# 西餐刀叉摆放礼仪知识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-17

*西餐刀叉摆放礼仪知识（精选6篇）西餐刀叉摆放礼仪知识 篇1　　1.刀　　宴席上最正确的拿刀姿势是：手握住刀柄，拇指按着柄侧，食指则压在柄背上。可不要把食指伸到刀背上啊，因为，除了用大力才能切断的菜肴，或刀太钝之外，食指都不能伸到刀背上;另外*

西餐刀叉摆放礼仪知识（精选6篇）

**西餐刀叉摆放礼仪知识 篇1**

　　1.刀

　　宴席上最正确的拿刀姿势是：手握住刀柄，拇指按着柄侧，食指则压在柄背上。可不要把食指伸到刀背上啊，因为，除了用大力才能切断的菜肴，或刀太钝之外，食指都不能伸到刀背上;另外，不要伸直小指拿来刀，尤其是女性以为这种姿势才优雅，其实这是错误的。

　　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。切割食物时双肘下沉，手肘不要离开桌子，这样会令对方觉得你的吃相十分可怕，而且正在切割的食物没准也会飞出去呢。

　　2.叉

　　叉子的拿法有背侧朝上及内侧朝上两种，要视情况而定。背侧朝上的拿法和刀子一样，以食指压住柄背，其余四指握柄，食指尖端大致在柄的根部，若太前方，外观不好看，太往后，又不太能使劲，硬的食物就不容易叉进去。叉子内侧朝上时，则如铅笔拿法，以拇指、食指按柄上，其余三指支撑柄下方;拇指和食指要按在柄的中央位置，如果太向前，会显得笨手笨脚。

　　左手拿叉，叉齿朝下，叉起食物往嘴里送，如果吃面条类软质食品或豌豆叉齿可朝上。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。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。

　　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。汤匙和点心匙除了喝汤，吃甜品外，绝不能直接舀取其他主食和菜品;不可以将餐匙插入菜肴当中，更不能让其直立于甜品、汤或咖啡等饮料中。进餐时不可将整个餐匙全部放入口中。

**西餐刀叉摆放礼仪知识 篇2**

　　特殊情况

　　食用米饭、青豆等小颗粒食物时，用刀将食物颗粒聚拢到叉子的凹陷处，叉子变身汤匙取用食物。

　　中途搁置

　　用餐期间需暂时搁置刀叉，要使刀叉呈八字形摆放在盘子里。

　　餐毕收盘

　　吃完一道菜后，刀锋朝内，叉背朝下，将刀叉并拢，以4-10点钟方向斜放盘上，表示服务员可以收掉盘子。

　　意外发生

　　刀叉不慎落地，不可捡拾，可请服务员代捡，并换取新的刀叉。

　　入境随俗

　　各地西餐中，刀叉用法各异，但无优劣之分，入境随俗，让您左右逢源。

　　美国：切好食物，将刀放下，叉子换到左手，翻转使得正面朝上，将食物送入口中。

　　英国：切好食物，用刀将食物在叉背上压平，然后送入口中。

**西餐刀叉摆放礼仪知识 篇3**

　　首先，主菜盘Dinner Plate叠在汤底盘Soup Plate上并放在餐位中间，折叠规整的餐巾Napkin放于主菜盘上。

　　其次，刀Knife与汤匙Soup Spoon放在食盘右侧，叉Fork放在食盘左侧，刀叉的数量是与菜式的数量是相等的，并按上菜的顺序由外向内排列，所以摆在最外侧的刀叉或汤匙用于前菜，中间的刀叉Fish Knife and Fish Fork用于吃鱼，最靠近食盘的刀叉Dinner Knife and Dinner Fork用于肉类主菜。

