# 西餐餐具使用礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-20

*西餐餐具使用礼仪（精选5篇）西餐餐具使用礼仪 篇1　　1、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*

西餐餐具使用礼仪（精选5篇）

**西餐餐具使用礼仪 篇1**

　　1、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。

　　2、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。

　　3、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。

**西餐餐具使用礼仪 篇2**

　　(1)刀。

　　在宴席上最正确的拿刀姿势是：右手拿刀，手握住刀柄，拇指按着柄侧，食指则压在柄背上。不要把食指伸到刀背上，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，不要伸直小指拿刀，有的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。

　　如果用餐的时候，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、项部有些上翘的小刀，则用来切开小面包，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，前臂应略靠桌沿，否则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。

　　(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，如果太靠前，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。使用刀叉要注意：不要动作过大，影响他人：切割食物时，不要弄出声音;切下的食物要刚好一口吃下，不要叉起来一口一口咬着吃;不要挥动刀叉讲话，也不要用刀叉指人;掉落到地上的刀叉不可捡起再用，应请服务员换一付。

　　如果在就餐的过程中，需要暂时离开一下，或与人交谈，应放下手中的刀叉，刀右、叉左，刀口向内、叉齿向下，呈\"八\";字形状放在餐盘上。它表示：菜尚未用毕。但要注意，不可将其交叉放置呈\"十\"字形状。西方入认为这是令人晦气的图案。如果吃完了，或者不想再吃了，可以刀口向内，叉齿向上，刀右、叉左并排放在餐盘上。它表示：不再吃了，可以连刀叉带餐盘一起收走。

　　(3)餐匙。

　　在正式的场合下，餐匙有多种，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;最大的是公匙，用于分食汤，常见于白助餐。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。进餐时不可将整个餐匙全部放入口中，应以其前端入口。餐匙使用后，不要再放回原处，也不要将其插入菜肴或\"直立\"于餐具中。

　　(4)餐巾。

　　一般说来，餐巾放在餐盘的正中或叉子的旁边。大家坐下后，可以将餐巾放在胸前下摆处，不要将餐巾扎在衬衣或皮带里。或者餐巾可以平铺到自己并拢的大腿上，如果是正方形的餐巾，应将它折成等腰三角形，直角朝向膝盖方向;如果是长方形餐巾，应将其对折，然后折口向外平铺在腿上。餐巾的打开、折放应在桌下悄然进行，不要影响他人。

　　餐巾有保洁作用，防止菜肴、汁汤落下来弄脏衣服;也可以用来擦嘴，通常用内侧，但不能用其擦脸、擦汗、擦餐具;还可以用来遮掩口部，在需要剔牙或吐出嘴中的东西时，可用餐巾遮掩，以免失态。如果餐巾掉在地上，应另要一块，然后将地上的捡起来。

　　有事要暂时离席，餐巾应放在本人所坐的椅面上，而不是桌子上，因为放在桌上就表示：我不再吃了，可以撤掉。

**西餐餐具使用礼仪 篇3**

　　1、西餐的餐具

　　广义来说的西餐餐具包括刀、叉、匙、盘、杯、餐巾等。其中盘又有菜盘、布丁盘、奶盘、白脱盘等;酒杯更是讲究，正式宴会几乎每上一种酒，都要换上专用的玻璃酒杯。

　　狭义的餐具则专指刀、叉、匙三大件。刀分为食用刀、鱼刀、肉刀(刀口有锯齿，用以切牛排、猪排等)、黄油刀和水果刀。叉分为食用叉、鱼叉、肉叉和虾叉。匙则有汤匙、甜食匙、茶匙。公用刀、叉、匙的规格明显大于餐用刀叉。

　　2、餐具排法

　　吃西餐的餐用到的有刀、叉、匙、盘、碟、杯等，一般讲究吃不同的菜要用不同的刀叉，饮不同的酒也要有不同的酒杯。其摆法为：正面放着主菜盘，左手放叉，右手放刀，主菜盘上方放着匙，右上方放着酒杯。餐巾放在主菜碟上或插在水杯里，也有放在餐盘的左边的。面包、奶油盘放在左上方。

