# 西餐桌礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-20

*西餐桌礼仪（精选21篇）西餐桌礼仪 篇1　　餐桌礼仪包含着饮食文化、餐具、进餐方式、离席礼仪等一系列，反映了出不同民族的社会生活样式和文化取向。现代社会礼仪无处不在, 用餐不单就是满足基本生理需要, 也就是很重要的社交经验，在餐桌礼仪方面的*

西餐桌礼仪（精选21篇）

**西餐桌礼仪 篇1**

　　餐桌礼仪包含着饮食文化、餐具、进餐方式、离席礼仪等一系列，反映了出不同民族的社会生活样式和文化取向。现代社会礼仪无处不在, 用餐不单就是满足基本生理需要, 也就是很重要的社交经验，在餐桌礼仪方面的要求也有许多差别，了解每个地方不同的餐桌礼仪文化有助于防止失礼于人。可以简单的从以下几个礼仪方面了解中西方餐桌文化：

　　一、 餐桌气氛上的差异

　　在中国，中国人平日好静, 一坐上餐桌,喜欢客气敬酒，然后便滔滔不绝聊天, 相互让菜, 尽情享受美食。这样才能突出主人的热情好客，餐桌上的热闹才能反映出宾客的内心的快乐。而在西方，就餐的时候不能大声喧哗，一坐到餐桌上便专心致志地去静静切割自家的盘中餐，一般都就是最后餐点或者咖啡上了以后小声耳语交流。总的来说就是西方餐桌上静, 中方餐桌上动，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。

　　二、 餐具上的不同。

　　在中国，餐具较简单一般只有杯子、盘子、碗、碟子、筷子、匙羹等几种，而西方分有刀叉匙杯盘等，刀叉又会细分成很多种。茶杯，咖啡杯为瓷器并配有小碟，水杯、酒杯多为玻璃制品。由於中国人喜欢全体共享菜肴，餐桌大多数就是圆形或方形，而不就是西方人多用的长形餐桌。

　　三、 进餐礼仪的不同

　　在中国，宾客入席后，不要立即动手取食。而应待主人打招呼，由主人举杯示意开始时，客人才能开始;客人不能抢在主人前面。吃的菜品会很丰富，而且要符合宾客要求。宾客夹菜要文明，应等菜肴转到自已面前时，再动筷子，不要抢在邻座前面，一次夹菜也不宜过多。不要挑食，不要只盯住自己喜欢的莱吃，或者急忙把喜欢的菜堆在自己的盘子里。酒菜有剩余最佳，不然会认为主人有怠慢宾客的地方。在西方，主人或者侍者会准备好餐具，每一道菜会配有不同的餐具，宾客由外向内使用，如果就是在家宴请，一定要吃完，表示对主人的尊敬也就是对主人的赞美。

　　四、离席方式的不同

　　在中国，中途暂时停餐，可以把筷子直搁在碟子或者调羹上。如果将筷子横搁在碗上，那就是表示客人已经酒醉饭饱不再进膳了。结束时，会先等主人起身离席后，宾客才会起身离席，并由主人送至门口，表示对宾客的尊重，宾客同时向主人致谢 。在西方，略事休息时，会将刀叉以八字形状摆在盘子中央意味着要略作休息；若刀叉突出到盘子外面，不安全也不好看，边说话边挥舞刀叉也就是失礼举动。宴会结束时，会很绅士的为隔壁长者或者女士拉动座椅服务，并向主人致谢。

　　看过中西方餐桌礼仪的不同之处，觉得中国礼仪更讲究人和人的秩序，这种礼仪就是以中国伦理规则为基础的，形式化地去表现和演绎，突出地宣扬一种“人际”的理念；西方的餐桌礼仪更突出的表现于“人和工具”的和谐应用，相互融合，从这点看来中国人比西方人更懂人情，而西方人也许更理性。

**西餐桌礼仪 篇2**

　　一、宴会餐桌礼仪

　　（1）在当你应邀赴宴时，你对同桌吃饭的人和餐桌上的谈话，大概要比对饮食要更感兴趣。因此吃饭时，应该尽可能地少一些声响，少一些动作。

　　（2）女主人一拿起餐巾时，你也就可以拿起你的餐巾，放在腿上。有时餐巾中包有一只小面包；如果是那样的话就把它取也，放在旁边的小碟上。

　　（3）餐巾如果很大，就双叠着放在腿上；如果很小，就全部打开。千万别将餐巾别在领上或背心上，也不要在手中乱揉。可以用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍或脏物。千万别用它来擦刀叉或碗碟。

　　（4）正餐通常从汤开始。在你座前最大的一把匙就是汤匙，它就在你的右边的碟子旁边。不要错用放在桌子中间的那把匙子，因为那可能是取蔬菜可果酱用的。

　　（5）在女主人拿起她的匙子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。女主人通常要等到每位客人都拿到菜后才开始。她不会像中国习惯那样，请你先吃。当她拿起匙或叉时，那就意味着大家也可以那样做了。

　　此外，我对法国餐桌礼仪的忌讳有些了解，如后：

　　二、法国餐桌礼仪七忌

　　答应对方的邀请后如果临时有事要迟到甚至取消约会，必须事先通知对方。赴会时稍迟是可以接受的，但若超过15分钟便会给对方不重视约会的坏印象。在点菜时自己应选定想吃的食物，如果看遍菜牌也没有头绪的话，可请侍应为你推荐餐厅的招牌菜，但要给明确的表示，如想吃海鲜、不吃红肉等，切记事事拿不定主意，只懂说“是但(随便也罢)”的人只会为同台客人添加麻烦。用餐要注意的细节甚多，但其实大部分也是日常的礼仪，只要保持冷静，不做大动作，不出声响或阻碍别人用餐的话已算合格。

　　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、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。

　　3、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。

　　4、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。

　　5、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。

　　6、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。

**西餐桌礼仪 篇3**

　　1、席位安排礼仪

　　（1）中餐餐桌礼仪。

　　中国餐桌座位的设置十分讲究。《礼记》 中讲“天地位焉”，意为天地万物各有其位， 不容紊乱。在我国， 宴会中座位通常是以面向南为上，以面向北为下，形成了“南尊”、“北卑”的传统观念。传统做法除以南北为尊卑外，在民间吃饭，首座可以是主人就坐， 但当有前辈、领导、师长等或年龄比主人高或认为是重要的客人时，首座必须请最长者、最重要的客人就坐， 主人可以陪伴在最重要的客人左右。然后是左为上，右次之，再后的排列顺序是左右，以次类推，逐个排列下去，最后一个是背对门的座位，也可以是主人或者买单的人坐，这样买单时进出就不会影响其他的客人。主人必须注意的一点是切不可让客人坐在靠近上菜的座位。如果是圆桌子，则对着大门的是主座现代较为流行的中餐宴饮礼仪，第一主宾坐在主人的右边，第二主宾坐在主人的左边或者第一主宾的右边。男性往往与女性分桌，女性安排在次桌或次要座位。若家中请客，女主人往往在厨房和餐厅之间穿梭忙碌待所有菜品上桌才就座陪客。

　　（2）西餐餐桌礼仪。

　　西餐宴会中，一般使用马蹄形或长形餐桌，其中女性一直占据了重要的位置。晚宴的程序一般是这样的：女主人宣布晚宴准备就绪，之后男主人引宾客依次就座，男女主人分坐两端，然后按男女主宾和一般客人的次序安排座位，即男女穿插安排以女主人的座位为准。主宾坐在女主人的右上方，主宾夫人坐在男主人的右上方。以右为尊，左为次。入座方式为从左侧入座，男士应拖拉餐椅，协助女士入座，以显示女士优先的绅士风度；若家庭宴请，男女主人都应始终陪同。就餐者入座后，姿势要端正、自然，后背微靠椅背，不要坐在椅子边沿。在正式宴会中，英美和法国排位法不同。英美排位法为：左右两端为男女主人，男主宾坐在女主人的右边，女主宾坐在男主人的右边。男女主人的左边是次宾，陪客一般坐在中间位置。而法式长桌的排坐法正好相反，男女主人坐在中间，对坐。女主人右边为男主宾，男主人右边为女主宾，男女主人的左边为男女次宾，陪客尽量坐旁边。正式宴会中，坐席座次的高低依距离主桌位置的远近，左高右低。男女交叉安排，即便是夫妻也不例外。

　　2、餐具的使用礼仪

　　（1）中餐餐具的使用和摆放。

　　中餐的餐具主要有筷子、碟、碗、勺子等。在正式的宴会上，水杯通常放在菜盘的左上方，酒杯放在菜盘右上方。筷子是吃中餐最常用的餐具。使用筷子也是有讲究的，中餐进餐时不可玩弄筷子，也不可用筷子向人指指点点或打手势示意，也绝对不可吸吮筷子或把筷子插在米饭中。筷子使用过程中，运用的是以中指的关节作为支点的杠杆原理，通过食指控制筷子的运行，在协同中完成整个的吃饭过程。在中国几千年的文化传承过程中，筷子作为一种文化一直保留了下来，成为中国文明的一种象征。

　　（2）西餐餐具的使用和摆放。

　　西餐的餐具主要有刀子、 叉子、 碗 、盘子、 碟子等。都有各自的用途。用餐前先把餐巾打开平放在大腿上，用餐结束后把餐巾大略折好放在桌子上即可。在西餐桌上通常摆放不只一副刀叉，原则上是从外向内取用，左手持叉，右手持刀。刀用来切割食物，叉同于送食物入口。据游修龄教授研究，刀叉的最初起源和欧洲古代游牧民族的生活习惯有关，他们的马上生活随身带刀，往往将肉烧熟，割下来就吃。后来走向定居生活后，欧洲人以畜牧业为主，面包之类是副食，直接用手拿，主食是牛羊肉，仍然用刀切割肉食。而且西方人用刀叉也只不过四五百年的历史。在使用刀叉时也有一些禁忌。如：手里拿着刀叉时不能指手画脚；发言或交谈时，应将刀叉放在盘上才合乎礼仪；忌用自己的餐具为别人夹菜；餐具掉落不要弯腰拾捡等等。

　　3、就餐氛围和餐桌话语的差异

　　（1）中餐的用餐氛围

　　中国餐饮一般采用圆桌共餐的形式，这种就餐方式往往能够制造和谐融洽的气氛。古往今来，中国人也非常习惯在饭桌上表达感情。孟子曾经说过，“食色，性也。”可见中国人常以食为人生之乐， 讲究排场，并追求热烈的气氛。当然这种大声喧哗的就餐方式已经日益为现代就餐礼仪所摒弃。在用餐过程中中国人喜欢在酒席上劝客人进食，生怕客人吃不饱、吃不好，不断用自己的筷子往客人的盘子里夹菜，还不停地说：“多吃点， 多吃点”， 这样才能表明主人的热情和诚意。在宴请结束时，主人往往会说：“今天没什么好菜招待大家。菜做得不好，请多包涵，等等。”不难得出，中国人遵循 “贬己尊人” 的原则。可见，从餐桌礼仪可以看出中国延承至今的文化传统和民族特色。

　　（2）西餐的用餐氛围

　　西方人用餐习惯是在长条桌上进行，实行分餐制，每人各自点菜，各持一份。餐食在厨房被分装到每一只餐盘中，由服务员从厨房端出，再快速礼貌地送给每位客人。用餐时他们一般是轻声细语，低声交谈。他们举杯喝酒时，也要说祝酒词，但一般是利用上菜间隙致祝酒辞，祝酒时力求做到话语简短、幽默诙谐。所以在西餐厅， 很难看到大声喧闹。用餐时，不替他人取菜， 不吸烟， 不劝酒。西方盛宴一般只有四到五个菜，以恰好吃完或者稍有剩余为最佳。如果在家里，最好吃完所有的菜，这样女主人会很高兴，认为这样是大家喜欢她做的菜，对她烹饪手艺的一种认可。面对丰盛的宴席，主人会说已经倾其所有来招待大家。

