# 西餐就餐礼仪基础常识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-21

*西餐就餐礼仪基础常识（精选32篇）西餐就餐礼仪基础常识 篇1　　1、着正装或警服且整齐洁净。女性切忌解纽扣或当众脱衣。男性可将外衣脱下搭在椅背上，切忌将外衣或随身携带的物品放在餐台上。　　2、就座时，身体要端正自然，不要前俯后仰，手肘不要放*

西餐就餐礼仪基础常识（精选32篇）

**西餐就餐礼仪基础常识 篇1**

　　1、着正装或警服且整齐洁净。女性切忌解纽扣或当众脱衣。男性可将外衣脱下搭在椅背上，切忌将外衣或随身携带的物品放在餐台上。

　　2、就座时，身体要端正自然，不要前俯后仰，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离便于使用餐具为佳。

　　3、不要随意摆放餐台上已摆好的餐具，将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　4、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。

　　5、切东西用左手拿叉按住食物，右手执刀将其锯切成小块，然后用叉子送入口中，使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时，应摆成“八”字型，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。

　　6、用餐谈话时，切忌手执刀叉在空中挥舞摇晃;不要一手拿刀或叉，一手拿餐巾擦嘴;不要一手拿杯，一手拿叉取菜;切忌将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　7、每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时切忌与人谈话。

　　8、喝汤时不能啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。切忌咂嘴发出声音。用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘(碗)中，匙把指向自己。

　　9、食物残渣不能直接外吐，用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。少量菜肴时，切忌用叉子刮盘底，不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条时应用叉子先将面条卷起，然后送入口中。面包应掰成小块送入口中，切忌拿整块面包咬。

　　10、不可在餐桌边化妆，用餐巾擦鼻涕。切忌用餐时打嗝，不可避免的发生此种情况，应立即向周围的人道歉。

　　11、用餐时不可狼吞虎咽。

　　12、进餐时与左右客人交谈，不要高声谈笑，接打电话，若有紧急事情，应在门外接打电话。

　　13、喝咖啡时添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡旁。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不能用小勺一勺一勺地舀着喝。

　　14、吃水果时，不能拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成4或6瓣，再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇2**

　　对于我们来说，可能第一次去西餐厅吃饭，都会觉得不自在，大多是因为不太了解有关西餐的用餐礼仪。

　　西餐礼仪表示用餐完毕

　　用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

　　吃西餐的十大基本礼仪

　　1、刀叉：手握叉子时不要像握大提琴那样，或像握麦克佩斯夫人的匕首那样。另外，不要手握刀叉在空中飞来舞去用以强调说话的某一点，也不要将刀叉的一头搭在盘子上，一头放在餐桌上。刀叉一旦拿起使用，就不能再放回原处。刀子放在盘子上时，刀刃朝里，头在盘子里，刀把放在盘子边缘上。

　　2、餐巾：不要拿餐巾去用力擦脸的下部，要轻轻地沾擦。不要抖开餐巾再去折叠，不要在空中像挥动旗子那样挥动餐巾。餐巾应该放在大腿上，如果离开餐桌，要将餐巾放在椅子上，并把椅子推近餐桌。注意动作要轻。用餐结束时不要折叠餐巾;否则，不了解情况的服务生可能会再给别的客人使用。用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

　　3、咀嚼：嚼东西时嘴要闭紧，无论你有什么惊人的妙语，时机多么恰到好处，只要嘴里有食物，绝不能开口说话。不能为了着急说话而马上将食物吞下，要保持细嚼慢咽的姿势，将食物咽下后会意地露出笑容，以转达你内心的活动：刚才完全可以有妙语出口，只是口中有食物。

　　4、坐姿：要牢记你妈妈的话，坐立要直，不要将胳膊肘支在餐桌上。如果手放在什么位置都不自在，放在大腿上。

　　5、面包：面包上抹黄油尤其要注意，将面包掰成可以一口吃下的小块，临吃前在小块上抹黄油，不要图方便将整个面包上都抹上黄油。

　　6、速度：切忌速度过快，无论你是在RitzCarton还是在格尔蒂的GreasePit酒店用餐，大口吞咽食物不仅有害健康，而且也不雅观，尤其是和他人共同进餐时，这么做会显得失礼。共同进餐时大家的量应一样，并保持同时开始同时结束的速度，别人都开始品味甜食了而你还在喝汤是不可取的。

