# 吃西餐礼仪集锦

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2024-12-26

*吃西餐礼仪集锦（精选28篇）吃西餐礼仪集锦 篇1　　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*

吃西餐礼仪集锦（精选28篇）

**吃西餐礼仪集锦 篇1**

　　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。

　　餐具的种类和数量，因餐会的正式（formal）程度而定。越正式的餐会，刀叉盘碟摆得越多。

　　三、餐具的使用

　　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。

　　通常，吃主菜用的餐具体积最大。当主菜为大块的肉时，有些餐馆会给就餐者使用像锯一样带有刀剌的餐刀。

　　黄油刀是最小的餐刀，其刀头和刀把不在一个平面上，这是为抹黄油时让手和桌面间留有空间。有的黄油刀背部有一个小缺口，揣说这样的刀有助于切下完整的黄油片。

　　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。

　　吃鱼用的餐叉叉剌较尖，有些鱼肉餐叉最靠外边的\'叉剌在顶尖部有个缺口，这使其头部理念尖，为的是方便挑起鱼剌。鱼肉餐刀比其他餐刀宽而薄，形状有点像中国戏剧中的大刀，这是因为鱼肉较松，宽而薄的餐刀容易使鱼肉保持完整，特别是在将鱼肉从骨头上切下来时。

　　海味餐叉是最小的餐叉，其两边的叉剌稍微向外弯曲，为的是容易将肉质从贝壳类海味的壳体内挑出来。

　　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。

　　吃色拉用的餐具体积稍小，这与吃餐前小吃和甜食所用的餐具大小相当。一般来说，吃色拉时，餐叉也可当作餐刀用，因此，有些色拉餐叉的侧部像餐刀一样有点刀刃同学有一些色拉餐叉最靠外边的叉剌比中间的叉剌要粗壮结实。这些设计都是为使色拉餐叉有助于切菜。所以，有时餐桌上只摆放色拉餐叉，色拉餐刀被省去。

　　餐勺只在喝咖啡、茶和汤以及吃甜食时才用，除非情况特别，吃色拉和主菜时不用餐勺。用地喝汤的餐勺体积最大，茶勺和咖啡勺体积最小，用于吃甜食的餐勺体积居中，用于搅拌玻璃杯中饮料的餐勺有细长的勺把。餐勺的头部几乎都呈椭圆形，唯一例外的情形是汤勺，其头部也可呈几乎标准的圆形。

　　四、餐具的语言

　　在吃西餐的时候大多数情况下你不需要多费口舌的，在桌子上进餐时的一举一动就告诉服务人员你的意图，受过训练的服务员会按照你的愿望去为你服务，去满足你的要求，这就是“刀叉语言”。

　　1、继续用餐：把刀叉分开放，大约呈三角形，那么示意你要继续用餐，服务员不会把你的盘收走。

　　2、用餐结束：而当你把餐具放在盘的边上，即便你盘里还有东西，服务员也认为你已经用完餐，会在适当时候把盘子收走。

　　3、请再给我自己添加饭菜：盘子已空，但你还想用餐，把刀叉分开放，大约呈八字形，那么服务员会再给你添加饭菜。注意：只有在准许添加饭菜的宴会上或在食用有可能添加的那道菜时才适用。如果每道菜只有一盘的话，你没有必要把餐具放成这个样子。

　　4、我自己已用好餐：盘子已空，你也不再想用餐时，把刀叉平行斜着放好，那么服务员会在适当时候把你的盘子收走。

　　五、用餐禁忌

　　忌讳用自己的餐具为他人来布菜

　　1、菜、舀汤或选取其他食物。

　　吃西餐时，每个人都有自己的餐具，如果是合餐，每个人都可从大盘里取用的话，那么一定有备用的公用叉或勺供大家使用。

　　2、使用叉需注意：

　　不能用叉子扎着食物进口，而应把食物铲起入口。美国人食用肉类有时先用刀把肉切成块状，然后用叉子送进口中；而欧洲人一般是边切边吃，而且是铲起来送入口中。如食用某道菜不需要用刀，也可用右手握叉，例如意大利人在吃面条时，只使用一把叉，不需要其他餐具，那么用右手来握叉倒是简易方便的。没有大块的肉要切的话，例如素食盘，只是不用切的蔬菜和副食，那么，按理也可用右手握叉来进餐。

　　3、手里拿着刀叉时切勿指手画脚。

　　发言或交谈时，应将刀叉放在盘上才合乎礼仪。在餐桌上进餐，一边要享用美食，同时大家当然也要开心畅谈一番。但手里拿刀叉时切勿手舞足蹈地谈论，也不可将刀叉竖起来握在手中，切勿放肆大笑或大声喧哗，这会让人感到胆战心惊，实际上这种危险的举动的确对人对己都是一种威胁。

　　4、刀子不要入口。

　　叉子和勺子可入口，但刀子不能放入口中，不管它上面是否有食物。礼节的要求有其道理，刀子入口也是危险的。

**吃西餐礼仪集锦 篇2**

　　正宗的吃西餐礼仪

　　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，身体在几乎要碰到餐桌的距离站直，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、进食时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和餐桌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、餐巾在进食前就可以打开。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，喝一小口并回签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。基本原则是右手拿刀或汤匙，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。进食后，将刀叉摆成四点钟方向即可。

　　13、手拿调羹的方式。右手拿调羹的柄端，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。

　　吃西餐要注意哪些问题

　　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。

　　入座后，主人招呼，即开始进餐。

　　取菜时，不要盛得过多。盘中食物吃完后，如不够，可以再取。如由招待员分菜，需增添时，待招待员送上时再取。如果本人不能吃或不爱吃的菜肴，当招待员上菜或主人夹菜时，不要拒绝，可取少量放在盘内，并表示“谢谢，够了。”

　　对不合口味的菜，勿显露出难堪的表情。 吃东西要文雅。闭嘴咀嚼，喝汤不要啜，吃东西不要发出声音。如汤、菜太热，可稍待凉后再吃，切勿用嘴吹。嘴内的鱼刺、骨头不要直接外吐，进食巾掩嘴，用手（吃中餐可用筷子）取出，或轻轻吐在叉上，放在菜盘内。

　　吃剩的菜，用过的餐具牙签，都应放在盘内，勿置桌上。

　　嘴内有食物时，切勿说话。 剔牙时，用手或餐巾遮口。

　　以上便是关于吃西餐有哪些礼仪，西餐礼仪注意事项等相关内容，相信通过这篇文章，大家对于吃西餐有哪些礼仪，西餐礼仪注意事项等有了一定的认识，希望能够帮助大家！

**吃西餐礼仪集锦 篇3**

　　一、最基本的规则就是，将双手环绕着食物，但是不可以把肘搭在桌子上。

　　二、当你用叉子(fork)缠绕着面条的时候，不要用勺子协助，这是不允许的，只可用fork。

　　三、吃面的时候绝不可以用knife 或fork把面条切断来吃，意大利面的长度大约是10英尺(inch)这个长度恰恰好。

　　四、在吃面的过程中，千万不要发出嚼面的声音，要保证一点声音也没有哦。

　　五、注意不要让沙司(sauce)到处飞溅，但是也不要把餐巾纸围在胸前，除非你是小孩。

　　六、避免在大型大party使用意大利面招待客人，因为其他一些例如波纹贝壳状通心粉之类的，比较好招待并且吃起来也简单方便。

**吃西餐礼仪集锦 篇4**

　　西餐这个词是由于它特定的地理位置所决定的，顾名思义，西餐就是西方国家的饮食菜肴。与中餐使用筷子不同的是，西餐一般以刀叉为主要餐具，学习西餐礼仪最基本的就是学会刀叉的使用方法。

　　西餐吃饭礼仪刀叉使用使用方法

　　1、左叉右刀。西餐最基本的礼仪是正确使用刀叉，一般是左手持叉，右手持刀，由上方握住刀与叉，两手食指按在刀叉上使用。简单讲是用右手拿刀把食物切开，然后左手拿叉将食物叉起。以叉子压住食物的左端，固定，顺着叉子的侧边以刀切下约一口大小的食物后，叉子即可直接扎起食物送入口中。

　　2。正确的姿势和适当的角度。面对西餐时端正坐好，将肩膀与手腕放松，两臂贴着身体，手肘不太过高或过低，刀与餐盘的角度保持在15度左右。两侧手肘过高会使刀叉角度过大，而呈直立状态;相反地，如果手肘过低将使刀叉呈倒下状态，没有办法好好地将食物切开。

　　另外注意，将刀子拉回时不可用力，而是在往前压下时用力，这样才能利落地将食物切开。刀与叉也不可以过分倾斜，叉子可依食物的特性，自由地变换拿法以方便用餐。当叉起食用时，叉子的背面必须向上，不过，如果是舀起食物使用时，叉子应面向上方。

　　3、欧美用叉的细微区别、欧洲人用餐右手持刀左手持叉，边切边叉，将食物送入口中。美国人则是切每一口食物后，将右手的刀放下，把叉子换到右手，再以叉子正面将食物送入口中。英国人则习惯用刀把食物扫到叉背上，压平后送入口中。种种吃法并无优劣之分，最好都能熟悉运用，则与不同国家人用餐，入境随俗，更能左右逢源。

　　4、用餐完毕、每吃完一道菜，把刀叉并拢刀锋朝自己，叉背朝下，以4～10点方向并排斜放再盘上，服务员即知可收掉盘子。已设置好的餐具不可随意改变位置，不过如果你是左撇子，在吃的时候可将刀叉互相更换使用。只是在用餐完毕后，餐具必须依右撇子的人的用法放置，将刀叉的柄向右放置于餐盘上，这么做的原因主是要为了不造成服务人员的困扰。

