，用手拿或用叉子叉着小块蘸汁吃。烤土豆在食用时往往已被切开。如果没有用刀从上部切入，用手或叉子将土豆掰开一点，加入奶油或酸奶，奶油和小青葱，盐和胡椒粉，每次加一点。你可以带皮食用。

　　11.用手吃

　　如果你不知道该不该用手拿着吃，就跟着主人做。记住：食物用浅盘上来时，吃前先放入自己的盘子。下面是一些可以用手拿着吃的食物：带芯的玉米，肋骨，带壳的蛤蚌和牡蛎，龙虾，三明治，干蛋糕，小甜饼，某些水果。脆熏肉，蛙腿，鸡翅和排骨(非正式场合)，土豆条或炸薯片，小萝卜，橄榄和芹菜等。

　　三明治要记住，小的三明治和烤面包是用手拿着吃的，大点的吃前先切开。配卤汁吃的热三明治需要用刀和叉。通过拿面包的方式，可以测试出一个人是否是个有修养的人。不过只要你记住在吃面包或蛋卷时，往上抹黄油之前，先把其切成两半或小块的话，你就可以轻松得通过测试。小饼干用不着弄碎。使用你盘中的黄油刀，抹油应在盘子里或盘子上部进行。把黄油刀稍靠右边放。刀柄放在盘边外面以保持清洁。热土司和小面包要马上抹油。不必把面包条掰碎，可在其一面抹黄油。把丹麦糕点(甜蛋卷)切成两半或四半。随抹随吃。

　　熏肉吃法很简单，吃带肥肉的熏肉要使用刀和叉，如果熏肉很脆，则先用叉子将肉叉碎，再用手拿着吃。

**关于西餐礼仪 篇12**

　　自助西餐的礼仪

　　第一，要了解菜序。

　　吃菜的时候，应该按照什么顺序去吃，必须首先予以明确。标准的自助餐餐序应该是这样：先吃冷菜，再喝汤，然后吃热菜，接着吃水果，再以喝饮料结束。

　　第二，要排队就餐。

　　用自助餐时，你一定要首先巡视一下全场。如果自助餐场地不是很大，那么你最好先按照一定的方向走上一圈，做到用餐前心中有数：这个现场能提供什么东西?冷的有什么?热的有什么。就餐时一定要依次排队，按照统一的方向跟着大家一块行动。

　　第三，要多次少取。

　　多次少取，是自助餐现场取菜最基本的礼数。你把所有的菜统统放在一只盘子里，既不好看，也会影响味道。有经验的人在吃自助餐时总是专攻一项，比如吃冷菜时专门选择冷菜，或者只取一样菜肴，可以吃完了再去取，一而再再而三是不失礼的。

　　第四，要送回餐具。

　　通常提倡用完自助餐之后，自己送回自己所用过的餐具。

　　第五，要利己利他。

　　自助餐礼仪中还强调自我照顾和照顾他人。不要只吃不说，任何宴会，吃饭只是形式，社交才是真正的内容。在吃东西时不要发出声音，现场不能吸烟，当众不能化妆。此外，在自助餐上还要善于照顾好别人，适当地介绍菜肴但不能向别人摊派菜肴。

　　这里还要接受几个概念：分餐、自取、适量、打包。这里要强调吃完自助餐请别打包。

　　分餐：自助餐实行的是“分餐制”。取菜前每个人应准备好自己的餐具、食盘。取菜时，应用公用的餐具将食物放入自己的食盘内，不要用自己的餐具取菜。

　　自取：在取食品的时候还要遵循一个原则，就是：只取自己的!有些好客的主人看到好菜(诸如大虾之类)不禁会多取一些给同桌的其他人，反而令同伴尴尬。至于中餐中的劝酒劝吃的做法，也可暂时停用一次，改日请吃涮羊肉时再举杯不迟。

　　适量：参加自助餐会，应遵循“多次少缺的原则，取食时要量力而行，每次取餐少取一点，品尝之后，如感觉不错可以再取，反复去也不会引起非议，当然前提是吃完盘内的食物再去，避免“多吃多占”。

　　打包：无论如何都不要将自助餐打包，外带食物回去，即便是不用付费的内部自助餐会也要遵守这一点。其实，自助餐在很大程度上具有商务活动功能，与其他客人进行交往才是首要的事情，吃东西往往处于次要地位。

　　亲，学会了吗?下次去吃自助西餐，要秀一秀哦。

**关于西餐礼仪 篇13**

　　案例老张的儿子留学归国，还带了位洋媳妇回来。为了讨好未来的公公，这位洋媳妇一回国就诚惶诚恐地张罗着请老张一家到当地最好的四星级饭店吃西餐。

　　用餐开始了，老张为在洋媳妇面前显示出自己也很讲究，就用桌上一块“很精致的布”仔细地擦了自己的刀、叉。吃的时候，学着他们的样子使用刀叉，既费劲又辛苦，但他觉得自己挺得体的，总算没丢脸。

　　用餐快结束了，吃饭时喝惯了汤的的老张盛了几勺精致小盆里的“汤”放到自己碗里，然后喝下。洋媳妇先一愣，紧跟着也盛着喝了，而他的儿子早已是满脸通红。

　　老张闹了两个笑话，一个是他不应该用“很精致的布”（餐巾）擦餐具，那只是用来擦嘴或手的；二是“精致小盆里的汤”是洗手的，而不是喝的。随着我们对外交往的越来越频繁，西餐也离我们越来越近。

　　只有掌握一些西餐礼仪，在必要的场合，才不至于“出意外”。西方用餐，人们一是讲究吃饱，二是享受用餐的情趣和氛围。

　　为在初次吃西餐时举止更加娴熟，熟悉一下西餐礼仪是非常必要的。一.用餐场合及注意事项当被邀请参加早餐、午餐、晚宴、自助餐、鸡尾酒会或茶会，通常只有两种，一种是正式的，一种是随意的。

　　如果去的是高档餐厅，男士要穿着整洁的上衣和皮鞋，女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定要求穿正式服装，男士必须打领带。

　　下面介绍几种最具代表性的场合及注意事项：

　　1.自助餐自助餐（也是招待会上常见的一种）可以是早餐、中餐、晚餐，甚至是茶点，有冷菜也有热菜，连同餐具放在菜桌上，供客人用。一般在室内或院子、花园里举行，来宴请不同人数的宾客。

　　如果场地太小或是没有服务人员，招待比较多的客人，自助餐就是最好的选择。自助餐开始的时候，应该排队等候取用食品。

　　取食物前，自己先拿一个放食物用的盘子。要坚持“少吃多跑”的原则，不要一次拿得太多吃不完，可以多拿几次。

　　用完餐后，再将餐具放到指定的地方。不允许“吃不了兜着走”。

　　如果在饭店里吃自助餐，一般是按就餐的人数计价，有些还规定就餐的时间长度，而且要求必须吃完，如果没有吃完的话，需要自己掏腰包“买”你没吃完的东西。自助餐有两种类型，坐式并且享受部分服务的是最美妙的。

　　它将优雅的环境和轻松的气氛熔于一体，这样的聚会需要一定的服务，除非它小得女主人可以应付得过来，同时也需要足够的空间容纳餐桌。另一种是不需要餐桌的，也没有服务或者很少，客人们自娱自乐，可以自带碟子、银具和餐巾到一个自己觉得最舒适的地方，而且随时可以讨论问题。

　　自助餐，除了解决由于额外服务产生的问题，也解决了女主人安排桌位的问题。当客人们自由选择地点时，先后次序和是否适合满意等并不是主人的责任。

　　往往提供了很多种菜肴，客人有足够的选择余地，主人也不必担心菜单是否符合他们的胃口。

　　2.鸡尾酒会鸡尾酒会的形式活泼、简便，便于人们交谈。

　　招待品以酒水为重，略备一些小食品，如点心、面包、香肠等，放在桌子、茶几上或者由服务生拿着托盘，把饮料和点心端给客人，客人可以随意走动。举办的时间一般是下午5点到晚上7点。

　　近年来，国际上各种大型活动前后往往都要举办鸡尾酒会。这种场合下，最好手里拿一张餐巾，以便随时擦手。

　　用左手拿着杯子，好随时准备伸出右手和别人握手。吃完后不要忘了用纸巾擦嘴、擦手。

　　用完了的纸巾丢到指定位置。

　　3.晚宴晚宴分为隆重的晚宴和便宴两种。

　　西方的习惯，隆重的晚宴也就是正式宴会，基本上都安排在晚上8点以后举行，中国一般在晚上6点至7点开始。举行这种宴会，说明主人对宴会的主题很重视，或为了某项庆祝活动等。

　　正式晚宴一般要排好座次，并在请柬上注明对着装的要求。其间有祝词或祝酒，有时安排席间音乐，由小型乐队现场演奏。

　　便宴是一种简便的宴请形式。这种宴会气氛亲切友好，适用于亲朋好友之间，有的在家里举行。

　　服装、席位、餐具、布置等不必太讲究，但仍然有别于一般家庭晚餐。西方的习惯，晚宴一般邀请夫妇同时出席。

　　如果你受到邀请，要仔细阅读你的邀请函，上面会说明是一个人还是先生或夫人陪同，或者携带伴侣。在回复邀请时，你最好能告诉主人他们的名字。

　　4.其他注意事项西餐的一个特点就是餐具多：各种大小杯子、盘子、银器具等。餐具是根据一道道不同菜的上菜顺序精心排列起来的。

　　座位最前面放食盘（或汤盘），左手放叉，右手放刀。汤匙也放在食盘右边。

　　食盘上方放吃甜食用的匙和叉、咖啡匙，再往前略靠右放酒杯。右起依次是：葡萄酒杯、香槟酒杯、啤酒杯（水杯）。

　　餐巾叠放啤酒杯（水杯）里或放在食盘里。面包盘放在左手，上面的黄油刀横摆在盘里，刀刃一面要向着自已。

　　正餐的刀叉数目要和菜的道数相等，按上菜顺序由外到里排列，刀口向内，用餐时按顺序由外向中间排着用，依次是吃开胃菜用的、吃鱼用的、吃肉用的（如图10-1）。图10-1比较正式的餐会中，餐巾是布做的。

　　高档的餐厅餐巾往往叠得很漂亮，有的还系上小缎带。注意，别拿餐巾擦鼻子或擦脸。

　　小瓶装盐和胡椒，可以在每一套餐具中间的前面放一份，可以每两套餐具之间放一个甚至只在餐桌的中心位置放一个，这样就可以共用一套小瓶了。餐具都摆齐以后，不要忘了餐桌的装饰物，例如蜡烛台或用你的茶壶做个小花瓶等，都可以增添浪漫的气氛。

　　招待客人时不要把热水放在玻璃杯里，这样既不科学，又不安全，因为玻璃杯容易烫手。所以，热水、热茶等，应该放在瓷杯里，玻璃杯是用来装冰块或是冷水的。

　　西方喝茶的方式和中国也不一样。中国喝茶方法一般都是把茶叶直接放在茶杯里用开水冲着喝，茶叶仍在杯子里。

　　西方是用袋泡茶或把茶叶先放在茶壶里泡，然后把茶水倒出来喝，茶杯里不留茶叶。就坐时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不要跷腿，和餐桌的距离以便于使用餐具为佳。

　　餐台上摆好的餐具不要随意摆弄。女主人拿起餐巾时（没女主人就看男主人），表示开始用餐，把餐巾铺在双腿上，如果餐巾很大就对折放腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。

　　在正规的晚餐，要等女宾放好餐巾后，男士再放餐巾。最好用双手打开餐巾，切忌来回抖动地打开餐巾。

　　不要将餐巾别在领口上、皮带上或夹在衬衣的领口。用餐的时候，头要保持一定高度，不能太低，不能过多地移动头。

　　就餐期间，如果暂时离开座位，可以把餐巾放在椅子上。千万不要把餐巾放在桌上，否则就意味着你不想再吃，让服务员不再给你上菜。

　　很多主人并不愿意客人在家里吸烟。如果你想吸烟，可以在上甜点之后，并得到男主人或女主人的允许，去指定的地方吸烟。

　　不要坐在用餐的座位上，让身边的客人和你一同享受“仙境”。

　　二.西餐餐桌礼仪餐桌上必须要注意的是：

　　1.西餐点菜及上菜顺序西餐菜单上有四或五大分类，其分别是开胃菜、汤、沙拉、海鲜、肉类、点心等。

　　应先决定主菜。主菜如果是鱼，开胃菜就选择肉类，在口味上就比较富有变化。

　　除了食量特别大的外，其实不必从菜单上的单品菜内配出全餐，只要开胃菜和主菜各一道，再加一份甜点就够了。可以不要汤，或者省去开胃菜，这也是很理想的组合（但在意大利菜中，意大利面被看成是汤，所以原则上这两道菜不一起点）。

