# 西餐宴会礼仪汇总

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2024-12-26

*西餐宴会礼仪汇总（精选26篇）西餐宴会礼仪汇总 篇1　　瓶酒会是一种大部分饮料由客人自带的招待会形式。这种形式在学生和年轻人中特别流行。协力共办，这就意味着它能比那种要由男主人负担全部开销的酒会更为经常地举行。　　参加瓶酒会，男宾必须携酒。*

西餐宴会礼仪汇总（精选26篇）

**西餐宴会礼仪汇总 篇1**

　　瓶酒会是一种大部分饮料由客人自带的招待会形式。这种形式在学生和年轻人中特别流行。协力共办，这就意味着它能比那种要由男主人负担全部开销的酒会更为经常地举行。

　　参加瓶酒会，男宾必须携酒。如男女偕同赴会，则男宾所携之酒可代表他们两人。单独赴会的女宾在这一点上可灵活一些：如果带上一瓶酒，固然很受欢迎;如果不带，也不会将她拒之门外。(有些妇女不好意思被人看见拎着个显出样的.包。)但是，如果几个女子结伴同往，一定得带些酒。

　　到这种酒会上最常见的是葡萄酒。如果带的是烈性酒，特别是威士忌，就会被认为是一种特别的请客举动而收到欢迎。为所有参加者第二天的状况着想，应该避免用酒市场上的底脚酒;各种家酿的酒也不宜拿出来，不管酿制者对自己的手艺是如何地感到骄傲。啤酒，最好是大罐装的，也很受欢迎。

　　到达酒会地点之后、每位客人应将带来的酒或者交给主人，或者放在充当酒吧的桌子上。如果客人把自己带来的酒留下自己受用，那实在是太有失礼节了。尽管瓶酒会是一种在某个方面共同合作的酒会，但仍应由发出邀请的一人或数人主办，主客之间的正常礼节仍应遵守。

**西餐宴会礼仪汇总 篇2**

　　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签。

　　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，叉子虱朝上，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。

**西餐宴会礼仪汇总 篇3**

　　“西餐”，是我国对欧美地区菜肴的统称，是一个泛指。如粗略地划分，西餐大致可以分为二类：一是以英、法、德、意等国为代表的“西欧式”，又称“欧式”，其特点是选料精纯、口味清淡，以款式多，制作精细而享有盛誉；二是以前苏联为代表的“东欧式”，也称“俄式”，其特点是味道浓，油重，以咸、酸、甜、辣皆具而著称。此外，还有在英国菜基础上发展起来的“美式”。如进一步细分，则还可分为英国菜、法国莱、俄国菜、美国菜、意大利菜以及德国菜等。各国菜系自成风味，各有各的风格，其中尤以法国菜最为突出。但是从总体上看，与中餐相比，西餐至少具有以下几个显著的特点：

　　首先，西餐极重视各类营养成分的搭配组合，充分考虑人体对各种营养（糖类、脂肪、蛋白质、维生素）和热量的需求来安排菜或加工烹调。

　　其次，选料精细，用料广泛。西餐烹饪在选料时十分精细、考究，而且选料十分广泛。如美国菜常用水果制作菜肴或饭点，咸里带甜；意大利菜则会将各类面食制作成菜肴：各种面片、面条、面花都能制成美味的席上佳肴；而法国菜，选料更为广泛，诸如蜗牛、洋百合、椰树芯等均可入菜。

　　第三，讲究调味，注重色泽。西餐烹调的调味品大多不同于中餐，如酸奶油、桂叶、柠檬等都是常用的调味品。法国菜还注重用酒调味，在烹调时普遍用酒，不同菜肴用不同的酒做调料；德国菜则多以啤酒调味，在色泽的\'搭配上则讲究对比、明快，因而色泽鲜艳，能刺激食欲。

　　最后，工艺严谨，器皿讲究。西餐的烹调方法很多，常用的有煎、烩、烤、焖等十几种，而且十分注重工艺流程，讲究科学化、程序化，工序严谨。烹调的炊具与餐具均有不同于中餐的特点。特别是餐具，除瓷制品外，水晶、玻璃及各类金属制餐具占很大比

**西餐宴会礼仪汇总 篇4**

　　参加西餐宴会时应该注意以下礼仪：

　　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，所以最好不要这样做。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、吃沙拉时只能用叉子。应用右手拿叉，叉尖朝上。如果上沙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，帮着把沙拉推上叉子。

　　7、吃鱼时可以用左手拿着面包，右手拿着刀子，把刺拨开。已经入口的肉骨或鱼刺，不要直接吐入盘中，而要用叉接住后轻轻放入盘中，或者尽可能不引人注意地用手取出，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，应向周围的人道声对不起。

