# 饮食礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2024-12-29

*饮食礼仪（通用23篇）饮食礼仪 篇1　　吃西餐在很大程序上讲是在吃情调：大理石的壁炉、熠熠闪光的水晶灯、银色的烛台、缤纷的美酒，再加上人们优雅迷人的举止，这本身就是一幅动人的油画。为了您在初尝西餐时举止更加娴熟，费些力气熟悉一下这些进餐礼仪*

饮食礼仪（通用23篇）

**饮食礼仪 篇1**

　　吃西餐在很大程序上讲是在吃情调：大理石的壁炉、熠熠闪光的水晶灯、银色的烛台、缤纷的美酒，再加上人们优雅迷人的举止，这本身就是一幅动人的油画。为了您在初尝西餐时举止更加娴熟，费些力气熟悉一下这些进餐礼仪，还是非常值得的。

　　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。

　　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；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，而另一支手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一支手拿叉取菜。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。每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话，更不可主动与人谈话。

　　进餐

　　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，用餐巾掩嘴，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。

　　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。

　　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，但切记喝酒过量。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。

　　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。

　　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。

　　水果

　　吃梨、苹果，不要整个拿着咬，应先用水果刀切成四、六瓣，再用刀去皮、核，然后用手拿着吃，削皮时刀口朝内，从外往里削。香蕉先剥皮，用刀切成小块吃。橙子用刀切成块吃，桔子、荔枝、龙眼等则可剥了皮吃。其余如西瓜、菠萝等，通常都去皮切成块，吃时可用水果刀切成小块用叉取食。

　　水盂

　　在宴席上，上鸡、龙虾、水果时，有时送上一小水盂（铜盆、瓷碗或水晶玻璃缸），水上飘有玫瑰花瓣或柠檬片，供洗手用（曾有人误为饮料，以致成为笑话）。洗时两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用餐巾或小毛巾擦干。

　　纪念物品

　　有的主人为每位出席者备有小纪念品或一朵鲜花。宴会结束时，主人招呼客人带上。遇此，可说一两句赞扬这小礼品的话，但不必郑重表示感谢。有时，外国访问者，往往把宴会菜单作为纪念品带走，有时还请同席者在菜单上签名留念。除主人特别示意作为纪念品的东西外，各种招待用品，包括糖果、水果、香烟等，都不要拿走。

　　致谢

　　有时在出席私人宴请活动之后，往往致以便函或名片表示感谢。

　　冷餐会、酒会取菜 冷餐、酒会，招待员上菜时，不要抢着去取，待送至本人面前再拿。周围的人未拿到第一份时，自己不要急于去取第二份。勿围在菜桌旁边，取完即退开，以便让别人去取。

　　餐具的使用

　　中餐的餐具主要是碗、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。

　　遇到意外情况

　　宴会进行中，由于不慎，发生异常情况，例如用力过猛，使刀叉撞击盘子，发出声响，或餐具摔落地上，或打翻酒水等等，应沉着不必着急。餐具碰出声音，可轻轻向邻座（或向主人）说一声“对不起”。餐具掉落可由招待员送一付。酒水打翻溅到邻座身上，应表示歉意，协助擦干；如对方是妇女，只要把干净餐巾或手帕递上即可，由她自己擦干。

**饮食礼仪 篇2**

　　法国西餐礼仪

　　吃饭的礼仪：坐姿应保持上身端正稍挺胸，臀部将整个座椅充满，轻轻将餐巾拉开，盖在膝上。避免含胸，或臀部只沾座椅外沿。

　　喝汤时，汤勺应由自身一方向外舀汤。这样即使万一泼洒也不会弄脏自己的衣服。记住，汤再烫也不要吹。

　　用餐时左手用叉按住食品，右手用餐刀把它切成小块，然后叉住送入口中。吃完一块再切一块，不要一次切很多小块。而且注意每次要将叉上的食物完全放入口中，不要举着一块食物小口小口地咬。刀叉只有用餐时才拿在手中，凡用餐巾擦嘴或手持酒杯时，请放下刀叉。

　　暂时离席时，餐巾应放在椅背上，刀叉应成八字形放在盘子上，刀刃朝自己，表示继续用餐。如果刀刃向上，勺把指向自己，或将餐巾放在桌上离席，服务生很可能认为你已经结束这一餐，然后把你的餐具及剩下的食物收走。顺便说一句，如果女士补妆，最好去卫生间，而不是在餐桌上。

　　用餐完毕，可以将餐刀餐叉合并在一起，汤匙把直指自身，以示不再用餐。吃肉时要切一块吃一块，不要一次切完;吃鱼不要翻过来吃，吃完上半层鱼，再用餐刀将鱼骨去掉，吃下半层;吃鸡时可以用手拿着吃。已吃进嘴里的鸡骨、鱼刺，要用餐叉接住，轻轻放入盘内。

　　(美式的就一般多了，只要没有太越轨的行为，都可以，因为美国人一般都比较随便。)

　　法国人的情感细腻,想法浪漫。因而法国的餐饮是非常讲究的。

　　法国的饮食文化非常悠久，从路易十四开始，法国的饮食外交便世界闻名，在法式宴会鼎盛时期，餐桌上一次可上200道菜。法国人最爱吃的菜是蜗牛和青蛙腿，最喜欢的食品是奶酪，最名贵的菜是鹅肝，家常菜是炸牛排外加土豆丝，此外，法国人还是世界饮酒冠军，尤其是喝葡萄酒。

　　法国是世界三大烹饪王国之一。法国人讲究吃，而且舍得花钱。法国人不爱吃无鳞鱼，也不爱吃辣味的菜肴。他们一般都喜欢吃略带生口、鲜嫩的美味佳肴。法国人一般都乐于喝生水(自来水)，不习惯喝开水。

　　闻名世界的法国料理，以精致豪华的高尚品味，风靡全球食客的胃，法国人将「吃」视为人生一大乐事，他们认为：美食不仅是一种享受，更是一种艺术。16世纪时的法国宫廷已有一套相当讲究的饮食文化，法国大革命后随着宫廷厨师的流落市井，宫廷料理开始在民间生根。

　　法国料理十分重视“食材”的取用，次等材料，做不出好菜是法国料理的至理名言，而法国料理就地取材的特色，使南北各地口味不一，因此「到什么地方吃什么菜、什么时令吃什么菜」就很重要!

　　法国料理的精华在酱汁(SAUCE)，因为对食材的讲究，法国人使用酱汁佐料时，以不破坏食材原味为前提，好的酱汁可提升食物本身的风味、口感，因此如何调配出最佳的酱汁，就全看厨师的功力了!此外，法国菜也被喻为最能表现厨师内涵的料理，每一道菜对厨师而言，都是一项艺术的创作。

　　法国人饮食特点

　　对晚餐较重视。爱喝葡萄酒、牛奶、红茶等。到饭店喝咖啡和吃水果吃雪糕。爱吃牛肉、羊肉、鸡、鱼、虾、鸡蛋、各种烧肠子等。各种蔬菜都爱吃。爱饮清汤，爱吃水果(特别爱吃菠罗)。

　　在吃正式的法国餐馆吃饮，餐具、酒具的配合使用都是一丝不苟的。吃甚么样的菜用甚么样的刀叉，是很有研究的，所以每人面前都选了两三套。酒杯也是一样，因为在这里吃食与喝品配搭是一艺术。习惯上，餐前要喝一杯开胃酒;用餐过程中，如果吃肉要配干红葡萄酒;吃鱼虾一类的海味，要喝干白葡萄酒;餐后有些人还喜欢喝一点白兰地地一类的烈性酒。每种酒所用的酒杯都不同。看着高矮胖瘦好几个酒杯放在跟前，还真证不胜酒力的?不过好在这里不讲究感情深，一口闷。席问大家边吃边聊，酒只是起到助兴和调节气氛的作用，却频频举杯，却都浅到即止。保持餐桌上愉快的气氛，但又不至于过分喧闹。

