# 西餐礼仪范文

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-10

*西餐礼仪范文（精选32篇）西餐礼仪范文 篇1　　刀叉的摆放　　世界上高级的西式宴会摆台是基本统一的。　　共同原则是：餐盘正中、盘前横匙、叉左刀右、先里后外、叉尖向上、刀口朝盘、主食靠左，餐具在右，各种餐具成线，餐具与菜肴配套。　　台面物品：*

西餐礼仪范文（精选32篇）

**西餐礼仪范文 篇1**

　　刀叉的摆放

　　世界上高级的西式宴会摆台是基本统一的。

　　共同原则是：餐盘正中、盘前横匙、叉左刀右、先里后外、叉尖向上、刀口朝盘、主食靠左，餐具在右，各种餐具成线，餐具与菜肴配套。

　　台面物品：花瓶放在桌子中央，花瓶前摆盐和胡椒，左盐右椒，盐胡椒前面放牙签筒，牙签筒前面是烟缸，烟缸缺口对准盐和胡椒的中缝，桌垫摆在桌子正中央。

　　摆放时，手不可触摸盘面和杯口，要用托盘盛放餐具、酒具及用具。摆放金、银器皿时，应佩戴手套，保证餐具清洁，防止污染。

　　餐具摆放流程及标准

　　餐盘（装饰盘）→餐刀、叉、匙→面包盘→酒杯。餐具摆好后，在餐盘中摆上餐巾花，桌子中间摆上花瓶，胡椒粉瓶和盐瓶，还有牙签、烟灰缸和蜡烛台等。

　　1、摆展示盘

　　可用托盘端托，也可用左手垫好口布。口布垫在餐盘盘底，把展示盘托起，从主人位开始，按顺时针方向用右手将餐盘摆放于餐位正前方，盘边距桌边1.5厘米，餐盘间的距离要相等。

　　2、摆面包盘、黄油碟

　　展示盘左侧10厘米处摆面包盘。面包盘与展示盘的中心轴取齐，黄油碟摆在面包盘右前方，距面包盘1.5厘米，图案摆正。

　　3、摆餐刀、叉、勺从展示盘的右侧顺序摆放餐刀、叉、勺。摆放时，应手拿刀、叉、勺柄处，从主刀开始摆。

　　（1）主刀摆放于展示盘的右侧，与餐台边呈垂直状，刀柄距桌边1厘米，刀刃向左，与展示盘相距1厘米。

　　（2）鱼刀、头盘刀、汤勺，摆放间距0.5厘米，刀刃向左，勺面向上。

　　（3）主叉放于展示盘左侧，与展示盘相距1厘米，叉柄距桌边1厘米。

　　（4）摆放鱼叉时，鱼叉柄距桌边5厘米，叉头向上突出。头盘叉（开胃叉）叉面向上，叉柄与主叉柄平行。

　　（5）甜食叉，放在甜食勺的正前方，与勺平行，勺头向左，与甜食叉的叉柄相距1厘米。

　　（6）黄油刀斜放在面包盘上，刀刃向左，黄油刀中心与面包盘的中心线吻合，刀柄朝右下方，面包盘三分之一处。

　　4、摆酒具

　　摆酒具时，要拿酒具的杯托或杯底部。

　　（1）水杯摆在主刀的上方，杯底中心在主刀的中心线上，杯底距主刀尖2厘米。

　　（2）红葡萄酒杯摆在水杯的右下方，杯底中心与水杯杯底中心的连线与餐台边成45°角，杯壁间距0.5厘米。

　　（3）白葡萄酒杯摆在红葡萄酒杯的右下方，其他标准同上。

　　5、摆放餐巾

　　折花餐巾折花放于展示盘内，餐巾折花花型搭配适当，将观赏面朝向客人。

　　6、摆蜡烛台和椒、盐瓶。西餐宴会一般摆两个蜡烛台，蜡烛台摆在台布的中线上、餐台两侧适当的位置。椒、盐瓶要在台布中线上按左盐右椒对称摆放，瓶壁相距0。5厘米，瓶底与蜡烛台台底距离2厘米。

　　7、摆烟灰缸、火柴。烟灰缸要放在正、副主人的正前方，它的中心在正、副主人展示盘的中心垂直线上，距椒、盐瓶2厘米。火柴平架在烟灰缸上端，画面向上。摆放时，从第一主人右侧开始，每隔一位摆放一个烟灰缸。

　　刀叉的用法

　　在刀叉使用之前，先将餐巾拿下，在餐桌下对折并开口朝外平铺于大腿上，不要在餐桌上抖动、对折餐巾，这样不卫生礼貌。若要用餐巾擦拭，就拿取上面一层，不要将整个餐巾拿上餐桌来擦拭。如果是宾主的.关系，需等主人拿取餐巾后才开始使用。

　　刀叉的用法主要分为美式American Style与欧式Continental Style/European Style。美式的刀叉用法：就餐时，左手拿叉，右手拿刀，轻握尾端，食指按在柄上，用叉固定食物，用刀轻轻切割。切下一口大小的食物后，刀刃朝内，在食盘的上半部放下刀具，换右手拿叉进食，用握笔的方式且叉齿朝上。欧式的刀叉用法：就餐时，与美式相同，左手拿叉，右手拿刀，轻握尾端，食指按在柄上，用叉固定食物，用刀轻轻切割。切完一口大小的食物后，不用放下刀具，继续用左手拿叉，叉齿朝下进食。可以用刀具帮助叉子拾取食物。整个就餐过程中都可以不用放下刀叉，不管是咀嚼食物或是与他人交谈。美式与欧式的刀叉用法差别主要就在用餐之时。在英国，当然欧式的刀叉用法更为普遍，因为欧洲人认为频繁地更换左右手拿叉略显粗野。

　　中途若想放下刀叉交谈或休息，可将刀叉交叉放置于食盘的下半部，刀在下，刀刃朝内，叉在上，叉齿朝下。若要起身离开，将椅子后移，餐巾轻轻放在椅子上，不能把餐巾放在餐桌上离开。返回时，轻轻将餐巾拿起放在腿前坐下。就餐完毕，将刀叉并排放于食盘中间，或者朝向时钟十点二十的方向放置，刀刃朝内，叉齿朝下。餐巾放于食盘左侧。在就餐完毕之前，刀叉、汤匙和餐巾一旦使用后就不能直接放在餐桌上，只有当吃完之后，餐巾才能放餐桌上。

　　常见错误方式

　　餐巾的主要功能是防止食物弄脏衣服，以及擦掉嘴唇上和手上的油渍，千万不要拿来擦脸，更不可拿在手中乱揉，这样既不卫生又不符合餐桌礼仪。

　　一定不要任意使用刀叉，必须依照上菜的顺序依次取用餐具。

　　如果用欧式的刀叉用法，在整个就餐过程中都可以不用放下刀叉，不管是咀嚼食物或是与他人交谈。但切记不要手拿刀叉空中挥舞，要做手势，就将刀叉放下。不要一只手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不要一只手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。

**西餐礼仪范文 篇2**

　　怎样拿咖啡杯

　　在餐后饮用的咖啡，一般都是用袖珍型的杯子盛出。这种杯子的杯耳较小，手指无法穿出去。但即使用较大的杯子，也不要用手指穿过杯耳端杯子。正确的拿法应是拇指和食指捏住杯把儿再将杯子端起。

　　怎样给咖啡加糖 给咖啡加糖时，砂糖可用咖啡匙舀取，直接加入杯内；也可先用糖夹子把方糖夹在咖啡碟的.近身一侧，再用咖啡匙把方糖加在杯子里。如果直接用糖夹子或手把方糖放入杯内，有时可能会使咖啡溅出，从而弄脏衣服或台布。

　　怎样用咖啡匙 咖啡匙是专门用来搅咖啡的，饮用咖啡时应当把它取出来。不要用咖啡匙舀着咖啡一匙一匙地慢慢喝，也不要用咖啡匙来捣碎杯中的方糖。

　　咖啡太热怎幺办 刚刚煮好的咖啡太热，可以用咖啡匙在杯中轻轻搅拌使之冷却，或者等自然冷却后再饮用。用嘴试图去把咖啡吹凉，是很不文雅的动作。

　　杯碟的使用 盛放咖啡的杯碟都是特制的。它们应当放在饮用者的正面或右侧，杯耳应指向右方。喝咖啡时，可以用右手拿着咖啡的杯耳，左手轻轻托着咖啡碟，慢慢地移向嘴边轻啜。不要满把握杯、大口吞咽，也不要俯首去就咖啡杯。喝咖啡时，不要发出声响。添加咖啡时，不要把咖啡杯从咖啡碟中拿起来。

　　喝咖啡与用点心 有时和咖啡可以吃一些点心，但不要一手端着咖啡杯，一手拿着点心，吃一口喝一口地交替进行。饮咖啡时应当放下点心，吃点心时则放下咖啡杯。

**西餐礼仪范文 篇3**

　　西餐的座次

　　1、座次排列的规则

　　（1）恭敬主宾。在西餐中，主宾极受尊重。即使用餐的来宾中有人在地位、身份和年纪方面高于主宾，但主宾仍是主人关注的中心。在排定位次时，应请男、女主宾分别紧靠着女主人和男主人就座。

　　（2）女士优先。在西餐礼仪里，女士处处备受尊重。在排定用餐位次时，主位一般应请女主人就座，而男主人则须退居第二主位。

　　（3）以右为尊。在排定位次时，以右为尊。就某一特定位置而言，其右位高于其左位。

　　（4）面门为上。它所指的是，面对餐厅正门的位子，通常在序列上要高于背对餐厅正门的位子。

　　（5）距离定位。一般来说，西餐桌上位次的尊卑，往往与其距离主位的远近密切相关。在通常情况下，离主位近的位子高于距主位远的位子。

　　（6）交叉排列。男女交叉排列、陌生人与熟人交叉排列、夫妻交叉排列。用餐者最好是双数，并且男女人数各半。

　　2、座次的具体排列

　　在西餐用餐时，人们所用的餐桌最常见、最正规的西餐桌当属长桌，也有方桌，有时还会以之拼成其他各种图案。

　　（1）长桌。以长桌排位，一般有两个主要办法。一法式就座法。男女主人在长桌中央对面而坐，餐桌两端可以坐人，也可以不坐人；二英美式就座法。男女主人分别就座于长桌两端。

　　（2）方桌。以方桌排列位次时，就坐于餐桌四面的人数应相等。在一般情况下，一桌共坐8人，每侧各坐两人的情况比较多见。在进行排列时，应使男、女主人与男、女主宾对面而坐，所有人均各自与自己的恋人或配偶坐成斜对角。

　　注意事项

　　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、进餐时不要将碗碟端起来。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。

　　11、不要在餐桌前擤鼻涕或打嗝。如果打喷嚏或咳嗽，应向周围的人道对不起。

　　12、在饭桌上不要剔牙。如果有东西塞了牙非取出不可，应用餐巾将嘴遮住，最好等没有别人在场时再取出。

　　13、进餐时，始终保持沉默是不礼貌的，应该同身旁的人有所交谈。但是在咀嚼食物时不要讲话。即使有人同你讲话，也应咽下口中食物后再回答。谈话时可以不放下刀叉，但不可拿着刀叉在空中摇晃。

　　14、在餐桌上，一路的食物都应用刀叉去取。只有芹菜、小萝卜、青果、水果、干点心、干果、糖果、炸土豆片、玉米、田鸡腿和面包等可以用手拿着吃。

　　15、当侍者依次为客人上菜时，走到你的左边，才轮到你取菜。如果侍者站在你右边，就不要取，那是轮到你右边的客人取菜。取菜时，最好每样都取一点，这样会令女主人愉快。如果实在不喜欢吃某种菜，也可以说：“谢谢你，不要了。”

　　16、当女主人要为你添菜时。你可以将盘子连同放在上面的刀叉一起传递给她或者交给服务员。如果她不问你，你就不能主动要求添菜，那样做很不礼貌。

　　17、餐桌上有些食品，如面包、黄油、果酱、泡菜、干果、糖果等，应待女主人提议方可取食。大家轮流取食品时，男客人应请他身旁的女客人先取，或者问她是否愿意让你代取一些。进餐时，不能越过他人面前取食物。如需要某种东西时，应在别人背后传递。

　　18、用餐毕，客人应等女主人从座位上站起后，再一起随着离席。在进餐中或宴会结束前离席都不礼貌。起立后，男宾应帮助妇女把椅子归回原处。餐巾放在桌上，不要照原来的样子折好，除非主人请你留下吃下顿饭。

　　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。

**西餐礼仪范文 篇4**

　　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。

　　1.西餐服饰礼仪、手提包摆放

　　女士套装、正式装或指定宴会装

　　女士高跟鞋，不可休闲鞋、平底鞋

　　男士穿商务套装或指定宴会装

　　可以把手提包放在背后和椅子之间或大腿上(餐巾下)。若是邻座没有人，手提包也可以放置在椅子上，或挂在皮包架上。

　　2.西餐正确入座方法

　　椅子左侧入座，双手平抚裙摆，重心坐西餐椅2/3处，坐姿优雅得体。

　　3.如何使用西餐餐具

　　餐巾的正确使用

　　用餐之前，应将餐巾布打开铺在大腿上。西餐中，如果是午餐巾布，是全部打开铺在大腿上;如果是晚餐巾布则应该是对折成三角形，开口朝外放在大腿上。

　　西餐巾的用途

　　餐巾是用来承挡可能滴落下来的食物或汤汁的，也可以用来遮挡喷嚏或轻擦嘴上或手上的油污。使用时动作要优雅，避免埋着脸擦拭，更不能用来擦整只手臂，或擦汗、擦桌子、餐具等。

　　西餐巾的正确表示方式

　　已经启用的`餐巾让它一直放在大腿上。中途不得已暂时离席，应将餐巾稍微叠好放在椅子面上，表示你还回来继续用餐，当如果你将餐巾布放在桌子上，服务员可能以为你用完餐而将餐具收走。

　　4.刀和叉的正确使用方法

　　左手持叉，右手持刀

　　取用刀叉，由外自内取用

　　餐间休息时，刀叉交叉置于餐盘内

　　用餐结束时，刀叉平行置于餐盘内

　　交谈时请勿手舞刀叉

　　当你在进餐过程中与他人攀谈时，自然会将刀叉暂时放下。这时应该将刀叉刀口向内、叉齿向下，呈“八”字形摆放在餐盘上。其含义是这道菜我还没吃完。注意千万不要将刀叉摆成十字形，因为西方人认为这是让人觉得晦气的图案。

　　刀叉匙摆放所暗示的语言内涵

　　1、中途离开时，刀叉的正确摆放方式

　　2、如果不想吃这道菜，或进餐完毕时，可将刀口向内、叉齿向上并排放在盘子上。这样做等于告诉待者请他连刀叉带餐盘一起撤下。

　　5.西餐玻璃杯具的使用

　　一般有三种玻璃杯具

　　郁金香杯：红葡萄酒、白葡萄酒

　　香槟杯(漏斗杯):香槟

　　直筒玻璃杯：水杯

　　矮粗玻璃杯：啤酒杯(待续)

**西餐礼仪范文 篇5**

　　01、吃西餐时候，我们餐具是刀叉，这个时候我们要注意第一个小礼仪就是:右手拿刀，左手握叉,不要弄错了，免得被人笑话;

　　02、吃牛排时候要切成小块，慢慢的进食。每次吃一口切一块，不至于过大，不要狼吞虎咽，吃的时候要斯文，不要发出过大的\'声音;

　　03、餐巾：吃西餐一般都会用到餐巾，我们看电视里面可以围在胸口，或者放在大腿上，不要用来擦脸。吃东西时候沾到污渍，要轻轻的擦拭即可;

　　04、坐姿一定要有坐像，不能讲胳膊放在桌子上面。身体要坐直，如果手没地方放，可以放在大腿上面;吃西餐是一件很优雅的事情;