　　4、餐桌上离席的礼仪

　　西方人用餐的时候基本上都不会开手机，除非有非常重要的事情，而且手机铃声都会很小声，有电话来你要先跟大家说“对不起”然后起身离席出去听电话。用餐结束时，人们首先将腿上的餐巾拿起，随意叠好，再放回餐桌的左侧，然后起身离座。用餐后，须等男、女主人离席后，其他客人才能离开，告别时还要向主人致谢，更为正式的，回家后还可再以电话或致谢卡致谢。吃中餐时，接听电话虽然也是不礼貌的表现，但是中国人对此细节并不太在意，手机响了直接出去接或者就在座位上接。用餐结束后会等主人来宣布结束，感谢宾客们前来用餐。在主人和主宾离开座位后，其它客人才慢慢离开。

**西餐桌礼仪 篇4**

　　1.座次安排：

　　中国的是：

　　先请客人入座上席，再请长辈入座客人旁。入座的时侯要从椅子的左边进入。主人必须注意的一点是切不可让客人坐在靠近上菜的座位，此为一大忌。如果是圆桌子，则对着大门的是主座。 现代较为流行的中餐宴饮礼仪，其座次借西方以右为上的法则，第一主宾坐在主人的右边，第二主宾坐在主人的左边或者第一主宾的右边。 在西方的中，女主人宣布晚宴准备就绪后，男主人引宾客依次就座，一般座位的安排以男女分隔而坐的原则，男主宾先就座，其位置在女主人的右边，而女主宾则在男主宾的右边，其他的夫妇则以对角方式入座。

　　2.上菜顺序：

　　中餐的上菜顺序一般是先上凉菜、饮料或酒，然后是热菜、主食和汤，最后是水果和甜点。而西方的上菜程序通常是：冷菜、海鲜、主菜、甜点、咖啡和水果。冷菜也叫开胃小菜，作为第一道菜，一般和开胃酒并用。

　　3.餐具：

　　中餐的餐具主要有筷子、碟，碗、勺子等。在正式的宴会上，水杯通常放在菜盘的左上方，酒杯放在菜盘右上方。西餐的餐具主要有刀子、叉子、碗、盘子、碟子等。 4.餐巾：

　　中餐在正式用餐前，服务员会为每人递上一·9·块热毛巾，它只能用来擦手，擦完手之后，应放回原来的盘子里，由服务员拿走，在宴会结束前，会再上一块湿毛巾用来擦嘴，千万不能用来擦汗、抹脸。西餐中，餐巾放在盘子里，要么放在盘子的旁边。

　　5.停菜方法：

　　在中餐结束时，筷子应整齐地放在靠碗右边的桌上，并应等客人们都放下筷子以后，主人示意离席后方可以离开，不能自己吃完了放下筷子就走，这样做是很没礼貌的表现。而在西餐结束的时候，要将叉子的下面向上，刀子的刀刃侧向内与叉子并拢，平行地放在盘子上，而且要把柄放在盘子内以便于服务员收拾。

　　一声“hello”或按时间来分，说声“早上好!”“下午好!”“晚上好!”就可以了.

　　西方人最常用的问候语大多有两类：

　　第一，谈天气.如英国人见面说：

　　“今天天气不错呵!”这是因为英国终年西风带的影响，大西洋吹来的潮温气流使得天气无常，就连天气预报也没准，因此人们最关系天气.第二，谈近况.但只局限于泛泛而谈，不涉及隐私，可以说：

　　“最近好吗?”初次见面总要说：

　　“认识你很高兴”之类的客套话.

**西餐桌礼仪 篇5**

　　中西方餐桌礼仪文化差异总结 饮食文化、餐具、进餐方式以及一系列的餐桌礼仪等都反映了不同民族的社会生活样式和文化取向。现代社会礼仪无处不在, 用餐不单是满足基本生理需要, 也是很重要的社交经验，而中西方在餐桌礼仪方面的要求也有许多差别, 了解了两者的不同防止失礼于人。

　　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。西方人平日好动, 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. 邀请的提前与赴宴的守时的差异

　　一般，不管是中方还是西方，邀请别人吃饭或者赴宴都要提前预定。 中方若是大型的婚宴请客要提前几天以上，这是表达一种对客人的尊重。 而西方宴请也要提前通知，像答应对方的邀请后，如果临时有事要迟到甚至取消约会，必须事先通知对方。另外，如果宴会时间是7点，你最好是6点55就要到。赴会时稍迟是可以接受的，但若超过15分钟便会给对方不重视约会的坏印象。

　　3. 中西方座次安排上的差异

　　古代中国素有“礼仪之邦”之称，我国的传统作法是\"以左为上\"，即认为居左之位高于居右之位。并且先请客人入座上席，在请长者入座客人旁依次入座，入座时要从椅子左边进入。入座后不要动筷子，更不要弄出什么响声来，也不要起身走动，如果有什么事要向主人打招呼。

　　而国际通行作法并排排列座次时，国际上的通行作法是“以右为上”，即认为居右之位高于居左之位。他们会注意：以主人和女主人为中心，左手的位置为上，靠近主人女主人的位置为上；夫妇不应相邻，男女依次相邻，主人和主方陪客应与客人依次相邻；译员可以坐在主宾的右侧。有些大型场合，也可以在主人和主宾背后，另外安排用餐。

　　4. 从餐具的摆放中看差异

　　我们知道在中国的餐具中一般只有杯子，筷子，和碗、盘子等。它的摆放就相对比较简单。餐具的摆放是这样的：大盘是离身体最近的，正对领带；餐布一角压在大盘之下，一角垂落桌沿；小盘叠在大盘之上；大盘左侧放手巾；左前侧放小碗，小瓷汤勺放在碗内；右前侧放置酒杯；右侧放筷子。

　　西餐中的餐具，它的用餐顺序是有外向内的，所以，他的摆放也是有外向内的。它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,放着吃甜食用的匙和叉、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）。而餐巾叠放啤酒杯（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 比较正式的餐会中，餐巾是布做的。另外，要注意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。

　　通过对比，我发现造成这些差异的原因主要有两点。首先是中西方思维方式不同。从筷子与刀叉的区别看出，筷子是由两根组成的，缺一不可，在协同中完成整个的吃饭过程。可见，这样一个看似简单的吃饭过程却体现了中华民族团结的民族心理和集体主义的国家理念。而西方国家体现的是，在具体使用的过程中，用刀进行切，然后用叉将其夹住，最后才是送到口中的过程，通过这样的一个过程就可以分析出，每个独立的工具所承担的是各自独立的责任，完成的是分别的任务。

　　其次便是中西方价值观不同。每一个社会和国家都在使用自己所认可的价值观。在餐桌礼仪中人们所表现出的行为是各个国家的价值观的一个缩影，是在各自不同的价值观的指引下采取的与之相对应的行为。如在中国这样一个以“礼仪之邦”，并强调“孝”、“忠”的国度里，体现出集体主义价值观。在餐桌上就餐的时候，人们点好了菜以后，从座次就可以很明显的表现出来，中国人强调尊老爱幼，因此，座位的摆放很有规律，座位不仅有上下等级之分，而且还有具体的座位排序。 对于西方国家来说，个人主义价值观占据主导地位，人们之间实行的是各自的价值，体现的是每个人的个体力量。这是因为在西方人的哲学思想中，倾向于侧重个人主义、个性发展与自我表现。他们认为一个人若达不到自己的目的，那不是天命，而是自己懒惰，缺乏斗争的精神。通过在就餐时候的分餐制就可以看出，他们每个人都是自己吃自己餐具里的东西，每个人都选择自己爱吃的东西，不会出现在中国可能出现自己勉强吃主人夹的菜肴。

　　以上，就是对于中西方餐桌礼仪差异的总结。

**西餐桌礼仪 篇6**

　　一、中西方餐桌文化差异

　　有人说，中国文化思想内核是“群体意识”,西方文化的思想内核则是“个体意识”。所以西方人即使请客吃饭，也是各点各的菜、各喝各的酒，以免吧自己的意志强加于人。中国文化则认为个人的意志，必须服从群个体的共同意志。其目的既然意在人情，意在血缘，则其方式礼仪，自认也就以和为贵了，因此中国人爱聚餐、喜共食、讲和合。

　　（一）两种不同的饮食观念

　　对比注重“味”的中国饮食，西方是一种理想饮食观。这种理性使之在自然科学上、心理学上、方法论上实现了突飞猛进的发展，但却大大阻碍了如饮食文化的发展。西餐讲究营养、菜色的搭配，讲究餐具与服务，但滋味上各种原料互不相干、调和，各是各的味，较为单一。

　　而在中国的烹调术中，对美味追求几乎达到极致。这也是中餐在世界各地广受欢迎的主要原因。遗憾的是，当我们把追求美味作为第一要求时，我们却忽略了食物最根本的营养价值。“名义食为天”的后半句是“食以味为先”，就是这种对美味的追求，使不够营养成为中国哲学丰富的辩证法思想，一切以菜的味的美好、协调唯独，度以内的千变万化就决定了中国菜的丰富和富于变化，决定了中国菜菜系的特点。

　　（二）饮食方式的不同

　　在中国，任何一个宴席，不管是什么节日的，都只会有一种形式，就是大家团团围坐，共享一席。筵席要用圆桌，这就从形式上造成了一种团结、礼貌、共趣的气氛。美味佳肴放在一桌人的中心，它既是一桌人欣赏、品尝的对象，又是一桌人感情交流的媒介物。虽然从卫生的角度看，这种饮食方式有明显的不足之处，但它符合我们名族“大团圆”的普遍心态，反映了中国古典哲学中“和”这个范畴对后代思想的影响，便于集体的情感交流，因而至今难以改革。

　　西式宴席上，食品和酒尽管非常重要，但实际上那是作为陪衬。宴会的核心在于交谊，通过与邻座客人之间的交谈，达到交谊的目的。与中国饮食方式的差异更为明显的是西方流行的自助餐，这种方式便于个人之间的情感交流，不必将所有的话摆在桌面上，也表现了西方人对个性、对自我的尊重。但各吃各的，互不干扰，缺少了一些中国人聊欢共乐的情调。

　　（三）餐桌上用语的差异

　　中国人热情好客，请客吃饭时一般都要菜肴满桌，但无论菜多么丰盛，嘴上总要谦虚的说:“没什么好吃的，菜做的不好，随便吃点。”然而，当英美人听到这样的客套话，会觉得很反感：“没什么吃的，又何必请我？菜做得不好，又为什么要拿来招待我？”按照中国的习俗，为了表示礼貌，习惯上会一再劝客人多吃点，而中国人往往是“言不由衷”，明明肚子饿，嘴上却说：“我饱了，不用了。”

　　而英美人招待客人一般没那么讲究，简简单单三四道菜就可以了。用餐时，一般主人会说：“Help yourself, please!”英美人待客尊重个人意志，讲究事实就是，一再问客人要不要食物或者强塞食物给客人，是很不礼貌的。所以，当主人给你添菜或问你要什么时，如果你想吃的话，可以直接了当的回答说要。在客人在用餐期间，一定要赞美主人所准备的食物好吃，称赞主人的手艺好，否则不管你吃得多饱，主人都不会高兴。

　　二、中西方餐桌礼仪差异

　　(一) 座次安排

　　在中餐中，在按习惯，桌次的高低以离主桌位置远近而定。右高左低。桌数较多时，要摆桌次牌。宴会可用圆桌方桌或长桌，一桌以上的宴会，桌子之间的距离要适中，各个座位之间的距离要相等。团体宴请中，宴桌排列一般以最前面的或居中的桌子为主桌。

