# 西餐的礼仪注意事项

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-09

*西餐的礼仪注意事项（通用3篇）西餐的礼仪注意事项 篇1　　西餐礼仪的注意事项　　（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*

西餐的礼仪注意事项（通用3篇）

**西餐的礼仪注意事项 篇1**

　　西餐礼仪的注意事项

　　（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”。

　　西餐礼仪的禁忌行为

　　第1步：餐巾布

　　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。用餐巾过程中，千万要注意不要有如下失礼之举：

　　1、离席时将餐巾布掉落在地上。

　　2、餐巾布用得污迹斑斑或者是皱皱巴巴。

　　3、将吃剩食物放到餐巾布上。

　　4、用餐巾布擦桌子。

　　餐巾布可以用来擦嘴或擦手，对角线叠成三角形状，或平行叠成长方形状，污渍应全部擦在里面，外表看上去一直是整洁的。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盘侧或桌角，最好放在自己的座位上。

　　第2步：关于刀、叉、勺

　　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。

　　第4步：优雅用餐

　　1、喝浓汤时

　　勺子横拿，由外向内轻舀，不要把勺很重地一掏到底，勺的外侧接触到汤。喝时用嘴唇轻触勺子内侧，不要端起汤盆来喝。汤将喝完时，左手可靠胸前轻轻将汤盆内侧抬起，汤汁集中于盆底一侧，右手用勺舀清。动作非常完美！

　　2、吃比萨饼或其他饼类时

　　用刀在盘内切出一块正好适合一口吃掉的大小，叉子叉住送入口中。

　　3、吃面包时

　　一手拿面包，一手撕下一小块放入口里，不要拿着整个面包咬。吃西餐时要衣着整洁，坐姿端正，背挺直，脖子伸长。最重要的是手一定要保持干净，指甲修剪整齐。

　　有人曾将一次礼貌的饮酒程序做了总结：首先，举起酒杯，双目平视，欣赏色彩；其次，稍微端近，轻闻酒香；然后，小啜一口；第四，慢慢品尝；最后，赞美酒好、酒香。

　　总之，西餐既重礼仪，又讲规矩，只有认真掌握好，才能在就餐时表现得温文尔雅，颇具风度。

**西餐的礼仪注意事项 篇2**

　　服饰举止

　　无论休闲服有多贵，在餐厅吃饭时都不能穿得体，这是欧美人的常识。去高档餐厅，男人要穿得整整齐齐；女人应该穿西装和鞋跟。如果你指定穿正式的衣服，男人必须打领带。进餐厅时，男人应该先开门，让女人进去。女士们应该走在前面。坐下来吃饭的时候，女士们应该优先考虑。尤其是团体活动，别忘了让女士们走在前面。

　　点酒

　　在高档餐厅里，会有擅长品酒的调酒师拿着酒单。对葡萄酒不太了解的人最好告诉他他们选择的菜肴、预算和最喜欢的葡萄酒口味，主调酒师会帮助他们选择。如果主菜是肉，应该搭配红酒，而鱼是白色的。在上菜之前，你不妨喝一杯香槟、雪利酒或吉尔酒。

　　了解上菜的顺序

　　正式的全套西餐上菜顺序如下：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，餐前酒和餐酒。没有必要点所有的东西。如果你点得太多，你吃不完，你会不礼貌的。稍有标准的餐厅欢迎只点前菜的客人。前菜、主菜（鱼或肉之一）和甜点是最合适的组合。点菜不是从前菜开始的\'，而是先选择最想吃的主菜，再加上适合主菜的汤。

　　餐巾的使用

　　点完菜后，在前菜送来前的这段时间打开餐巾，折叠三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的腿。最好不要把餐巾塞进领口。

　　点西餐时要注意什么？

　　头盘

　　又称开胃菜，一般分为冷盘和热盘。常见品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼和鸡尾杯。奶油鸡酥盒、烤蜗牛等。