　　法国人在饮食嗜好的特点

　　1、注重烹调火候，讲究菜肴的鲜嫩，强调菜肴的质量。

　　2、口味：一般喜肥、浓、鲜、嫩，偏爱酸、甜、咸味。

　　3、食品：主食为米饭或面粉，爱吃点心;副食爱吃肥嫩猪肉、羊肉、牛肉，喜食鱼、虾、鸡、鸡蛋及各种肠子和新鲜蔬菜，偶尔也愿品尝些新奇的食物，如蜗牛、蚯蚓、马兰等;喜用丁香、胡椒、香菜、大蒜、番茄汁等作调料。

　　4、制法：对煎、炸、烧、烤、炒等烹调方法制作的菜肴偏爱。

　　5、菜谱：很欣赏红烧鳜鱼、宫保肉丁、脆皮炸鸡、炒虾球、银芽鸡丝、菠萝火鸡、拔丝苹果等风味菜肴。

　　6、水酒：对酒嗜好，尤其爱饮葡萄酒、玫瑰酒、香槟酒等，一般不能喝或不会喝酒的人也常喝些啤酒;通常他们惯用的饮料还有矿泉水、苏打水、橘子汁以及红茶或咖啡等。

　　7、果品：法国人爱吃水果，尤其对菠萝格外偏爱，苹果、葡萄、猕猴桃等也是他们爱吃的品种：干果喜欢葡萄干、糖炒栗子等。

**饮食礼仪 篇3**

　　1、肉类

　　西方人吃肉(指羊排、牛排、猪排等。)通常是大的。吃的时候，用刀叉把肉切成小块，大小正好是一口。吃一块，切一块，不要一下子全切，也不要用叉子把整块肉夹在嘴里，咬、咀嚼、吞咽。

　　在吃牛肉（牛排）的时候，服务员或主人会问你生熟的程度，因为你可以根据自己的.爱好来决定生熟的程度。

　　吃有骨头的肉，比如吃鸡的时候，不要直接“动手”。用叉子固定整块肉(叉子可以向上，用叉子背压肉)，然后用刀插入骨头，切肉，边切边吃。如果骨头很小，你可以用叉子把它放进嘴里，把肉和骨头分开，然后用餐巾盖住嘴，吐在叉子上，然后放在盘子里。但需要直接“动手”的肉，洗手水往往与肉同时端上来。一定要经常用餐巾擦手和嘴。

　　吃鱼时不要把鱼翻过来。吃完上层后，用刀叉去掉鱼骨，再吃下层。

　　2、吃沙拉

　　在西餐中，沙拉经常出现在这样的场合：蔬菜沙拉和其他主菜配菜很常见；作为间隔菜，如主菜和甜点；作为第一道菜，如鸡肉沙拉。

　　如果沙拉是一个大盘子，用沙拉叉。假如和主菜放在一起，用主菜叉吃。

　　如果沙拉是间隔菜，通常和奶酪和炸玉米片一起吃。先在沙拉上取一两块面包，再取两三块玉米片。用叉子吃奶酪和沙拉，用手吃玉米片。

　　如果主菜沙拉配有沙拉酱，可以先把沙拉酱倒在部分沙拉上，吃完再加酱。直到加入碗底的生菜叶，才能轻松浇汁。

　　吃沙拉的习惯应该是用叉子把大片的生菜叶切成小块。如果不容易切，可以用刀叉。一次只切一块，吃完再切。

　　3、快餐和小吃

　　汉堡包和热狗用手吃，但一定要用餐巾纸垫住，让酱汁流到餐巾纸上，而不是你的手或衣服上。为了防止一只手用餐巾垫住，另一只手准备一两条餐巾备用。

　　比萨饼可以用手拿着饼块，把外面转向里面，防止馅料掉出来。但是晚餐桌上没有比萨饼。

　　玉米饼是用手吃的常见食物。可蘸上甜豆或番茄酱等混合酱。

　　油炸食品和薯片可以用手或叉子吃。假如你在户外，当然可以用手吃。

　　女士们还应该注意，吃饭时，每次都要少放在嘴里。小嘴咀嚼，产生噪音，破坏口红。吃普通菜时，如果手指脏了，可以请服务员端洗手水。

**饮食礼仪 篇4**

　　1.在锅底刷一层油。是刷，不是倒，薄薄的有个油印子就行了。家里要是没油了，就原来刷子上粘的那点油都。

　　2.把模具放在你刷过油的地方。

　　3.在冷油冷锅状态下点火、中火、打鸡蛋......

　　坐锅时，锅没有用水平尺找平，打完鸡蛋俩蛋黄滚一块了。遗憾......少许的遗憾,不过也不错，变成心连心。

　　4.鸡蛋成形后转最小火。

　　5.模具取出，关火，根据自己的口味，撒一点点盐。鸡蛋先不要取出来，利用锅底的温度再多焙一会儿。

　　6.盛盘。

　　西餐里半熟的煎鸡蛋材料

　　番茄酱，1～2颗鸡蛋，少许油，平底锅(最好是专门煎鸡蛋的)

　　做法

　　1、先用大火热锅，然后倒入油。

　　2、将鸡蛋磕入平底锅。

　　3、做好的鸡蛋放入盘子，用番茄酱画出眼睛、笑脸即可。

　　西餐鸡蛋披萨做法材料

　　披萨饼皮1张

　　番茄酱：披萨酱3：1

　　培根切1.5厘米宽

　　洋葱切薄片

　　青椒切丝

　　鸡蛋2个

　　沙拉酱4勺

　　盐、黑胡椒粉、马苏里拉奶酪碎适量

　　步骤：

　　1、番茄酱与沙拉酱按3：1比例拌匀，薄薄地覆盖在匹萨饼皮上

　　2、撒上培根、洋葱、青椒

　　3、沙拉酱拌入盐、黑胡椒粉，拌匀后厚厚地覆盖在披萨上，再撒上马苏里拉奶酪，打上生鸡蛋

　　4、烤箱中层，220度，15分钟

**饮食礼仪 篇5**

　　不设烟酒

　　对中国人来讲，不论是家里还是到酒店宴请朋友，一般都离不开烟酒，否则就有怠慢之嫌。然而，在加拿大请客吃饭则都不设烟酒。因为，在加拿大有禁烟规定，并且必须年满16岁以上者方可购买香烟。在联邦政府大楼、电梯、银行、商店、学校及多数公共场所吸烟都是违法的。如发现有人在酒楼、餐馆吸烟不加制止或者是纵容其吸烟，可能会被处以5000加元罚款。对酒也是如此，如阿尔伯塔省规定，19岁以上者方可买烟，而烈性白酒则被禁止出卖。另外，餐厅、酒吧只可在早上11时到凌晨1时卖酒，饮酒者只能在领有酒牌的地方或住宅内喝酒，在这些地方以外饮酒都是违法的。

　　不吃热食

　　热食是中国饮食文化的一大特色，一般是现烧现炒趁热吃，弄几碟冷盘，也只是供饮酒用。而加拿大人喜欢吃冷食，这种冷食不同于我们的冷盘菜肴，一般是由主人先将各式菜肴烧好，用碗、盘、碟等器皿盛好后，依次将各式菜肴摆在厨房内的餐桌上，待客人到齐后，供客人享用。因为菜肴烧得比较早，时间一长，也就成了凉菜，加拿大人称之为“冷餐宴会”。