　　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，最好等没有旁人在场时再取出。

　　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，一切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、炸洋芋片、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题，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，绝不能显出不悦之色。

　　最后，主人绝不能在客人面前计算请客所花费的费用。

**西餐宴会礼仪汇总 篇5**

　　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，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，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。

　　宴会开始后，每一道菜上来时，亦要经女主人让菜，才好开始进餐。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。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，主人宣布散席。男宾帮助女宾拉椅，协助离席。离席后，等待女主人出门送客，才可握手言别。显出绅士风度。

**西餐宴会礼仪汇总 篇6**

　　今天，西餐对于我们来说已经并不陌生，但餐吃的是情调，但是对于是与中餐相比，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签。

　　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。

　　7个吃西式快餐的小建议

　　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。

**西餐宴会礼仪汇总 篇7**

　　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签。

　　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。

　　7个吃西式快餐的小建议

　　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。

**西餐宴会礼仪汇总 篇8**

　　首先，发请柬。要考虑宴会规模的大小，根据主宾的情况，列出陪同客人的名单，发出宴会请柬。被邀者赴宴前，应根据请柬要求着便装或礼服。正式宴会上，由一位男服务员站在大门口迎接客人，并帮助客人脱外衣。男、女主人则在大厅里迎接客人，微笑握手表示欢迎。如果有餐前鸡尾酒，正餐的时间至少应比请柬上规定的时间晚1个小时；若不招待鸡尾酒，晚20分钟就可以。其目的是让那些晚到的客人有片刻的喘息时间。当迟到的客人进入宴会厅时，他必须走到女主人座位前，为自己的迟到表示歉意。男主人领着女主宾最先入席，请她坐在自己右边。正式宴会上，女主人总是最后一位进入餐厅。

　　在西式宴会中，女主人是宴会中真正的主人，在宴会中自始至终扮演着最重要的角色。客人必须时刻注意她的举动，以免失仪。

　　西餐的餐具是刀、叉、盘子，另外还有一些专用餐具，用于吃一些特殊菜肴。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一种酒。

　　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。

　　宴会开始后，每一道菜上来时，亦要经女主人让菜，才好开始进餐。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。

**西餐宴会礼仪汇总 篇9**

　　根据主宾的情况，列出陪同客人的名单，发出宴会请柬。被邀者赴宴前，应根据请柬要求着便装或礼服。正式宴会上，由一位男服务员站在大门口迎接客人，并帮助客人脱外衣。男、女主人则在大厅里迎接客人，微笑握手表示欢迎。如果有餐前鸡尾酒，正餐的时间至少应比请柬上规定的时间晚1个小时;若不招待鸡尾酒，晚20分钟就可以。其目的是让那些晚到的客人有片刻的喘息时间。当迟到的客人进入宴会厅时，他必须走到女主人座位前，为自己的`迟到表示歉意。男主人领着女主宾最先入席，请她坐在自己右边。正式宴会上，女主人总是最后一位进入餐厅。

　　在西式宴会中，女主人是宴会中真正的主人，在宴会中自始至终扮演着最重要的角色。客人必须时刻注意她的举动，以免失仪。西餐的餐具是刀、叉、盘子，另外还有一些专用餐具，用于吃一些特殊菜肴。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。

**西餐宴会礼仪汇总 篇10**

　　(1)入座：主人或者长者主动安排众人入座;来宾在长者或女士坐定后，方可入座;入座时，男士为身边(尤其是右边)的女士拉开座椅并协助其入座。

　　(2)座次：基本上按照以右为尊的原则，将主宾安排在主人的右侧，次主宾安排在主人的左侧。参加人数较多的宴会，主人应安排桌签以供客人确认自己的位置。

　　(3)体态：入座后姿势端正，脚踏在本人座位下，不跷腿，不抖动腿脚，也不可任意伸直;胳膊肘不放在桌面上，也不要向两边伸展而影响他人。

　　(4)交流：宴请是一种社交场合，在餐桌上要关心别人，尤其要招呼两侧的\'女宾;口内有食物，应避免说话也不要敬酒;宴会上应营造和谐温馨的氛围，避免涉及死亡、疾病等影响用餐气氛的话题。

　　(5)布菜：主人可为身边的客人布菜。布菜应使用公勺或公筷。布菜时要照顾到客人的饮食偏好，如果客人不喜欢或者已经吃饱，不再为客人夹送。

　　(6)敬酒：主人先为主宾斟酒，若有长辈或者贵客在座，主人也应先为他们斟酒。主人为客人倒酒时，客人以手扶杯表示恭敬和致谢。首次敬酒由主人提议，客人不宜抢先;敬酒以礼到为止，各自随意，不应劝酒。

