# 关于西餐的礼仪合集

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2024-12-26

*关于西餐的礼仪合集（精选3篇）关于西餐的礼仪合集 篇1　　家庭西餐做法猪排1.丁骨猪排　　材料　　带骨猪排150公克，蒜头碎1/2茶匙，面粉4大匙，奶油50公克，白酒3大匙，黑胡椒粉1茶匙，糖1茶匙，酱油1大匙　　做法　　1.带骨猪排修整边*

关于西餐的礼仪合集（精选3篇）

**关于西餐的礼仪合集 篇1**

　　家庭西餐做法猪排1.丁骨猪排

　　材料

　　带骨猪排150公克，蒜头碎1/2茶匙，面粉4大匙，奶油50公克，白酒3大匙，黑胡椒粉1茶匙，糖1茶匙，酱油1大匙

　　做法

　　1.带骨猪排修整边缘形状、去除油筋，略为拍打后备用。

　　2.将白酒、蒜头碎、黑胡椒粉、糖、酱油拌匀后，倒在作法1的带骨猪排上。

　　3.将作法2的带骨猪排腌约5分钟后，沾上面粉备用。

　　4.热一锅，将奶油放入锅中，以中火烧至8分热，转中小火。

　　5.将作法3的带骨猪排放入锅中，每面煎约3分钟再转小火续煎3分钟，至表皮呈现金黄色至熟即可。

　　家庭西餐做法猪排2.煎猪排

　　材料

　　猪通脊肉300克，面包渣100克，面粉50克，精2克，胡椒粉少许，食盐1000克

　　做法

　　1、猪通脊肉去筋，横切成厚片，用刀拍松拍薄，撒上盐、味精和胡椒粉，再拍上面粉，蘸上鸡蛋液，裹上面包渣;

　　2、锅上火，放油烧至五、六成熟，下猪排炸至两面呈金黄色，捞出装盘。周边可以配上炸土豆条、泡菜、生菜、熟豌豆等，或淋上少许黄油即可。

　　家庭西餐做法猪排3.和式猪排堡

　　材料

　　猪肉汉堡排1片，蛋1颗，低筋面粉适量，面包粉适量，汉堡面包1个，奶油适量，高丽菜丝100g，水200㏄，酱油2大匙，柴鱼精1大匙，糖1大匙，太白粉水适量

　　做法

　　1.取一平底锅放入材料B的水、酱油、柴鱼精、糖以小火煮开，将太白粉水调匀勾芡，即为柴鱼照烧酱备用。

　　2.蛋打散成蛋液，将猪肉汉堡排依序沾裹上蛋液、低筋面粉、蛋液、面包粉备用。

　　3.热锅，放入沙拉油中火烧至180℃，慢慢放入猪排炸至外表呈金黄酥脆，捞起沥干油脂备用。

　　4.汉堡面包横切，放入烤箱箱以120℃烤40秒至热，取出后涂抹奶油，底层依序放入猪排、高丽菜丝，淋上柴鱼照烧酱，最后盖上上层汉堡面包即可。

　　家庭西餐做法猪排4.黑毛猪纸猪排

　　材料

　　黑毛猪猪腿肉120克，鸡蛋2个，面粉70克，面包糠90克，色拉油适量，盐1克，胡椒粉适量

　　做法

　　1.将猪腿肉洗净，沥干水分，切成薄片状，再用刀拍打出相同的厚度

　　2.将调味料均地撒在肉片上，腌制15分钟

　　3.将腌制的肉片均匀地沾裹上面粉

　　4.将鸡蛋打散成蛋液，将沾有面粉的肉片沾上蛋液

　　5.将沾上蛋液的肉片均匀地沾裹上面包糠，再用手轻轻按压

　　6.将肉片摊在油炸专用的钢网上，再用另一个钢网盖在肉片上方紧紧夹住肉片

　　7.在锅中倒入7分满的色拉油，加热至175度时，将作法6的肉片放入油锅中炸

　　8.待肉片两面炸至金黄且熟透可捞出，沥干油份，食用时配上猪排酱

**关于西餐的礼仪合集 篇2**

　　西餐上菜的服务与中餐有相同点，但也有所不同，尤其在摆台、上菜和上酒的具体操作手法上中西餐各有其特点，在这里通过介绍法式、美式和俄式上菜程序上的礼仪及各自的上菜服务原则来详细分析西餐上菜的服务礼仪常识。

　　西餐上菜服务礼仪介绍

　　西餐法式上菜

　　上菜人员将所有食品用小推车送上，因食物在厨房内只进行了初加工，成为半成品，加工为成品菜肴需在小车上完成，所以上菜人员要有一定的专业技术。

　　具体程序是：客人就坐，上菜人员送饮料，再将厨房中烧煮各好的菜放进餐厅的手推小车上，在客人面前完成上菜的准备工作，将未烧好的半成品烧成食品并装盘，同时调味汁也需由上菜人员在客人面前调好，把烧好的菜放入盘里后再送给客人。面包、白脱、色拉或其他小物品装盘时，用左手从客人左边送上外，其他所有食品都从客人右边用右手送上，包括饮料。

　　另外，注意撤盘时仍用右手从客人右边拿走，端盘时应使用大拇指、食指和中指，手指不要碰到盘边的上部，以保证卫生。待所有客人吃完以后，要清除台面。主菜撤去后，将调味瓶也撤下，此时可以送上甜点了。法式上菜程序使客人感到很舒适，但上菜人员则在不停地工作。