　　但有时会遇到左右摆着不同件数的刀叉，通常是叉的数量多余刀的数量，这表示多出来的叉是单独使用的。接着，在食盘的上方排放的是甜点餐具Dessert Setting。

　　靠内的是点心叉Cake Fork，用于食用蛋糕，叉齿朝右，叉柄朝左。靠外的是点心匙Dessert Spoon，用于食用冰淇淋，勺头朝左，勺柄朝右。然后在餐位的左上方是面包盘Bread Plate与黄油刀Butter Knife，黄油刀放于面包盘上方，刀刃朝左，刀柄朝右。

　　在餐位的右上方至少有三种玻璃杯，从左到右依次是水杯Water Glass、红酒杯Red Wine Glass、白酒杯White Wine Glass。最后，在甜点餐具的上方可能放有黄油盘Butter Plate、调料Salt and Pepper Shaker及面包篮Bread Basket。

　　餐具中所有的刀刃Blade都朝里摆放，叉齿Tines和匙心向上摆放。越高级的餐厅，这些餐具的摆放越齐全。(正式的宴会餐桌布摆放视频请点击阅读原文)

**西餐刀叉摆放礼仪知识 篇4**

　　刀叉的摆放放

　　世界上高级的西式宴会摆放台是基本统一的。

　　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，花瓶前摆放盐和胡椒，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，桌垫摆放在桌子正中央。

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

　　餐具的摆放放流程及标准

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

　　1.摆放展的示盘

　　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.摆放面的包盘、黄油碟

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

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

　　(1)主刀摆放放于展示盘的右侧，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.摆放酒具

　　摆放酒具时，要拿酒具的杯托或杯底部。

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

　　(2)红葡萄酒杯摆放在水杯的右下方，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)白葡萄酒杯摆放在红葡萄酒杯的右下方，其他标准同上。

　　5.摆放放的餐巾

　　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.摆放蜡烛台和椒、盐瓶。西餐宴会一般摆放两个蜡烛台，蜡烛台摆放在台布的中线上、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放，瓶壁相距0.5厘米，瓶底与蜡烛台台底距离2厘米。

　　7.摆放烟灰缸、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。摆放放时，从第一主人右侧开始，每隔一位摆放放一个烟灰缸。

　　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。

　　常见错误的方式

　　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。

　　千万一定不要任意使用刀叉，必须依照上菜的顺序依次取用餐具。

　　西餐刀叉使用

　　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。

　　用刀叉吃东西的时候，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。

　　如何使用刀叉基本原则是右手持刀或汤匙，左手拿叉。若有两把以上，应有最外面的一把依次向仙取用。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，刀叉的摆放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放在盘子中央。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，将刀叉摆放在四点钟方向即可。酒瓶以近水平的斜面放置，这样瓶中沉淀物就不会和酒混在一起。

**西餐刀叉摆放礼仪知识 篇5**

　　首先，主菜盘(Dinner Plate)叠在汤底盘(SoupPlate)上并放在餐位中间，折叠规整的餐巾(Napkin)放于主菜盘上。

　　其次，刀(Knife)与汤匙(Soup Spoon)放在食盘右侧，叉(Fork)放在食盘左侧。刀叉的数量是与菜式的数量是相等的，并按上菜的顺序由外向内排列，所以摆在最外侧的刀叉或汤匙用于前菜，中间的刀叉(Fish Knife and Fish Fork)用于吃鱼，最靠近食盘的刀叉(DinnerKnife and Dinner Fork)用于肉类主菜。但有时会遇到左右摆着不同件数的刀叉，通常是叉的数量多余刀的数量，这表示多出来的叉是单独使用的。

　　接着，在食盘的上方排放的是甜点餐具(Dessert Setting)。靠内的是点心叉(Cake Fork)，用于食用蛋糕，叉齿朝右，叉柄朝左。靠外的是点心匙(DessertSpoon)，用于食用冰淇淋，勺头朝左，勺柄朝右。然后，在餐位的左上方是面包盘(Bread Plate)与黄油刀(Butter Knife)，黄油刀放于面包盘上方，刀刃朝左，刀柄朝右。

　　再者，在餐位的右上方至少有三种玻璃杯。从左到右依次是水杯(Water Glass)、红酒杯(Red Wine Glass)、白酒杯(White Wine Glass)。

