# 关于西餐礼仪必要知识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-15

*关于西餐礼仪必要知识（精选30篇）关于西餐礼仪必要知识 篇1　　1、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。　　就座时，身体要端正，手肘不*

关于西餐礼仪必要知识（精选30篇）

**关于西餐礼仪必要知识 篇1**

　　1、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。

　　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;切东西时左手拿叉按住食物，右手执刀将其切成小块，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，可用右手持叉，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。

　　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.、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。

　　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。

　　4、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。

　　5、 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。

　　6、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。

　　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，应先用水果刀切成四瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

　　8、用刀叉吃有骨头的肉时，可以用手拿着吃。

　　若想吃得更优雅，还是用刀较好。

　　用叉子将整片肉固定(可将叉子朝上，用叉子背部压住肉)，再用刀沿骨头插入，把肉切开。

　　最好是边切边吃。

　　必须用手吃时，会附上洗手水。

　　当洗手水和带骨头的肉一起端上来时，意味着“请用手吃”。

　　用手指拿东西吃后，将手指放在装洗手水的碗里洗净。

　　吃一般的菜时，如果把手指弄脏，也可请侍者端洗手水来，注意洗手时要轻轻地洗。

　　9、 吃面包不可蘸调味汁吃到连调味汁都不剩，这是对厨师的礼貌。

　　注意不要把面包盘子“舔”得很干净，而要用叉子叉住已撕成小片的面包，再蘸一点调味汁来吃，这才是雅观的做法。

**关于西餐礼仪必要知识 篇2**

　　中餐的桌次安排以主桌为准，将主宾安排在主桌，其他各桌也要主客穿插安排，台下并列的第一、二桌一般都是留给主人或贵宾的。桌次较多时，可在桌面上排上序号。入席不要捷足先登，随意乱坐，一般要等待安排或主人的招呼。如果请柬上写明了桌次和席位，你也别急着就座，要等主人或主宾入座后，才由椅子的左边入席。就座时要向其他宾客礼让。西餐的位置排列与中餐有相当大的区别，中餐多使用圆桌，而西餐一般都使用长桌。

　　如果男女二人同去餐厅，男士应请女士坐在自己的右边，还得注意不可让她坐在人来人往的过道边。若只有一个靠墙的位置，应请女士就座，男士坐在她的.对面。如果是两对夫妻就餐，夫人们应坐在靠墙的位置上，先生则坐在各自夫人的对面。如果两位男士陪同一位女士进餐，女士应坐在两位男士的中间。如果两位同性进餐，那么靠墙的位置应让给其中的年长者。西餐还有个规矩，即是：每个人入座或离座，均应从座椅的左侧进出。

　　举行正式宴会时，座席排列按国际惯例：桌次的高低依距离主桌位置的远近而右高左低，桌次多时应摆上桌次牌。同一桌上席位的高低也是依距离主人座位的远近而定。西方习俗是男女交叉安排，即使是夫妻也是如此。

**关于西餐礼仪必要知识 篇3**

　　1、餐桌气氛上的差异

　　总的来说是西方餐桌上静，中国餐桌上动。外国人平日好动，但一坐到餐桌上便专心致志地去静静切割自家的盘中餐。中国人平日好静，一坐上餐桌，便滔滔不绝，相互让菜，劝酒。中国人餐桌上的闹与西方餐桌上的静反映出了中西饮食文化上的根本差异。

　　2、餐桌举止

　　在中国文化传统中，人们在出席各种正式的会餐时也是比较讲究的，但是在现代风俗变迁和发展中，有进步的一面，也有落后的一面，有对传统的观看来，这种超负荷的饮食不仅造成浪费，而且危害人体。尽管中国人讲究食疗、食养，重视以饮食来养生滋补，但我们的烹调却以追求美味为第一要求，致使许多营养成分损失破坏，因此营养问题也许是中国饮食的最大弱点。

　　3、西方烹调遵循的是规范与科学

　　外国人强调科学与营养，因此烹调的全过程都严格按照科学规范行事。菜谱的使用就是一个极好的证明。外国人总是拿着菜谱去买菜，制作菜肴，但相比起来，还是一个非常机械的东西，而这导致了西餐的一个弊端：缺乏特色。当人们身处异地想品尝当地美食时，肯定是不会有人选择肯德基或麦当劳之类食品的。另外，规范化的烹调甚至要求配料的准确，调料的添加精确到克，烹调时间精确到秒。由于西方菜肴制作的规范化，使其毫无创造性。令外国人不能理解的是，中国烹调不仅不追求精确的规范化，反而推崇随意性。翻开中国的菜谱，常常发现原料的准备量、调料的添加量都是模糊的概念。而且中国烹调中，不仅讲究各大菜系要有各自的风味与特色，即使是同一菜系的同一个菜，所用的配菜与各种调料的匹配，也会依厨师的个人爱好特点有变化。同样是一道/麻婆豆腐，为四川客人烹制和为苏州客人烹制，所用的调料肯定是不同的。而在西方，一道菜在不同的地区不同的季节面对不同的食者，都毫无变化。

　　4、崇尚自由的外国人重分别与个性

　　在中西饮食文化之中也明显体现出这种文化特征。西菜中除少数汤菜，正菜中各种原料互不相干，鱼就是鱼，牛排就是牛排，纵然有搭配，那也是在盘中进行的，这体现了继承，也有对传统文化习俗的违背。比如就餐时的衣着，要远比过去随意多了，可着中山装、夹克或西服等，这也正体现了传统文化的变迁和发展，这正是中西方文化融汇，相互发生正迁移作用最好的。

　　例：

　　当今许多外国人，尤其是美国人不喜欢吸烟或喝酒，许多人也不喜欢别人在他们的住处吸烟喝酒。而在当今的中国，许多人既吸烟又喝酒，有一种社会怪现象似乎是/不吸烟不喝酒0就无以社交。所以在中国的餐桌上依旧存在吞云吐雾、烂醉如泥的/陋习0，尽管他们知道这有伤风范，但依旧不能禁绝之。想必这就是文化迁移和发展的不完全性、不彻底性的表现，我们有必要在正确理解和认识文化现象的基础上，不断推动人文文化的发展，提高民族人文素质。

　　5、座位的排序

　　中西都讲究正式的宴请活动的坐次安排。中国人传统上用八仙桌。对门为上，两边为偏座。请客时，年长者、主宾或地位高的人坐上座，男女主人或陪客者坐下座，其余客人按顺序坐偏座。外国人请客用长桌，男女主人分坐两端，然后在按男女主宾和一般客人的次序安排座位。

　　对于餐桌的规矩，外国人进餐用刀叉，中国人用筷子。当然刀叉和筷子的用法都有各自的规矩。通过中西方饮食文化差异以及中西方餐桌礼仪的比较，不仅仅反映了各地的文化传统，还折射出不同民族心理、价值观与道德标准、社会关系、社会礼仪和社会风俗等方面，即西方文化主张个人荣誉、自我中心、创新精神和个性自由，而中国文化主张谦虚谨慎、无私奉献、中庸之道和团结协作;外国人平等意识较强、家庭结构简单;而中国人等级观念较强，家庭结构较复杂，传统的幸福家庭多为四代同堂等。在跨文化交际中，由于文化障碍而导致的信息误解，甚至伤害对方的现象屡见不鲜。有时善意的言谈会使对方尴尬无比，礼貌的举止会被误解为荒诞粗俗。

　　因此，研究不同文化之间的差异，研究正确的跨文化交际行为已成为不可忽视的问题。在对比研究过程中，各自的优、缺点显而易见。这种研究有利于文化的正迁移作用，以/取其精华，去其糟粕，从而促进本民族语言、人文文化的发展。

