# 西餐要注意礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-10

*西餐要注意礼仪（通用6篇）西餐要注意礼仪 篇1　　1.参加正式的西式宴会时，一定要注意服装和外观，符合礼仪要求。用餐姿势优美大方，坐姿端庄稳重，腰板挺直。不要跷二郎腿，把手放在膝盖上，不要把胳膊放在桌子上。不要脱下夹克、领带或袖子。　　2.*

西餐要注意礼仪（通用6篇）

**西餐要注意礼仪 篇1**

　　1.参加正式的西式宴会时，一定要注意服装和外观，符合礼仪要求。用餐姿势优美大方，坐姿端庄稳重，腰板挺直。不要跷二郎腿，把手放在膝盖上，不要把胳膊放在桌子上。不要脱下夹克、领带或袖子。

　　2.吃西餐时，你不能拒绝对方的敬酒。即使你不能喝酒，你也应该拿起酒杯互相尊重，否则这是一种不礼貌的行为。吃西餐和喝酒是禁忌。举杯喝酒。优雅的饮酒是知道如何品尝葡萄酒的颜色、香味和味道。在西餐宴会上，敬酒往往不劝酒，即使劝酒也只是点到了。

　　3.吃西餐时，要特别注意水盂的使用。如果你做得不好，你会开玩笑的。所有最后一种食物，如鸡肉、龙虾、水果等，通常同时送一个水盂（铜盆、水晶玻璃缸、瓷碗）。水上漂浮着玫瑰花瓣或柠檬片，但它不是一种饮料，而是一个精致的西餐洗手指碗，放在左上角，将手浸泡在水中，轻轻清洗，然后用餐巾擦拭。

　　4.宴会期间，由于粗心大意，出现异常情况，如用力过猛，刀叉撞击盘子，发出声音，或餐具掉在地上，或翻酒等，应冷静下来，不用担心。当餐具发出声音时，你可以轻轻地对邻居（或主人）说对不起。餐具掉落可由招待员支付。酒水溅到邻居身上，应道歉，协助擦干；如果对方是女人，只要把干净的餐巾干净的餐巾或手帕，自己擦干。

　　西餐饮酒姿势酒服务通常由服务员负责将少量倒入洒杯中，让客人识别质量是否错误，只把它作为一种形式，喝一小口并回答GOOD。然后，侍者会来倒酒。这个时候，不要拿酒杯，而是把它放在桌子上。正确的握标姿势是用手指握住杯脚。为了避免手温升高酒温。用拇指、中指和食指握住杯脚，将小指固定在杯底。喝酒的时候千万不要喝酒，而是倾斜酒杯，就像把酒放在舌头上一样。轻轻摇动酒杯，让酒与空气接触，增加酒的醇香，但不要猛烈摇动酒杯。另外，一边喝酒一边透过酒杯看人，一边拿着酒杯说话一边喝酒，一边吃饭一边喝酒，一边在酒杯边印口红，都是不礼貌的。不要用手指擦杯子上的口红，最好用面巾纸擦。

　　对于普通人来说，西餐的坐姿会更加注重生活中的基本礼仪。出于礼貌，人们会在公共场合采取克制的态度，以防止自己表现出不良行为。那么事实上，静态美坐姿礼仪是公共场所最具考验性的，也是最能体现气质和美的。

　　正确规范的礼仪坐姿要求端庄美观，给人一种优雅、稳重、自然、大方的美。坐，作为一种行为，有美丑、优雅、粗俗的区别。正确的礼仪坐姿要求坐如钟

　　就座后，坐姿要端正，但不要僵硬。不要把脸颊或胳膊肘放在桌子上。不要随意摆弄餐具和餐巾，避免一些不礼貌的举止，比如脱下夹克，脱下领带，卷起袖子；说话时，经常离开座位或移动座位；打哈欠、伸展、揉眼睛、抓头发等。