　　正式的全套餐点上菜顺序是：

　　1）头盘。西餐的第一道菜是头盘，也称为开胃品。

　　开胃品的内容一般有冷头盘和热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、焗蜗牛等。因为是要开胃，所以开胃菜一般都有特色风味，味道以咸和酸为主，而且数量少，质量较高。

　　2）汤。和中餐不同的是，西餐的第二道菜就是汤。

　　西餐的汤大致可分为清汤、奶油汤、蔬菜汤和冷汤等4类。品种有牛尾清汤、各式奶油汤、海鲜汤、美式蛤蜊汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、法式焗葱头汤。

　　冷汤的品种较少，有德式冷汤、俄式冷汤等。

　　3）副菜。

　　鱼类菜肴一般作为西餐的第三道菜，也称为副菜。品种包括各种淡、海水鱼类、贝类及软体动物类。

　　通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴品都称为副菜。因为鱼类等菜肴的肉质鲜嫩，比较容易消化，所以放在肉类菜肴的前面，叫法上也和肉类菜肴主菜有区别。

　　西餐吃鱼菜肴讲究使用专用的调味汁，品种有鞑靼汁、荷兰汁、酒店汁、白奶油汁、大主教汁、美国汁和水手鱼汁等。

　　4）主菜。

　　肉、禽类菜肴是西餐的第四道菜，也称为主菜。肉类菜肴的原料取自牛、羊、猪、小牛仔等各个部位的肉，其中最有代表性的是牛肉或牛排。

　　牛排按其部位又可分为沙朗牛排（也称西冷牛排）、菲利牛排、“T”骨型牛排、薄牛排等。其烹调方法常用烤、煎、铁扒等。

　　肉类菜肴配用的调味汁主要有西班牙汁、浓烧汁精、蘑菇汁、白尼斯汁等。禽类菜肴的原料取自鸡、鸭、鹅，通常将兔肉和鹿肉等野味也归入禽类菜肴。

　　禽类菜肴品种最多的是鸡，有山鸡、火鸡、竹鸡，可煮、炸、烤、焖，主要的调味汁有黄肉汁、咖喱汁、奶油汁等。

　　5）蔬菜类菜肴。

　　蔬菜类菜肴可以安排在肉类菜肴之后，也可以和肉类菜肴同时上桌，所以可以算为一道菜，或称为一种配菜。蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。

　　和主菜同时服务的沙拉，称为生蔬菜沙拉，一般用生菜、西红柿、黄瓜、芦笋等制作。沙拉的主要调味汁有醋油汁、法国汁、干岛汁、奶酪沙拉汁等。

　　沙拉除了蔬菜之外，还有一类是用鱼、肉、蛋类制作的，这类沙拉一般不加味汁，在进餐顺序上可以作为头盘。还有一些蔬菜是熟的，如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。

　　熟食的蔬菜通常和主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌，称为配菜。

　　6）甜品。

　　西餐的甜品是主菜后食用的，可以算做是第六道菜。从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁、煎饼、冰淇淋、奶酪、水果等。

　　7）咖啡、茶。西餐的最后一道是上饮料，咖啡或茶。

　　喝咖啡一般要加糖和淡奶油。茶一般要加香桃片和糖。

　　2.位次问题即使来宾中有地位、身份、年纪高于主宾的，在排定位次时，仍要请紧靠主人就坐。男主人坐主位，右手是第一重要客人的夫人，左手是第二重要客人的夫人，女主人坐在男主人的对面。

　　她的两边是最重要的第一、第二位男客人。现在，如果不是非常正规的午餐或晚餐，这样一男一女的间隔坐法就显得不重要了。

　　3.刀叉的使用使用刀叉时，从外侧往内侧取用刀叉，要左手持叉，右手持刀；切东西时左手拿叉按住食物，右手拿刀切成小块，用叉子往嘴里送。用刀的时候，刀刃不可以朝外。

　　进餐中途需要休息时，可以放下刀叉并摆成“八”字形状摆在盘子中央，表示没吃完，还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并排放在盘中，表示已经吃完了，可以将这道菜或盘子拿走。

　　如果是谈话，可以拿着刀叉，不用放下来，但不要挥舞。不用刀时，可用右手拿叉，但需要作手势时，就应放下刀叉，千万不要拿着刀叉在空中挥舞摇晃，不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不要一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。

　　任何时候，都不要将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　4.餐桌上的注意事项。

　　不要在餐桌上化妆，用餐巾擦鼻涕。用餐时打嗝是大忌。

　　取食时，拿不到的食物可以请别人传递，不要站起来。每次送到嘴里的食物别太多，在咀嚼时不要说话。

　　就餐时不可以狼吞虎咽。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。

　　不应在进餐中途退席。确实需要离开，要向左右的客人小声打招呼。

　　饮酒干杯时，即使不喝，也应该将杯口在唇上碰一碰，以示敬意。当别人为你斟酒时，如果不需要，可以简单地说一声“不，谢谢！”或以手稍盖酒杯，表示谢绝。

　　进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。如果主人请客人宽衣，男客人可以把外衣脱下搭在椅背上，但不可以把外套或随身携带的东西放到餐台上。

　　三.西餐的吃法西餐的具体吃法，和中餐有很大区别。

　　1.吃面包和黄油时，通常是小圆面包和包条自己拿面包和黄油，然后用手把面包掰成几小块，抹一块，吃一块。

　　吃三明治，小的三明治和烤面包是用手拿着吃的，大点的吃前先切开。配卤汁吃的热三明治需要用刀和叉。

　　2.吃肉类西方人吃肉（指的是羊排、牛排、猪排等）一般都是大块的。吃的时候，用刀、叉把肉切成一小块，大小刚好是一口。

　　吃一块，切一块，不要一下子全切了，也千万不要用叉子把整块肉夹到嘴边，边咬、边咀嚼、边吞咽。吃牛肉（牛排）的场合，由于可以按自己爱好决定生熟的程度，预定时，服务员或主人会问你生熟的程度。

　　吃有骨头的肉，比如吃鸡的时候，不要直接“动手”，要用叉子把整片肉固定（可以把叉子朝上，用叉子背部压住肉），再用刀沿骨头插入，把肉切开，边切边吃。如果是骨头很小时，可以用叉子把它放进嘴里，在嘴里把肉和骨头分开后，再用餐巾盖住嘴，把它吐到叉子上然后放到碟子里。

　　不过需要直接“动手”的肉，洗手水往往会和肉同时端上来。一定要时常用餐巾擦手和嘴。

　　吃鱼时不要把鱼翻身，吃完上层后用刀叉剔掉鱼骨后再吃下层。

　　3.吃沙拉西餐中，沙拉往往出现在这样的场合里：作为主菜的配菜，比如说蔬菜沙拉，这是常见的；作为间隔菜，比如在主菜和甜点之间；作为第一道菜，比如说鸡肉沙拉。

　　如果沙拉是一大盘端上来就使用沙拉叉。如果和主菜放在一起则要使用主菜叉来吃。

　　如果沙拉是间隔菜，通常要和奶酪、炸玉米片等一起食用。先取一两片面包放在你的沙拉盘上，再取两三片玉米片。

　　奶酪和沙拉要用叉子吃，而玉米片可以用手拿着吃。如果主菜沙拉配有沙拉酱，可以先把沙拉酱浇在一部分沙拉上，吃完这部分后再加酱。

　　直到加到碗底的生菜叶部分，这样浇汁就容易了。沙拉习惯的吃法应该是：将大片的生菜叶用叉子切成小块，如果不好切可以刀叉并用。

　　一次只切一块，吃完再切。

　　4.喝汤喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。

　　不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。即使是汤菜再热，也不要用嘴吹。

　　要用汤匙从里向外舀，汤盘里的汤快喝完时，可以用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤匙舀净就行了。吃完后，将汤匙留在汤盘里，匙把指向自己。

　　5.蚝和文蛤吃蚝和文蛤用左手捏着壳，右手用蚝叉取出蚝肉，蘸调味料用蚝叉吃。小虾和螃蟹的混合物也可以单独蘸调味料，用蚝叉吃。

　　6.意大利面吃意大利面，要用叉子慢慢地卷起面条，每次卷四五根最方便。也可以用调羹和叉子一起吃，调羹可以帮助叉子控制滑溜溜的面条。

　　不能直接用嘴吸，不然容易把汁溅得到处都是。

　　7.水果在许多国家，把水果作为甜点或随甜点一起送上。

　　通常是许多水果混合在一起，做成水果沙拉，或做成水果拼盘。吃水果关键是怎样去掉果核。

　　不能拿着整个去咬。有刀叉的情况下，应小心地使用，用刀切成四瓣再去皮核，用叉子叉着吃。

　　要注意别把汁溅出来。没有刀或叉时，可以用你的两个手指把果核从嘴里轻轻拿出，放在果盘的边上。

　　把果核直接从嘴里吐出来，是非常失礼的。

　　8.西式快餐和小吃汉堡包和热狗是用手拿着吃，但一定要用餐巾纸垫住，让酱汁流到餐巾上，而不是流到你的手或衣服上。

　　为防止万一，可以一只手拿餐巾垫住，另一只手准备一两张餐巾备用。比萨饼可以用手拿着饼块，把外边转向里，防止上面的馅掉出来。

　　但一般晚宴的餐桌上看不到比萨饼的。玉米薄饼是一种普遍的用手拿着吃的食物。

　　可以蘸上如甜豆或蕃茄酱等混合酱后吃。油煎食品和薯片，可以用手拿着吃，也可以用叉子吃。

　　如果在户外，当然可以用手拿着吃了。女士还要注意，吃东西的时候，每次都要少放一些到嘴里。

　　小口嚼，制造噪音和弄坏唇膏。吃一般的菜时，如果把手指弄脏了，可以请服务员端洗手水来。

　　四.五种特殊情况的处理

　　1.碰到主人做感恩怎么办？有的主人会在进餐前感恩祷告，或坐或立，来宾都应和主人一样。感恩祷告前，不要吃喝任何东西，安静地低着头。

　　直到祷告结束，再把餐巾放在膝上，开始用餐。

　　2.塞牙或异物入口时如果你的牙缝里塞了蔬菜叶子或沙粒式的东西，不要在餐桌上用牙签剔，可以喝口水试试看；如果不行，就去洗手间，这样你就可以用力地漱口，也可以用牙签。

　　如果遇到不好吃的食物或异物入口时，必须注意不要引起一起吃饭的人的不快，但也不必勉强把不好的东西吃下去。可以用餐巾盖住嘴，赶紧吐到餐巾上，让服务员换块新的餐巾。

　　如果食物中有石子等异物时，可用拇指和食指取出来，放在盘子的一旁。即使有只虫子从你的沙拉里神气活现地爬出来（这是锻炼你的勇气和风度的最佳时刻），也要心平气和地要求换掉，只要和主人或服务员使个眼色就行，不要大吵大闹、鬼哭神嚎，让所有人都知道以至于都不敢吃了。

　　3.吃了蒜或洋葱后怎么办？吃饭的时候吃了蒜或葱，不管是在家里、办公室还是聚会，都不会太受欢迎。我们介绍几种解决的方法：一是用漱口水；二是嚼口香糖；三是用一片柠檬擦拭口腔内部和舌头；四是嚼几片茶叶或是咖啡豆。

　　4.在餐桌上弄洒了东西怎么办？如果在餐桌上泼洒了东西，而且洒了很多的情况下，做主人的要叫服务员来清理你弄脏的地方，万一不能清除干净，他会给你再铺上一块新的餐巾，把脏东西盖住，然后再上下一道菜。如果在家里，只要用清洁用品清除就行了。

　　如果你的座位弄上了大量的污渍，就向主人再要一块餐巾盖在弄脏的地方，同时向主人和其他客人表示道歉。如果你或你的家人弄坏了主人的任何东西，你应安排把弄坏的东西收在一起，并且清除干净或修好它们，在主人方便的时候再送回去。