**关于西餐礼仪必要知识 篇4**

　　西餐礼仪

　　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，也不能够随意穿着。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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，但是若需是作手势时，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。

　　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。

　　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。

　　古代的食礼是按阶层划分：宫廷，官府，行帮，民间等。现代食礼则简化为：主人(东道)，客人了。作为客人，赴宴讲究仪容，根据关系亲疏决定是否携带小礼品或好酒。赴宴守时守约；抵达后，先根据认识与否，自报家门，或由东道进行引见介绍，听从东道安排。然后入座：这个“英雄排座次”，是整个中国食礼中最重要的一项。从古到今，因为桌具的演进，所以座位的排法也相应变化。总的来讲，座次“尚左尊东”，“面朝大门为尊”。

　　家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者；家庭宴请，首席为地位最尊的客人，客主人则居末席。首席未落座，都不能够落座，首席未动手，都不能动手，巡酒时自首席按顺序一路敬下，再饮。更讲究的，如果来报有人来，无论尊卑地位，全席之人应出迎。

　　若是圆桌，则正对大门的为主客，左手边依次为2，4，6右手边依次为3，5，7直至汇合。若为八仙桌，如果有正对大门的座位，则正对大门一侧的右位为主客，如果不正对大门，则面东的一侧右席为首席。然后首席的左手边坐开去为2，4，6，8(8在对面)，右手边为3，5，7(7在正对面)。如果为大宴，桌与桌间的排列讲究首席居前居中，左边依次2，4，6席，右边为3，5，7席。根据主客身份，地位，亲疏分坐。

　　筷子是中餐中最主要的进餐用具。握筷姿势应规范，时餐需要使用其他餐具时，应先将筷子放下。筷子一定要放在筷子架上，不能够放在杯子或盘子上，否则容易碰掉。如果不小心把筷子碰掉在地上，可请服务员换一双。在用餐过程中，已经举起筷子，但是不知道该吃哪道菜，这时不可将筷子。

　　在各碟菜中来回移动或在空中游弋。不要用筷子叉取食物放进嘴里，或用舌头舔食筷子上的附着物，更不要用筷子去推动碗、盘和杯子。有事暂时离席，不能够把筷子插在碗里，应把它轻放在筷子架上。

　　在席间说话的时候，不要把筷子当道具，随意乱舞；或是用筷子敲打碗碟桌面，用筷子指点他人。每次用完筷子要轻轻地放下，尽量不要发出响声。

**关于西餐礼仪必要知识 篇5**

　　餐桌礼仪在日常生活中扮演着重要的角色，也体现了中西方文化的差异。

　　餐具的摆放及使用

　　(1)筷子的摆放、使用及禁忌(忌讳、讲究)

　　通常就餐之前，在中国筷子的摆放应该放在饭碗的右侧，并且一定要两端对齐的整齐地摆放。如果是就餐期间使用筷子夹完菜之后，但是并没有连续进食，筷子则应整齐地竖向饭碗的正中间。

　　在中国餐桌上会看到一些这样的场景，客人拿起筷子夹菜时会举棋不定，不知道夹什么好，这种现象被称为疑筷，在正式的场合中疑这是较为忌讳的，在非正式的场合中则不是很严格。在夹菜时一些客人用筷子在菜盘里来来回回扒拉到底要夹什么菜，这种现象被称为脏筷。脏筷从浅层意义上来讲是不礼貌的。有时候大家会在中国的餐桌上看到两个人同时夹同一道菜时，不小心筷子撞在一起的情形，这一现象被称之为抢筷。为避免尴尬，人们在遇到这种情况时会巧妙地半开玩笑地说一句：让我来帮你夹怎么样?或者一方表示谦让地让对方来先夹。一般在连续就进餐时，筷子上仍然留着吃上一道菜留下的残迹就去夹菜的情况被称之为粘筷，这是忌讳的，所以在打算夹菜时要轻轻小嘬筷子，来避免夹别的菜时筷子上还粘着东西。

　　在吃放间隙聊天的时候，筷子的一大禁忌就是指筷，及用筷子指人。在用餐之时，最为忌讳的是供筷，就是将筷子插在饭菜上或者自己的饭碗中央。在中国的传统当中，一般在祭奠去世的人会上香叩拜，如果将筷子插在饭菜中央就与这一情形及其相似，因此，供筷不论在正式的还是非正式的中国餐桌上都是最大的禁忌之一。

　　除了以上描述的之外，中餐当中使用筷子的禁忌还有忌刺筷，即在夹不起菜的时候将筷子当叉子用，扎着夹;忌别筷，就是拿筷子当刀使用，用筷子撕扯肉类菜;忌泪筷，即在夹菜的时候使菜上有的汤汁淋了一桌;忌敲筷子。在等待就餐时，不能坐在桌边一手拿一根筷子随意敲打或用筷子敲打碗盏或茶杯。忌叉筷。 筷子不能一横一竖交叉摆放，不能一根大头，一根小头。用餐完毕，筷子应整齐地搁在靠碗右边的桌上。

　　(2)西方餐具的摆放、使用以及禁忌

　　相对于中餐，西餐的餐具则更为复杂。狭义上的西餐餐具有：刀、叉、匙三大件。刀子分为食用刀、鱼刀、肉刀(刀口有锯齿，用以切牛排、猪排等)、黄油刀和水果刀。叉子分为食用叉、鱼叉、肉叉和虾叉。匙子则有汤匙、甜食匙、茶匙。公用刀、叉、匙的规格明显大于餐用刀叉。而广义上的西餐餐具则包含：刀、叉、匙、盘、杯、餐巾等。其中盘又有菜盘、布丁盘、奶盘、白脱盘等。

　　在餐具摆放中，各个西方国家摆放西餐餐具遵循的共同规则是：垫盘居中，左叉右刀，刀尖向上，刀口向内。具体的规则有：盘前横匙，主食靠左，餐具靠右，其余用具酌情摆放;酒杯的数量与酒的种类相等，摆法是从左到右，依次摆烈性酒杯，葡萄酒杯，香槟酒杯，啤酒杯;西餐中餐巾放在盘子里，如果在宾客尚未落坐前需要往盘子里放某些物品，餐巾就放在盘子旁边。

　　西餐用餐餐具摆放为八字形，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。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。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。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，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，服务员就会把盘子撤去。

　　随着社会的发展，各国互相开展各种交流活动，不同种族，，不同语言的人们相聚在一起，世界真的成了一大家，我们中国当然也不例外。

　　改革开放以来，国门大开，经贸交流日益增多，随之而来的人们为了适应这一世界交流，很多事情也要相 应发生改变。我们喜欢奉承遵守孔子曰：“有朋自远方来不亦乐乎”的儒家之礼，有远方的朋友到来，为表示欢迎，好酒好菜自是少不了。但在尽地主之谊的时候就要注意东西方之间的差别了，如果没有注意到这些差别，那或许还真的会整成好心办坏事的结果，所以为了避免 这种状况的出现，大家有必要了解一些中西方餐饮的礼仪常识，因为这部分礼仪常识的内容太多，在这里我只先说中西餐酒水菜肴的搭配礼仪常识

　　首先看我们中餐，在正式宴会上通常为白酒和葡萄酒两种酒水，用餐者桌面正前方依左而右摆放的是白酒杯、葡萄酒杯和水杯 菜肴搭配方面讲究不多，酒水可以自便。但是对于西餐来说呢?讲究的会更多一些。首先它的酒水主要为葡萄酒系列，宴会上的酒按先后次序分为餐前酒、佐餐酒、餐后酒三种。而且在佐餐酒进行的时候还要注意和菜肴搭配的原则，那就是“白酒配白肉，红酒配红肉”。这 里的白肉指的是鱼肉、海鲜、鸡肉;红肉指的是牛肉、羊肉、猪肉;当然白酒也指的是白色的葡萄酒喔。

