# 西餐礼仪有哪些

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-09

*西餐礼仪有哪些（精选5篇）西餐礼仪有哪些 篇1　　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*

西餐礼仪有哪些（精选5篇）

**西餐礼仪有哪些 篇1**

　　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。

　　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。

　　进餐

　　就坐，铺好餐巾后，就要开饭了。

　　1.酒

　　酒文化的精深这里没有办法用小篇幅赘述。就讲讲酒杯好了。

　　西餐中，桌面通常会在靠近右手边放 3-4 个杯子，呈 45 度角摆放。

　　右下角最靠近你右手的是起泡酒杯，高而瘦的杯型方便大家观赏气泡上升的样子。稍稍远一些的第二个杯子，是喝白葡萄酒的，它不同于起泡酒杯，是我们常见的形状。

　　再远一些的第三个杯子是红酒杯，它形状类似白葡萄酒杯(当然具体形状也不是绝对的，取决于主人的爱好，这里说的是一般情况)，但稍高大一些。

　　离你右手最远的杯子则是水杯，它也是最高最大的。在换酒，换菜时饮水漱口，可以帮助更好品尝酒菜滋味。

　　2.面包

　　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。

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

　　3.前菜

　　前菜有时是沙拉，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。

　　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。

　　4.汤：

　　无论是西餐还是中餐，都要注意一个点，永远不要低头去够桌上的汤。要把勺子举到与不低头情况下的嘴同高，将汤送入。

　　怎么舀汤呢?勺子由内向外是英式舀汤的方法，勺子由外向内是法式的。如下图，左为英式，右为法式：

　　特别提一下棘手的酥皮汤，如果你不想吃外面那一层酥皮，就直接用勺子把酥皮戳开一个洞，舀下面的汤就好啦。但如果你想吃酥皮的话，可以用小刀沿着碗沿刮下来，将酥皮放在盘子里，和面包一样，用手掰成一小块一小块吃就行了。

　　5.主菜

　　海鲜：叉子通常是四个齿的，而吃海鲜的叉子会是三个齿，且微微向上翘起。鱼肉易碎，如果连特制的叉子也无法将其盛起，就用勺子帮忙吧。如果鱼带骨，吃完一面不要翻，将骨头剔除，再吃剩下的。吃生蚝，龙虾，田螺等，都会有自己特别的工具，按照顺序使用就好。

　　肉类：这里涉及到切。通常我们将叉子叉在肉上，刀靠近叉子轻轻切肉，

　　这样可以防止食物移动。一般来说，从肉的左边开始，往右切，肉的大小适宜一口吃下。

　　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。

　　欧式和美式切东西的方式不尽相同。

　　5. 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。

　　6.甜点

　　甜点用盘子上方的叉勺，叉子用来叉水果，勺用来吃布丁类的软食物。有时候遇到水果块头太大无法一口吞下的情况，也可以用勺代替刀，帮助切一下再吃。

　　7.Cheese board

　　用随着Cheese board端来的刀切cheese,将它放在一起端来的饼干上，直接用手拿着吃。

　　其它注意事项

　　1.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。

　　2.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。

　　3.嘴里有东西时不要说话。

　　4.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。

　　5.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。

　　6.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。

　　西餐礼仪禁忌 1.上菜的时候，不要在自己盘子里盛过量的食物。(很多人的坏习惯哦，特别是自助餐的时候。)

　　2.吃的时候总是或只是使用叉子给人的感觉也会不太好;

　　3.任何时候，都不要用餐巾擦脸;

　　4.切肉的时候不要展开或架起你的胳膊肘。吃的时候保持胳膊肘靠近你身体两侧;

　　5.切肉时冲着自己的方向一小块一小块地切;

　　6.相信不会有人愿意看到你口中的食物，所以不要张开嘴咀嚼;

　　7.吃饭时发出过大的咀嚼声有时会令人生厌;

　　8.在餐桌上不要随意摸你的脸和头;

　　9.喝东西的时候把玻璃杯或者汤碗略微倾斜一点就可以;

　　10.把手伸到桌子的另一边，或者越过别人去夹菜是不礼貌的。如果菜品离你相对较远，不妨可以让您就近的人递给你;

　　12.用餐完毕不要把盘子直接从你面前推开，更不能放到别人的面前哦!