　　汤

　　大致可分为清汤、奶油汤、蔬菜汤和冷汤。品种有牛尾清汤、各种奶油汤、海鲜汤、美国蛤蜊汤、意大利蔬菜汤、俄罗斯罗宋汤。法国葱头汤。

　　副菜

　　通常，水产品菜肴和鸡蛋、面包、脆盒菜都被称为副菜。西餐鱼菜注意使用特殊的调味汁，包括鞑靼汁、荷兰汁、酒店汁、白奶油汁、大主教汁、美国汁和水手鱼汁。

　　主菜

　　肉类和家禽菜肴是主菜。其中最具代表性的是牛肉或牛排。肉类菜肴的调味品主要包括西班牙汁、浓烧汁、蘑菇汁、白尼丝汁等。家禽菜肴的原料来自鸡肉。鸭、鹅；家禽菜最多的是鸡肉，可以煮、炸、烤、烤，主要的调味汁有咖喱汁、奶油汁等。

　　蔬菜类菜肴

　　它可以安排在肉类菜肴之后，也可以与肉类菜肴同时上桌。蔬菜菜肴在西餐中被称为沙拉。与主菜同时搭配的沙拉称为生蔬菜沙拉，一般由生菜、西红柿、黄瓜、芦笋等制成。另一种是鱼、肉、蛋，一般不加味汁。

　　甜品

　　西餐甜点是主菜后吃的，可以算是第六道菜。从真正意义上说，它包括所有主菜后的食物，如布丁、冰淇淋、奶酪、水果等。

**西餐的礼仪注意事项 篇3**

　　使用刀叉

　　如在用餐时要放下刀叉，应将其放在盘子两边，刀与叉子头向内。

　　如用完了餐(即使盘中仍有剩余食物)，应把刀叉平行斜放入盘中，叉齿朝下。叉离自己近、刀离自己远。

　　在将盘中食物推到叉上去时，应使用面包，而不要用刀去推。

　　不要始终拿着刀，也不要刀朝上。而要在切好食物后，便放下刀，让刀放在盘子平行的右侧，然后使用叉吃。

　　注意，如果不知该怎么正确使用刀叉时，就看别人如何做，依样画葫芦。

　　在有许多刀叉排列在桌上时，使用规则也是每次使用最外侧的刀与叉。

　　在使用刀时，应刀刃向下、食指按在刀脊上切割。

　　选用酒杯

　　如果你面前放着四个杯子，不要随便拿起哪只就用。要知道其中的区分。

　　大杯用于盛水，人们不用它来干杯。因此，干杯时不能举这个大杯。

　　中杯用于盛红葡萄酒。小杯用于盛白葡萄酒。细长杯子用来盛香槟酒。

　　食用面包

　　将面包放在自己左面小盘中。在食用面包时，是不用刀去切割面包的，而是用手撕下一块一块面包，然后再放入嘴中。因此，人们也不用嘴去直接咬面包，除非是三明治。

　　如果要将黄油涂上面包，应是用手一块块撕下面包，然后一小块一小块涂。不要一下子将整个面包涂满。当然在早餐时，可以在一长条半片棍子面包上涂上黄油、果酱。但在正餐中就不能这样了。

　　饮酒、水、饮料时应注意事项

　　在饮用杯中物时，应先将口中咀嚼物咽下，然后将刀、叉在盘中放成八字形或交叉，再用餐巾纸将嘴唇擦拭干净。然后再喝酒、水等。

　　在喝酒、水等时，中国人习惯举杯仰头痛饮，一口喝光。而在西方这却恰恰是应避免的。最文明的方式在西方是头保持平直、一口口啜饮。喝到底时，杯中总还是留一点酒。

　　在喝饮料、汤、酒、水等时，不要用嘴唇吸出声音来，而应一口一口地轻轻喝。

　　在祝酒时，总是由主人或是地位、身份最高者倡议。

　　在握杯时，应一手抓满杯子，不要在擎杯时翘起小指或其它手指。

　　其他一些注意事项

　　除了用手撕面包吃外，其它食物都用刀、叉、匙子来吃。

　　食用生菜不用刀去切割，只用叉的边缘去切割。

　　盘中最好不要留下剩余食品。当然也不用“涮”得很干净。

　　使用餐巾时，应将其平摊在膝盖上。用完餐后略一叠就留在桌旁好了。不能将其完全叠好，也不能将其揉成一团扔在桌上。

　　如要吐出嘴中硬核、鱼刺等，不要直接吐在手上，而要用叉接好去放在盘子边缘。

　　吃东西时，用叉将食物取起放入口中，而不要低头用嘴去接近食物。

　　在西餐桌上很少用牙签，因此最好不用。

　　万一打翻酒杯等，不用大惊小怪，只说一声道歉便可。到用餐结束后再道歉一声更好

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