　　(7)散席：一般由主人表示结束宴会，主人、主宾离座后，其他宾客方可离开。

　　筷子不能一横一竖交叉摆放，不能插在饭碗里，不能搁在碗上。

　　用餐时，自用餐具不可伸入公用餐盘取菜舀汤，应使用公筷公匙;在品尝菜肴后再决定是否添加佐料，未尝之前就添加佐料被视为对烹调者的不尊重;夹菜应看准下筷，不宜随意翻拣;小口进食，避免大口嚼咽;切忌用手指剔牙，可以使用牙签并以手或手帕遮掩，牙签使用后折断放在接碟中。

　　若不慎将酒水、汤汁溅到他人衣物上，应表示歉意，如对方是异性，不必亲自为其擦拭，请服务员帮助即可;如吃到不洁或有异味的食物，不要大呼小叫，应取用餐巾纸吐出包好后处理掉。

　　结账时，避免几个人同时争抢付账;未征得主人同意，不宜代为付账。

**西餐宴会礼仪汇总 篇11**

　　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、蛋和水果自制奶昔，可以减少200卡路里的摄入量。

**西餐宴会礼仪汇总 篇12**

　　现在社会礼仪无处不在，用餐不单是满足基本生理需要――也是头等重要的社交经验。餐桌礼仪在中西方人们的生活秩序中占有一个非常重要的地位。

　　中西餐在吃的方面都有两方面的礼仪，一是来自自身的礼仪规范，比如说餐饮适量、举止文雅。另一个是就餐时自身之外的礼仪规范，比如说菜单、音乐、环境等。尽管有许多不同，但还是有许多规则是大多数国家通用的。有一种说法，不懂得吃西餐的礼仪，就不算是正宗的现代人。那么中西就餐礼仪终究有些什么差异呢主要有以下几点：

　　一、预定

　　在中国吃饭很少有预约的事，一般在大型的，重要的场合才会预约。而在西方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。假如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。

　　二、着装

　　中西方在这方面都很有讲究。但在中国，人们在餐馆用餐的穿着可以随便一些，即使是T恤、牛仔裤都可以，只有在重要的宴会上才会穿得隆重些。而吃饭时穿着得体、整洁则是欧美人的常识。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。假如指定穿正式服装的话，男士必须打领带。再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。此外最重要的是手一定要保持干净，指甲修剪整齐。进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。

　　三、入座

　　入座时假如有主人或招待人员，那么座位应该听候主人或招待人员指派，不要过于礼让。如未定座位，应由尊长坐上座，自己捡低档的座位坐下，不必过于谦恭。当你快要坐下时，切记要用手把椅子拉后一些才坐下，假如用脚把椅子推开，这样就表现出你是一个很粗鲁的人。小姐们若有男友同行时则不必自己动手拉椅子了，因为这是男友的责任。入座时，要坐得端正，双腿靠拢，两足平放在地上，不宜将大腿交叠。双手不可放在邻座的椅背，或把手搁在桌上。

　　进入西餐厅后，需由侍应带领入座，不可贸然入位。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。手肘不要放在桌面上，不可跷足。不可在进餐时中途退席。如有事确需离开应向左右的客人小声打招呼。用餐时，坐姿端正，背挺直，脖子伸长。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。记得要抬头挺胸吃，在把面前的食物送进口中时，要以食物就口，而非弯下腰以口去就食物。

　　四、餐巾

　　中国的餐厅一般会在客人上桌前在每位客人的水杯里插上一朵用纸制成的小花，便于美观。而西餐餐巾一般用布，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。餐巾布可以用来擦嘴或擦手，对角线叠成三角形状，或平行迭成长方形状，拭擦时脸孔朝下，以餐巾的一角轻按几下。污渍应全部擦在里面，外表看上去一直是整洁的。若餐巾脏得厉害，请侍者重新更换一条。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自己的座位上。暗示用餐结束，可将餐巾放在餐桌上。

　　五、取食

　　在中国，大多数餐馆、家宴都使用圆桌，大家围着菜肴而坐，这样不仅体现了团团圆圆的气氛，也取食方便。而在西方国家，大多数是采用的长桌或T型桌，那么难免遇到取食不到的状况。西方的“小盘式”避免了这一点，但有时候尤其是在公共场合下取食时不要站立起来，坐着拿不到的\'食物应请别人传递。有时主人劝客人添菜，如有胃口，添菜不算失礼，相反主人会引以为荣。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。当参加西式自助餐时，另一次就把食物堆满整个盘子。盘子上满满的食物让人看起来认为你非常贪得无厌。每次拿少一点，不够再去。

　　六、就餐的方式及禁忌

　　在中国，筷子是从远古流传下来的餐具，日常生活当中对筷子的运用是非常有讲究的。一般我们在使用筷子时，正确的使用方法讲究得是用右手执筷，大拇指和食指捏住筷子的上端，另外三个手指自然弯曲扶住筷子，并且筷子的两端一定要对齐。在使用过程当中，用餐前筷子一定要整齐码放在饭碗的右侧，用餐后则一定要整齐的竖向码放在饭碗的正中。在就餐时一定要注意。