　　05、西餐喝汤的时候要用勺喝，不能拿着碗直接喝。要小口喝不能发出滋滋的声音。

**西餐礼仪范文 篇6**

　　西餐饮酒时酒杯的拿法：

　　酒类服务通常是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，喝一小口并回答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三根手指轻握杯脚。为避免手的温度使酒温增高，应用大拇指、中指和食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。

　　西餐饮酒的应注意的礼仪：

　　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。

**西餐礼仪范文 篇7**

　　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，首先要说明人数与时间，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与预算。在预定时间到达， 是基本的礼貌。

　　1、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，上臂与背部要靠到椅背，腹部与桌子保持约一个拳头的距离。两脚交叉的坐姿最好避免。

　　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；女士要穿套装与有跟的鞋 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、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。

　　4、了解上菜的次序

　　正式的全套西餐上菜顺序是：①前菜与汤②鱼③水果④肉类⑤乳酪⑥甜点与咖啡⑦水果，还有餐前酒与餐酒。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。

　　接下来让我们详解一下第四步，毕竟吃西餐，最重要的就在这步了！

　　吃西餐点餐时注意什么？

　　头盘

　　也称为开胃品，一般有冷盘与热盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯。奶油鸡酥盒、焗蜗牛等。

　　汤

　　大致可分为清汤、奶油汤、蔬菜汤与冷 汤等4类。品种有牛尾清汤、各式奶油汤、海鲜汤、美式蛤蜊汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤。法式葱头汤。

　　副菜

　　通常水产类菜肴与蛋类、面包 类、酥盒菜肴均称为副菜。西餐吃鱼 类菜肴讲究使用专用的调味汁，品种有鞑靼汁、荷兰汁、酒店汁、白奶油汁、大主教汁、美国汁与水手鱼汁等。

　　主菜

　　肉、禽类菜肴是主菜。其中最有代表性的是牛肉或牛排，肉类菜肴配用的调味计主要有西班牙汁、浓烧汁精、蘑菇汁、白尼丝汁等。禽类菜肴的原料取自 鸡。鸭、鹅；禽类菜肴最多的是鸡，可煮、可炸、可烤、可焗，主要的调味汁有咖喱汁、奶油汁等。

　　蔬菜类菜肴

　　可 以安排在肉 类菜肴之后，也可以与肉类菜肴同时上桌，蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。与主菜同时搭配的沙拉，称为生蔬菜沙拉，一般用生菜、番茄、黄瓜、芦笋等制作。还有一类是用鱼、肉、蛋类制作的，一般不加味汁。

　　甜品

　　西餐的甜品是主菜后食用的，可 以算作是第六道菜。从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁、冰激凌、奶酪、水果等等。

**西餐礼仪范文 篇8**

　　1、使用餐具最基本的原则是由外至内，完成一道菜后侍奉收去该份餐具，按需要或会补上另一套刀叉。

　　2、吃肉类时(如牛扒)应从角落开始切，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。

　　3、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。

　　4、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。

　　5、吃完抹手抹嘴切忌用餐巾大力擦，注意仪态用餐巾的一角轻轻印去嘴上或手指上的油渍便可。

　　6、就算凳子多舒服，坐姿都应该保持正直，不要靠在椅背上面。进食时身体可略向前靠，两臂应紧贴身体，以免撞到隔壁。

　　7、吃完每碟菜之后，如将刀叉四边放，又或者打交叉乱放，非常难看。正确方法是将刀叉并排放在碟上，叉齿朝上。

**西餐礼仪范文 篇9**

　　西餐喝咖啡的礼仪1、端咖啡杯的礼仪

　　端杯手指不从杯耳过。餐后饮用的咖啡，一般都用袖珍型杯子盛出。这种杯子的杯耳很小，手指是无法穿过的，所以无须担心在众目睽睽下“出丑”。倒是在遇上大杯子时，千万要记得，不要用手指穿过杯耳来端杯子。正确姿势是，用拇指和食指捏住杯把端起杯子。

　　饮用时仅需端着咖啡杯就好。一般而言，喝咖啡时只需端起杯子。如果端起碟子或托住杯底喝咖啡，都是失礼行为。除非是在没有餐桌可以依托的情况下，可以用左手端碟子，右手持咖啡杯耳慢慢品尝。

　　西餐喝咖啡的礼仪2、给咖啡加糖的礼仪

　　加糖后不用费力搅拌。加糖时，砂糖可用咖啡匙舀取，直接加入杯内;也可先用糖夹子把方糖夹在咖啡碟的近身一侧，再用咖啡匙把方糖加进杯子里。

　　不直接用糖夹子或手把方糖放入杯内，是为避免咖啡溅出，弄脏衣服或台布。加糖后，不需用力搅拌咖啡，因为糖和牛奶溶化速度很快。不喜欢加糖和奶的，可把杯耳转向自己的右侧。

　　西餐喝咖啡的礼仪3、咖啡匙的使用礼仪

　　咖啡匙不为舀咖啡。加糖和搅咖啡才是咖啡匙的“专职”，用它舀着咖啡一口一口喝是件失礼的事，也不要用它“帮忙”捣碎杯中的方糖。饮用时将它从杯中取出，放在碟子上。

　　西餐喝咖啡的礼仪4、请客和做客的礼仪

　　在家里请客人喝咖啡，身为主人的你不要一手包办，尤其当你的客人正好是咖啡爱好者的时候，就让他们自己动手加奶和糖好了，因为他们对此十分讲究。另外，你还要细心地为懂得喝咖啡的行家准备一杯冷开水，使客人能在冷开水和咖啡之间交替品尝出咖啡的口味。

　　在朋友家里做客喝咖啡时，不必客气，就将咖啡趁热喝完，这才显得有礼貌。不过，不要一口气把咖啡喝完，而要慢慢啜饮。如果只顾聊天，冷落咖啡使它冷却，那才是浪费主人的一番心意。

　　西餐喝咖啡的礼仪5、需注意的地方

　　用嘴吹凉咖啡不够文雅。咖啡趁热喝才好，如果太热，可用咖啡匙轻轻搅拌使之冷却，或者等待自然冷却后再饮用。如果试图用嘴吹凉咖啡，记住这是不文雅的动作。

　　不能满把握杯、大口吞咽，也不要低头去就咖啡杯。添加咖啡时不要把咖啡杯从碟子中拿起来。

　　喝咖啡吃点心“错时”进行。饮咖啡时可以吃点心，但是不能一手端咖啡杯，一手拿点心，吃一口喝一口地交替进行。而是应该饮咖啡时放下点心，吃点心时则放下咖啡杯。

　　饮用咖啡时可以加入牛奶和糖，称为牛奶咖啡;也可以不加牛奶和糖，称为清咖啡。加入咖啡的糖通常都用方糖，它被放在专门的器皿里，加糖时可用方糖夹或咖啡匙取用。咖啡匙是专门用来搅拌咖啡的，饮用咖啡时应当把它取出来。有人用咖啡匙舀着咖啡一匙一匙地慢慢喝，是不合规矩的。不要用咖啡匙用力地捣碎杯中的方糖。如果嫌刚刚煮好的咖啡太热，可以用咖啡匙在咖啡杯中轻轻搅拌使之冷却，或者等待其自然冷却，然后再饮用。用嘴去把咖啡吹凉是不合礼仪的动作。

　　盛放咖啡的杯碟是特制的，它们应当被放在饮用者的正面或者右侧，杯把应指向右方。饮咖啡时，可用右手执杯把，左手轻托咖啡碟，慢慢移向嘴边轻啜，不宜全掌握杯、大口吞咽，也不宜俯首去就咖啡杯。喝咖啡时不要发出声响。遇有特殊情况，如坐在远离桌子的沙发上，不便使用双手端着咖啡饮用，此时可以作一些变通，可用左手将咖啡碟置于齐胸的位置，用右手端着咖啡杯饮用。饮毕，应立即将咖啡杯置于咖啡碟中，不要让二者分家。添加咖啡时，不要把咖啡杯从咖啡碟中拿起来。

**西餐礼仪范文 篇10**

　　西餐点上菜顺序及内容对于正式的全套餐而言，其点上菜顺序、内容分别为：

　　头盘。它又称前菜、开胃菜、餐前小食品等，有冷、热头盘之分;其味以咸、酸为主，且都极具特色，如鹅肝酱、熏鲑鱼、奶油鸡酥盒等;一般数量较少、质量较高。

　　汤。它有清汤、奶油汤、蔬菜汤、冷汤四类，具体不同的品种常常包括牛尾清汤、各式奶油汤、美式蛤蜊汤、意式蔬菜汤、德式冷汤、俄式冷汤等。

　　副菜。它包括水产类菜肴、蛋类、面包类、酥盒菜肴品等，主要是指鱼类菜肴，且食用时要用专门的调味汁，如美国汁、荷兰汁、白奶油汁、水手鱼汁等。

　　西餐日常生活

　　主菜。它指的是肉、禽类菜肴，其中肉类菜肴原料取自牛、羊、猪、小牛仔等，以牛肉或牛排为代表，禽类菜肴原料取自鸡、鸭、鹅等，如山鸡、火鸡。

　　蔬菜类菜肴。它也可与主菜同时上桌，且一般用生菜、西红柿、黄瓜等制成生蔬菜沙拉，或用鱼、肉、蛋类做成肉沙拉，再者把煮菠菜、炸土豆条等用作主菜的配菜。

　　甜品。用过主菜后，可把布丁、冰淇淋、奶酪、水果等甜品上桌。

　　咖啡、茶。喝咖啡一般加糖或淡奶油，喝茶则加糖和香桃片。

　　西餐进餐时的注意事项

　　用餐前把餐巾打开，并向内折1/3,剩余2/3平铺在腿上，把膝盖以上的双腿部分遮盖住，尤其不能把餐巾直接塞入领口。

　　饭间若食用了蒜或洋葱，应及时采取措施消除口中异味，比如漱口水、嚼口香糖、嚼几片茶叶或咖啡豆、用柠檬片轻擦口腔内部及舌头。

　　就坐时从椅子左侧人座，当椅子被拉开，身体将要触及桌子时站直，服务员便会把椅子推进来，待腿弯碰到椅子即可就坐;等开始用餐，使背部及上臂均靠到椅背，且桌子与腹部间距约一拳为宜，尽量不两腿交叉而坐。

　　喝酒时倾斜酒杯，并轻轻摇动酒杯，杯沿上若有口红就用面巾纸擦拭，切忌吸着喝酒、一饮而尽、边喝酒边透过酒杯看人、用手指擦酒杯上的口红。

　　喝汤时用汤匙从后向前舀汤，然后身体上半部分稍稍前倾，把汤匙底部置于下唇处送汤入口，且汤匙与唇部呈45°角为宜;若碗里的汤剩余较少，可先用手指把碗稍微抬高再进行盛汤;若盛汤的\'碗带有握环，则直接拿住握环端碗喝汤。

　　吃面包时先用手撕成小块，再用左手拿着吃;若面包较硬，应先用刀切成两半，然后用手撕成小块来吃;切面包时用手固定面包，并把刀刺人面包，以免发出很大的声响，并且更不能如同使用手锯般割面包。

　　使用刀叉餐具的基本礼仪

　　在食用西餐时，应掌握一些基本的刀叉使用方法：

　　餐桌上已摆放好餐具时，先用放在服务盘左右的刀叉组，然后由外向内依次取用，其中摆在刀组最外侧的汤匙用来喝汤。

　　右手持餐刀，且正确握法是“手握住刀柄，拇指压在柄侧，食指按着柄背。”除非遇到刀具太纯，或菜肴实在难以切断的情况，食指一般不能伸及刀背上。

　　暂时离席且还要回原位继续进餐，则应把刀摆在盘上右侧、叉在盘上左侧，且二者呈八字形，否则服务生可能误会客人已吃完而把盘子收走。

　　用餐完毕后，一般把刀叉并列放在盘里，其中刀叉前端朝左上方、柄端朝右下方，且刀在外侧、叉在位子侧，若有汤匙则放在最内侧，以便给服务生做出示意。

　　无论出于何种原因，刀叉掉落地面后，均应让服务生捡拾起来并更换干净的刀叉，如果自己低下头去捡甚至把头探人桌子下面，即为不雅之举。

　　使用刀叉餐具的注意事项

　　家里的刀叉餐具在使用过程中应注意：

　　把刀、叉、匙等分类放在餐具盒或刀叉盘中，切不可胡乱摆在盘子里或塞人抽屉中，谨防刀叉相撞后产生刮痕。

　　用完刀叉餐具后应随即进行清洗，若盐、酸性食物或含硫较高的食物粘在刀叉上，其表面便极易生锈。

　　刀叉餐具洗净后必须立即擦干，以免某些不锈钢刀叉风干后出现斑点。

　　清洗镀银刀叉餐具时，先往塑料钵里铺上铝箔，等放人刀叉餐具后，加人1把洗碱和适量热水，泡至刀叉餐具恢复洁净，将其取出冲净再擦干擦亮。

　　西餐中饮酒须知

　　进人餐厅后，在等候区等待服务人员带领入位。

　　服务人员带到座位处后，先让女士人座，并把视野最佳的座位给女士。

　　召唤服务员时，向服务员稍抬一下手或使个眼色即可，切忌弹手指或拍手。

　　先点菜后点酒，且根据菜肴的不同口味，搭配相应的一种或几种酒。

　　点酒时依据所有人的兴趣以及自己的预算等，如果点酒时有困难，可听取服务员的相关意见。

　　喝酒的一般规则为：白酒在前，红酒在后;新酒在前，陈酒在后;苦酒在前，甜酒在后;清淡的酒在前，浓郁的酒在后。

　　服务员把酒拿来，且经验明正身后，服务员会打开瓶子，并把木塞给客人检查，如果木塞无异样异味，便由客人点头示意开始试酒。

　　试酒应先看后闻再品尝，在此过程中，若酒未明显变质，即不能随意要求换酒，更不能因不喜欢酒的味道而换酒。

　　服务员斟酒时，客人如果不想再喝，可用手轻轻碰下杯子，给服务员做出明确的示意。

**西餐礼仪范文 篇11**

　　西餐礼仪的忌讳

　　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。

　　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。

　　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。

**西餐礼仪范文 篇12**

　　当您走进咖啡馆或西餐馆时，服务员会先领您入座，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，显得格外典雅精致。

　　这里介绍一点经验之谈，那就是打开菜谱后，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，肯定会好吃的。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。

**西餐礼仪范文 篇13**

　　1.穿正装或警服，整洁干净。女人不应该在公共场合解开纽扣或脱衣服。男人可以脱下外套，放在椅背上，避免把外套或随身物品放在餐桌上。

　　2.就座时，身体要端正自然，不要向前倾斜，不要把肘部放在桌面上，不要交叉脚，最好用餐具与餐桌的距离。

　　3.不要随意把餐具放在餐桌上，把餐巾对折放在膝盖上。

　　4.用刀叉吃饭时，从外到内取刀叉，左手拿叉，右手拿刀。

　　5.切东西，用左手用叉子按住食物，用右手用刀把它锯成小块，然后用叉子送到嘴里。使用刀时，刀片不能向外移动。饭中放下刀叉时，应放入八字形，分别放在盘子旁边。刀片朝向自己，说要继续吃。每次吃完一道菜，把刀叉放在盘子里。

　　6.吃饭谈话时，不要用刀叉在空中挥舞和摇晃；不要用一只手拿刀或叉子，用餐巾擦嘴；不要用一只手拿杯子或叉子拿食物；不要把刀叉的一端放在盘子上，另一端放在桌子上。

　　7.每次送进口的食物不宜过多，咀嚼时不要与人交谈。

　　8.喝汤时不要啜饮。吃饭时闭嘴咀嚼。不要打你的嘴发出声音。用勺子从里到外舀。当汤盘里的汤快喝完时，用左手稍微倾斜汤盘外侧，用勺子舀干净。吃完汤菜后，把勺子留在汤盘（碗）里，勺子指向自己。