　　7、剔牙：如果塞了牙，切忌在餐桌上剔牙，如果的确忍受不住，找个借口去洗手间，你可以在那里剔个够。

　　8、口红：将口红留在餐具上是不可取的，工作用餐尤其如此。如果没有随身携带纸手帕，进酒店时可以顺便到洗手间去一趟，或到吧台去取块纸餐巾。

　　9、吸烟：即使在吸烟区用餐，用餐期间吸烟也不可取，吸烟会影响他人的食欲，而且和整个气氛也不和谐，应该等到用餐结束后再吸烟，还应该记住：不要用盘子当烟灰缸。

　　10、物品：女用手提包及男用手提箱这类东西不要放在餐桌上，钥匙、帽子、手套、眼镜、眼镜盒、香烟等物品都不要放在餐桌上。总之，凡是和用餐无关的东西都不能放在餐桌上。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇3**

　　1：在西方，去饭店吃饭一般都需要事先预约，在预约时，有几点要特别注意说清楚，首先要说明人数和时间，其次要表明是否吸烟区或视线良好的座位。如果是生日或其它特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定的时间到达，是基本的礼貌

　　2：餐厅吃饭时穿着得体是欧美人的常识。上高档的餐厅，男士要穿整洁，女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定穿正式服装的话，男士必须打领带，进入餐厅时，男士应该先开门，请女士进入。应该女士走在前面。入座，餐点端来时，都应让女士优先。特别是团体活动，更别忘了让女士们走在前面

　　3：最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就可以坐下来了。用餐时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持越一个拳头的距离。两脚交叉的坐姿最好避免

　　4：正式的全套餐点上菜顺序是:①菜和汤 ②鱼肝油③水果④肉类⑤乳酪 ⑥甜点和咖啡 ⑦水果，还有餐前酒和餐酒。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

　　5：点酒时不要硬装内行。在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来.对酒不大了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒 类口味，请调酒师帮忙挑选。 主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白酒。上菜之前,不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒

　　6：餐巾在用餐前就可以打开。点完菜后，在前菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内摺三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的 双腿部分。最好不要把餐巾塞入领口

　　7: 用三根手指轻握杯脚。酒类服务通常由服务员负责将少量酒倒入酒杯中，让客人鉴别一下品质是否有误。只须把它当成一种形式，喝一小 口并回签Good。接着，侍者会来倒酒，这时，不要动手去拿酒杯，而应把酒杯放在桌上由侍者去倒。正确的握杯姿势是用手指轻握杯脚。为避 免手的温度使酒温增高，应用大拇指、中指、食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定

　　8:喝酒的方法。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 不要猛烈遥晃杯子。此外，一饮而尽，边喝边透过酒杯看人，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

　　9:喝汤也不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45°角较好。身体上的半部略 微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝

　　10:面包的吃法。先用两手撕成小块，再用左手拿来吃的原则。吃硬面包时，用手撕不但费力而且面包屑会掉满地，此时可用刀先切成两半， 再用手撕成块来吃。避免像用锯子似割面包，应先把刀刺入另一半。切时可用手将面包固定，避免发出声响

　　11: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，应由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

　　12:略事休息时，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，将刀叉摆成四点钟方向即可

　　西餐进餐时女士手提包的位置

　　在欧美，女士入座后，通常会直接把手提包放在脚边的地板上。由于她们对手提包的处理是如此，所以，把手提包放置桌上，对他们来说，是很失礼的行为。

　　因此，除了晚装的小手包，其他手提包不能放在餐桌上。

　　那么，手提包应该放在那里呢?可能有很多人不习惯把手提包放在地板上，这时，你可以把手提包放在背后和椅子之间或大腿上(餐巾下)。

　　若是邻座没有人，也可以放置在椅子上，或挂在皮包架上。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇4**

　　西餐礼仪 聚会吃饭时的用餐礼仪

　　打消多要食物的念头

　　节假日到亲朋好友家去做客，难免会被邀请留下用餐。对方也会展示自己最好的厨艺，我们也经常会吃得忘乎所以。但是对于特别爱吃的“好菜”，千万要打消想多要一份的念头，因为如果有多余的一份，当然不成问题。如果没有的话，徒然造成主客双方都不好意思。