　　而在西方多使用刀叉。其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。刀叉的拿法是轻握刀叉的尾端，食指按在柄上。汤匙则用握笔的方式拿即可。假如感觉不方便，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。进餐途中想要休息或取面包时，应是刀摆在盘上右侧，叉在左侧，两者呈八字形。要注意的是，刀尖端搁在盘缘不可滑落，而且，刀柄后端碰触到桌面也不行。另一个要注意的是，叉背必须朝上放置。因为，不管进食时叉子如何拿法，叉子内侧朝上放置是用餐完毕的表示。

　　餐桌礼仪更是一门不可轻视的学问，我们只有在实践中不断运用才能更好地掌握与运用。餐桌礼仪更是一种重要的交际礼仪，本文以中西方餐桌礼仪的差异与对比为出发点，在参考中西方餐桌礼仪的基础上，对中西方餐桌礼仪进行了充分的描写。希望通过此对比可以让英语学习者了解更多关于跨国文化交流中的餐饮文化知识。

**西餐宴会礼仪汇总 篇13**

　　(1)入座：主人或者长者主动安排众人入座;来宾在长者或女士坐定后，方可入座;入座时，男士为身边(尤其是右边)的女士拉开座椅并协助其入座。

　　(2)座次：基本上按照以右为尊的原则，将主宾安排在主人的右侧，次主宾安排在主人的左侧。参加人数较多的宴会，主人应安排桌签以供客人确认自己的位置。

　　(3)体态：入座后姿势端正，脚踏在本人座位下，不跷腿，不抖动腿脚，也不可任意伸直;胳膊肘不放在桌面上，也不要向两边伸展而影响他人。

　　(4)交流：宴请是一种社交场合，在餐桌上要关心别人，尤其要招呼两侧的女宾;口内有食物，应避免说话也不要敬酒;宴会上应营造和谐温馨的氛围，避免涉及死亡、疾病等影响用餐气氛的话题。

　　(5)布菜：主人可为身边的客人布菜。布菜应使用公勺或公筷。布菜时要照顾到客人的\'饮食偏好，如果客人不喜欢或者已经吃饱，不再为客人夹送。

　　(6)敬酒：主人先为主宾斟酒，若有长辈或者贵客在座，主人也应先为他们斟酒。主人为客人倒酒时，客人以手扶杯表示恭敬和致谢。首次敬酒由主人提议，客人不宜抢先;敬酒以礼到为止，各自随意，不应劝酒。

　　(7)散席：一般由主人表示结束宴会，主人、主宾离座后，其他宾客方可离开。

　　筷子不能一横一竖交叉摆放，不能插在饭碗里，不能搁在碗上。

　　用餐时，自用餐具不可伸入公用餐盘取菜舀汤，应使用公筷公匙;在品尝菜肴后再决定是否添加佐料，未尝之前就添加佐料被视为对烹调者的不尊重;夹菜应看准下筷，不宜随意翻拣;小口进食，避免大口嚼咽;切忌用手指剔牙，可以使用牙签并以手或手帕遮掩，牙签使用后折断放在接碟中。

　　若不慎将酒水、汤汁溅到他人衣物上，应表示歉意，如对方是异性，不必亲自为其擦拭，请服务员帮助即可;如吃到不洁或有异味的食物，不要大呼小叫，应取用餐巾纸吐出包好后处理掉。

　　结账时，避免几个人同时争抢付账;未征得主人同意，不宜代为付账。

　　西餐宴会中的瓶酒会

　　瓶酒会是一种大部分饮料由客人自带的招待会形式。这种形式在学生和年轻人中特别流行。协力共办，这就意味着它能比那种要由男主人负担全部开销的酒会更为经常地举行。

　　参加瓶酒会，男宾必须携酒。如男女偕同赴会，则男宾所携之酒可代表他们两人。单独赴会的女宾在这一点上可灵活一些：如果带上一瓶酒，固然很受欢迎;如果不带，也不会将她拒之门外。(有些妇女不好意思被人看见拎着个显出样的包。)但是，如果几个女子结伴同往，一定得带些酒。

　　到这种酒会上最常见的是葡萄酒。如果带的是烈性酒，特别是威士忌，就会被认为是一种特别的请客举动而收到欢迎。为所有参加者第二天的状况着想，应该避免用酒市场上的底脚酒;各种家酿的酒也不宜拿出来，不管酿制者对自已的手艺是如何地感到骄傲。啤酒，最好是大罐装的，也很受欢迎。