　　除此之外，饮用的酒杯也要根据酒水的不同而分设专用酒杯。大家在宴请远方宾朋的时候可一定要注意。

**关于西餐礼仪必要知识 篇6**

　　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；切东西时左手拿叉按住食物，右手执刀将其切成小块，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，可用右手持叉，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、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。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。

　　4、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。

　　5、用刀叉吃有骨头的肉吃有骨头的肉时，可以用手拿着吃。若想吃得更优雅，还是用刀较好。用叉子将整片肉固定（可将叉子朝上，用叉子背部压住肉），再用刀沿骨头插人，把肉切开。最好是边切边吃。必须用手吃时，会附上洗手水。当洗手水和带骨头的肉一起端上来时，意味着\"请用手吃\"。用手指拿东西吃后，将手指放在装洗手水的碗里洗净。吃一般的菜时，如果把手指弄脏，也可请侍者端洗手水来，注意洗手时要轻轻地洗。

　　6、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。

　　7、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。

　　8、吃面包可蘸调味汁吃到连调味汁都不剩，是对厨师的礼貌。注意不要把面包盘子\"舔\"得很干净，而要用叉子叉住已撕成小片的面包，再蘸一点调味汁来吃，是雅观的作法。

　　9、沙拉用叉子吃，如菜叶太大，可用刀在沙拉盘中切割，然后再用叉子吃。吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应将水果切成四瓣，再削皮用刀叉取食。

　　10、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。喝时应用食指和拇指拈住杯把端起来，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。

　　11、在饮用饮料时，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。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。在西方，最文明的方式是头保持平直、一口口啜饮。喝到底时，杯中总还是留一点酒。 来源：

**关于西餐礼仪必要知识 篇7**

　　1、菜序

　　开胃菜、面包、汤、主菜、小吃、甜点、水果、热饮，西餐是开胃菜、汤、主菜、甜点、咖啡。

　　2、刀叉

　　正式的西餐通常注意吃一道菜换一对刀叉，使用技巧是从外到内依次吃。吃甜点的刀叉通常水平放在用餐人员面前。

　　3、佐餐酒

　　用白葡萄酒、牛肉、羊肉、猪肉等海鲜和鸡肉配红酒。

　　4、斟酒

　　按顺时针或从尊长开始倒酒，洋酒不注意倒满。

　　5、干杯

　　在正规的西餐中，干杯祝酒只使用香槟，应先喝一半的杯中酒，而不是用酒或啤酒来弥补。

　　6、餐巾

　　餐巾可以用来擦口，拔牙时掩口。当女主人铺开餐巾时，她说她可以吃饭，当女主人把餐巾放在桌子上时，她说餐结束了。

　　7、饮茶

　　喝红茶和奶茶时，不要用茶匙舀茶，也不要插在茶杯里。不用的时候，把它放在杯子上。

　　8、面包

　　吃面包时，注意不要用面包擦盘子里的汤底。

　　9、餐匙

　　较大的称为勺子，通常放在用餐人员右侧的最外端，并与刀并列。另一把较小的勺子被称为甜点勺子。一般来说，它应该水平放置在甜点刀叉的正上方，两把勺子不能混合。

**关于西餐礼仪必要知识 篇8**

　　关于西餐中的红酒礼仪 饮酒前

　　有关葡萄酒餐桌礼仪最早形成于西方，如今已逐渐为国际社会所通用。

　　初进餐厅，应在等候区等待领台人员带位，不可以径自进去找到自己认为合适的座位就座。假如您在欧洲这样做则有可能会被请出餐厅。

　　当领台人员带到座位后，应先让女士入座，并将最佳视野的位子让给女士。因为欧洲人认为右方为大，所以要尽量让女士坐在男士的右方。

　　当您需召唤服务员时，切勿采用拍手或弹手指的方式，只需稍微举一下手即可。这样做也可以检验一下该餐厅的服务水准。通常只要顾客使个眼色，好的服务员便会注意到您需要他服务了。

　　喝酒的顺序一般是：先喝白酒，后喝红酒;先喝年轻的酒，后喝老年份的酒;先喝清淡的酒，后喝浓郁的酒;先喝干酒，后喝甜酒。当然这只是一般规则，并非绝对。

　　点酒时，可以先浏览一下酒单，考虑一下自己的兴趣、预算及酒单内是否有让人惊喜的发现等。假如您一时拿不准主意，可以求助于服务员，告诉他您已点了什么菜，想喝或喜欢喝哪一类的酒，请他推荐或建议。假如您想要的酒恰巧不在酒单内，就要问得更仔细一些，包括产区、年份，尤其是价格，以免超出您的预算。

　　饮酒时

　　点过了酒，服务员会把酒拿过来， 先让您确认一下，验明正身后在您的身旁开瓶。开瓶之后，服务员要先把木塞给您检查，您可以嗅一下是否有异味及木塞是否异常。若一切正常您就点头示意可以开始试酒了。服务员会倒一些酒在您的酒杯里。现在是您展示试酒功力的时候了。依照试酒三部曲，先看后闻最后品尝。在您试酒时，除非酒有明显的变质，否则不可任意要求换酒，更不可以”这个味道我不喜欢“为由而要求换酒。如果您不想再喝酒而服务员还想继续为您斟酒的话，您只需用手碰碰杯子，示意不想再喝了即可。

　　开瓶：用小刀将封口割开，除去上端部分。接着对准中心将螺旋锥慢慢拧入软木塞，然后扣紧瓶口，进而平稳地将把手柄缓缓拉起，将软木塞拉出。

　　伺酒：开瓶之后不要马上饮用，而是要晾一会儿，酒的香味会更醇。成熟期的红酒只需提前半个小时就足够了，陈年老酒通常结构比较脆弱，换瓶去渣后尽快饮用。

　　斟酒：最好用餐巾裹着酒瓶，以免手温使酒升温。杯容量的三分之一为度，让酒香可以在杯口处留香。

　　品酒：先观色，再摇晃，后闻酒。最后当然就是”品“。一般的说法是啜一口酒，口内停留一会儿。品过酒最好在给点时间回味一下。

　　饮酒小细节

　　(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。

　　西餐中红酒的搭配 餐前酒，别名开胃酒。显而易见，它是在开始正式用餐前饮用，或在吃开胃菜时与之配伍的。在一般情况下，人们喜欢在餐前饮用的酒水有鸡尾酒、味美思和香槟酒。

　　佐餐酒，又叫餐酒。毫无疑问，它是在正式用餐期间饮用的酒水。西餐里的佐餐酒均为葡萄酒，而且大多数是干葡萄酒或半干葡萄酒。 在正餐或宴会上选择佐餐酒，有一条重要的讲究不可不知，即“白酒配白肉，红酒配红肉”。这里所说的白肉，即鱼肉、海鲜、鸡肉。吃它们时，须以白葡萄酒搭配。这里所说的红肉，即牛肉、羊肉、猪肉。吃这类肉时，则应配以红葡萄酒。鉴于西餐菜肴里的白肉多为鱼肉，故这一说法有时又被改头换面地表述为：“吃鱼喝白酒，吃肉喝红酒”。其实二者的本意完全相同，不过，此处所说的白酒、红酒，都是葡萄酒。