　　不排桌席

　　在加拿大，宴请是不安排桌席的。通常是客人们手拿一次性塑料餐盒和叉子，一个个排在摆满饭菜的台前，然后自己动手随意先取食物，最后自找地方用餐。因为不排桌席，所以客人们取好饭菜后，各奔东西，有坐有站，随随便便，无拘无束。如自感腹中没有吃饱，还可以再去取食。

**饮食礼仪 篇6**

　　中餐的饮宴礼仪号称始于周公，千百年的演进，当然不会再有“孟光接了梁鸿案”那样的日子，但也还是终于形成今天大家普遍接受的一套饮食进餐礼仪，是古代饮食礼制的继承和发展。中餐饮食礼仪因宴席的性质，目的而不同;不同的地区，也是千差万别。

　　中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙六种。在正式的宴会上，水杯放在菜盘左上方，酒杯放在右上方。筷子与汤匙可放在专用的座子上，或放在纸套中。公用的筷子和汤匙最好放在专用的座子上。

　　中餐上菜的顺序一般是：先上冷盘，后上热菜，最后上甜食和水果。用餐前，服务员为每人送上的第一道湿毛巾是擦手用的，最好不要用它去擦脸。在上虾、蟹、鸡等菜肴前，服务员会送上一只小小水盂，其中漂着拧檬片或玫瑰花瓣，它不是饮料，而是洗手用的。洗手时，可两手轮流蘸湿指头，轻轻涮洗，然后用小毛巾擦干。

　　不宜吃得响声大作，“电闪雷鸣”。不宜乱吐废物，唾液飞溅。不宜张口剔牙，捅来捅去。不宜宽衣解带，脱鞋脱袜。不宜挑三拣四，挑肥拣瘦。不宜替人布菜，热情过头。不宜以酒灌人，出人洋相……

　　通过这些内容，反映了“内强个人素质，外塑企业形象”的企业文化和精神文明建设成果，生动展示出现代企业和现代员工的风采。

　　不管是中餐还是西餐，无非是两方面的礼仪，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。

　　中餐礼仪，是中华饮食文化的重要组成部分。学习中餐礼仪，主要需注意掌握用餐方式、时间地点的选择、菜单安排、席位排列、餐具使用、用餐举止等六个方面的规则和技巧。

**饮食礼仪 篇7**

　　中餐餐具摆放

　　中式餐饮看似十分普通简单，但是用餐时的礼仪却是有一番讲究的。中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙六种。在正式的宴会上，水杯放在菜盘上方，酒杯放在右上方。筷子与汤匙可放在专用的座子上，或放在纸套中。

　　中餐上菜顺序

　　中餐上菜的顺序一般是：先上冷盘，后上热菜，最后上甜食和水果。用餐前，服务员为每人送上的第一道湿毛巾是擦手用的，最好不要用它去擦脸。在宴席上，上鸡、龙虾、水果时，有时送上一小水盂(铜盆、瓷碗或水晶玻璃缸)，水上飘有玫瑰花瓣或柠檬片，供洗手用(曾有人误为饮料，以致成为笑话)。洗时两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用餐巾或小毛巾擦干。

　　中餐入座礼仪

　　古代的食礼是按阶层划分：宫廷，官府，行帮，民间等。现代食礼则简化为：主人(东道)，客人了。作为客人，赴宴讲究仪容，根据关系亲疏决定是否携带小礼品或好酒。赴宴守时守约;抵达后，先根据认识与否，自报家门，或由东道进行引见介绍，听从东道安排。

　　入座：这个“英雄排座次”，是整个中国食礼中最重要的一项。从古到今，因为桌具的演进，所以座位的排法也相应变化。总的来讲，座次“尚左尊东”，“面朝大门为尊”。家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者;家庭宴请，首席为地位最尊的客人，客主人则居末席。首席未落座，都不能落座，首席未动手，都不能动手，巡酒时自首席按顺序一路敬下，再饮。

　　1.更讲究的，如果来报有人来，无论尊卑地位，全席之人应出迎。

　　2.若是圆桌，则正对大门的为主客，左手边依次为2，4，6右手边依次为3，5，7直至汇合。

　　3.若为八仙桌，如果有正对大门的座位，则正对大门一侧的右位为主客，

　　4.如果不正对大门，则面东的一侧右席为首席。然后首席的左手边坐开去为2，4，6，8(8在对面)，右手边为3，5，7(7在正对面)。

　　5.如果为大宴，桌与桌间的排列讲究首席居前居中，左边依次2，4，6席，右边为3，5，7席。

　　6.根据主客身份，地位，亲疏分坐。

　　7.餐巾主要防止弄脏衣服，兼做擦嘴及手上的油渍。

　　8.餐巾应摊开后，放在双膝上端的大腿上，切勿系入腰带，或挂在西装领口。

　　9.切忌用餐巾擦拭餐具。

　　10.餐毕，要将餐巾折好，置放餐桌再离席。

　　11.入席时，应等长者坐定后，方可入席。

　　12. 喝汤时，第一次舀汤宜少，先测试温度，浅尝。喝汤不要出声。

　　13.喝汤时不要任意搅合热汤和用口吹凉。

　　14.汤舀起来，不能一次分几口喝。

　　15.喝完汤，汤匙应搁在汤盘上或汤杯的碟子上。

　　16.必须等到大家坐定后,才可使用餐巾.

　　17.在饭店用餐,应由服务生领台入座.

　　18.多汁的水果如西瓜、柚子等，应用匙取食。

　　19.粒状水果如葡萄,可用手抓来吃.

　　20.果汁少较脆的水果如苹果、柿子、梨，可将之切成四片，削皮后取食。

　　21.桃及瓜类,削皮切片后,取食.

　　22.入座后姿势端正，脚踏在本人座位下，不可任意伸直，手肘不得靠桌缘，或将手放在邻座椅背上。

　　23.口内有食物，应避免说话。

　　24.必须小口进食，不要大口的塞，食物未咽下，不能再塞入口。

　　25.取菜舀汤，应使用公筷公匙。

　　26.吃进口的东西，不能吐出来，如系滚汤的食物，可喝水或果汁冲凉。

　　27.送食物入口时，两肘应向内靠，不宜向两旁张开，碰及邻座。

　　28.好的吃相是食物就口，不可将口就食物。食物带汁，不能匆忙送入口，否则汤汁滴在桌布上，及为不雅。

　　29.切忌用手掏牙齿，应用牙签，并以手或手帕遮掩。

　　30.避免在餐桌上咳嗽、打喷嚏、怄气及放屁。万一不禁，应说声“对不起”.

　　31.喝酒宜各随意，敬酒以礼到为止，切记劝酒、猜拳、吆喝。

　　32.如餐具坠地，可请侍者拾起。

　　33.遇有意外，如不慎将酒、水、汤汁溅到他人衣服，表示歉意即可，不必恐慌赔罪。

　　34.如欲取用摆在同桌其他客人面前的调味品，应请邻座客人帮忙传递，不可伸手横越，长驱取物。

　　35.如主人亲自烹调食物，勿忘予主人赞赏。

　　36.如吃到不洁或异味，不可吞入，应将入口食物，轻巧的用拇指和食指取出，放入盘中。轻声告诉侍者更换。

　　37.就餐时，如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，轻声告知侍者更换。

　　38.食毕，餐具务必摆放整齐，不可凌乱放置。

　　39.食毕，餐巾应折好放在桌上.