　　宴请时，每张餐桌上的具体位次也有主次尊卑的分别。排列位次的基本方法有四条：

　　（1）主人在主桌面对正门之位就坐。

　　（2）多桌宴请时，每桌都要有一位主人的代表在座。位置一般和主桌主人同向，有时也可以面向主桌主人。

　　（3）各桌位次的尊卑，以距离该桌主人的远近而定，以近为上，以远为下。

　　（4）各桌距离该桌主人相同的位次，讲究以右为尊。

　　在西餐中，席位排列有五个规则：

　　(1)女士优先。

　　(2)距离定位。

　　(3)以右为尊。

　　(4)面门为上。

　　(5)交叉排列。

　　一般，在女主人宣布晚宴准备就绪后，男主人便会引领客人依次入座，而女主人则走在最后面。座位安排原则一般为：座次安排以男女分隔而坐为原则，男主客优先入座，其位置在女主人右边，而女主客在男主客右边，其它夫妇则以对角方式就座。男女夫妇分坐显示出了美式宴会的开放及活泼，希望能藉由宴席上座次的安排来增进彼此间的熟稔，同时也可使用餐话题多样化，气氛和乐。入坐原则是客人先入坐，长者先于年轻人入坐，已婚者先于未婚者入坐，陌生人又先于熟识客人或家人入坐。

　　(二) 上菜顺序

　　中餐上菜顺序是：先上冷菜、饮料及酒，后上热菜，然后上主食，最后上甜食和水果。宴会上桌数很多时，各桌的每一道菜应同时上。上菜顺序依然保持传统，先冷后热。热菜应从主宾对面席位的左侧上；上单份菜或配菜和小吃先宾后主，上全鸡、全鸭、全鱼等整形菜，不能头尾朝向正主位。

　　西餐上菜程序通常是：面包黄油→冷菜→汤斗海鲜→主菜→甜点心→咖啡和水果。冷菜、汤，同时就着面包吃。冷菜也叫开胃小菜，作为第一道菜，一般与开胃酒并用。汤分渍汤和奶油浓汤。主菜有鱼、猪肉、牛肉、鸡等。甜食常有冰淇淋、布丁等。然后是咖啡或红茶。至于水果，可上可不上。

　　(三) 餐具的摆放

　　中餐的餐具主要包括筷子、碟子、调羹、碗、调盘等。在正式的宴会上，水杯放在菜盘左上方，酒杯放在右上方。筷子与汤匙可放在专用座子上或放在纸套内。公用的筷子和汤匙最好放在专用的座子上。要备好牙签和烟灰缸。

　　在西餐中，餐具主要有刀、叉、匙、盘子、玻璃杯等。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种事物时，餐巾就放在盘子旁边。

　　(四) 停菜方法

　　在中国餐桌上，用餐完毕，筷子应整齐地搁在靠碗右边的桌上，并应等众人都放下筷子后，在主人示意散席时方可离座，不可自己用餐完毕，便扔下筷子离席。

　　在西方餐桌上，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，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。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。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。

　　总结：

　　所以，中西方餐桌文化差异归根结底还是感性和理性之间的差异。文化促进饮食的形成，饮食反映出各国的文化。但是，这种差异似乎在随着科学的发展和世界的交流而变得模糊。中西方餐桌文化相互影响，相互结合，使两者更趋于完善、科学。在商务活动的宴会安排中，保持良好的商务餐桌礼仪能够给对方留下更好的印象，能促进协议的达成。因此，对中西方餐桌礼仪的差异了解在商务交流中有着重要的作用。

**西餐桌礼仪 篇7**

　　餐桌礼仪对你我都非常重要，它在中国人的生活秩序中占有一个非常重要的地位。而中西餐在礼仪方面的要求也有许多差别，了解了两者的不同防止失礼于人，让你举手投足优雅于餐桌之间，绝对是现在人士必须学习的。

　　通常说到这个话题时人们经常会联想到西餐的礼仪，忽略了东方餐饮礼仪的重要性，作为具有几千年历史的礼仪之邦，中国的餐桌礼仪自然也很全面，只是在中西融合的今天，中餐礼仪慢慢被人淡化了。中餐的餐桌礼仪实际上是非常讲究的，而作为中国人我们首先来简单了解一下中餐礼仪。

　　东方餐饮礼仪的特点

　　1、首先，中餐很讲究座位的排序。

　　如果是家宴首先是老人先入座，而且要坐首座，一般以正中为上座(即首座)，至于什么是首座和正中位置则视具体情况而定;如果待客当然是客人坐首座，而且最好左右要有陪客之人，方便招呼客人就餐。入座后不能先动筷子，要等长者和客人先起筷，你才能起筷，别看这点似乎很简单，其实不然。有些人也许是性格太急或是饿得饥肠辘辘，看到美食当前就将礼仪放到一边，自顾自得大吃起来，让人甚是尴尬。

　　2、其次是喝酒。

　　酒文化在中国太源远流长了，或许酒能拉近彼此距离，国人在待客过节时都会频频举杯。在酒桌上往往会遇到劝酒的现象，有的人总喜欢把酒场当战场，千方百计劝别人多喝几杯，认为不喝到一定量就是不实在。“以酒论英雄“，有时过分地劝酒，也是十分失礼的做法。

　　3、而敬酒更是一门学问。

　　一般情况下敬酒应以年龄大小、职位高低、宾主身份为序，敬酒前一定要充分考虑好敬酒的顺序，分明主次。与不熟悉的人一起喝酒，也要先打听一下身份或是留意别人如何称呼，避免出现尴尬局面。有求于某位客人在席上时，对他自然要倍加恭敬，但是要注意，如果在场有更高身份或年长的人，要一定先给尊者、长者敬酒，这样才能让众人舒服。

　　4、不要打嗝。

　　很重要的还有一点进餐时不要打嗝，也不要出现其他声音，比如喝汤、吃面的时候，一定要谨慎些，不要发出“呼噜”声，会让人生厌的。假如打了喷嚏、肠鸣、咳嗽等不由自主的声响时，就要说一声“真不好意思”、“对不起”、“请原凉”之类的话以示歉意。这些都是中国人经常犯得错误，所以你务必要注意，别让人以为你很没有礼貌，这些细节会很影响你的人际关系。

　　5、各地的礼仪差异。

　　中国地大物博，各地的礼仪也不尽相同。如有些地方过年的鱼是不能吃的，主要是取“年年有余”的好意头，而因为平时很少机会吃鱼，过年做了之后只是摆一下台面，所以你要慎重起筷。有些地方女人和小孩是不能入ZX的;再有不准吃汤拌饭或胡乱挑菜等。

　　东西方的餐桌礼仪的差异

　　说了这么多中餐礼仪，作为现代人知道西餐礼仪也是必不可少的大众课，在这里只能简单的介绍一下，作为基本了解的西餐礼仪礼仪知识。

　　1、西餐的餐具在你就餐之前基本都被主人和侍应摆好了，你只要遵循由外向内用即可。尽量不要发出餐刀刮碟子的尴尬声音;

　　2、西方人在就餐的时候很少说话，他们的聊天时间基本是饭后甜点的时候才会开始，许多人会边吃甜品边聊天，也有些边喝酒边聊，而且音量都很低。总之你只要在就餐的时候尽量少说话，你自然会变得很有教养。

　　3、中国人喝汤要求不要发出声音即可，西方人亦然。在喝汤的时候发出任何声响都是不礼貌的，你没看到西餐厅总是很安静吗?所以要好好使用汤羹，记住舀汤的时候要由里向外舀，不要像中国人是由外向里舀。吃鱼和吃骨头都有特殊要求的，你要弄明白才好上手，否则会好难堪啊，总之记住一条不会用刀叉吃的东西，就暂且别先动手，静观形式，入乡随俗，大不了不吃这道菜嘛。

　　4、手机：在吃西餐的时候基本上都不会开手机，除非你有非常重要的事情，而手机铃声都会很小声，有电话你要给大家说“对不起”，然后起身出去听电话。这一条吃中餐的时候也适用，在用餐的时候听电话走到哪里都是让人唾弃的。

　　看过中西方就餐的简单礼仪有什么体会呢?是不是觉得中国礼仪更讲究人和人的秩序，这种礼仪是以中国伦理规则为基础的，形式化地去表现和演绎，突出地宣扬一种“人际”的理念;西方的餐桌礼仪更突出的表现于“人和工具”的和谐应用，相互融合，从这点看来中国人比西方人更懂人情，而西方人也许更理性吧。

**西餐桌礼仪 篇8**

　　一、从餐具使用上看，中餐使用筷子，西餐使用刀、叉，这是中西餐桌礼仪最基本的差异。在使用餐具时中西方均有不同的规范。吃中餐时，不可玩弄筷子，更不可以用筷子向人指指点点或打手势示意。绝对不可吸吮筷子或把筷子插在米饭中，这是大忌。吃西餐时，如手里拿着刀叉切勿指手画脚。说话或交谈时，应将刀叉放在盘子上才合乎礼仪。忌用自己的餐具为别人夹菜。餐具掉落不要弯腰捡拾。餐品不要一次性切好，尤其带汤汁的餐品，要一小块的逐一切食。

　　二、从座次安排上看，中西都讲究正式的宴请活动的座次安排。中国人请客时，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。西方人请客时，男女主人分坐两端，然后按男女主宾和一般客人的次序安排座位，即男女穿插安排，讲究“女士优先”的西方绅士，都会表现出对女士的殷勤。

　　三、从就餐氛围上看，中国人餐桌上的闹与西方餐桌上的静是中西餐桌礼仪最根本的差异。中国人一坐上餐桌，便滔滔不绝，相互让菜、劝酒，尽情地享受美味佳肴。这样的宴客方式才能体现主人的热情和诚恳，餐桌上的热闹反映了食客发自内心的欢快。这种“闹”能从某种程度上折射中国人家庭温馨、邻里和睦、国人团结的“一团和气”。西方人一坐到餐桌上便静静地切割自家的盘中餐。喝汤时不能发出响声，如汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。吃东西时要闭嘴咀嚼。不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。进餐时可以与左右客人交谈，但不要只同几个熟人交谈。左右客人如不认识，可先自我介绍。别人讲话不可搭嘴插话。音量保持对方能听见的程度。咀嚼食物不要说话，即使有人同你讲话，也要等咽下食物后再回答。

　　四、从餐桌话语上看，中国人请客吃饭时，摆在桌上的菜花样繁多，至少有七、八道菜，而主人却往往要说“今天没有什么好菜招待大家”、“多多包涵”之类的话。而西方盛宴一般四至五道菜，分量以吃完或稍有剩余为最佳。如果在家里，最好是吃完所有的菜，这样女主人会很高兴，认为大家喜欢她做的菜。面对丰盛的宴席，主人会说“已经倾其所有来招待大家”的话。

　　世界上各种文化都是平等的，文化无优劣之分。避免用自己的文化、道德、价值观作为标准去衡量、评判，而应采用一种客观的、宽容的态度对待异国文化；同时，又要避免盲目地追随、模仿异国文化，而应坚持自己的优秀文化传统。

**西餐桌礼仪 篇9**

　　中国有句话叫“民以食为天”，由此可见饮食在我们生活中的重要地位。

　　中国餐饮礼仪的历史可谓是源远流长。据文献记载可知，至少在周代，饮食礼仪已形成一套相当完整的制度。中国人的传统饮食习俗是以植物性食料为主。主食是五谷，辅食是蔬菜，外加少量肉食。形成这一习俗的主要原因是中国以农业生产为主要的经济生产方式。中国烹饪讲究调和之美，注重“色”、“香”、“味”，这也是中国人饮食习俗的一大特点。这和中国文明开化较早和烹调技术的发达有关。与中方不同的是：西方人秉承着游牧民族、航海民族的文化血统，以渔猎、养殖为主，以采集、种植为辅，荤食较多，吃、穿、用都取之于动物。虽然西方的饮食文化历史比不上华夏文明五千年的漫长，但它的人民是从各个地方移民而来的，众多不同民族和种族都融合在一起。再加上科技与文明的高度发展，因此西方的饮食做重于讲究营养而忽视味道。