　　5、叉的巧用。食用米饭、玉米、青豆等小颗粒食物时，可以把叉子反过来当汤匙般使用，将细小食物用刀帮忙聚集在叉子凹陷处，舀着食用。

　　6、注意事项。中餐吃饭时要端着饭碗，西餐用餐时千万不可端着盘子吃。不慎将刀叉落地，可请服务员代捡，并取一份新的来替换，客人钻到桌下捡拾餐具属于一种失礼的行为。

**吃西餐礼仪集锦 篇5**

　　1、使用刀叉进餐时，从外侧往内侧取用刀叉，要左手持叉，右手持刀。

　　2、将食指伸直按住叉子的背部;刀子除了与叉子同样拿法外，还可以用拇指与食指紧紧夹住刀柄与刀刃的接合处。可依食物，选择较容易进餐的方法。

　　3、以叉子压住食物的左端，固定，顺着叉子的侧边以刀切下约一口大小的食物后，然后用叉子送入口中。注意，将刀子拉回时不可用力，而是在往前压下时用力，这样才能利落地将食物切开。

　　4、使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时，应将刀叉左右分开，分别放在餐盘边上。刀刃朝向自身，表示还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并拢放在盘中。如果是谈话，可以拿着刀叉，无需放下。不用刀时，也可以用右手持叉，但若需要作手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃，也不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。要记住，任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　5、当盘子内的细碎食物聚集时，可利用刀子挡着，再以叉子靠近舀起。

　　6、如有淋上调味酱的食物了，也可以利用刀子刮取调味酱，再以汤匙或调味酱用汤匙将食物与调料一起送入口中。

**吃西餐礼仪集锦 篇6**

　　西餐礼仪知识

　　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。

　　餐具的种类和数量，因餐会的正式(formal)程度而定。越正式的餐会，刀叉盘碟摆得越多。

　　三、餐具的使用

　　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。

　　通常，吃主菜用的餐具体积最大。当主菜为大块的肉时，有些餐馆会给就餐者使用像锯一样带有刀剌的餐刀。

　　黄油刀是最小的餐刀，其刀头和刀把不在一个平面上，这是为抹黄油时让手和桌面间留有空间。有的黄油刀背部有一个小缺口，揣说这样的刀有助于切下完整的黄油片。

　　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。

　　吃鱼用的餐叉叉剌较尖，有些鱼肉餐叉最靠外边的叉剌在顶尖部有个缺口，这使其头部理念尖，为的是方便挑起鱼剌。鱼肉餐刀比其他餐刀宽而薄，形状有点像中国戏剧中的大刀，这是因为鱼肉较松，宽而薄的餐刀容易使鱼肉保持完整，特别是在将鱼肉从骨头上切下来时。

　　海味餐叉是最小的餐叉，其两边的叉剌稍微向外弯曲，为的是容易将肉质从贝壳类海味的壳体内挑出来。

　　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。

　　吃色拉用的餐具体积稍小，这与吃餐前小吃和甜食所用的餐具大小相当。一般来说，吃色拉时，餐叉也可当作餐刀用，因此，有些色拉餐叉的侧部像餐刀一样有点刀刃同学有一些色拉餐叉最靠外边的叉剌比中间的叉剌要粗壮结实。这些设计都是为使色拉餐叉有助于切菜。所以，有时餐桌上只摆放色拉餐叉，色拉餐刀被省去。

　　餐勺只在喝咖啡、茶和汤以及吃甜食时才用，除非情况特别，吃色拉和主菜时不用餐勺。用地喝汤的餐勺体积最大，茶勺和咖啡勺体积最小，用于吃甜食的餐勺体积居中，用于搅拌玻璃杯中饮料的餐勺有细长的勺把。餐勺的头部几乎都呈椭圆形，唯一例外的情形是汤勺，其头部也可呈几乎标准的圆形。

　　四、餐具的语言

　　在吃西餐的时候大多数情况下你不需要多费口舌的，在桌子上进餐时的一举一动就告诉服务人员你的意图，受过训练的服务员会按照你的愿望去为你服务，去满足你的要求，这就是“刀叉语言”。

　　1、继续用餐：把刀叉分开放，大约呈三角形，那么示意你要继续用餐，服务员不会把你的盘收走。

　　2、用餐结束：而当你把餐具放在盘的边上，即便你盘里还有东西，服务员也认为你已经用完餐，会在适当时候把盘子收走。

　　3、请再给我自己添加饭菜：盘子已空，但你还想用餐，把刀叉分开放，大约呈八字形，那么服务员会再给你添加饭菜。注意：只有在准许添加饭菜的宴会上或在食用有可能添加的那道菜时才适用。如果每道菜只有一盘的话，你没有必要把餐具放成这个样子。

　　4、我自己已用好餐：盘子已空，你也不再想用餐时，把刀叉平行斜着放好，那么服务员会在适当时候把你的盘子收走。

　　五、用餐禁忌

　　忌讳用自己的餐具为他人来布菜

　　1、菜、舀汤或选取其他食物。

　　吃西餐时，每个人都有自己的餐具，如果是合餐，每个人都可从大盘里取用的话，那么一定有备用的公用叉或勺供大家使用。

　　2、使用叉需注意：

　　不能用叉子扎着食物进口，而应把食物铲起入口。美国人食用肉类有时先用刀把肉切成块状，然后用叉子送进口中;而欧洲人一般是边切边吃，而且是铲起来送入口中。如食用某道菜不需要用刀，也可用右手握叉，例如意大利人在吃面条时，只使用一把叉，不需要其他餐具，那么用右手来握叉倒是简易方便的。没有大块的肉要切的话，例如素食盘，只是不用切的蔬菜和副食，那么，按理也可用右手握叉来进餐。

　　3、手里拿着刀叉时切勿指手画脚。

　　发言或交谈时，应将刀叉放在盘上才合乎礼仪。在餐桌上进餐，一边要享用美食，同时大家当然也要开心畅谈一番。但手里拿刀叉时切勿手舞足蹈地谈论，也不可将刀叉竖起来握在手中，切勿放肆大笑或大声喧哗，这会让人感到胆战心惊, 实际上这种危险的举动的确对人对己都是一种威胁。

　　4、刀子不要入口。

　　叉子和勺子可入口，但刀子不能放入口中，不管它上面是否有食物。礼节的要求有其道理，刀子入口也是危险的。

**吃西餐礼仪集锦 篇7**

　　中餐礼仪和西餐礼仪的差异，虽然有很多细节上的不同，但是主要表现在以下四个方面：

　　（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）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。

　　（三）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。

　　（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”。

**吃西餐礼仪集锦 篇8**

　　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，身体在几乎要碰到餐桌的距离站直，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、进食时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和餐桌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、餐巾在进食前就可以打开。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，喝一小口并回签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。基本原则是右手拿刀或汤匙，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。进食后，将刀叉摆成四点钟方向即可。

　　13、手拿调羹的方式。右手拿调羹的柄端，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。

　　吃西餐要注意哪些问题

　　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。

　　入座后，主人招呼，即开始进餐。

　　取菜时，不要盛得过多。盘中食物吃完后，如不够，可以再取。如由招待员分菜，需增添时，待招待员送上时再取。如果本人不能吃或不爱吃的菜肴，当招待员上菜或主人夹菜时，不要拒绝，可取少量放在盘内，并表示“谢谢，够了。”

　　对不合口味的菜，勿显露出难堪的表情。吃东西要文雅。闭嘴咀嚼，喝汤不要啜，吃东西不要发出声音。如汤、菜太热，可稍待凉后再吃，切勿用嘴吹。嘴内的鱼刺、骨头不要直接外吐，进食巾掩嘴，用手（吃中餐可用筷子）取出，或轻轻吐在叉上，放在菜盘内。

　　吃剩的菜，用过的餐具牙签，都应放在盘内，勿置桌上。

　　嘴内有食物时，切勿说话。剔牙时，用手或餐巾遮口。

**吃西餐礼仪集锦 篇9**

　　一、吃西餐姿势

　　坐姿必须随时注意，由于餐桌一般座位与座位之间并不宽，所以手肘须向内收以免妨碍两旁主人，缩减到他们的用餐空间。

　　上身宜直挺，不可弯腰驼背，无论男女，一直弓着背低头大吃总是不雅，看起来好似趴在桌上进食一般。若能挺直腰杆，给人精神状态极佳的感觉。下半身则要注意双脚放置的位置，尽量不要太向前伸，也不宜分得太开。

　　二、吃西餐餐巾

　　在我们入座时，一般餐巾都已摺叠整齐地放在座位前，入座之后、进餐开始，可以把餐巾摊开平铺在双腿上，其作用是在防止进餐时汤汁、食物碎屑不小心掉在腿上弄脏了衣物。

　　有些人会将餐巾塞入领下，以求遮盖的面积更大，但似乎只有美国人才这样做，一般而言，只有替儿童围餐巾或是一些动作不方便的人才会用如此的方式，成人这么做在平常是无所谓，但在正式餐会则显得突兀。

　　暂时离席时应将餐巾放在椅子上，表示座位的主人仍将返回，服务人员看见就不会清理餐面，如果是用完餐离席时，才将餐巾放在桌面上.

　　餐巾的功能除了防止食物掉落外，还可以用来擦手、擦嘴上的油污，但是不要用来擦餐具。口红应该在入座后以纸巾先行拭去，以免餐具上唇痕处处，不太雅观.