　　40.主食进行中，不宜抽烟，如需抽烟，必须先征得邻座的同意。

　　41.在餐厅就餐，不能抢着付账，推拉争付至为不雅。倘系作客，不能抢付账。

　　42.进餐的速度应与男女主人同步，不宜太快，宜不宜太慢。

　　43.餐桌上不能谈悲戚之事，否则会影响欢愉的气氛。

　　44.应等长者坐定后，方可入座。

　　45.席上如有女士，应等女士座定后，方可入座。

　　46.用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席!

　　关于中餐就餐时要注意什么

**饮食礼仪 篇8**

　　1桌次排列

　　在中餐宴请活动中，往往采用圆桌布置菜肴、酒水。排列圆桌的尊卑次序，有两种情况。

　　第一种情况，是由两桌组成的小型宴请。这种情况，又可以分为两桌横排和两桌竖排的形式。当两桌横排时，桌次是以左为尊，以右为卑。这里所说的右和左，是由面对正门的位置来确定的。当两桌竖排时，桌次讲究以远为上，以近为下。这里所讲的远近，是以距离正门的远近而言。

　　第二种情况，是由三桌或三桌以上的桌数所组成的宴请。在安排多桌宴请的桌次时，除了要注意“面门定位”、“以右为尊”、“以远为上”等规则外，还应兼顾其他各桌距离主桌的远近。通常，距离主桌越近，桌次越高;距离主桌越远、桌次越低。

　　在安排桌次时，所用餐桌的大小、形状要基本一致。除主桌可以略大外，其他餐桌都不要过大或过小。

　　2位次排列

　　宴请时，每张餐桌上的具体位次也有主次尊卑的分别。排列位次的基本方法有四条，它们往往会同时发挥作用。

　　方法一，是主人大都应面对正门而坐，并在主桌就坐。

　　方法二，是举行多桌宴请时，每桌都要有一位主桌主人的代表在座。位置一般和主桌主人同向，有时也可以面向主桌主人。

　　方法三，是各桌位次的尊卑，应根据距离该桌主人的远近而定，以近为上，以远为下。

　　方法四，是各桌距离该桌主人相同的位次，讲究以右为尊，即以该桌主人面向为准，右为尊，左为卑。

　　另外，每张餐桌上所安排的用餐人数应限在10人以内，最好是双数。比如，六人、八人、十人。人数如果过多，不仅不容易照顾，而且也可能坐不下。

　　根据上面四个位次的排列方法，圆桌位次的具体排列可以分为两种具体情况。它们都是和主位有关。

　　第一种情况：每桌一个主位的排列方法。特点是每桌只有一名主人，主宾在右首就坐，每桌只有一个谈话中心。

　　第二种情况：每桌两个主位的排列方法。特点是主人夫妇在同一桌就坐，以男主人为第一主人，女主人为第二主人，主宾和主宾夫人分别在男女主人右侧就坐。每桌从而客观上形成了两个谈话中心，如图9-5和如图9-6。

　　如果主宾身份高于主人，为表示尊重，也可以安排在主人位子上坐，而请主人坐在主宾的位子上。

　　为了便于来宾准确无误地在自己位次上就坐，除招待人员和主人要及时加以引导指示外，应在每位来宾所属座次正前方的桌面上，事先放置醒目的个人姓名座位卡。举行涉外宴请时，座位卡应以中、英文两种文字书写。中国的惯例是，中文在上，英文在下。必要时，座位卡的两面都书写用餐者的姓名。

　　排列便餐的席位时，如果需要进行桌次的排列，可以参照宴请时桌次的排列进行。位次的排列，可以遵循四个原则。

　　一是右高左低原则

　　两人一同并排就坐，通常以右为上座，以左为下座。这是因为中餐上菜时多以顺时针方向为上菜方向，居右坐的因此要比居左坐的优先受到照顾。

　　二是中座为尊原则

　　三人一同就坐用餐，坐在中间的人在位次上高于两侧的人。

　　三是面门为上原则

　　用餐的时候，按照礼仪惯例，面对正门者是上座，背对正门者是下座。

　　四是特殊原则

　　高档餐厅里，室内外往往有优美的景致或高雅的演出，供用餐者欣赏。这时候，观赏角度最好的座位是上座。在某些中低档餐馆用餐时，通常以靠墙的位置为上座，靠过道的位置为下座。

**饮食礼仪 篇9**

　　西餐南瓜浓汤的做法1、西式南瓜浓汤材料

　　1/4cup的面粉，1块南瓜，半根红萝卜，1个洋葱，盐，白胡椒，番茄酱，牛奶或奶油

　　做法

　　1、1/4cup的面粉，中火炒香备用。

　　2、把一块南瓜、半根红萝卜和一个洋葱全部切块。

　　3、锅里放一小块黄油，融化后放入切好的素菜块翻炒，加水大火烧开转小火煮到所有材料煮熟。

　　4、离火加入炒熟的面粉、少许盐、白胡椒、番茄酱和牛奶（加奶油会更香些），全部放到搅拌机里打匀就好了。

　　西餐南瓜浓汤的做法2、法式南瓜浓汤材料

　　南瓜500克杏包菇1根虾仁适量火腿适量

　　做法

　　1将南瓜洗净后去皮，放入电锅蒸熟取出加入少许的水及蒸熟后的南瓜打成泥备用

　　2虾仁、火腿、杏鲍菇切块备用

　　3将做法2加入做法1中，煮滚后加入盐调味即可

　　西餐南瓜浓汤的做法3、南瓜浓汤材料

　　主料：南瓜150克，高汤1杯，成长麦粉2汤匙，牛肉泥1汤匙，绿色花椰菜1朵，嫩玉米2―3只

　　做法

　　1、将南瓜洗净，去掉皮和籽，切成小块。

　　2、花椰菜和嫩玉米煮熟，切碎备用。

　　3、将高汤和南瓜倒入果汁机内，打拌均匀。

　　4、将打好的南瓜汁倒入锅内，以小火煮8―10分钟，然后加入牛肉泥搅拌均匀。

　　5、加入麦粉拌匀，熄火，撒上花椰菜和嫩玉米，好喝又营养的蔬菜南瓜浓汤就做好啦！

**饮食礼仪 篇10**

　　1、肉类

　　西方人吃肉(指羊排、牛排、猪排等。)一般都是大块的。吃的时候用刀叉把肉切成小块，大小刚好是一口。吃一块，切一块，不要一下子全切，也不要用叉子把整块肉夹在嘴里，咬、咀嚼、吞咽。

　　在吃牛肉(牛排)的场合，服务员或主人会问你生熟的程度，因为你可以根据自己的爱好来决定生熟的程度。

　　吃有骨头的肉，比如吃鸡的时候，不要直接“动手”。用叉子固定整块肉(叉子可以朝上，用叉子背压肉)，然后用刀插入骨头，切肉，边切边吃。如果骨头很小时，你可以用叉子把它放进嘴里，把肉和骨头分开，然后用餐巾盖住嘴，把它吐到叉子上，然后放在盘子里。但是需要直接“动手”的肉，洗手水往往会和肉同时端上来。一定要经常用餐巾擦手和嘴。