　　餐后酒，指的是在用餐之后，用来以助消化的酒水。最常见的餐后酒是利口酒，它又叫香甜酒。最有名的餐后酒，则是有“洋酒之王”美称的白兰地酒。

　　在一般情况下，饮不同的酒水，要用不同的专用酒杯。在每一位用餐乾面前桌面上右边餐刀的上方，大都会横排放置着三、四只酒水杯。取用它时，可依次由外侧向内侧进行，亦可“紧跟”女主人的选择。在它们之中，香槟杯、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯以及水杯，往往必不可少。

　　2、敬酒干杯 在较为正式的场合，饮用酒水颇为讲究具体的程式。在常见的饮酒程度式之中，斟酒、祝酒、干杯应用最多。下面，分别对其合作一些说明。

　　(1)斟酒。通常，酒水应当在饮用前再斟入酒杯。有时，男主人为了表示对来宾的敬重、友好，还会亲自为其斟酒。

　　在侍者斟酒时，勿忘道谢，但不必拿起酒杯。可是在男主人亲自来斟酒时，则必须端起酒杯致谢，必要时，还须起身站立，或欠身点头为礼。有时，亦可向其回敬以“叩指礼”。即以右手拇指、食指、中指捏在一起，指尖向下，轻叩几下桌面。这种方法适用于中餐宴会上，它表示的是在向对方致敬。

　　主人为来宾所斟的酒，应是本次宴会上最好的酒，并应当场启封。斟酒时要注意三点，其一，是要面面俱到，一视同仁，而切勿有挑有拣，只为个别人斟酒。其二，是要注意顺序。可以依顺时针方向，从自己所坐之处开始，也可以先为尊长、佳宾斟酒。其三，是斟酒需要适量。白酒与啤酒均可以斟满，而其他洋酒则无此讲究，要是斟得过满乱流，显然未必合适，而且也是浪费。

　　除主人与侍者外，其他宾客一般不宜自行为他人斟酒。

　　(2)敬酒。敬酒，亦称祝酒。它具体所指的是，在正式宴会上，由男主人向来宾提议，为了某种事由而饮酒。在敬酒时，通常要讲一些祝愿、祝福之言。在正式的宴会上，主人与主宾还会郑重其事地发表一篇专门的祝酒词。因此，敬酒往往是酒宴是必不可少的一项程序。

　　敬酒，可以随时在饮酒的过程中进行。频频举杯祝酒，会使现场氛围热烈而欢快。不过，要是致正式的祝酒词的话，则应在特定的进间进行，并以不影响来宾用餐为首要考虑。

　　通常，致祝酒词最适合在宾主入席后、用餐前开始。有时，也可以在吃过主菜之后、甜品上桌之前进行。不管是致正式的祝酒词，还是在普通情况下祝酒，均应内容愈短愈好，千万不要连篇累牍，长篇大论，喋喋不休，让他人等候良久。在他人敬酒或致词时，其他在场者应一律停止用餐或饮酒。应坐在自己座位上，面向对方认真地洗耳恭听。对对方的所作所为，不要小声讥讽，或公开表示反感于对方的啰嗦。

　　(3)干杯。干杯，指的通常是在饮酒时，特别是在祝酒、敬酒时，以某种方式，劝说他人饮酒，或是建议对方与自己同时饮酒。在干杯时，往往要喝干杯中之酒，故称干杯。有的时候，干杯者相互之间还要碰上一下酒杯，所以它又被叫作碰杯。干杯，需要有人率先提议。提议干杯者，可以是致祝酒词的主人、主宾，也可以是其他任何在场饮酒之人。提议干杯时，应起身站立，右手端起酒杯，或者用右手拿起酒杯后，再以左手托扶其杯底，面含笑意，目视他人，尤其是自己的祝福的对象，口颂祝颂之词。如祝对方身体健康、生活幸福、节日快乐、工作顺利、事业成功以及双方合作成功，等等。在主人或他人提议干杯后，应当手持酒杯起身站立。即便滴酒不沾，也要拿起水杯装装样子。在干杯时，应手举酒杯，至双眼高度，口道“干杯”之后，将酒一饮而尽，或饮去一半，或适当的量。然后，还须手持酒杯与提议干杯者对视一下，这一过程方告结束。 过去，在中餐中喝白酒，干杯必须一饮而尽，杯内不剩残酒，现在则不必非得如此。在西餐里，祝福干杯讲究只用香槟酒，而绝不可以啤酒或其他葡萄酒滥竽充数。饮香槟干杯时，应饮去一半杯中之酒为宜，但也要量力而行。

　　关于西餐中的红酒搭配礼仪知识

**关于西餐礼仪必要知识 篇9**

　　西餐餐具所有的摆放，都是按照菜单的先后顺序从外到内摆放的，所以当你吃正式大餐的时候，可千万不要在上沙拉的时候就抓起最里面的叉子，那就闹笑话啦。

　　基本餐宴：

　　首先来说说基本套装，也就是自己在家中和朋友家人吃饭的标配：

　　基本用餐的餐具并不复杂，从左到右看，包括纸巾，叉子，餐盘，刀，勺。另外，左上角是放面包的盘子和黄油刀，右上角是酒杯。不要把黄油刀和吃饭的刀搞混哦，黄油刀是没有刀刃的，非常的扁平像个小铲子。另外，刀刃要冲着里面(冲着盘子)放，这个准则在各种场合都一样。

　　那么接下来升级点，来看看非正式的餐宴。

　　非正式的餐宴

　　非正式的餐宴会经常是在和老板会餐啊，节日啊之类不那么那么正式的时候，却比自己一个人随便凑活也规格高点儿，所以吃的菜也会多出来几道。一般情况下的顺序是汤，沙拉(或者是头盘)，主菜，在最后是甜点。

**关于西餐礼仪必要知识 篇10**

　　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。

　　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。

**关于西餐礼仪必要知识 篇11**

　　如果你参加正式宴请的话，女主人把餐巾铺在腿上是宴会开始的标志。餐巾暗示着宴会的开始和结束，西方有讲女士优先的原则，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。反之，女主人要把餐巾放在桌子上了，是宴会结束的标志。

　　开始进餐时，取菜时不要盛得过多，盘中食物吃完后如果不够，可以再取，用餐前应先将餐巾打开铺在膝上，餐后叠好放在盘子右边，不可放在椅子上，亦不可叠得方方正正而被误认为未用过。餐巾可擦嘴不可擦汗。

　　如由服务员分菜，需增添时服务员送上时再取。如遇本人不能吃或不爱吃的菜肴，当服务员上菜时，主人夹菜时，不要打手势，不要拒绝，可取少量放在盘内，并表示“谢谢，够了。”对不合味口的菜，勿显出难堪的表情。冷餐酒会，服务员上菜时，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，自已不要急于去取第二份。勿围在菜桌旁，取完即离开，以便让别人取食。对方是主人，我方作为应邀方不宜作主动让莱。吃东西要文雅，闭着嘴嚼，喝汤时不要啜，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，用手取出，或轻吐在叉上，放在菜盘内。吃食物时要用食物就口，不可将口去就食物。两肘不可伸得很开。嘴内有食物切勿说话。剔牙时，用手或餐巾遮口，不要边走边剔牙。吃剩的菜，用过的餐具、牙签，都应放在盘内，勿置在桌上。

**关于西餐礼仪必要知识 篇12**

　　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。

**关于西餐礼仪必要知识 篇13**

　　带骨食物的吃法

　　鸟类：先用刀叉切下鸡翅和鸡腿(可以把翅膀和腿用手拿着吃)，然后借助刀和叉来吃身体部分(不可用手拿鸡身部分)

　　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，不适合刀叉取用的部分，则干脆别动。如果是在非正式场合，你可以用一只手拿取小块骨头，千万不要用两只手拿。

　　肉排：用叉子或尖刀抵入牛肉，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。

　　鱼类：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。

　　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。

　　面包的吃法：

　　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。

　　甜点的吃法：

　　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。但假如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。假如吃的是奶油馅饼，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。假如只有一把勺子，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：假如作为肉食的配餐食用可以用叉，假如是作为甜点食用，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。

　　西餐饮酒基本礼仪

　　1、红葡萄酒倒满1/3，白葡萄酒倒满1/2，气泡酒(如香槟)倒满3/4.