　　三、吃西餐餐具

　　在欧美，使用标准的餐具，何种食物使用何刀叉，在西餐中业以定型，并已广被遵守而成俗。

　　(1)在西餐中，刀叉是主要进食的餐具。刮牛油，用牛油刀;吃鱼，用鱼刀;吃牛排，用牛排刀;吃水果，用水果刀。并非一刀用到底。

　　(2)叉。叉有大小，一般吃肉类的叉子较大，吃海鲜的稍微小一点，水果、蔬菜色拉用的叉子，则较小。

　　(3)匙。喝汤用汤匙，调咖啡用咖啡匙，吃布丁及冰淇淋，用比汤匙小的甜点用匙。桌面上拿菜用的专用匙较大。

　　(4)其它有糖块夹、果汁勺、派铲、龙虾钳及各式瓷器等。

　　(5)瓷器器皿

　　小贴士：12—2

　　四、吃西餐喝咖啡、红茶

　　在咖啡、红茶倒入杯中后，再加奶精以及糖等调味比较妥当，喝咖啡或红茶时也应端起茶碟饮用，饮用时小汤匙放在碟上，不要放在杯中。用一手持杯一手端碟，如此可以避免弯腰饮用的不雅姿态。

　　五、吃西餐饮西洋酒

　　1、各种酒杯的握拿方式。不但酒杯的形状各异、材质不同，连拿酒杯的方式也不一样。1)说拿白兰地酒杯时，要用手掌握住杯子的下半部，利用手掌的温度让白兰地酒香挥发出来，增加酒的甜美。

　　2)握红葡萄酒杯时，则只可用手指握住杯柄部分，然后轻轻摇动杯中之酒，以利酒与空气充分混合接触，达到醒酒的目的，而若是手掌接触到酒杯，则其温度反而会影响葡萄酒的风味了。

　　3)白葡萄酒杯则又另当别论，这是因为白葡萄酒在饮用前必须冷藏至某一温度才是其味道绝佳之时，为了保持佳酿，整瓶酒都必须放在有碎冰块的冰桶之中，瓶外再加上白色餐巾，避免冰块融化时会弄湿手指，当然倒入杯中的酒不宜久置，因为室温会渐渐影响酒的风味。

　　2、敬酒的次序。敬酒时必须由自己身旁的人开始敬起，而且一样是女士优先，先由女士敬起，然后由近而远逐一敬酒，直至敬完全桌的每一个人为止;喝酒时只以唇碰酒杯，然后饮下少量的酒即可，不必大口大口地喝，女士或有其他原因不能饮酒的人，可以用饮料代替酒，不算失礼，而除了女主人外，女士是不可以主动敬人酒的，否则会给他人轻佻之感。

　　六、吃西餐注意事项：

　　1、打嗝

　　在席间打嗝是非常不礼貌的，若真是无法控制，则可以用喝水、屏气方式使症状减轻，若仍无效，则最好去洗手间打个够，等废气消除后再返回座位。

　　2、剔牙

　　剔牙也要注意，当众剔牙会令他人看来相当恶心，真的要吐也请以餐巾纸掩口，吐在纸巾上。牙签用完放在盘中即可，千万不要口中叼着一根牙签与人交谈，状似流氓无赖非常难看。有些人甚至用完餐后，口中仍叼着牙签到处走动，那更是离谱的举止。

　　3、刀叉掉落

　　进餐时若刀叉不小心掉落地面，只需要告知服务人员换一干净的即可，不必自行清理掉落的刀叉，更不可以用餐巾擦拭掉落的刀叉再继续使用。

**吃西餐礼仪集锦 篇10**

　　座位安排

　　1. 女士优先。在排定西餐座次时，主位请女主人就座，而男主人位居第二位。

　　2. 以右为尊。在排定座次时，以右为尊。

　　3. 面门为上。面对正门者为上座，背对正门者为下座。

　　4. 交叉排列。男女交叉排列，生人与熟人交叉排列。

　　5. 美国餐桌礼仪从入座，拿取餐巾、开动、取用餐具、离席，皆有自成一套的规矩，而其中座次与餐具安排，主人会于餐前准备妥当，无需费心。但应熟悉餐具使用顺序及位置功能，以免拿错。

　　6. 女主人宣布晚宴就绪后，男主人引领着客人依次入座，而女主人则走在最后面。有些细心的主人尚会在餐桌上放置姓名卡，以表示座次。若没有此项安排，则其原则如下。

　　7. 座次安排以男女分隔而坐为原则。男主客优先入坐，其位置在女主人右边，而女主客则在男主人右边。其他夫妇则以对角方式而坐。男女夫妇分坐显示出美式宴会之开放与活泼，期望借由宴席上座次的安排，增进彼此间之熟稔，并使用餐话题多样化，气氛和乐。

　　8. 入坐原则系客先入坐，长者较年轻者先入坐，已婚较未婚先入坐，陌生人较熟识客人或家人先入坐。

　　西餐厅刀叉摆放示意图：

　　西餐中刀叉摆放的含义：

　　刀叉的正确拿法：

　　1、使用刀叉进餐时，从外侧往内侧取用刀叉，要左手持叉，右手持刀。

　　2、将食指伸直按住叉子的背部；刀子除了与叉子同样拿法外，还可以用拇指与食指紧紧夹住刀柄与刀刃的接合处。可依食物，选择较容易进餐的方法。

　　3、以叉子压住食物的左端，固定，顺着叉子的侧边以刀切下约一口大小的食物后，然后用叉子送入口中。注意，将刀子拉回时不可用力，而是在往前压下时用力，这样才能利落地将食物切开。

　　4、使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时，应将刀叉左右分开，分别放在餐盘边上。刀刃朝向自身，表示还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并拢放在盘中。如果是谈话，可以拿着刀叉，无需放下。不用刀时，也可以用右手持叉，但若需要作手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃，也不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。要记住，任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　5、当盘子内的细碎食物聚集时，可利用刀子挡着，再以叉子靠近舀起。

　　6、如有淋上调味酱的食物了，也可以利用刀子刮取调味酱，再以汤匙或调味酱用汤匙将食物与调料一起送入口中。

**吃西餐礼仪集锦 篇11**

　　虽然中餐礼仪和西餐礼仪有很多不同的细节，但主要体现在以下四个方面

　　(一)上菜的顺序和摆放不同

　　大部分中餐都是按照汤、主菜、主食、餐酒或水果的顺序上菜，而西餐则是按照开胃菜、色拉、汤、水果、餐酒、主食、甜点和咖啡的顺序上菜。中餐上菜时，所有的菜都会一次上菜，同时放在桌子上，而西餐则是用完一道菜再上另一道菜。

　　(二)餐具不同

　　中餐餐具一般比较简单，主要是杯子、盘子、碗、盘子、筷子、勺子等，而西餐餐具种类繁多，享受不同的菜肴也会使用不同的刀叉，餐具的使用要注意很多，即使是喝玻璃，也应该对应于喝的酒。

　　(三)入座次数不同

　　中餐的座位大多是根据长辈和年轻人的尊严来确定的，“上东是尊重”或“面对门是尊重”，而西餐，面对门和最远的座位是女主人，女主人是男主人的座位。女主人右边的座位是第一个主席，通常是一个丈夫，男主人右边的座位是第二个主席，通常是主人的妻子。

　　(四)着装要求不同

　　除非在正式场合，中餐对用餐人员的着装要求不高，穿着更随意，西餐对用餐人员的.要求更高，特别是在高端西餐厅，男士穿整洁的外套和皮鞋，打领带，女士穿西装和跟鞋，男女都不能穿休闲服到高端西餐厅。

　　西餐礼仪主要是指欧美地区的用餐礼仪。虽然各国对细节的要求不同，但西餐礼仪一般以欧洲大陆的西餐礼仪为主流，尤其是法国的西餐礼仪为代表。这套西方人在餐桌上形成的标准礼仪不是天生的，而是后天的理解和训练。作为“外国人”，要真正做到“入乡随俗”，首先要系统完整地了解西餐礼仪，不断加强训练，注意每一个细节，才能成为“绅士”和“淑女”。

**吃西餐礼仪集锦 篇12**

　　吃西餐的服饰礼仪

　　高级餐厅常常对客人的着装有一定的要求，赴宴前，身为淑女最重要的就是得体的装扮。

　　1、优雅服饰：在高级餐厅里，女性化的优雅服装是很好的选择。尽量避免过于裸露的肌肤、设计过于烦琐的服装。显得优雅的款式，颜色柔和的连身小礼服比较不容易出错。要选优雅的浅口高跟鞋和丝袜，最好不要选择靴子和休闲款的鞋。

　　2、淡淡幽香：花香型的淡香水是不错的选择，涂抹在膝盖和手腕的内侧，不要让浓郁的香水味道影响到食物的香气。

　　3、手部整洁：手是女人的第二张脸，要注意指甲清洁整齐，若需进行美甲，需注意选择优雅的造型与色彩。

　　4、随身物品：贵重物品、补妆用品放入精致的小型晚装包内，大件的物品要寄存。

　　吃西餐的预约礼仪

　　预约时，首先要说明人数和时间，其次要表明是否需要视野良好的座位。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。

　　吃西餐的入座礼仪

　　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，就可以坐下来了。

　　吃西餐的点酒礼仪

　　在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来。对酒不太了解的人，最好告诉他/她自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，主调酒师会帮忙挑选。主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白葡萄酒。上菜之前，不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。

　　吃西餐的刀叉礼仪

　　(1)从外侧往内侧取用刀叉，要左手持叉，右手持刀。

　　(2)切东西用左手拿叉按住食物，右手执刀将其锯切成小块，然后用叉子送入口中。使用刀时，刀刃不可向外。

　　(3)进餐中放下刀叉时，应摆成八字型，分别放在餐盘边上。刀刃朝向自身，表示还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并拢放在盘中。如果是谈话，可以拿着刀叉，无需放下。但须注意任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　吃西餐的餐巾使用礼仪

　　(1)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。决不能把餐巾抖开，围在桌子上或塞在领口。假如衣服的质地较滑，餐巾容易滑落，则可以较为不醒目的方法，将餐巾的一角塞进腰带里，或塞在左右大腿下方。

　　(2)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，更加难看。

　　(3)餐巾用毕无需折叠整齐。用餐完毕要站起来，首先将腿上的餐巾拿起，随意叠好。再将餐巾放在餐桌的左侧，然后起身离座。如果站起来后才甩开餐巾，就不合乎礼节。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。

　　(4)中途暂时离席，须让餐巾从餐桌上垂下一角。宴席中中途离席难以避免。非暂时离席时，许多人会把餐巾叠放在椅子上，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一角，让它从桌沿垂下，当然脏的那一面朝内侧才雅观。