　　吃鱼时不要把鱼翻过来。吃完上层后，用刀叉把鱼骨去掉，然后吃下层。

　　2、吃沙拉

　　在西餐中，沙拉经常出现在这样的\'场合：蔬菜沙拉等主菜配菜很常见；作为间隔菜，如主菜和甜点之间；作为第一道菜，如鸡肉沙拉。

　　如果沙拉是一个大盘子，用沙拉叉。如果和主菜放在一起，用主菜叉吃。

　　如果沙拉是间隔菜，通常和奶酪、炸玉米片一起吃。先在沙拉盘上取一两片面包，然后取两三片玉米片。用叉子吃奶酪和沙拉，用手吃玉米片。

　　如果主菜沙拉配有沙拉酱，可以先把沙拉酱倒在部分沙拉上，吃完后再加酱。直到加入碗底的生菜叶，才容易浇汁。

　　吃沙拉的习惯应该是用叉子把大片生菜叶切成小块。如果不容易切，可以用刀叉。一次只切一块，吃完再切。

　　3、快餐和小吃

　　汉堡包和热狗用手吃，但一定要用餐巾纸垫住，让酱汁流到餐巾纸上，而不是你的手或衣服上。为了防止一只手用餐巾垫住，另一只手准备一两条餐巾备用。

　　比萨饼可以用手拿着饼块，把外面转向里面，防止馅料掉出来。但是晚餐桌上没有比萨饼。

　　玉米饼是用手吃的常见食物。可以蘸上甜豆或番茄酱等混合酱。

　　油炸食品和薯片可以用手或叉子吃。如果你在户外，你当然可以用手吃。

　　女士们还应该注意，吃饭时，每次都要少放在嘴里。小口咀嚼，产生噪音，破坏口红。吃普通菜时，如果你的手指脏了，你可以请服务员端洗手水。

**饮食礼仪 篇11**

　　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，这亲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，你可以用手捏龋

　　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。现在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污辱。

**饮食礼仪 篇12**

　　下馆子

　　意大利人喜欢请客吃饭，这是朋友间聚会的一种方式。但是上餐馆吃饭有时聚餐者会共同摊钱，除非某一方声明由他请客。

　　意大利餐怎么吃?

　　怎样吃西餐：喝汤不能发出声音，用汤匙应从里往外舀着喝，千万不要端起汤盘直接饮用。

　　面包与意大利面条：面包通常与黄油搭配，吃时将面包掰成几小块，抹上黄油，用手拿着吃，不要拿着整个面包咬着吃，应抹一块，吃一块。吃意大利面条时可叉子、调羹并用，用叉子慢慢挑起少量(四五根)面条，将其绕在叉齿上成团状，同时以调羹辅之，即可方便地进食。

　　肉与鱼：西餐中的肉一般都是大块的，无论是羊排、牛排还是猪排都要用刀叉将切成小块，边切边吃，不要一口气都切成小块后再吃，也不要用叉子将整块夹至嘴边，边咬边吃。吃鸡或龙虾可以用手，小鸡、鹌鹑、田鸡的腿骨头很小，可用手抓着吃，也可用叉子，但骨头需用手指从口中取出。西餐中的鱼一般都已去了骨刺，吃起来很方便，对少量小刺，应用手捏出放在盘子上，不能直接往盘中吐。

　　沙拉：即可作第一道菜，又可作配菜和间隔菜。对沙拉中大块(片)的蔬菜，可用叉子或刀切成小块(片)。对沙拉中的豌豆可以左手持叉，右手持刀，用刀把豌豆推到叉子上。而美国的吃法干脆就用叉子舀着吃。

　　甜点与水果：蛋糕、西饼用小甜食叉子，冰淇淋、布丁等用甜点调羹。许多国家把水果作为甜点或随甜点一起送上，通常为水果沙拉或拼盘。若是未加工的水果，则应以刀叉配合使用，梨或苹果不能整个去皮，应用刀先切成四到六块，削皮去核后再吃，香蕉应先剥皮，再切成数段食用。在没有刀叉时，可用手将果核从嘴中取出，放在果盘边上，不能直接吐在餐桌上。

　　咖啡与茶：西餐上的最后一道『菜』是咖啡和茶。喝咖啡时可右手拿着杯把，左手端起小碟，也可以只端杯子，将小碟留在台上，喝完一口后，一定要把杯子放回碟上。茶匙仅用于搅拌，用完即放回茶碟，不能用它舀着喝。饮用中国的绿茶、薄荷茶不加任何东西，如果是印度茶、黑茶或英国红茶则可以加少量的奶和糖。

　　拜访时的礼物

　　意大利人也好客，如应邀到朋友家吃饭，一般是主人做东，客人应该带点酒、甜食，或者带些纪念品或鲜花送给主人。礼品包装要讲究一些，否则主人会感到不悦。作为主人接受礼物，应当面将礼品包装打开，并加以赞美。

　　餐桌上的次序

　　意大利人排座位是一男一女叉开，一般还要把丈夫与妻子分开。在主人家吃饭，传统的方式是，席间由女主人给每位客人上菜，客人如喜欢哪个菜，可以再向女主人要，主人会非常高兴，现在这个习俗也在变，客人可以自己取，但不要站起来取菜，够不着时可请主人或其他客人把盘子递过来。菜刚上来时，现在也有让菜盘按顺序转，转到谁面前谁取，男士在这种情况下应该向自己身边的女士献殷勤，先征求女士意见再给女士夹菜。

　　意大利西餐饮食礼仪常识

　　提起意大利饮食，人们自然会想起葡萄酒、比萨饼或意大利面条。其实意大利饮食有三个特点。

　　首先，意大利菜肴讲究原汁原味。意大利人做鱼、做鸡大多不放什么作料，只在锅里煎煎，或在锅里烤制，然后挤点柠檬汁，或撒点胡椒面和盐即可上桌了。吃虾则只在白水里煮一煮。他们认为中国的各种做法吃的是作料味儿，吃不到食品本身原有的味了，不加各种作料，才能吃到食品本身最本质的味道，这是饮食的一个重要特点。

　　其次，意大利饮食比较实在。它很少上山珍海味，每顿饭一般只有三道菜，桌上放有面包，可以自取。在中国请客这是不可想像的。

　　第一道一般是面条或其它面食，上述面食，确实有其饮食的特色，它有制作形状上的差异和拌面调味变化的差异，林林总总有上百个品种。简单的意大利面条放点西红柿酱和肉末，再加点橄榄油即可。高级的则拌以海鲜调味。比萨饼也是意大利独具特色的食品之一。在意大利有专店经营，属大众食品。因为它是往烙的面上放各种各样的时鲜蔬菜，如西红柿、奶酪、蘑茹、火腿等等，所以可以变化出众多的不同花样。一般的比萨饼3000里拉一张(约合人民币13元左右)小个儿的1500里拉就可以吃到，就当地的生活水平来看是很便宜的。高级的比萨饼8000里拉至10000里拉(约合人民币36至45元左右)一张。它之所以没有风靡世界，一是种类太多，没有像汉堡包、肯德基那样有一定的配方的统一的制作标准。二是没有美国人那样先进的营销方式。

　　第二道主菜一般是肉排、牛肉、烤鸡、煎鱼，上边加点蔬菜，有时加上的是炸土豆，有时是煮菠菜，煮得烂糊糊的，既不好看，也不爽口，这一点很不符合中国人的吃饭习惯。

　　第三道是生菜，虽然菜只有三道，但注重浪漫情调。朋友聚会不在乎吃了什么，而在乎喝得尽兴，聊得开心。吃饭时不劝酒，也不给客人夹菜，只是创造一种自由自在、宽松从容的氛围，让大家高谈阔论，或娓娓道来。但这种吃法时间长得没谱。