　　9.食物残渣不能直接吐出来。用餐巾捂住嘴，轻轻地吐在叉子上，放在盘子里。少量菜肴时，不要用叉子刮盘底。不要用手指吃。你应该用小面包或叉子吃。吃面条时，用叉子卷起面条，然后送到嘴里。面包应该折成小块，送到嘴里。不要咬整个面包。

　　10.不要在餐桌旁化妆，用餐巾擦鼻涕。吃饭时不要打嗝。这种情况是不可避免的。你应该立即向周围的人道歉。吃饭时不要狼吞虎咽。

　　12.吃饭时与左右客人交谈，不要大声谈笑，接电话。如有紧急情况，应在门外接电话。

　　13.喝咖啡时加入牛奶或糖。加入后，用勺子搅拌均匀，放在咖啡旁边。喝酒时，右手拿杯柄，左手拿盘子，直接用嘴喝。你不能用勺子舀。

　　14.吃水果的时候，不整个水果咬。先用水果刀切成4或6瓣，然后用刀去皮核，叉子吃。

**西餐礼仪范文 篇14**

　　一、学西餐入座

　　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。

　　二、学西餐上菜顺序

　　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，一般是先选一样最想吃的主菜，再配上适合主菜的汤。

　　三、学西餐餐具的摆设

　　(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、肉料理等，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。

　　四、学西餐刀叉的使用方法

　　(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。

　　五、学西餐用餐时的基本礼仪

　　1.喝汤、咀嚼绝不出声。

　　2.不在公开场合，大声地发出打嗝声。

　　3.不碰撞杯、盘。不要移动餐盘，不许和同伴交换餐点。

　　4.刀叉轻放，不发出刮盘声。

　　5. 讲话时不挥舞刀叉，或用刀叉指着人。

　　6.不弯腰埋头吃饭。这模样实在很穷酸相、狼狈。

　　7.切食物只切一口大小，并且一口放进嘴里，不要只咬半口。

　　8.不要翻看盘底的厂牌名。

　　9.每上一道菜，从最外侧的左、右一副刀叉开始使用。

　　10.使用放在右前方的杯子，不要拿到别人的杯子。

**西餐礼仪范文 篇15**

　　礼仪是礼节、仪式的统称，是指在人际交往中，以一定的、约定俗成的程序和方式来表现的自律、敬人的完整行为。它由一系列具体的礼节所构成，是一个表现礼貌的系统而完整的过程。礼仪是一个人的内在修养和素质的外在表现，是人际交往中的一种艺术，也是一种形式美，是人心灵美的外在体现。

　　西餐是饮食形式的一个类型，通俗地讲，是以吃喝为主题的一种进餐方式。当今人们对吃喝的理解已不只是维持生命的一种手段，而是一种享受，同时也是一种交流方式。西餐不仅以它健康、合理的食品搭配而受到欢迎，它那追求严谨、富于审美情趣的进餐氛围更受到美食家们的赞赏。

　　每种饮食习俗都是其民族文化的体现，带有民族历史和思维方式的很多痕迹和特征。西餐因选材用料、烹饪方式和进餐方式决定了在各方面都要求有一定的基本规则和礼节。为了使宾客都能愉快顺利地享用西餐，就必须了解其中的规范和道理,了解有关文化知识。我们在这里并不想夸大西餐的用餐规范和程序的作用，只是讲述一些基本规则和享用西餐的一些基本知识,这些规则和知识无论在餐馆还是在家里都是通用的。在此需指出的是，这些规则不是一些死板的教条，它是为目的而服务的，而我们的目的是：当个内行人, 得心应手地享用西餐。

　　当今在改革开放的大好形势下，越来越多的人开始对西餐文化产生兴趣，学习和掌握西餐知识的欲望也随之强烈，在此，我们分六个章节，运用通俗易懂，且形象直观的方式,对餐桌上的基本礼仪、饮料知识、制定菜单、在家请客、应邀做客、在外用餐的基本常识做简略介绍。我衷心希望，这本书能对广大读者的需求有所满足。

**西餐礼仪范文 篇16**

　　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，而不就是在餐桌上。

　　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。因而法国的餐饮就是非常讲究的。

　　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。法国人最爱吃的菜就是蜗牛和青蛙腿，最喜欢的食品就是奶酪，最名贵的菜就是鹅肝，家常菜就是炸牛排外加土豆丝，此外，法国人还就是世界饮酒冠军，尤其就是喝葡萄酒。

　　法国就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：美食不仅就是一种享受，更就是一种艺术。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，做不出好菜就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，都就是一项艺术的创作。

　　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、酒具的配合使用都就是一丝不苟的。吃甚么样的菜用甚么样的刀叉，就是很有研究的，所以每人面前都选了两三套。酒杯也就是一样，因为在这里吃食与喝品配搭就是一艺术。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，酒只就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。

　　法国人在饮食嗜好上有如下特点：

　　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、猕猴桃等也就是他们爱吃的品种：干果喜欢葡萄干、糖炒栗子等。

　　“法国人饭前用一个小时来品尝开胃酒，就着一些橄榄和小饼干，当他们真正坐下来吃的时候，就没有那种强烈的饥饿感了。”

　　而且在吃每一口食物的间隙，都要停顿无数次，进餐时那种轻松愉悦的气氛，以及对食品的品味和赞美，帮助他们轻松地保持身材，

　　法国女孩子的食物都就是小份的。典型的法国烘制的牛角面包重量都就是30克多一点，而美国产的这种面包几乎有60克的分量，换句话说，法国女孩子的胃已经习惯了摄入少量的食物。

　　法国女性非常热忱地对待正餐，一般在下午两点之前摄入的热量占一天总量的的60%，随后就是一顿简单的晚餐。而在中国，人们经常一整天都在饿着自己，在晚饭的时候，却就是吃得又好又饱。因为法国人午餐吃得很满足，因此不需要随时吃零食，这也帮助他们控制了体重。

　　法国人对吃的讲究程度不亚于中国人。他们常常津津乐道于在哪个餐馆吃得如何好，又在哪条街上新开一家什么餐厅，一定要去吃一次云云。在接受吃的文化方面他们又就是很开通的，只要就是美味，无论就是意大利的、西班牙的，还就是北非或中国的，一概照单全收。但一说起法餐，那绝对就是“非我莫属”。只有同中国人在一起时，他们才会稍稍显出谦逊的态度，说就是“我们法餐中餐就是世界上最著名的两大饮食”。你看，居然想同中餐平起平坐。

　　法国人不仅讲究吃的内容，还讲究吃的环境和吃的情趣。

　　除了猫狗肉不考虑之外，肉食也可谓品种繁多，有大家熟知的蜗牛、青蛙腿、马肉，加上一般传统肉类;海鲜更不在话下：生蚝，龙虾，螯虾，蜘蛛蟹及各种海贝;鱼类主要为海鱼，最走俏的有海鲂、狼鱼、鳎鱼、大菱鲆及一些译不出名字的鱼，而吃熏大马哈鱼则为圣诞节传统之一。会打猎的人还讲究吃山鹬，就是一种体形不大的鸟，却浑身都就是肉，肉质极鲜。

　　肉类的\'作法大多为炖、烤和煎。总的来说，他们没有“炒”这个概念，有也只就是煮的前奏。所以法餐可提前做好，不象中餐为了保持鲜嫩，总要在最后关头下厨勺。他们用的佐料基本上都就是一些“草”，常用的有小葱、百里香、香芹、月桂等。正如中餐佐料不止有酱油醋，法餐中也有五花八门的各类调料，如黄油、牛奶、奶油、鸡蛋等，也能配成各式各样的口味，就看他如何选配及作了。最有代表性的吃法为煎牛排，分三种状态，第一为半生不熟，仅煎几秒钟便上桌，切开后仍血淋淋的，有人为此大快朵颐，中国人会望而生畏;第二种为带血状，比前者多煎十几秒;第三种为基本熟状。吃时完全视各人口味选其需要的状态。

　　法国人吃的青菜品种绝没有中国的多，且大部分都生吃，其它都就是西洋菜的模式：大而无味，也正好适应法餐的作法。人们渐渐地也用一些外来的佐料，如咖喱和生姜等。法国人认为生姜有壮阳的功效，所以接受起来十分容易。另外大白菜，豆芽也开始慢慢流行开来。他们对蔬菜的作法同中餐正好相反，没有中间状态：不就是生吃就就是煮得烂烂的。生吃的有各种生菜、甜红萝卜、西红柿和黄瓜等。象煮得烂烂的就有什么菠菜泥或闷煮各种菜，连扁豆都煮得软软的。

　　甜食更就是五花八门，能看得你流了口水不说还非得买来尝尝不可。做甜食的佐料无非也就就是黄油奶油牛奶面粉鸡蛋再加上糖而已，如配上各式水果或巧克力或香草等就做成了式样不同的糕点。有爱好者大多数情况下在家里自制点心，一点也不比外面买的差，甚至更好。

　　吃饭时客厅的气氛及装饰就是要讲究的，主人一定要事先将客厅精心布置一下，插上鲜花，晚间则打上柔和的灯光，大餐桌铺上烫好的桌布和布餐巾，再摆上精美的瓷制餐具。最好的当属里莫日的瓷器，洁白的细瓷点缀上精致的花纹，颜色也配得恰到好处，讲究的人家要摆上银制刀叉和水晶杯。酒杯视各家情况一至三只不等。一般为两只，包括酒杯和水杯，有三只的就考虑到红、白葡萄酒了。遇有重大场合，饭后要开香槟酒，又就是另一只杯子。顺便说一句，法国香槟酒就是香槟地区产的带汽白酒，与中国的小香槟不可同日而语。受法国人邀请时，千万别以为“随便来点香槟”就行了，因这种酒实在不就是随便喝的。

　　刀叉餐具的讲究看过电影《泰塔尼克号(TITANIC)》的人一定有所领教，初一看真能吓一跳：盘子的两边左右各摆三至四副刀叉，杯子有大中小三号。那就是最为讲究的一种，一般情况摆上一、两副刀叉就够了。如吃海鲜更就是热闹，有各式各样的工具，你若不大干一场都觉得对不起它们。一般的规矩就是每上一道菜先从最外面的刀叉用起，随用随撤，到后来就好办了。大号杯子用于喝水，其它用于红白葡萄酒。大勺只用于喝汤或公用;小勺又有甜食和咖啡之分，后者较前者小一号。如就是在家中用餐，如此一顿饭下来锅碗杯勺可够洗一通的，幸好有人发明了洗碗机。

　　吃饭的程序就是：首先喝开胃酒，以酒精浓度较高的酒为主，同时吃点小咸饼干，等于就是让胃适应一下。然后全体上席，第一道菜通常就是冷拼、热菜饼或海鲜，用一只中浅盘子;如第一道为汤，就得用深盘子加上大勺。无论吃什么，这第一只盘子总要撤下。随之而来的主菜用大浅盘用餐，至少包括两个热菜，一荤一素，有时会有米饭或面条，属于配菜。主食永远就是法式面包。等所有的人将食物都盛到自己盘中后，女主人拿起刀叉并说“祝大家好胃口”，客人方可开始。有时客人不懂规矩先动手也就是有的，这时女主人便立即不动声色地拿起刀叉，以不显得客人失礼。热菜之后就是奶酪间或加拌生菜，换上一小浅盘，然后就就是饭后甜食加咖啡或茶。最后，有时主人还建议喝消化酒，其酒精浓度比开胃酒更高一点。常常有外国人不懂法国人的对酒的讲究，将开胃酒在用餐时倒给客人;或有人象在中国干老白干一样斟上满满一杯，然后举杯一饮而尽;甚至主客不分，自己起身倒酒。遇此类情况，法国人一般来说比较宽容。有去过中国的就了解一点中国人的行事方式，他们会开玩笑说：“我们在中国时，都按他们的习惯做;在法国，我们还就是得随他们。”不过一点没有责怪的意思。

　　大多数法国人都很会做菜，尤其就是家中来客人时，夫妻俩更就是各显身手。一般来说，客人到后，妻子负责招呼，丈夫掌管酒水，需要时俩人就同时下厨上菜。在这样一种气氛里，无论吃什么都会给你一种温馨的感觉。更不用说主人精心烹调出的美味了。如在饭店用餐，那么各式菜不仅味道鲜美，厨师还能用各类食品颜色拼出各种图案及样式，其讲究程度就不就是一般家庭所能做到的了。

　　来法旅游的中国人吃法餐最不能接受的就就是冷热交替、甜咸相加：第一道，冷盘(咸);第二道，热菜(咸);第三道，甜食(冷);最后，咖啡或茶(热且加糖)，不仅如此，用餐中还要喝酒和冷水。吃完了饭肚子如何承受只有心知肚明了。不过法国人从来没有不适，也就不便大张旗鼓地发牢骚。

　　法餐虽不象中餐拥有几大菜系，各地却都有传统的代表菜，如多尔多涅的油浸鸭肉及鹅肝，阿尔萨斯的酸菜肠，布列塔尼的黑面炖肉和薄饼，诺曼底的牛羊下水，普罗旺斯鱼汤等等等等。现代的新式法餐更着重味道的细腻及陈列的样式，使人的味觉和视觉都得到美的享受。

**西餐礼仪范文 篇17**

　　西餐礼仪的西餐吃法

　　西餐的具体吃法，和中餐有很大区别。

　　1.吃面包和黄油时，通常是小圆面包和包条

　　自己拿面包和黄油，然后用手把面包掰成几小块，抹一块，吃一块。

　　吃三明治，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。

　　2.吃肉类

　　西方人吃肉(指的是羊排、牛排、猪排等)一般都是大块的。吃的时候，用刀、叉把肉切成一小块，大小刚好是一口。吃一块，切一块，不要一下子全切了，也千万不要用叉子把整块肉夹到嘴边，边咬、边咀嚼、边吞咽。

　　吃牛肉(牛排)的场合，由于可以按自己爱好决定生熟的程度，预定时，服务员或主人会问你生熟的程度。

　　吃有骨头的肉，比如吃鸡的时候，不要直接“动手”，要用叉子把整片肉固定(可以把叉子朝上，用叉子背部压住肉)，再用刀沿骨头插入，把肉切开，边切边吃。如果是骨头很小时，可以用叉子把它放进嘴里，在嘴里把肉和骨头分开后，再用餐巾盖住嘴，把它吐到叉子上然后放到碟子里。不过需要直接“动手”的肉，洗手水往往会和肉同时端上来。一定要时常用餐巾擦手和嘴。

　　吃鱼时不要把鱼翻身，吃完上层后用刀叉剔掉鱼骨后再吃下层。

　　3.吃沙拉

　　西餐中，沙拉往往出现在这样的场合里：作为主菜的配菜，比如说蔬菜沙拉，这是常见的;作为间隔菜，比如在主菜和甜点之间;作为第一道菜，比如说鸡肉沙拉。

　　如果沙拉是一大盘端上来就使用沙拉叉。如果和主菜放在一起则要使用主菜叉来吃。

　　如果沙拉是间隔菜，通常要和奶酪、炸玉米片等一起食用。先取一两片面包放在你的沙拉盘上，再取两三片玉米片。奶酪和沙拉要用叉子吃，而玉米片可以用手拿着吃。

　　如果主菜沙拉配有沙拉酱，可以先把沙拉酱浇在一部分沙拉上，吃完这部分后再加酱。直到加到碗底的生菜叶部分，这样浇汁就容易了。

　　沙拉习惯的吃法应该是：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，吃完再切。

　　4.喝汤

　　吃西餐喝汤的时候，应以45度角送入口， 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。汤匙与嘴部呈请5度角较好。身体的上半部略微前倾。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。