　　13.如果你不用餐具，就把他们放下，在手中还握着刀叉的时候做手势是很无礼的;

　　14.吃饭的时候高谈阔论个人的饮食喜恶，说不定也会对您的形象大打折扣1

　　15.固体的食物在你的左手边。一定要注意，不要一不小心拿错你领座的面包或者沙拉。

**西餐礼仪有哪些 篇2**

　　一、基本礼仪

　　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。

　　3.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。

　　4.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。

　　5.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。

　　6.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。

　　7.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。

　　8.主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白酒。上菜之前,不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。

　　9.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。

　　10.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。

　　11.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。

　　12.喝汤也不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45°角较好。身体上的半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。

　　13.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。

　　14.鱼的吃法。鱼肉极嫩易碎，因此餐厅常不备餐刀而备专用的汤匙。这种汤匙比一般喝汤用的稍大，不但可切分菜肴，还能将调味汁一起舀起来吃。若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为宜。首先用刀在鱼鳃附近刺一条直线，刀尖不要刺透，刺入一半即可。将鱼的上半身挑开后，从头开始，将刀叉在骨头下方，往鱼尾方向划开，把针骨剔掉并挪到盘子的一角。最后再把鱼尾切掉。由左至右面，边切边吃。

　　15.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。

　　16.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。

　　二、详细解释

　　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。

　　喝汤

　　不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45°角较好。身体上的半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。

　　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。

　　调味品

　　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，这样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，你可以用手捏取。

　　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侮辱。

　　吃蔬菜

　　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。

　　用手吃

　　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。

　　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。

　　煮梨 使用勺和叉。用叉竖直把梨固定，用勺把梨挖成方便食用的小块。叉子还可用来旋转煮梨，以使挖食梨肉。如果只有一把勺子，就用手旋转盘子，把梨核留在盘里，用勺把糖汁舀出。

　　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。

　　鱼的吃法

　　鱼肉极嫩易碎，因此餐厅常不备餐刀而备专用的汤匙。这种汤匙比一般喝汤用的稍大而且较平，不但可切分菜肴，还能将菜和调味汁一起舀起来吃。若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为好。对于鱼骨头，首先用刀在鱼鳃附近刺一条直线，刀尖不要刺透，刺入一半即可。将鱼的上半身挑开后，从头开始，将刀放在骨下方，往鱼尾方向划开。把骨剔掉并挪到盘子的一角。最后再把鱼尾切掉。这时你有三种选择：

　　1 、将鱼骨滑出

　　2、将鱼平着分开，取出鱼骨

　　3、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。

　　带骨食物

　　鸟类：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。

　　鸡肉：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。

　　肉排：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。

　　面包吃法

　　先用两手撕成小块，再用左手拿来吃是原则。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。避免像用锯子似的 ，应先把刀刺入中央部分，往靠近自己身体的部分切下 ，再将面包转过来切断另一半。切时可用将面包固定，避免发出声响。

　　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。

　　喝酒姿势

　　酒类服务通常是由服务员负责将少量倒入洒杯中 ，让客人鉴别一下品质是否有误，只须把它经当成一种形式，喝一小口并回答GOOD。接着，侍者会来倒酒 ，这时，不要动手去拿酒杯，而应把放在桌上由待者去倒。正确的握标姿势是用手指握杯脚。为避免手的温度使酒温增高。应用大拇指、中指和食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。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，但不要猛烈摇晃杯子。此外，一饮而尽、边喝边透过酒杯看人、拿着酒杯边说话边喝酒、吃东西时喝酒、口红印在酒杯沿上等，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

　　坐姿

　　对于一般人来说对生活中的基本礼貌礼仪都会比较注意，人们出于礼貌在公共面前都会以收敛的态势从而防止自己表现出不良的举止。然后事实上对于公众场合中的静态美——坐姿礼仪却是最考验人的，也是最能体现气质与美的。

　　正确规范的礼仪坐姿要求端庄而优美，给人以文雅、稳重、自然大方的美感。坐，作为一种举止，有着美与丑、优雅与粗俗之分。正确的礼仪坐姿要求“坐如钟”，指人的坐姿像座钟般端直，当然这里的端直指上体的端直.