　　然后是水果、咖啡。讲究的，第一道前面加个冷盘，水果前面有甜点。再讲究的。上两个第一道，两个第二道。有些中国人觉得西餐吃不饱，其实不然，第一道面食就很饱人，一份不够可以再添。但第一道不要吃得太饱，以免吃不下后面的菜。如到第二道还未吃饱，可多吃面包，不能再回头要第一道。吃饭不能不吃饱，但不要浪费。尤其是人家在外边请客，更要注意不能浪费，根据西餐习惯点菜，不要同一道菜重复点。在家里吃饭，可以根据主人摆的刀叉数量判断食物多少：第一道菜一般放一把叉子，第二道菜放一把刀、一把叉，水果刀和点心勺放在盘子前面。如果餐俱放的多，说明主人准备的食物丰盛，每道菜要少吃点，以免后来吃不下了，女主人会误认为是你不喜欢她做的菜。吃饭时，不可弄得刀叉叮当响，吃面条要用叉子卷起面条往嘴里送，不可用嘴吸出声音。每一道菜吃过后，要把刀叉并排放在盘里，表示这道菜已吃毕，即使有剩的服务员也可以撤盘子。

　　无酒不欢

　　意大利人宴请客人时，通常饭前喝开胃酒，饭时改用白葡萄酒或红葡萄酒，饭后要喝消化酒。白葡萄酒往往都是清淡的酒，吃鱼或海味时喝白葡萄酒能使海味更觉可口。用白葡萄酒，宾主都非常注意白酒的产地和酿酒的年份，主人往往郑重其事地把酒瓶给客人看，有的宴席菜单上还端正地印着席间用酒的名称。当餐桌上进禽鸟牲畜等肉食品时，就改用醇香的红酒。红酒以越陈越醇厚越得好评。在意大利，揭开红葡萄酒瓶塞后，要把瓶塞递给客人看以示保管的程度、质量的好坏，并要把酒先倾注在主人杯里，主人应举杯先沾唇，这是表示尊敬而去客疑的遗风。佐餐的酒都是酸酒，吃点心时喝甜酒。喝什么酒用什么酒杯，喝葡萄酒用中等的高脚杯，喝啤酒或矿泉水、汽水用大的高脚杯或玻璃杯，喝烈性酒用小高脚杯。

　　与吃饭有关的交谈

　　意大利人吃饭时爱讲话，席间无话不谈。主人要找话与客人谈，客人也不能闷着头吃不与别人讲话。与意大利人谈话，不要问对方属于什么党派，投谁的票，对女士不要问她多大年龄。意大利人吃完饭后，习惯还要坐在那里谈很长时间。这时喝烈性酒，每次不要倒得太多，喝完了可以再倒，次数不限。晚间在家里聚餐，往往要谈到12点以后。主人当然要坚持到底，客人可以找个理由先走，但不宜过早走。开始吃饭时要说声祝你胃口好，临走时要向主人致谢，道晚安。有的人第二天还要打电话给主人表示感谢。如果头一天因某种原因末给主人带礼物(一般来说带瓶酒即可)，第二天一定要给主人打个电话致谢。

　　约会时间

　　客人如果晚到，也不必在意，因为意大利人的时间观念历来不强，无论是赴约还是开会，迟到是经常的现象。所以，去人家做客，不要早到，稍晚一点好。但男女在公共场所约会，男方一定不要让女方等候，即男方应该提前一点到，在那里等候女方。

　　小费

　　同其他西方国家一样，在意大利住旅馆，乘出租车、吃饭以后都要付一定的小费。付多少，视情况而定，一般住高级旅馆，小费可多付一些。付小费的方式有两种，一是直接给服务员，二是留在餐桌或客房中适当的地方。

**饮食礼仪 篇13**

　　简易家庭西餐做法：意大利式牛奶胡萝卜材料胡萝卜500—600克，鲜牛奶1小杯，黄油50克，白葡萄酒半杯，胡椒粉适量，香菜1把，盐适量做法1、胡萝卜洗净去皮切成0.5厘米厚的片。

　　2、香菜洗净切碎。

　　3、锅里放黄油，小火烧化，放入胡萝卜片翻炒几分钟上色。

　　4、加盐、胡椒粉，倒入白葡萄酒，加点清水，中火翻炒。

　　5、等水份快要收干时，倒入牛奶（牛奶先倒入一半，等快干了再加一次）

　　6、转小火翻炒。

　　7、等牛奶收干时，放入香菜碎，关火。

　　8、起锅装盘即可。

　　简易家庭西餐做法：南瓜蘑菇浓汤材料（3—4人份）

　　主料：南瓜，蘑菇，洋葱

　　调味料：黄油2汤匙，淡奶油3汤匙，黑胡椒粉1/2汤匙，盐适量，南瓜400克，罐头鸡汤1碗，白蘑菇10粒，洋葱1/4个，牛奶1杯，水适量做法1、南瓜切皮去瓤，切小片。

　　2、蘑菇洗净切厚片，洋葱剁碎。

　　3、热锅放入两汤匙的黄油，融化后放入洋葱碎和蘑菇片翻炒。

　　4、待洋葱变色软化后，加过面水煮5—8分钟。

　　5、揭盖，放入南瓜片，倒入鸡汤、牛奶和适量的水（没过锅里内容约1cm），加盖小火焖15分钟。其间要不停翻搅，以免糊底。

　　6、南瓜软烂后，用汤勺压烂（依个人口味，可保留些许颗粒），加入淡奶油搅匀，下盐和黑胡椒粉调味即可。

　　简易家庭西餐做法：煎鱼柳配南瓜橙汁材料此用料量为4份制，南瓜煎鱼柳用料：南瓜500g，鲈鱼600g（斜刀切4cm厚块），鼠尾草16片，橄榄油1汤匙（15ml），盐1/2茶匙（3g），黑胡椒碎1/3茶匙（2g），南瓜橙汁用料：南瓜100g（切小块），小洋葱1个（切碎），白砂糖1茶匙（5g），黄油1汤匙（15g），清水100ml，橙汁4汤匙（60ml），盐1/2茶匙（3g），胡椒粉1/3茶匙（2g）做法南瓜做法：

　　将南瓜去皮、去籽，先切成5mm厚片，再切成三角形。中火加热锅中的橄榄油，待烧热后放入南瓜片，把两面各煎2分钟，再调入盐和黑胡椒碎。锅中留底油，烧热后放入鲈鱼块用中火将两面各煎2分钟，再调入盐和黑胡椒碎。将鼠尾草放入锅中，用底油煎脆。

　　最后依次将南瓜片和鲈鱼块叠放在盘子上，上面浇上南瓜橙汁，用鼠尾草做装饰即可。

　　南瓜橙汁做法：

　　黄油放入锅中加热融化，待烧热后放入小洋葱碎炒香，再放入南瓜块和白砂糖翻炒5分钟，接着倒入清水大火煮沸，再转小火煮制10分钟。将南瓜放入打碎机里打制成泥，再用筛网过滤，倒回锅中加热。最后加入橙汁用小火加热5分钟，调入盐和胡椒粉即可。

**饮食礼仪 篇14**

　　西餐礼仪还是有很多讲究的。在欧洲，所有跟吃饭有关的事，都备受重视，因为它同时提供了两种最受赞赏的美学享受--美食与交谈。除了口感精致之外，用餐时酒、菜的搭配，优雅的用餐礼仪，调整和放松心态、享受这环境和美食、正确使用餐具、酒具都是进入美食的先修课。