　　5.刀叉掉到地上怎么办？用餐的时候，刀叉不小心掉到地上，如果弯腰下去捡，不仅姿势不雅观，影响身边的人，也会弄脏手。可以示意服务生来处理并你更换新的餐具。

　　五.怎样得体地告辞？正餐之后的酒会告辞时间按常识而定，如果酒会不是在周末举行，那就意味着告辞时间应在晚间十一时至午夜之间。如果在周末，就可以更晚一些。

　　告辞应不宜过早或过迟。各种（除了最大型的）酒会上，离开前都要向女主人当面致谢，这是礼貌。

　　致谢时，该说的事交代完就可离开，不要说个不停，这样对方既无法做他自己的事也不能招呼别人。如果你因故必须早点告辞，致谢时不要太引人注目，以免让其他客人认为他们也该走了。

　　如果是主宾，就要先于其他客人向主人告辞。一般来说，主宾应在用完点心后的20分钟到40分钟之间相机告辞。

　　一般客人不要先于主宾告辞，否则是对主人和主宾的不敬。如果确实有事需要先走，也要诚恳地说明情况。

　　出席鸡尾酒会的客人应按请帖上写明的时间起身告辞。如果接到的是口头邀请(可能没说明时间)，应该认为酒会进行两个小时。

　　如果有一位客人迟迟不走，而女主人又另有晚餐之约，那她就应该婉转说明。她可以友好地说：“我得跟您分手了，因为我不得不……”另外，参加了一次鸡尾酒会或非正式的正餐、酒会之后，写信或是通打个电话表示谢意，都是非常得体的。

　　如果过不了多久又要见面的话，也可以面谢。

**关于西餐礼仪 篇14**

　　一、俄式西餐礼仪

　　沙律·汤·面包——俄餐三巨头

　　“沙律、汤和面包，是俄罗斯人每顿必吃的东西，不吃就不会吃主食。”这是因为俄罗斯大部分地区常年寒冷，这样令俄罗斯西餐有两个特点：肉多，油厚。俄罗斯大餐中，牛肉、鸡肉、鱼类出现的频率很高，少的反而是蔬菜，于是俄罗斯人就用各种各样的沙律来补充蔬菜的角色。所以在俄式西餐里，每道菜式都伴着面包吃，奶酪也是菜肴里的主要原料，可想而知，大块头是怎样养成的。

　　“酸”菜+烈酒——越喝越开怀

　　腌黄瓜、西梅子、腌杂菌……成就了一碗碗酸酸甜甜的红菜汤，酸中带香，很是可口呢，其实俄罗斯人喜欢吃酸，跟他们喜欢喝伏特加有关。伏特加是从俄语中“水”一词派生而来的，是具有代表性的俄国白酒，开始时是用小麦、黑麦、大麦等做原料酿造的。伏特加是俄罗斯的特产，几乎是男女老少的最爱。其最大特点是晚上喝得越多，第二天早上头脑越清醒。这也就是为什么热情好客的俄罗斯人为什么喜欢大口喝酒的原因了。

　　二、俄式西餐礼仪

　　俄式服务的特点是菜食的量大、油性大，服务操作不如法式细致。

　　(1)俄式服务由一名服务员完成整套服务程序：服务员从厨房里取出放入银制菜盘的餐品和热的空盘，将菜盘置于西餐厅服务边桌之上，用右手将热的空盘按顺时针方向从客位的右侧依次派给顾客，然后将盛菜银盘端上桌子让顾客观赏，再用左手垫餐巾托着银盘，右手持服务叉勺，从客位的侧按逆时针方向绕 台给顾客派菜。

　　(2)上餐次序为面包—黄油—冷盘—汤类—鱼类—旁碟—主菜—点心—水果—咖啡或者红茶。或者派菜时，根据顾客的需求量派给，避免浪费和分派不足，每派一道菜都要换用一付清洁的服务叉勺。汤类餐品可盛放在大银碗中用勺舀入顾客的汤盆里，也可以盛在银杯中，再从杯中倒入汤盆。

　　俄式西餐服务较法式西餐服务节省人力，服务速度也较快，西餐厅的空间利用率高，又能显示其讲究、优雅的特点，使顾客感受到特别的`关照，派菜后多余的食物还可以回收。但是，如果顾客同点一道菜，那么派到最后一位顾客时，所能看到的是一只并不美观的盘子。如果每一位顾客点的菜不同，那么服务员必须端出很多银盘。可想而知，多种银器的投资很大，而使用率却又相当低。因此高额的固定成本也会影响西餐厅的经济效益。

　　现在，俄式西餐服务只限于服务人数少的家庭式宴会。

**关于西餐礼仪 篇15**

　　西餐的座次

　　1、座次排列的规则

　　（1）恭敬主宾。在西餐中，主宾极受尊重。即使用餐的来宾中有人在地位、身份和年纪方面高于主宾，但主宾仍是主人关注的中心。在排定位次时，应请男、女主宾分别紧靠着女主人和男主人就座。

　　（2）女士优先。在西餐礼仪里，女士处处备受尊重。在排定用餐位次时，主位一般应请女主人就座，而男主人则须退居第二主位。

　　（3）以右为尊。在排定位次时，以右为尊。就某一特定位置而言，其右位高于其左位。

　　（4）面门为上。它所指的是，面对餐厅正门的位子，通常在序列上要高于背对餐厅正门的位子。

　　（5）距离定位。一般来说，西餐桌上位次的尊卑，往往与其距离主位的远近密切相关。在通常情况下，离主位近的位子高于距主位远的位子。

　　（6）交叉排列。男女交叉排列、陌生人与熟人交叉排列、夫妻交叉排列。用餐者最好是双数，并且男女人数各半。

　　2、座次的具体排列

　　在西餐用餐时，人们所用的餐桌最常见、最正规的西餐桌当属长桌，也有方桌，有时还会以之拼成其他各种图案。

　　（1）长桌。以长桌排位，一般有两个主要办法。一法式就座法。男女主人在长桌中央对面而坐，餐桌两端可以坐人，也可以不坐人；二英美式就座法。男女主人分别就座于长桌两端。

　　（2）方桌。以方桌排列位次时，就坐于餐桌四面的人数应相等。在一般情况下，一桌共坐8人，每侧各坐两人的情况比较多见。在进行排列时，应使男、女主人与男、女主宾对面而坐，所有人均各自与自己的恋人或配偶坐成斜对角。

　　注意事项

　　l、应等全体客人面前都上了菜，女主人示意后才开始用餐。在女主人拿起她的勺子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。这是美国人的习惯，同欧洲有些国家不同。

　　2、餐巾应铺在膝上。如果餐巾较大，应双叠放在腿上；如果较小，可以全部打开。餐巾虽然也可以围在颈上或系在胸前，但显得不大方，所以最好不这样做。可用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍，但绝不可用餐巾揩拭餐具。

　　3、进餐时身体要坐正，不可过于向前倾斜，也不要把两臂横放在桌上，以免碰撞旁边的客人。

　　4、使用刀叉时，应右手用刀，左手用叉。只用叉时，可用右手拿。使用刀时，不要将刀刃向外。更不要用刀送食物入口。切肉应避免刀切在瓷盘上发出响声。吃面条时，可以用叉卷起来吃，不要挑。中途放下刀叉，应将刀叉呈“八”字形分别放在盘子上。如果把刀叉放在一起，表示用餐完毕。

　　5、取面包应该用手去拿，然后放在旁边的小碟中或大盘的边沿上，绝不要用叉子去叉面包。取黄油应用黄油刀，而不要用个人的刀子。黄油取出要放在旁边的小碟里，不要直接往面包上抹。不要用刀切面包，也不要把整片面包涂上黄油，而应该一次扯下一小块，吃一块涂一块。

　　6、吃色拉时只能用叉子。应用右手拿叉，叉尖朝上。如果上色拉的同时也上了面包、饼干的话，可以用左手拿一小块面包或饼干，帮着把色拉推上叉子。

　　7、吃鱼时可以用左手拿着面包，右手拿着刀子，把刺拨开。已经人口的肉骨或鱼刺，不要直接吐入盘中，而要用叉接住后轻轻放人盘中，或者尽可能不引入注意地用手取出，放在盘子的边沿上，不能扔在桌上或地下。水果核也应先吐在手心里，再放入盘中。

　　8、要喝水时，应把口中的食物先咽下去。不要用水冲嘴里的食物。用玻璃杯喝水时，要注意先擦去嘴上的油渍，以免弄脏杯子。

　　9、进餐时不要将碗碟端起来。喝汤可以将盘子倾斜，然后用汤匙取食。喝茶或喝咖啡不要把汤匙放在杯子里。

　　10、吃饭，特别是喝汤，不要发出响声。咀嚼时应该闭嘴。

　　11、不要在餐桌前擤鼻涕或打嗝。如果打喷嚏或咳嗽，应向周围的人道对不起。

　　12、在饭桌上不要剔牙。如果有东西塞了牙非取出不可，应用餐巾将嘴遮住，最好等没有别人在场时再取出。

　　13、进餐时，始终保持沉默是不礼貌的，应该同身旁的人有所交谈。但是在咀嚼食物时不要讲话。即使有人同你讲话，也应咽下口中食物后再回答。谈话时可以不放下刀叉，但不可拿着刀叉在空中摇晃。

　　14、在餐桌上，一路的食物都应用刀叉去取。只有芹菜、小萝卜、青果、水果、干点心、干果、糖果、炸土豆片、玉米、田鸡腿和面包等可以用手拿着吃。

　　15、当侍者依次为客人上菜时，走到你的左边，才轮到你取菜。如果侍者站在你右边，就不要取，那是轮到你右边的客人取菜。取菜时，最好每样都取一点，这样会令女主人愉快。如果实在不喜欢吃某种菜，也可以说：“谢谢你，不要了。”

　　16、当女主人要为你添菜时。你可以将盘子连同放在上面的刀叉一起传递给她或者交给服务员。如果她不问你，你就不能主动要求添菜，那样做很不礼貌。

　　17、餐桌上有些食品，如面包、黄油、果酱、泡菜、干果、糖果等，应待女主人提议方可取食。大家轮流取食品时，男客人应请他身旁的女客人先取，或者问她是否愿意让你代取一些。进餐时，不能越过他人面前取食物。如需要某种东西时，应在别人背后传递。

　　18、用餐毕，客人应等女主人从座位上站起后，再一起随着离席。在进餐中或宴会结束前离席都不礼貌。起立后，男宾应帮助妇女把椅子归回原处。餐巾放在桌上，不要照原来的样子折好，除非主人请你留下吃下顿饭。

　　要使宴会从始至终充满愉快和谐的气氛，不仅客人要举止得当，彬彬有礼，男女主人的态度也至关重要。

　　宴会开始后，男女主人的责任是使席间的谈话始终活泼而风趣，每个客人都不受冷落。如果有人谈及不恰当的话，主人应立即巧妙地设法转移话题。

　　用餐时，主人应待客人吃完一道菜后，再换下一道菜。主人吃饭速度不可太快，如果多数人已吃完，而少数人尚未吃完时，更应放慢速度，以免使客人感到不安。

　　席间，主人应尽力使每位客人感到舒适自如。如客人将刀叉掉在地上。应立即礼貌地为他换一把。如果客人不慎打碎盘碗，女主人应镇静地收拾干净，安慰客人，绝不能显出不说之色。

**关于西餐礼仪 篇16**

　　礼仪是一种资本，宴请是一门学问，在推杯换盏中结交贵人，在觥筹交错中搞定生意。宴请好比开展一项公关活动，需要精心做好准备，考虑到各种因素，比如宾客的级别、风俗、喜好等；合理策划，可以令宴请锦上添花。

　　国际商务宴请礼仪案例分析

　　案例一、一天，某公司老总准备宴请新员工，让秘书杨小姐去酒店预订包房并点菜。杨小姐到了酒店，面对服务员递上来的菜谱眼花缭乱，不知点什么菜好。点太好的菜，担心老总说太浪费；点一般的菜吧，又怕老总说“小家子气”。最后，只是按服务员的推荐点了一桌菜，结果因搭配不当，许多菜竞无人动筷子，以致造成了很大的浪费。饭后，老总对杨小姐十分不满。