　　2、在倒酒的最后旋转一下瓶子，为了不让瓶口有多余的酒流下来。

　　3、在与女士碰杯的时候，目光直视对方。根据法国一个古老的传说，如果你不与对方直视，接下来的七年都不会有好的运气。当然，与在座的每一位碰杯也是必须的~

　　4、如果有人向你举杯(如在婚礼、生日宴会等场合)，可以不必饮酒，保持微笑并举杯即可。

　　5、端酒杯的时候，记得捏住杯颈部分(如图左)，很多人可能认为只有在喝白葡萄酒的时候才需要这么做，可以避免酒温升高。但其实专家建议喝红葡萄酒的时候也应如此，这样可以欣赏到红酒的纯澈喝光泽，可能避免在酒杯上沾上指纹，影响美观。

　　6、这一点是西餐时的讲究和注意事项：在自己的桌上，要时刻注意，红酒杯事一定要放在水杯的右侧的。

　　7、当口中含有红酒时，你应该礼貌的往自己的杯子里面看，而不是对着正在和你说话的人的脸。

　　8、作为参会的主人，你应该随时留意客人的杯子里是否依然有酒。

**关于西餐礼仪必要知识 篇14**

　　开始用餐之后，您千万不能埋头苦干只顾着吃饭，西方人在用餐时对于餐桌上的交流非常重视。西餐厅用餐礼仪有哪些，我们来看看。

　　学会赞美主人

　　要让赞美成为一种习惯，但是不要让人认为您是在谄媚。您要学会真诚地赞美主人和主人所提供的美食。

　　温馨提示：不要等到主人问及食物是否美味可口时才开始赞美，而应该在主人询问之前!

　　适量饮酒

　　喝酒一定要量力而行，在用餐之中主人除了提供餐酒之外，可能还会提供甜酒、香槟或是餐后酒(利口酒)等，所以每一种酒的饮用量要适当，否则到最后可能会是酩酊大醉，闹出笑话。

　　温馨提示：如果您不希望其他人为您添酒，您要基本保证杯中的酒原封不动。

　　供应份量

　　对于每一道菜，作为客人一般都是只装取其中的一小份。当您用完之后，主人询问您是否需要多装一份时，您的接受会是对主人最真诚的赞美，您同时可以说：“这菜太美味了，谢谢，我想再仔细品尝一点!”如果您礼貌地回绝，您也可以说：“谢谢，我想留点空间，尝尝接下来的甜点!”当然主人也会问及您对菜肴的感受，合不合口味，喜不喜欢等等。

　　对于餐桌上的葡萄酒，请记住两大原则。第一是千万不要擅自为自己添酒，如果您想多要点葡萄酒，您需要等别人主动给您倒酒，同样的您需要询问您的邻座是否需要更多的葡萄酒。只有当其他人主动要求为您添酒时，您才可以接受，并为自己添酒。第二是千万不要将酒杯添满，所倒的酒量一般不超过酒杯容量的二分之一。

　　沙拉吃法

　　沙拉一般都是在主菜之前提供，但是法国人通常都是在主菜之后、奶酪之前提供。注意在吃生菜和其他绿叶蔬菜时，千万不要将叶子切碎，而应该用刀叉将叶子折叠成小方块，然后用叉子叉住，送到嘴里。

　　奶酪吃法

　　通常在最后，主人会提供一盘奶酪。一般奶酪都是同面包一起食用，而不是同薄脆饼干。奶酪的切割是非常讲究的，长方体的奶酪要从短边开始切起，正方体的奶酪可以先切成两个长方体或立体三角形，立体三角形的奶酪要从长边开始切割，圆形的奶酪一般都是切成楔形。

　　温馨提示：如果您实在不知道该如何切奶酪，可以仔细观察主人或是其他的客人是怎么切割的。

**关于西餐礼仪必要知识 篇15**

　　入座（Seat）

　　享受美味的西餐当然是从入座开始啦~在西餐礼仪中，最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在将要碰到桌子的距离站直，待对方把椅子推入至腿弯可以碰到的位置时，就可以轻轻坐下了。记得要坐立要直，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。

　　刀叉（Knife and Fork）

　　学习西餐礼仪最基本的，就是学会刀叉的正确使用方法。右手拿刀，左手拿叉，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。

　　餐具的摆放是根据上菜先后顺序从外到内摆放，刀叉摆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出，刀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收走。

　　口巾（Napkin）

　　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。

　　食而不语（Mumchance）

　　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再说。

　　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。

　　面包（Bread）

　　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。

　　抽烟（Smoking）

　　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。

　　除了以上一些礼仪注意事项外，还有一些比如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，或到吧台去取餐巾纸；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。

**关于西餐礼仪必要知识 篇16**

　　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。

　　(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ButterKnife

　　(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

　　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。

**关于西餐礼仪必要知识 篇17**

　　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。进入西餐厅，有许多我们必须知道的西餐礼仪。

　　1.就坐时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可以跷足，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。将惨景对折轻轻放在膝上。

　　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；切东西时左手拿叉按住食物，右手持刀将其切成小块，用叉子送入口中。使用导时，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，将刀刃并拢放在盘中。如果是谈话，可以拿着刀叉，无需放下。

　　不用刀时，可用右手持叉，但若需要作手势时，就应刚下刀叉，千万不可手持刀叉在空中挥舞摇摆，也不可以一手拿刀或叉，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。

　　3.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。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。

　　4.吃鱼、肉带刺或骨的的菜肴时，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。

　　5.面包一般掰成小块送入口中，不要拿着整块面包去咬，抹黄油和果酱时先要将面包摆成小块再抹。

　　6.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踢掉后再吃下层肉时，要切一块吃一块，块不能切得过大，或一次将肉都切成块。

　　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，应先用水果刀切成四瓣在用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。

　　8.用刀叉吃有骨头的肉时，可以用手拿着吃。若想吃得更优雅，还是用刀较好。用叉子将整片肉固定（可将叉子朝上，用叉子背部压住肉），再用刀沿骨头插入，把肉切开。最好是边切边吃。必须用手吃时，会附上洗手水。当洗手水和带骨头的肉一起端上来时，意味着“请用手吃”。用手指拿东西吃后，将手指放在装洗手水的碗里洗净。吃一半的菜，如果把手指弄脏，也可请侍者端洗手水来，注意洗手时要轻轻地洗。

　　9.吃面包可蘸调味汁吃到连调味汁都不剩，是对厨师的礼貌。注意不要把面包盘子“舔”得很干净，而要用叉子叉住已撕成小片的面包，再蘸一点调味汁来吃，是雅观的做法。

　　这些西餐礼仪知识，你看懂了吗？

**关于西餐礼仪必要知识 篇18**

　　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。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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。

**关于西餐礼仪必要知识 篇19**

　　有关吃西餐礼仪的知识

　　1.注意你的着装

　　如果有人请你吃西餐，穿什么是一个值得考虑的问题。这主要取决于用餐的场合，以及和谁一起吃饭。如果是和客户一起吃饭，最好是西装革履，打上领带;如果是朋友聚会，用餐环境比较轻松，那就可以穿得较为随意一些，穿牛仔裤也不成问题;但是如果是去高档优雅的西餐厅，穿着还是正式一些比较稳妥。

