# 关于吃西餐的礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-01

*关于吃西餐的礼仪（通用25篇）关于吃西餐的礼仪 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*

关于吃西餐的礼仪（通用25篇）

**关于吃西餐的礼仪 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。

　　摆放之餐具说明

　　(1).餐巾Napkin

　　(2).魚叉Fish Fork

　　(3).主菜叉Dinner or Main Course Fork

　　(4).沙拉叉Salad Fork

　　(5).汤杯及汤底盘Soup Bowl & Plate

　　(6).主菜盘Dinner Plate

　　(7).主菜刀Dinner Knife

　　(8).鱼刀Fish Knife

　　(9).汤匙Soup Spoon

　　(10).面包及奶油盘Bread & Butter Plate

　　(11).奶油刀Butter Knife

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

　　(13).水杯Sterling Water Goblet

　　(14).红酒杯Red Wine Goblet

　　(15).白酒杯White Wine Gobl

　　餐巾布的位置

　　餐巾布通常是折叠好放在位子中间的装饰盘上，这是正式的晚宴上常见的餐巾摆法。除此之外，餐巾布也会放在盘子的边上。需要提醒大家的是，如果餐巾布不是放在盘子中间的位置，它就会在你的左边，而右边的餐巾布是属于坐在你右边的客人的，注意不要拿错其他的餐巾布。另外，有时候餐巾布是放在杯子中的，此时你的餐巾布就是在右边的杯子中。

　　餐巾布的使用方法

　　入座后，不要急于打开你的餐巾布，因为第一个打开餐巾布的人应该是女主人，她的这个动作宣布晚宴正式开始。

　　很多人认为吃西餐时应该把餐巾布挂在胸前以防止食物弄脏衣服，事实上这种做法并不优雅。餐巾布挂在胸前或围在脖子上只适用于小孩或用餐不方便的人。一般人用餐时应将餐巾布平铺在双腿上，较大的餐巾布可以对折后铺在腿上。

　　餐巾布也叫口布，是用来擦嘴的，所以不要用它来擦脸或擦餐具。如果需要擦汗，你可以用纸巾。有些人习惯在用餐前先擦一下餐具，事实上这是很不礼貌的行为，所以一定要避免。有些女士会用餐巾布擦掉餐具上留下的口红痕迹，其实这种做法也是不对的。虽然口红留在餐具上很不雅观，但需要擦去口红印时，应该选用纸巾。