　　(1)入座时要轻、稳、缓。走到座位前，转身后轻稳地坐下。如果椅子位置不合适，需要挪动椅子的位置，应当先把椅子移至欲就座处，然后入座。而坐在椅子上移动位置，是有违社交礼仪的。

　　(2)神态从容自如(嘴唇微闭，下颌微收，面容平和自然)。

　　(3)双肩平正放松，两臂自然弯曲放在腿上，亦可放在椅子或是沙发扶手上，以自然得体为宜，掌心向下。

　　(4)坐在椅子上，要立腰、挺胸，上体自然挺直。

　　(5)双膝自然并拢，双腿正放或侧放，双脚并拢或交叠或成小“V”字型。男士两膝间可分开一拳左右的距离，脚态可取小八字步或稍分开以显自然洒脱之美，但不可尽情打开腿脚，那样会显得粗俗和傲慢。如长时间端坐，可双腿交叉重叠，但要注意将上面的腿向回收，脚尖向下。

　　(6)坐在椅子上，应至少坐满椅子的2/3，宽座沙发则至少坐1/2。落座后至少10分钟左右时间不要靠椅背。时间久了，可轻靠椅背。

　　(7)谈话时应根据交谈者方位，将上体双膝侧转向交谈者，上身仍保持挺直，不要出现自卑、恭维、讨好的姿态。讲究礼仪要尊重别人但不能失去自尊。

　　(8)离座时要自然稳当，右脚向后收半步，而后站起。

　　(9)女子入座时，若是裙装，应用手将裙子稍稍拢一下，不要坐下后再拉拽衣裙，那样不优雅。正式场合一般从椅子的左边入座，离座时也要从椅子左边离开，这是一种礼貌。女士入座尤要娴雅、文静、柔美，两腿并拢，双脚同时向左或向右放，两手叠放于左右腿上。如长时间端坐可将两腿交叉重叠，但要注意上面的腿向回收，脚尖向下，以给人高贵、大方之感。

　　(10)男士、女士需要侧坐时，应当将上身与腿同时转向同一侧，但头部保持向着前方。

　　(11)作为女士，坐姿的选择还要根据椅子的高低以及有无扶手和靠背，两手、两腿、两脚还可有多种摆法，但两腿叉开，或成四字形的叠腿方式是很不合适的。

　　(12)在餐厅就餐时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。就座后，坐姿应端正，上身可以轻靠椅背。不要用手托腮或双臂肘放在桌上。不要频频离席，或挪动座椅。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。

　　(13)穿牛仔裤的坐法，首先身体侧坐，一脚支撑身体的重量，另一脚的足踝靠在这脚的脚尖上。也可以采取盘坐的方式，两脚交叉盘坐，脚尖朝上，两手自然地摆在膝盖上。如果坐沙发椅，就可不必太拘束，顺其自然地坐着，保持优雅的坐姿即可。

　　就座后，坐姿应端正，但不僵硬。不要用手托腮或双臂肘放在桌上。不要随意摆弄餐具和餐巾，要避免一些不合礼仪的举止体态，例如随意脱下上衣，摘掉领带，卷起衣袖;说话时比比划划，频频离席，或挪动座椅;头枕椅背打哈欠，伸懒腰，揉眼睛，搔头发等。

　　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。

　　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。

　　三、摆台

　　西餐摆台分为便餐摆台、宴会摆台。台形一般以长台和腰圆台为主，有时也用圆台或方台。具体摆台方式是根据菜单设计的，食用某一类型的菜点，就相应地放置所需要用的餐具。

　　(1)西餐便餐摆台

　　西餐便餐摆台顺序是先摆垫盘定位，然后在垫盘左边摆餐叉，右边摆餐刀，刀刃向内，汤匙放在垫盘前方，把朝右，面包盘放在餐叉左边，盘内放一黄油刀，刃向盘内。酒杯放在汤匙前方，摆法与中餐相同。口布折花放在垫盘内或者插入啤酒杯内。烟缸放在垫盘正前方酒杯外，胡椒粉、精盐瓶放在烟缸左侧，牙签放在椒瓶、盐瓶左边，花瓶放在烟缸前面。