　　中西餐在进餐前、进餐时、进餐后的要求都是非常高的。但却存在各自的特点。

　　如：进餐前，中西方的入座要求就存在一定的差别。中方是先请客人入座上席，再请长者入座，客人则在旁边依次入座。入座时要从椅子左边进入。对西方而言，位次比中方更加讲究。在排定位次时，即使来宾中有地位、身份、年纪高于主宾的，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。女主人则坐在男主人的对面。她的两边是最重要的第一、第二位客人。中国清代受西餐传入的影响，参考了西方的座次并加以改进，使得餐桌礼仪更加科学合理。

　　中西方的用餐器具不同决定了他们在进餐时应注意的事项不同。中国人饮食的一大特点就是使用筷子。筷子，古代叫箸，在中国有着悠久的历史。使用筷子并不能随心所欲，它也像使用刀叉时一样要讲究一些礼仪和注意一些事项。筷子是进餐时的工具，因此千万不可玩弄——把它们当鼓槌是非常失礼的做法。更不可以用筷子向人指指点点或打手势示意。当然，吮吸筷子或把筷子插在米饭中也是绝对不可以的，这可是大忌。再有，不可用筷子在一碟菜里不停翻动，应该先用眼睛看准你想取的食物，然后直接夹取。而西餐的特点就是器具多。有各种大小的杯子、盘子、刀叉、银器具等，其中最大不同于中方的就是刀叉的使用。在使用刀叉时，应从外侧往内侧取用刀叉，并且要左手持叉，右手持刀；切东西时左手拿叉按住食物，右手拿刀切成小块，然后用叉子往嘴里送。还需要注意的是，在使用刀的时候，刀刃不可以朝外。而中方虽也有使用盘子以及各种大小的杯子，但是与西方不同的是，中方使用的主要工具是筷子，刀叉、筷子都是餐桌上的重要工具，二者的使用方法都很讲究，但是需注意的是，不要将二者的使用方法相混淆，免得闹出大笑话。

　　中西方在餐桌上的注意事项都很繁多，其中也有一些相同。在用餐时，二者都禁忌打嗝以及狼吞虎咽的吃。若出现此现象应及时道歉，以表尊重。在喝汤时应尽量不要发出声音，应用汤匙一小口一小口的喝，不宜把碗端到嘴边喝。汤太热时可待其凉后在喝，不要一边吹一边喝。还有一点需注意的是，二者对在餐桌上使用牙签的要求是不一样的。中方对在餐桌上剔牙没有什么特别的要求也没有什么禁忌。剔牙时，用餐巾或手挡住自己的嘴即可。而西方对此的要求则较高，当有异物塞进牙缝中时，不要在餐桌上用牙签剔，可以喝口水试试看能否解决；如果不行，就去洗手间用牙签剔。

　　西方喝茶的方式和中方是不大一样的。中国人喝茶一般都是把茶叶直接放在茶杯里，用开水冲开之后饮用，茶叶则留在杯中。而西方是用袋泡茶或用茶壶冲泡，然后把茶水倒出来喝，茶杯里不留茶叶。虽然这些动作都很细小，但是在餐桌上这不仅代表着一个国家的文化，也体现了一个人的素养。

　　在餐桌上不要光顾着吃，要适时地抽空和左右的人聊几句以调和气氛。但是不宜大声喧哗，在咀嚼是不要说话。女士还要注意，吃东西的时候，每次都要少放一些食物到嘴里。然后小口咀嚼，防止制造噪音和弄破唇膏。

　　许多人都认为，进餐时的礼仪是最重要的，其实不然，进餐后的礼仪也是非常重要的。这足以体现一个人的素养。在中方，进餐后的要求还不是很高，客人享用完最后一道菜后，宴会便会正式结束，于是主人家的主角会站起来，表示宴会到此结束，并会站在门口向每位客人道别。主人家的成员则送客人上车，挥手道别并目送其离开。而对西方而言，用餐后，客人都会在离开前向女主人当面致谢。致谢时，简洁地将该说的都说完，然后离开。而主宾，就要先于其他客人向主人告辞。

　　中西方的餐桌礼仪，可谓是源远流长。进餐前、进餐时、进餐后的礼仪足以体现两种文化的博大精深，东西方不同的餐桌礼仪都是在一定的社会历史条件下产生和发展的，没有熟优熟劣的问题。

　　在漫长的历史长河中，我们同样可以看到中西方饮食文化的交流和相互影响。从19世纪40年代起，西方人大批来华，西餐也随之传入，中西餐并行与世。随着中西饮食文化的交流，不仅带来了蛋糕、面包、鸡尾酒等西式菜点，也带来了西方一些先进的制作工艺和饮食方法。这些都为古老的中国饮食文化注入了新的活力。当然我国悠久而灿烂的饮食文化在海外的影响也越来越大，几乎在世界各地都出现了大量的中国餐馆，中国菜日益受到各国人民的欢迎与喜爱。比如北京烤鸭俨然已经成为外国人心中的地道美味。

　　“人无礼则不立，事无礼则不成，国无礼则不宁。”礼仪，是整个社会文明的基础，是社会文明最直接最全面的表现方式。创建和谐社会，必须先从礼仪开始。中国今天面临前所未有的挑战，无论是物质，精神，文化各个方面，都急迫的需要一套完整而合理的价值观进行统一。而礼仪文化无疑是这种统一的“先行军”，只有认清中西礼仪文化的差异，将二者合理有效的融合，方能建立适合中国当代社会的礼仪文化体系，达到和谐社会的理想。

　　我们青少年朋友在学习西方的礼仪时，决不能崇洋寐外，而应有对自身文化的高度认同和深刻觉悟，建立起对自己和对祖国文化的自信和优越感，这样才能实现民族的复兴，让我们的礼仪真正行于世界。礼仪就是规则，就是规范。我们生活中也有规则，也有规范，那就是法律，我们同样要像遵守礼仪一样遵守法律，做一个合格的公民。我们学习礼仪不仅要把它当成一种知识，一种工具，还应该通过学习来提高自控自制的能力。这样我们就能成为祖国的栋梁之才，才能将祖国的文化发扬光大。

**西餐桌礼仪 篇10**

　　引言：

　　在精神文明如此发达的今天，对外交流也愈来愈密切。不管是在商业洽谈，或是朋友的聚会中，我们都意识到，了解中西方餐桌文化的差异，对我们日常交流有着至关重要。其中，中西方的餐桌礼仪则是一个门槛，它是我们交流与合作的前提和试金石。

　　从餐具摆放使用上看中西文化差异筷子刀叉是中西餐桌礼仪最基本差异。刀叉和筷子，不仅带来了进食习惯的差异，还影响了东西方人生活观念。如中餐进餐时不可玩弄筷子，更不可以用筷子向人指指点点或打手势示意。当然，绝对不可吸吮筷子或把筷子插在米饭中，这是大忌。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”。[1]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。发言或交谈时，应将刀叉放在盘上才合乎礼仪，餐具掉落不要弯腰拾捡。

　　从座次安排上看中西文化差异中西都讲究正式的宴请活动的座次安排。中国人请客传统上用八仙桌。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。因为在中国，上菜时多以顺时针为上菜方向，居右者因此比居左者优先受到照顾。“中座为尊，面门为上，观景为佳。”[3]在西方， 通常，桌次地位的高低以距主桌位置的远近而定。以主人的桌为基准，右高、左低，近高，远低。西方人请客用长桌，男女主人分坐两端，然后按男女主宾和一般客人的次序安排座位，即男女穿插安排，以女主人的座位为准，主宾坐在女主人的右上方，主宾夫人坐在男主人的右上方，在中国，左为尊，右为次；上为尊，下为次；中为尊，偏为次。而在西方，右为尊，左为次。

　　从中西方上菜顺序方面差异看中西方餐桌文化的就餐程序不同。中餐的出菜顺序：首先是开胃菜，通常是四种冷盘组成的大拼盘。主菜紧接在开胃菜之后，又称为大件、大菜，“主菜的道数通常是四、六、八等的偶数，因为，中国人认为偶数是吉数。”[4]点心指主菜结束后所供应的甜点，如馅饼、蛋糕、包子、杏仁豆腐等。最后则是水果。“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。”[5]正式的全套餐点上菜顺序是：头盘，西餐的第一道菜是头盘，也称为开胃品，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。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。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。主菜，肉、禽类菜肴是西餐的第四道菜，也称为主菜。甜品，西餐的甜品是主菜后食用的，可以算做是第六道菜，如布丁、煎饼、冰淇淋、奶酪、水果等。 咖啡、茶，西餐的最后一道是上饮料，咖啡或茶。

　　从就餐氛围上看中西文化差异中国人餐桌上的闹与西方餐桌上的静是中西餐桌礼仪最根本差异。中国人以食为人生之至乐，排场之大，气氛之热闹常常令人叹为观止[6]。中国人一坐上餐桌，便滔滔不绝，相互让菜，劝酒，尽情的享受山珍海味，美味佳肴。这样的宴客方式才能体现主人的`热情和诚恳，餐桌上的热闹反映了食客发自内心的欢快。这种“闹”能从某种程度上折射中国人家庭温馨、邻里和睦、国人团结的“一团和气”。西方人一坐到餐桌上便专心致志的去静静的切割自家的盘中餐。喝汤时不能发出响声，如汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。吃东西时要闭嘴咀嚼，不要舔嘴唇或咂嘴发出声音，咀嚼食物不要说话，即使有人同你讲话，也要等咽下食物后再回答。进餐时可以与左右客人交谈，但不要只同几个熟人交谈。左右客人如不认识，可先自我介绍，别人讲话不可搭嘴插话，音量保持对方能听见的程度。

　　结语：

　　探究中西餐桌礼仪文化差异，有助于我们加深对中西方餐桌文化礼仪差异的了解，避免不必要的信息误解，同时这必将在我们日常交流中发挥着重要的作用，而且将更好地促进中西方文化交流。“民以食为天”，无论在中国还是在西方国度，饮食是人生活第一要素，也是一个国家文化的映射，能在不同餐桌礼仪文化中游刃有余，是做好跨文化交流的前提，也必将是现代中西方文化交流的催化剂。

**西餐桌礼仪 篇11**

　　在精神文明如此发达的今天，对外交流也愈来愈密切。不管是在商业洽谈，或是朋友的聚会中，我们都意识到，了解中西方文化的差异，对我们至关重要。其中，中西方的餐桌礼仪则是一个门槛，它是我们交流与合作的前提和试金石。

　　第一，从邀请的提前与赴宴的守时中看差异。

　　一般，不管是中方还是西方，邀请别人吃饭或者赴宴都要提前预定。

　　中方若是大型的婚宴请客要提前几天以上，这是表达一种对客人的尊重。

　　而西方宴请也要提前通知，像答应对方的邀请后，如果临时有事要迟到甚至取消约会，必须事先通知对方。另外，如果宴会时间是7点，你最好是6点55就要到。赴会时稍迟是可以接受的，但若超过15分钟便会给对方不重视约会的坏印象。所以，我们一定要遵守时间，这是我们成功的第一步。

　　第二，从中西方座次安排上看礼仪的差异。

　　古代中国素有礼仪之邦之称，讲礼仪，循礼法，崇礼教，重礼信关于中国人的宴席座次礼仪，守礼仪，是中国人数千年的传统。不学礼，无以立，礼的核心是人的社会行为规范，是中国民众已经习惯和风俗化了的社会性行为准则、道德尺度与各种礼节。