　　最后，在甜点餐具的上方可能放有黄油盘(Butter Plate)、调料(Salt and Pepper Shaker)及面包篮(Bread Basket)。

　　餐具中所有的刀刃(Blade)都朝里摆放，叉齿(Tines)和匙心向上摆放。越高级的餐厅，这些餐具的摆放越齐全。

　　刀叉的正确拿法

　　1、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。

　　2、将食指伸直按住叉子的背部;刀子除了与叉子同样拿法外，还可以用拇指与食指紧紧夹住刀柄与刀刃的接合处。可依食物，选择较容易进餐的方法。

　　3、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，然后用叉子送入口中。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。

　　4、使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时，应将刀叉左右分开，分别放在餐盘边上。刀刃朝向自身，表示还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并拢放在盘中。如果是谈话，可以拿着刀叉，无需放下。不用刀时，也可以用右手持叉，但若需要作手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃，也不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。要记住，任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　5、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。

　　6、如有淋上调味酱的食物了，也可以利用刀子刮取调味酱，再以汤匙或调味酱用汤匙将食物与调料一起送入口中。

**西餐刀叉摆放礼仪知识 篇6**

　　西餐厅逐渐成为了人们日常生活中经常出入的场所之一，有的人选择在这里和自己的爱人约会，有的人在这里洽谈商务事情，不过不管是哪一种人，也不管来这里的人是为了什么，人们都必须懂得最基本的西餐礼仪，这不仅仅是出于对他人的尊重，也是表现自我修养的好机会。而西餐礼仪当中，最重要的莫过于西餐刀叉的礼仪。而且不管是刀叉的摆放方式，还是刀叉的使用方式，都可以说得上是一种学问，一种艺术值得人们好好的进行学习。

　　（一）西餐礼仪刀叉的摆放方式

　　一般去西餐厅的时候，刀和叉就已经摆放好了，但是如果人们想要在家里准备西餐招待客人的话就比较麻烦了，这个时候需要注意，一般要把叉子放置在盘子的左边，刀具放置在盘子的右边。而且不能够忘记的是，不管是叉子还是刀具距离盘子的距离都是一样的，刀具和刀具之间，叉子和叉子之间的距离也要保持在一样的程度。

　　（二）西餐礼仪刀叉的用法

　　在开始吃西餐的时候要注意，不管是拿着叉子的左手，还是拿着刀的右手都要掌握好力度，否则会发生很大的声音，这是很不礼貌的。在进餐的时候，左手用叉子轻轻的压住食物，右手拿着刀开始慢慢的切。这个时候人的\'手是拿着餐具尾部的，千万不要为了方便切食物而拿在餐具的前端。而且左手将食物送到嘴巴里的时候，右手不要将刀举起来，自然的将拿着刀的手搁着就可以，这个时候刀具是在盘子里面的。如果自己点的食物是体积比较大的蔬菜的话，则先需要将食物用刀叉进行分切和折叠，然后再将叉子换到右手，用右手慢慢的将食物送到嘴巴里面就可以了.

　　（三）西餐礼仪刀叉的暗示

　　在吃西餐的时候，一个小小的动作都会代表着一定的暗示，而这些暗示往往是很多服务员非常关注的地方，他们凭借着这些小小的动作，判断顾客的需求，所以为了避免不必要的麻烦，人们非常有必要学习一下西餐刀叉的使用暗示。如果自己还没有吃完，中途却要离开一下的话，就可以将叉子的弓朝上、齿朝下。如果自己吃完了的话，则可以将刀叉并排的放置在一起，而且刀刃要朝内放置，叉子的齿则需要朝上放置着。

　　结语：西餐刀叉的礼仪基本上就是以上这些，如果能够掌握这些知识的话，可以为自己减少很多不必要的麻烦，也能够显示自己的修养。虽然看起来有点复杂，但是正在开始学习的话，还是比较简单的，而且这是一门人际交往的必修课程。

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