　　5.蚝和文蛤

　　吃蚝和文蛤用左手捏着壳，右手用蚝叉取出蚝肉，蘸调味料用蚝叉吃。小虾和螃蟹的混合物也可以单独蘸调味料，用蚝叉吃。

　　6.意大利面

　　吃意大利面，要用叉子慢慢地卷起面条，每次卷四五根最方便。也可以用调羹和叉子一起吃，调羹可以帮助叉子控制滑溜溜的面条。不能直接用嘴吸，不然容易把汁溅得到处都是。

　　7.水果

　　在许多国家，把水果作为甜点或随甜点一起送上。通常是许多水果混合在一起，做成水果沙拉，或做成水果拼盘。 吃水果关键是怎样去掉果核。不能拿着整个去咬。有刀叉的情况下，应小心地使用，用刀切成四瓣再去皮核，用叉子叉着吃。要注意别把汁溅出来。没有刀或叉时，可以用你的两个手指把果核从嘴里轻轻拿出，放在果盘的边上。把果核直接从嘴里吐出来，是非常失礼的。

　　8.西式快餐和小吃

　　汉堡包和热狗是用手拿着吃，但一定要用餐巾纸垫住，让酱汁流到餐巾上，而不是流到你的手或衣服上。为防止万一，可以一只手拿餐巾垫住，另一只手准备一两张餐巾备用。

　　比萨饼可以用手拿着饼块，把外边转向里，防止上面的馅掉出来。但一般晚宴的餐桌上看不到比萨饼的。

　　玉米薄饼是一种普遍的用手拿着吃的食物。可以蘸上如甜豆或蕃茄酱等混合酱后吃。

　　油煎食品和薯片，可以用手拿着吃，也可以用叉子吃。如果在户外，当然可以用手拿着吃了。

　　女士还要注意，吃东西的时候，每次都要少放一些到嘴里。小口嚼，制造噪音和弄坏唇膏。吃一般的菜时，如果把手指弄脏了，可以请服务员端洗手水来。

　　餐巾放于腿上

　　让主人从餐桌上拿起餐巾并放在大腿上，才跟随动作。(吃自助餐除外，在开始吃自助餐时就可以展开餐巾。)

　　西餐礼仪的纸巾用法

　　展开餐巾

　　以柔和的动作展开餐巾，避免用力过猛或摇晃餐巾。以餐巾的大小决定展开餐巾的幅度。

　　1、对于较正式宴会所提供的较大块的餐巾， 可以将其对半展开。

　　2、较小的餐巾需要完整地展开，并覆盖在大腿上。

　　折叠餐巾

　　不要将餐巾围到脖子上，或者折到衣扣、腰带的位置。但如果要端上一些零碎的零食时，如果主人将餐巾放在下巴下方或者围在脖子上时，你也可以跟随着主人一起这样做。

　　使用餐巾

　　进餐过程中不小心弄得满嘴油渍时，需要频繁地用餐巾擦干净嘴巴，但是不要用力拍打。在饮酒之前，更要用餐巾擦干净嘴巴，尤其是涂了口红的`女士们更要如此，以免口红沾污了杯子。

　　摆放餐巾环

　　拿起餐巾后，如果发现有餐巾环，应该将其放在餐桌的左上方。进餐后，拿起餐巾，穿过餐巾环，并将餐巾的一头朝向餐桌的中心位置放好。

　　临时离开餐桌

　　当需要临时离开餐桌时，将餐巾放于椅子上。如果椅子是装有软垫的，则将餐巾占有污渍的一边朝上放置。

　　餐后放餐巾

　　当丰盛而美妙的一顿晚餐结束后，刚用完的餐巾该如何处置呢?

　　1、用餐后，将餐巾随意地叠放好。

　　2、如果在你位置的中央已备有一个碟子，当你离开餐桌时，将餐巾放于碟子的左侧。

　　3、如果在你位置的中央没有任何东西，尽管将餐巾放于位置的中央。

　　4、离开餐桌时，将餐巾占有污渍的一边隐藏起来，随意叠放在餐桌上。

　　5、餐后如果还有咖啡供应，则仍然将餐巾放在大腿上。

**西餐礼仪范文 篇18**

　　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，在别人眼里你会更像是一个没有礼貌的“暴发户”哦。

　　那么，在吃西餐时，应该怎样做到真正的“淑女”和“绅士”呢?我们今天就先来讲讲西餐礼仪。

　　餐布会说话

　　吃饭时：将餐巾打开后对角线对折，并将开口朝内置于膝上，用的时候打开用里面一层来擦，再折好，这样不会让别人看到擦的痕迹。

　　暂时离开：餐巾折叠好放在椅子上。

　　吃完饭：把餐巾折好放在餐盘左边，乱扔在桌上是非常没有教养的行为。

　　刀叉的讲究之道

　　吃饭时左手叉右手刀(左撇子例外，你可以交换)：刀叉拿法应该将刀叉手柄末端置于手心的位置，但往往我们很容易拿得很靠前，这样就会显得很幼稚。

　　没吃完：八字形放在盘子上。

　　吃完：平行并拢放在盘子右边或平行斜放在盘子上。

　　吃出对的节奏

　　西餐的乐趣也在于节奏感，开胃菜打开味蕾，主菜到达一餐的高潮，冰沙是美好的过渡，甜品是余韵袅袅 …… 每一个节奏都是一门艺术。

　　水

　　西餐厅一般不提供免费的水，要知道，水是完美一餐的一部分。

　　面包

　　面包是西餐中唯一可以用手吃且一定要用手吃的食物!

　　前菜和汤

　　喝汤有喝汤的礼仪，分为法式和英式。英式是从里向外地舀汤，法式是从外向里。还有一个细节需要注意，就是汤勺，无论你是不是喝完了汤，这个汤勺永远不能放在汤碗里，而是要放在汤碗下的碟子里。

　　主菜

　　吃一口切一口，不要三下五除二把食物全部切好。即使吃小羊排这样带骨的食物，也不要用手拿着吃。

　　清爽味蕾的冰沙

　　有的餐厅在菜与菜之间的间隙会上冰沙，别急着说：上错了我没点这甜品，这是餐厅送给你清新味蕾用的!

　　甜点

　　甜点的餐具在盘子的前面，所以不要拿盘子前面的餐具来吃菜或喝汤，如果盘子前面没有餐具，那说明甜点餐具将随着甜点一起上。

　　咖啡

　　咖啡的勺子不能放在咖啡杯中，要放在咖啡碟里。

**西餐礼仪范文 篇19**

　　1、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。

　　11、不要在餐桌前擤鼻涕或打嗝。如果打喷嚏或咳嗽，应向周围的人道对不起。

　　12、在饭桌上不要剔牙。如果有东西塞了牙非取出不可，应用餐巾将嘴遮住，最好等没有别人在场时再取出。

　　13、进餐时，始终保持沉默是不礼貌的，应该同身旁的人有所交谈。但是在咀嚼食物时不要讲话。即使有人同你讲话，也应咽下口中食物后再回答。谈话时可以不放下刀叉，但不可拿着刀叉在空中摇晃。

　　14、在餐桌上，一路的食物都应用刀叉去取。只有芹菜、小萝卜、青果、水果、干点心、干果、糖果、炸土豆片、玉米、田鸡腿和面包等可以用手拿着吃。

　　15、当侍者依次为客人上菜时，走到你的左边，才轮到你取菜。如果侍者站在你右边，就不要取，那是轮到你右边的客人取菜。取菜时，最好每样都取一点，这样会令女主人愉快。如果实在不喜欢吃某种菜，也可以说：“谢谢你，不要了。”

　　16、当女主人要为你添菜时。你可以将盘子连同放在上面的刀叉一起传递给她或者交给服务员。如果她不问你，你就不能主动要求添菜，那样做很不礼貌。

　　17、餐桌上有些食品，如面包、黄油、果酱、泡菜、干果、糖果等，应待女主人提议方可取食。大家轮流取食品时，男客人应请他身旁的女客人先取，或者问她是否愿意让你代取一些。进餐时，不能越过他人面前取食物。如需要某种东西时，应在别人背后传递。

　　18、用餐毕，客人应等女主人从座位上站起后，再一起随着离席。在进餐中或宴会结束前离席都不礼貌。起立后，男宾应帮助妇女把椅子归回原处。餐巾放在桌上，不要照原来的样子折好，除非主人请你留下吃下顿饭。

　　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。 EuE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。

**西餐礼仪范文 篇20**

　　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，切勿若手舞足蹈。

　　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。通常来讲，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。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。

**西餐礼仪范文 篇21**

　　一、中餐礼仪和西餐礼仪的差异

　　(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)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。

　　(三)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。

　　(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”。

　　二、中餐礼仪之点菜礼仪

　　根据人们的饮食习惯，与其说是“请吃饭”，还不如说成“请吃菜”。所以对菜单的安排马虎不得。它主要涉及到点菜和准备菜单两方面的问题。

　　点菜时，不仅要吃饱、吃好，而且必须量力而行。如果为了讲排场、装门面，而在点菜时大点、特点，甚至乱点一通，不仅对自己没好处，而且还会招人笑话。这时，一定要心中有数，力求做到不超支，不乱花，不铺张浪费。可以点套餐或包桌。这样费用固定，菜肴的档次和数量相对固定，省事。也可以根据“个人预算”，在用餐时现场临时点菜。这样不但自由度较大，而且可以兼顾个人的财力和口味。

　　被请者在点菜时，一是告诉作东者，自己没有特殊要求，请随便点，这实际上正是对方欢迎的。或是认真点上一个不太贵、又不是大家忌口的菜，再请别人点。别人点的菜，无论如何都不要挑三拣四。

　　一顿标准的中餐大菜，不管什么风味，上菜的次序都相同。通常，首先是冷盘，接下来是热炒，随后是主菜，然后上点心和汤，最后上果盘。如果上咸点心的话，讲究上咸汤;如果上甜点心的话，就要上甜汤。不管是不是吃大菜，了解中餐标准的上菜次序，不仅有助于在点菜时巧作搭配，而且还可以避免因为不懂而出洋相、闹笑话。

　　在宴请前，主人需要事先对菜单进行再三斟酌。在准备菜单的时候，主人要着重考虑哪些菜可以选用、哪些菜不能用。

　　在中国，办事吃饭是常事，但是这样的饭局往往是不好应付的，诸多的潜规则等待你去体味。为了不出丑，呵呵，还是提早学习下为好。细节尤其需要注意!

　　如果时间允许，你应该等大多数客人到齐之后，将菜单供客人传阅，并请他们来点菜。当然，作为公务宴请，你会担心预算的问题，因此，要控制预算，你最重要的是要多做饭前功课，选择合适档次的请客地点是比较重要的，这样客人也能领会你的预算。况且一般来说，如果是你来买单，客人也不太好意思点菜，都会让你来作主。如果你的老板也在酒席上，千万不要因为尊重他，或是认为他应酬经验丰富，酒席吃得多，而让他/她来点菜，除非是他/她主动要求。否则，他会觉得不够体面。

　　如果你是赴宴者，你应该知道，你不该在点菜时太过主动，而是要让主人来点菜。如果对方盛情要求，你可以点一个不太贵、又不是大家忌口的菜。记得征询一下桌上人的意见，特别是问一下“有没有哪些是不吃的?”或是“比较喜欢吃什么?”让大家感觉被照顾到了。点菜后，可以请示“我点了菜，不知道是否合几位的口味 ”，“要不要再来点其它的什么”等等。

　　三个规则

　　一看人员组成。一般来说，人均一菜是比较通用的规则。如果是男士较多的餐会可适当加量。

　　二看菜肴组合。一般来说，一桌菜最好是有荤有素，有冷有热，尽量做到全面。如果桌上男士多，可多点些荤食，如果女士较多，则可多点几道清淡的蔬菜。

　　三看宴请的重要程度。若是普通的商务宴请，平均一道菜在50元到80元左右可以接受。如果这次宴请的对象是比较关键人物，那么则要点上几个够份量的菜，例如龙虾、刀鱼、鲥鱼，再要上规格一点，则是鲍鱼、翅粉等。

　　还有一点需要注意的是，点菜时不应该问服务员菜肴的价格，或是讨价还价，这样会让你公司在客户面前显得有点小家子气，而且客户也会觉得不自在。

　　三优四忌

　　一顿标准的中式大餐，通常，先上冷盘，接下来是热炒，随后是主菜，然后上点心和汤，如果感觉吃得有点腻，可以点一些餐后甜品，最后是上果盘。在点菜中要顾及到各个程序的菜式。

　　优先考虑的菜肴

　　一、有中餐特色的菜肴。宴请外宾的时候，这一条更要重视。像炸春卷、煮元宵、蒸饺子、狮子头、宫爆鸡丁等，并不是佳肴美味，但因为具有鲜明的中国特色，所以受到很多外国人的推崇。

　　二、有本地特色的菜肴。比如西安的羊肉泡馍，湖南的毛家红烧肉，上海的红烧狮子头，北京的涮羊肉，在那里宴请外地客人时，上这些特色菜，恐怕要比千篇一律的生猛海鲜更受好评。

　　三、本餐馆的特色菜。很多餐馆都有自己的特色菜。上一份本餐馆的特色菜，能说明主人的细心和对被请者的尊重。

　　四、主人的拿手菜。举办家宴时，主人一定要当众露上一手，多做几个自己拿手菜。其实，所谓的拿手菜不一定十全十美。只要主人亲自动手，单凭这一条，足以让对方感觉到你的尊重和友好。

　　禁忌四条

　　1.宗教的饮食禁忌，一点也不能疏忽大意。例如，穆斯林通常不吃猪肉，并且不喝酒。国内的佛教徒少吃荤腥食品，它不仅指的是肉食，而且包括葱、蒜、韭菜、芥末等气味刺鼻的食物。一些信奉观音的佛教徒在饮食中尤其禁吃牛肉，这点要招待港澳台及海外华人同胞时尤要注意。

　　2.出于健康的\'原因，对于某些食品，也有所禁忌。比如，心脏病、脑血管、脉硬化、高血压和中风后遗症的人，不适合吃狗肉，肝炎病人忌吃羊肉和甲鱼，胃肠炎、胃溃汤等消化系统疾病的人也不合适吃甲鱼，高血压、高胆固醇患者，要少喝鸡汤等。

　　3.不同地区，人们的饮食偏好往往不同。对于这一点，在安排菜单时要兼顾。比如，湖南省份的人普遍喜欢吃辛辣食物，少吃甜食。英美国家的人通常不吃宠物、稀有动物、动物内脏、动物的头部和脚爪。另外，宴请外宾时，尽量少点生硬需啃食的菜肴，老外在用餐中不太会将咬到嘴中的食物再吐出来，这也需要顾及到。

　　4.有些职业，出于某种原因，在餐饮方面往往也有各自不同的特殊禁忌。例如，国家公务员在执行公务时不准吃请，在公务宴请时不准大吃大喝，不准超过国家规定的标准用餐，不准喝烈性酒。再如，驾驶员工作期间不得喝酒。要是忽略了这一点，还有可能使对方犯错误。

　　三、西餐礼仪注意事项

　　1.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。

　　交谈时声音不要过大，不然可能会引起邻座的不满。

　　交谈时切勿将刀叉对着对方，否则是对对方的不尊敬，造成对你的厌恶。

　　2.搭配

　　饮酒时应该搭配食用什么食物，时常困绕着人们，几百年来，饮酒时选择适当的食品似乎已经形成了一条条的规律。但是，随着现代的社会中新食品和新型酒类的不断涌现，这些规矩显得陈旧，越来越不适用了。

　　饮酒如何搭配食物首先应该明白一点，生活因个人喜好不同，饮酒和食物搭配毫无疑问的也应该随个人品味随意搭配。你可以按自己口味点叫酒和食物，即使是规则中不允许的，或者与你同桌用餐的朋友坚决反对的话，也不用害羞或不好意思。生活中有许多看起来不宜搭配的事物组成在一起，还是显得那样和谐。然而，晚饭时应该用什么酒，你还是拿不定主意时，该怎么办?是不是求助于那些规则搭配呢?多年来，我积累了些经验，可以解决你遇到的难题。这些所谓的“原则”不是告诉你喝酒时吃些什么，只是说明食物与酒类之间如何影响，相互作用的。饮酒时搭配食物重要的是根据口味而定。食物和酒类可以分为四种口味，这也就界定了酒和食物搭配的范围，即：酸，甜，苦和咸味。