　　3、餐具的使用方法

　　(1)刀。

　　在宴席上最正确的拿刀姿势是：右手拿刀，手握住刀柄，拇指按着柄侧，食指则压在柄背上。不要把食指伸到刀背上，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，不要伸直小指拿刀，有的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。

　　如果用餐的时候，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、项部有些上翘的小刀，则用来切开小面包，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，前臂应略靠桌沿，否则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。

　　(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，如果太靠前，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。使用刀叉要注意：不要动作过大，影响他人：切割食物时，不要弄出声音;切下的食物要刚好一口吃下，不要叉起来一口一口咬着吃;不要挥动刀叉讲话，也不要用刀叉指人;掉落到地上的刀叉不可捡起再用，应请服务员换一付。

　　如果在就餐的过程中，需要暂时离开一下，或与人交谈，应放下手中的刀叉，刀右、叉左，刀口向内、叉齿向下，呈\"八\";字形状放在餐盘上。它表示：菜尚未用毕。但要注意，不可将其交叉放置呈\"十\"字形状。西方入认为这是令人晦气的图案。如果吃完了，或者不想再吃了，可以刀口向内，叉齿向上，刀右、叉左并排放在餐盘上。它表示：不再吃了，可以连刀叉带餐盘一起收走。

　　(3)餐匙。

　　在正式的场合下，餐匙有多种，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;最大的是公匙，用于分食汤，常见于白助餐。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。进餐时不可将整个餐匙全部放入口中，应以其前端入口。餐匙使用后，不要再放回原处，也不要将其插入菜肴或\"直立\"于餐具中。

　　(4)餐巾。

　　一般说来，餐巾放在餐盘的正中或叉子的旁边。大家坐下后，可以将餐巾放在胸前下摆处，不要将餐巾扎在衬衣或皮带里。或者餐巾可以平铺到自己并拢的大腿上，如果是正方形的餐巾，应将它折成等腰三角形，直角朝向膝盖方向;如果是长方形餐巾，应将其对折，然后折口向外平铺在腿上。餐巾的打开、折放应在桌下悄然进行，不要影响他人。

　　餐巾有保洁作用，防止菜肴、汁汤落下来弄脏衣服;也可以用来擦嘴，通常用内侧，但不能用其擦脸、擦汗、擦餐具;还可以用来遮掩口部，在需要剔牙或吐出嘴中的东西时，可用餐巾遮掩，以免失态。如果餐巾掉在地上，应另要一块，然后将地上的捡起来。

　　有事要暂时离席，餐巾应放在本人所坐的椅面上，而不是桌子上，因为放在桌上就表示：我不再吃了，可以撤掉。

**西餐餐具使用礼仪 篇4**

　　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。

**西餐餐具使用礼仪 篇5**

　　(1)刀叉的使用：吃西餐时右手拿刀，左手拿叉。使用刀叉时，左手用叉用力固定食物，同时移动右手的刀切割食物。用餐中暂时离开，要把刀叉呈八字形摆放，尽量将柄放入餐盘内，刀口向内;用餐结束或不想吃了，刀口向内、叉齿向上，刀右叉左地并排纵放，或者刀上叉下地并排横放在餐盘里。

　　(2)餐巾的使用。将餐巾平铺于大腿上，可以防止进餐时掉落下来的.菜肴、汤汁弄脏自己的衣服。在用餐期间与人交谈之前，先用餐巾轻轻地揩一下嘴;女士进餐前，可用餐巾轻抹口部，除去唇膏。在进餐时需剔牙，应拿起餐巾挡住口部。

　　(3)餐匙的使用。用来饮汤、吃甜品，不可直接舀取其他任何主食、菜肴和饮料。餐匙入口时，以其前端入口，不能将它全部塞进嘴里。

　　刀是用来切食物的，不要直接用刀叉起食物送入口中，也不要用刀叉同时将食物送入口中;刀上沾上酱料不可舔食;用餐刀切割食物时不要在餐盘上划出声音。

　　餐巾摆放的位置不同，寓意不同。当主人铺开餐巾时，就表示用餐开始，当主人把餐巾放在桌子上，表示用餐结束。中途暂时离开，将餐巾放在本人座椅面上。

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