　　勤用餐巾纸擦净手指和嘴巴

　　吃鱼、虾或者蟹的时候，经常需要动手，嘴巴上也难免会留下一些痕迹。这时，千万要勤用餐巾纸擦拭嘴巴和手指，否则看起来实在不太雅观，有时甚至会倒胃口。

　　吃东西时不要发出声

　　吃东西时要小口小口的吃，吞咽时嘴巴要合拢，如此才不会制造声响，干扰别人。喝汤十分容易发出声响。用汤匙舀汤，若入口前要吹凉汤匙里的汤，也请小声吹气。

　　不要探身去拿对面的饭菜

　　做客的.时候，往往人会很多，桌子也会比较大，吃饭时难免会有菜在对面而够不着，这时千万不要探起身子去夹。最好的办法是请最靠近你的人帮你传递过来，接到东西后，不要忘了说声谢谢。取菜时，分量要适中，即使是你最喜欢的食物。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇5**

　　一、席次的安排

　　(1)西餐多采用长台，大型宴会除主台外，可采用圆台。正式宴会一般均安排席位，也可只排主要客人的席位，其他客人只排桌次或自由入座。无论采取哪种方法，都要在入席前通知到每一个出席者，使大家心中有数(可以在请柬上标明台号)。

　　(2)西餐的坐席排列，同一桌上席位高低，以距离主人座位的远近而定，右高左低。

　　(3)西餐习惯男女交叉安排，以女主人的位置为准，主宾坐在女主人右边，主宾夫人坐在男主人右边。

　　(4)举行两桌以上的西式宴会，各桌均应有第一主人，其位置应与主桌主人的位置相同，其宾客也依主桌的座位排列方法就座。

　　(5)席位安排遇到特殊情况，可灵活处理，如主宾身份高于主人，为表示对主宾的尊重，可以把主宾安排在主人的位置上，而主人坐在主宾的位置，第二主人坐在主宾左侧。

　　二、西餐的菜序

　　品尝西餐，应知道西餐的菜序。所谓西餐的菜序，在此是指享用西餐时正规的上菜顺序。

　　西餐的菜序与中餐具有明显的不同。例如，在中餐里，汤是用餐的标准“结束曲”;而西餐中，汤是被用来“打头阵”的。应当说明的是，西餐亦有正餐与便餐之分，其莱序，二者是有很大差异的。

　　1.正餐的菜序

　　西餐的正餐，特别是较为正规的正餐，其菜序不仅复杂多样，而且十分讲究。在大多数情况下，西餐正餐往往会由七八道菜肴所构成。一顿完整的正餐，进餐时间约需1—2小时。

　　(1)开胃菜。所谓开胃菜，即用来为进餐者开胃的菜肴。因为在西餐里它首先上桌，所以亦称之为头盆。在西餐的正餐里，有时它并不列入正式的莱序，而仅仅用来充当“前奏曲”。在绝大多数情况下，开胃菜都是由蔬菜、水果、肉食、海鲜等组成的拼盘，大多以各种调味汁凉拌而成，不但色泽悦目，而且口味宜人。

　　(2)汤。西餐中的汤必不可少，它的口感芬芳浓郁，具有极好的开胃作用。依据传统的讲法，汤才是西餐之中的“开路先锋”。只有开始喝汤时，才可以算是正式开始吃西餐了。西餐的汤有白汤、红汤、清汤等几种。享用西餐时，仅可上一种汤。

　　(3)主菜。主菜是西餐的核心内容。西餐里的主莱通常有冷有热，但大都应当以热菜作为主角。比较正规的西餐，一般都要上一份冷盘和两份热菜。在上桌的两份热菜中，往往还讲究一份是鱼菜，另一份是肉菜，有时还会添加上一份海味菜。在西餐的主菜里，肉菜被用以代表用餐的档次与水平。

　　(4)点心。吃过西餐的主菜后，根据需要可点一些诸如蛋糕、饼干、吐丝、馅饼、三明治之类的小点心，使那些还没有吃饱的人借以填满肚子。要是已经吃饱了，可以不吃。

　　(5)甜品。西餐中最为常见的甜品有布丁、冰淇淋等。这些甜品在正餐上，被视为一道例莱。因此，就餐者应当尽可能品尝。

　　(6)热饮。西餐用餐结束之前，应为就餐者供应热饮，以此作为“压轴戏”。最正规的热饮，是红茶或者不加任何东西的黑咖啡。二者只选其一，不宜同时享用。热饮的主要作用是帮助就餐者消化。热饮就餐者可以在餐桌上饮用，也可以换地方，例如到休息厅或客厅饮用。

　　2.便餐的菜序

　　西餐的正餐，多见于宴会或者其他重要的节假日。它虽然较为隆重，但往往耗资、耗时颇多。在一般情况下，人们总是将西餐正餐进行简化，即西餐便餐。其菜序主要由开胃菜、汤、主菜(各一份)、甜品、热饮等等构成。