　　要注意的是，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，有急事时要提前通知取消定位一定要道歉。再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上高档西餐厅吃饭，穿着得体是欧美人的常识。去高档的西餐厅，男士要穿整洁;女士要穿晚礼服或套装和有跟的鞋子，女士化妆要稍重因为餐厅内的光线较暗，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、点酒都应请女士来品尝和决定。

　　一般西餐厅的营业时间为中午11点半至下午、晚上6点半后开始晚餐，如果客人早到了可以先在酒吧喝点酒然后再进入主餐厅。就坐后可以不急于点菜，有什么问题可以直接问服务生，他们一般都非常乐意回答你提出的任何问题呢，若他们不是很清楚会问询餐厅经理或主厨。就餐时间太早，中午11点或下午5点半就到了西餐厅、匆匆吃完就走、在餐桌上大谈生意、衣着不讲究、主菜吃的太慢影响下一道菜，或只点开胃菜不点主菜和甜点都是不礼貌的行为。

　　高档西餐的开胃菜虽然份量很小，却很精致，值得慢慢品尝。餐后可以选择甜点或奶酪、咖啡、茶等等，不同的国家都有不同的小费习惯。但是一定要多加赞美和表示感谢。吃西餐在很大程序上讲是在吃情调：大理石的壁炉、熠熠闪光的水晶灯、银色的烛台、缤纷的美酒，再加上人们优雅迷人的举止，这本身就是一幅动人的油画。为了您在初尝西餐时举止更加娴熟，费些力气熟悉一下这些进餐礼仪，还是非常值得的。

　　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。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;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，而另一支手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一支手拿叉取菜。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。每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话，更不可主动与人谈话。

**饮食礼仪 篇15**

　　西餐披萨的`做法：水果脆皮披萨

　　材料

　　中筋面粉2米杯水0.8-1米杯酵母粉2g盐1/4茶匙苹果1颗香蕉1根凤梨片0.5小瓶水蜜桃1.5颗起司丝适量番茄酱适量

　　做法

　　1饼皮制作：

　　2中筋面粉+酵母粉+盐+水0.5-1米杯，水依面粉吸水度适时增减，可成团，揉三光即可。 (所以加0.5杯后，其他的水量就慢慢加入)

　　3.揉好的面团表面喷少许的水后以保鲜膜包裹，静置30分钟。

　　4等待醒面时，准备水果，清洗，切自己喜爱的形状。

　　5面团静置完成后，再揉面团将空气赶出(约1-2分钟),面团抹少许油(防沾黏)，搓圆、压扁，用擀面棍擀成约0.3-0.5cm薄圆片。

　　6用叉子在面皮上搓洞，可防饼皮膨起(膨风)且易熟。

　　7平底锅放入少许油，将做好的饼皮放入，刷一层番茄酱。

　　8摆上水果，最后洒上起司丝;再醒面等待约15分钟。

　　9瓦斯开最小火(要极小火，否则饼皮易焦黑，而内不熟)，盖锅盖，约15分钟，底皮煎至金黄色，成品即完成。

**饮食礼仪 篇16**

　　西餐饮食礼仪

　　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。

　　吃蔬菜别失礼

　　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，先咬交下一半，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。

**饮食礼仪 篇17**

　　西餐披萨的做法：美味西餐披萨

　　【面饼材料】普通粉 200g，细砂糖8g，盐2g，酵母粉3g克，奶粉15g，水120克

　　【馅料】甜玉米，红萝卜，腊肠，香菇，安文达切丝奶酪，番茄酱做法1、将面饼材料全部混合后均匀揉成面团;

　　2、面团盖上保鲜膜放烤箱中发酵35分钟(面团放入烤箱，下面放一碗水，烤箱调置发酵状态，温度30度左右，时间35分钟);

　　3、发酵好的面团拿出来进行排气，然后擀成面饼放烤盘中静置5分钟左右;

　　4、腊肠、红萝卜、香菇洗净后分别切丁备用，玉米洗净后沥干水份;

　　5、面饼饧发好后，入烤箱，200度，先预热10分钟左右，上下火中上层烤5分钟左右;

　　6、从烤箱中取出面饼，用叉子在中间叉很多小洞;

　　7、均匀抹上一层番茄酱、撒上一层奶酪，再分别放腊肠、红萝卜、香菇、玉米等;

　　8、材料摆放完后，再撒上一层番茄酱和奶酪;

　　9、放入烤箱继续烤12~15分钟左右即可。

**饮食礼仪 篇18**

　　西餐披萨的做法：西餐家常版披萨做法

　　【面饼材料】

　　普通面粉、橄榄油、牛奶、安琪酵母、白糖、温水

　　【做法】

　　1、普通面粉，加入一大勺橄榄油。

　　2、安琪酵母用温水和开，分次加入面粉中。

　　3、再分次倒入牛奶，将面粉搅拌成雪花状。

　　4、揉到一起，放到温暖处饧发1个小时。(如果饧发时间超过一个小时，最好放入冰箱冷藏室，以免发酵过度变酸)

　　5、饧发好的面团，体积发至两倍大。

　　6、披萨盘底抹油(我用的是用虾头、虾尾炼制的油)。

　　7、将面团擀成饼状，铺在披萨盘子里，整理成边缘厚，中间薄。

　　8、用叉子扎很多小眼，为的是面饼烘烤的时候不会鼓起来。

　　9、烤箱预热5分钟，这个时候正好是面饼的饧发时间，然后将面饼放入烤箱，上下火220度15分钟。

**饮食礼仪 篇19**

　　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。

**饮食礼仪 篇20**

　　我们主要介绍宴会、家宴、便餐、工作餐(包括自助餐)等具体形式下的礼仪规范。

　　1.宴会，通常指的是以用餐为形式的社交聚会。可以分为正式宴会和非正式宴会两种类型。正式宴会，是一种隆重而正规的宴请。它往往是为宴请专人而精心安排的，在比较高档的饭店，或是其他特定的地点举行的，讲究排场、气氛的大型聚餐活动。对于到场人数、穿着打扮、席位排列、菜肴数目、音乐演奏、宾主致词等，往往都有十分严谨的要求和讲究。非正式宴会，也称为便宴，也适用于正式的`人际交往，但多见于日常交往。它的形式从简，偏重于人际交往，而不注重规模、档次。一般来说，它只安排相关人员参加，不邀请配偶，对穿着打扮、席位排列、菜肴数目往往不作过高要求，而且也不安排音乐演奏和宾主致词。

　　2.家宴，也就是在家里举行的宴会。相对于正式宴会而言，家宴最重要的是要制造亲切、友好、自然的气氛，使赴宴的宾主双方轻松、自然、随意，彼此增进交流，加深了解，促进信任。

　　通常，家宴在礼仪上往往不作特殊要求。为了使来宾感受到主人的重视和友好，基本上要由女主人亲自下厨烹饪，男主人充当服务员;或男主人下厨，女主人充当服务员，来共同招待客人，使客人产生宾至如归的感觉。

　　如果要参加宴会，那么你就需要注意，首先必须把自己打扮得整齐大方，这是对别人也是对自己的尊重。

　　还要按主人邀请的时间准时赴宴。除酒会外，一般宴会都请客人提前半小时到达。如因故在宴会开始前几分钟到达，不算失礼。但迟到就显得对主人不够尊敬，非常失礼了。

　　当走进主人家或宴会厅时，应首先跟主人打招呼。同时。对其他客人，不管认不认识，都要微笑点头示意或握手问好;对长者要主动起立，让座问安;对女宾举止庄重，彬彬有礼。

　　入席时，自己的座位应听从主人或招待人员的安排，因为有的宴会主人早就安排好了。如果座位没定，应注意正对门口的座位是上座，背对门的座位是下座。应让身份高者、年长者以及女士先入座，自己再找适当的座位坐下。