　　酸味：你可能听说过酒不能和沙拉搭配，原因是沙拉中的酸极大地破坏了酒的醇香。但是，如果沙拉和酸性酒类同用，酒里所含的酸就会被沙拉的乳酸分解掉，这当然是一种绝好的搭配。所以，可以选择酸性酒和酸性食物一起食用。酸性酒类与含咸食品共用，味道也很好。

　　甜味：用餐时，同样可以依个人口味选择甜点。一般说来，甜食会使甜酒口味减淡。如果你选用加利福尼亚查顿尼酒和一小片烤箭鱼一起食用，酒会显得很甜。但是，如果在鱼上放入沙拉，酒里的果味就会减色不少。所以吃甜点时，糖份过高的甜点会将酒味覆盖，失去了原味，应该选择略甜于一点的酒类。这样酒才能保持原来的口味。

　　苦味：仍然使用“个人喜好”原则。苦味酒和带苦味的食物一起食用苦味会减少。所以如果想减淡或除去苦味，可以将苦酒和带苦味的食物搭配食用。

　　咸味：一般没有盐味酒，但有许多酒类能降低含咸食品的盐味。世界许多国家和地区食用海产品如鱼类时，都会配用柠檬汁或酒类，主要原因是酸能减低鱼类的咸度，食用时，味道更加鲜美可口。

　　3.刀与叉

　　刀、叉等银器类皆称为Cut-lery。刀、叉又分为肉类用、鱼类用、前菜用、甜点用，而汤匙除了前菜用、汤用、咖啡用、茶用之外，还有调味料用汤匙。调味料用汤匙即是添加调味料时所使用的汤匙，多用于甜点或是鱼类料理。如今所使用的餐具依料理的变化而不断变化。正式西式料理的套餐中，常依不同料理的特点而配合使用各种不同形状的刀叉，并不是一开始就全部摆出来的。说到全套，很容易使人联想到在餐桌上摆满银器的画面，而如今大都是以点用2-3道单品料理的方式为主流。

　　所以，在餐桌上摆满银器的正式用餐摆设，可能只能在喜宴上才能看得到了。使用一组的刀与叉的情况渐少，仅吃2-3道前菜的人越来越多，而刀叉也并不随之变换，大都是以一组刀叉吃接着送上的前菜。而那种在刀叉上摆着的刀与叉(或汤匙)，并放置于餐盘右侧的餐厅也日渐增加。肉类料理所使用的刀的形状，不论是哪一家餐厅大致上都一样，不过鱼类料理所使用的刀，往往依各餐厅而有所不同。尤其是与肉类料理用刀的宽度相同的鱼类料理用刀有逐渐增加的倾趋势，且比这宽度更宽的也很常见，也有一些刀幅更宽并在刀刃部分加上豪华装饰的鱼类料理用刀。此外，还有餐厅以调味料汤匙代替鱼类料理用刀。刀叉就像是中国的筷架一样。有时是刀与叉(或汤匙)两只为一组放置在刀叉架上;有时是将刀、叉、汤匙三只为一组，放置在刀叉架上;有时是刀与叉(或汤匙)两只为一组的放置其上，使刀的刀刃部与叉子的前部不会碰触到桌巾。

　　4.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，但切忌喝酒过量。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。

　　5.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。

　　6.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。喝咖啡时会往咖啡中加液体咖啡伴侣，如果不愿意浪费可将少许咖啡倒入盛装咖啡伴侣的杯盘中搅拌，并再次倒入咖啡杯中搅拌即可，切忌误将剩下的咖啡伴侣直接喝下。

　　7.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。

　　8.水果

　　苹果，梨--在宴席上，要用手拿取苹果或梨，放在盘里。你可以用螺旋式将其削皮。如果说样做很难的话，就水果放在盘上，先切成两半，再去核切块，然后用叉或水果刀食用。如果场合更加随便点的话，你可以用手拿着吃。

　　鳄梨--带壳的鳄梨需要用勺来吃，如果切成片装在盘子里或拌在色拉里，要用叉子吃。

　　香蕉--如果是在餐桌上吃香蕉，要先剥皮，再用刀切成段，然后用叉子叉着吃。在非正式场合如野餐，海滩等，要把香蕉剥出一半，然后像猴子一样吃。

　　无花果--鲜无花果作为开胃品与五香火腿一起吃时，要用刀叉连皮一起吃下。若上面有硬杆，用刀切下(否则会嚼不动)。作为饭后甜食吃时，要先把无花果切成四半，在桔汁或奶油中浸泡后，用刀叉食用。

　　柚子(橙子，桔子)--吃柚子时，要先把它切成两半，然后用茶匙或尖柚子匙挖出食用。在非正式场合，可以把柚子汁小心地挤到茶匙中。剥橙子皮有两种方法，两者都要使用尖刀。方法一：螺旋式剥皮。方法二：先用刀切去两端的皮，再竖直将皮一片片切掉。剥皮后，可以把橙肉掰下来。如果掰下的部分不大，可一口吃掉。如果太大，要使用甜食刀叉先切开，后食用。如果橙子是切好的，也可以象吃柚子那样使用柚子匙或茶匙挖着吃。吃桔子要先用手剥去皮，再一片一片地吃。你可能要剥皮并去除白色覆盖膜，尤其是膜很厚的时候。

　　葡萄--对于无籽葡萄没什么讲究，一粒粒地吃就行。若葡萄有籽，林把葡萄放入口中嚼吸食肉质，然后把籽吐到手中。要想容易地剥去葡萄皮，则要持其茎部放在嘴边，用中指和食纸将肉汁挤入口中。最后把剩在手中的葡萄皮放在盘里。

　　芒果、木瓜--整个芒果，要先用锋利的水果刀纵向切成两半，然后再切成四分之一半。用叉子将每一块放入盘中，皮面朝上，并剥掉芒果皮。你也可以象吃鳄梨那样用勺挖着吃。如把芒果切成两半，挖食核肉，保留皮壳。吃木瓜象吃鳄梨和小西瓜一样，先切成两半，抠出籽，然后用勺挖着吃。

　　桃李--将桃李先切成二分之一半，再切成四分之一半，用刀去核。皮可以剥下来，但如果带着皮切成小块，用甜食刀叉食用也是不错的。

　　柿子--吃柿子有两种方法 ：一是先切成两半，然后用勺挖出柿肉;二是将柿子竖直放在盘中，柄部朝下，切成四块，然后再借助刀叉切成适当大的小块。食用时将柿核吐在勺中，放到你的盘子的一边。不要吃柿子皮，因为太苦太涩。

　　菠萝(果肉)--很简单，吃鲜菠萝片时，始终使用刀和叉。

　　草莓--大草莓可以用手柄部，蘸着白砂糖(自己盘中的)整个吃。然后将草莓柄放入自己的盘里。如果草莓是拌在奶油里的，当然要使用勺子。

　　西瓜--切成块的西瓜一般用刀和叉来吃，吃进嘴里的西瓜籽要及时清理，并吐在紧凹的手中，然后放入自己的盘子。

　　浆果，樱桃--吃法很多，你可视情况而定，一般来说，吃浆果时，不管有无奶油，都要用勺子;吃樱桃要用手拿，将樱桃核文雅地吐在紧凹的手中，然后放入自己的盘子。

　　9.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。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。

　　10.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。

　　11.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。

**西餐礼仪范文 篇22**

　　世界名厨玛丽·安东尼曾说过“烹饪是文明的无名先锋”。谭小芳老师认为，餐饮礼仪作为西方礼仪中的重要内容,其发展和演变同样也集中体现了西方礼仪观念的变化。这主要表现在餐与饮的简单化、自由化。

　　长期以来西餐在欧洲国家的统治地位以及后来对世界各地的影响是不言而喻的。然而西餐礼仪是否是传统的、一成不变的呢当然不是。

　　以中世纪尤其是17世纪法国菜为主流的西餐礼仪在20世纪中期以前是非常正规的,尤其是在正式的西餐宴会上更要毕恭毕敬地遵守这种次序分明、规规矩矩的礼节,诸如刀叉的正确使用、餐巾只能用来擦拭嘴或手指的油渍等,这些在今天看来的确是非常繁杂。

　　在两次世界大战以后,伴随着社会风气的变革和经济生活水平的提高,礼仪文化逐渐向大众化、世俗化发展,单就西餐而言,那种近代小说里一本正经的西餐宴会的.礼节已经日趋简单化。另外,美国人战后在许多领域的革新风气,对西方世界产生很大影响。

　　礼仪讲师谭小芳表示，比起欧洲西餐的正规与严肃来,美国人就比较随便,例如,在正式的西餐宴会中,美国人尽可能地用一只手使用刀或叉,而把另一只手搁在膝上。用右手叉完土豆条后,需切肉时便把叉放到旁边,右手拿刀切,切完以后放下刀,又用右手去叉肉;需要喝饮料时,放下刀或叉,还是用右手去取饮料———这样不断使用同一只手是以前欧洲人所不能允许的。美国人把西餐上很多礼仪都简单化了,这些简单化的礼仪已经更多地为年轻一代所接受。

　　喝饮料的礼仪也比第二次世界大战以前简单了许多,过去单一化、正式的饮酒变为多样化、自由化的喝饮料。过去法国、葡萄牙等西方国家,饮酒非常讲究,喝什么样的酒配何种菜肴以及什么场合喝哪一种酒,都是有固定的习俗与讲究的,如今这些礼俗也都比过去淡化了。

　　但是,简化并不意味着可以不遵守餐饮礼仪。尤其是在正式的公务场合或宴会上,遵守礼仪是自身良好修养的体现,也是对一同参加宴会的人的尊重。礼仪专家谭小芳希望借助上面的小文来为您点透其中门道，提升CQ(CultureQuotient，又称文商)，来优雅地享用西餐美味。

**西餐礼仪范文 篇23**

　　案例老张的儿子留学归国，还带了位洋媳妇回来。为了讨好未来的公公，这位洋媳妇一回国就诚惶诚恐地张罗着请老张一家到当地最好的四星级饭店吃西餐。

　　用餐开始了，老张为在洋媳妇面前显示出自己也很讲究，就用桌上一块“很精致的布”仔细地擦了自己的刀、叉。吃的时候，学着他们的样子使用刀叉，既费劲又辛苦，但他觉得自己挺得体的，总算没丢脸。

　　用餐快结束了，吃饭时喝惯了汤的的老张盛了几勺精致小盆里的“汤”放到自己碗里，然后喝下。洋媳妇先一愣，紧跟着也盛着喝了，而他的儿子早已是满脸通红。

　　老张闹了两个笑话，一个是他不应该用“很精致的布”（餐巾）擦餐具，那只是用来擦嘴或手的；二是“精致小盆里的汤”是洗手的，而不是喝的。随着我们对外交往的越来越频繁，西餐也离我们越来越近。

　　只有掌握一些西餐礼仪，在必要的场合，才不至于“出意外”。西方用餐，人们一是讲究吃饱，二是享受用餐的情趣和氛围。

　　为在初次吃西餐时举止更加娴熟，熟悉一下西餐礼仪是非常必要的。一.用餐场合及注意事项当被邀请参加早餐、午餐、晚宴、自助餐、鸡尾酒会或茶会，通常只有两种，一种是正式的，一种是随意的。

　　如果去的是高档餐厅，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。如果指定要求穿正式服装，男士必须打领带。

　　下面介绍几种最具代表性的场合及注意事项：

　　1.自助餐自助餐（也是招待会上常见的一种）可以是早餐、中餐、晚餐，甚至是茶点，有冷菜也有热菜，连同餐具放在菜桌上，供客人用。一般在室内或院子、花园里举行，来宴请不同人数的宾客。

　　如果场地太小或是没有服务人员，招待比较多的客人，自助餐就是最好的选择。自助餐开始的时候，应该排队等候取用食品。

　　取食物前，自己先拿一个放食物用的盘子。要坚持“少吃多跑”的原则，不要一次拿得太多吃不完，可以多拿几次。

　　用完餐后，再将餐具放到指定的地方。不允许“吃不了兜着走”。

　　如果在饭店里吃自助餐，一般是按就餐的人数计价，有些还规定就餐的时间长度，而且要求必须吃完，如果没有吃完的话，需要自己掏腰包“买”你没吃完的东西。自助餐有两种类型，坐式并且享受部分服务的是最美妙的。

　　它将优雅的环境和轻松的气氛熔于一体，这样的聚会需要一定的服务，除非它小得女主人可以应付得过来，同时也需要足够的空间容纳餐桌。另一种是不需要餐桌的，也没有服务或者很少，客人们自娱自乐，可以自带碟子、银具和餐巾到一个自己觉得最舒适的地方，而且随时可以讨论问题。

　　自助餐，除了解决由于额外服务产生的问题，也解决了女主人安排桌位的问题。当客人们自由选择地点时，先后次序和是否适合满意等并不是主人的责任。

　　往往提供了很多种菜肴，客人有足够的选择余地，主人也不必担心菜单是否符合他们的胃口。

　　2.鸡尾酒会鸡尾酒会的形式活泼、简便，便于人们交谈。

　　招待品以酒水为重，略备一些小食品，如点心、面包、香肠等，放在桌子、茶几上或者由服务生拿着托盘，把饮料和点心端给客人，客人可以随意走动。举办的时间一般是下午5点到晚上7点。

　　近年来，国际上各种大型活动前后往往都要举办鸡尾酒会。这种场合下，最好手里拿一张餐巾，以便随时擦手。

　　用左手拿着杯子，好随时准备伸出右手和别人握手。吃完后不要忘了用纸巾擦嘴、擦手。

　　用完了的纸巾丢到指定位置。

　　3.晚宴晚宴分为隆重的晚宴和便宴两种。

　　西方的习惯，隆重的晚宴也就是正式宴会，基本上都安排在晚上8点以后举行，中国一般在晚上6点至7点开始。举行这种宴会，说明主人对宴会的主题很重视，或为了某项庆祝活动等。

　　正式晚宴一般要排好座次，并在请柬上注明对着装的要求。其间有祝词或祝酒，有时安排席间音乐，由小型乐队现场演奏。

　　便宴是一种简便的宴请形式。这种宴会气氛亲切友好，适用于亲朋好友之间，有的在家里举行。

　　服装、席位、餐具、布置等不必太讲究，但仍然有别于一般家庭晚餐。西方的习惯，晚宴一般邀请夫妇同时出席。

　　如果你受到邀请，要仔细阅读你的邀请函，上面会说明是一个人还是先生或夫人陪同，或者携带伴侣。在回复邀请时，你最好能告诉主人他们的名字。

　　4.其他注意事项西餐的一个特点就是餐具多：各种大小杯子、盘子、银器具等。餐具是根据一道道不同菜的上菜顺序精心排列起来的。

　　座位最前面放食盘（或汤盘），左手放叉，右手放刀。汤匙也放在食盘右边。

　　食盘上方放吃甜食用的匙和叉、咖啡匙，再往前略靠右放酒杯。右起依次是：葡萄酒杯、香槟酒杯、啤酒杯（水杯）。

　　餐巾叠放啤酒杯（水杯）里或放在食盘里。面包盘放在左手，上面的黄油刀横摆在盘里，刀刃一面要向着自已。

　　正餐的刀叉数目要和菜的道数相等，按上菜顺序由外到里排列，刀口向内，用餐时按顺序由外向中间排着用，依次是吃开胃菜用的、吃鱼用的、吃肉用的（如图10-1）。图10-1比较正式的餐会中，餐巾是布做的。

　　高档的餐厅餐巾往往叠得很漂亮，有的还系上小缎带。注意，别拿餐巾擦鼻子或擦脸。

　　小瓶装盐和胡椒，可以在每一套餐具中间的前面放一份，可以每两套餐具之间放一个甚至只在餐桌的中心位置放一个，这样就可以共用一套小瓶了。餐具都摆齐以后，不要忘了餐桌的装饰物，例如蜡烛台或用你的茶壶做个小花瓶等，都可以增添浪漫的气氛。