　　我国传统作法是在排列并排的座次时，我国的传统作法是以左为上，即认为居左之位高于居右之位。并且先请客人入座上席，在请长者入座客人旁依次入座，入座时要从椅子左边进入。入座后不要动筷子，更不要弄出什么响声来，也不要起身走动，如果有什么事要向主人打招呼。

　　而国际通行作法并排排列座次时，国际上的通行作法是以右为上，即认为居右之位高于居左之位。他们会注意：以主人和女主人为中心，左手的位置为上，靠近主人女主人的位置为上;夫妇不应相邻，男女依次相邻，主人和主方陪客应与客人依次相邻;译员可以坐在主宾的右侧。有些大型场合，也可以在主人和主宾背后，另外安排用餐;

　　尽管在排列座次时，国内外的基本座位法有所不同。在涉外场合排列座次时，一般均应遵守国际惯例。

　　第三，从餐具的摆放中看差异。

　　我们知道在中国的餐具中一般只有杯子，筷子，和碗、盘子等。它的摆放就相对比较简单。餐具的摆放是这样的：大盘是离身体最近的，正对领带;餐布一角压在大盘之下，一角垂落桌沿;小盘叠在大盘之上;大盘左侧放手巾;左前侧放小碗，小瓷汤勺放在碗内;右前侧放置酒杯;右侧放筷子。

　　西餐中的餐具，它的用餐顺序是有外向内的，所以，他的摆放也是有外向内的。它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,放着吃甜食用的匙和叉、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)。而餐巾叠放啤酒杯(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 比较正式的餐会中，餐巾是布做的。另外，要注意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。

　　这样看来，西餐中的餐具摆放是很有讲究的，所以我们用餐的时候绝对不能失礼。要严格按照餐具的摆放进行用餐。

　　第四，从进餐时的礼节看差异。

　　一般中国人吃饭也很有讲究。

　　首先在进餐时，要先请客人，若站着动筷子，夹菜时每次少一些，离自己远的菜就少吃一些，吃饭时不要出声音，喝汤时也不要出声响，喝汤用汤匙一小口,一小口地喝。

　　其次，不宜把碗端到嘴边喝，汤太热时凉了以后再喝，不要一边吹,一边喝，有的人吃饭喜欢用咀嚼食物，特别是使劲咀嚼脆食物，发出很清晰的声音来。这种做法是不合礼仪要求的，特别是和众人一起进餐时，就要尽量防止出现这种现象。另外，如果你口里在嚼着东西，切记，不要说话，以免喷出饭粒，造成尴尬。

　　相反，西方人，一般是每个人一个盘子，就不存在夹菜的问题，但是他们一般不喜欢，吃东西的时候说话，所以吃东西时尽量的不说话的，只有在吃甜点的时候，可以聊一些，轻松地话题。

　　只是，一般西餐的餐具很复杂，如果弄错了餐具也是件很丢人的事情。一般的餐具使用是这样的：菜盘两边如摆放了几副刀叉，应先用最外边的。第一道菜吃完，侍者会将菜盘 与刀叉一同撤去，再用第二套刀叉。如果有几把不同大小的刀叉匙，则用途不同。

　　谨记整齐、清洁和保持安静三项原则便可无往而不利。

　　这里，总结一点小经验，如果你不是很懂的西餐的礼仪，最实际的办法就是别人做一步，你跟着学，看着别人怎么做，这样至少不会出差错。

　　基本上你学会了这些，一般用餐都不会太失礼。

　　结论【礼仪虽有差异，但是没有高低贵贱，只有我们学好这些用餐的礼仪规则，才会让我们在人际交往中更加如鱼得水。】

**西餐桌礼仪 篇12**

　　不少人在吃西餐时，都会担心“失礼”。其实，所谓餐桌礼仪是为了让餐膳可以不受阻碍和破坏，而得以顺利流畅地进行实用守则。谨记“整齐、清洁和保持安静”三项原则便可无往而不利。

　　一、宴会礼仪

　　（1）在当你应邀赴宴时，你对同桌进餐人和餐桌上谈话，大概要比对饮食要更感兴趣。因此进餐时，应该尽可能地少一些声响，少一些动作。

　　（2）女主人一拿起餐巾时，你也就可以拿起你餐巾，放在腿上。有时餐巾中包有一只小面包；如果是那样话就把它取也，放在旁边小碟上。

　　（3）餐巾如果很大，就双叠着放在腿上；如果很小，就全部打开。千万别将餐巾别在领上或背心上，也不要在手中乱揉。可以用餐巾一角擦去嘴上或手指上油渍或脏物。千万别用它来擦刀叉或碗碟。

　　（4）正餐通常从汤开始。在你座前最大一把匙就是汤匙，它就在你右边盘子旁边。不要错用放在桌子中间那把匙子，因为那可能是取蔬菜可果酱用。

　　（5）在女主人拿起她匙子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。女主人通常要等到每位客人都拿到菜后才开始。她不会像中国习惯那样，请你先吃。当她拿起匙或叉时，那就意味着大家也可以那样做了。

　　此外，我对法国餐桌礼仪忌讳有些了解，如后：

　　二、法国餐桌礼仪七忌

　　答应对方邀请后如果临时有事要迟到甚至取消约会，必须事先通知对方。赴会时稍迟是可以接受，但若超过15分钟便会给对方不重视约会坏印象。在点菜时自己应选定想吃食物，如果看遍菜牌也没有头绪话，可请侍应为你推荐餐厅招牌菜，但要给明确表示，如想吃海鲜、不吃红肉等，切记事事拿不定主意，只懂说“是但(随便也罢)”人只会为同台客人添加麻烦。用餐要注意细节甚多，但其实大部分也是日常礼仪，只要保持冷静，不做大动作，不出声响或阻碍别人用餐话已算合格。

　　1、使用餐具最基本原则是由外至内，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、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。

　　3、遇到豆类或饭一类配菜，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。

　　4、吃完抹手抹嘴切忌用餐巾大力擦，注意仪态用餐巾一角轻轻印去嘴上或手指上油渍便可。

　　5、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。

　　6、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。

**西餐桌礼仪 篇13**

　　人们的餐桌礼仪的变化，是经过很长时间不同民族、不同文化、地域形成的，在人们完整生活秩序中，餐桌礼仪占有一个非常重要的地位，用餐不单是满足基本生理需要的方法也是头等重要的社交经验，在人与人的交往中十分注重。

　　餐桌礼仪包含着饮食文化、餐具、进餐方式、离席礼仪等一系列，反映了出不同民族的社会生活样式和文化取向。现代社会礼仪无处不在, 用餐不单是满足基本生理需要, 也是很重要的社交经验，在餐桌礼仪方面的要求也有许多差别，了解每个地方不同的餐桌礼仪文化有助于防止失礼于人。可以简单的从以下几个礼仪方面了解中西方餐桌文化：

　　一、 餐桌气氛上的差异

　　在中国，中国人平日好静, 一坐上餐桌,喜欢客气敬酒，然后便滔滔不绝聊天, 相互让菜, 尽情享受美食。这样才能突出主人的热情好客，餐桌上的热闹才能反映出宾客的内心的快乐。而在西方，就餐的时候不能大声喧哗，一坐到餐桌上便专心致志地去静静切割自家的盘中餐，一般都是最后餐点或者咖啡上了以后小声耳语交流。总的来说是西方餐桌上静, 中方餐桌上动，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。

　　二、 餐具上的不同。

　　在中国，餐具较简单一般只有杯子、盘子、碗、碟子、筷子、匙羹等几种，而西方分有刀叉匙杯盘等，刀叉又会细分成很多种。茶杯，咖啡杯为瓷器并配有小碟，水杯、酒杯多为玻璃制品。由於中国人喜欢全体共享菜肴，餐桌大多数是圆形或方形，而不是西方人多用的长形餐桌。

　　三、 进餐礼仪的不同

　　在中国，宾客入席后，不要立即动手取食。而应待主人打招呼，由主人举杯示意开始时，客人才能开始;客人不能抢在主人前面。吃的菜品会很丰富，而且要符合宾客要求。宾客夹菜要文明，应等菜肴转到自已面前时，再动筷子，不要抢在邻座前面，一次夹菜也不宜过多。不要挑食，不要只盯住自己喜欢的莱吃，或者急忙把喜欢的菜堆在自己的盘子里。酒菜有剩余最佳，不然会认为主人有怠慢宾客的地方。在西方，主人或者侍者会准备好餐具，每一道菜会配有不同的餐具，宾客由外向内使用，如果是在家宴请，一定要吃完，表示对主人的尊敬也是对主人的赞美。

　　四、离席方式的不同

　　在中国，中途暂时停餐，可以把筷子直搁在碟子或者调羹上。如果将筷子横搁在碗上，那是表示客人已经酒醉饭饱不再进膳了。结束时，会先等主人起身离席后，宾客才会起身离席，并由主人送至门口，表示对宾客的尊重，宾客同时向主人致谢 。在西方，略事休息时，会将刀叉以八字形状摆在盘子中央意味着要略作休息；若刀叉突出到盘子外面，不安全也不好看，边说话边挥舞刀叉也是失礼举动。宴会结束时，会很绅士的为隔壁长者或者女士拉动座椅服务，并向主人致谢。

　　看过中西方餐桌礼仪的不同之处，觉得中国礼仪更讲究人和人的秩序，这种礼仪是以中国伦理规则为基础的，形式化地去表现和演绎，突出地宣扬一种“人际”的理念；西方的餐桌礼仪更突出的表现于“人和工具”的和谐应用，相互融合，从这点看来中国人比西方人更懂人情，而西方人也许更理性。

**西餐桌礼仪 篇14**

　　中西餐桌礼仪差别：席位安排礼仪

　　（1）中餐餐桌礼仪。在中餐宴请活动中，往往采用圆桌。不单是在不同位置摆放的圆桌有尊卑的区别，每张圆桌上的不同座次也有尊卑之分。由两桌组成的小型宴请通常是两桌横排或两桌竖排的形式。当两桌横排时，面对正门右边的桌子是主桌；当两桌竖排时，离正门最远的那张桌子是主桌。由三桌或三桌以上的数桌所组成的宴请除了注意#门面定位。以右为尊，以远为上等规则外，还应兼顾其他各桌离主桌的远近。通常，距离主桌越近，桌次越高；距离主桌越远，桌次越低。

　　每张餐桌上排列位次的基本方法有以下五点：%主人大都应面对正门而坐，并在主桌就坐。主宾和副主宾分别坐在主人的右侧和左侧。

　　举行多桌宴请时，每桌都要有一位主桌主人的代表在座。位置一般和主桌主人同向，有时也可以面向主桌主人。各桌次的尊卑，应以与这桌主人的距离远近来定，离主人近的位置比较尊贵。（与本桌主人的距离相同的位次，则以本桌主人面向为准，主人座位右边的位置比较尊贵。）如果主宾身份高于主人，为表示尊重，可以安排在主人位子上坐，主人则坐在主宾的位置上。对于少于5人的便餐，位次的排列可以遵循四个原则：右高左低；中坐为尊；面门为上；灵活安排。

　　中西餐桌礼仪差别：西餐餐桌礼仪西餐中，一般均使用长桌。在正式宴会上桌次的高低尊卑以距离主桌的位置远近而定，越靠右的桌次越尊贵，在同一桌上，越靠近主人的位置越尊贵。在正式宴会上，英国式座位的顺序是：男女主人坐在桌子的两头，客人男女错开坐在桌子两侧，男主宾和女主宾分别坐在女主人和男主人的右边。如果客人中没有主宾，女主人可把客人中年龄最大的女士安排在男主人右边。在非正式宴会上，遵循女士优先的原则。如果是男女二人进餐，男士应请女士坐在自己的右边，还要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，应请女士就坐，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，先生们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，靠墙的位置应让给其中的年长者。此外，男士应当主动为女士移动椅子让女生先坐。