　　到达酒会地点之后、每位客人应将带来的酒或者交给主人，或者放在充当酒吧的桌子上。如果客人把自己带来的酒留下自己受用，那实在是太有失礼节了。尽管瓶酒会是一种在某个方面共同合作的酒会，但仍应由发出邀请的一人或数人主办，主客之间的正常礼节仍应遵守。

**西餐宴会礼仪汇总 篇14**

　　参加西餐宴会时应该注意以下礼仪：

　　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，所以最好不要这样做。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.吃沙拉时只能用叉子。应用右手拿叉，叉尖朝上。如果上沙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，帮着把沙拉推上叉子。

　　7.吃鱼时可以用左手拿着面包，右手拿着刀子，把刺拨开。已经入口的肉骨或鱼刺，不要直接吐入盘中，而要用叉接住后轻轻放入盘中，或者尽可能不引人注意地用手取出，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，应向周围的人道声对不起。

　　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，最好等没有旁人在场时再取出。

　　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，一切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、炸洋芋片、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题，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，绝不能显出不悦之色。

　　最后，主人绝不能在客人面前计算请客所花费的费用。

**西餐宴会礼仪汇总 篇15**

　　基本餐宴：

　　首先来说说基本套装，也就是自己在家中和朋友家人吃饭的标配：

　　基本用餐的餐具并不复杂，从左到右看，包括纸巾，叉子，餐盘，刀，勺。另外，左上角是放面包的盘子和黄油刀，右上角是酒杯。不要把黄油刀和吃饭的刀搞混哦，黄油刀是没有刀刃的，非常的扁平像个小铲子。另外，刀刃要冲着里面(冲着盘子)放，这个准则在各种场合都一样。

　　那么接下来升级点，来看看非正式的餐宴。

　　非正式的餐宴

　　非正式的餐宴会经常是在和老板会餐啊，节日啊之类不那么那么正式的时候，却比自己一个人随便凑活也规格高点儿，因此吃的菜也会多出来几道。一般情况下的顺序是汤，沙拉(或者是头盘)，主菜，在最后是甜点。

　　非正式的餐具，一般纸巾放在餐盘中间，也可以在叉子的左边或者垫在叉子下面。叉子升级到两把，一大一小。小的是用来吃沙拉或者前菜的，大点的用来吃主菜。如果沙拉先上，那么小叉子就放在外面，如果是晚于主菜后上，就放在里面。

　　虽然叉子升级了，但刀还是那把刀，可以贯穿整个过程吃任何菜无限制级。如果主菜吃大牛排，哈哈哈，那么刀可以换成牛排刀(更锋利的那种)。

　　由于多了甜点和汤，因此也就多了把甜点用勺(或茶勺)，汤通常最先上，因此在最外面，而甜点由于晚于主菜，因此放在汤勺里面，刀的外面。杯子多了酒杯，和水杯一起依然还是在右上方。

　　正式的餐宴

　　最后就是豪华正式的大餐了。

　　看着就觉得排场很大丰盛啊有木有!摆放的顺序依然遵照从外到里，但是由于菜品多了，讲究却不会用万能筷子的西方人也就自然配了吃各种不同东西专用的刀叉。

　　正式用餐的头盘开胃菜一般都是牡蛎这种壳类动物，因此我们可以看见，在最右边放了个小小的锋利的牡蛎叉。接下来是汤，鱼，主菜，沙拉(嗯哼，沙拉这时候成了主菜后上了)。因此，盘子左边从外到内便是：吃鱼的叉子，吃肉的叉子，吃沙拉的叉子。而右边从外到内则是牡蛎叉子，汤勺，吃鱼的刀子，主菜刀。

　　杯子也升级到4-5个，由大到小顺着放，最小的放最边上，最大的用来喝水，然后是喝红酒的，喝白酒的(通常是香槟)，喝雪莉酒的…菜肴结束还有甜点，甜点的叉子和勺则单独摆在餐盘上方(图里面没显示)，有时也会单独摆在一个盘子里放在最右边。

　　根据摆放，用餐的时候从最外面的一路换到最里面的，顺序千万别错。当吃着吃着吃不动想歇会儿的时候，可以把刀叉成八字摆在盘子里，脏的刀叉可千万别直接搁在桌布上，那样会很不礼貌哦。

　　西方人吃饭的讲究很多，单从餐具上就有时候弄得人头晕。据说以前讲究的大户吃饭，还有专门的西柚勺，瓜勺，果酱勺，肉羹勺。

**西餐宴会礼仪汇总 篇16**

　　西餐餐具所有的摆放，都是按照菜单的先后顺序从外到内摆放的，因此当你吃正式大餐的时候，可千万不要在上沙拉的时候就抓起最里面的叉子，那就闹笑话啦。

　　基本餐宴：

　　首先来说说基本套装，也就是自己在家中和朋友家人吃饭的标配：

　　基本用餐的餐具并不复杂，从左到右看，包括纸巾，叉子，餐盘，刀，勺。另外，左上角是放面包的盘子和黄油刀，右上角是酒杯。不要把黄油刀和吃饭的刀搞混哦，黄油刀是没有刀刃的，非常的扁平像个小铲子。另外，刀刃要冲着里面(冲着盘子)放，这个准则在各种场合都一样。