　　案例二、曾经有个国内公司老总到国外宣传推广自己的企业，听众都是国际著名的投资公司管理人员。场面很正式。但听众们发现台上的老总裤脚下露出一道棉毛裤的边，而且老总的黑皮鞋里是一双白色袜子。这样的穿着在商务场合是失态。这样一个公司老总能管好他的企业吗？他们马上对这个公司的品质产生了疑问。

　　通过案例分析，我们得知，由于对礼仪知识的缺乏，造成商务场合的失礼，并对自己的职场前途造成了阻碍，甚至在国际交往中小小的失误就可能造成一个大单的丢失。

　　所以说学习高端国际商务宴请礼仪与西餐礼仪是重要的，它的作用只要体现在：强化商务人士的礼仪形象，通过对与国际商务生活紧密相连的工作、社交、会客、谈话、宴请、着装等方面的商务礼仪知识的解说，从而扩大和提升国际商务宴请礼仪的实用价值，传播国际商务宴请礼仪知识，提高国际商务人士素质，避免礼仪方面的错误。

　　通过运用专业商务宴请礼仪知识，强化企业精神，推进事业发展，并很好地起到对个人的.商务形象的塑造和对企业形象、品牌塑造的促进与推动作用。

　　高端国际商务宴请礼仪与西餐礼仪涉及内容：

　　第一部分：国际商务服饰礼仪――服饰写满社会符号

　　一、高端商务对服饰的要求

　　1、高端商务会议男士服饰礼仪

　　着装要点

　　穿西装的七原则

　　2、端商务会议女士着装礼仪

　　着装要点

　　二、普通商务对服饰的要求

　　普通商务会议男士着装礼仪

　　普通商务会议女士着装礼仪

　　三、细节体现品味

　　饰物的佩戴要领

　　皮鞋、袜子也不可忽视

　　第二部分：相互介绍：宴请交际第一关

　　正确的称呼体现尊重

　　打招呼时要注意什么

　　恰当的自我介绍扩充人脉

　　如何为他人做介绍

　　集体介绍的顺序

　　握手是拉近距离的亲密接触

　　交换名片的礼仪

　　商务馈赠礼仪及原则

　　国际交往中的馈赠礼仪

　　第三部分：国际商务宴请礼仪

　　一、商务宴请的程序

　　1、确定宴请对象、规格和范围

　　宴请对象、规格和范围的依据是宴请的性质、目的、主宾的身份、国际惯例等

　　种类：正式宴会；便宴；餐会；酒会；茶会；工作餐

　　中餐：摆台、餐桌、入座礼仪、开宴时刻等

　　西餐：摆台；着装；程序；上菜顺序；服务礼仪；伴餐酒的选点；餐巾的用法

　　2、确定宴请时间、地点

　　3、邀请

　　宴会邀请可书写请柬、面对面或电话邀请

　　4、订菜

　　喜好与禁忌（宗教禁忌、民族禁忌、职业禁忌、健康禁忌、口味禁忌等）

　　5、席位安排

　　6、现场布置

　　7、餐饮禁忌

　　二、商务宴请技巧处理

　　致辞：欢迎辞祝酒辞欢送辞答谢辞

　　劝酒、喝酒、拒酒

　　如何调节气氛？

　　如何达成宴请的主要目的

　　三、中餐就餐礼仪与注意事项

　　中餐入座礼仪

　　中餐宴席的上菜顺序

　　使用筷子的礼仪

　　中餐进餐礼仪

　　使用中餐具的礼仪

　　几种特殊菜肴的食用方法

　　传统的奉茶之道

　　宴请中的餐桌礼仪

　　如何当好宴会主人

　　四、西餐就餐礼仪与注意事项

　　西餐的摆台与座次安排

　　西餐菜式及其特点

　　西餐具的使用方法

　　吃西餐的讲究

　　各种西餐食物的吃法

　　餐酒与食物的最佳匹配

　　品饮咖啡讲究多

　　西方宴会的基本礼仪

**关于西餐礼仪 篇17**

　　这一点指的是“吃相”和“吃态”。既然是吃西餐就应遵循西方的习俗，勿有唐突之举，切勿若手舞足蹈。

　　刀叉的拿法一定要正确：应是右手持刀，左手拿叉。用刀将食物切成小块，然后用叉送入口内。通常来讲，欧洲人使用刀叉时不换手，一直用左手持叉将食物送入口内。美国人则是切好后，把刀放下，右手持叉将食物送入口中。西餐宴会，主人都会安排男女相邻而坐，讲究“女士优先”的西方绅士。

**关于西餐礼仪 篇18**

　　一、酒杯的拿法

　　盛白葡萄酒及香槟的酒杯为高脚杯，喝时拿住杯脚下面部分，手不要碰到杯身， 因为白葡萄酒及香槟喝时通常是要冰冻的，而手的温度会使它温热起来。敬酒时可以用拇指、无名指和小指牢牢握住杯脚下方，中指扶着杯脚，食指轻搭在杯脚与酒杯连接处。手指尽量伸直，显现手部优美曲线。

　　盛红酒的酒杯杯脚较短,杯身较肥大,可以用食指和中指夹住杯角，喝时拿近杯身，手的温度有助红酒释放其香味。

　　在敬酒与人碰杯时，自己的杯身比对方略低时，表示你对对方的尊重。

　　喝酒时绝对不能吸着喝，而是倾斜酒杯，像是将酒放在舌头上似的喝。轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但不要猛烈摇晃杯子。杯底应该留有少量剩余，不可一饮而尽。

　　二、斟酒礼仪

　　在接受斟酒的时候，绝对不可以把酒杯拿在手里，主要是为了防止酒杯撞倒酒瓶。

　　在正式场合倒酒的时候，啤酒和葡萄酒都是不能手持酒杯的。然而但在轻松的场合，啤酒是可以手持着倒的，但要注意右手拿瓶，左手拿杯，并且右手要倾斜着倒才美观。另外，注意啤酒泡沫要与杯口齐平，不能有溢出。

　　按照规范来说，除主人和服务人员外，其他宾客一般不要自行给别人斟酒。如果主人亲自斟酒，应该用本次宴会上最好的酒斟，宾客要端起酒杯致谢，必要的时候应该起身站立。

　　如果是作为大型的商务用餐来说，都应该是服务人员来斟酒。斟酒一般要从位高者开始，然而然后顺时针斟。如果不需要酒了，可以把手挡在酒杯上，说声“不用了，谢谢”就可以了。这时候，斟酒者就没有必要非得一再要求斟酒。

　　三、敬酒的举止要求

　　在较为正式的场合，饮用酒水颇为讲究具体的程式。常见的饮酒程式之中，斟酒、祝酒、干杯应用得最多。

　　斟酒通常，酒水应当在饮用前再斟入酒杯。除主人与侍者外，其他宾客一般不宜自行为他人斟酒。侍者斟酒时要道谢，如果男主人亲自斟酒时，宾客则应该端起酒杯致谢，必要时，还需起身站立，女士则欠身点头为礼。

　　敬酒也称祝酒。往往是宴会上不可少的程式。敬酒时，主人一般都会有祝酒词。在他人敬酒或致词时，其他在场者应一律停止用餐或饮酒。

　　干杯时，需要有人率先提议。提议者应起身站立，右手端起酒杯，或用右手拿起酒杯后，以左手托扶其杯底，面含微笑，真诚地面对他人。在主人提议干杯后，即使你滴酒不沾，也要起身，拿起酒杯装装样子，以示对主人的尊敬。

　　四、敬酒的注意事项

　　1、酒类服务通常是由服务员负责将少量酒倒入酒杯中，然而让客人鉴别一下品质是否有误。只须把它当成一种形式，喝一小口并回答GOOD。接着，侍者会来倒酒，这时，不要动手去拿酒杯，而应把酒杯放在桌上由侍者去倒。

　　2、喝酒时绝对不能吸着喝，而是倾斜酒杯，像是将酒放在舌头上似的喝。这时候轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但不要猛烈摇晃杯子。

　　3、此外，一饮而尽、边喝边透过酒杯看人、拿着酒杯边说话边喝酒、吃东西时喝酒、口红印在酒杯沿上等，都是失礼的行为。不要用手指擦杯沿上的口红印，用面巾纸擦较好。

　　4、正式的西餐宴会上，酒水是主角。酒与菜的搭配也十分严格。一般来讲，吃西餐时，每道不同的菜肴要搭配不同的酒水，吃一道菜便要换上一种酒水。

　　5、西餐宴会所上的酒水，一共可以分为餐前酒、佐餐酒、餐后酒三种。它们各自又拥有许多具体种类。餐前酒别名叫开胃酒。显而易见，它是在开始正式用餐前饮用， 或在吃开胃菜时与之搭配的。餐前酒有鸡尾酒、味美思和香槟酒。佐餐酒又叫餐酒。它是在正式用餐时饮用的酒水。常用的`佐餐酒均为葡萄酒，而且大多数是干葡萄酒或是半干葡萄酒。有一条重要的讲究，就是“白酒配白肉，红酒配红肉”。这里所说的白肉，即鱼肉、海鲜、鸡肉，吃它们是需要和白葡萄酒搭配;所说的红肉， 即牛肉、羊肉、猪肉。吃这些肉的时候要用红葡萄酒来搭配。这里所说的白酒、红酒都是葡萄酒。餐后酒指的是用餐之后，用来助消化的酒水。最常见的是利口酒， 又叫香酒。最有名的餐后酒，则是有“洋酒之王”的白兰地酒。

　　6、不同的酒杯饮不同的酒水，在每位用餐者面前桌面上右边餐刀的上方，然而会摆着三四只酒水杯。可依次由外侧向内侧使用，也可以“紧跟”女主人的选择。然而一般香槟杯、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯以及水杯，是不可缺少的。

　　7、饮香槟只喝一半，西餐用来干杯的酒，讲究只用香槟酒，而绝对不可以啤酒或其他葡萄酒滥竽充数。饮香槟干杯时，应饮去杯中一半酒为宜，当然，也要量力而行。

　　8、只敬酒不碰杯，还有一点要注意：在西餐宴会干杯时，人们只是祝酒不劝酒，只敬酒而不真正碰杯的。使用玻璃杯时，尤其不能碰杯。

　　9、不能离开座位去敬酒，在西式宴会上，是不允许随便走下自己的座位，然而越过他人之身，与相距较远者祝酒干杯，尤其是交叉干杯，更不允许。

　　10、酒度适量，不管是在哪一种场合饮酒，然而都要有自知之明，然而并要好自为之，保持风度，遵守礼仪。

　　11、在西餐里，祝酒干杯只用香槟酒，并且不能越过身边的人而和其他人祝酒干杯。

　　12、吃西餐时，不能拒绝对方的敬酒，即使自己不会喝酒，也要端起酒杯回敬对方，否则是一种不礼貌的行为。吃西餐饮酒忌讳举杯一饮而尽，文雅的饮酒是懂得品评酒的色、香、味，慢慢品味。在西餐宴席上往往是敬酒不劝酒，即使是劝酒也只是点到为止。

**关于西餐礼仪 篇19**

　　当您走进咖啡馆或西餐馆时，服务员会先领您入座，首先送上来的便是菜谱。菜谱被视为餐馆的门面，老板也一向重视，采用最好的材料做菜谱的封面，显得格外典雅精致。

　　这里介绍一点经验之谈，那就是打开菜谱后，看哪道菜是以店名命名的，这道菜可千万不要错过。因为那家餐馆是不会拿自己店的名誉来开玩笑的，肯定会好吃的。因为看菜谱、点菜已成了吃西餐的一个必不可少的程序，是一种优雅生活方式的表现。

**关于西餐礼仪 篇20**

　　1、应等全体客人面前都上了菜，女主人示意后才开始用餐。在女主人拿起她的勺子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。这是美国人的习惯，同欧洲有些国家不同。

　　2、餐巾应铺在膝上。如果餐巾较大，应双叠放在腿上；如果较小，可以全部打开。餐巾虽然也可以围在颈上或系在胸前，但显得不大方，所以最好不这样做。可用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍，但绝不可用餐巾揩拭餐具。