　　(2)西餐宴会摆台

　　西餐宴会需要根据宴会菜单摆台，每上一道菜就要换一副刀叉，通常不超过七件，包括三刀、三叉和一匙，摆放时按照上菜顺序由外到内放置。其具体摆法是：

　　①先将垫盘摆好作为定位，垫盘左边按顺序摆放餐叉、鱼叉、冷菜叉，垫盘右侧按顺序摆放餐刀、鱼刀、冷菜刀，刀刃朝左。

　　②前方摆汤匙，汤匙前边交叉摆放点心叉和点心匙。

　　③叉的左侧摆面包盘，盘内斜放黄油刀，盘的前方摆黄油碟。

　　④点心叉、匙的前方摆水杯、色酒杯、白酒杯。口布折花放在垫盘内或插在水杯中。

　　⑤西餐宴会通常都有主人、副主人、主宾、副主宾及其他陪同人员，各自都有固定的座次安排。

　　1、背对着餐厅重点装饰面、面向众席的是上首，主人在此入座，副主人坐在主人对面，主宾从于主人右侧，副主宾坐于副主人右侧。

　　2、主人与主宾双方携带夫人入席的，主宾夫人坐在主人位置的左侧，主人夫人坐在主宾夫人的左侧。其他位次不变。

　　3、当客人在餐厅举行高规格的中餐宴会时，餐厅员工要协助客方承办人按位次大小排好座次，或将来宾姓名按位次高低绘制在平面图上，张贴到餐厅入口处，以便引导宾客入席就座。

　　四、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。

**西餐礼仪有哪些 篇3**

　　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。再昂贵的休闲服，也不能随意穿着。

　　1、着装 上餐厅吃饭时穿着得体是人所共知的常识。去高档的餐厅，男士要穿整洁;女士要穿套装和有跟的鞋子。如果要求正装出席的话，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。入座和餐点上桌时，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。

　　2、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。

　　3、选酒 在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿wine menu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。

　　4、点菜 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。

　　5、餐巾 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。

　　6、餐具的使用 英美人的饮食习惯不一样。吃肉菜时，英国人左手拿叉，叉尖朝下，把肉扎起来，送入口中，如果是烧烂的蔬菜，就用餐刀把菜拨到餐叉上，送入口中，美国人用同样的方法切肉，然后右手放下餐刀，换用餐叉，叉，叉尖朝上，插到肉的下面，不用餐刀，把肉铲起来，送入口中，吃烧烂的蔬菜也是这样铲起来吃。吃饭时，利用叉子的背面舀起来吃虽然不是违反餐桌的礼仪，不过看来起的确是不怎么雅观。吃米饭之类的料理时，可以很自然地将叉子转到正面舀起食用，因为叉子正同的凹下部位正是为此用法而设计的。这时候，也可利用刀子在一旁辅助用餐动作。将餐盘上的料理舀起时，利用刀子挡着以免料理散落到盘子外面，如此一来就可以很利落地将盘内食物舀起。如有淋上调味酱的料理了，也可以利用刀子刮取调味酱，再以汤匙或调味酱用汤匙将料理与资料一起送入口中。如以叉子叉住，再用汤匙淋上调味酱后食用，则是错误的动作，因为这样一来，在料理送往口中时，酱料会滴滴答答落得到处都是，搞得一团糟。以叉子舀起料理时，以左手持用叉子，将食物置于叉子正面的叉腹上送入口中。在与朋友聚餐的轻松场合，如果不须用到刀子，可以用右手拿叉子进餐。饭应以正面叉腹而非叉子背面舀起，这样可以比较容易食用，而且也较优雅自然。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。利用汤匙代替刀子也是可以的。以叉子将料理聚集到汤匙上，再以汤匙将食物送入口中。调味酱用汤匙与一般汤匙的用法是一样的。应利用叉子将料理推到调味酱汤匙上食用，而非以叉子叉住料理再以调味酱用汤匙淋上酱料，因为后者是违反礼节的。

　　7、餐后甜点及水果 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。 煮梨 使用勺和叉。用叉竖直把梨固定，用勺把梨挖成方便食用的小块。叉子还可用来旋转煮梨，以使挖食梨肉。如果只有一把勺子，就用手旋转盘子，把梨核留在盘里，用勺把糖汁舀出。 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。

　　8、饮酒的礼仪 酒类服务通常是由服务员负责将少量倒入洒杯中 ，让客人鉴别一不品质是否有误，只须把它经当成一种形式，喝一小口并回答GOOD。接着，侍者会来倒酒 ，这时，不要动手去拿酒杯，而应把放在桌上由待者去倒。正确的握标姿势是用手指握杯脚。为避免手的温度使酒温增高。应用大拇指、中指和食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。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，但不要猛烈摇晃杯子。此外，一饮而尽、边喝边透过洒杯看人、拿着酒杯边说话边喝酒、吃东西时喝酒、口红印在酒杯沿上等，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。

**西餐礼仪有哪些 篇4**

　　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。

　　中档高香茶更受市场欢迎

　　在我国的许多省份都有其自己的名茶产品，在湖北也是一样。近日，湖北襄阳出品的高香茶获得了“湖北高香型名茶”的称号。对于高香型茶来说，挺这个名字就可以知道它的茶香相对其他茶会来的更浓的。