　　招待客人时不要把热水放在玻璃杯里，这样既不科学，又不安全，因为玻璃杯容易烫手。所以，热水、热茶等，应该放在瓷杯里，玻璃杯是用来装冰块或是冷水的。

　　西方喝茶的方式和中国也不一样。中国喝茶方法一般都是把茶叶直接放在茶杯里用开水冲着喝，茶叶仍在杯子里。

　　西方是用袋泡茶或把茶叶先放在茶壶里泡，然后把茶水倒出来喝，茶杯里不留茶叶。就坐时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不要跷腿，和餐桌的距离以便于使用餐具为佳。

　　餐台上摆好的餐具不要随意摆弄。女主人拿起餐巾时（没女主人就看男主人），表示开始用餐，把餐巾铺在双腿上，如果餐巾很大就对折放腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。

　　在正规的晚餐，要等女宾放好餐巾后，男士再放餐巾。最好用双手打开餐巾，切忌来回抖动地打开餐巾。

　　不要将餐巾别在领口上、皮带上或夹在衬衣的领口。用餐的时候，头要保持一定高度，不能太低，不能过多地移动头。

　　就餐期间，如果暂时离开座位，可以把餐巾放在椅子上。千万不要把餐巾放在桌上，否则就意味着你不想再吃，让服务员不再给你上菜。

　　很多主人并不愿意客人在家里吸烟。如果你想吸烟，可以在上甜点之后，并得到男主人或女主人的允许，去指定的地方吸烟。

　　不要坐在用餐的座位上，让身边的客人和你一同享受“仙境”。

　　二.西餐餐桌礼仪餐桌上必须要注意的是：

　　1.西餐点菜及上菜顺序西餐菜单上有四或五大分类，其分别是开胃菜、汤、沙拉、海鲜、肉类、点心等。

　　应先决定主菜。主菜如果是鱼，开胃菜就选择肉类，在口味上就比较富有变化。

　　除了食量特别大的外，其实不必从菜单上的单品菜内配出全餐，只要开胃菜和主菜各一道，再加一份甜点就够了。可以不要汤，或者省去开胃菜，这也是很理想的组合（但在意大利菜中，意大利面被看成是汤，所以原则上这两道菜不一起点）。

　　正式的全套餐点上菜顺序是：

　　1）头盘。西餐的第一道菜是头盘，也称为开胃品。

　　开胃品的内容一般有冷头盘和热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、焗蜗牛等。因为是要开胃，所以开胃菜一般都有特色风味，味道以咸和酸为主，而且数量少，质量较高。

　　2）汤。和中餐不同的是，西餐的第二道菜就是汤。

　　西餐的汤大致可分为清汤、奶油汤、蔬菜汤和冷汤等4类。品种有牛尾清汤、各式奶油汤、海鲜汤、美式蛤蜊汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、法式焗葱头汤。

　　冷汤的品种较少，有德式冷汤、俄式冷汤等。

　　3）副菜。

　　鱼类菜肴一般作为西餐的第三道菜，也称为副菜。品种包括各种淡、海水鱼类、贝类及软体动物类。

　　通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴品都称为副菜。因为鱼类等菜肴的肉质鲜嫩，比较容易消化，所以放在肉类菜肴的前面，叫法上也和肉类菜肴主菜有区别。

　　西餐吃鱼菜肴讲究使用专用的调味汁，品种有鞑靼汁、荷兰汁、酒店汁、白奶油汁、大主教汁、美国汁和水手鱼汁等。

　　4）主菜。

　　肉、禽类菜肴是西餐的第四道菜，也称为主菜。肉类菜肴的原料取自牛、羊、猪、小牛仔等各个部位的肉，其中最有代表性的是牛肉或牛排。

　　牛排按其部位又可分为沙朗牛排（也称西冷牛排）、菲利牛排、“T”骨型牛排、薄牛排等。其烹调方法常用烤、煎、铁扒等。

　　肉类菜肴配用的调味汁主要有西班牙汁、浓烧汁精、蘑菇汁、白尼斯汁等。禽类菜肴的原料取自鸡、鸭、鹅，通常将兔肉和鹿肉等野味也归入禽类菜肴。

　　禽类菜肴品种最多的是鸡，有山鸡、火鸡、竹鸡，可煮、炸、烤、焖，主要的调味汁有黄肉汁、咖喱汁、奶油汁等。

　　5）蔬菜类菜肴。

　　蔬菜类菜肴可以安排在肉类菜肴之后，也可以和肉类菜肴同时上桌，所以可以算为一道菜，或称为一种配菜。蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。

　　和主菜同时服务的沙拉，称为生蔬菜沙拉，一般用生菜、西红柿、黄瓜、芦笋等制作。沙拉的主要调味汁有醋油汁、法国汁、干岛汁、奶酪沙拉汁等。

　　沙拉除了蔬菜之外，还有一类是用鱼、肉、蛋类制作的，这类沙拉一般不加味汁，在进餐顺序上可以作为头盘。还有一些蔬菜是熟的，如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。

　　熟食的蔬菜通常和主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌，称为配菜。

　　6）甜品。

　　西餐的甜品是主菜后食用的，可以算做是第六道菜。从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁、煎饼、冰淇淋、奶酪、水果等。

　　7）咖啡、茶。西餐的最后一道是上饮料，咖啡或茶。

　　喝咖啡一般要加糖和淡奶油。茶一般要加香桃片和糖。

　　2.位次问题即使来宾中有地位、身份、年纪高于主宾的，在排定位次时，仍要请紧靠主人就坐。男主人坐主位，右手是第一重要客人的夫人，左手是第二重要客人的夫人，女主人坐在男主人的对面。

　　她的两边是最重要的第一、第二位男客人。现在，如果不是非常正规的午餐或晚餐，这样一男一女的间隔坐法就显得不重要了。

　　3.刀叉的使用使用刀叉时，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，右手拿刀切成小块，用叉子往嘴里送。用刀的时候，刀刃不可以朝外。

　　进餐中途需要休息时，可以放下刀叉并摆成“八”字形状摆在盘子中央，表示没吃完，还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并排放在盘中，表示已经吃完了，可以将这道菜或盘子拿走。

　　如果是谈话，可以拿着刀叉，不用放下来，但不要挥舞。不用刀时，可用右手拿叉，但需要作手势时，就应放下刀叉，千万不要拿着刀叉在空中挥舞摇晃，不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不要一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。

　　任何时候，都不要将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　4.餐桌上的注意事项。

　　不要在餐桌上化妆，用餐巾擦鼻涕。用餐时打嗝是大忌。

　　取食时，拿不到的食物可以请别人传递，不要站起来。每次送到嘴里的食物别太多，在咀嚼时不要说话。

　　就餐时不可以狼吞虎咽。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。

　　不应在进餐中途退席。确实需要离开，要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，如果不需要，可以简单地说一声“不，谢谢！”或以手稍盖酒杯，表示谢绝。

　　进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。如果主人请客人宽衣，男客人可以把外衣脱下搭在椅背上，但不可以把外套或随身携带的东西放到餐台上。

　　三.西餐的吃法西餐的具体吃法，和中餐有很大区别。

　　1.吃面包和黄油时，通常是小圆面包和包条自己拿面包和黄油，然后用手把面包掰成几小块，抹一块，吃一块。

　　吃三明治，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。

　　2.吃肉类西方人吃肉（指的是羊排、牛排、猪排等）一般都是大块的。吃的时候，用刀、叉把肉切成一小块，大小刚好是一口。

　　吃一块，切一块，不要一下子全切了，也千万不要用叉子把整块肉夹到嘴边，边咬、边咀嚼、边吞咽。吃牛肉（牛排）的场合，由于可以按自己爱好决定生熟的程度，预定时，服务员或主人会问你生熟的程度。

　　吃有骨头的肉，比如吃鸡的时候，不要直接“动手”，要用叉子把整片肉固定（可以把叉子朝上，用叉子背部压住肉），再用刀沿骨头插入，把肉切开，边切边吃。如果是骨头很小时，可以用叉子把它放进嘴里，在嘴里把肉和骨头分开后，再用餐巾盖住嘴，把它吐到叉子上然后放到碟子里。

　　不过需要直接“动手”的肉，洗手水往往会和肉同时端上来。一定要时常用餐巾擦手和嘴。

　　吃鱼时不要把鱼翻身，吃完上层后用刀叉剔掉鱼骨后再吃下层。

　　3.吃沙拉西餐中，沙拉往往出现在这样的场合里：作为主菜的配菜，比如说蔬菜沙拉，这是常见的；作为间隔菜，比如在主菜和甜点之间；作为第一道菜，比如说鸡肉沙拉。

　　如果沙拉是一大盘端上来就使用沙拉叉。如果和主菜放在一起则要使用主菜叉来吃。

　　如果沙拉是间隔菜，通常要和奶酪、炸玉米片等一起食用。先取一两片面包放在你的沙拉盘上，再取两三片玉米片。

　　奶酪和沙拉要用叉子吃，而玉米片可以用手拿着吃。如果主菜沙拉配有沙拉酱，可以先把沙拉酱浇在一部分沙拉上，吃完这部分后再加酱。

　　直到加到碗底的生菜叶部分，这样浇汁就容易了。沙拉习惯的吃法应该是：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，吃完再切。

　　4.喝汤喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。

　　不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。即使是汤菜再热，也不要用嘴吹。

　　要用汤匙从里向外舀，汤盘里的汤快喝完时，可以用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤匙舀净就行了。吃完后，将汤匙留在汤盘里，匙把指向自己。

　　5.蚝和文蛤吃蚝和文蛤用左手捏着壳，右手用蚝叉取出蚝肉，蘸调味料用蚝叉吃。小虾和螃蟹的混合物也可以单独蘸调味料，用蚝叉吃。

　　6.意大利面吃意大利面，要用叉子慢慢地卷起面条，每次卷四五根最方便。也可以用调羹和叉子一起吃，调羹可以帮助叉子控制滑溜溜的面条。

　　不能直接用嘴吸，不然容易把汁溅得到处都是。

　　7.水果在许多国家，把水果作为甜点或随甜点一起送上。

　　通常是许多水果混合在一起，做成水果沙拉，或做成水果拼盘。吃水果关键是怎样去掉果核。

　　不能拿着整个去咬。有刀叉的情况下，应小心地使用，用刀切成四瓣再去皮核，用叉子叉着吃。

　　要注意别把汁溅出来。没有刀或叉时，可以用你的两个手指把果核从嘴里轻轻拿出，放在果盘的边上。

　　把果核直接从嘴里吐出来，是非常失礼的。

　　8.西式快餐和小吃汉堡包和热狗是用手拿着吃，但一定要用餐巾纸垫住，让酱汁流到餐巾上，而不是流到你的手或衣服上。

　　为防止万一，可以一只手拿餐巾垫住，另一只手准备一两张餐巾备用。比萨饼可以用手拿着饼块，把外边转向里，防止上面的馅掉出来。

　　但一般晚宴的餐桌上看不到比萨饼的。玉米薄饼是一种普遍的用手拿着吃的食物。

　　可以蘸上如甜豆或蕃茄酱等混合酱后吃。油煎食品和薯片，可以用手拿着吃，也可以用叉子吃。

　　如果在户外，当然可以用手拿着吃了。女士还要注意，吃东西的时候，每次都要少放一些到嘴里。

　　小口嚼，制造噪音和弄坏唇膏。吃一般的菜时，如果把手指弄脏了，可以请服务员端洗手水来。

　　四.五种特殊情况的处理

　　1.碰到主人做感恩怎么办？有的主人会在进餐前感恩祷告，或坐或立，来宾都应和主人一样。感恩祷告前，不要吃喝任何东西，安静地低着头。

　　直到祷告结束，再把餐巾放在膝上，开始用餐。

　　2.塞牙或异物入口时如果你的牙缝里塞了蔬菜叶子或沙粒式的东西，不要在餐桌上用牙签剔，可以喝口水试试看；如果不行，就去洗手间，这样你就可以用力地漱口，也可以用牙签。

　　如果遇到不好吃的食物或异物入口时，必须注意不要引起一起吃饭的人的不快，但也不必勉强把不好的东西吃下去。可以用餐巾盖住嘴，赶紧吐到餐巾上，让服务员换块新的餐巾。

　　如果食物中有石子等异物时，可用拇指和食指取出来，放在盘子的一旁。即使有只虫子从你的沙拉里神气活现地爬出来（这是锻炼你的勇气和风度的最佳时刻），也要心平气和地要求换掉，只要和主人或服务员使个眼色就行，不要大吵大闹、鬼哭神嚎，让所有人都知道以至于都不敢吃了。

　　3.吃了蒜或洋葱后怎么办？吃饭的时候吃了蒜或葱，不管是在家里、办公室还是聚会，都不会太受欢迎。我们介绍几种解决的方法：一是用漱口水；二是嚼口香糖；三是用一片柠檬擦拭口腔内部和舌头；四是嚼几片茶叶或是咖啡豆。

　　4.在餐桌上弄洒了东西怎么办？如果在餐桌上泼洒了东西，而且洒了很多的情况下，做主人的要叫服务员来清理你弄脏的地方，万一不能清除干净，他会给你再铺上一块新的餐巾，把脏东西盖住，然后再上下一道菜。如果在家里，只要用清洁用品清除就行了。

　　如果你的座位弄上了大量的污渍，就向主人再要一块餐巾盖在弄脏的地方，同时向主人和其他客人表示道歉。如果你或你的家人弄坏了主人的任何东西，你应安排把弄坏的东西收在一起，并且清除干净或修好它们，在主人方便的时候再送回去。

　　5.刀叉掉到地上怎么办？用餐的时候，刀叉不小心掉到地上，如果弯腰下去捡，不仅姿势不雅观，影响身边的人，也会弄脏手。可以示意服务生来处理并你更换新的餐具。

　　五.怎样得体地告辞？正餐之后的酒会告辞时间按常识而定，如果酒会不是在周末举行，那就意味着告辞时间应在晚间十一时至午夜之间。如果在周末，就可以更晚一些。

　　告辞应不宜过早或过迟。各种（除了最大型的）酒会上，离开前都要向女主人当面致谢，这是礼貌。

　　致谢时，该说的事交代完就可离开，不要说个不停，这样对方既无法做他自己的事也不能招呼别人。如果你因故必须早点告辞，致谢时不要太引人注目，以免让其他客人认为他们也该走了。

　　如果是主宾，就要先于其他客人向主人告辞。一般来说，主宾应在用完点心后的20分钟到40分钟之间相机告辞。

　　一般客人不要先于主宾告辞，否则是对主人和主宾的不敬。如果确实有事需要先走，也要诚恳地说明情况。

　　出席鸡尾酒会的客人应按请帖上写明的时间起身告辞。如果接到的是口头邀请(可能没说明时间)，应该认为酒会进行两个小时。

　　如果有一位客人迟迟不走，而女主人又另有晚餐之约，那她就应该婉转说明。她可以友好地说：“我得跟您分手了，因为我不得不……”另外，参加了一次鸡尾酒会或非正式的正餐、酒会之后，写信或是通打个电话表示谢意，都是非常得体的。

　　如果过不了多久又要见面的话，也可以面谢。

**西餐礼仪范文 篇24**

　　西餐礼仪点菜技巧

　　头盘

　　西餐的第一道菜是头盘，也称为开胃品。开胃品的内容一般有冷头盘或热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、局蜗牛等。因为是要开胃，所以开胃菜一般都具有特色风味，味道以咸和酸为主，而且数量较少，质量较高。

　　汤

　　与中餐有极大不同的是，西餐的第二道菜就是汤。西餐的汤大致可分为清汤奶油汤、蔬菜汤和冷汤等4类。品种有牛尾清汤、各式奶油汤、海鲜汤、美式蛤蜊周打汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、法式局葱头汤。冷汤的品种较少，有德式冷汤、俄式冷汤等。