　　三、西餐的餐具

　　学习西餐礼仪时，掌握西餐餐具的使用方法是重点内容之一。在所有的西餐餐具之中，餐刀、餐叉、餐匙以及餐巾是最具代表性的。以下分别对其加以介绍。

　　1.刀叉

　　刀叉是人们对于餐刀、餐叉这两种西餐餐具所采用的统称。二者既可以配合使用，也可以单独使用。不过更多的情况下，刀叉都是配合使用的。

　　掌握刀叉的使用，需要具体学习刀叉的类别、刀叉的用法、暗示等三个方面的知识。

　　(1)刀叉的类别及摆放位置。

　　在正规的西餐宴会上，莱肴是一道一道分别上桌的，而每吃一道莱肴，都需更换一副刀叉。也就是说，每吃一道莱肴时，都要配以专用的、不同类别的刀叉，决不可以从头至尾只使用一副刀叉，也不可以不加区分地胡拿乱用刀叉。

　　享用西餐正餐时，在每一位就餐者面前的餐桌上，都会摆放上专门供其个人使用的刀叉，如吃黄油所用的餐刀叉、吃鱼所用的餐刀叉、吃肉所用的刀叉和吃甜品所用的刀叉等。这些刀叉除了形状各异之外，还有具体摆放的位置。

　　吃黄油所用的餐刀是没有与之相匹配的餐叉的，它的正确位置，是横放在就餐者左手的正前方。

　　吃鱼和吃肉所用的刀叉通常应当是刀右、叉左地分别纵向摆放在就餐者面前的餐盘两侧，方便就餐者依次分别从两边由外侧向内侧取用。

　　吃甜品所用的刀叉应最后使用，一般被横向放在每人所用的餐盘的正上方。

　　(2)刀叉的使用。

　　正确持刀的方法右手持刀，拇指抵刀柄一侧，食指按于刀柄上，其余三指弯曲握住刀柄。不用餐刀时，应将其横放在盘子的右上方。

　　正确持叉子的方法若叉子不与刀并用时，右手持叉取食叉齿向上。当刀叉并用时，右手持刀，左手持叉，叉齿向下叉住肉;肉被割下后，先把刀放下，叉换右手，用叉子叉上肉送到嘴里。

　　刀叉并用方式有英国式和美国式两种。英国式的使用方法要求就餐者在使用刀叉时，始终右手持刀，左手持叉，一边切割一边叉而食之，这种方法显得比较文雅;美国式的具体做法是右刀左叉，一鼓作气将要吃的食物全部切好，然后再把右手的餐刀斜放在餐盘的前面，将左手的餐叉换到右手，最后右手执叉就餐。

　　使用刀叉时注意事项使用刀叉就餐时，不管采用哪种方式均应注意以下几点：①切割食物时，不要弄得铿锵作响;②切割食物时，应当从左侧开始，由左而右逐步而行;③切割食物时，应当双肘下沉，前后移动，切勿左右开弓，把肘部抬得过高;④每块被切割好的食物大小，应当入口刚刚合适，一般应当以餐叉铲而食之，不可以用叉刀扎着吃，也不可以用餐叉叉起之后一口一口地咬而食之;⑤双手同时使用刀叉时，叉齿应当朝下，右手持叉进食时则应使叉齿朝上，临时将刀叉放下时，切勿使刀叉朝外;⑥如果刀叉掉落地上，一般不应继续使用，而应请侍者另换一副。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇6**

　　西餐礼仪甜点吃法

　　冰淇淋吃冰淇淋一般使用小勺。当和蛋糕或馅饼一起吃或作为主餐的一部分时，要使用一把甜点叉和一把甜点勺。

　　馅饼吃水果馅饼通常要使用叉子。但如果主人为你提供一把叉子和一把甜点勺的话，那么就用叉子固定馅饼，用勺挖着吃。吃馅饼是要用叉子的，除非馅饼是带冰淇淋的，这种情况下，叉、勺都要使用。如果吃的是奶油馅饼，最好用叉而不要用手。以防止馅料从另一头漏出。

　　煮梨使用勺和叉。用叉竖直把梨固定，用勺把梨挖成方便食用的小块。叉子还可用来旋转煮梨，以使挖食梨肉。如果只有一把勺子，就用手旋转盘子，把梨核留在盘里，用勺把糖汁舀出。

