# 西餐要注意的礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-20

*西餐要注意的礼仪（通用3篇）西餐要注意的礼仪 篇1　　1、参加正式西式宴会一定注意服饰、仪容仪表符合礼仪要求，用餐姿势优美大方，坐姿端庄稳重，挺直腰板，不要跷二郎腿，手放在膝盖上，不要把胳膊支在桌子上。不要随便脱上衣、松领带或挽袖子。　　2*

西餐要注意的礼仪（通用3篇）

**西餐要注意的礼仪 篇1**

　　1、参加正式西式宴会一定注意服饰、仪容仪表符合礼仪要求，用餐姿势优美大方，坐姿端庄稳重，挺直腰板，不要跷二郎腿，手放在膝盖上，不要把胳膊支在桌子上。不要随便脱上衣、松领带或挽袖子。

　　2、吃西餐时，不能拒绝对方的敬酒，即使自己不会喝酒，也要端起酒杯回敬对方，否则是一种不礼貌的行为。吃西餐饮酒忌讳举杯一饮而尽，文雅的饮酒是懂得品评酒的色、香、味，漫漫品味。在西餐宴席上往往是敬酒不劝酒，即使是劝酒也只是点到为止。

　　3、吃西餐应特别注意水盂的使用，弄不好会闹出笑话。凡是上一道用手取的食品，如鸡、龙虾、水果等，通常会同时送上一个水盂，（铜盆、水晶玻璃缸、瓷碗），水上飘有玫瑰花瓣或柠檬片，但它不是饮料，而是西餐讲究的洗指碗，置于左上方，把手浸入水中，轻轻洗一下，然后用餐巾擦干净。

　　4、宴会进行中，由于不慎，发生异常情况，例如用力过猛，使刀叉撞击盘子，发出声响，或餐具摔落地上，或打翻酒水等等，应沉着不必着急。餐具碰出声音，可轻轻向邻座（或向主人）说一声“对不起”。餐具掉落可由招待员送一付。酒水打翻溅到邻座身上，应表示歉意，协助擦干；如对方是妇女，只要把干净餐巾或手帕递上即可，由她自己擦干。

　　西餐的喝酒姿势酒类服务通常是由服务员负责将少量倒入洒杯中，让客人鉴别一下品质是否有误，只须把它经当成一种形式，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，而应把放在桌上由待者去倒。正确的握标姿势是用手指握杯脚。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。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、边喝边透过酒杯看人、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。

　　西餐的坐姿对于一般人来说对生活中的基本礼貌礼仪都会比较注意，人们出于礼貌在公共面前都会以收敛的态势从而防止自己表现出不良的举止。然后事实上对于公众场合中的静态美——坐姿礼仪却是最考验人的，也是最能体现气质与美的。

　　正确规范的礼仪坐姿要求端庄而优美，给人以文雅、稳重、自然大方的美感。坐，作为一种举止，有着美与丑、优雅与粗俗之分。正确的礼仪坐姿要求“坐如钟”，指人的坐姿像座钟般端直，当然这里的端直指上体的端直。

　　就座后，坐姿应端正，但不僵硬。不要用手托腮或双臂肘放在桌上。不要随意摆弄餐具和餐巾，要避免一些不合礼仪的举止体态，例如随意脱下上衣，摘掉领带，卷起衣袖；说话时比比划划，频频离席，或挪动座椅；头枕椅背打哈欠，伸懒腰，揉眼睛，搔头发等。

**西餐要注意的礼仪 篇2**

　　用餐前

　　（1）入座后，不要急于打开您的餐巾。第一个打开餐巾的人应该是主人，这个动作宣布晚宴正式开始。但自助餐除外，开始吃自助餐时便可展开餐巾。

　　（2）请注意不要拿错其他人的餐巾。

　　在较正式的宴会中，餐巾通常是折叠好放在位子中间的装饰盘上的。

　　如果餐巾布不是放在中间的盘子上，它就会在您的左边，而右边的餐巾是属于坐在您右边的客人的。

　　有时候餐巾也会放在杯子中，此时您的餐巾就是在右边的杯子中。

　　（3）用柔和的动作展开餐巾，不要太用力或摇晃餐巾。以餐巾的大小决定展开餐巾的幅度。

　　对于较正式宴会所提供的较大块的餐巾，可将其对半展开放在大腿上。

　　如果是比较小快的餐巾，可以完全展开覆盖在大腿上。

　　（4）如果不是小孩或用餐不方便的人，最好不要将餐巾布挂在胸前。也不要将餐巾折到衣扣或者腰带的位置。（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