　　副菜

　　鱼类菜肴一般作为西餐的第三道菜，也称为副菜。品种包括各种淡、海水鱼类、贝类及软体动物类。通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴品均称为副菜。因为鱼类等菜肴的肉质鲜嫩，比较容易消化，所以放在肉类菜肴的前面，叫法上也和肉类菜肴主菜有区别。西餐吃鱼菜肴讲究使用专用的调味汁，品种有鞑靼汁、荷兰汁、酒店汁、白奶油汁、大主教汁、美国汁和水手鱼汁等。

　　主菜

　　肉、禽类菜肴是西餐的第四道菜，也称为主菜。肉类菜肴的原料取自牛、羊猪、小牛仔等各个部位的肉，其中最有代表性的是牛肉或牛排。牛排按其部位又可分为沙朗牛排（也称西冷牛排）、菲利牛排、\"T\"骨型牛排、薄牛排等。其烹调方法常用烤、煎、铁扒等。肉类菜肴配用的调味汁主要有西班牙汁、浓烧汁精、靡菇汁、白尼斯汁等。食类菜肴的原料取自鸡、鸭、鹅，通常将兔肉和鹿肉等野味也归入禽类菜肴禽类菜肴品种最多的是鸡，有山鸡、火鸡、竹鸡、可煮、可炸、可烤、可焖，主要的调味汁有黄肉汁、咖喱汁、奶油汁等。

　　蔬菜类菜肴

　　蔬菜类菜肴可以安排在肉类菜肴之后，也可以与肉类菜肴同时上桌，所以可以算为一道菜，或称之为一种配菜。蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。与主菜同时服务的沙拉，称为生蔬菜沙拉，一般用生菜、西红柿、黄瓜、芦笋等制作。沙拉的主要调味汁有醋油汁、法国汁、干岛汁、奶酪沙拉汁等。沙拉除了蔬菜之外，还有一类是用鱼、肉、蛋类制作的，这类沙拉一般不加味汁，在进餐顺序上可以做为头盘食用。还有一些蔬菜是熟食的，如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。熟食的蔬菜通常是与主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌，称之为配菜。

　　甜品

　　西餐的甜品是主菜后食用的，可以算做是第六道菜。从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁、煎饼、冰淇淋、奶酪、水果等等。咖啡、茶西餐的最后一道是上饮料，咖啡或茶。饮咖啡一般要加糖和淡奶油。茶一般要加香桃片和糖。

　　正式的全套餐点没有必要全部都点，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。

　　餐巾可以暗示宴会的开始和结束

　　在西餐宴会中，餐巾是一个重要的道具，有很多信号的作用。在正式宴会上，女主人把餐巾铺在腿上是宴会开始的标志。这就是餐巾的第一个作用，它可以暗示宴会的开始和结束。西方讲女士优先，西餐宴会上女主人是第一顺序，女主人不坐，别人是不能坐的，女主人把餐巾铺在腿上就说明大家可以开动。倒过来说，女主人要把餐巾放在桌子上了，是宴会结束的标志。此外一定要注意，餐巾只能铺在腿上，你不能放在别地儿。餐巾要铺在腿上，一般把它叠成长条形或者叠成三角形铺在腿上，避免吃饭时菜肴、汤汁把裙子或裤子搞脏了。

　　中途离开餐巾应当放椅面上

　　比如我吃西餐，吃着吃着的话突然有一个电话打进来了，这号码挺重要，不能不接，但是在餐桌上一边吃一边接也不太合适。我要出去打电话，餐巾放哪儿？记住了，一般而论，进餐一半回来还要接着吃，有一个最标准的做法，把餐巾放在你座椅的椅面上，此举表示一个含义，占地儿。此外，餐巾可以擦嘴，但是不能擦刀叉，也不能擦汗。没吃完，刀叉不能并排放

　　西餐正餐跟快餐不一样，快餐有时候连刀叉都没有，就能下手了。但是正餐一般有刀叉而且不止一副，往往是两三副。不管你拿哪副刀叉，一般是左叉右刀。西餐的刀叉取用它有讲究的。取西餐的刀有个最省事的游戏规则：吃一道菜换一副刀叉。一般有三副叉，分别吃色拉、吃海鲜、吃主菜。

　　三副叉按照顺序由外侧向内侧取，先拿最外面那一副，最外面那副一般是吃色拉的，然后再拿中间这副，中间这副一般吃海鲜的，最后再拿最里面这一副，最里面这副吃主要菜的，一般带齿，吃牛排的。

　　吃了一半饭的话，刀叉怎么放有讲究的。正跟中国人吃饭拿筷子指着别人是不礼貌的一样，西餐的刀叉是不能指人的。而且西餐刀叉切的时候有讲究，比如一般的习惯是什么呢？左手和右手肘关节这个地方应该正好夹在腰的两侧，这样控制你的切割的动作，你别跟木匠似的，那噪音都让人烦。

　　它有一个讲究，你要是跟别人交谈的话，刀叉在盘子上放成汉字的八字，刀刃朝内，不能朝外，叉子是弓朝上，齿朝下。这个动作就是告诉服务生和别人，我这个菜没吃完。你千万不要把它并排放，如果刀叉并排放，刀刃朝内，叉齿朝上，代表的意思就是不吃了，收掉。

　　根据礼仪，最舒适的位子总是留给最重要的人。假如桌子位于角落里，你的客人的座位应当背墙，以便他能看到整个大厅或者看到最好的景色。假如在你的餐巾前有四个杯子，你应按十分明确的规矩用大杯盛水，中杯盛红葡萄酒，小杯盛白葡萄酒，而高脚杯盛香槟酒。

　　假如是你做东或者由你斟酒，那你应先斟自己的酒杯（仅倒满杯底）尝一尝。假如你认为酒味的确不佳（有瓶塞味或明显的醋味），那你应该要求换一瓶同一产地的酒。假如酒好，那你就按地位重要的顺序为你的客人斟酒。喝了酒后要用餐巾抹一下嘴唇，即使你认为不需要。

　　西餐礼仪点菜常识

　　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。

**西餐礼仪范文 篇25**

　　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、进入餐厅时，男士应先开门，请女士进入。如果有服务员带位， 也应请女士走在前面。入座、餐点端来时，都应让女士优先。就算是团体活动，也别忘了让女士们走在前面。

　　4、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。

　　5、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。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。

　　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。

　　11、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。

　　12、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。

　　13、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。

　　14、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。

　　15、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。

　　16、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，还是使用叉子为宜。

**西餐礼仪范文 篇26**

　　礼仪是一种资本，宴请是一门学问，在推杯换盏中结交贵人，在觥筹交错中搞定生意。宴请好比开展一项公关活动，需要精心做好准备，考虑到各种因素，比如宾客的级别、风俗、喜好等；合理策划，可以令宴请锦上添花。

　　国际商务宴请礼仪案例分析

　　案例一、一天，某公司老总准备宴请新员工，让秘书杨小姐去酒店预订包房并点菜。杨小姐到了酒店，面对服务员递上来的菜谱眼花缭乱，不知点什么菜好。点太好的菜，担心老总说太浪费；点一般的菜吧，又怕老总说“小家子气”。最后，只是按服务员的推荐点了一桌菜，结果因搭配不当，许多菜竞无人动筷子，以致造成了很大的浪费。饭后，老总对杨小姐十分不满。

　　案例二、曾经有个国内公司老总到国外宣传推广自己的企业，听众都是国际著名的投资公司管理人员。场面很正式。但听众们发现台上的老总裤脚下露出一道棉毛裤的边，而且老总的黑皮鞋里是一双白色袜子。这样的穿着在商务场合是失态。这样一个公司老总能管好他的企业吗？他们马上对这个公司的品质产生了疑问。

　　通过案例分析，我们得知，由于对礼仪知识的缺乏，造成商务场合的失礼，并对自己的职场前途造成了阻碍，甚至在国际交往中小小的失误就可能造成一个大单的丢失。

　　所以说学习高端国际商务宴请礼仪与西餐礼仪是重要的，它的作用只要体现在：强化商务人士的礼仪形象，通过对与国际商务生活紧密相连的工作、社交、会客、谈话、宴请、着装等方面的商务礼仪知识的解说，从而扩大和提升国际商务宴请礼仪的实用价值，传播国际商务宴请礼仪知识，提高国际商务人士素质，避免礼仪方面的错误。

　　通过运用专业商务宴请礼仪知识，强化企业精神，推进事业发展，并很好地起到对个人的.商务形象的塑造和对企业形象、品牌塑造的促进与推动作用。

　　高端国际商务宴请礼仪与西餐礼仪涉及内容：

　　第一部分：国际商务服饰礼仪――服饰写满社会符号

　　一、高端商务对服饰的要求

　　1、高端商务会议男士服饰礼仪

　　着装要点

　　穿西装的七原则

　　2、端商务会议女士着装礼仪

　　着装要点

　　二、普通商务对服饰的要求

　　普通商务会议男士着装礼仪

　　普通商务会议女士着装礼仪

　　三、细节体现品味

　　饰物的佩戴要领

　　皮鞋、袜子也不可忽视

　　第二部分：相互介绍：宴请交际第一关

　　正确的称呼体现尊重

　　打招呼时要注意什么

　　恰当的自我介绍扩充人脉

　　如何为他人做介绍

　　集体介绍的顺序

　　握手是拉近距离的亲密接触

　　交换名片的礼仪

　　商务馈赠礼仪及原则

　　国际交往中的馈赠礼仪

　　第三部分：国际商务宴请礼仪

　　一、商务宴请的程序

　　1、确定宴请对象、规格和范围

　　宴请对象、规格和范围的依据是宴请的性质、目的、主宾的身份、国际惯例等

　　种类：正式宴会；便宴；餐会；酒会；茶会；工作餐

　　中餐：摆台、餐桌、入座礼仪、开宴时刻等

　　西餐：摆台；着装；程序；上菜顺序；服务礼仪；伴餐酒的选点；餐巾的用法

　　2、确定宴请时间、地点

　　3、邀请

　　宴会邀请可书写请柬、面对面或电话邀请

　　4、订菜

　　喜好与禁忌（宗教禁忌、民族禁忌、职业禁忌、健康禁忌、口味禁忌等）

　　5、席位安排

　　6、现场布置

　　7、餐饮禁忌

　　二、商务宴请技巧处理

　　致辞：欢迎辞祝酒辞欢送辞答谢辞

　　劝酒、喝酒、拒酒

　　如何调节气氛？

　　如何达成宴请的主要目的

　　三、中餐就餐礼仪与注意事项

　　中餐入座礼仪

　　中餐宴席的上菜顺序

　　使用筷子的礼仪

　　中餐进餐礼仪

　　使用中餐具的礼仪

　　几种特殊菜肴的食用方法

　　传统的奉茶之道

　　宴请中的餐桌礼仪

　　如何当好宴会主人

　　四、西餐就餐礼仪与注意事项

　　西餐的摆台与座次安排

　　西餐菜式及其特点

　　西餐具的使用方法

　　吃西餐的讲究

　　各种西餐食物的吃法

　　餐酒与食物的最佳匹配

　　品饮咖啡讲究多

　　西方宴会的基本礼仪

**西餐礼仪范文 篇27**

　　1、为啥面前有个空盘子：

　　正式场合的时候你的主菜盘之下有展示盘，因为正式的场合不会让你的面前是空着的，这个展示盘是不会撤下去的，通常展示盘很漂亮，甚至有24k金、手绘等高大上格调。

　　2、到底用哪边的面包盘和杯子：

　　当你在一个长桌或圆桌用餐时，是不是觉得分不清哪个面包盘和杯子是你的，哪些是隔壁的?很简单，使用你左手边的面包盘，右手边的杯子。

　　3、BMW原则

　　餐具的顺序就和宝马的“BMW”一样，左手是bread，中间是main，右手water or wine。

　　4、到底要有多少套刀叉

　　你不是蜈蚣我们知道。刀叉通常是看你吃多少道菜就有多少工具，通常是3道，很正式的场景就会有七八道菜。你只要记得，永远从外向内用就对了。

　　用餐具传达信息，对，这就是传说中的“默默沟通”

　　餐布会说话

　　吃饭时：将餐巾打开后对角线对折，并将开口朝内置于膝上，用的时候打开用里面一层来擦，再折好，这样不会让他人看到擦的痕迹。不要把餐巾一角压在盘子下面，那是中餐的礼仪;也不要塞在领口，除非你是小baby。

　　暂时离开：餐巾折叠好放在椅子上，发现了吗?餐巾的秘诀就是一定要叠好，这条餐巾也是你用来擦嘴巴的，不过记得是轻轻按压你的嘴唇。

　　吃完饭：把餐巾折好放在餐盘左边，乱扔在桌上是非常没有教养的行为。

　　刀叉会说话

　　吃饭时左手叉右手刀(左撇子例外，你可以交换)：刀叉拿法应该将刀叉手柄末端置于手心的位置，但往往我们很容易拿得很靠前，就像是我们觉得西方人用筷子拿得靠前很幼稚一样，我们拿刀叉的姿势如果太靠前就会显得很幼稚。

　　没吃完：八字形放在盘子上

　　吃完：平行并拢放在盘子右边或平行斜放在盘子上。

**西餐礼仪范文 篇28**

　　西餐礼仪刀叉摆放礼仪

　　西餐礼仪用餐中为八字形，如果在用餐中途暂时休息片刻，可将刀叉分话盘中，刀头与叉尖相对成”一”字形或”八”字形，刀叉朝向自己，表示还是继续吃。如是是谈话，可以拿着刀叉，无须放下，但若需是作手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃。应当注意，不管任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　刀与叉除了将料理切开送入口中之外，还有另一项非常重要的功用。刀叉的摆置方式传达出“用餐中”或是“结束用餐”之讯息。 而服务生是利用这种方式，判断客人的用餐情形，以及是否收拾餐具准备接下来的服务等等，所以希望积闰能够记住正的的餐具摆置方式。特别要注意的是刀刃侧必须面向自己。

　　用餐结束的摆置方式有两种：用餐结束后中，可将叉子的下面向上，刀子的刀刃侧 向内与叉子并拢，平行放置于餐盘上。接下来的摆置方式又分为英国式与法国式，不论哪种方式都可以，但最常用的是法国式。

　　尽量将柄放入餐盘内，这样可以避免因碰触而掉落，服务生也较容易收拾。 出席结婚餐宴时，不论怎么将餐具摆成“用餐中”的位置，只要主要宾客用餐结束，就应立即把所有的料理收起。所以宴会时，切记皆以主要宾客为中心进行。在宴会中，每吃一道菜用一副刀叉，对摆在面前的刀叉，是从外侧依次向内取用，因为刀叉摆放的顺序正是每道菜上桌的顺序。刀叉用完了，上菜也结束了。中途需是谈话或休息时，应该将刀叉呈八字形平架在盘子两边。

　　反之，刀叉柄朝向自己并列放在盘子里，则表示这一道菜已经用好了，服务员就会把盘子撤去。前菜或是甜点等，如果是可以直接用叉子叉起食用的料理，没有必要刻意地一定使用刀子。在家庭内的餐会或是与朋友之间的轻松聚餐，像沙拉或是蛋包饭之类较软的料理也可以只使用叉子的进餐。但是在正式的宴席上使用刀叉，能给人较为优雅利落的感觉。另外，在欧洲等地，常可看见有人右手拿叉子，左手则拿着面包用餐。不管吃得怎么利落优雅，这样用餐也只能在家庭或大众化的店中，在高级餐厅内是绝对行不通的。 没用过的刀子，就这样放在桌上即可，服务生会自动将它收走。

　　虽说将刀与叉放在餐盘上并拢是代表结束用餐的讯息，但是没有必要把干净刀子特地放入弄脏的餐盘内。 没有用过的餐具保持原状放在原处即可，硬要追求形式的规则反而显得奇怪。随机应变，依当时的状况处理事物才是最正确的。 即使掉了也不算出丑，但是自己弯下腰去捡就满丢脸的。所以东西掉了的时候最好请服务生过来替你捡起。服务生随时都在注意客人的情况，所以会很快地再拿新的餐具过来，万一服务生没有注意到，可以面向服务生稍微地将手抬高一下，尽量不要引起其他人侧目注视。 服务生的工作是为了使客人能更愉快地用餐，所以尽可向他们提出要求。

　　7个西餐快餐礼仪

　　第1招：用一包速食麦片替代奶茶，可减少200卡路里的摄入量。

　　第2招：用矿泉水加纯果汁代替汽水，可将热量减少到40卡路里。

　　第3招：巧克力味全麦饼干片、巧克力味蛋白混合饮料，比巧克力蛋糕少大约150卡路里的摄入量。

　　第4招：用传统的西红柿汤代替加入大量鲜乳酪的西兰花浓汤，可以减少140卡路里的摄入。

　　第5招：半杯葡萄干的热量有215卡，与之相比，同样量的新鲜蓝莓只有40卡热量。新鲜水果无论在营养以及热量方面都更健康。

　　第6招：用3个鸡蛋蛋白代替两个完整的鸡蛋，可减少100卡路里的摄入量。

　　第7招：冰淇淋和奶昔蕴藏着500卡路里的热量，在家中用牛奶、蛋白粉和水果自制奶昔，可以减少200卡路里的摄入量。

　　西餐礼仪注意事项

　　西餐宴会上女主人是第一顺序，女主人不坐，别人是不能坐的，女主人把餐巾铺在腿上就说明大家可以开动。倒过来说，女主人要把餐巾放在桌子上了，是宴会结束的标志。

　　今天，西餐对于我们来说已经并不陌生，但是与中餐相比，西餐礼仪的繁琐复杂可不仅仅是筷子和刀叉的区别。人们常说，西餐吃的是情调，但是对于很多人来说，情调没吃出来，问题一大堆。面对三四副刀叉该如何使用?餐具的摆放又有哪些讲究?餐布到底有哪些用途?用餐时应该避免什么举动?