　　不同国家就餐礼仪

　　每个国家都有自己的习惯，面对外国朋友时，一个尊重对方国家习俗的小小举止，不光可以表现出国际化大人风范，而且可以使好感瞬间得到提升。

　　1、意大利：正在进餐的信号是刀叉呈“八”字放在盘上，结束时，按6点钟方向并排即可。

　　2、日本：要用手碰着碗和茶杯进餐，不能用筷子指着他人。

　　3、德国：德国人不喜欢浪费，所以与他们一起吃饭，要遵循吃多少，点多少的原则，尽量不要剩下食物是最礼貌的举止。

　　4、法国：进餐时同意大利人，结束用餐的刀叉则呈4点钟方向并排。

　　5、韩国：将食物器皿端起来是绝对禁止的，也不能把汤匙和筷子同时抓起，或搭在碗上。

　　6、美国：要等所有人面前都上了菜，女主人拿起她的餐具示意后，才能开始用餐。

**吃西餐礼仪集锦 篇13**

　　用餐的表现就像自然反应，只要能多练习，养成良好的习惯，那么到任何高级的餐厅也不用害怕了。下面给大家介绍吃西餐的十大基本礼仪，一旦掌握了，你就能胸有成竹地步入宴会大厅。

　　1、刀叉：

　　手握叉子时不要像握大提琴那样，或像握麦克佩斯夫人的匕首那样。另外，不要手握刀叉在空中飞来舞去用以强调说话的某一点，也不要将刀叉的一头搭在盘子上，一头放在餐桌上。刀叉一旦拿起使用，就不能再放回原处。刀子放在盘子上时，刀刃朝里，头在盘子里，刀把放在盘子边缘上。

　　2、餐巾：

　　不要拿餐巾去用力擦脸的下部，要轻轻地沾擦。不要抖开餐巾再去折叠，不要在空中像挥动旗子那样挥动餐巾。餐巾应放在大腿上，如果离开餐桌，要将餐巾放在椅子上，并把椅子推近餐桌。注意动作要轻。用餐结束时不要折叠餐巾；否则，不了解情况的服务生可能会再给别的客人使用。用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

　　3、咀嚼：

　　嚼东西时嘴要闭紧，无论你有什么惊人的妙语，时机多么恰到好处，只要嘴里有食物，绝不能开口说话。不能为了着急说话而马上将食物吞下，要保持细嚼慢咽的姿势，将食物咽下后会意地露出笑容，以转达你内心的活动：刚才完全可以有妙语出口，只是口中有食物。

　　4、坐姿：

　　要牢记你妈妈的话，坐立要直，不要将胳膊肘支在餐桌上。如果手放在什么位置都不自在，放在大腿上。

　　5、面包：

　　面包上抹黄油尤其要注意，将面包掰成可以一口吃下的小块，临吃前在小块上抹黄油，不要图方便将整个面包上都抹上黄油。

　　6、速度：

　　切忌速度过快，无论你是在RitzCarton还是在格尔蒂的GreasePit酒店用餐，大口吞咽食物不仅有害健康，而且也不雅观，尤其是和他人共同进餐时，这么做会显得失礼。共同进餐时大家的量应该一样，并保持同时开始同时结束的速度，别人都开始品味甜食了而你还在喝汤是不可取的。

　　7、剔牙：

　　如果塞了牙，切忌在餐桌上剔牙，如果的确忍受不住，找个借口去洗手间，你可以在那里剔个够。

　　8、口红：

　　将口红留在餐具上是不可取的，工作用餐尤其如此。如果没有随身携带纸手帕，进酒店时可以顺便到洗手间去一趟，或到吧台去取块纸餐巾。

　　9、吸烟：

　　即使在吸烟区用餐，用餐期间吸烟也不可取，吸烟会影响他人的食欲，而且和整个气氛也不和谐，应该等到用餐结束后再吸烟，还应记住：不要用盘子当烟灰缸。

　　10、物品：

　　女用手提包及男用手提箱这类东西不要放在餐桌上，钥匙、帽子、手套、眼镜、眼镜盒、香烟等物品都不要放在餐桌上。总之，凡是和用餐无关的东西都不能放在餐桌上。

**吃西餐礼仪集锦 篇14**

　　吃西餐喝红酒要注意的礼仪细节

　　准备喝红酒

　　红酒平放着储放，软木塞浸泡日久会分解、产生木屑。饮用前一天要直立，让木屑沉淀到瓶底。注意看，红酒的瓶底向中间凸起，这设计不是为了好拿酒瓶，而是要让木屑沈淀到凹沟。

　　喝红酒不可以加冰，也不能像香槟放在冰桶里，最适当的饮用温度是摄氏10~14度。广州的冬天，可以直接饮用；夏天，最好先放到冰箱的冷藏室，用餐前一至半小时取出，先开瓶，摆在一旁慢慢醒酒，同时让温度回升。

　　试酒

　　先看酒的成色。为了正确观察，把杯子放在白色背景的前方，微微向外倾斜酒杯。注意看是否有木屑或杂质，同时观察酒的颜色。咖啡色，坏了；紫红色，酒的\'年纪很轻；暗红，外围带褐黄色，好酒。

　　闻酒

　　再就是闻酒的味道。将杯口整个罩住鼻孔深呼吸。高级的红酒闻起来味道很“厚”，让人感觉它很浓很复杂，由于鼻子的灵敏度远远超过舌头，因此有时候一杯酒慢慢品了一个小时，还是感觉香味越来越浓，浓到后来让人有点舍不得喝。

　　闻完了，觉得味道很厚，接著试饮，浅浅一口，含在口中，用舌尖将酒液推向口腔的四周尽可能让所有味觉细胞都感受一下。

　　倒酒

　　高级红酒的酒瓶都有人搜集，因为有的酒标简直就是一幅艺术品。为了避免酒液“流花”酒标，正确倒酒方法是让酒标的正面朝上此外。年代老的酒（超过8—20xx年），瓶底一定有木屑，即使三五年，有的也有木屑。因此倒酒时要小心，除了不可晃动酒瓶，倒到最后，还要留一点在瓶的肩部。把酒瓶整个倒翻过来试图倒尽最后一滴酒，是不正确的。

　　醒酒

　　红酒开瓶以后，看酒的类型、品质，以及成熟程度，先静放15分钟至1个小时，让它与空气“呼吸”进行化学作用。假如没有耐性，可以直接倒进酒杯（依国际标准，不要超过杯子容量的三分之一），甚至晃动酒杯，加速酒与空气接触的机率。

　　晃动酒杯的方法有两种，一是拿起酒杯向内摇晃，这种方法杯子悬空，要晃动得均匀，得有点技术；另一种方法，是用食指中指夹住杯脚，整个手掌平贴杯底，将杯底压在桌面如同磨墨般地旋转，要小力一点，不要让酒洒出杯口。

　　品酒

　　昂贵的、好的红酒是艺术品，不要“喝”，而是“品”。每次品之前，先晃动酒杯，再用鼻子深吸一下，然后浅尝一口，让酒液在口腔保留一段时间，之后才咽下去。

　　注意，喝酒前请先将嘴吧擦干净，否则杯上将留有唇印。喝葡萄酒请勿干杯一口喝完。此外，喝红酒不应加雪碧或柠檬，这会破坏红酒原来的味道。摇着酒盅一杯一杯地比酒量不是红酒的喝法。

　　吃西餐时红酒的品尝步骤

　　1、颜色。想要看出葡萄酒的颜色，最好要有一个白色背景，并将酒杯放在它前面。当然颜色范围要看您品尝的是白葡萄酒（以下简称白酒）还是红酒而定。下面是两种酒的颜色：白酒有淡黄绿、稻草黄、金黄、金、暗金、马德拉酒色和棕色；红酒有紫、红宝石、药砖红、红棕、棕色。颜色会告诉您许多有关酒的事，例如白酒，当它们变老会加深颜色，相反地，红酒则会失去色泽。

　　2、摇晃。为什么要晃酒？为了让氧气进入酒内。我不确定你准确好了没有，不过我可以很直接地告诉您：摇晃会使酯、醚和乙醛释放出来，并和氧气使酒产生香气。

　　3、闻酒。现在您已经摇晃使香气释放出来，酒闻起来像什么呢？它有那种形态的NOSE，\"NOSE\"为品酒人通常用事业形容酒综合气味的字。精确地指出酒的NOSE其后意义是让您能辨认出酒某些特性。

　　4、品尝。对大部分人来说，品酒指的是啜一口酒并快速吞下去。但这不叫品酒。品酒是一件用味蕾去从事的事情。记得它布满您口腔四周；舌头两侧、舌背、舌尖，并延伸到喉头底部。您如果像大部分人一样牛饮葡萄酒的话，就忽略掉所有重要的品尝味蕾了。葡萄酒业有种古老的廉洁：\"买酒用苹果，卖酒用乳酪\" 。苹果会把葡萄酒中缺陷呈现出来，乳酪则有使葡萄酒气味变柔顺的倾向，留下使您更觉愉快的品尝滋味。

　　5、回味。当您有个机会品尝过葡萄酒后，好好坐着一会儿并回味所品的酒。想想看您方才的体验再问问您自个儿下面问题以协助您加深印象。

**吃西餐礼仪集锦 篇15**

　　1.刀叉：手握叉子时不要像握大提琴那样，或像握麦克佩斯夫人的匕首那样。另外，不要手握刀叉在空中飞来舞去用以强调说话的某一点，也不要将刀叉的一头搭在盘子上，一头放在餐桌上。刀叉一旦拿起使用，就不能再放回原处。刀子放在盘子上时，刀刃朝里，头在盘子里，刀把放在盘子边缘上。

　　2.餐巾：不要拿餐巾去用力擦脸的下部，要轻轻地沾擦。不要抖开餐巾再去折叠，不要在空中像挥动旗子那样挥动餐巾。餐巾应放在大腿上，如果离开餐桌，要将餐巾放在椅子上，并把椅子推近餐桌。注意动作要轻。用餐结束时不要折叠餐巾;否则，不了解情况的服务生可能会再给别的客人使用。用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

　　3.咀嚼：嚼东西时嘴要闭紧，无论你有什么惊人的妙语，时机多么恰到好处，只要嘴里有食物，绝不能开口说话。不能为了着急说话而马上将食物吞下，要保持细嚼慢咽的姿势，将食物咽下后会意地露出笑容，以转达你内心的活动：刚才完全可以有妙语出口，只是口中有食物。