　　3、进餐时身体要坐正，不可过于向前倾斜，也不要把两臂横放在桌上，以免碰撞旁边的客人。

　　4、使用刀叉时，应右手用刀，左手用叉。只用叉时，可用右手拿。使用刀时，不要将刀刃向外。更不要用刀送食物入口。切肉应避免刀切在瓷盘上发出响声。吃面条时，可以用叉卷起来吃，不要挑。中途放下刀叉，应将刀叉呈“八”字形分别放在盘子上。如果把刀叉放在一起，表示用餐完毕。

　　5、取面包应该用手去拿，然后放在旁边的小碟中或大盘的边沿上，绝不要用叉子去叉面包。取黄油应用黄油刀，而不要用个人的刀子。黄油取出要放在旁边的小碟里，不要直接往面包上抹。不要用刀切面包，也不要把整片面包涂上黄油，而应该一次扯下一小块，吃一块涂一块。

　　6、吃色拉时只能用叉子。应用右手拿叉，叉尖朝上。如果上色拉的同时也上了面包、饼干的话，可以用左手拿一小块面包或饼干，帮着把色拉推上叉子。

　　7、吃鱼时可以用左手拿着面包，右手拿着刀子，把刺拨开。已经人口的肉骨或鱼刺，不要直接吐入盘中，而要用叉接住后轻轻放人盘中，或者尽可能不引入注意地用手取出，放在盘子的边沿上，不能扔在桌上或地下。水果核也应先吐在手心里，再放入盘中。

　　8、要喝水时，应把口中的食物先咽下去。不要用水冲嘴里的食物。用玻璃杯喝水时，要注意先擦去嘴上的油渍，以免弄脏杯子。

　　9、进餐时不要将碗碟揣起来。喝汤可以将盘子倾斜，然后用汤匙取食。喝茶或喝咖啡不要把汤匙放在杯子里。

　　10、吃饭，特别是喝汤，不要发出响声。咀嚼时应该闭嘴。

　　11、不要在餐桌前擤鼻涕或打嗝。如果打喷嚏或咳嗽，应向周围的人道对不起。

　　12、在饭桌上不要剔牙。如果有东西塞了牙非取出不可，应用餐巾将嘴遮住，最好等没有别人在场时再取出。

　　13、进餐时，始终保持沉默是不礼貌的，应该同身旁的人有所交谈。但是在咀嚼食物时不要讲话。即使有人同你讲话，也应咽下口中食物后再回答。谈话时可以不放下刀叉，但不可拿着刀叉在空中摇晃。

　　14、在餐桌上，一路的食物都应用刀叉去取。只有芹菜、小萝卜、青果、水果、干点心、干果、糖果、炸土豆片、玉米、田鸡腿和面包等可以用手拿着吃。

　　15、当侍者依次为客人上菜时，走到你的左边，才轮到你取菜。如果侍者站在你右边，就不要取，那是轮到你右边的客人取菜。取菜时，最好每样都取一点，这样会令女主人愉快。如果实在不喜欢吃某种菜，也可以说：“谢谢你，不要了。”

　　16、当女主人要为你添菜时。你可以将盘子连同放在上面的刀叉一起传递给她或者交给服务员。如果她不问你，你就不能主动要求添菜，那样做很不礼貌。

　　17、餐桌上有些食品，如面包、黄油、果酱、泡菜、干果、糖果等，应待女主人提议方可取食。大家轮流取食品时，男客人应请他身旁的女客人先取，或者问她是否愿意让你代取一些。进餐时，不能越过他人面前取食物。如需要某种东西时，应在别人背后传递。

　　18、用餐毕，客人应等女主人从座位上站起后，再一起随着离席。在进餐中或宴会结束前离席都不礼貌。起立后，男宾应帮助妇女把椅子归回原处。餐巾放在桌上，不要照原来的样子折好，除非主人请你留下吃下顿饭。

　　要使宴会从始至终充满愉快和谐的气氛，不仅客人要举止得当，彬彬有礼，男女主人的态度也至关重要。 EuE宴会开始后，男女主人的责任是使席间的谈话始终活泼而风趣，每个客人都不受冷落。如果有人谈及不恰当的话，主人应立即巧妙地设法转移话题。

　　用餐时，主人应待客人吃完一道菜后，再换下一道菜。主人吃饭速度不可太快，如果多数人已吃完，而少数人尚未吃完时，更应放慢速度，以免使客人感到不安。

　　席间，主人应尽力使每位客人感到舒适自如。如客人将刀叉掉在地上。应立即礼貌地为他换一把。如果客人不慎打碎盘碗，女主人应镇静地收拾干净，安慰客人，绝不能显出不说之色。

**关于西餐礼仪 篇21**

　　西餐点上菜顺序及内容对于正式的全套餐而言，其点上菜顺序、内容分别为：

　　头盘。它又称前菜、开胃菜、餐前小食品等，有冷、热头盘之分;其味以咸、酸为主，且都极具特色，如鹅肝酱、熏鲑鱼、奶油鸡酥盒等;一般数量较少、质量较高。

　　汤。它有清汤、奶油汤、蔬菜汤、冷汤四类，具体不同的品种常常包括牛尾清汤、各式奶油汤、美式蛤蜊汤、意式蔬菜汤、德式冷汤、俄式冷汤等。

　　副菜。它包括水产类菜肴、蛋类、面包类、酥盒菜肴品等，主要是指鱼类菜肴，且食用时要用专门的调味汁，如美国汁、荷兰汁、白奶油汁、水手鱼汁等。

　　西餐日常生活

　　主菜。它指的是肉、禽类菜肴，其中肉类菜肴原料取自牛、羊、猪、小牛仔等，以牛肉或牛排为代表，禽类菜肴原料取自鸡、鸭、鹅等，如山鸡、火鸡。

　　蔬菜类菜肴。它也可与主菜同时上桌，且一般用生菜、西红柿、黄瓜等制成生蔬菜沙拉，或用鱼、肉、蛋类做成肉沙拉，再者把煮菠菜、炸土豆条等用作主菜的配菜。

　　甜品。用过主菜后，可把布丁、冰淇淋、奶酪、水果等甜品上桌。

　　咖啡、茶。喝咖啡一般加糖或淡奶油，喝茶则加糖和香桃片。

　　西餐进餐时的注意事项

　　用餐前把餐巾打开，并向内折1/3,剩余2/3平铺在腿上，把膝盖以上的双腿部分遮盖住，尤其不能把餐巾直接塞入领口。

　　饭间若食用了蒜或洋葱，应及时采取措施消除口中异味，比如漱口水、嚼口香糖、嚼几片茶叶或咖啡豆、用柠檬片轻擦口腔内部及舌头。

　　就坐时从椅子左侧人座，当椅子被拉开，身体将要触及桌子时站直，服务员便会把椅子推进来，待腿弯碰到椅子即可就坐;等开始用餐，使背部及上臂均靠到椅背，且桌子与腹部间距约一拳为宜，尽量不两腿交叉而坐。

　　喝酒时倾斜酒杯，并轻轻摇动酒杯，杯沿上若有口红就用面巾纸擦拭，切忌吸着喝酒、一饮而尽、边喝酒边透过酒杯看人、用手指擦酒杯上的口红。

　　喝汤时用汤匙从后向前舀汤，然后身体上半部分稍稍前倾，把汤匙底部置于下唇处送汤入口，且汤匙与唇部呈45°角为宜;若碗里的汤剩余较少，可先用手指把碗稍微抬高再进行盛汤;若盛汤的\'碗带有握环，则直接拿住握环端碗喝汤。

　　吃面包时先用手撕成小块，再用左手拿着吃;若面包较硬，应先用刀切成两半，然后用手撕成小块来吃;切面包时用手固定面包，并把刀刺人面包，以免发出很大的声响，并且更不能如同使用手锯般割面包。

　　使用刀叉餐具的基本礼仪

　　在食用西餐时，应掌握一些基本的刀叉使用方法：

　　餐桌上已摆放好餐具时，先用放在服务盘左右的刀叉组，然后由外向内依次取用，其中摆在刀组最外侧的汤匙用来喝汤。

　　右手持餐刀，且正确握法是“手握住刀柄，拇指压在柄侧，食指按着柄背。”除非遇到刀具太纯，或菜肴实在难以切断的情况，食指一般不能伸及刀背上。

　　暂时离席且还要回原位继续进餐，则应把刀摆在盘上右侧、叉在盘上左侧，且二者呈八字形，否则服务生可能误会客人已吃完而把盘子收走。

　　用餐完毕后，一般把刀叉并列放在盘里，其中刀叉前端朝左上方、柄端朝右下方，且刀在外侧、叉在位子侧，若有汤匙则放在最内侧，以便给服务生做出示意。

　　无论出于何种原因，刀叉掉落地面后，均应让服务生捡拾起来并更换干净的刀叉，如果自己低下头去捡甚至把头探人桌子下面，即为不雅之举。

　　使用刀叉餐具的注意事项

　　家里的刀叉餐具在使用过程中应注意：

　　把刀、叉、匙等分类放在餐具盒或刀叉盘中，切不可胡乱摆在盘子里或塞人抽屉中，谨防刀叉相撞后产生刮痕。

　　用完刀叉餐具后应随即进行清洗，若盐、酸性食物或含硫较高的食物粘在刀叉上，其表面便极易生锈。

　　刀叉餐具洗净后必须立即擦干，以免某些不锈钢刀叉风干后出现斑点。

　　清洗镀银刀叉餐具时，先往塑料钵里铺上铝箔，等放人刀叉餐具后，加人1把洗碱和适量热水，泡至刀叉餐具恢复洁净，将其取出冲净再擦干擦亮。

　　西餐中饮酒须知

　　进人餐厅后，在等候区等待服务人员带领入位。

　　服务人员带到座位处后，先让女士人座，并把视野最佳的座位给女士。

　　召唤服务员时，向服务员稍抬一下手或使个眼色即可，切忌弹手指或拍手。

　　先点菜后点酒，且根据菜肴的不同口味，搭配相应的一种或几种酒。

　　点酒时依据所有人的兴趣以及自己的预算等，如果点酒时有困难，可听取服务员的相关意见。

　　喝酒的一般规则为：白酒在前，红酒在后;新酒在前，陈酒在后;苦酒在前，甜酒在后;清淡的酒在前，浓郁的酒在后。

　　服务员把酒拿来，且经验明正身后，服务员会打开瓶子，并把木塞给客人检查，如果木塞无异样异味，便由客人点头示意开始试酒。

　　试酒应先看后闻再品尝，在此过程中，若酒未明显变质，即不能随意要求换酒，更不能因不喜欢酒的味道而换酒。

　　服务员斟酒时，客人如果不想再喝，可用手轻轻碰下杯子，给服务员做出明确的示意。

**关于西餐礼仪 篇22**

　　西餐礼仪刀叉

　　通常是右手持刀，左手持叉，以手由上方握住刀与叉，两手食指按在刀叉上使用。叉的背面朝着刀的方向来固定食物，右手拿刀切割食物， 边切边叉，将食物送入口中。

　　特殊情况

　　食用米饭、青豆等小颗粒食物时，用刀将食物颗粒聚拢到叉子的凹陷处，叉子变身汤匙取用食物。

　　中途搁置

　　用餐期间需暂时搁置刀叉，要使刀叉呈八字形摆放在盘子里。

　　餐毕收盘

　　吃完一道菜后，刀锋朝内，叉背朝下，将刀叉并拢，以4-10点钟方向斜放盘上，表示服务员可以收掉盘子。

　　意外发生

　　刀叉不慎落地，不可捡拾，可请服务员代捡，并换取新的刀叉。

　　入境随俗

　　各地西餐中，刀叉用法各异，但无优劣之分，入境随俗，让您左右逢源。

　　美国：切好食物，将刀放下，叉子换到左手，翻转使得正面朝上，将食物送入口中。

　　英国：切好食物，用刀将食物在叉背上压平，然后送入口中。

**关于西餐礼仪 篇23**

　　如果到了一家吃西餐的餐厅，你没有遵守吃西餐应该遵守的礼仪，在别人眼里你会更像是一个没有礼貌的“暴发户”哦。

　　那么，在吃西餐时，应该怎样做到真正的“淑女”和“绅士”呢?我们今天就先来讲讲西餐礼仪。

　　餐布会说话

　　吃饭时：将餐巾打开后对角线对折，并将开口朝内置于膝上，用的时候打开用里面一层来擦，再折好，这样不会让别人看到擦的痕迹。

　　暂时离开：餐巾折叠好放在椅子上。

　　吃完饭：把餐巾折好放在餐盘左边，乱扔在桌上是非常没有教养的行为。

　　刀叉的讲究之道

　　吃饭时左手叉右手刀(左撇子例外，你可以交换)：刀叉拿法应该将刀叉手柄末端置于手心的位置，但往往我们很容易拿得很靠前，这样就会显得很幼稚。

　　没吃完：八字形放在盘子上。

　　吃完：平行并拢放在盘子右边或平行斜放在盘子上。

　　吃出对的节奏

　　西餐的乐趣也在于节奏感，开胃菜打开味蕾，主菜到达一餐的高潮，冰沙是美好的过渡，甜品是余韵袅袅 …… 每一个节奏都是一门艺术。

　　水

　　西餐厅一般不提供免费的水，要知道，水是完美一餐的一部分。

　　面包

　　面包是西餐中唯一可以用手吃且一定要用手吃的食物!