　　2.吃饭时不要发出声音

　　这里的意思并不是说吃饭时不能和旁边的人聊天，而是不要发出\"吧唧吧唧\"咀嚼东西的声音。吃西餐时，最好是把嘴巴闭上嚼东西，张嘴显得粗俗。另外，如果是吃意面，也不能有吃山西刀削面的豪放，最好用叉子卷起来吃，不要发出声音。

　　3.不要把你的家当全摆到桌子上来

　　很多人喜欢吃饭的时候把手机摆到旁边，甚至是将钱包和车钥匙摆上桌!这样做其实是不对的。在吃西餐时，要把这些家当全都收起来，因为把这些东西放在餐桌上不仅会影响同桌用餐的人，也会影响服务员上菜。

　　4.请客人先点菜

　　如果用餐时存在主客关系，那么在点单时需要向服务员说明谁是客人，当主人是女士的时候尤其需要注意。主人在点餐时可以使用\"请帮我的客人先点\"之类的句子，以免让服务人员混淆。

　　5.主人要事先买单

　　如果是精明的主人，可能在就座前已经把信用卡交给了餐厅，有的人甚至会提前致电餐厅安排好买单事宜。特别是在一些男性主导的社会，女主人更要懂得这些小技巧。同样的，提出用餐邀请的那一方要提前买单，避免出现抢着付账，一起递卡的尴尬。

　　6.不要直接对侍酒师说出你点葡萄酒的预算

　　可以告诉餐厅服务员或侍酒师你喜欢的葡萄酒的口味，以及你点了哪些菜，然后指出一款在你预算范围内的酒就可以了。他们会懂得这就是你的心理价位，并以此为标准帮助你选酒。不要直接对侍酒师说出你的心理价位。

　　7.不可以要求退酒

　　一般情况下，即使侍酒师选的酒你不喜欢，也不应该要求退掉。但是，如果它真的很难喝，那就要礼貌地向工作人员解释一下这杯酒喝起来有什么问题。

　　8.可以给食物拍照

　　大家都喜欢在用餐前给食物拍个照，其实只要悄悄的、不影响到餐厅里其他用餐的人，这也无伤大雅。但是，如果是邀请客户用餐的话，那么就不能拍照了(显得不够正式，也不够重视人家)。

　　9.正确摆放餐巾

　　用餐前需让主人先开始——当他把餐巾铺好，就意味着你也可以开始了。暂时离席时，餐巾可放置在座位上。结束用餐后，则需要把餐巾整齐地放在餐具左手边，但一定要等主人先行离席之后你才能离席。

　　10.不要拿着餐具越过桌子分享食物

　　如果不是和特别亲近的朋友一同用餐，千万不要互相品尝对方的食物。即使是与朋友分享，也不要拿着刀叉直接伸到对方的盘子里，可以放一点点在面包盆里传递。

　　11.不要大声呼叫服务员

　　需要服务员时，可以试图用眼神交流，如果对方注意不到，则可以使用手势——举起右手，食指微微高于其他手指。

　　12.可以要求退菜

　　如果你觉得菜品有问题，可以退回要求厨房重新做，但与此同时，一定要告诉同桌用餐的人不用等你，先开始用餐。不过，作为主人最好还是默默忍受这些稍有不满的食物，因为这总比让全部人等着，让你感到不好意思要好一些。

　　13.要和其他人点相同数量的菜

　　比别人少一道菜或者多一道菜都会令你处于很尴尬的状态，并且不要吃得太快，尤其是主人，否则会给别人带来压力。

　　14.吃完一道菜之后要把所有餐具放在餐盘中

　　这就是我们所说的服务暗示——把刀叉一并以10点20分方向斜放在餐盘中，这就意味着你已吃完这道菜，服务员可以收走餐具。

　　15.闲谈莫论公事

　　公事要放在餐后谈，这一点可能很多人没有注意。西餐礼仪中，在用餐过程中谈生意是非常不礼貌的，要尽量创造轻松和谐的用餐气氛。

　　吃西餐要注意的礼仪与注意事项

　　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。

　　最后，主人绝不能在客人面前计算请客所花费的费用。

**关于西餐礼仪必要知识 篇20**

　　1. 注意你的着装

　　如果有人请你吃西餐，穿什么是一个值得考虑的问题。这主要取决于用餐的场合，以及和谁一起吃饭。如果是和客户一起吃饭，最好是西装革履，打上领带;如果是朋友聚会，用餐环境比较轻松，那就可以穿得较为随意一些，穿牛仔裤也不成问题;但是如果是去高档优雅的西餐厅，穿着还是正式一些比较稳妥。

　　2. 吃饭时不要发出声音

　　这里的意思并不是说吃饭时不能和旁边的人聊天，而是不要发出“吧唧吧唧”咀嚼东西的声音。吃西餐时，最好是把嘴巴闭上嚼东西，张嘴显得粗俗。另外，如果是吃意面，也不能有吃山西刀削面的豪放，最好用叉子卷起来吃，不要发出声音。

　　3. 不要把你的家当全摆到桌子上来

　　很多人喜欢吃饭的时候把手机摆到旁边，甚至是将钱包和车钥匙摆上桌!这样做其实是不对的。在吃西餐时，要把这些家当全都收起来，因为把这些东西放在餐桌上不仅会影响同桌用餐的人，也会影响服务员上菜。

　　4. 请客人先点菜

　　如果用餐时存在主客关系，那么在点单时需要向服务员说明谁是客人，当主人是女士的时候尤其需要注意。主人在点餐时可以使用“请帮我的客人先点”之类的句子，以免让服务人员混淆。

　　5. 主人要事先买单

　　如果是精明的主人，可能在就座前已经把信用卡交给了餐厅，有的人甚至会提前致电餐厅安排好买单事宜。特别是在一些男性主导的社会，女主人更要懂得这些小技巧。同样的，提出用餐邀请的那一方要提前买单，避免出现抢着付账，一起递卡的尴尬。

　　6. 不要直接对侍酒师说出你点葡萄酒的预算

　　可以告诉餐厅服务员或侍酒师你喜欢的葡萄酒的口味，以及你点了哪些菜，然后指出一款在你预算范围内的酒就可以了。他们会懂得这就是你的心理价位，并以此为标准帮助你选酒。不要直接对侍酒师说出你的心理价位。

　　7. 不可以要求退酒

　　一般情况下，即使侍酒师选的酒你不喜欢，也不应该要求退掉。但是，如果它真的很难喝，那就要礼貌地向工作人员解释一下这杯酒喝起来有什么问题。

　　8. 可以给食物拍照

　　大家都喜欢在用餐前给食物拍个照，其实只要悄悄的、不影响到餐厅里其他用餐的人，这也无伤大雅。但是，如果是邀请客户用餐的话，那么就不能拍照了(显得不够正式，也不够重视人家)。

　　9. 正确摆放餐巾

　　用餐前需让主人先开始——当他把餐巾铺好，就意味着你也可以开始了。暂时离席时，餐巾可放置在座位上。结束用餐后，则需要把餐巾整齐地放在餐具左手边，但一定要等主人先行离席之后你才能离席。

　　10. 不要拿着餐具越过桌子分享食物

　　如果不是和特别亲近的朋友一同用餐，千万不要互相品尝对方的食物。即使是与朋友分享，也不要拿着刀叉直接伸到对方的盘子里，可以放一点点在面包盆里传递。

　　11. 不要大声呼叫服务员

　　需要服务员时，可以试图用眼神交流，如果对方注意不到，则可以使用手势——举起右手，食指微微高于其他手指。

　　12. 可以要求退菜

　　如果你觉得菜品有问题，可以退回要求厨房重新做，但与此同时，一定要告诉同桌用餐的人不用等你，先开始用餐。不过，作为主人最好还是默默忍受这些稍有不满的食物，因为这总比让全部人等着，让你感到不好意思要好一些。