　　4.坐姿：要牢记你妈妈的话，坐立要直，不要将胳膊肘支在餐桌上。如果手放在什么位置都不自在，放在大腿上。

　　5.面包：面包上抹黄油尤其要注意，将面包掰成可以一口吃下的小块，临吃前在小块上抹黄油，不要图方便将整个面包上都抹上黄油。

　　6.速度：切忌速度过快，无论你是在RitzCarton还是在格尔蒂的GreasePit酒店用餐，大口吞咽食物不仅有害健康，而且也不雅观，尤其是和他人共同进餐时，这么做会显得失礼。共同进餐时大家的量应该一样，并保持同时开始同时结束的速度，别人都开始品味甜食了而你还在喝汤是不可取的。

　　7.剔牙：如果塞了牙，切忌在餐桌上剔牙，如果的确忍受不住，找个借口去洗手间，你可以在那里剔个够。

　　8.口红：将口红留在餐具上是不可取的，工作用餐尤其如此。如果没有随身携带纸手帕，进酒店时可以顺便到洗手间去一趟，或到吧台去取块纸餐巾。

　　9.吸烟：即使在吸烟区用餐，用餐期间吸烟也不可取，吸烟会影响他人的食欲，而且和整个气氛也不和谐，应该等到用餐结束后再吸烟，还应记住：不要用盘子当烟灰缸。

　　10.物品：女用手提包及男用手提箱这类东西不要放在餐桌上，钥匙、帽子、手套、眼镜、眼镜盒、香烟等物品都不要放在餐桌上。总之，凡是和用餐无关的东西都不能放在餐桌上。

　　注意用餐着装

　　去一些高级餐厅，男士需要着西装，目前是夏季，所以厚的西装外套可能真的有点过了，但至少也要穿一件整洁的衬衫。而女士要穿连衣裙或者是套装，不能穿漏脚趾的凉鞋，更不要说凉拖了。

　　很多人觉得吃饭是一件比较轻松自在的事情，所以在穿着上过于随意，T恤，热裤或是球鞋这类绝对是不能出现在高级餐厅的。

　　第一次去如何知道餐厅着装要求?

　　如果你想要去一家米其林三星餐厅用餐，一般情况下，在你订位打电话时，你就会收到餐厅提供的着装标准。

　　不过，也有餐厅为了省事，将自己餐厅的着装要求放在自己官网上，要前去用餐的人可以直接根据要求来搭配。

　　正确餐巾礼仪

　　首先在餐前需主人最先把餐巾铺好，由此意味着这顿饭开始。在餐巾的摆放上，可以将其铺在腿上，但绝对不能掖在领子上。当吃饭之后，可以用餐巾轻蘸，将嘴部的污渍擦净，但绝对不能用餐巾来擤鼻子。

　　用餐到一半需要离开座位时，你可以将餐巾放在椅子上，但不能搭在椅背上或是胡乱扔在桌子上。当用餐完毕时，就将餐巾摆放在盘子左侧即可，服务员自然会明白你已经就餐完毕了。

　　别嚎叫喊服务员

　　可能有些人在喧闹的小馆吃惯了，但是要装高bigger之前，请你一定要记住这里不是街边摊而是高级餐厅，不要扯着脖子大喊叫服务员来为你进行服务。

　　其实，你只需要将你的右手轻轻抬起，服务员自会到你的身边根据需求来为你服务。

　　不要挑战侍酒师

　　西餐配红酒一直是人们所追求的，所以当你选定主菜之后，选择一瓶好的红酒当然也是最重要的。然而，选酒的时候你千万不要不懂装懂，别用自己那点儿微博的\"知识\"去挑战侍酒师的专业。

　　其实，你只需要选择一款符合自己心里价位的酒即可，这样侍酒师就心领神会，在合理的价格内选出一瓶口味最佳的酒。

　　可以给美食拍照

　　其实给食物拍照并没有什么，只是被现如今的一些\"饭前拍照族\"给弄得有些变味儿了。在不影响别人的情况下，在高级餐厅是允许你用手机或是单反相机来拍照的。

**吃西餐礼仪集锦 篇16**

　　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。

　　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。

　　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\"。

　　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。

　　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。

　　西餐的基本礼仪常识

　　就坐

　　就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　刀叉

　　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，右手执刀将其锯切成小块，然后用叉子送入口中。

　　使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时，应摆成\"八\"字型，分别放在餐盘边上。刀刃朝向自身，表示还要继续吃。

　　每吃完一道菜，将刀叉并拢放在盘中。如果是谈话，可以拿着刀叉，无需放下。不用刀时，也可以用右手持叉，但若需要作手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃，也不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。要记住，任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　酒杯

　　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，喝一小口并回到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。

　　喝酒

　　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。

　　甜点吃法

　　冰淇淋

　　吃冰淇淋一般使用小勺。当和蛋糕或馅饼一起吃或作为主餐的一部分时，要使用一把甜点叉和一把甜点勺。

　　馅饼

　　吃水果馅饼通常要使用叉子。但如果主人为你提供一把叉子和一把甜点勺的话，那么就用叉子固定馅饼，用勺挖着吃。吃馅饼是要用叉子的，除非馅饼是带冰淇淋的，这种情况下，叉、勺都要使用。如果吃的是奶油馅饼，最好用叉而不要用手。以防止馅料从另一头漏出。

　　果汁冰糕

　　如果作为肉食的配餐食用可以用叉，如果是作为甜点食用，使用勺子。

　　炖制水果

　　吃炖制水果要使用勺子，不过你可以用叉子来稳住大块水果。把樱桃、梅干、李脯的核体面地吐到勺里，放在盘边。

**吃西餐礼仪集锦 篇17**

　　我还没吃完饭：盘子没空。如果你想继续吃饭，把刀叉分开，大概是三角形，那么服务员就不会把你的盘子拿走。

　　请给我添加食物：盘子是空的，但你仍然想吃，把刀叉分开，大约是八字形，然后服务员会给你添加食物。注：只适用于允许添加食物的宴会或可能添加的食物。如果每道菜只有一道菜，你就不需要这样放餐具了。

　　我已经吃了一顿好饭：盘子是空的.，当你不再想吃的时候，把刀叉平行倾斜，然后服务员会在适当的时候把你的盘子拿走。

**吃西餐礼仪集锦 篇18**

　　吃西餐需要注意的礼仪1、餐具的语言

　　我尚未用完餐：盘子没空，如你还想继续用餐，把刀叉分开放，大约呈三角形，那么服务员就不会把你的盘收走。

　　请再给我添加饭菜：盘子已空，但你还想用餐，把刀叉分开放，大约呈八字形，那么服务员会再给你添加饭菜。注意：只有在准许添加饭菜的宴会上或在食用有可能添加的那道菜时才适用。如果每道菜只有一盘的话，你没有必要把餐具放成这个样子。

　　我已用好餐：盘子已空，你也不再想用餐时，把刀叉平行斜着放好，那么服务员会在适当时候把你的盘子收走。

　　吃西餐需要注意的礼仪2、常规礼仪

　　刀叉的使用方法是右手持刀，左手持叉，将食物切成小块，然后用叉送人口内。欧洲人使用刀叉时不需换手，美国人用刀切割食物后，把刀放下，右手持叉送食入口。刀除了用于切割食品外，还用来帮助将食品拨到叉齿上。叉可以用于单独进食或取食。叉如果不是与刀并用，则叉齿应该向上。刀叉并用时，叉齿应该向下。通常，刀叉并用是在取食主菜的时候。持匙用右手，叉匙并用取食时，叉的持法和刀叉并用时相同，叉齿向下。就餐时按刀叉顺序由外向里取用。每道菜吃完后，将刀叉平排放盘内，以示吃完。如未吃完，则摆成八字或交叉置于盘上，刀口应向内。除喝汤外，不用匙进食，汤用深盘或小碗盛放，喝时用汤匙由内向外舀起送入口内。即将喝净时，可将汤盘向外略托起。吃带有腥味或怪味的食品时，均配有柠檬，可用手将汁挤出滴在食品上，以去腥味。比较高级的西餐宴会一般要用7种酒，而且每道菜都要跟上1种酒。

　　在西餐宴会中，吃什么菜，配饮什么酒，配用什么杯子，这方面的规定和要求是很严格的。上冷盘或海味杯时，要饮烈性酒，用烈性酒杯；上汤时，饮雪利酒（Sherry），用雪利酒杯；上海鲜时，饮冰镇白葡萄酒，用白葡萄酒杯；上副菜时，饮淮好的红葡萄酒，用红葡萄酒杯；上主菜时，饮香槟酒，用香槟酒杯；上甜点时，饮砷酒（port），用葡萄酒杯；上水果和奶酪时，一般不需上酒；上咖啡时，饮白兰地酒或利口酒，用白兰地酒杯和利口酒杯。

　　入席后餐巾应平放在膝上，男士有些多塞在领口。每位宾客的面前，有的放有一份菜单。菜单的用意并非向来宾表示菜肴的丰富，而是让来宾根据自己的食量，决定进食的多少。从礼节上讲，每道菜上来时宾客都不可拒绝，如果不喜欢某道菜，不妨尽量少取，让吃不完的.菜剩在面前食盘里，是不礼貌的行为。

　　进餐时应注意各种菜式的吃法：吃肉类时有两种方式：欧洲人的习惯是边割边吃，而美式吃法是用刀切割完后，把刀放在食盘右侧，单用叉子取食；肉饼、煎蛋、沙拉都不用刀，只用叉；吃面包不能用刀叉，只用手撕来吃；炸薯片、炸肉片、芹菜等食物，不用刀叉，可以用手取食。取食时，仅用拇指和食指拈取，食后可用餐巾拭手；吃甜点用点心叉和匙；喝咖啡时，应用小茶匙搅拌方糖，而不是用来舀饮。