　　中西餐桌礼仪差别：餐具的使用礼仪

　　1、中餐餐具的摆放和使用方法

　　（1）筷子。筷子是中餐最重要的餐具。在使用当中，用餐前筷子一定要整齐的放在饭碗的右侧，用餐后一定要整齐的竖向放在饭碗的正中。不论筷子上是否残留着食物，都不要去舔；和人交谈时，要暂时放下筷子；不要把筷子竖直插放在食物上面；不能用筷子剔牙、挠痒或用来夹取食物以外的东西。

　　（2）勺子。勺子主要是用来喝汤的，有时也可以用来取形状比较小的菜。用勺子取食物时，不要过满，免得溢出来弄脏餐桌或自己的衣服。用勺子取食物后，要立即食用或放在自己的碟子里，如果取用的食物太烫，可以先放到自己的碗里等凉了再吃，千万不要用嘴去吹，也不要把勺子塞进嘴里，或反复吮吸。

　　（3）盘子。盘子主要用来盛食物的，根据所盛食物的多少和形状不同而大小形状各异。稍微小一点的盘子为食碟，一般放在碗的左边，是用来暂放从公用菜盘里取来享用的菜肴。用食碟时，一次不要取过多的菜肴，不要把多种菜肴放在一起，以防它们相互串味。不吃的残渣、骨、刺应放在食盘的前端，放的时候不能直接从嘴里吐在食碟上，要用筷子加放到碟子旁边。

　　（4）水杯。水杯主要用来盛放清水、汽水、果汁、可乐等饮料，一般放在碟子的左上方。不要用它来盛酒，也不要倒扣水杯。另外，喝进嘴里的东西不能再吐回水杯。

　　（5）餐巾。在用餐前，比较讲究的餐厅或主人，会为每位用餐者上一块湿毛巾，它只是用来擦手的，擦手后，由服务员或主人拿走。有时候，在正式宴会结束前，会上一块湿毛巾，它是用来擦嘴的，不能擦脸、抹汗。

　　（6）牙签。剔牙时，应用另一只手掩住口部，剔出来的东西，不要当众欣赏或再次入口，也不要随手乱弹，随口乱吐。剔牙后，不要长时间的叼着牙签。

**西餐桌礼仪 篇15**

　　聚餐成功的关键不仅取决于饭菜质量的好坏，而且取决于聚餐的\'气氛，在聚餐中客人们可以互相交谈，相互理解，因此就要安排合适的座次。不管是正式宴会还是家庭聚餐，安排恰当的座次都非常重要。合理安排座次要考虑性别、年龄、职业、客人的地位以及客人与主人的关系。由于文化及风俗习惯的不同，中西方餐桌礼仪的座次也存在差异。

　　一、中西方餐桌座次差异产生的原因

　　餐桌的座次反映了不同国家的文化和风俗习惯，体现出人们的社会地位及背景。不同的国家和民族有不同的文化，其影响因素有自然环境、宗教信仰、科学和经济发展状况、政治体系以及地域风俗习惯。这些因素也是中西方座次差异的主要原因。

　　中国自古就非常注重礼仪。各种礼仪也反映出社会成员的地位。在中国封建社会，妇女地位较低，在一些大的家庭聚餐中妇女不允许在餐桌就坐。然而在西方法律维护国家和社会的稳定，法律面前人人平等，男女社会地位也是平等的，体现在座次上也亦如此。中国的社会以家庭为基础，崇尚孝顺感恩父母，因此在中国家庭中父母拥有绝对核心地位，因此年长者或家庭地位高的人居首席。与中国家庭不同，西方推崇独立自主的家庭观念。在这种家庭观念的影响下，孩子和父母可以平等的讨论问题、交换意见。在西方餐桌座次中，位居首席的不是年长者而是主要客人，即使有时主要客人为年轻人。西方的餐桌座次可以追溯到中世纪的宫廷礼仪。那时，座次反映了人们的阶层和地位以及在宫廷从事的职务。

　　二、国际惯行的餐桌座次

　　尽管不同国家不同文化存在餐桌座次差异，国际上也有惯行的餐桌座次礼仪。男士不能先于女士入座，要等女士和老人落座后方可入座。入座时男士应照顾女士和老人入座。离主人坐得越近的客人社会地位越高，客人的座次高于亲友的座次，年长者高于年轻者，国际友人高于本国客人。

　　三、中西方不同场合餐桌座次的差异

　　年长者或主要客人不一定总是坐主位，在特定场合中，谁是核心谁位居主位。因此不同的场合有不同的座次安排。由于文化背景及风俗习惯的差异，在不同的场合中中西方的餐桌座次也存在差异。

　　（一）大型家庭聚会或正式宴会中西方餐桌座次差异

　　在正式宴会中，最好在邀请卡或座位席上清楚的标明姓名及座次，入席时由邀请方中的一人引领，这样客人才能顺利的找到位置落座，避免尴尬，同时也会为这次宴会留下美好的印象。

　　西方古典的餐桌座次要求极其严格。男女客人应该一男一女交叉而坐，夫妇包括主人夫妇不能坐在一起，兄弟姐妹、母子、父女也不能邻座。已经相互认识的客人不能安排在一起。外国客人应该被安排在能用其语言沟通的客人旁边。这样安排的目的是为了使客人们更好的交流沟通，结识更多新的朋友。在西方餐桌座次中艺术家拥有较高的特权，许多邀请者会给他们安排比传统的等级座次更高的席位。总之在安排座次时要考虑客人们之间更好的相互融合，要将那些对彼此很感兴趣并且有共同话题的客人安排在一起，使宴会的气氛更加愉悦。具体的西方传统餐桌座次为：地位最高的男客人通常坐在女主人左边，地位最高的女士坐在男主人的右边，地位次之的男士居于女主人的右边，而男主人的左边坐地位次之的女士。以此按照客人的身份来安排座次，男女叉开而坐，女士的位置地位通常高于男士。

　　现在中国正式宴会的餐桌座次也有一些发展演变，一方面继承了一些传统礼节，另一方面也借鉴了国际的礼仪文化。中国餐桌座次主要遵从四个原则：居中为上、以右为上、面门为主、各桌同向。“居中为上”是指许多桌子摆放在一起时，位于中心的桌子居主位，主要客人应坐主位桌。“以右为上”意思是一张桌子上右边的位置地位高于左边。“面门为主”即面朝门的座位是主位，首要客人应坐于此位。“各桌同向”是指每张桌子的主位朝向相同。具体的餐桌座次为：首要客人居于主位面朝门，女主人坐其左边，男主人坐其右边。当邀请方有人地位高于首要客人，地位高者居首位，主人坐其左边，首要客人坐其右边。

　　（二）小型家庭聚会或非正式聚餐中西方餐桌座次差异

　　西方在小型家庭聚会或非正式聚餐中座次的要求不是十分严格。主要原则是便于客人相互更好的交流，认识新朋友。男士和女士通常花插坐。长方形桌子主人夫妇一般坐在朝门的桌子末端，年轻人位于桌子尾部。如果有新认识的情侣不愿分开坐，可以向主人提出。小孩子最好在有老人的监护下另外安排一桌。

　　中国在小型家庭聚会或非正式聚餐中座次是，年长者居于面朝门首位，其他人以家庭为单位分别坐在年长者两侧，地位越高的人离首位越近，年轻者一般位于桌子末端背对门而坐。也有一些家庭聚餐中，男士喝酒，因此男士坐一侧，女士坐一侧，分别位于首位两侧。

　　四、中西方餐桌座次比较

　　通过对不同场合中西方餐桌座次差异的分析可以得出以下三点：

　　（一）西方餐桌座次中女士地位较高，男士会先等女士落座后方可入座

　　座次以左为上，首要客人应坐在女主人左边，并照顾她落座。而在中国餐桌座次中，男士的座次地位较高于女士。

　　（二）首要客人在西方餐桌座次中居首位，即使有其他客人比首要客人年长

　　然而中国餐桌座次崇尚尊老，年龄最长者或地位最高者通常坐在首位，遵从“贵贱有等，长幼有序，贫富轻重皆有称”。

　　（三）中国的餐桌座次中，夫妇双方挨着坐在一起

　　而西方正式宴会中，夫妇不能邻座，男士和女士交叉而坐，地位高的男士位于女士左边。

　　随着时代的发展，现代人崇尚简单自然。一些复杂的餐桌座次也随着时间慢慢消失，而在一些场合也会有新的座次产生。随着全球一体化的推进，在跨文化交际中，为了避免尴尬和误解，人们通常会遵从国际惯例上的餐桌座次。我们应该了解中西方餐桌座次差异，掌握国际通行的餐桌座次，才能在宴会中合理安排客人，使宴会气氛更加愉悦，客人也可以更好的相互交流，才能最终达到交际目的。

**西餐桌礼仪 篇16**

　　中餐礼仪

　　入席就坐

　　1.应等长者坐定后，方可入坐。

　　2.席上如有女士，应等女士坐定后，方可入座。如女士座位在隔邻，应招呼女士。

　　3.用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席。

　　4.坐姿要端正，与餐桌的距离保持得宜。

　　5.离席时，应帮助隔座长者或女士拖拉座椅。

　　就餐

　　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上。

　　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。

　　5.自用餐具不可伸入公用餐盘夹取菜肴。

　　6.必须小口进食，不要大口地塞，食物未咽下，不能再塞入口。

　　7.取菜舀汤，应使用公筷公匙。

　　8.吃进口的东西，不能吐出来，如系滚烫的食物，可喝水或果汁冲凉。

　　9.送食物入口时，两肘应向内靠，不直向两旁张开，碰及邻座。

　　10.切忌用手指掏牙，应用牙签，并以手或手帕遮掩。

　　11.避免在餐桌上咳嗽、打喷嚏、呕气。万一不禁，应说声\"对不起\"。

　　12.在餐厅进餐，不能抢着付账，推拉争付，甚为不雅。未征得朋友同意，亦不宜代友付账。

　　西餐礼仪

　　餐巾摆放

　　餐巾不仅要摆在腿上，还应该注意将其对折，并将折痕靠近自己，中途暂时离席时应该将餐巾放在椅子或用刀叉压着餐巾一角任其垂下，绝对不要将其挂在椅背上或放回餐桌上。

　　刀叉

　　西餐的基本使用原则是左手拿叉，右手持刀或汤匙，若有两把以上，应有最外面的一把依次向内取用。刀叉的拿法是轻握尾端，食指按在刀柄上。让吃则用握笔的方式拿即可。如果感觉不方便，也可以换右手拿叉。

　　用餐

　　向自己的盘中取食物时，一定要用双手。不要只用一只叉子将食物叉到盘中了事，那是极不礼貌的。

　　汤很热也绝不可以用嘴吹气。舀第一匙的作用就是\"探热\"，一般不要舀太满。汤匙要由内向外舀，汤剩下不多时可以将汤盘轻轻向外倾斜。

　　各国餐桌礼仪

　　Don’t arrive on time, never look at someone else’s dinner and always kiss your bread if it is dropped on the floor.

　　切勿准时赴宴;切勿紧盯他人食物;面包落地，得赶紧捡起来亲上一口……

　　These are just some of the table manners travellers will encounter in countries and regions including Mexico, the Middle East and Afghanistan, according to a new infographic.

　　是不是听得你大吃一惊?出国在外，你就可能遇上各种奇奇怪怪的餐桌礼仪。

　　Not knowing how to slurp your ramen in Japan or how many flowers to bring your date in Russia can cause embarrassment or even offend locals – but this guide has compiled several warnings to help tourists avoid a faux pas when they sit down for dinner.