　　果汁冰糕如果作为肉食的配餐食用可以用叉，如果是作为甜点食用，使用勺子。

　　炖制水果吃炖制水果要使用勺子，不过你可以用叉子来稳住大块水果。把樱桃、梅干、李脯的核体面地吐到勺里，放在盘边。

　　西餐礼仪鱼的吃法

　　鱼肉极嫩易碎，因此餐厅常不备餐刀而备专用的汤匙。这种汤匙比一般喝汤用的稍大而且较平，不但可切分菜肴，还能将菜和调味汁一起舀起来吃。若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为好。对于鱼骨头，首先用刀在鱼鳃附近刺一条直线，刀尖不要刺透，刺入一半即可。将鱼的上半身挑开后，从头开始，将刀放在骨下方，往鱼尾方向划开。把骨剔掉并挪到盘子的一角。最后再把鱼尾切掉。

　　西餐礼仪带骨食物

　　鸟类：先把翅膀和腿切下，然后借助刀和叉来吃身体部分。你可以把翅膀和腿用手拿着吃，但不能拿身体部分。

　　鸡肉：先吃鸡的一半。把鸡腿和鸡翅用刀叉从连结处分开。然后用叉稳住鸡腿(鸡脯或鸡翅)，用刀把肉切成适当大小的片。每次只切两三片。如果场合很正式，不能使和刀叉取用的，干脆别动。如果是在非正式场合，你可以用手拿取小块骨头，但中能使用一只手。

　　肉排：用叉子或尖刀插入牛肉，猪肉或羊肉排的中心。如果排骨上有纸袖，你可用手抓住，来切骨头上的肉，而这样就不会使手油腻。在正式场合或者在饭店就餐时即使包有纸袖也不能用手拿着骨头啃着吃。这些多余的东西基本上是用来作装饰的，而没有让你暴吃一顿的意思。另外，在非正式场合，只有骨头上没有汤时才可以拿起来啃着吃。

　　鱼先用刀叉把鱼头和鱼尾割下，放在盘边。然后用刀尖顺着鱼骨把鱼从头到尾劈开。这时你有三种选择：

　　1、将鱼骨滑出

　　2、将鱼平着分开，取出鱼骨

　　3、揭去上面一片，吃完后再去骨

　　如果嘴里吃进了小骨头，用姆指和食指捏出，爱吃鱼的人会连小鱼头吃掉，而吃到鱼的脸颊是很幸运的事。

　　西餐礼仪面包吃法

　　先用两手撕成小块，再用左手拿来吃是原则。吃硬面包时，用手撕不但费力而且面包屑会掉满地，此时可用刀先切成两半，再用手撕成块来吃。避免像用锯子似的，应先把刀刺入中央部分，往靠近自己身体的部分切下，再将面包转过来切断另一半。切时可用将面包固定，避免发出声响。

　　西餐礼仪喝酒姿势

　　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。

　　西餐礼仪的注意事项

　　西餐礼仪：交谈

　　无论是作主人、陪客或宾客，都应与同桌的人交谈，特别是左右邻座。不要只同几个熟人或只同一两人说话。邻座如不相识，可先自我介绍。

　　交谈时声音不要过大，不然可能会引起邻座的不满。

　　交谈时切勿将刀叉对着对方，否则是对对方的不尊敬，造成对你的厌恶。

　　西餐礼仪：搭配

　　饮酒时应该搭配食用什么食物，时常困绕着人们，几百年来，饮酒时选择适当的食品似乎已经形成了一条条的规律。但是，随着现代的社会中新食品和新型酒类的不断涌现，这些规矩显得陈旧，越来越不适用了。

　　饮酒如何搭配食物首先应该明白一点，生活因个人喜好不同，饮酒和食物搭配毫无疑问的也应该随个人品味随意搭配。你可以按自己口味点叫酒和食物，即使是规则中不允许的，或者与你同桌用餐的朋友坚决反对的话，也不用害羞或不好意思。生活中有许多看起来不宜搭配的事物组成在一起，还是显得那样和谐。然而，晚饭时应该用什么酒，你还是拿不定主意时，该怎么办?是不是求助于那些规则搭配呢?多年来，我积累了些经验，可以解决你遇到的难题。这些所谓的\"原则\"不是告诉你喝酒时吃些什么，只是说明食物与酒类之间如何影响，相互作用的。饮酒时搭配食物重要的是根据口味而定。食物和酒类可以分为四种口味，这也就界定了酒和食物搭配的范围，即：酸，甜，苦和咸味。