　　——经饮过，不宜将匙放入杯中；骨渣应放在食盘的右角；进餐时，应闭嘴咀嚼，不能有声音；打饱嗝等声音，更是失态失礼的行为，会被看作是没有教养的表现。宴会结束时，主人首先站起来，宣布散席。先让女宾离席，然后是男宾。无论是离席或入席，男宾都要帮助女宾拉椅，协助离席或入席。离席后，不可急忙告退，应等待女主人出门送客，才可握手言别。

　　吃西餐需要注意的礼仪3、约会吃西餐应注意的礼仪

　　心动第一招：赴约前心情点点

　　答应对方的邀请后如果临时有事要迟到甚至取消约会，必须事先通知对方。赴会时稍迟是可以接受的，但若超过十五分钟便会给对方不重视约会的坏印象。

　　赴约时尽量不要带太多随身物，先shopping后约会显然是不适当的安排。

　　进入餐厅后男士通常会让女士先行，这时不妨自信地跟着侍应到预订的座位，不要坚持做他“背后的女人”——恩爱情侣网。

　　来到座位后毋须第一时间拉椅就座，因为对方可能已准备好为你拉开椅子，就给他一个表现绅士风度的机会吧。

　　坐在椅子上时应坐直，不要紧靠在椅背上，以眼正视前方，别只顾垂头逃避对方的视线。手腕（不是手肘）可自然地放在桌子边缘上。椅子瑟桌边的距离不宜太远，否则进餐会增加身体移动的机会。

　　等对方拿起餐巾后，你便可把它放在大腿上。如果餐巾很大可对折成长方形或三角形，较小的则可直接把餐巾放在大腿上，以防用餐时汁液弄污衣服。

　　心动第二招：点菜时心意万千

　　自己应选定想吃的食物，如果看遍菜牌也没有头绪的话，可请侍应为你推荐餐厅的招牌菜，但要给明确的表示，如想吃海鲜、不吃红肉等，切记事事拿不定主意，只懂说“是，但”

　　通常侍应会站在主人家（在这情况下是男方）身旁，记下你们点的菜式。如果想表达你对对方的尊重，可告诉男方你想点的菜，再由他向侍应落单。这样强调了他主人家的角色，并暗示你对他的信赖。

　　等候上菜时，通常会有开胃饮料及面包奉上，不妨边倾谈边享用。面包可以用手去拿，然后放在左手边的小碟上。如牛油是共用的，可以切一刀取一小块放在自己的小碟上。吃时先把面包撕成适口大小，再涂上牛油吃。吃完一小口再撕出下一口的分量，才是正确的吃法。

　　心动第三招：用餐时细节种种

　　用餐要注意的细节甚多，但其实大部分也是日常的礼仪，只要保持冷静，不做大动作，不出声响或阻碍别人用餐的事已算合格。以下列出部分常犯的错误：

　　用餐前以餐巾角轻印嘴唇，可减淡唇膏留在杯上的痕迹。喝水、酒时尽量固定一个位置喝，以免整个杯口都布唇印。

　　使用餐具最基本的原则是由外至内，完成一道菜后侍就奉收去该份餐具，按需要（如甜品）或会补上另一套刀叉。

　　吃肉类时（如牛扒）应丛个角落开始切，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。

　　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。

　　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。

　　喝汤时身子要坐直，头不能低下去造就汤匙，而要把汤匙送到嘴边。所以汤不要太热，每匙也不要太满，更重要是喝时不能发出声响。喝到最后，可把碗子稍向外倾出。

　　口中有食物时不要说话，也不要含着食物喝水，因为用水将食物冲下是不礼貌的。

　　嘴角或手指上沾上污渍，可用餐巾的角落轻印几下，但不要大力擦拭。如中途要离席，可将餐巾对折两下，整齐地放在椅上，紧记弄污了的一方应折向内，别让人看到到你“战绩斑斑”的餐巾。

　　大模斯样地将用过的餐巾放在台上，等于把自己失礼的一面展示人前。

　　将手肘放在餐桌上并不是淑女作为。

　　将汤盘子向外倾以掏起最后一口汤，才是合乎礼貌的做法。

　　心动第四招：晚餐后轻轻梳妆

　　离席时，可将餐巾放在椅子上或桌上，同样要将干净的一面向外。

　　到这里，晚餐考验已告一段落。回想这两、三个小时间的吃饭时间，便明白只要保持心情轻松、谈吐举止自然，即使是元首级的晚宴，你也可从容应付。

　　总之，在就餐的一定要格外注意言行举止，千万不要因为不适当的就餐礼仪而毁了你美好的约会。

**吃西餐礼仪集锦 篇19**

　　吃西餐的礼仪

　　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，喝一小口并回签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。

　　吃西餐注意事项

　　1、喝汤时绝对不能发出声音，若汤品太烫，千万别用嘴巴将它吹凉，只需轻轻摇动汤，让它慢慢变凉。汤喝完后，将汤匙放在靠自己身前的底盘上，或是放在盘中;将汤匙柄放在右边，而汤匙凹陷部分向上。

　　2、吃鸡腿时应先用力将骨去掉，不要用手拿着吃。

　　3、面包，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，再用右手涂抹奶油。切记，别用刀子将面包切割。

　　4、吃鱼不要将鱼翻身，要吃完上层后用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层吃肉时，要切一块吃一块，块不能切得过大，或一次将肉都切成块。

　　5、吃沙拉时应用叉子，如果沙拉的蔬菜叶太大，可用刀在盘中切割，然后再用叉子吃。

　　6、饮酒干杯时，即使不喝，也应将杯口在唇上碰一碰，以示敬意。当别人为你斟酒时，如不要，可简单地说一声“不，谢谢!”或以手稍盖酒杯，表示谢绝。

　　7、不宜涂过浓的香水，以免香水味盖过菜肴味道。

　　8、不应在用餐时吐东西，如遇太辣或太烫之食物，可赶快喝下冰水作调适，实在吃不下时便到洗手间处理。

　　西餐中刀叉的拿法

　　“左叉右刀”是西餐刀叉的拿法，刀在西餐中是用来切菜，叉用来叉菜的。在切食物的时候，叉子拿在左手，刀拿在右手。用叉子将食物按住，防止食物乱动，然后用刀子把食物切开。在使用刀叉的时候，刀叉要放在大拇指和中指之间，食指用力即可，这样切起来自己方便，不费力。

　　需要注意的是，刀叉大小不同，作用也不同。一般大的叉子可以用来吃沙拉等食物，中号的叉子用来吃肉类食物，小的叉子用来吃鱼肉最为合适。刀的用法方面，吃牛排应该选择最锋利的刀，这样切牛排就不用太费力。

　　进餐过程中用左手持叉，右手持餐刀，用叉叉住肉，用刀切成小块再吃。切割食物时，餐刀和餐叉向盘子稍加倾斜，而不要垂直使用。餐刀、餐叉的把应该握在手掌中。

　　按照英国人的习惯，总是左手拿叉，右手拿刀，叉子的凹面不朝上，无论吃什么，都用刀把食物放在叉子凸面下再吃;

　　但现在美国人的习惯是惟有切肉时，才用右手拿刀、左手拿叉。切完后，将刀放在碟子上，把叉子换到右手再吃;拿软食物时，也可以将餐叉凹面朝上使用。

　　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。

**吃西餐礼仪集锦 篇20**

　　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。为大家介绍一下。

　　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。

　　越是档次高档的饭店就越是需要提前预约，在这同时就需要把特别注意的说清楚，包括了用餐的人数和时间，还有就是是否要吸烟区和视野比较好的座位。

　　2、再昂贵的休闲服

　　不可以穿着随意，用餐的时候穿着得体是西方国家人的常识，在高档的饭店，男士穿着整洁的上衣和皮鞋，女士就需要穿着套装和高跟鞋，如果有指定的正式服装，男士就必须要打领带了。

　　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

　　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、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，喝一小口并回签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、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。

**吃西餐礼仪集锦 篇21**

　　在欧洲，所有跟吃饭有关的事，都被备受重视，因为它同时提供了两种最受赞赏的美学享受--美食与交谈。随着西式餐饮慢慢走近我们的生活，优雅的用餐礼仪也成为了我们的必修课，一旦掌握了这些礼仪，我们就能胸有成竹地步入高级宴会大厅了。

　　预约

　　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。

　　衣着

　　在西方人的概念中，穿着得体是进餐的前提。所以，去高档餐厅之前一定要穿着地正式得体，男士要穿整洁的服装和皮鞋，女士要穿正装和有跟的鞋子，绝不能穿休闲服到餐厅用餐。

　　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，讲究“女士优先”的西方绅士，在坐席安排上也会表现出对女士的尊重。一般以女主人的座位为准，主宾坐在女主人的右方，主宾夫人坐在男主人的右方，然后依次排序。

　　坐姿

　　入座后，手肘不要放在桌面上，也不能跷二郎腿，如果手放在什么位置都不自在，那就放在大腿上。要保持姿势端正，背挺直，腹部和桌子保持一个拳头的距离，这个姿势在进餐时也要保持，千万不要弯下腰去用餐。

　　点菜

　　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。点菜时应首先对菜名有所了解，如果自己没有把握，可以请服务员稍作介绍，点菜的同时也应考虑别人的口味和禁忌。

　　餐巾

　　点完菜后，在前菜送来前把餐巾打开，向内摺三分之一，然后平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分，最好不要把餐巾塞入领口。一般餐巾上印有logo的是正面，擦拭嘴巴时，要用反折的内侧来擦，这样擦完不会露出污渍。

　　刀叉

　　拿刀叉的方法总的来说，右手拿刀，左手拿叉，握刀叉时，轻握尾端，食指按在柄上，从左向右切割食物。锯齿的刀用来切肉，普通的刀用来切蔬菜，最小的那种小刀，是用来抹果酱的。叉子别一下子插大块物品，别一口吃不下去。

　　汤匙

　　持汤匙的手法和握笔一样，如果觉得不方便，也可以换成右手拿叉，但不要频繁更换左右手。汤匙用完以后，不要留在汤碗或汤盘里，要放在盘子或托碟上。

　　咀嚼

　　西方用餐文化和中餐不同，不提倡过分热闹和喧哗。因此在用餐时使用餐具尽量不要发出响声，嚼东西时嘴要闭紧，不要张嘴大嚼，无论你有什么惊人的妙语，时机多么恰到好处，只要嘴里有食物，绝不能开口说话。

