# 西餐文化和礼仪知识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-17

*西餐文化和礼仪知识（精选5篇）西餐文化和礼仪知识 篇1　　吃西餐不识菜名不可胡乱点。　　吃西餐时，不认识菜名千万别胡乱点。点一堆汤或一堆肉，餐桌上单调不说，如何把食物吃喝完都是问题。　　1、吃西餐点菜时应首先对菜名有所了解;　　2、如果自己*

西餐文化和礼仪知识（精选5篇）

**西餐文化和礼仪知识 篇1**

　　吃西餐不识菜名不可胡乱点。

　　吃西餐时，不认识菜名千万别胡乱点。点一堆汤或一堆肉，餐桌上单调不说，如何把食物吃喝完都是问题。

　　1、吃西餐点菜时应首先对菜名有所了解;

　　2、如果自己没有把握，可以请服务员稍作介绍;

　　3、吃西餐时，点菜也应考虑别人的口味与禁忌。

　　吃西餐要学会点酒。

　　吃西餐时人们不一定会喝酒，但如果有人提议喝酒，而你不会点酒、不会喝酒，会使这顿西餐少了很多“味道”

　　1、吃红肉如猪肉、牛肉时适合点红酒，吃白肉如鸡肉、鱼肉等时适合点白酒。

　　2、点酒时应根据在座客人的身份、性别、爱好来点。

　　3、喝酒时应避免吸着喝，且应避免猛烈摇晃酒杯。

　　在西餐桌上客人不可主动斟酒。

　　在西餐礼仪中，为客人斟酒是主人或餐厅服务员的责任与义务。对于主人，这也是体现主人身份与尊贵的表现。

　　1、客人接受斟酒时不必端起酒杯或挪动酒杯，任酒杯放在远处，对斟酒的人点头微笑以示谢意即可。

　　2、如果觉得自己应经喝够，可轻声婉拒前来斟酒的主人或服务生，如告诉对方“不用了，谢谢”。

　　不可在红酒中加其他饮料

　　在西方，红酒也与咖啡一样，正如中国的茶，有独特的文化内涵。当你在熟谙红酒文化的人面前往红酒中随意添加饮料时，对方是无法容忍的。

　　1、红酒中不应添任何其他饮料;

　　2、红酒不应加冰块;

　　3、红酒不需要冷冻或加热。

　　在西餐桌上喝酒有度

　　在西餐桌上不停叫嚷“喝酒喝酒”，慧显得不懂自律、自制力差;不停让主人或服务员上酒，会被视为不懂酒文化。

　　1、喝酒时应避免劝酒、挡酒、代酒。

　　2、喝酒不能划拳

　　3、不应豪饮，而适可而止。

　　吃西餐切忌擦餐具

　　西餐讲究美食美器与优雅的\'坏境，当然也讲究洁净卫生。

　　1、西餐桌上的餐巾是用来擦手与就餐中污渍的。

　　2、餐巾不能用来擦鼻涕与口红。

　　3、餐巾放在膝盖上，不能塞在领口或围在腰间。

**西餐文化和礼仪知识 篇2**

　　吃西餐不识菜名不可胡乱点。

　　吃西餐时，不认识菜名千万别胡乱点。点一堆汤或一堆肉，餐桌上单调不说，如何把食物吃喝完都是问题。

　　1、吃西餐点菜时应首先对菜名有所了解;

　　2、如果自己没有把握，可以请服务员稍作介绍;

　　3、吃西餐时，点菜也应考虑别人的口味与禁忌。

　　吃西餐要学会点酒。

　　吃西餐时人们不一定会喝酒，但如果有人提议喝酒，而你不会点酒、不会喝酒，会使这顿西餐少了很多“味道”

　　1、吃红肉如猪肉、牛肉时适合点红酒，吃白肉如鸡肉、鱼肉等时适合点白酒。

　　2、点酒时应根据在座客人的身份、性别、爱好来点。

　　3、喝酒时应避免吸着喝，且应避免猛烈摇晃酒杯。

　　在西餐桌上客人不可主动斟酒。

　　在西餐礼仪中，为客人斟酒是主人或餐厅服务员的责任与义务。对于主人，这也是体现主人身份与尊贵的表现。

　　1、客人接受斟酒时不必端起酒杯或挪动酒杯，任酒杯放在远处，对斟酒的人点头微笑以示谢意即可。

　　2、如果觉得自己应经喝够，可轻声婉拒前来斟酒的.主人或服务生，如告诉对方“不用了，谢谢”。

　　不可在红酒中加其他饮料

　　在西方，红酒也与咖啡一样，正如中国的茶，有独特的文化内涵。当你在熟谙红酒文化的人面前往红酒中随意添加饮料时，对方是无法容忍的。

　　1、红酒中不应添任何其他饮料;