　　前菜和汤

　　喝汤有喝汤的礼仪，分为法式和英式。英式是从里向外地舀汤，法式是从外向里。还有一个细节需要注意，就是汤勺，无论你是不是喝完了汤，这个汤勺永远不能放在汤碗里，而是要放在汤碗下的碟子里。

　　主菜

　　吃一口切一口，不要三下五除二把食物全部切好。即使吃小羊排这样带骨的食物，也不要用手拿着吃。

　　清爽味蕾的冰沙

　　有的餐厅在菜与菜之间的间隙会上冰沙，别急着说：上错了我没点这甜品，这是餐厅送给你清新味蕾用的!

　　甜点

　　甜点的餐具在盘子的前面，所以不要拿盘子前面的餐具来吃菜或喝汤，如果盘子前面没有餐具，那说明甜点餐具将随着甜点一起上。

　　咖啡

　　咖啡的勺子不能放在咖啡杯中，要放在咖啡碟里。

**关于西餐礼仪 篇24**

　　一、学西餐入座

　　进入西餐厅后，由服务生带领入坐，不可冒然入位。男士或服务生可帮女士拉开椅子协助入座，一般由椅子左侧入座。座位的安排于离出口最远的位置为上位。

　　二、学西餐上菜顺序

　　正式的全套西餐上菜顺序是：

　　①前菜和汤

　　②鱼

　　③水果

　　④肉类

　　⑤乳酪

　　⑥甜点和咖啡

　　⑦还有餐前酒和餐酒。

　　没有必要全部都点，点太多却吃不完反而失礼。稍有水准的餐厅都欢迎只点前菜的客人。前菜、主菜(鱼或肉择其一)加甜点是最恰当的组合。点菜并不是由前菜开始点，一般是先选一样最想吃的主菜，再配上适合主菜的汤。

　　三、学西餐餐具的摆设

　　(1)摆在中央的称为摆饰盘或称展示盘(Show Plate)，餐巾置于装饰盘的上面或左侧。

　　(2)盘子右边旁摆刀、汤匙，左边摆叉子。可依用餐顺序、前菜、汤、料理、鱼料理、肉料理等，视你所需而由外侧至内使用。

　　(3)玻璃杯摆右上角，最大的是装水用的高脚杯，次大的是红葡萄酒所用的，而细长的玻璃杯是白葡萄酒所用，视情况也会摆上香槟或雪莉酒所用的玻璃杯。

　　(4)面包盘和奶油刀置于左手边，装饰盘对面则放咖啡或吃点心所用的小汤匙和刀叉。

　　四、学西餐刀叉的使用方法

　　(1)西餐进餐时一般以右手拿刀，左手拿叉。如果用左手拿叉不方便，也可以使用右手。

　　(2)用餐中，有事而离席时，宜把刀叉摆成八字型挂放在餐盘上。用餐结束后，则是平行的斜放在盘上一侧。

　　五、学西餐用餐时的基本礼仪

　　1.喝汤、咀嚼绝不出声。

　　2.不在公开场合，大声地发出打嗝声。

　　3.不碰撞杯、盘。不要移动餐盘，不许和同伴交换餐点。

　　4.刀叉轻放，不发出刮盘声。

　　5. 讲话时不挥舞刀叉，或用刀叉指着人。

　　6.不弯腰埋头吃饭。这模样实在很穷酸相、狼狈。

　　7.切食物只切一口大小，并且一口放进嘴里，不要只咬半口。

　　8.不要翻看盘底的厂牌名。

　　9.每上一道菜，从最外侧的左、右一副刀叉开始使用。

　　10.使用放在右前方的杯子，不要拿到别人的杯子。

**关于西餐礼仪 篇25**

　　细节决定命运，抓住细节，讲究细节，更能显示个人与众不同的修养。用餐中，小小的一张餐巾，也隐藏着不少的礼仪秘密。让我们一起揭秘餐巾中所蕴藏的种种细节礼仪。

　　西餐礼仪中，若进餐过程中有时中途因事要暂时离席，切勿将餐巾搁在桌上，因为这是意味你不再吃，侍者便不会再为你上菜了，所以，在离开时须将餐巾放在椅子上才对。

　　用餐完毕，餐巾大致叠好，也可以不叠好，放在餐桌上，而要乱扔。如果发现水杯或莱肴中有脏物，不要大声嚷嚷，引起同桌的人们注意，而应当悄悄告诉服务员，让他拿走重拿一份来。换菜盘和餐具也是这样。喝饮料时，先用餐巾擦一下嘴唇，然后再喝杯中的饮料，为的\'是避兔菜屑弄到脸上或丢进玻璃杯里。如有纸餐巾最好不用餐巾擦嘴，不要把用过的盘子推到一旁，或者把盘子摞起来。

　　最好不要移动任何盘子的位置。在桌布上落下面包屑，可以不必理会。如果是不慎落下一点儿饭菜可以在服务员撤走盘子时，用餐巾小心地把它拾到盘子中。

　　西餐礼仪餐巾的正确使用方法

　　餐巾要放在腿上

　　从餐桌上拿起餐巾，先对折，再将褶线朝向自己，摊在腿上。绝不能把餐巾抖开，如围兜般围在子上，或塞在领口。而把餐巾的一角塞进口眼或腰带里，也是错误的方法。假如衣服的质地较滑，餐巾容易滑落，那应该以较不醒目的方法，将餐巾的一角塞进腰带里，或左右两端塞在大腿下。

　　餐巾是用来擦拭嘴巴

　　餐巾当然是为了预防调味汁滴落，弄脏衣物。但是，最主要的还是用来擦拭嘴巴。吃了油腻的食物后满嘴油渍，若以这副尊容与人说话，委实不雅。况且喝酒时还会把油渍留在玻璃杯上，更是难看。至于口红也是同样要用餐巾略擦一擦，避免唇印沾在酒杯上。

　　餐巾用毕无须折叠整齐

　　用餐完毕要站起来，首先将腿上的餐巾拿起，随意叠好，再把餐巾放在餐桌的左侧，然后起身离座。如果站起来后才甩动或折叠餐巾，就不合乎礼节了。餐巾用完后无须折叠得太过整齐，但也不能随便搓成一团。如有主宾或长辈在座，一定要等他们拿起餐巾折叠时才能跟着动作。

　　中途暂时离席时，须让餐巾从餐桌上垂下一角

　　宴席中最好避免中途离席。非暂时离席时，许多人会把餐巾叠好放在椅子上，这种处理方式并没有错，因为餐巾摆放在桌上容易被误

　　会已经离席。其实，最理想的方式是用盘子或刀子压住餐巾的一角，让它从桌沿垂下，当然脏的那一面朝内侧才雅观。

**关于西餐礼仪 篇26**

　　01、吃西餐时候，我们餐具是刀叉，这个时候我们要注意第一个小礼仪就是:右手拿刀，左手握叉,不要弄错了，免得被人笑话;

　　02、吃牛排时候要切成小块，慢慢的进食。每次吃一口切一块，不至于过大，不要狼吞虎咽，吃的时候要斯文，不要发出过大的\'声音;

　　03、餐巾：吃西餐一般都会用到餐巾，我们看电视里面可以围在胸口，或者放在大腿上，不要用来擦脸。吃东西时候沾到污渍，要轻轻的擦拭即可;

　　04、坐姿一定要有坐像，不能讲胳膊放在桌子上面。身体要坐直，如果手没地方放，可以放在大腿上面;吃西餐是一件很优雅的事情;

　　05、西餐喝汤的时候要用勺喝，不能拿着碗直接喝。要小口喝不能发出滋滋的声音。

**关于西餐礼仪 篇27**

　　西餐礼仪刀叉摆放礼仪

　　西餐礼仪用餐中为八字形，如果在用餐中途暂时休息片刻，可将刀叉分话盘中，刀头与叉尖相对成”一”字形或”八”字形，刀叉朝向自己，表示还是继续吃。如是是谈话，可以拿着刀叉，无须放下，但若需是作手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃。应当注意，不管任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　刀与叉除了将料理切开送入口中之外，还有另一项非常重要的功用。刀叉的摆置方式传达出“用餐中”或是“结束用餐”之讯息。 而服务生是利用这种方式，判断客人的用餐情形，以及是否收拾餐具准备接下来的服务等等，所以希望积闰能够记住正的的餐具摆置方式。特别要注意的是刀刃侧必须面向自己。

　　用餐结束的摆置方式有两种：用餐结束后中，可将叉子的下面向上，刀子的刀刃侧 向内与叉子并拢，平行放置于餐盘上。接下来的摆置方式又分为英国式与法国式，不论哪种方式都可以，但最常用的是法国式。

　　尽量将柄放入餐盘内，这样可以避免因碰触而掉落，服务生也较容易收拾。 出席结婚餐宴时，不论怎么将餐具摆成“用餐中”的位置，只要主要宾客用餐结束，就应立即把所有的料理收起。所以宴会时，切记皆以主要宾客为中心进行。在宴会中，每吃一道菜用一副刀叉，对摆在面前的刀叉，是从外侧依次向内取用，因为刀叉摆放的顺序正是每道菜上桌的顺序。刀叉用完了，上菜也结束了。中途需是谈话或休息时，应该将刀叉呈八字形平架在盘子两边。

　　反之，刀叉柄朝向自己并列放在盘子里，则表示这一道菜已经用好了，服务员就会把盘子撤去。前菜或是甜点等，如果是可以直接用叉子叉起食用的料理，没有必要刻意地一定使用刀子。在家庭内的餐会或是与朋友之间的轻松聚餐，像沙拉或是蛋包饭之类较软的料理也可以只使用叉子的进餐。但是在正式的宴席上使用刀叉，能给人较为优雅利落的感觉。另外，在欧洲等地，常可看见有人右手拿叉子，左手则拿着面包用餐。不管吃得怎么利落优雅，这样用餐也只能在家庭或大众化的店中，在高级餐厅内是绝对行不通的。 没用过的刀子，就这样放在桌上即可，服务生会自动将它收走。

　　虽说将刀与叉放在餐盘上并拢是代表结束用餐的讯息，但是没有必要把干净刀子特地放入弄脏的餐盘内。 没有用过的餐具保持原状放在原处即可，硬要追求形式的规则反而显得奇怪。随机应变，依当时的状况处理事物才是最正确的。 即使掉了也不算出丑，但是自己弯下腰去捡就满丢脸的。所以东西掉了的时候最好请服务生过来替你捡起。服务生随时都在注意客人的情况，所以会很快地再拿新的餐具过来，万一服务生没有注意到，可以面向服务生稍微地将手抬高一下，尽量不要引起其他人侧目注视。 服务生的工作是为了使客人能更愉快地用餐，所以尽可向他们提出要求。

　　7个西餐快餐礼仪

　　第1招：用一包速食麦片替代奶茶，可减少200卡路里的摄入量。

　　第2招：用矿泉水加纯果汁代替汽水，可将热量减少到40卡路里。

　　第3招：巧克力味全麦饼干片、巧克力味蛋白混合饮料，比巧克力蛋糕少大约150卡路里的摄入量。

　　第4招：用传统的西红柿汤代替加入大量鲜乳酪的西兰花浓汤，可以减少140卡路里的摄入。

　　第5招：半杯葡萄干的热量有215卡，与之相比，同样量的新鲜蓝莓只有40卡热量。新鲜水果无论在营养以及热量方面都更健康。

　　第6招：用3个鸡蛋蛋白代替两个完整的鸡蛋，可减少100卡路里的摄入量。

　　第7招：冰淇淋和奶昔蕴藏着500卡路里的热量，在家中用牛奶、蛋白粉和水果自制奶昔，可以减少200卡路里的摄入量。

　　西餐礼仪注意事项

　　西餐宴会上女主人是第一顺序，女主人不坐，别人是不能坐的，女主人把餐巾铺在腿上就说明大家可以开动。倒过来说，女主人要把餐巾放在桌子上了，是宴会结束的标志。

　　今天，西餐对于我们来说已经并不陌生，但是与中餐相比，西餐礼仪的繁琐复杂可不仅仅是筷子和刀叉的区别。人们常说，西餐吃的是情调，但是对于很多人来说，情调没吃出来，问题一大堆。面对三四副刀叉该如何使用?餐具的摆放又有哪些讲究?餐布到底有哪些用途?用餐时应该避免什么举动?