　　当众剔牙不文明

　　西餐的餐具主要是刀、叉、匙，就是勺子、餐巾，像西餐桌上有些中餐桌常见的东西就没有，比如没有湿手巾。因为外国人把吃饭当社交活动，用湿手巾去擦脸，妆就消失了。另外没有牙签，当众剔牙是一种不文明的举止，破坏别人食欲，也破坏自己形象，所以你在西餐桌上别找牙

　　餐巾可以暗示宴会的开始和结束

　　在西餐宴会中，餐巾是一个重要的道具，有很多信号的作用。在正式宴会上，女主人把餐巾铺在腿上是宴会开始的标志。这就是餐巾的第一个作用，它可以暗示宴会的开始和结束。西方讲女士优先，西餐宴会上女主人是第一顺序，女主人不坐，别人是不能坐的，女主人把餐巾铺在腿上就说明大家可以开动。倒过来说，女主人要把餐巾放在桌子上了，是宴会结束的标志。此外一定要注意，餐巾只能铺在腿上，你不能放在别地儿。餐巾要铺在腿上，一般把它叠成长条形或者叠成三角形铺在腿上，避免吃饭时菜肴、汤汁把裙子或裤子搞脏了。

　　中途离开餐巾应当放椅面上

　　比如我吃西餐，吃着吃着的话突然有一个电话打进来了，这号码挺重要，不能不接，但是在餐桌上一边吃一边接也不太合适。我要出去打电话，餐巾放哪儿?记住了，一般而论，进餐一半回来还要接着吃，有一个最标准的做法，把餐巾放在你座椅的椅面上，此举表示一个含义，占地儿。此外，餐巾可以擦嘴，但是不能擦刀叉，也不能擦汗。

　　没吃完，刀叉不能并排放

　　西餐正餐跟快餐不一样，快餐有时候连刀叉都没有，就能下手了。但是正餐一般有刀叉而且不止一副，往往是两三副。不管你拿哪副刀叉，一般是左叉右刀。西餐的刀叉取用它有讲究的。取西餐的刀有个最省事的游戏规则：吃一道菜换一副刀叉。一般有三副叉，分别吃色拉、吃海鲜、吃主菜。三副叉按照顺序由外侧向内侧取，先拿最外面那一副，最外面那副一般是吃色拉的，然后再拿中间这副，中间这副一般吃海鲜的，最后再拿最里面这一副，最里面这副吃主要菜的，一般带齿，吃牛排的。

　　吃了一半饭的话，刀叉怎么放有讲究的。正跟中国人吃饭拿筷子指着别人是不礼貌的一样，西餐的刀叉是不能指人的。而且西餐刀叉切的时候有讲究，比如一般的习惯是什么呢?左手和右手肘关节这个地方应该正好夹在腰的两侧，这样控制你的切割的动作，你别跟木匠似的，那噪音都让人烦。它有一个讲究，你要是跟别人交谈的话，刀叉在盘子上放成汉字的八字，刀刃朝内，不能朝外，叉子是弓朝上，齿朝下。这个动作就是告诉服务生和别人，我这个菜没吃完。你千万不要把它并排放，如果刀叉并排放，刀刃朝内，叉齿朝上，代表的意思就是不吃了，收掉。

　　汤匙不能含口中

　　一般而论，西餐的汤匙会有好几副，勺子该放在右手的刀的外侧，它大概会有两把或者三把，如果有两把汤勺其中一把用来喝汤，一把吃甜品，若有三把的话是用来喝红茶、喝咖啡的。无论喝什么，勺子的几个用法要注意，第一它也是要从外侧向内侧取的。第二，勺子是不能含在嘴里的。第三，勺子不用的时候不能在杯子里面立正，不用的话让它平躺在盘子上。另外你注意，舀食汤的时候，勺子到了汤里，向远侧舀起，然后转一圈回来。因为那个汤比较浓，要是直接就奔嘴里来，奔身上来，你搞不好弄一身。

**西餐礼仪范文 篇29**

　　餐桌上讲究礼仪相信很多人都知道，那你知道中西餐礼仪的知识吗？来看看吧！

　　中餐礼仪

　　随着中西饮食文化的不断交流，中餐不仅是中国人的传统饮食习惯，还越来越受到外国人的青睐。而这种看似最平常不过的中式餐饮，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。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，服务员会会送上一只小小水孟，其中飘着拧檬片或玫瑰花瓣，它不是饮料，而是洗手用的。

　　洗手时，可两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用小毛巾擦干。

　　中餐礼仪的注意事项

　　1、 入座后姿式端正，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.

　　2、 用餐时须温文而雅，从容安静，不能急躁.

　　3、 在餐桌上不能只顾自己，也要关心别人，尤其要招呼两侧的女宾.

　　4、 口内有食物，应避免说话, 咀嚼食物不要\"吧吧\"出声.

　　5、 自用餐具不可伸入公用餐盘夹取菜肴.

　　6、 必须小口进食，不要大口的塞，食物末咽下，不能再塞入口.

　　7、 取菜舀汤，应使用公筷公匙.

　　8、入口时，两肘应向内靠，不直向两旁张开，碰及邻座

　　9、免在餐桌上咳嗽、打喷嚏、吐痰和呕气(不要讨论不开心的话题)。万一不禁，应说声“对不起.

　　10、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。倘发现尚未吃食，仍在盘中的菜肴有昆虫和碎石，不要大惊小 怪，宜侯侍者走近，轻声告知侍者更换.

　　11、在餐厅进餐，不能抢着付帐，推拉争付，至为不雅。倘系作客，不能 抢付帐。未征得朋友同意，亦不宜代友付帐.

　　12、食毕，餐具务必摆放整齐，筷子不要放到晚上,不可凌乱放置。餐巾亦应稍加折叠，放在桌上。

　　西餐礼仪

　　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。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。

　　西餐礼仪的注意事项

　　1、用餐时，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、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。

　　3、面包应掰成小块送入口中，不要拿整块面包咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　4、不可在餐桌边化妆，用餐巾擦鼻涕。

　　5、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。

　　6、取食时不要站立起来，坐着拿不到的食物应请别人传递。

　　4、 就餐时不可狼吞虎咽。不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。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.

　　5、 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。别人讲话不可搭话插话.

　　6、 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

　　7、 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。吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成4或6瓣，再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃

　　8、 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!

**西餐礼仪范文 篇30**

　　简单的西餐礼仪1.等待主人入席

　　如果你被歪果仁邀请到家参加晚宴或较为正式的派对，切忌大摇大摆的进门拉开凳子就大吃大喝。这和你两关系铁没啥关系，只会显得你粗鲁又无理。正确的做法应该是等待主人引导你找到自己的座位，并等所有人都坐下后，铺好餐巾，直到头盘上桌，主人示意后再开吃。

　　简单的西餐礼仪2.闭上嘴巴吃

　　我们有句俗话说\"食不言，寝不语\"，这在老外的餐桌上也同样适用。千万不要一边吃着东西，另一边和旁边的人谈笑甚欢，这在老外开来简直不能忍!如果有话要说一定得先把嘴里的食物嚼烂了咽下了，再侃侃而谈也不迟。

　　简单的西餐礼仪3.别嘬，最吹，别打嗝，别哈欠

　　尤其是喝汤的时候，最忌讳嘬嘬的喝出声音，咱这不是在日本吃拉面!汤太烫的话就放凉一会儿再喝，如果想试试汤的温度，不妨用勺子小口试探。吃太饱忍不住要打嗝怎么办?别急，用起餐巾遮住嘴巴，把声音压到最低，并示意抱歉。打呵欠也是同理。

　　简单的西餐礼仪4.正确使用餐巾

　　用餐前，我们需要将折叠整齐的餐巾很自然的打开并平铺在腿上，不要以抖动的方式打开餐巾。其实，在高档的餐厅，这些事儿都有专业服务员来做。我们更需要注意的是保持餐巾整洁，千万别干出拿餐巾擦鼻子、打喷嚏或擦餐具这样的糗事。记住，餐巾是用来擦嘴，遮羞的，不是抹布!

　　简单的西餐礼仪5.用餐仪态有讲究

　　西式餐桌礼仪最关键的一部分就是\"坐有坐相\"，用手肘撑着桌子、双手拖下巴、再耸拉张脸，这对餐桌上的每位客人而言都是极不礼貌的。你只需要自然的端坐，保持双手在你的身体前方，优雅地用刀叉将食物送进你的嘴里。当然，你大可不必像根木头似得杵在那，毕竟餐桌礼仪的宗旨还是对己对人都舒适即可。

　　简单的西餐礼仪6.吃东西忌鲁莽

　　西餐讲究分餐而食，因此在盛装食物时要适量，不要动不动就堆出一座小山，在别人看来你和饿死鬼没什么区别。吃的时候尽量小口食用，满嘴油光是相当粗鲁的表现。餐桌上有够不着的东西时，可以寻求身边的客人帮忙传递，并多说\"谢谢\"或\"劳驾\"，而不要自己跃起趴在桌上伸手去拿。

　　简单的西餐礼仪7.饭后需要适度赞许

　　饭饱后记得对宴请自己的主人说几句简单的赞许，既表示了你对主人的满满谢意，又让这顿晚餐锦上添花。千万别不识相的质问人家今天的饭菜是不是咸了点、牛肉好像欠点火候之类的话，尤其是在其他客人还在场的时候。说好话又不会掉肉，何乐不为。

**西餐礼仪范文 篇31**

　　西餐与中餐相比，最显著特点是，就餐者不像我们这样使用筷子，而是使用刀叉进食，菜肴的烹调方法也与中餐大相径庭。世界上最著名的西餐大菜，当属法国、英国、俄国大菜，另外像意大利、德国、美国以及奥地利、匈牙利、葡萄牙、荷兰等国的大菜也很有名。

　　法式大菜的特点是选料新颖别致，加工精细，如蜗牛、鹅肝、马兰、洋百合、椰树芯等，均有名菜品种传世。此外，法式菜制作时擅用酒，烹调讲究，菜口偏生。代表名菜有马赛鱼羹、冻鹅肝、巴黎龙虾、红酒山鸡等。

　　英式大菜的特点是口味清淡，少用油、酒，以煮、蒸、烩、煎、炸为主。调味品放在餐桌上，由就食者根据自己口味选取。代表菜有薯烩烂肉、烤羊马鞍、烧鹅苹果沙司、野味攀等。

　　俄式大菜的特点是油大味重，肉类、禽类要烧得烂熟，但咸鱼、熏鱼又多生吃。调味多用酸奶油、奶渣、柠檬、酸黄瓜、小茴香。代表菜有鲭鱼饺子、串烤白羊、白塔鸡、冷苹果汤、罗宋汤等。

　　美国白宫要求菜品低脂高纤，健康烹调。美国菜的特点是咸里带甜。

　　德国菜则是略带酸味，生菜较多。

　　意大利菜以原汁原味闻名，且喜用面食做菜。

　　西方各国饮食规矩、礼节大同小异，但是同我们的习惯很不一样。我们认识西餐，首先要熟悉、掌握下列各项。

　　应邀

　　被邀请参加宴会以及接受邀请，是主、客友好关系的体现。是否出席宴会，西方人士常在请柬的右下角书写下列短语，提醒被邀请者：R.S.V.P.(谨请答复);Regrets only(因故不能出席，请答复);To Remind(“备忘”。已口头商定，不需答复，只起提醒作用)。

　　如应邀，可在感谢之后表示：“很高兴，接受邀请。”如不能出席，可表示“感谢邀请，但是由于此前另有安排，很遗憾，不能出席。”临时因故不能出席，也应尽早通知对方并表示歉意。

　　关于出席宴会着装问题，邀请人往往会在请柬的.左下角标上如下英文字：

　　Formal(正式服装——指西方国家礼服，其他国家的民族服装，但一般西服不在此列);Black tie(黑领结——指晚餐礼服，也称小礼服);Suit(套装——指西服，需上下一色并扎领带);Informal或Casual(便装)。

　　送花

　　西方人士喜欢举行家宴招待朋友。赴宴时，客人如能带上一束花或小工艺品、小食品献给女主人，主人会很高兴。如果是大型招待会，根据双方关系，有时送花篮祝贺，提前摆放在招待会现场。

　　问候

　　如主人夫妇迎客，客人应先同女主人握手问好，献上花束，再同男主人握手。然后由主人或主方人员引入客厅，同其他来宾见面，服务员会送上饮料或低度数酒类供客人享用。

　　入座

　　何时由客厅进入宴会厅，须听从主人安排。如事先未通知座次，很可能在宴会厅门口有座位示意图，客人应自己去找本人的座位位置。入座时应从椅子左方就位，离席时才从右边离开。男宾应帮助右边的女宾挪动椅子，待女宾坐好后，自己再就座。入座就餐时，身体略靠近餐桌。

　　餐巾

　　当主人示意就餐开始或拿起餐巾时，客人才可照样去做。餐巾通常是对折，折口朝外，下边一半略长，平铺在双腿上。在中国，可把餐巾一角压在餐盘垫盘之下，使餐巾搭在腿上。这样做的目的，是防止进餐时油渍直接洒落在衣服上，但是忌将餐巾挂在胸前。可用餐巾一角擦嘴角、手指上的油渍，但是忌用餐巾擦刀叉、盘盏以及擦汗、擦脖颈等。进餐时因事暂时离开，应把餐巾放在座椅上或搭在椅背上。如把餐巾放在餐桌上，就说明离去不再返回。宴会结束，收餐巾时也应以主人为先。餐巾收后放在餐盘旁即可。

**西餐礼仪范文 篇32**

　　西餐礼仪

　　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？

　　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。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。

　　西餐注意事项

　　使用时，不要将调羹碰碗、盘发出声响

　　喝汤时不能发出响声。有的朋友对此不太注意，嘴里发出呼噜呼噜的声音，这是十分粗俗的。

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