　　平时，你可不会在吃拉面时咂吧下嘴，送花时也从没在意过枝数。可放在日本和俄罗斯，这些\"不经意\"不仅会让自己难堪不已，还可能招来他人的白眼。在此，我们为你盘点各国餐桌礼仪，以备不时之需。

　　Table Etiquette from around the World

　　各国餐桌礼仪大盘点

　　Britain

　　Always: Eat with your fork in your left hand and knife in your right.

　　Never: Speak with your mouth full.

　　英国

　　√左手持叉，右手持刀。

　　×说话时嘴里塞满了食物。

　　Denmark

　　Always: Place your fork downwards on a plate if you want seconds.

　　Never: Take the last item on any given plate. You must continue to halve it until only crumbs are left.

　　丹麦

　　√若要添菜，可将餐叉朝下，置于盘上。

　　×取走盘中最后一份食物。若盘中留下一人份时，可考虑分而食之。

　　Japan

　　Always: Indulge in slurping. It is considered polite.

　　Never: Pour yourself a drink. It is tradition to pour drinks for one another.

　　日本

　　√吃饭大声咂吧，在日本被视为礼貌之举。

　　×自己倒饮料。食客为彼此倒饮料，才符合传统习俗。

　　Thailand

　　Always: Consider meals as a social event where only the person perceived as the riches pays.

　　Never: Leave your chopsticks in the bowl. It symbolises death.

　　泰国

　　√饭局其实是个社交场合，最有钱的那个自然会买单。

　　×将筷子插在碗中，那很不吉利。

　　Mexico

　　Always: Wait for your host to say ‘Buen Provecho’ (Enjoy your meal) before eating.

　　Never: Arrive on time. Arrive 30 minutes late, if not later.

　　墨西哥

　　√等主人说完\"用餐愉快\"(Buen Provecho)后，再开始吃喝。

　　×准时赴宴。迟到30分钟以上，并不为过。

　　Middle East

　　Always: Eat your meal in silence.

　　Never: Pass food with your left hand.

　　中东

　　√用餐时保持安静。

　　×用左手递食物。

　　Germany

　　Always: Cut as much food as possible with your fork to compliment the cook that the food is tender.

　　Never: Cut lettuce in a salad. Fold it with a fork.

　　德国

　　√取食时，能切多大切多大。在德国，这意在称赞厨师技艺高超，做出的料理入口即化。

　　×吃沙拉时切生菜。食客不妨用餐叉叉起食用。

　　Mongolia

　　Always: Keep your palm facing up when holding cups.

　　Never: Spill milk or dairy products. It is considered bad luck.

　　蒙古

　　√持杯时，手掌朝上。

　　×将牛奶或乳制品洒在地上。蒙古人认为，这会带来厄运。

　　Kenya

　　Always: Wash your hands before eating: a basin may be brought to the table for you.

　　Never: Eat before the eldest male. He must eat first before anyone else can start.

　　肯尼亚

　　√餐前洗手。餐桌上甚至备有洗手盆。

　　×抢在最老的男性长辈前用餐。要知道，家中最老的男性长辈享有优先用餐权。

　　Chile

　　Always: Let the woman sit down before the men.

　　Never: Speak with cutlery in your hands.

　　智利

　　√邀请女士先入座。

　　×手持刀叉，与他人交谈。

　　America

　　Always: Wait for the host to sit down before you take your seat.

　　Never: Blow on your food.

　　美国

　　√待主人坐下，方才入座。

　　×吹凉食物。

　　Egypt

　　Always: Keep pouring tea until it spills over into the saucer.

　　Never: Look at someone else’s dinner.

　　埃及

　　√倒茶时，茶水需溢出至茶托。

　　×盯着别人的食物。

　　Spain

　　Always: Use silverware, as eating with our hands is very uncommon.

　　Never: Dip bread into your soup as it is considered very rude.

　　西班牙

　　√使用银质餐具。在当地人看来，徒手用餐极不寻常。

　　×面包蘸汤吃，这非常不礼貌。

　　France

　　Always: Tear the bread into pieces instead of biting into it.

　　Never: Spread the cheese that is on your bread.

　　法国

　　√将面包掰成小块，细嚼慢咽。

　　×摊匀面包上的奶酪。

　　Russia

　　Always: Gifts or flowers must always be in odd numbers.

　　Never: Nothing should be mixed with vodka, not even ice.

　　俄罗斯

　　√送鲜花要送奇数枝。

　　×伏特加中加冰，或伏特加中混入其他酒类。

　　South Africa

　　Always: Take a small gift as a token of appreciation for being invited to dine at the home of the host.

　　Never: It is considered rude to leave your shoes on. Also, avoid making eye contact when eating.

　　南非

　　√受邀上门，携带细礼。

　　×穿鞋上饭桌，用餐时与他人眉来眼去。

　　Afghanistan

　　Always: Lift and kiss bread when dropped on the floor.

　　Never: Sit your guests closest to the door. They should be seated the forthest away.

　　阿富汗

　　√面包不慎掉在地上，需立即捡起并亲上一口。

　　×将来宾置于靠门位置。宾客与房门应该离得最远。

　　South Korea

　　Always: Keep pace with all of the other diners. Do not eat too fast or too slow.

　　Never: Make any noise by hitting your spoon/chopsticks against the bowl.

　　韩国

　　√用餐进度和其他进餐者保持一致，既不太快，也不太慢。

　　×用汤匙或筷子敲碗。

　　Tanzania

　　Always: Pour beer into a glass rather than drink straight from the bottle.

　　Never: Show the soles of your shoes when you’re sitting on the floor to eat.

　　坦桑尼亚

　　√用玻璃杯盛酒喝，切勿开盖畅饮。

　　×席地而坐用餐时，露出鞋底。

　　Ethiopia

　　Always: Clap your hands to get a waiter’s attention.

　　Never: Lick your fingers during a meal as it is extremely rude.

　　埃塞俄比亚

　　√若想呼叫服务生，请击掌。

　　×用餐时舔手指，此举粗鲁至极。

　　Zambia

　　Always: Continue eating until you’re completely finished. It is offensive for a younger person to stop eating and then begin again.

　　Never: Ask what ingredients are in the food. This suggests you suspect your host of trying to poison you.

　　赞比亚

　　√用餐时不可间断。年轻人若用起餐来时断时续，会招致旁人的白眼。

　　×询问食物原料。这会让人产生误解，以为你害怕被毒杀。

　　Cambodia

　　Always: Indulge in slurping and lip smacking to convey the enjoyment of the meal.

　　Never: Show your fillings or tonsils. Always keep your mouth covered.

　　柬埔寨

　　√用餐时，不时咂吧咂吧，舔舔嘴唇，以此表示你甚是满意这顿饭菜。

　　×狼吞虎咽。用餐时切记掩嘴。

　　Philippines

　　Always: Refill your neighbour’s drink if it is half empty.

　　Never: Arrive early. 15-30 minutes later than told.

　　菲律宾

　　√若手边客人的杯子已半空，记得为他们斟满。

　　×提前赴宴。迟到15至30分钟为佳。

　　Inuit

　　Always: In some Inuit cultures of Canada, it’s an act of appreciation to fart after a meal.

　　Never: Keep your gloves on round the table. No matter how cold.

　　因纽特人

　　√在加拿大一些地区的因纽特人看来，饭后放屁，实为褒奖。

　　×用餐时还戴着手套。不管有多冷，上了饭桌，需除下手套。

**西餐桌礼仪 篇17**

　　餐桌席位安排礼仪

　　1、中餐餐桌礼仪

　　在中餐宴请活动中， 往往采用圆桌。不单是在不同位置摆放的圆桌有尊卑的区别， 每张圆桌上的不同座次也有尊卑之分。由两桌组成的小型宴请通常是两桌横排或两桌竖排的形式。当两桌横排时， 面对正门右边的桌子是主桌； 当两桌竖排时， 离正门最远的那张桌子是主桌。由三桌或三桌以上的数桌所组成的宴请除了注意门面定位，以右为尊，以远为上等规则外， 还应兼顾其他各桌离主桌的远近。通常， 距离主桌越近， 桌次越高； 距离主桌越远， 桌次越低。每张餐桌上排列位次的基本方法有以下五点：主人大都应面对正门而坐， 并在主桌就坐。主宾和副主宾分别坐在主人的右侧和左侧。举行多桌宴请时， 每桌都要有一位主桌主人的代表在座。位置一般和主桌主人同向， 有时也可以面向主桌主人。各桌次的尊卑， 应以与这桌主人的距离远近来定， 离主人近的位置比较尊贵。（与本桌主人的距离相同的位次， 则以本桌主人面向为准， 主人座位右边的位置比较尊贵。） 如果主宾身份高于主人， 为表示尊重， 可以安排在主人位子上坐， 主人则坐在主宾的位置上。对于少于5 人的便餐， 位次的排列可以遵循四个原则： 右高左低； 中坐为尊； 面门为上； 灵活安排。

　　2、西餐餐桌礼仪

　　西餐中， 一般均使用长桌。在正式宴会上桌次的高低尊卑以距离主桌的位置远近而定， 越靠右的桌次越尊贵， 在同一桌上， 越靠近主人的位置越尊贵。在正式宴会上， 英国式座位的顺序是： 男女主人坐在桌子的两头， 客人男女错开坐在桌子两侧， 男主宾和女主宾分别坐在女主人和男主人的右边。如果客人中没有主宾， 女主人可把客人中年龄最大的女士安排在男主人右边。在非正式宴会上， 遵循女士优先的原则。如果是男女二人进餐， 男士应请女士坐在自己的右边， 还要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， 应请女士就坐， 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， 先生们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， 靠墙的位置应让给其中的年长者。此外， 男士应当主动为女士移动椅子让女生先坐。

　　餐具的使用礼仪

　　1、中餐餐具的摆放和使用方法

　　（1）筷子。筷子是中餐最重要的餐具。在使用当中， 用餐前筷子一定要整齐的放在饭碗的右侧， 用餐后一定要整齐的竖向放在饭碗的正中。不论筷子上是否残留着食物， 都不要去舔； 和人交谈时， 要暂时放下筷子； 不要把筷子竖直插放在食物上面； 不能用筷子剔牙、挠痒或用来夹取食物以外的东西。

　　（2）勺子。勺子主要是用来喝汤的， 有时也可以用来取形状比较小的菜。用勺子取食物时， 不要过满， 免得溢出来弄脏餐桌或自己的衣服。用勺子取食物后， 要立即食用或放在自己的碟子里， 如果取用的食物太烫， 可以先放到自己的碗里等凉了再吃， 千万不要用嘴去吹， 也不要把勺子塞进嘴里， 或反复吮吸。

　　（3）盘子。盘子主要用来盛食物的， 根据所盛食物的多少和形状不同而大小形状各异。稍微小一点的盘子为食碟， 一般放在碗的左边， 是用来暂放从公用菜盘里取来享用的菜肴。用食碟时， 一次不要取过多的菜肴， 不要把多种菜肴放在一起， 以防它们相互串味。不吃的残渣、骨、刺应放在食盘的前端， 放的时候不能直接从嘴里吐在食碟上， 要用筷子加放到碟子旁边。

　　（4）水杯。水杯主要用来盛放清水、汽水、果汁、可乐等饮料， 一般放在碟子的左上方。不要用它来盛酒， 也不要倒扣水杯。另外， 喝进嘴里的东西不能再吐回水杯。

　　（5）餐巾。在用餐前， 比较讲究的餐厅或主人， 会为每位用餐者上一块湿毛巾， 它只是用来擦手的， 擦手后， 由服务员或主人拿走。有时候， 在正式宴会结束前， 会上一块湿毛巾， 它是用来擦嘴的， 不能擦脸、抹汗。