　　对于普通消费者来说相对更加偏向的是中档价格的高香型茶品。目前在湖北襄阳地区，高相型茶的价格大多数是在三百至五百元每斤之间，这类茶就是属于中档的高香型茶。高档的高香型茶一般价格比较高在一千元以上每斤。便宜些的低档茶也有，价格在三百元一下每斤。

　　不过现在高档的高香型茶购买的人很少了，大部分人都会买三百至五百之间的中档茶品。而且现在茶叶制作时大部分情况下是用机械来代替人进行，使得茶中的香味会更加的浓些。

**西餐礼仪有哪些 篇5**

　　黑胡椒牛排做法材料

　　菲力牛排2块，沙拉油30㏄，太白粉水10㏄，蕃茄酱15g，梅林辣酱油15g，糖10g，蒜末10g，洋葱丝100g，水30㏄，酱油30㏄，油15㏄，粗黑胡椒粉15g，月桂叶1片，洋葱丝50g。

　　做法

　　微波炉作法

　　1、菲力牛排以腌料腌10分钟。

　　2、微波容器中加入沙拉油，用强微波加热1分钟，放入腌好的牛肉强微波加热2分钟，翻面再强微波加热2分钟。

　　3、另取一微波容器，加入调味料拌匀，用强微波加热3分钟，再加入太白粉水勾欠以强微波加热2分钟后，淋在牛排上即可。

　　电磁炉作法

　　1、菲力牛排以腌料腌10分钟。

　　2、平底锅加热后加入沙拉油，放入腌好的牛肉弱火加热4分钟，翻面再加热5分钟。

　　3、将调味料及太白粉水拌匀后，以强火加热3分钟，淋在牛排上即可。

　　法式牛排的做法材料

　　牛排3块(每块巴掌大小)、shallots 3个(切片，这是一种小红洋葱，非常冲切的时候小心哦)、小蘑菇(10oz)、白葡萄酒1/2杯、butter 1大勺、parsley碎一大勺、盐，胡椒少许。

　　做法

　　1.Cast Iron Grill里下黄油融化，高火煎牛排。很多国内朋友受不住煎的过于嫩的牛排，可以把火开小一点煎至5-8成熟，但是刚下锅是一定温度高一些，这样可以锁住汁水，煎到表面焦黄，放在盘子里备用。

　　2.接着在锅里倒入洋葱请将其炒香，之后下蘑菇翻炒。紧接着倒入白葡萄酒，将它们翻炒均匀并开大火直到蘑菇熟透为止，加入parsley碎，少许盐和胡椒就可以装盘了。

　　3.每块牛排上浇上做好的蘑菇汁就可以了。

　　煎嫩牛排的方法用料：牛排、橄榄油黑胡椒、粗盐、大蒜、大蒜黄油、柠檬。

　　做法

　　1、牛排提前一个小时从冰箱里取出回复室温，1小时后用厨房纸尽量吸干表面水分，擦上粗盐，现2、磨黑胡椒，大蒜，淋上橄榄油，翻面重复一次同样操作。不用腌，再放5-10分钟就好了。

　　3、干烧锅子直到滚烫为止。

　　4、烧的时候可以取一枚大蒜切开待用。

　　5、牛排腌时已经有橄榄油加持，锅里不加任何油，烧好后牛排整块直接扔下去，我这块2cm的厚度，每面2分钟就好了。切忌频繁挪动牛排和频繁翻面，都会造成肉汁的损失。所以直接丢下去，看时间，两分钟后翻面看时间。关火取出就好。

　　6、煎好的牛排休息2-3分钟使其重新吸收肉汁，否则切开后汁水溢出，肉质吃起来只能是干柴。

　　7、等待的过程中，用大蒜断面在牛排上轻轻的涂抹。

　　8、取黄油一小块同样涂抹。

　　9、牛排休息完毕可以切开装盘，盘子里剩下的才是精华的肉汁，柠檬切开挤上少许汁合匀即可。因为是简版所以柠檬就好了，喜欢的也可以加一小勺芥末酱调匀。

　　10、把混合了柠檬汁的肉汁浇在牛排上。

　　另外，牛排出锅后，不要立马去切开就吃。那时候牛排处于高温状态，切开牛排会让肉里面的汁水都流出来，虽然看着很诱人，流着汁的牛排，但汁水流出来后，这样的牛肉就会太老太干了，出锅后等10分钟再切，那个时间点是最好的。牛肉要切薄薄片，才好吃。不要切大块，吃口会显老。

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