　　红酒

　　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。所以红酒中不应添任何其他饮料，不应加冰块，也不需要冷冻或加热。

　　喝酒

　　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。喝酒时应避免劝酒、挡酒、代酒。喝酒时不能划拳，不应豪饮，而适可而止。

　　速度

　　切忌速度过快，大口吞咽食物不仅有害健康，而且也不雅观，尤其是和他人共同进餐时，这么做会显得失礼。共同进餐时大家的量应该一样，并保持同时开始同时结束的速度，别人都开始品味甜食了而你还在喝汤是不可取的。

　　离席

　　在用餐的过程中，如果您需要暂时离开，那么请注意餐具餐巾的摆放方式，以免引起服务生的误会。在中途离开时，要把刀叉放在餐盘内，呈八字形摆放，刀口向内;把餐巾叠放在座位上。如果您已经用完餐了，您可以按照刀右叉左的顺序，将刀叉并排纵放在餐盘里，或者按照刀上叉下的顺序，将刀叉并排横放在餐盘里，刀口向内，叉齿向下;然后把餐巾叠好放在桌上。

**吃西餐礼仪集锦 篇22**

　　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。

**吃西餐礼仪集锦 篇23**

　　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。

　　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。

**吃西餐礼仪集锦 篇24**

　　入座

　　最尊敬的客人通常会安排坐在最好的位子，一般来说是背对墙的那个座位。一旦客人的位子确定后，主人便可坐在他的左侧，其余客人则根据主人安排就坐;不过，正式场合的餐桌上都会摆有一个席位卡，以方便客人就坐。

　　怎样正确使用餐巾

　　餐巾是为在用餐时防止衣服弄脏而准备的，一般在点完餐后再打开。但在正式场合，需要等待主人先把餐布打开，放在自己腿上之后，才可摆放自己的餐布。

　　打开餐布的时候不要使劲的甩，大的餐布叠一半使用，小的可以全部打开平铺在大腿部分。

　　如果中途需要离开的话，把餐布放在椅子上就可以了，但要注意别把使用过的一面接触椅垫。吃完的时候，餐布可以放在盘子的左侧。

　　餐具的摆设和使用

　　桌上摆着那么多刀叉一看头都大了，到底怎么用才不会出错呢?摆在左右的，通常从外往内用就好了，摆在盘子上方的叉勺是用来吃甜点的，最后使用。这里有个小窍门分享给大家：由外向内取用餐具，这样你就万事大吉。

　　拿刀叉的方式：西餐进餐时一般以右手拿刀，左手拿叉。如果你是左撇子的话也可以按照自己习惯的使用方法。

　　食物的切法和吃法

　　可分为美式和欧式，两种方式都合乎西餐礼仪。美式是用右手拿刀、左手拿叉，用叉子把食物固定在盘中，然后用刀子切成一口大小的块状，切了几块，再把刀横放在盘餐上方边缘，刀锋向内。接着，左手拿的叉换用右手拿，即可开始吃。

　　欧式的切法跟美式一样，右手拿刀，左手拿叉;但不同的是切完后，叉子仍然留在左手，叉尖向下，刀子也仍然留在右手，然后直接用左手的叉子叉起切好的食物来吃。

　　用餐中有事而离席

　　中途离开可以把刀叉摆成八字型放在餐盘上，用餐结束后，则是平行的斜放在盘上一侧。将刀叉并排置于盘子里11点钟方向，就表示你已经用好这道菜，可以撤下去了。在一些非常正式的宴会中，如果没有摆放好餐具，即便是就餐完毕，服务生也不会贸然取走你的餐盘的。

　　就餐完毕

　　用过的刀叉不可再放回餐桌上，用过的汤匙也不可以留在盛有食物的碗碟里，应该放在专用放置汤匙的汤碟上，没用过得刀叉匙留在餐桌上即可。

　　怎样优雅的进餐

　　面包的食用

　　面包一般是无限量供应的哦，服务员通常会在上前菜之前就拿着一篮子面包来询问是否使用，中途也还会再过来询问数次。

　　如果是一整块没有切开的面包，取用的时候可以切下自己食用的分量，放回篮子或盘中，然后先询问左边的人是否需要再传给右边的人。

　　食用时，把面包掰下来一小块，然后再抹上黄油食用，切忌在整块面包上都抹上黄油。

　　沙拉的吃法

　　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，不要一下子将整盘的沙拉都切成小块。

　　意大利面的吃法

　　将左右手的叉勺于桌面交换。用叉子叉一些面条，再抵着勺子内部旋转，把面条卷起来吃。

　　带有骨头的食物

　　主菜中若有鸡肉、小排等可先将骨头用刀去除再吃;如果有细小的骨头或鱼刺需要吐出来，千万不要直接吐到桌上啊。可用手拿着餐巾遮挡住嘴，然后把叉子伸到嘴边，将骨头吐到叉子上，再将叉子上的骨头放入碟子靠自己的那一边。

　　这里需要提醒一下，如果吃鱼，不要将鱼翻身;在吃完上层后，用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层的肉。吃的时候切成一小块再入口，吃多少切多少，别一次将肉都切成块。

　　其他注意事项

　　若是私人餐会，入座时应以女士优先;而公事餐会时，则应让上司或长辈先入座;入座时从左侧入座。

　　刀叉、餐巾掉在地上时别随便趴到桌下捡回，应请服务员另外补给。

　　嘴里有东西时不要说话。

　　洗手盆一旦端上来，不可拧挤盆内的柠檬，也不可将两只手同时放入清洗 。

　　女士用餐前应先将口红擦掉，以免在杯或餐具上留下唇印，予人不洁之感。不要在座位上补妆，哪怕是用餐结束后。

　　抽烟最好在用餐后，等到饮用咖啡时才抽，实在要抽烟可以和同席的人示意后离桌。

　　吃西餐的好处有哪些

　　西餐较少高温油炸，几乎不放味精，盐也很少。所以，西餐更接近自然的“原汁原味”。另外，因为西餐不共用餐盘，所以更卫生。

　　正式的西餐一般有五道程序，即汤、前菜、生菜、主菜、甜品、咖啡(或者茶)。包括餐中饮料在内，每一道的品种都是由自己作出选择，你甚至可以少选几道。这反应了西方人尊重个性的特点。每个人都只对自己的选择负责。你不必帮助(干涉)别人，别人也不会来帮助(干涉)你。

　　一大桌人吃完西餐后，桌布常常一尘不染。因为一切活动都是在自己的主餐盘中完成的。也由于西餐是各取所需，只要大家都完成自己的份额，就不会有浪费。

　　西餐的刀叉最大的好处是可以将食物切成小块放入嘴中，完全避免了用牙嘶咬。这样可以只用臼齿而不用门牙咀嚼。因此门牙得到了最好的保护。这也许是西方人牙齿普遍比较美观的原因之一吧。

　　西餐的就餐环境和氛围更讲究、比如柔和的灯光、音乐。人们轻声交谈而不是大声说话。我觉得中餐重视“吃什么”，而西餐更重视的是“和谁吃”。吃西餐可以看着是一个交流的过程，而不是进食的过程。

**吃西餐礼仪集锦 篇25**

　　约会吃西餐应注意的礼仪

　　心动第一招：赴约前心情点点

　　答应对方的邀请后如果临时有事要迟到甚至取消约会，必须事先通知对方。赴会时稍迟是可以接受的，但若超过十五分钟便会给对方不重视约会的坏印象。

　　赴约时尽量不要带太多随身物，先shopping后约会显然是不适当的安排。

　　进入餐厅后男士通常会让女士先行，这时不妨自信地跟着侍应到预订的座位，不要坚持做他\"背后的女人\"

　　来到座位后毋须第一时间拉椅就座，因为对方可能已准备好为你拉开椅子，就给他一个表现绅士风度的机会吧。

　　坐在椅子上时应坐直，不要紧靠在椅背上，以眼正视前方，别只顾垂头逃避对方的视线。手腕(不是手肘)可自然地放在桌子边缘上。椅子瑟桌边的距离不宜太远，否则进餐会增加身体移动的机会。

　　等对方拿起餐巾后，你便可把它放在大腿上。如果餐巾很大可对折成长方形或三角形，较小的则可直接把餐巾放在大腿上，以防用餐时汁液弄污衣服。

　　心动第二招：点菜时心意万千

　　自己应选定想吃的食物，如果看遍菜牌也没有头绪的话，可请侍应为你推荐餐厅的`招牌菜，但要给明确的表示，如想吃海鲜、不吃红肉等，切记事事拿不定主意，只懂说\"是，但\"

　　通常侍应会站在主人家(在这情况下是男方)身旁，记下你们点的菜式。如果想表达你对对方的尊重，可告诉男方你想点的菜，再由他向侍应落单。这样强调了他主人家的角色，并暗示你对他的信赖。

　　等候上菜时，通常会有开胃饮料及面包奉上，不妨边倾谈边享用。面包可以用手去拿，然后放在左手边的小碟上。如牛油是共用的，可以切一刀取一小块放在自己的小碟上。吃时先把面包撕成适口大小，再涂上牛油吃。吃完一小口再撕出下一口的分量，才是正确的吃法。