　　在用餐过程中，饮用酒水之前，你需要先用餐巾布擦拭嘴边的油迹。除了必要时用来擦嘴之外，在餐桌上用餐的整个过程中你的餐巾布必须一直保持平铺在你的双腿上。

　　用餐期间需要中途离席时，你应该把餐巾布放在你的椅子上。这表示用餐未完毕，你还会再回来继续用餐。

　　用餐完毕后，把你的餐巾布从中间拿起，放在桌子上，具体位置是你盘子左边的地方。只需要随意放好就可以了，不必特意折叠好，但也要注意不要把餐巾布弄得皱巴巴的。

　　正如打开餐巾布一样，把餐巾布放回桌上的动作也是由女主人先做的，这表示晚宴结束。

　　三、刀叉的使用方法

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

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

　　四、.喝汤的礼仪

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

　　(2).拿汤匙的姿势是由内经外侧舀食。

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

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

　　五、食用面包的礼仪

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

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

　　六、食用沙拉

　　(1).色拉盘放在主菜盘的左边。

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

　　(3).色拉用叉子吃，如菜叶太大，可用刀在色拉盘中切割，然后再用叉子吃。

　　七、食用鱼、虾、海鲜

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

　　2.吃鱼片以吃一片切一片为原则，可用右手持叉进食，或用鱼刀。

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

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

　　5.全鱼吃完鱼的上层，切勿翻身，应用刀叉剥除龙骨再吃下层鱼肉。

　　6.附带的柠檬片，宜用刀叉挤汁。

　　八、食用肉类

　　(1).认识牛排的熟度。犹带血的是rare。半生的是medium rare。七分熟的是medium。熟透的是welldone。

　　牛肉可依自己喜好熟度点餐，但猪肉及鸡肉均为全熟供应。

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

　　(3).嚼食肉时，两唇合拢，不要出声。嚼肉食勿说话或以刀叉比画。

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

　　(5).烤鸡或炸鸡，在正式场合用刀叉吃。

　　九、食用水果和甜点

　　(1).蛋糕及派、饼，用叉取食，较硬者用刀切割后，用叉取食。

　　(2).冰淇淋、布丁等，用匙取食。硬饼干小块的，用手取食。

　　(3).粒状水果如葡萄，可用手抓来吃。如需吐籽，应吐于掌中再放在碟里。

　　(4).多汁的水果如西瓜、柚子等，应用匙取食。

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

　　十、用餐时的礼仪

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

　　用餐礼仪。当全体客人面前都上了菜，主人示意后开始用餐，切不可自行用餐;喝汤时不要发出声响;面包要用手去取，不可用叉子去取，也不可用刀子去切，面包应用手掰着吃;吃色拉时只能使用叉子;用餐过程中，若需用手取食物，要在西餐桌上事先备好的水盂里洗手(沾湿双手拇指、食指和中指)，然后用餐巾擦干，切不可将水孟中的水当成饮用水喝掉;最好避免在用餐时剔牙，若非剔不可，必须用手挡住嘴;当招待员依次为客人上菜时，一定要待招待员走到你左边时，才轮到你取菜，如果在你的右边，不可急着去取;吃水果不要整个咬着吃，应先切成小瓣，用叉取食;若不慎将餐具掉在地上，可由服务员更换;若将油水或汤菜溅到邻座身上，应表示歉意，并由服务员协助擦干。

　　吃西餐是需注意行为

　　1. 一般来说不要下手(用手)吃东西，特别在高档餐厅里，你下手怒啃鸡腿什么的同时请做好被邻桌用眼神嫌弃的准备。

　　2. 万一嘴里的食物一定要吐出来(骨头或者咬不动之类的)，应该用手到嘴边去接住。低头直接吐在盘子桌子上是破坏格调的行为哦。吐出来的骨头和不打算吃的食品，不要放餐桌上，应该放在餐盘中离开自己远些的地方(恶心别人去吧)。

　　3. 吃面不要吸进嘴里，吃一口是一口，吃意面的话，一般叉子轻轻戳到底盘上，满满的把面卷在叉子上，一口闷!好格调!餐具的碰撞声也是不礼貌的，尽可能的减少碰撞声音的惨烈程度。另外，大声说话的，肆无忌惮打饱嗝的，吃饭吧唧嘴的，直接右转出门。

　　4. 餐刀入嘴的，低格调，差评!

　　5. 用响指招呼服务生的，可一定要改，这已经不是格调低的问题了。因为在欧洲和北美的很多地方，这被认为是招呼狗才用的手势(嘘)。最有格调的方式是默默地举手，脉脉地看着对方。

　　6. 肘关节不要上桌，这个跟在国内吃饭的规矩是一样的。

**关于吃西餐的礼仪 篇2**

　　著名学者钱歌川先生曾经举过两个例子。

　　其一是在希特勒举行的一次宴会上，一位中国使节按照在国内进西餐的习惯，用餐巾去揩拭刀叉，殊不知这种做法极不礼貌，仿佛是责备刀叉不干净。希特勒一见之下，立即命令侍者将全体客人的餐具一律重新换过，使那位中国使节窘迫难堪。

　　其二是李鸿章出使德国时出的洋相。李鸿章应俾斯麦之邀前往赴宴，由于不懂西餐礼仪，他把一碗吃水果后洗手用的水瑞起来喝了。当时俾斯麦不了解中国虚实，为不使李鸿章丢丑，他也将洗手水一饮而尽，见此情形，其他文武百官只得忍笑奉陪。今天东西方人民之间的交往愈益频繁，了解餐桌上的礼仪也是十分必要。

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

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

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

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

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

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

　　10.吃饭，特别是喝汤，不要发出响声。咀嚼时应该闭嘴。

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

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

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

　　最后，主人绝不能在客人面前计算请客所花费的费用。

**关于吃西餐的礼仪 篇3**

　　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。

**关于吃西餐的礼仪 篇4**

　　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。

**关于吃西餐的礼仪 篇5**

　　一、使用刀具和佐料

　　当然，你可以用刀叉吃盘子里的披萨，不过从心理上一定是直接动手拿起一大块披萨来的比较痛快。我比较喜欢直接用手拿着吃。对于佐料，不要在吃披萨边时加黑胡椒或者蒜酱。如果一定要加，可以用橄榄油，不过要慎重，因为如果让披萨在油当中游泳，将会是很失败的体验。

　　二、喝的饮品

　　一方面要大口喝下而非小口啜饮，这样可以帮助咽下面团，另一方面要有类似碳酸饮料一样的饮品帮助去掉油腻感。比如，可以选择可乐，啤酒或充气矿泉水，而不是葡萄酒，咖啡和果汁。

　　三、披萨饼底

　　因为是讲如何吃而非如何做，所以这个部分会着重在饼底的大小，形状和深度。首先，对于披萨来讲，“多多益善”的理论是行不通的。好的披萨大小应该在12寸—较小的7寸和10寸虽较适合人少的情况，但是并非正宗之选；过大的则显得荒唐。其次，在形状上，虽然现在也较多见到方形和矩形的披萨，但传统的圆形披萨始终更地道。还有，每一块披萨的末端应该是薄而柔软的，甚至可以卷起来，吃起来略有弹性的感觉。至于饼底的底部，应该有零星被烧焦的小斑点。至于饼边面团的部分，应该让人即使不搭配任何东西吃都觉得很陶醉。

　　四、酱汁

　　通常来讲，配料较少（蒜末和盐）的未煮过的西红柿果肉的味道更加纯正，而那些颜色较深煮过的掺入一些劣质的草本成分，除非在处理时非常小心，否则会有略酸带有金属感的味道。