　　2、红酒不应加冰块;

　　3、红酒不需要冷冻或加热。

　　在西餐桌上喝酒有度

　　在西餐桌上不停叫嚷“喝酒喝酒”，慧显得不懂自律、自制力差;不停让主人或服务员上酒，会被视为不懂酒文化。

　　1、喝酒时应避免劝酒、挡酒、代酒。

　　2、喝酒不能划拳

　　3、不应豪饮，而适可而止。

**西餐文化和礼仪知识 篇3**

　　1、正确使用餐巾

　　餐巾是为在用餐时防止衣服弄脏而准备的，一般在点完餐后再打开。但在正式场合，需要等待主人先把餐布打开，放在自己腿上之后，才可摆放自己的餐布。

　　打开餐布的时候不要使劲的甩，大的餐布叠一半使用，小的可以全部打开平铺在大腿部分。

　　如果中途需要离开的话，把餐布放在椅子上就可以了，但要注意别把使用过的一面接触椅垫。吃完的时候，餐布可以放在盘子的左侧。

　　2、食物的切法和吃法

　　可分为美式和欧式，两种方式都合乎西餐礼仪。

　　美式是用右手拿刀、左手拿叉，用叉子把食物固定在盘中，然后用刀子切成一口大小的块状，切了几块，再把刀横放在盘餐上方边缘，刀锋向内。接着，左手拿的叉换用右手拿，即可开始吃。

　　欧式的切法跟美式一样，右手拿刀，左手拿叉;但不同的是切完后，叉子仍然留在左手，叉尖向下，刀子也仍然留在右手，然后直接用左手的叉子叉起切好的食物来吃。

　　3、如何优雅地进餐仪

　　1、面包的食用

　　面包一般是无限量供应的哦，服务员通常会在上前菜之前就拿着一篮子面包来询问是否使用，中途也还会再过来询问数次。

　　如果是一整块没有切开的面包，取用的时候可以切下自己食用的分量，放回篮子或盘中，然后先询问左边的人是否需要再传给右边的人。

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

　　2、沙拉的吃法

　　将大片的生菜叶用叉子切成小块，如果不好切可以刀叉并用。一次只切一块，不要一下子将整盘的沙拉都切成小块。

　　3、意大利面的吃法

　　将左右手的叉勺于桌面交换。用叉子叉一些面条，再抵着勺子内部旋转，把面条卷起来吃。

　　4、带有骨头的食物

　　主菜中若有鸡肉、小排等可先将骨头用刀去除再吃;如果有细小的骨头或鱼刺需要吐出来，千万不要直接吐到桌上啊。可用手拿着餐巾遮挡住嘴，然后把叉子伸到嘴边，将骨头吐到叉子上，再将叉子上的骨头放入碟子靠自己的那一边。

　　这里需要提醒一下，如果吃鱼，不要将鱼翻身;在吃完上层后，用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层的肉。吃的时候切成一小块再入口，吃多少切多少，别一次将肉都切成块。

**西餐文化和礼仪知识 篇4**

　　西餐文化和礼仪1、正确使用餐巾

　　餐巾是为在用餐时防止衣服弄脏而准备的，一般在点完餐后再打开。但在正式场合，需要等待主人先把餐布打开，放在自己腿上之后，才可摆放自己的餐布。

　　打开餐布的时候不要使劲的甩，大的餐布叠一半使用，小的可以全部打开平铺在大腿部分。

　　如果中途需要离开的话，把餐布放在椅子上就可以了，但要注意别把使用过的一面接触椅垫。吃完的时候，餐布可以放在盘子的左侧。

　　西餐文化和礼仪2、食物的切法和吃法

　　可分为美式和欧式，两种方式都合乎西餐礼仪。

　　美式是用右手拿刀、左手拿叉，用叉子把食物固定在盘中，然后用刀子切成一口大小的块状，切了几块，再把刀横放在盘餐上方边缘，刀锋向内。接着，左手拿的叉换用右手拿，即可开始吃。