　　那么接下来升级点，来看看非正式的餐宴。

　　非正式的餐宴

　　非正式的餐宴会经常是在和老板会餐啊，节日啊之类不那么那么正式的时候，却比自己一个人随便凑活也规格高点儿，因此吃的菜也会多出来几道。一般情况下的顺序是汤，沙拉(或者是头盘)，主菜，在最后是甜点。

　　非正式的餐具，一般纸巾放在餐盘中间，也可以在叉子的左边或者垫在叉子下面。叉子升级到两把，一大一小。小的是用来吃沙拉或者前菜的，大点的用来吃主菜。如果沙拉先上，那么小叉子就放在外面，如果是晚于主菜后上，就放在里面。

　　虽然叉子升级了，但刀还是那把刀，可以贯穿整个过程吃任何菜无限制级。如果主菜吃大牛排，哈哈哈，那么刀可以换成牛排刀(更锋利的那种)。

　　由于多了甜点和汤，因此也就多了把甜点用勺(或茶勺)，汤通常最先上，因此在最外面，而甜点由于晚于主菜，因此放在汤勺里面，刀的外面。杯子多了酒杯，和水杯一起依然还是在右上方。

　　正式的餐宴

　　最后就是豪华正式的大餐了。

　　看着就觉得排场很大丰盛啊有木有!摆放的顺序依然遵照从外到里，但是由于菜品多了，讲究却不会用万能筷子的西方人也就自然配了吃各种不同东西专用的刀叉。

　　正式用餐的头盘开胃菜一般都是牡蛎这种壳类动物，因此我们可以看见，在最右边放了个小小的锋利的牡蛎叉。接下来是汤，鱼，主菜，沙拉(嗯哼，沙拉这时候成了主菜后上了)。因此，盘子左边从外到内便是：吃鱼的叉子，吃肉的叉子，吃沙拉的叉子。而右边从外到内则是牡蛎叉子，汤勺，吃鱼的刀子，主菜刀。

　　杯子也升级到4-5个，由大到小顺着放，最小的放最边上，最大的用来喝水，然后是喝红酒的，喝白酒的(通常是香槟)，喝雪莉酒的…菜肴结束还有甜点，甜点的叉子和勺则单独摆在餐盘上方(图里面没显示)，有时也会单独摆在一个盘子里放在最右边。

　　根据摆放，用餐的时候从最外面的一路换到最里面的，顺序千万别错。当吃着吃着吃不动想歇会儿的时候，可以把刀叉成八字摆在盘子里，脏的刀叉可千万别直接搁在桌布上，那样会很不礼貌哦。

　　西方人吃饭的讲究很多，单从餐具上就有时候弄得人头晕。据说以前讲究的大户吃饭，还有专门的西柚勺，瓜勺，果酱勺，肉羹勺。

**西餐宴会礼仪汇总 篇17**

　　按照西方国家宴会的形式、用餐方式、风味菜点而举办的宴会。西餐宴会的礼仪要求如下:

　　1、西餐餐台按照长台形布置,简洁、明快。

　　2、西餐采用分食制,每道菜按每人一份上桌。

　　3、西餐餐具为刀、叉、匙,按西餐进餐习惯应当右手拿刀,左手持叉,由左手将食品送入口中。不同形状、不同大小、不同规格的刀叉为不同食品之餐具,应仔细区别。

　　4、西餐的上菜顺序与中餐不同,以冰水、开胃菜、汤、海鲜、肉食、主菜、甜食、水果、咖啡、红茶为先后顺序。

　　5、西餐酒类较多,不同的酒选用不同的酒具与不同的菜肴搭配,要注意学习和掌握。

　　6、西餐进餐讲究文雅而有风度。席间不宜大声谈笑,进餐时尽量不发出声响。

**西餐宴会礼仪汇总 篇18**

　　主要是碗、筷，西餐则是刀、叉、盘子。通常宴请外国人吃中餐，亦以中餐西吃为多，既摆碗筷，又设刀叉。刀叉的使用是右手持刀，左手持叉，将食物切成小块，然后用叉送入嘴内。