　　13. 要和其他人点相同数量的菜

　　比别人少一道菜或者多一道菜都会令你处于很尴尬的状态，并且不要吃得太快，尤其是主人，否则会给别人带来压力。

　　14. 吃完一道菜之后要把所有餐具放在餐盘中

　　这就是我们所说的服务暗示——把刀叉一并以10点20分方向斜放在餐盘中，这就意味着你已吃完这道菜，服务员可以收走餐具。

　　15. 闲谈莫论公事

　　公事要放在餐后谈，这一点可能很多人没有注意。西餐礼仪中，在用餐过程中谈生意是非常不礼貌的，要尽量创造轻松和谐的用餐气氛。

**关于西餐礼仪必要知识 篇21**

　　如今西餐的普及程度越来越高，而且也很受欢迎。人们会觉得在高端的西餐厅吃饭会很安静且有格调。这是中餐厅所比不了的。当然不是说中餐厅不好，而是风格不同，国人喜欢热闹，但是西餐讲究礼仪。

　　有些人可能不乐意了，我吃饭就是吃饭，怎么吃关别人什么事。确实不关别人的事，但是却关乎自身的素质。若是去高级的西餐厅用餐的话，一般是左手叉右手刀。餐具的用途基本如图所示。

　　西餐牛排是分成色的，几成熟是牛排食用的一些划分。牛排熟度是有奇数的，也就是一成熟，三成熟，以此类推。虽说去餐厅说来个八成熟也没什么大不了，但是我们既然能避免那为什么偏要那么无知呢。既然选择去西餐厅就餐，除了突发奇想以外，那想必是早就策划好了。所以一些小知识还是要稍微了解一下，毕竟我们用餐之时茫然无措也是很尴尬的。

　　在西餐厅最应该注意的其实也不是这么多繁文缛节，吃饭归根结底还是为了自己吃着开心。若是很多条条框框也会让自己很拘谨。其实很多外国人吃饭是没有这么多讲究。

　　最重要的就是不要大声吵闹，国内的西餐厅大多是安静优雅的。人们去用餐是为了交谈或是二人世界，若是大吵大闹是很没有素质的。西餐礼仪只是让自己稍微了解即可，完全没必要上纲上线，尊重和谦逊才是最妥当的。

　　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

　　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，无论你是场合，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。

**关于西餐礼仪必要知识 篇22**

　　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签。

　　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，叉子虱朝上，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。

**关于西餐礼仪必要知识 篇23**

　　细节决定命运，抓住细节，讲究细节，更能显示个人与众不同的修养。用餐中，小小的一张餐巾，也隐藏着不少的礼仪秘密。让我们一起揭秘餐巾中所蕴藏的种种细节礼仪。

　　西餐礼仪中，若进餐过程中有时中途因事要暂时离席，切勿将餐巾搁在桌上，因为这是意味你不再吃，侍者便不会再为你上菜了，所以，在离开时须将餐巾放在椅子上才对。

　　用餐完毕，餐巾大致叠好，也可以不叠好，放在餐桌上，而要乱扔。如果发现水杯或莱肴中有脏物，不要大声嚷嚷，引起同桌的人们注意，而应当悄悄告诉服务员，让他拿走重拿一份来。 换菜盘和餐具也是这样。喝饮料时，先用餐巾擦一下嘴唇，然后再喝杯中的饮料，为的是避兔菜屑弄到脸上或丢进玻璃杯里。如有纸餐巾最好不用餐巾擦嘴，不要把用过的盘子推到一旁，或者把盘子摞起来。

　　最好不要移动任何盘子的位置。在桌布上落下面包屑，可以不必理会。如果是不慎落下一点儿饭菜可以在服务员撤走盘子时，用餐巾小心地把它拾到盘子中。

**关于西餐礼仪必要知识 篇24**

　　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。

　　刀叉的使用方法

　　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。

　　了解餐具的摆放

　　西餐餐具摆放就是里三层外三层，各司其职不容混淆。具体是怎么样的呢?

　　世界上高级的西式宴会摆台是基本统一的。共同原则是：

　　垫盘居中，叉左刀右，刀尖向上，刀口向内。

　　盘前横匙，主食靠左，餐具靠右，其余用具酌情摆放。

　　酒杯的数量与酒的种类相等，摆法是从左到右，依次摆烈性酒杯，葡萄酒杯，香槟酒杯，啤酒杯。

　　西餐中餐巾放在盘子里，如果在宾客尚未落坐前需要往盘子里放某些物品，餐巾就放在盘子旁边。

　　了解餐具的种类和用处

　　餐刀。西餐中餐刀有好多种，主要的有三种：一是切肉用的牛排刀，这种刀的锯齿比较明显，主要用于肉排的时候。二是正餐刀，这种刀的锯齿不明显或干脆没有，主要是用来配合餐又切割一些蔬菜、水果等软一些的食品。牛排刀和正餐刀一般平行竖放在正餐盘的右侧;如果牛排刀放在正餐刀的右侧，一般说明牛排要先于其他主菜上桌，反之亦然。三是取黄油用的黄油刀，这种刀比较小一些，一般摆放在黄油盘或者面包盘中。

　　餐叉。餐叉与餐刀相似，西餐中也有很多种，其中最常见、常用的是沙拉叉、正餐叉和水果叉。这三种又中最小的一个就是水果叉，横放在正餐盘的上方，主要用来吃水果或者甜品。其次就是沙拉叉，也叫冷菜叉，主要用来吃沙拉和冷拼。最大的一个叫正餐叉，用来吃正餐热菜。

　　餐勺。餐勺最常见的有三种：一是正餐勺，勺头是椭圆形的，主要是在吃正餐、主食等时使用，起到辅助餐叉的作用。另一种是汤勺，一般是圆头，主要用来喝汤。这两种勺子一般平行竖放在餐刀的右侧，汤勺放在正餐勺的外侧。另外还有甜品勺，一般平放在正餐盘的上方，主要用来吃甜品，大小要明显小于正餐勺或汤勺。

　　了解餐具的使用方法

　　欧式用法。欧式的刀叉用法，又称英式用法。其最主要的特征是右手拿刀，左手拿叉，叉齿向下。宴会过程中，这个位置基本不变。左手的叉负责将食品送入口中，右手的餐刀负责将菜切开或者将菜推到叉子的叉背上，而且是每吃完一口再切一次，或者说切一块吃一块。

　　美式用法。美国式的刀叉用法比较复杂。其使用方法分切菜和入口两个部分。切菜时右手拿刀，左手拿叉，叉齿向下。这与欧式相同。但是切完菜之后，就把右手中的刀平放到管盘顶端，然后把叉子从左手换到右手，叉齿向上，如同铲子，将切好的食品送入口中。每吃完一口，然后又将右手中的又倒回左手，用右手将刀从盘中拿起，割取食物，为了简单一些，也可以先将所有的菜都切好，然后餐叉倒到右手后再慢慢用餐。

**关于西餐礼仪必要知识 篇25**

　　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。

**关于西餐礼仪必要知识 篇26**

　　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

**关于西餐礼仪必要知识 篇27**

　　1除了婴儿和可以用手拿着吃的食物以外(比如： 鸡翅膀，鸡大腿，比萨饼)，用叉子叉着吃食物。

　　2就座时，身体要端正，手肘不要支放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐桌上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　3吃东西的时候，不要把过多的食物放入口中。在咀嚼食物的时候，不要开口说话，因为口中塞满了食物的话，容易把满嘴的食物喷出来，这样比较不卫生。