　　当众剔牙不文明

　　西餐的餐具主要是刀、叉、匙，就是勺子、餐巾，像西餐桌上有些中餐桌常见的东西就没有，比如没有湿手巾。因为外国人把吃饭当社交活动，用湿手巾去擦脸，妆就消失了。另外没有牙签，当众剔牙是一种不文明的举止，破坏别人食欲，也破坏自己形象，所以你在西餐桌上别找牙

　　餐巾可以暗示宴会的开始和结束

　　在西餐宴会中，餐巾是一个重要的道具，有很多信号的作用。在正式宴会上，女主人把餐巾铺在腿上是宴会开始的标志。这就是餐巾的第一个作用，它可以暗示宴会的开始和结束。西方讲女士优先，西餐宴会上女主人是第一顺序，女主人不坐，别人是不能坐的，女主人把餐巾铺在腿上就说明大家可以开动。倒过来说，女主人要把餐巾放在桌子上了，是宴会结束的标志。此外一定要注意，餐巾只能铺在腿上，你不能放在别地儿。餐巾要铺在腿上，一般把它叠成长条形或者叠成三角形铺在腿上，避免吃饭时菜肴、汤汁把裙子或裤子搞脏了。

　　中途离开餐巾应当放椅面上

　　比如我吃西餐，吃着吃着的话突然有一个电话打进来了，这号码挺重要，不能不接，但是在餐桌上一边吃一边接也不太合适。我要出去打电话，餐巾放哪儿?记住了，一般而论，进餐一半回来还要接着吃，有一个最标准的做法，把餐巾放在你座椅的椅面上，此举表示一个含义，占地儿。此外，餐巾可以擦嘴，但是不能擦刀叉，也不能擦汗。

　　没吃完，刀叉不能并排放

　　西餐正餐跟快餐不一样，快餐有时候连刀叉都没有，就能下手了。但是正餐一般有刀叉而且不止一副，往往是两三副。不管你拿哪副刀叉，一般是左叉右刀。西餐的刀叉取用它有讲究的。取西餐的刀有个最省事的游戏规则：吃一道菜换一副刀叉。一般有三副叉，分别吃色拉、吃海鲜、吃主菜。三副叉按照顺序由外侧向内侧取，先拿最外面那一副，最外面那副一般是吃色拉的，然后再拿中间这副，中间这副一般吃海鲜的，最后再拿最里面这一副，最里面这副吃主要菜的，一般带齿，吃牛排的。

　　吃了一半饭的话，刀叉怎么放有讲究的。正跟中国人吃饭拿筷子指着别人是不礼貌的一样，西餐的刀叉是不能指人的。而且西餐刀叉切的时候有讲究，比如一般的习惯是什么呢?左手和右手肘关节这个地方应该正好夹在腰的两侧，这样控制你的切割的动作，你别跟木匠似的，那噪音都让人烦。它有一个讲究，你要是跟别人交谈的话，刀叉在盘子上放成汉字的八字，刀刃朝内，不能朝外，叉子是弓朝上，齿朝下。这个动作就是告诉服务生和别人，我这个菜没吃完。你千万不要把它并排放，如果刀叉并排放，刀刃朝内，叉齿朝上，代表的意思就是不吃了，收掉。

　　汤匙不能含口中

　　一般而论，西餐的汤匙会有好几副，勺子该放在右手的刀的外侧，它大概会有两把或者三把，如果有两把汤勺其中一把用来喝汤，一把吃甜品，若有三把的话是用来喝红茶、喝咖啡的。无论喝什么，勺子的几个用法要注意，第一它也是要从外侧向内侧取的。第二，勺子是不能含在嘴里的。第三，勺子不用的时候不能在杯子里面立正，不用的话让它平躺在盘子上。另外你注意，舀食汤的时候，勺子到了汤里，向远侧舀起，然后转一圈回来。因为那个汤比较浓，要是直接就奔嘴里来，奔身上来，你搞不好弄一身。

**关于西餐礼仪 篇28**

　　1.更讲究的是，如果有人来报告，无论尊卑地位如何，全席的\'人都应该迎接。

　　2.如果是圆桌，则面向大门为主客，左手依次为2、4、6，右手依次为3、5、7，直至汇合。

　　3.如果是八仙桌，如果有正对的座位，则正对大门一侧的右位为主客，

　　4.如果不对着大门，面东侧的右席就是首席。然后首席左手坐2、4、6、8(8在对面)，右手3、5、7(7在对面)。

　　5.如果是宴会，桌子和桌子之间的排列要注意首席中间，左边是2、4、6席，右边是3、5、7席。

　　6.根据主客身份、地位、亲疏分坐。

　　7.餐巾主要防止衣服弄脏，擦嘴和手上的油渍。

　　8.餐巾摊开后，放在膝盖上端的大腿上，不要系腰带或挂在西装领口。

　　9.不要用餐巾擦餐具。

　　10.饭后，把餐巾折好，放在餐桌上再离开。

　　11.入席时，应等老人坐下后再入席。

　　12.喝汤时，第一次舀汤要少，先测温度，浅尝。不要喝汤。

　　13.喝汤时不要搅拌热汤，用嘴吹凉。

　　14.汤舀起来，不能一次喝几口。

　　15.喝完汤后，汤匙应放在汤盘或汤杯的盘子上。

　　16.在使用餐巾之前，你必须等到你坐下来。.

　　17.在酒店用餐时，应由服务员领导.

　　18.西瓜、柚子等多汁水果，用勺子取食。

　　19.如果葡萄是颗粒状水果，可以用手抓吃.

　　20.苹果、柿子、梨等果汁少脆的水果，可切成四片，剥皮后取食。

　　21.桃瓜，剥皮切片后取食.

　　22.入座后姿势端正，脚踏在座位下，不得随意伸直，肘部不得靠在桌边，或将手放在相邻座椅背上。

　　23.食物，应避免说话。

　　24.一定要小口吃，不要大口塞，食物不咽，不能再塞入口。

　　25.取菜舀汤，用筷子勺。

　　26.吃进口的东西，不能吐出来，比如系滚汤的食物，可以喝水或果汁冲凉。

　　27.送食物入口时，肘部应向内靠，不要向两侧张开，碰到邻座。

　　28.好的食物是食物，不是食物。食物带汁，不能匆忙送到入口，否则汤滴在桌布上，不雅。

　　29.不要用手掏牙，用牙签，用手或手帕遮盖。

　　30.避免在餐桌上咳嗽、打喷嚏、生气和放屁。如果你忍不住，你应该说对不起。.

　　31.饮酒要随意，敬酒要礼貌，切记劝酒、猜拳、喊。

　　32.如果餐具掉在地上，可以请侍者捡起来。

　　33.如果发生事故，如果你不小心把酒、水、汤溅到别人的衣服上，你可以道歉，不必恐慌赔罪。

　　34.如果你想用同桌其他客人面前的调味品，你应该请邻居的客人帮忙传递。你不能伸手穿越或长驱。

　　35.如果主人亲自烹饪食物，不要忘记欣赏主人。

　　36.如果吃不干净或异味，不能吞下，用拇指和食指轻轻取出入口食物，放入盘中。轻声告诉侍者更换。

　　37.吃饭时，如果发现还没吃的食物有昆虫或碎石，不要大惊小怪，宜侯侍者走近，轻声告诉侍者更换。

　　38.饭后，餐具一定要摆放整齐，不能乱放。

　　39.餐巾应折放在桌子上.

　　40.主食不宜吸烟，如需吸烟，必须先征得邻座同意。

　　41.在餐厅吃饭，不能急着付账，推拉争付到不雅。如果是作客，就不能急着付账。

　　42.吃饭的速度要和男女主人同步，不要太快，不要太慢。

　　43.餐桌上不能谈悲伤，否则会影响欢乐的气氛。

　　44.入座前要等老人坐下。

　　45.如位上如有女士，应等女士座定后再入座。

　　46.吃完饭，其他客人必须等男女主人离开后才能离开！

**关于西餐礼仪 篇29**

　　西餐礼仪的西餐吃法

　　西餐的具体吃法，和中餐有很大区别。

　　1.吃面包和黄油时，通常是小圆面包和包条

　　自己拿面包和黄油，然后用手把面包掰成几小块，抹一块，吃一块。

　　吃三明治，小的三明治和烤面包是用手拿着吃的，大点的吃前先切开。配卤汁吃的热三明治需要用刀和叉。

　　2.吃肉类

　　西方人吃肉(指的是羊排、牛排、猪排等)一般都是大块的。吃的时候，用刀、叉把肉切成一小块，大小刚好是一口。吃一块，切一块，不要一下子全切了，也千万不要用叉子把整块肉夹到嘴边，边咬、边咀嚼、边吞咽。

　　吃牛肉(牛排)的场合，由于可以按自己爱好决定生熟的程度，预定时，服务员或主人会问你生熟的程度。

　　吃有骨头的肉，比如吃鸡的时候，不要直接“动手”，要用叉子把整片肉固定(可以把叉子朝上，用叉子背部压住肉)，再用刀沿骨头插入，把肉切开，边切边吃。如果是骨头很小时，可以用叉子把它放进嘴里，在嘴里把肉和骨头分开后，再用餐巾盖住嘴，把它吐到叉子上然后放到碟子里。不过需要直接“动手”的肉，洗手水往往会和肉同时端上来。一定要时常用餐巾擦手和嘴。

　　吃鱼时不要把鱼翻身，吃完上层后用刀叉剔掉鱼骨后再吃下层。

　　3.吃沙拉

　　西餐中，沙拉往往出现在这样的场合里：作为主菜的配菜，比如说蔬菜沙拉，这是常见的;作为间隔菜，比如在主菜和甜点之间;作为第一道菜，比如说鸡肉沙拉。

　　如果沙拉是一大盘端上来就使用沙拉叉。如果和主菜放在一起则要使用主菜叉来吃。

　　如果沙拉是间隔菜，通常要和奶酪、炸玉米片等一起食用。先取一两片面包放在你的沙拉盘上，再取两三片玉米片。奶酪和沙拉要用叉子吃，而玉米片可以用手拿着吃。

　　如果主菜沙拉配有沙拉酱，可以先把沙拉酱浇在一部分沙拉上，吃完这部分后再加酱。直到加到碗底的生菜叶部分，这样浇汁就容易了。

　　沙拉习惯的吃法应该是：将大片的生菜叶用叉子切成小块，如果不好切可以刀叉并用。一次只切一块，吃完再切。

　　4.喝汤

　　吃西餐喝汤的时候，应以45度角送入口， 喝汤也不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈请5度角较好。身体的上半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。

　　5.蚝和文蛤

　　吃蚝和文蛤用左手捏着壳，右手用蚝叉取出蚝肉，蘸调味料用蚝叉吃。小虾和螃蟹的混合物也可以单独蘸调味料，用蚝叉吃。

　　6.意大利面

　　吃意大利面，要用叉子慢慢地卷起面条，每次卷四五根最方便。也可以用调羹和叉子一起吃，调羹可以帮助叉子控制滑溜溜的面条。不能直接用嘴吸，不然容易把汁溅得到处都是。

　　7.水果

　　在许多国家，把水果作为甜点或随甜点一起送上。通常是许多水果混合在一起，做成水果沙拉，或做成水果拼盘。 吃水果关键是怎样去掉果核。不能拿着整个去咬。有刀叉的情况下，应小心地使用，用刀切成四瓣再去皮核，用叉子叉着吃。要注意别把汁溅出来。没有刀或叉时，可以用你的两个手指把果核从嘴里轻轻拿出，放在果盘的边上。把果核直接从嘴里吐出来，是非常失礼的。