　　心动第三招：用餐时细节种种

　　用餐要注意的细节甚多，但其实大部分也是日常的礼仪，只要保持冷静，不做大动作，不出声响或阻碍别人用餐的事已算合格。以下列出部分常犯的错误：

　　用餐前以餐巾角轻印嘴唇，可减淡唇膏留在杯上的痕迹。喝水、酒时尽量固定一个位置喝，以免整个杯口都布唇印。

　　使用餐具最基本的原则是由外至内，完成一道菜后侍就奉收去该份餐具，按需要(如甜品)或会补上另一套刀叉。

　　吃肉类时(如牛扒)应丛个角落开始切，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。

　　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。

　　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。

　　喝汤时身子要坐直，头不能低下去造就汤匙，而要把汤匙送到嘴边。所以汤不要太热，每匙也不要太满，更重要是喝时不能发出声响。喝到最后，可把碗子稍向外倾出。

　　口中有食物时不要说话，也不要含着食物喝水，因为用水将食物冲下是不礼貌的。

　　嘴角或手指上沾上污渍，可用餐巾的角落轻印几下，但不要大力擦拭。如中途要离席，可将餐巾对折两下，整齐地放在椅上，紧记弄污了的一方应折向内，别让人看到到你\"战绩斑斑\"的餐巾。

　　大模斯样地将用过的餐巾放在台上，等于把自己失礼的一面展示人前。

　　将手肘放在餐桌上并不是淑女作为。

　　将汤盘子向外倾以掏起最后一口汤，才是合乎礼貌的做法。

　　心动第四招：晚餐后轻轻梳妆

　　离席时，可将餐巾放在椅子上或桌上，同样要将干净的一面向外。

　　到这里，晚餐考验已告一段落。回想这两、三个小时间的吃饭时间，便明白只要保持心情轻松、谈吐举止自然，即使是元首级的晚宴，你也可从容应付。

　　总之，在就餐的一定要格外注意言行举止，千万不要因为不适当的就餐礼仪而毁了你美好的约会。

**吃西餐礼仪集锦 篇26**

　　心动第一招：赴约前心情点点：

　　答应对方的邀请后，如有临时迟到甚至取消约会，必须提前通知对方。迟到是可以接受的，但如果超过15分钟，就会给对方留下不注意约会的坏印象。

　　赴约时尽量不要带太多随身物，先shopping后约会显然是不合适的安排。

　　进入餐厅后，男人通常会让女人先走。这时，他们不妨自信地跟着服务员到预定的座位，不要坚持做他的“背后的女人”——爱情情侣网。

　　来到座位后，不需要第一次拉椅子，因为对方可能已经准备好为你拉开椅子，所以给他一个展示绅士风度的机会。

　　坐在椅子上时，坐直，不要靠在椅背上，用眼睛面对前方，不要只是垂头逃避对方的视线。手腕（不是肘部）可以自然地放在桌子的`边缘。椅子的距离不应该太远，否则就餐会增加身体移动的机会。

　　当对方拿起餐巾纸时，你可以把它放在大腿上。如果餐巾纸很大，可以折叠成矩形或三角形，小的可以直接把餐巾纸放在大腿上，防止汁液污染衣服。

　　心动第二招：点菜时心意万千

　　你应该选择你想吃的食物。如果看完菜牌没有头绪，可以请侍应给你推荐餐厅的招牌菜，但要明确表示，如果想吃海鲜，不吃红肉，记得事事拿不定主意，只知道说“是的，但是”

　　通常，服务员会站在主人家（在这种情况下，是男人）旁边，写下你点的菜。如果你想表达你对彼此的尊重，告诉男人你想点什么，然后他会一个人给服务员。这强调了他主人的角色，并暗示了你对他的信任。

　　等待上菜时，通常会有开胃饮料和面包，不妨边聊天边享用。面包可以用手拿，然后放在左边的小盘子上。如果黄油是共用的，你可以切一把刀，拿一小块放在自己的小盘子上。吃的时候，先把面包撕成适口大小，然后涂上黄油吃。吃完一小口，撕掉下一口的重量，才是正确的吃法。

　　心动第三招：用餐时细节多样：用餐时细节多样：

　　吃饭要注意很多细节，但其实大部分都是日常礼仪，只要保持冷静，不做大动作，不发出声音或者阻碍别人吃饭都是合格的。以下是一些常见的错误：

　　用餐前用餐巾角轻轻打印嘴唇，可以减少口红留在杯子上的痕迹。喝水和喝酒时，尽量固定一个地方喝，以免整个杯口都布上唇印。

　　使用餐具最基本的原则是从外到内，完成一道菜后服务，根据需要（如甜点）或补充另一套刀叉。

　　吃肉的时候（比如牛排）要丛个角落开始切，吃完一块再切下一块。遇到不吃的部分或配菜，只需将其移至盘边即可。

　　如果你嘴里有东西要吐出来，你应该把叉子递到嘴里，或者用手指取出，然后移到盘子的边缘。整个过程尽量不要引起别人的注意，然后自然就餐。

　　当你遇到豆类或米饭等配菜时，你可以用左手把叉子放在盘子上，叉尖向上，然后用刀把豆类或米饭轻轻地放在叉子上。

　　如果你需要调味料，但你拿不到，你可以要求对方递给你，不要站起来往前走。

　　喝汤时，坐直。你的头不应该低下来做勺子，而应该把勺子送到嘴里。所以汤不要太热，每勺也不要太满，更重要的是，喝的时候不要发出声音。喝到最后，把碗稍微往外倾。

　　嘴里有食物的时候不要说话，也不要用食物喝水，因为用水冲下食物是不礼貌的。

　　嘴角或手指上有污渍，可以在餐巾的角落轻轻印几下，但不要用力擦拭。如果你想离开座位，你可以把餐巾对折两次，整齐地放在椅子上，记住污渍的一面应该折叠在里面，不要让人们看到你的“记录”餐巾。

　　大模斯样地把用过的餐巾放在舞台上，等于把自己不礼貌的一面展现在人们面前。

　　把手肘放在餐桌上不是淑女。

　　把汤盘往外倾，拿起最后一口汤，这是礼貌的。

　　心动第四招：晚饭后轻轻梳妆

　　离开座位时，可以把餐巾放在椅子或桌子上，也要把干净的一面向外。

　　在这里，晚餐测试结束了。回顾这两三个小时的吃饭时间，你会明白，只要你保持轻松，自然地说话，即使是元首级的晚餐，你也可以平静地处理。

　　总之，在就餐时一定要特别注意言行，千万不要因为不恰当的就餐礼仪而毁掉你美好的约会。

**吃西餐礼仪集锦 篇27**

　　西餐中带骨类食物怎么吃不失礼仪：食用肉排

　　西餐肉排的吃法，用叉子或尖刀插入牛肉、猪肉或羊肉排的中心。如果排骨上有纸袖，你可用手抓住，来切骨头上的肉，而这样就不会使手油腻。

　　在正式场合或者在饭店就餐时即使包有纸袖也不能用手拿着骨头啃着吃。这些多余的东西基本上是用来作装饰的，而没有让你暴吃一顿的意思。另外，在非正式场合，只有骨头上没有汤时才可以拿起来啃着吃。

　　西餐中带骨类食物怎么吃不失礼仪：食用整鱼

　　西餐食用整鱼时，先用刀叉把鱼头和鱼尾割下，放在盘边。然后用刀尖顺着鱼骨把鱼从头到尾劈开。这时你有三种选择：将鱼骨滑出将鱼平着分开，取出鱼骨揭去上面一片，吃完后再去骨。如果嘴里吃进了小骨头，用姆指和食指捏出，爱吃鱼的人会连小鱼头吃掉，而吃到鱼的脸颊是很幸运的事。

　　西餐中带骨类食物怎么吃不失礼仪：食用整鸡或鸟类

　　食用整鸡时，先将鸡用刀割半，先吃鸡的一半。把鸡腿和鸡翅用刀叉从连结处分开。然后用叉稳住鸡腿(鸡脯或鸡翅)，用刀把肉切成适当大小的片。

　　每次只切两三片。如果场合很正式，不能使和刀叉取用的，干脆别动。如果是在非正式场合，你可以用手拿取小块骨头，但中能使用一只手。食用鸟类菜肴时，先把翅膀和腿切下，然后借助刀和叉来吃身体部分。你可以把翅膀和腿用手拿着吃，但不能拿身体部分。

**吃西餐礼仪集锦 篇28**

　　1、预约

　　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。

　　2、服饰举止

　　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，男士要穿整洁；女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定穿正式的服装的话，男士必须打领带，进入餐厅时，男士应先开门，请女士进入。应请女士走在前面。入座、餐点端来时，都应让女士优先。特别是团体活动，更别忘了让女士们走在前面。

　　3、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，就可以坐下来了。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。

　　4、点酒

　　在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来。对酒不太了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，主调酒师帮忙挑选。主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白色。上菜之前，不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。

　　5、了解上菜的次序

　　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，而是先选一样最想吃的主菜，再配上适合主菜的汤。

　　6、餐巾的使用

　　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。

　　“Menu”（菜谱）

　　当您走进咖啡馆或西餐馆时，服务员会先领您入座，待您坐好后，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，有的甚至用软羊皮打上各种美丽的花纹，显得格外典雅精致。

　　点菜：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，所以他们下工夫做出的菜，肯定会好吃的，这道“招牌菜”大家一定要点。

　　另外要特别说明的一点是，不要以吃中餐的习惯来对待西餐的点菜问题：即不要对菜谱置之不理、不要让服务员为你点菜。在法国，就是戴高乐、德斯坦总统吃西餐也得看菜谱点菜的。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。

　　“Music”（音乐）

　　豪华高级的西餐厅，通常会有乐队，演奏一些柔和的乐曲，一般的西餐厅也播放一些美妙典雅的乐曲。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，在休息放松时就听得到，这个火候要掌握好。

　　“Mood”（气氛）

　　吃西餐讲究环境雅致，气氛和谐。一定要有音乐相伴，桌台整洁干净，所有餐具一定要洁净。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。

　　“Meeting”（会面）

　　也就是说和谁一起吃西餐，这是要有选择的。吃西餐的伙伴最好是亲朋好友或是趣味相投的人。吃西餐主要是为联络感情，最好不要在西餐桌上谈生意。所以在西餐厅内，氛围一般都很温馨、少有面红耳赤的场面出现。

　　“Manner”（礼节）

　　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，特别是在手拿刀叉时，若手舞足蹈，就会“失态”。

　　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。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。

　　“Meal”（食品）

　　中餐是以“味”为核心，西餐则以营养为核心，至于味道那是无法同中餐相提并论的。

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