　　（6）牙签。剔牙时， 应用另一只手掩住口部， 剔出来的东西， 不要当众欣赏或再次入口， 也不要随手乱弹， 随口乱吐。剔牙后， 不要长时间的叼着牙签。

　　2、西餐餐具的摆放和使用方法

　　（1）餐具摆放和取用原则。餐具摆放时托盘居中， 左叉右刀， 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种事物时， 餐巾就放在盘子旁边。餐具的取用应由外而内， 切用时可以使用法式方式， 即左手拿叉右手拿刀， 边切边用； 也可用英美式， 即右手拿刀， 左手拿叉， 切好后再改用右手拿叉取用。一般用右手拿汤匙和杯子， 用餐具把食物送到嘴里， 而不要把盘碗端起来。

　　（2）餐具的使用方法。刀叉的使用原则： 使用刀叉进餐时， 刀用来切割食物， 叉用来送食物入口。使用刀时， 刀刃不可向外。而且不可将刀叉的一端放在盘子上， 另一端放在桌子上； 进餐中需要暂时放下刀叉时， 应摆成# 八。字型， 分别放置餐盘边上， 刀刃朝向自己， 表示还要继续吃； 用餐结束后， 将叉子的背面向上， 刀刃向内与叉子并拢， 平息放置于餐盘上， 表示用餐结束。谈话时有肢体语言或传菜时， 应将刀叉放下， 不要手拿刀叉在空中挥动。用完刀叉后， 应将其横放于餐盘中央， 而不是盘边或餐桌上； 放置方式为刀口朝着自己， 叉口朝左， 以便于取走时的安全性。 餐匙的使用原则： 通常， 餐匙可以分为两种， 一种是汤匙， 个头比较大， 被摆放在右侧最外端， 与刀并齐摆放； 一种是甜品匙， 个头比较小， 被横摆在吃甜品所用的刀叉正上方。当用汤匙合调味料时， 需右手拿汤匙， 左手拿叉。食物切好后， 在盘中上将食物与酱料一同舀起食用； 喝完汤之后， 应该把汤匙放在餐盘对面的一方。要注意餐匙绝对不能直接用来舀取任何主食或者菜肴， 已经开始使用的餐匙不能放回原处。。 酒杯的使用原则： 在西餐中， 吃不同的菜需要搭配不同的酒， 通常不同的酒杯用来喝不同的酒。在每位用餐者右边餐刀的上方， 会摆着三四只酒水杯。可一次由外侧向内侧使用， 一般香槟酒杯、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯以及水杯是不可缺少的。

　　3、西餐上菜顺序的差异

　　中餐上菜顺序是： 先上凉菜、饮料及酒， 后上热菜， 然后上主食， 最后上甜食和水果。宴会上桌数很多时， 各桌的每一道菜应同时上。上菜顺序依然保持传统， 先冷后热。热菜应从主宾对面席位的左侧上； 上单份菜或配菜和小吃先宾后主， 上全鸡、全鸭、全鱼等整形菜， 不能头尾朝向正主位。上菜的方式大体上有以下几种： 一是把大盘菜端上， 由各人自取； 二是由侍者托着菜盘逐一给每位分让； 三是用小碟盛放， 每人一份。在正式宴席上， 菜式的吃法很像放映的幻灯片， 每一次一道菜。西餐上菜程序通常是： 面包黄油+ 凉菜+ 汤+ 海鲜+ 主菜+ 甜点心+ 咖啡和水果。冷菜、汤， 同时就着面包吃。凉菜也叫开胃小菜， 作为第一道菜， 一般与开胃酒并用。汤分渍汤和奶油浓汤。主菜有鱼、猪肉、牛肉、鸡等。甜食常有冰淇淋、布丁等。

　　4、用餐过程中应注意的礼仪

　　（1）餐桌上取食的礼仪。中餐的取食原则： 菜品需由主宾先取； 取菜时， 不要取得太多。敬酒应以年龄大小、职务高低、宾主身份为序， 要先给尊者、长者敬酒。应注意的事项： 取菜时不要左顾右盼， 在公用的菜盘里挑挑拣拣； 多人一桌用餐， 取菜应注意相互礼让， 依次而行， 取用适量； 够不着的菜， 可以请人帮忙盛取， 切忌起身甚至离座去取； 进餐时不要打嗝， 吃面喝汤时也不要发出# 呼噜声。； 假如打了喷嚏、肠鸣、咳嗽， 应说一声# 对不起。之类的话以示歉意。西餐的取食原则： 进餐时尽量不要发出餐刀刮盘子的声音； 就餐时尽量少说话， 饭后吃甜点时才是聊天时间； 喝汤时， 用汤勺从里向外舀， 不要发出声； 吃面包时， 先用刀将其切成两半， 然后用手撕成块吃； 吃意大利面时应用叉子慢慢将面条卷起来送入口中， 如果不是条形面， 直接用叉匙舀起来即可； 吃水果时不要拿着水果整个去咬， 应先用水果刀切成几瓣， 再用刀去掉皮、核， 用叉子叉着吃。应注意的事项： 不要用自己的餐具为他人夹菜； 不要将盘子里的食物全部切好后再用右手拿叉子吃； 骨头或者不吃的食物， 不能扔在地上或放在台布上， 而应当放在盘子的一角。

　　（2）餐桌上交谈的礼仪。中餐讲究热闹， 喜欢边吃边聊。交谈时注意几点： 讲话要有分寸、有礼节、有教养、有学识。避隐私、避浅薄、避粗鄙、避忌讳， 不宜深谈对方不感兴趣的话题， 交谈中要神态专注， 用词委婉， 礼让对方。西方餐桌上以静为主， 进餐时与左右客人交谈， 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。

　　5、餐桌上离席的礼仪

　　中餐在宴会结束时， 只能由主人来示意宴会结束； 在主人和主宾离开座位后， 其它宾客才能散席； 主人应在门口为宾客送行； 客人应向主人致谢； 如果中途道别只需和主人打个招呼或向左右宾客点头示意即可。西餐在宴会结束时， 首先将腿上的餐巾拿起， 随意叠好， 再把餐巾放在餐桌的左侧， 然后起身离座。用餐后， 须等男、女主人离席后， 其他宾客方可离席。离席时， 应帮助隔座长者或女士拖拉座椅， 告别时应向主人致谢， 更为慎重时， 还可再以电话或谢卡致谢。

**西餐桌礼仪 篇18**

　　中西方餐桌礼仪的差异是很多的。不少人在吃西餐时，都会担心失礼。其实，所谓餐桌礼仪是为了让餐膳可以不受阻碍和破坏，而得以顺利流畅地进行的实用守则。谨记整齐、清洁和保持安静三项原则便可无往而不利。

　　一、宴会礼仪

　　(1)在当你应邀赴宴时，你对同桌进餐的人和餐桌上的谈话，大概要比对饮食要更感兴趣。因此进餐时，应该尽可能地少一些声响，少一些动作。

　　(2)女主人一拿起餐巾时，你也就可以拿起你的餐巾，放在腿上。有时餐巾中包有一只小面包;如果是那样的话就把它取也，放在旁边的小碟上。

　　(3)餐巾如果很大，就双叠着放在腿上;如果很小，就全部打开。千万别将餐巾别在领上或背心上，也不要在手中乱揉。可以用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍或脏物。千万别用它来擦刀叉或碗碟。

　　(4)正餐通常从汤开始。在你座前最大的一把匙就是汤匙，它就在你的右边的盘子旁边。不要错用放在桌子中间的那把匙子，因为那可能是取蔬菜可果酱用的。

　　(5)在女主人拿起她的匙子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。女主人通常要等到每位客人都拿到菜后才开始。她不会像中国习惯那样，请你先吃。当她拿起匙或叉时，那就意味着大家也可以那样做了。

　　(6)如果有鱼这道菜的话，它多半在汤以后送上，桌上可能有鱼的一把专用叉子，它也可能与吃肉的叉子相似，通常要小一些，总之，鱼叉放在肉叉的外侧离盘较远的一侧。

　　(7)通常在鱼上桌之前，鱼骨早就剔净了，如果你吃的那块鱼还有刺的话，你可以左手拿着面包卷，或一块面包，右手拿着刀子，把刺拨开。

　　(8)如果嘴里有了一根刺，就应悄悄地，尽可能不引起注意地用手指将它取出，放在盘子边沿上，别放在桌上，或扔在地下。

　　二、法国餐桌礼仪七忌

　　答应对方的邀请后如果临时有事要迟到甚至取消约会，必须事先通知对方。赴会时稍迟是可以接受的，但若超过15分钟便会给对方不重视约会的坏印象。在点菜时自己应选定想吃的食物，如果看遍菜牌也没有头绪的话，可请侍应为你推荐餐厅的招牌菜，但要给明确的表示，如想吃海鲜、不吃红肉等，切记事事拿不定主意，只懂说是但(随便也罢)的人只会为同台客人添加麻烦。用餐要注意的细节甚多，但其实大部分也是日常的礼仪，只要保持冷静，不做大动作，不出声响或阻碍别人用餐的话已算合格。

　　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。

**西餐桌礼仪 篇19**

　　一、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。)

　　二、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，并覆盖在大腿上西餐餐巾的使用方法西餐餐巾的使用方法。

　　三、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。

　　四、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。

　　五、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。

　　六、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。

　　七、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西餐餐巾的使用方法西式快餐。

　　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。

**西餐桌礼仪 篇20**

　　一、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吃西餐时如何优雅地使用餐巾吃西餐时如何优雅地使用餐巾。

　　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)

　　二、用餐中

　　(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。

　　三、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，这表示晚宴结束吃西餐时如何优雅地使用餐巾西式快餐。

　　(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。

**西餐桌礼仪 篇21**

　　1、入座后，不要急于打开你的餐巾布。

　　2、餐巾布应平铺在双腿上，较大的餐巾布可以对折后铺在腿上。除了必要时用来擦嘴之外，在餐桌上用餐的整个过程中你的餐巾布必须一直保持平铺在你的双腿上。

　　3、餐巾布也叫口布，是用来擦嘴的。

　　4、在用餐过程中，饮用酒水之前，你需要先用餐巾布擦拭嘴边的油迹。

　　5、用餐期间需要中途离席时，你应该把餐巾布放在你的椅子上。这表示用餐未完毕，你还会再回来继续用餐。

　　6、用餐完毕后，把你的餐巾布从中间拿起，放在桌子上，具体位置是你盘子左边的地方。只需要随意放好就可以了，不必特意折叠好，但也要注意不要把餐巾布弄得皱巴巴的。

　　7、餐巾布通常是折叠好放在位子中间的装饰盘上，这是正式的晚宴上常见的餐巾摆法。除此之外，餐巾布也会放在盘子的边上。

　　8、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西餐餐巾布使用礼仪西餐餐巾布使用礼仪。是违反用餐礼仪的。

　　9、将鱼骨头或水果的种子吐出时，可利用餐巾遮住嘴，直接吐在餐巾内，再将餐巾向内侧析起。

　　10、第一个打开餐巾布的人应该是主人，这个动作宣布晚宴正式开始。

　　11、如果餐巾布不是放在盘子中间的位置，它就会在你的左边，而右边的餐巾布是属于坐在你右边的客人的，注意不要拿错其他的餐巾布。

　　12、有时候餐巾布是放在杯子中的，此时你的餐巾布就是在右边的杯子中。

　　13、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。

　　14、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，你可以用纸巾。

　　15、口红留在餐具上很不雅观，但需要擦去口红印时，应该选用纸巾而不是餐巾布。

　　16、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。

　　17、用餐完毕时，把餐巾布放回桌上的动作也是由女主人先做的，这表示晚宴结束。

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