　　入座后坐姿端正，脚踏在本人座位下，不要任意伸直或两腿不停摇晃，手肘不得靠桌沿，或将手放在邻座椅背上。入座后，不要旁若无人，也不要眼睛直盯盘中菜肴，显出迫不及待的样子。可以和同席客人简单交谈。

**饮食礼仪 篇21**

　　西餐礼仪

　　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。

　　饮食文化礼仪

　　西菜之首--法式大餐

　　法国人一向以善于吃并精于吃而闻名，法式大餐至今仍名列世界西菜之首。

　　法式菜肴的特点是：选料广泛(如蜗牛、鹅肝都是法式菜肴中的美味)，加工精细，烹调考究，滋味有浓有淡，花色品种多;法式菜还比较讲究吃半熟或生食，如牛排、羊腿以半熟鲜嫩为特点，海味的蚝也可生吃，烧野鸭一般以六成熟即可食用等;法式菜肴重视调味，调味品种类多样。用酒来调味，什么样的菜选用什么酒都有严格的规定，如清汤用葡萄酒，海味品用白兰地酒，甜品用各式甜酒或白兰地等;法国菜和奶酪，品种多样。法国人十分喜爱吃奶酪、水果和各种新鲜蔬菜。

　　法式菜肴的名菜有：马赛鱼羹、鹅肝排、巴黎龙虾、红酒山鸡、沙福罗鸡、鸡肝牛排等。

　　简洁与礼仪并重--英式西餐

　　英国的饮食烹饪，有家庭美肴之称。英式菜肴的特点是：油少、清淡，调味时较少用酒，调味品大都放在餐台上由客人自己选用。烹调讲究鲜嫩，口味清淡 ，选料注重海鲜及各式蔬菜，菜量要求少而精。英式菜肴的烹调方法多以蒸、煮、烧、熏、炸见长。

　　英式菜肴的名菜有：鸡丁沙拉、烤大虾苏夫力、薯烩羊肉、烤羊马鞍、冬至布丁、明治排等。

　　西菜始祖--意式大餐

　　在罗马帝国时代，意大利曾是欧洲的政治、经济、文化中心，虽然后来意大利落后了，但就西餐烹饪来讲，意大利却是始祖，可以与法国、英国媲美。

　　意式菜肴的特点是：原汁原味，以味浓着称。烹调注重炸、熏等，以炒、煎、炸、烩等方法见长。

　　意大利人喜爱面食，做法吃法甚多。其制作面条有独到之处，各种形状、颜色、味道的面条至少有几十种，如字母形、贝壳形、实心面条、通心面条等。意大利人还喜食意式馄饨、意式饺子等。

　　意式菜肴的名菜有：通心粉素菜汤、焗馄饨、奶酪局通心粉、肉末通心粉、比萨饼等。

　　营养快捷--美式菜肴

　　美国菜是在英国菜的基础上发展起来的，继承了英式菜简单、清淡的特点，口味咸中带甜。美国人一般对辣味不感兴趣，喜欢铁扒类的菜肴，常用水果作为配料与菜肴一起烹制，如菠萝局火腿、菜果烤鸭。喜欢吃各种新鲜蔬菜和各式水果。美国人对饮食要求并不高，只要营养、快捷。

　　美式菜肴的名菜有：烤火鸡、橘子烧野鸭、美式牛扒、苹果沙拉、糖酱煎饼等。

　　西菜经典--俄式大餐

　　沙皇俄国时代的上层人士非常崇拜法国，贵族不仅以讲法语为荣，而且饮食和烹饪技术也主要学习法国。但经过多年的演变，特别是俄国地带，食物讲究热量高的品种，逐渐形成了自己的烹调特色。俄国人喜食热食，爱吃鱼肉、肉末、鸡蛋和蔬菜制成的小包子和肉饼等，各式小吃颇有盛名。

　　俄式菜肴口味较重，喜欢用油，制作方法较为简单。口味以酸、甜、辣、咸为主，酸黄瓜、酸白菜往往是饭店或家庭餐桌上的必备食品。烹调方法以烤、熏腌为特色。俄式菜肴在西餐中影响较大，一些地处寒带的北欧国家和中欧南斯拉夫民族人们日常生活习惯与俄罗斯人相似，大多喜欢腌制的各种鱼肉、熏肉、香肠、火腿以及酸菜、酸黄瓜等。

　　俄式菜肴的名菜有：什锦冷盘、鱼子酱、酸黄瓜汤、冷苹果汤、鱼肉包子、黄油鸡卷等。哈尔滨由于历史的原因，目前尚保存有正宗的俄式西餐。

**饮食礼仪 篇22**

　　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。来源：中华美食网

**饮食礼仪 篇23**

　　餐桌礼仪在中国人的完整生活秩序中占有一个非常重要的地位，他们认为，用餐不单是满足基本生理需要的方法--也是头等重要的社交经验。为此，掌握某些中式餐饮规则的知识便显得特别重要了，无论你是主人，抑或只是一位客人，都必须掌握一些规则。

　　1、圆形餐桌颇受欢迎。因为可以坐更多人，而且大家可以面对面坐，一家之主的身份并不像西方长形餐桌上很清楚地通过他的座位而辨认。客人应该等候主人邀请才可坐下。主人必须注意不可叫客人坐在靠近上菜的座位。此为一大忌。

　　必须等到所有人到齐才可以开始任何形式的进餐活动--即使有人迟到也要等。一旦大家就位，主人家便可以做开场白了。进餐期间，主人必须承担一个主动积极的角色--敦促客人尽情吃喝是完全合理的\'。

　　2、一张典型中式餐桌看上去相当空，在西方人眼中尤甚。每张座位前可见放在盘上的一只碗;右面是一组筷子与汤匙，分别放在各自的座上。在正式场合上，会出现餐巾，主要放在膝上。

　　在正式宴席上，菜式的吃法很像放映的幻灯片，每一次一道菜。令人惊讶的是，米饭不是与菜式同上，不过可以选择同吃。由于菜式各有特色，应该个别品尝，而且一次只从碗中吃一种，不是混合品尝。不可用盘子吃，只能用碗。骨头和壳类放在个别盘中。不干净的盘子必须经常用清洁盘子替换。

　　3.除了汤之外，席上一切食物都用筷子。可能会提供刀叉，但身为中国人，最好用筷子。筷子是进餐的工具，因此千万不可玩弄筷子--把它们当鼓槌是非常失礼的做法，更不可以用筷子向人指指点点或打手势示意。当然，绝对不可吸吮筷子或把筷子插在米饭中，这是大忌--这正好像葬礼上的香烛，被认为是不吉利的。再有，不可用筷子在一碟菜里不停翻动，应该先用眼睛看准你想取的食物。当你用筷了去取一块食物时，尽量避免碰到其他食物。可能的话，用旁边的公筷和汤匙。吃完饭或取完食物后，将筷子放回筷子座。

　　4、一席中式餐饮如果没有茶便称不上正式了。为此，尽可能贮存不同品种的茶是明智的做法，确保最精明的品味也照顾到。有关茶的问题，应该注意几件关键的事。座位最近茶壶的人应该负责为其他人和自己斟茶--斟茶的次序按照年岁，由最长者至最年青者，最后为自己斟。当人家为你斟茶时，礼节上应该用手指轻敲桌子，这样做是对斟茶者表示感谢和敬意。

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