　　欧式的切法跟美式一样，右手拿刀，左手拿叉;但不同的是切完后，叉子仍然留在左手，叉尖向下，刀子也仍然留在右手，然后直接用左手的叉子叉起切好的食物来吃。

　　西餐文化和礼仪3、如何优雅地进餐

　　面包的食用

　　面包一般是无限量供应的哦，服务员通常会在上前菜之前就拿着一篮子面包来询问是否使用，中途也还会再过来询问数次。

　　如果是一整块没有切开的面包，取用的时候可以切下自己食用的分量，放回篮子或盘中，然后先询问左边的人是否需要再传给右边的人。

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

　　沙拉的吃法

　　将大片的生菜叶用叉子切成小块，如果不好切可以刀叉并用。一次只切一块，不要一下子将整盘的沙拉都切成小块。

　　意大利面的吃法

　　将左右手的叉勺于桌面交换。用叉子叉一些面条，再抵着勺子内部旋转，把面条卷起来吃。

　　带有骨头的食物

　　主菜中若有鸡肉、小排等可先将骨头用刀去除再吃;如果有细小的骨头或鱼刺需要吐出来，千万不要直接吐到桌上啊。可用手拿着餐巾遮挡住嘴，然后把叉子伸到嘴边，将骨头吐到叉子上，再将叉子上的骨头放入碟子靠自己的那一边。

　　这里需要提醒一下，如果吃鱼，不要将鱼翻身;在吃完上层后，用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层的肉。吃的时候切成一小块再入口，吃多少切多少，别一次将肉都切成块。

**西餐文化和礼仪知识 篇5**

　　1;吃西餐不识菜名不可胡乱点。

　　吃西餐时，不认识菜名千万别胡乱点。点一堆汤或一堆肉，餐桌上单调不说，如何把食物吃喝完都是问题。

　　1、吃西餐点菜时应首先对菜名有所了解;

　　2、如果自己没有把握，可以请服务员稍作介绍;

　　3、吃西餐时，点菜也应考虑别人的口味和禁忌。

　　2;吃西餐要学会点酒。

　　吃西餐时人们不一定会喝酒，但如果有人提议喝酒，而你不会点酒、不会喝酒，会使这顿西餐少了很多“味道”

　　1、吃红肉如猪肉、牛肉时适合点红酒，吃白肉如鸡肉、鱼肉等时适合点白酒。

　　2、点酒时应根据在座客人的身份、性别、爱好来点。

　　3、喝酒时应避免吸着喝，且应避免猛烈摇晃酒杯。

　　3;在西餐桌上客人不可主动斟酒。

　　在西餐礼仪中，为客人斟酒是主人或餐厅服务员的责任和义务。对于主人，这也是体现主人身份和尊贵的表现。

　　1、客人接受斟酒时不必端起酒杯或挪动酒杯，任酒杯放在远处，对斟酒的人点头微笑以示谢意即可。

　　2、如果觉得自己应经喝够，可轻声婉拒前来斟酒的主人或服务生，如告诉对方“不用了，谢谢”。

　　4;不可在红酒中加其他饮料

　　在西方，红酒也和咖啡一样，正如中国的茶，有独特的文化内涵。当你在熟谙红酒文化的人面前往红酒中随意添加饮料时，对方是无法容忍的。

　　1、红酒中不应添任何其他饮料;

　　2、红酒不应加冰块;

　　3、红酒不需要冷冻或加热。

　　5;在西餐桌上喝酒有度

　　在西餐桌上不停叫嚷“喝酒喝酒”，慧显得不懂自律、自制力差;不停让主人或服务员上酒，会被视为不懂酒文化。

　　1、喝酒时应避免劝酒、挡酒、代酒。

　　2、喝酒不能划拳

　　3、不应豪饮，而适可而止。

　　6;吃西餐切忌擦餐具

　　西餐讲究美食美器和优雅的坏境，当然也讲究洁净卫生。

　　1、西餐桌上的餐巾是用来擦手和就餐中污渍的。

　　2、餐巾不能用来擦鼻涕和口红。

　　3、餐巾放在膝盖上，不能塞在领口或围在腰间。

　　西餐点菜常识

　　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。

　　2、 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。

　　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。

　　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、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。

　　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。

　　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、水果等等。

　　7、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。

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