　　欧洲人使用时不换手，即从切割到送食均以左手持叉。美国人则切割后，把刀放下，右手持叉送食入口。就餐时按刀叉顺序由外往里取用。每道菜吃完后，将刀叉并拢排放盘内，以示吃完。如未吃完，则摆成八字或交叉摆，刀口应向内。吃鸡、龙虾时，经主人示意，可以用手撕开吃，否则可用刀叉把肉割下，切成小块吃。切带骨头或硬壳的肉食，叉子一定要把肉叉牢，刀紧贴叉边下切，以免滑开。切菜时，注意不要用力过猛撞击盘子而发出声音。不容易叉的食品，或不易上叉的食品，可用刀把它轻轻推上叉。除喝汤外，不用匙进食。

　　汤用深盘或小碗盛放，喝时用汤匙由内往外舀起送入嘴，即将喝尽，可将盘向外略托起。吃带有腥味的食品，如鱼、虾、野味等均配有柠檬，可用手将汁挤出滴在食品上，以去腥味。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。

**西餐宴会礼仪汇总 篇19**

　　东方与西方进餐的习惯多有不同，特别是正式的西餐宴会，规矩颇多。如果对此一无所知，难免赔笑大方。

　　参加西餐宴会时应该注意下列事项：

　　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。美国人有时累的时候可以换过来用。而欧洲人不可以换着用。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“八”字形分别放在盘子上。当吃完不要把刀叉一起放到盘中，这时服务员会来帮你收起来的，即使还有许多好吃的你都没有吃，你也不能说：\"我还没吃完\"，会很丢面子的。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.吃饭时不要高谈阔论。

　　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。” 西方上菜一般是按开胃菜、汤、主食、萨拉、水果。你可不要一上来猛吃，后面的还没有吃到呢?你就已经吃不进去了。

　　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.餐桌上有一些食品，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。

　　宴会氛围

　　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。

　　在宴会开始后，男女主人的责任就是使席间的谈话始终活泼而风趣，每一个客人都不受冷落。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，主人应该尽力使每位客人感到舒适自如。如果客人将刀叉掉在地上。应立即礼貌地为他换一把。如果客人不慎打碎了盘碗，那么女主人应镇静地收拾干净，安慰客人，绝不能显出不说之色。

　　最后，主人绝不能在客人面前计算请客所花费的费用。

**西餐宴会礼仪汇总 篇20**

　　敬酒时需以年龄大小，职位高低及身份先后顺序，主次分明。如果在场都是有更高的身份或年长的人，要先给位尊年长者敬酒，不然会失礼，当有人祝酒致辞时

　　要立即起身站立，右手端起酒杯，再以左手托付杯底，面带微笑，将酒杯聚到眼睛高度，在”干杯“声后讲酒一饮而尽或喝适量

　　然后，还要收拿杯与提议者对视一下，在中餐里，干杯前，可以象征性地和对方碰一下酒杯，碰杯的时候，应该让自己的酒杯低于对方的\'酒杯，表示你对对方的尊敬。

　　用酒杯杯底轻碰桌面，可以可以表示和对方碰杯，当主桌尚未敬酒时，其它桌的人不可以先起立或串桌敬酒，

　　此外，还应该控制酒量。宴会上的互敬酒，可以增加友好的活跃的气氛，但切忌喝酒过量，应控制在本人酒量的1/3以内

**西餐宴会礼仪汇总 篇21**

　　用餐前注意形象

　　1：席间不要用手摸头发，用餐时用手摸食物以外的东西是不礼貌的，尤其是摸头发会让人觉得不卫生，因此最好将头发收拾得利落些，一面妨碍用餐。

　　2：要保持清新的.口气，如果有难闻的空气，势必会给别人不雅之感，影响你的形象。

**西餐宴会礼仪汇总 篇22**

　　(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”。

**西餐宴会礼仪汇总 篇23**

　　西餐宴会的商务礼仪

　　首先，发请柬。要考虑宴会规模的大小，根据主宾的情况，列出陪同客人的名单，发出宴会请柬。被邀者赴宴前，应根据请柬要求着便装或礼服。正式宴会上，由一位男服务员站在大门口迎接客人，并帮助客人脱外衣。男、女主人则在大厅里迎接客人，微笑握手表示欢迎。如果有餐前鸡尾酒，正餐的时间至少应比请柬上规定的时间晚1个小时；若不招待鸡尾酒，晚20分钟就可以。其目的是让那些晚到的客人有片刻的喘息时间。当迟到的客人进入宴会厅时，他必须走到女主人座位前，为自己的迟到表示歉意。男主人领着女主宾最先入席，请她坐在自己右边。正式宴会上，女主人总是最后一位进入餐厅。

　　在西式宴会中，女主人是宴会中真正的主人，在宴会中自始至终扮演着最重要的角色。客人必须时刻注意她的举动，以免失仪。

　　西餐的餐具是刀、叉、盘子，另外还有一些专用餐具，用于吃一些特殊菜肴。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一种酒。