　　五、馅料

　　这是最具争议性的部分，不过如果你借鉴几个较常采用的标准，就可以避免。

　　1、如果意大利人不会使用，就避免。

　　2、两到四种馅料食材是通常的可选数量。并且，不应过多突出某一种食材，而且要保证所有食材大小相当，保证在熟的程度一致。饮食常识

　　3、不要加过多辣的食材。

　　六、可接受食材

　　火腿，咸肉，意大利香肠，莫兹雷柆奶酪，塔雷吉欧奶酪，瑞可达干酪，蘑菇，洋葱，小西红柿，橄榄，新鲜草本食材；新鲜辣椒；浸泡过的朝鲜蓟，虾，贻贝，茄子，土豆，蒜，和茴香

　　七、边缘食材

　　烘烤过的鸡蛋，凤尾鱼，新鲜香蒜酱，刺山柑，西葫芦，芝麻菜和豆瓣菜，羊干酪。

　　吃西餐的用餐礼仪知识

　　第一个是“Menu”（菜单）

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

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

　　看菜单、点菜已成了吃西餐的一个必不可少的程序，是种生活方式。”

　　第二个是“Music”（音乐）

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

　　第三个是“Mood”（气氛）

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

　　第四个是“Meeting”（会面）

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

　　第五个是“Manner”（礼俗）

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

　　第六个是“Meal”（食品）

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

　　西餐的喝酒礼仪

　　（a）一般的服务员会按顺序倒酒，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来倒。如果你不想让服务员给你倒酒，那么就用指尖碰一下酒杯的边缘，以示不想要了。

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

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

　　（d）非敬酒时的一饮而尽，或是边喝酒边透过酒杯看人、拿着酒杯边说话边喝酒、将口红印在酒杯沿上等，都是失礼的行为。

**关于吃西餐的礼仪 篇6**

　　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。

　　1、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。

　　2、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；切东西地左手拿叉按住食物，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。

　　3、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。

　　4、喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要辞嘴唇或咂嘴发出声音。如汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘（碗）中，匙把指向自己。

　　5、吃鱼、肉等带刺或骨的菜肴时，不要直接外吐，可用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。如盘内剩余少量菜肴时，不要用叉子刮盘底，更不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条时要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。

　　6、面包一般掰成小块送入口中，不要拿着整块面包去咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　7、吃鸡时，欧美人多以鸡胸脯肉为贵。吃鸡腿时应先用力将骨去掉，不要用手拿着吃。吃鱼时不要将鱼翻身，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。

　　8、不可在餐桌边化妆，用餐巾擦鼻涕。用餐时打嗝是最大的禁忌，万一发生此种情况，应立即向周围的人道歉。取食时不要站立起来，坐着拿不到的食物应请别人传递。

　　9、就餐时不可狼吞虎咽。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。有时主人劝客人添菜，如有胃口，添菜不算失礼，相反主人也许会引以为荣。

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

　　11、在进餐尚未全部结束时，不可抽烟，直到上咖啡表示用餐结束时方可。如在左右有女客人，应有礼貌地询问一声“您不介意吧！”

　　12、进餐时应与左右客人交谈，但应避免高声谈笑。不要只同几个熟人交谈左右客人如不认识，可选自我介绍。别人讲话不可搭嘴插话。

　　13、喝咖啡时如愿意添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡的垫碟上。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。吃水果地，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四或主瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

　　14、进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。如主人请客人宽衣，男客人可将外衣脱下搭在椅背上，不要将外衣或随身携带的物品放在餐台上。

**关于吃西餐的礼仪 篇7**

　　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。

**关于吃西餐的礼仪 篇8**

　　礼仪一：坐姿

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

　　礼仪二：刀叉的使用顺序

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

　　礼仪三：刀叉的使用方法

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

　　礼仪四：喝酒的方法

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

　　礼仪五：用餐巾擦嘴的方法

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

**关于吃西餐的礼仪 篇9**

　　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。

**关于吃西餐的礼仪 篇10**

　　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。

**关于吃西餐的礼仪 篇11**

　　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。

**关于吃西餐的礼仪 篇12**

　　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。

**关于吃西餐的礼仪 篇13**

　　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。

**关于吃西餐的礼仪 篇14**

　　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。

**关于吃西餐的礼仪 篇15**

　　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”。

**关于吃西餐的礼仪 篇16**

　　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。

**关于吃西餐的礼仪 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。

**关于吃西餐的礼仪 篇18**

　　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。

**关于吃西餐的礼仪 篇19**

　　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。

**关于吃西餐的礼仪 篇20**

　　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”。

**关于吃西餐的礼仪 篇21**

　　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。

**关于吃西餐的礼仪 篇22**

　　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。

**关于吃西餐的礼仪 篇23**

　　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。

**关于吃西餐的礼仪 篇24**

　　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。

**关于吃西餐的礼仪 篇25**

　　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。

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