　　4吃东西时要闭嘴咀嚼。没有人愿意看到你嘴巴里的食物，也不愿意听到咀嚼食物时地声音。喝汤的时候不要用嘴吸，以防止发出声音。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤快喝完时，用左手将汤盘的稍稍翘起，用汤勺舀净即可。

　　5吃的饭菜，即使不合口味，也不要说任何没有礼貌的评论。因为这会伤害做菜人的感情。

　　6餐桌上，有人帮忙递食物，一定要说谢谢。这样就能体现你是一个有礼貌的人。

　　7如果不是自助式餐，一定要等到所有的人都拿到食物，落座以后，才开始吃。

　　8就餐时不可狼吞虎咽，要细嚼慢咽。因为主人花了很长时间准备的食物，吃的人就应该慢慢享受，来显示对主人的尊重。

　　9不要拿着整块的面包咬，而应把面包掰成小块送入口中。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　10如果你要拿的菜离你太远够不着，你也不能站起来，而可以请邻座帮你把菜递过来。

　　11不要在人前剔牙。如果你觉得牙齿很不好受，你可以上洗手间，关起门了剔。

　　12就餐时，把餐巾放在腿上。如果需要，可以用餐巾轻擦或轻拍你的嘴。不要用餐巾擦脸或者擦鼻子。如果实在需要擦脸的话，可以离开餐桌，上洗手间擦。

　　13如果在别人家做客，或者在餐厅吃饭，一定要记得感谢主人，并告知主人你很喜欢他们做的菜。因为主人花费了很多时间和精力准备食物，你一定要让他们知道你很赞赏他们所付出的劳动。

**关于西餐礼仪必要知识 篇28**

　　牛排几分熟的状态通常是这样的：

　　一分熟 rare：只煎一下牛排表面，中间依旧是红色生肉的状态。

　　三分熟 medium rare：牛排的中间部分混着粉红色和红色，比半熟还要生一点的状态，这是大多数老外钟爱的牛排熟度。

　　五分熟 medium：牛排中间部分全部是粉红色，大概半熟的状态，会带少量血。

　　七分熟 medium well-done：比起五分熟还要再熟一点的状态，中央只有一条较窄的血线，肉中血水已近干。

　　全熟 well-done：表面完全煎熟，无明显血水，中间部分也已完全煎成褐色的状态。

　　如果学着旁边的人说“给我五分熟的话，切牛排的时候血流出来，脾胃不好的人就吃不了。用刀切牛排的时候流出来的粉红色汁液，并不是血而是可以品到牛排真正味道的肉汁。

　　所以，虽然牛排爱好者不会喜欢吃全熟的，但如果你对牛排还很陌生的话，点七分熟或是全熟（不要说十分熟）比较安全些。

　　牛排每次只切一小块

　　从靠近叉子的左侧边缘部分开始，用刀将牛排切成可以一口吃掉的大小。左手握叉，注意叉子尖锐部分向下。右手握刀，刀刃向下，食指按住刀背便于施力。吃肉类的刀其刀刃部分像锯齿一样，只需要往回轻轻一拉，基本一次就可以切下来。

　　切肉的时候，先用叉子固定住要切的部分，然后用刀切一块就好。如果是要叉在比较小或者很软的肉上时，将刀刃放在肉块下作支撑，将叉子稍微穿进去就可以牢牢地固定住了。

　　另外，不要一开始就全部切好放着吃，和空气接触的时间太长了的话，肉质的口感会下降，肉汁也会流出，失去本来的味道。

**关于西餐礼仪必要知识 篇29**

　　(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”。

**关于西餐礼仪必要知识 篇30**

　　吃西餐的用餐礼仪知识大全：排位方法

　　西餐的位置排列与中餐有相当大的区别，中餐多使用圆桌，而西餐一般都使用长桌。如果男女二人同去餐厅，男士应请女士坐在自己的右边，还得注意不可让她坐在人来人往的过道边。若只有一个靠墙的位置，应请女士就座，男士坐在她的对面。如果是两对夫妻就餐，夫人们应坐在靠墙的位置上，先生则坐在各自夫人的对面。如果两位男士陪同一位女士进餐，女士应坐在两位男士的中间。如果两位同性进餐，那么靠墙的位置应让给其中的年长者。西餐还有个规矩，即是：每个人入座或离座，均应从座椅的左侧进出。举行正式宴会时，座席排列按国际惯例：桌次的高低依距离主桌位置的远近而右高左低，桌次多时应摆上桌次牌。同一桌上席位的高低也是依距离主人座位的远近而定。西方习俗是男女交叉安排，即使是夫妻也是如此。

　　吃西餐的用餐礼仪知识大全：上菜的次序

　　西餐在菜单的安排上与中餐有很大不同。以举办宴会为例，中餐宴会除近10种冷菜外，还要有热菜6—8种，再加上点心甜食和水果，显得十分丰富。而西餐虽然看着有6、7道，似乎很繁琐，但每道一般只有一种，对许多人来说，点西餐菜还是比较陌生的。以下是西餐上菜的顺序，以供准备吃西餐的朋友作为点菜参考。

　　1。头盘

　　也称为开胃品，一般有冷盘和热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、局蜗牛等。

　　2。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。法式葱头汤。

　　3。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、美国汁和水手鱼汁等。

　　4。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、可炯，主要的调味汁有咖喱汁、奶油汁等。

　　5。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。

　　6。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、冰淇淋、奶酪、水果等等。

　　7。咖啡

　　饮咖啡一般要加糖和淡奶油。

　　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。

　　吃西餐的用餐礼仪知识大全：餐具的使用

　　用刀叉吃东西时，应以叉子将左边固定，用刀子切一小口大小，蘸上调味汁送入口中。美式的吃法是先将食物全部切成小块，再换右手拿叉子慢慢吃。但如果吃的是多汁的肉类菜肴，肉汁会流潢盘子，并不雅观。因此最好是切一口吃一口。

　　如何使用刀叉

　　1、进餐时，餐盘在中间，那么刀子和勺子放置在盘子的右边，叉子放在左边。一般右手写字的人，饮用西餐时，很自然地用右手拿刀或勺，左手拿叉，杯子也用右手来端。

　　2、在桌子上摆放刀叉，一般最多不能超过三副。三道菜以上的套餐，必须在摆放的刀叉用完后随上菜再放置新的刀叉。

　　3、刀叉是从外侧向里侧按顺序使用（也就是说事先按使用顺序由外向里依次摆放）。

　　4、进餐时，一般都是左右手互相配合，即一刀一叉成双成对使用的。有些例外，喝汤时，则只是把勺子放在右边——用右手持勺。食用生牡蛎一般也是用右手拿牡蛎叉食用。

　　5、刀叉有不同规格，按照用途不同而决定其尺寸的大小也有区别。吃肉时，不管是否要用刀切，都要使用大号的刀。吃沙拉、甜食或一些开胃小菜时，要用中号刀。叉或勺一般随刀的大小而变。喝汤时，要用大号勺，而喝咖啡和吃冰激凌时，则用小号为宜。

　　6、忌讳用自己的餐具为他人来布菜。

　　7、不能用叉子扎着食物进口，而应把食物铲起入口。当然现在这个规则已经变得不是那么的严格。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。

　　8、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。

　　9、为了安全起见，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。这也是对旁边的人的一种尊重。

　　10、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。除了礼节上的要求，刀子入口也是危险的。

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