　　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。

　　宴会开始后，每一道菜上来时，亦要经女主人让菜，才好开始进餐。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。

　　西餐的特点

　　“西餐”，是我国对欧美地区菜肴的统称，是一个泛指。如粗略地划分，西餐大致可以分为二类：一是以英、法、德、意等国为代表的“西欧式”，又称“欧式”，其特点是选料精纯、口味清淡，以款式多，制作精细而享有盛誉；二是以前苏联为代表的“东欧式”，也称“俄式”，其特点是味道浓，油重，以咸、酸、甜、辣皆具而著称。此外，还有在英国菜基础上发展起来的“美式”。如进一步细分，则还可分为英国菜、法国莱、俄国菜、美国菜、意大利菜以及德国菜等。各国菜系自成风味，各有各的风格，其中尤以法国菜最为突出。但是从总体上看，与中餐相比，西餐至少具有以下几个显著的特点：

　　首先，西餐极重视各类营养成分的搭配组合，充分考虑人体对各种营养（糖类、脂肪、蛋白质、维生素）和热量的需求来安排菜或加工烹调。

　　其次，选料精细，用料广泛。西餐烹饪在选料时十分精细、考究，而且选料十分广泛。如美国菜常用水果制作菜肴或饭点，咸里带甜；意大利菜则会将各类面食制作成菜肴：各种面片、面条、面花都能制成美味的席上佳肴；而法国菜，选料更为广泛，诸如蜗牛、洋百合、椰树芯等均可入菜。

　　第三，讲究调味，注重色泽。西餐烹调的调味品大多不同于中餐，如酸奶油、桂叶、柠檬等都是常用的调味品。法国菜还注重用酒调味，在烹调时普遍用酒，不同菜肴用不同的酒做调料；德国菜则多以啤酒调味，在色泽的搭配上则讲究对比、明快，因而色泽鲜艳，能刺激食欲。

　　最后，工艺严谨，器皿讲究。西餐的烹调方法很多，常用的有煎、烩、烤、焖等十几种，而且十分注重工艺流程，讲究科学化、程序化，工序严谨。烹调的炊具与餐具均有不同于中餐的特点。特别是餐具，除瓷制品外，水晶、玻璃及各类金属制餐具占很大比

**西餐宴会礼仪汇总 篇24**

　　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。美国人有时累的时候可以换过来用。而欧洲人不可以换着用。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“八”字形分别放在盘子上。当吃完不要把刀叉一起放到盘中，这时服务员会来帮你收起来的，即使还有许多好吃的你都没有吃，你也不能说：\"我还没吃完\"，会很丢面子的。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.吃饭时不要高谈阔论。

　　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。”西方上菜一般是按开胃菜、汤、主食、萨拉、水果。你可不要一上来猛吃，后面的还没有吃到呢?你就已经吃不进去了。

　　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.餐桌上有一些食品，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。

　　宴会氛围

　　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。

　　在宴会开始后，男女主人的责任就是使席间的谈话始终活泼而风趣，每一个客人都不受冷落。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，主人应该尽力使每位客人感到舒适自如。如果客人将刀叉掉在地上。应立即礼貌地为他换一把。如果客人不慎打碎了盘碗，那么女主人应镇静地收拾干净，安慰客人，绝不能显出不说之色。

　　最后，主人绝不能在客人面前计算请客所花费的费用。

**西餐宴会礼仪汇总 篇25**

　　根据主宾的情况，列出陪同客人的名单，发出宴会请柬。被邀者赴宴前，应根据请柬要求着便装或礼服。正式宴会上，由一位男服务员站在大门口迎接客人，并帮助客人脱外衣。男、女主人则在大厅里迎接客人，微笑握手表示欢迎。如果有餐前鸡尾酒，正餐的时间至少应比请柬上规定的时间晚1个小时;若不招待鸡尾酒，晚20分钟就可以。其目的是让那些晚到的客人有片刻的喘息时间。当迟到的客人进入宴会厅时，他必须走到女主人座位前，为自己的迟到表示歉意。男主人领着女主宾最先入席，请她坐在自己右边。正式宴会上，女主人总是最后一位进入餐厅。

　　在西式宴会中，女主人是宴会中真正的主人，在宴会中自始至终扮演着最重要的角色。客人必须时刻注意她的举动，以免失仪。西餐的餐具是刀、叉、盘子，另外还有一些专用餐具，用于吃一些特殊菜肴。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。

　　许昌茶歇

　　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，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，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。

　　宴会开始后，每一道菜上来时，亦要经女主人让菜，才好开始进餐。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。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，主人宣布散席。男宾帮助女宾拉椅，协助离席。离席后，等待女主人出门送客，才可握手言别。显出绅士风度。

**西餐宴会礼仪汇总 篇26**

　　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签。

　　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，叉子虱朝上，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。

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