　　8.西式快餐和小吃

　　汉堡包和热狗是用手拿着吃，但一定要用餐巾纸垫住，让酱汁流到餐巾上，而不是流到你的手或衣服上。为防止万一，可以一只手拿餐巾垫住，另一只手准备一两张餐巾备用。

　　比萨饼可以用手拿着饼块，把外边转向里，防止上面的馅掉出来。但一般晚宴的餐桌上看不到比萨饼的。

　　玉米薄饼是一种普遍的用手拿着吃的食物。可以蘸上如甜豆或蕃茄酱等混合酱后吃。

　　油煎食品和薯片，可以用手拿着吃，也可以用叉子吃。如果在户外，当然可以用手拿着吃了。

　　女士还要注意，吃东西的时候，每次都要少放一些到嘴里。小口嚼，制造噪音和弄坏唇膏。吃一般的菜时，如果把手指弄脏了，可以请服务员端洗手水来。

　　餐巾放于腿上

　　让主人从餐桌上拿起餐巾并放在大腿上，才跟随动作。(吃自助餐除外，在开始吃自助餐时就可以展开餐巾。)

　　西餐礼仪的纸巾用法

　　展开餐巾

　　以柔和的动作展开餐巾，避免用力过猛或摇晃餐巾。以餐巾的大小决定展开餐巾的幅度。

　　1、对于较正式宴会所提供的较大块的餐巾， 可以将其对半展开。

　　2、较小的餐巾需要完整地展开，并覆盖在大腿上。

　　折叠餐巾

　　不要将餐巾围到脖子上，或者折到衣扣、腰带的位置。但如果要端上一些零碎的零食时，如果主人将餐巾放在下巴下方或者围在脖子上时，你也可以跟随着主人一起这样做。

　　使用餐巾

　　进餐过程中不小心弄得满嘴油渍时，需要频繁地用餐巾擦干净嘴巴，但是不要用力拍打。在饮酒之前，更要用餐巾擦干净嘴巴，尤其是涂了口红的`女士们更要如此，以免口红沾污了杯子。

　　摆放餐巾环

　　拿起餐巾后，如果发现有餐巾环，应该将其放在餐桌的左上方。进餐后，拿起餐巾，穿过餐巾环，并将餐巾的一头朝向餐桌的中心位置放好。

　　临时离开餐桌

　　当需要临时离开餐桌时，将餐巾放于椅子上。如果椅子是装有软垫的，则将餐巾占有污渍的一边朝上放置。

　　餐后放餐巾

　　当丰盛而美妙的一顿晚餐结束后，刚用完的餐巾该如何处置呢?

　　1、用餐后，将餐巾随意地叠放好。

　　2、如果在你位置的中央已备有一个碟子，当你离开餐桌时，将餐巾放于碟子的左侧。

　　3、如果在你位置的中央没有任何东西，尽管将餐巾放于位置的中央。

　　4、离开餐桌时，将餐巾占有污渍的一边隐藏起来，随意叠放在餐桌上。

　　5、餐后如果还有咖啡供应，则仍然将餐巾放在大腿上。

**关于西餐礼仪 篇30**

　　西餐与中餐相比，最显著特点是，就餐者不像我们这样使用筷子，而是使用刀叉进食，菜肴的烹调方法也与中餐大相径庭。世界上最著名的西餐大菜，当属法国、英国、俄国大菜，另外像意大利、德国、美国以及奥地利、匈牙利、葡萄牙、荷兰等国的大菜也很有名。

　　法式大菜的特点是选料新颖别致，加工精细，如蜗牛、鹅肝、马兰、洋百合、椰树芯等，均有名菜品种传世。此外，法式菜制作时擅用酒，烹调讲究，菜口偏生。代表名菜有马赛鱼羹、冻鹅肝、巴黎龙虾、红酒山鸡等。

　　英式大菜的特点是口味清淡，少用油、酒，以煮、蒸、烩、煎、炸为主。调味品放在餐桌上，由就食者根据自己口味选取。代表菜有薯烩烂肉、烤羊马鞍、烧鹅苹果沙司、野味攀等。

　　俄式大菜的特点是油大味重，肉类、禽类要烧得烂熟，但咸鱼、熏鱼又多生吃。调味多用酸奶油、奶渣、柠檬、酸黄瓜、小茴香。代表菜有鲭鱼饺子、串烤白羊、白塔鸡、冷苹果汤、罗宋汤等。

　　美国白宫要求菜品低脂高纤，健康烹调。美国菜的特点是咸里带甜。

　　德国菜则是略带酸味，生菜较多。

　　意大利菜以原汁原味闻名，且喜用面食做菜。

　　西方各国饮食规矩、礼节大同小异，但是同我们的习惯很不一样。我们认识西餐，首先要熟悉、掌握下列各项。

　　应邀

　　被邀请参加宴会以及接受邀请，是主、客友好关系的体现。是否出席宴会，西方人士常在请柬的右下角书写下列短语，提醒被邀请者：R.S.V.P.(谨请答复);Regrets only(因故不能出席，请答复);To Remind(“备忘”。已口头商定，不需答复，只起提醒作用)。

　　如应邀，可在感谢之后表示：“很高兴，接受邀请。”如不能出席，可表示“感谢邀请，但是由于此前另有安排，很遗憾，不能出席。”临时因故不能出席，也应尽早通知对方并表示歉意。

　　关于出席宴会着装问题，邀请人往往会在请柬的.左下角标上如下英文字：

　　Formal(正式服装——指西方国家礼服，其他国家的民族服装，但一般西服不在此列);Black tie(黑领结——指晚餐礼服，也称小礼服);Suit(套装——指西服，需上下一色并扎领带);Informal或Casual(便装)。

　　送花

　　西方人士喜欢举行家宴招待朋友。赴宴时，客人如能带上一束花或小工艺品、小食品献给女主人，主人会很高兴。如果是大型招待会，根据双方关系，有时送花篮祝贺，提前摆放在招待会现场。

　　问候

　　如主人夫妇迎客，客人应先同女主人握手问好，献上花束，再同男主人握手。然后由主人或主方人员引入客厅，同其他来宾见面，服务员会送上饮料或低度数酒类供客人享用。

　　入座

　　何时由客厅进入宴会厅，须听从主人安排。如事先未通知座次，很可能在宴会厅门口有座位示意图，客人应自己去找本人的座位位置。入座时应从椅子左方就位，离席时才从右边离开。男宾应帮助右边的女宾挪动椅子，待女宾坐好后，自己再就座。入座就餐时，身体略靠近餐桌。

　　餐巾

　　当主人示意就餐开始或拿起餐巾时，客人才可照样去做。餐巾通常是对折，折口朝外，下边一半略长，平铺在双腿上。在中国，可把餐巾一角压在餐盘垫盘之下，使餐巾搭在腿上。这样做的目的，是防止进餐时油渍直接洒落在衣服上，但是忌将餐巾挂在胸前。可用餐巾一角擦嘴角、手指上的油渍，但是忌用餐巾擦刀叉、盘盏以及擦汗、擦脖颈等。进餐时因事暂时离开，应把餐巾放在座椅上或搭在椅背上。如把餐巾放在餐桌上，就说明离去不再返回。宴会结束，收餐巾时也应以主人为先。餐巾收后放在餐盘旁即可。

**关于西餐礼仪 篇31**

　　1、舀汤时，由内向外舀汤；

　　2、以汤匙入口，而不是以身体就汤匙，倾斜汤匙后不出声地喝入口中，切忌不要发出咝咝的声音；

　　3、汤不要舀得的太满而溅出来，大约控制在七分满左右；

　　4、舀汤时尽量不要来回搅拌，以避免汤匙碰到汤碗发出声音。

　　在享用西餐汤品的时候，以握笔的姿势握持汤匙会让你看起来优雅得体，可嫌疑左手拇指尖接触汤盘的边缘，再将是指与中指伸入汤盘的下方托住，再有内往外舀起汤送入口中。

　　喝完汤以后切记添汤匙，这种动作绝对滑稽可笑。喝完汤后把汤匙直接放在汤盘内或者放在汤盘下面的餐盘内都是可以的，但是要注意凹面朝上。

　　千万不要把汤匙放在桌布上，这样会把桌布弄脏。如果汤只剩下一点点，可以将盘子稍微倾斜，用汤匙轻轻舀起来喝，注意不要让汤匙挂到盘底而发出声音。

**关于西餐礼仪 篇32**

　　西餐饮酒时酒杯的拿法：

　　酒类服务通常是由服务员负责将少量酒倒入酒杯中，让客人鉴别一下品质是否有误。只须把它当成一种形式，喝一小口并回答Good。接着，侍者会来倒酒，这时，不要动手去拿酒杯，而应把酒杯放在桌上由侍者去倒。

　　正确的握杯姿势是用三根手指轻握杯脚。为避免手的温度使酒温增高，应用大拇指、中指和食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。

　　西餐饮酒的应注意的礼仪：

　　喝酒时绝对不能吸着喝，而是倾斜酒杯，像是将酒放在舌头上似的喝。轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但不要猛烈摇晃杯子。

　　此外，一饮而尽、边喝边透过洒杯看人、拿着酒杯边说话边喝酒、吃东西时喝酒、口红印在酒杯沿上等，都是失礼的行为。不要用手指擦杯沿上的口红印，用面巾纸擦较好。

**关于西餐礼仪 篇33**

　　在西方，去饭店吃饭一般都要事先预约，在预约时，有几点要特别注意说清楚，首先要说明人数和时间，其次要表明是否要吸烟区或视野良好的座位。如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定时间到达，是基本的礼貌。

　　1.西餐服饰礼仪、手提包摆放

　　女士套装、正式装或指定宴会装

　　女士高跟鞋，不可休闲鞋、平底鞋

　　男士穿商务套装或指定宴会装

　　可以把手提包放在背后和椅子之间或大腿上(餐巾下)。若是邻座没有人，手提包也可以放置在椅子上，或挂在皮包架上。

　　2.西餐正确入座方法

　　椅子左侧入座，双手平抚裙摆，重心坐西餐椅2/3处，坐姿优雅得体。

　　3.如何使用西餐餐具

　　餐巾的正确使用

　　用餐之前，应将餐巾布打开铺在大腿上。西餐中，如果是午餐巾布，是全部打开铺在大腿上;如果是晚餐巾布则应该是对折成三角形，开口朝外放在大腿上。

　　西餐巾的用途

　　餐巾是用来承挡可能滴落下来的食物或汤汁的，也可以用来遮挡喷嚏或轻擦嘴上或手上的油污。使用时动作要优雅，避免埋着脸擦拭，更不能用来擦整只手臂，或擦汗、擦桌子、餐具等。

　　西餐巾的正确表示方式

　　已经启用的`餐巾让它一直放在大腿上。中途不得已暂时离席，应将餐巾稍微叠好放在椅子面上，表示你还回来继续用餐，当如果你将餐巾布放在桌子上，服务员可能以为你用完餐而将餐具收走。

　　4.刀和叉的正确使用方法

　　左手持叉，右手持刀

　　取用刀叉，由外自内取用

　　餐间休息时，刀叉交叉置于餐盘内

　　用餐结束时，刀叉平行置于餐盘内

　　交谈时请勿手舞刀叉

　　当你在进餐过程中与他人攀谈时，自然会将刀叉暂时放下。这时应该将刀叉刀口向内、叉齿向下，呈“八”字形摆放在餐盘上。其含义是这道菜我还没吃完。注意千万不要将刀叉摆成十字形，因为西方人认为这是让人觉得晦气的图案。

　　刀叉匙摆放所暗示的语言内涵

　　1、中途离开时，刀叉的正确摆放方式

　　2、如果不想吃这道菜，或进餐完毕时，可将刀口向内、叉齿向上并排放在盘子上。这样做等于告诉待者请他连刀叉带餐盘一起撤下。

　　5.西餐玻璃杯具的使用

　　一般有三种玻璃杯具

　　郁金香杯：红葡萄酒、白葡萄酒

　　香槟杯(漏斗杯):香槟

　　直筒玻璃杯：水杯

　　矮粗玻璃杯：啤酒杯(待续)

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找