　　进餐的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

　　拿起餐巾之后，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。

　　（1）餐巾是为了预防调味汁滴落，弄脏衣物。但是，最主要的还是用来擦拭嘴巴。进餐过程中不小心弄得满嘴油渍时，需要用餐巾擦干净嘴巴。注意：

　　吃了油腻的食物后满嘴油渍，若以这副尊容与人说话，委实不雅，所以应适时使用餐巾擦干净嘴巴。

　　喝酒时会把油渍留在玻璃杯上，很不雅观，因此喝酒前一定要用餐巾擦拭干净嘴巴。

　　涂了口红的女士需在喝酒前用餐巾略擦一擦，避免唇印沾在酒杯上。

　　用餐巾布擦嘴时避免动作过大，正确而优雅的使用方法是轻轻沾擦。

　　（2）餐巾布是用来擦嘴的，所以不要用它来擦脸或擦餐具。如果需要擦汗或擦餐具，您可以用纸巾。

　　（3）餐巾是可以弄脏的，如不想将餐巾弄脏而取出自己的手帕或面纸使用，这是违反用餐礼仪的。

　　（4）将鱼骨头或水果的籽吐出时，可利用餐巾遮住嘴，直接吐在餐巾内，再将餐巾向内侧折起。

　　（5）宴席中最好避免中途离席，如非要暂时离席，一般做法有两种：

　　用盘子或刀子压住餐巾的一角，让它从桌沿垂下，当然脏的那一面朝内侧才雅观。

　　把餐巾叠好放在椅子上，若椅子装有软垫，餐巾有油渍的一面应朝上。

　　用餐毕

　　（1）用餐完毕时，把餐巾布放回桌上的动作也是由主人先做的，这表示晚宴结束。

　　（2）餐毕先将腿上的餐巾拿起，随意叠好（不用叠得叠得整齐，单页不能将餐巾弄得皱巴巴的），再把餐巾放在您的餐盘的左侧，然后起身离座。如果站起来后才甩动或折叠餐巾，就不合乎礼节了。

　　（3）如果餐后还有咖啡供应，餐巾当然继续留在大腿上，直到用完再把餐巾放回桌上。

　　注：如果发现餐巾上有餐巾环的存在，取出餐巾环后应该将其放在您座位的左上方。进餐结束后，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。

**西餐要注意的礼仪 篇3**

　　1、明确预算

　　挑选葡萄酒第一步就是明确预算，确定葡萄酒的价格区间，这可以大大缩小选择范围。

　　2、查看酒单

　　一般情况下，餐厅中的酒单会对葡萄酒进行大致的描述，不过酒单上的酒款琳琅满目，一一查看颇费时间，在点酒前可以先询问你的同伴想喝什么类型的葡萄酒，确认好感兴趣的葡萄酒类型，红葡萄酒或者白葡萄酒之后，你几乎就可以忽略酒单上一半的酒款了。

　　点酒时可以根据菜肴来点酒，如果是吃法国菜，那法国的罗纳河谷葡萄酒自然是个不错的选择，还可以秉着“红酒配红肉，白酒配白肉”这样的常规搭配来选酒，比如品尝牛排、羊排等煎烤的肉类时，可以搭配罗纳河谷红葡萄酒，尽享美食美酒之乐趣。

　　3、咨询侍酒师

　　如果你对选酒依旧毫无头绪，可以征询侍酒师的意见，侍酒师一般会根据你的价格、食物等给出中肯的意见。

　　待点好的酒送过来时，也有一些值得注意的餐桌礼仪，一起来学习下吧！

　　4、确认酒款

　　通常，侍酒师会拿着订单和酒走过来为你展示酒瓶并告诉你酒款的名字，你可以通过查看酒标，确定葡萄酒的年份、品种和产地等正确无误。

　　5、检查酒的温度

　　检查酒的温度可以让你更显专业范儿，你可以用手握住瓶子，用手掌来感受酒的温度。一般而言，红葡萄酒的最佳饮用温度为15℃-18℃，白葡萄酒的最佳饮用温度为8℃-12℃，起泡酒的最佳适饮温度是6℃-8℃，如果你觉得温度不合适，可以让侍酒师重新调整。

　　6、检验葡萄酒

　　侍酒师在揭开软木塞后，将会把软木塞放置你面前，此时，你需要检验软木塞是否良好。干裂松散或完全湿烂的软木塞都说明空气有可能已经进入酒瓶中，破坏了葡萄酒。之后侍酒师将酒倒入酒杯中，此时你可以通过晃杯、观察和闻香来检查葡萄酒的颜色和香气，鉴别酒款是否存在缺陷，如果你未发现任何瑕疵，向侍者点点头，这就是你的“心动之选”了。如果发现葡萄酒有瑕疵，可以要求退换该瓶葡萄酒，并重新进行选择。

　　如果以上环节一切确认无误，那就和你的同伴好好品尝所点的葡萄酒吧，享受美酒佳酿，品味杯酒人生。

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