**西餐要注意礼仪 篇2**

　　刀叉的使用方法是右手持刀，左手持叉，将食物切成小块，然后用叉子送到人口。欧洲人在使用刀叉时不需要换手。美国人用刀切食物后，把刀放下，右手拿着叉子送到食物入口。刀不仅用于切割食物，还用于帮助将食物拨到叉齿上。叉子可用于单独进食或取食。如果叉不与刀并用，则叉齿应向上。当刀叉并用时，叉齿应向下。一般来说，刀叉是在取食主菜时使用的。用右手拿勺子，用叉子拿食物时，叉子的持法与刀叉同时使用，叉齿向下。用餐时，按刀叉顺序由外向内取用。每道菜吃完后，将刀叉平放在盘子里，以示吃完。如果没有吃完，就把它放成八字或交叉放在盘子上，刀口应该向内。除喝汤外，不用勺子吃，汤用深盘或小碗盛开，喝时用勺子从内到外舀起送入口。即将饮用时，可将汤盘向外轻轻抬起。吃有腥味或怪味的食物时，都配有柠檬，可以用手将汁液挤出滴在食物上，以去除腥味。比较先进的西餐宴会一般要用7种酒，而且每道菜都要跟上1种酒。

　　在西餐宴会上，吃什么菜，喝什么酒，喝什么杯子，这方面的\'规定和要求都很严格。上冷盘或海味杯时，喝烈性酒，用烈性酒杯；上汤时，喝雪利酒（Sherry），用雪利酒杯；上海鲜时，喝冰镇白酒，用白酒杯；上副菜时，喝淮好红酒，用红酒杯；上主菜时，喝香槟酒，用香槟酒杯；上甜点时喝砷酒（port），用酒杯；水果和奶酪时，一般不需要上酒；喝咖啡时，喝白兰地酒或利口酒，用白兰地酒杯和利口酒杯。

　　吃完饭后，餐巾要平放在膝盖上，有些男人要塞在领口。每个客人面前都有一份菜单。菜单的目的不是告诉客人菜肴的丰富性，而是让客人根据自己的食物摄入量来决定吃多少。从礼仪上讲，客人不能拒绝每道菜。如果你不喜欢一道菜，你不妨尽量少吃。把无尽的菜留在你面前的盘子里是不礼貌的。

　　吃饭时要注意各种菜肴的吃法：吃肉有两种方式：欧洲人边吃边切，美国人用刀切，把刀放在盘子右侧，用叉子吃；肉饼、煎蛋、沙拉不用刀，只用叉子；吃面包不能用刀叉，只用手撕；薯片、炸肉片、芹菜等食物，不用刀叉，可以用手吃。取食时，只用拇指和食指取，饭后用餐巾擦手；用零食叉和勺子吃甜点；喝咖啡时，用小茶匙搅拌方糖，而不是舀饮料。

　　——喝完后，不要把勺子放进杯子里；骨渣应放在盘子的右角；吃饭时，闭嘴咀嚼，没有声音；打嗝和其他声音，是不正常和不礼貌的行为，将被视为没有教养的表现。宴会结束时，主人首先站起来宣布散席。让女宾离开座位，然后是男宾。无论是离座还是入座，男宾都要帮女宾拉椅，协助离座或入座。离开座位后，不要急着告别，要等女主人出去送客，才能握手告别。

**西餐要注意礼仪 篇3**

　　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。

**西餐要注意礼仪 篇4**

　　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。

**西餐要注意礼仪 篇5**

　　吃西餐需要注意的礼仪1、餐具的语言

　　我尚未用完餐：盘子没空，如你还想继续用餐，把刀叉分开放，大约呈三角形，那么服务员就不会把你的盘收走。

　　请再给我添加饭菜：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。

　　我已用好餐：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。

　　吃西餐需要注意的礼仪2、常规礼仪

　　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。

　　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。

　　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。

　　吃西餐需要注意的礼仪3、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”——恩爱情侣网。

　　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。

**西餐要注意礼仪 篇6**

　　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。

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