　　西餐美式上菜

　　客人坐下后习惯先喝一杯冰水，这时应在客人的右边将水杯内倒满冰水，如有不喝冰水的客人，应为他送上鸡尾酒或其他开胃酒，再为所有宾客送上面包、白脱、汤中开胃品(色拉)等，用左手从左边送上，将开胃酒杯从右边撤下，再上主菜，一般是在厨房里装盘，放在托盘内送出，同时将汤和开胃品盘从右边撤下。主菜从客人左边送上，从左边再加面包和白脱，如需加咖啡，一般与主菜一起上，不过咖啡须从客人右边上，用右手把咖啡杯倒满，如果有甜点，把主菜盘撤走，再自左侧送上甜点盘，并加满饮料和咖啡。可见美式上菜速度快，方法简便。

　　西餐俄式上菜

　　客人就坐后，先上饮料，食物在厨房内已完全备好。当服务人员将大盘菜从客人的左边用右手分送给客人时，按逆时针方向进行。另外，大盘内分剩的菜可重新送回厨房，被再利用，减少浪费。

　　西餐上菜的顺序

　　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、焗蜗牛等。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。

　　2、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。

　　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、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。

　　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。

　　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、水果等等。

　　7、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。

　　西餐礼仪禁忌

　　1、使用餐具最基本的原则是由外至内，完成一道菜后侍奉收去该份餐具，按需要或会补上另一套刀叉。

　　2、吃肉类时(如牛扒)应从角落开始切，吃完一块再切下一块。遇到不吃的部分或配菜，只需将它移到碟边。

　　3、如嘴里有东西要吐出来，应将叉子递到嘴边接出，或以手指取出，再移到碟子边沿。整个过程要尽量不要引别人注意，之后自然地用餐便可。

　　4、遇到豆类或饭一类的配菜，可以左手握叉平放碟上，叉尖向上，再以刀子将豆类或饭轻拨到叉子上便可。若需要调味料但伸手又取不到，可要求对方递给你，千万不要站起来俯前去取。

　　5、吃完抹手抹嘴切忌用餐巾大力擦，注意仪态用餐巾的一角轻轻印去嘴上或手指上的油渍便可。

　　6、就算凳子多舒服，坐姿都应该保持正直，不要靠在椅背上面。进食时身体可略向前靠，两臂应紧贴身体，以免撞到隔壁。

　　7、吃完每碟菜之后，如将刀叉四边放，又或者打交叉乱放，非常难看。正确方法是将刀叉并排放在碟上，叉齿朝上。

**关于西餐的礼仪合集 篇3**

　　在西餐礼仪简介中我们已经介绍了中西餐礼仪的主要差别，当您被邀请到外国友人家里吃饭，其实那是您莫大的荣幸，因为除非是对方将您视为亲密无间的朋友，否则对方是不会轻易邀请外人到自己家里吃饭的。在赴餐之前，有很多细节需要注意和提前准备，以免导致双方尴尬。

　　BBQ烧烤聚会：不要携带额外的食物

　　在澳大利亚，当您被邀请BBQ聚会时，您可以自己携带额外的肉类，然后自己享用，但是欧洲人脑海中却没有这样的概念。当主人邀请您时，这通常也就意味着主人会准备好充足的食物，如果主人需要您额外携带食物(如一瓶葡萄酒、甜点等)，主人一般都会礼貌地要求您携带。不过在很多欧洲人看来，主人如果要求您携带牛排，那通常会被客人认为是非常粗鲁的行为。

　　温馨提示：在主人没有要求您携带额外的食物时，千万不要自作主张!

　　询问主人是否可以带其他客人或宠物

　　如果受邀的只有您自己，但是您想同您的朋友或是家人一起前往，或者您想带上您的宠物，那么一定要事先询问主人是否允许您那么做。一旦主人同意您携带其他客人前往，那么赴餐时您就一定要带上其他客人，因为主人可能已经事先准备好了额外的食物，而且主人也不希望您不断地改变主意。主人可能没有养宠物的习惯，或者主人不喜欢猫或是不喜欢狗，在没有事先通知的情况下如果您私自携带，那样会给双方都造成不必要的麻烦和尴尬。

　　温馨提示：请一定同主人确实是否可以带其他客人或宠物。

　　晚宴：主动提出携带食物

　　当您受邀参加晚宴时，您要主动询问主人是否需要您携带什么食物到场，主人要么就拒绝您说不用携带，要么可能会要求您携带一些葡萄酒、起泡酒或是甜点。宴会上主人一般都会将客人所携带的东西拿出来同大家分享，除非客人特别提及到某些东西要作为礼物送给主人。

　　温馨提示：如果主人告诉您不需要携带任何东西，您仍然需要带点什么，一瓶酒或是一束花都可以。

　　着装要得体大方

　　参加宴会服装要得体大方，女士千万不要穿着开叉较大的裙子或是超短裙，透视装则会被认为是低品味的表现，不过露背长礼服却是可以接受的，也常常被认为是比较正式的服装。男士一般都需要穿着西裤衬衫，打领带，并穿着黑色皮鞋。相对来说，法国人要更加保守一些，所以在同法国人接触时更应该注意服装的优雅大方。

　　到达时间

　　如果您受邀到主人家里参加晚宴或是午宴，主人预计您到达的时间在约定时间的15分钟后。主人不会希望客人在自己烹饪食物、布置餐桌的时候到达，那样会给主人造成很大的麻烦。午宴的时间一般在中午十二点半左右开始，而且从来都不会晚于一点半开始，晚宴的开始时间一般在下午七点到七点半之间，而且从来都不会晚于下午八点半开始。

　　温馨提示：如果您临时有什么急事需要处理，一定要在第一时间通知主人，并在事后诚挚道歉。

　　询问主人是否需要帮助

　　您也可以事先询问主人是否需要您提前到达，那样您可以帮助主人准备食物或布置餐桌，在宴会上或是宴会后，您也要询问主人是否需要帮手。有99%的几率主人都会拒绝您的请求，不过主人会对您的体贴心存感激。

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