　　酸味：你可能听说过酒不能和沙拉搭配，原因是沙拉中的酸极大地破坏了酒的醇香。但是，如果沙拉和酸性酒类同用，酒里所含的酸就会被沙拉的乳酸分解掉，这当然是一种绝好的搭配。所以，可以选择酸性酒和酸性食物一起食用。酸性酒类与含咸食品共用，味道也很好。

　　甜味：用餐时，同样可以依个人口味选择甜点。一般说来，甜食会使甜酒口味减淡。如果你选用加利福尼亚查顿尼酒和一小片烤箭鱼一起食用，酒会显得很甜。但是，如果在鱼上放入沙拉，酒里的果味就会减色不少。所以吃甜点时，糖份过高的甜点会将酒味覆盖，失去了原味，应该选择略甜于一点的酒类。这样酒才能保持原来的口味。

　　苦味：仍然使用\"个人喜好\"原则。苦味酒和带苦味的食物一起食用苦味会减少。所以如果想减淡或除去苦味，可以将苦酒和带苦味的食物搭配食用。

　　咸味：一般没有盐味酒，但有许多酒类能降低含咸食品的盐味。世界许多国家和地区食用海产品如鱼类时，都会配用柠檬汁或酒类，主要原因是酸能减低鱼类的咸度，食用时，味道更加鲜美可口。

　　西餐礼仪：刀与叉

　　刀、叉等银器类皆称为Cut-lery。刀、叉又分为肉类用、鱼类用、前菜用、甜点用，而汤匙除了前菜用、汤用、咖啡用、茶用之外，还有调味料用汤匙。调味料用汤匙即是添加调味料时所使用的汤匙，多用于甜点或是鱼类料理。如今所使用的餐具依料理的变化而不断变化。正式西式料理的套餐中，常依不同料理的特点而配合使用各种不同形状的刀叉，并不是一开始就全部摆出来的。说到全套，很容易使人联想到在餐桌上摆满银器的画面，而如今大都是以点用2-3道单品料理的方式为主流。所以，在餐桌上摆满银器的正式用餐摆设，可能只能在喜宴上才能看得到了。使用一组的刀与叉的情况渐少，仅吃2-3道前菜的人越来越多，而刀叉也并不随之变换，大都是以一组刀叉吃接着送上的前菜。而那种在刀叉上摆着的刀与叉(或汤匙)，并放置于餐盘右侧的餐厅也日渐增加。肉类料理所使用的刀的形状，不论是哪一家餐厅大致上都一样，不过鱼类料理所使用的刀，往往依各餐厅而有所不同。尤其是与肉类料理用刀的宽度相同的鱼类料理用刀有逐渐增加的倾趋势，且比这宽度更宽的也很常见，也有一些刀幅更宽并在刀刃部分加上豪华装饰的鱼类料理用刀。此外，还有餐厅以调味料汤匙代替鱼类料理用刀。刀叉就像是中国的筷架一样。有时是刀与叉(或汤匙)两只为一组放置在刀叉架上;有时是将刀、叉、汤匙三只为一组，放置在刀叉架上;有时是刀与叉(或汤匙)两只为一组的放置其上，使刀的刀刃部与叉子的前部不会碰触到桌巾。

　　西餐礼仪：祝酒

　　作为主宾参加外国举行的宴请，应了解对方祝酒习惯，即为何人祝酒，何时祝酒等等，以便作必要的准备。碰杯时，主人和主宾先碰，人多可同时举杯示意，不一定碰杯。祝酒时注意不要交叉碰杯。在主人和主宾致辞、祝酒时，应暂停进餐，停止交谈，注意倾听，也不要借此机会抽烟。奏国歌时应肃立。主人和主宾讲完话与贵宾席人员碰杯后，往往到其他各桌敬洒，遇此情况应起立举杯。碰杯时，要目视对方致意。

　　宴会上相互敬酒表示友好，活跃气氛，但切忌喝酒过量。喝酒过量容易失言，甚至失态，因此必须控制在本人酒量的三分之一以内。

　　西餐礼仪：宽衣

　　在社交场合，无论天气如何炎热，不能当众解开钮扣脱下衣服。小型便宴，如主人请客人宽衣，男宾可脱下外衣搭在椅背上。

　　西餐礼仪：喝茶

　　(或咖啡)喝茶、喝咖啡，如愿加牛奶、白糖，可自取加入杯中，用小茶匙搅拌后，茶匙仍放回小碟内，通常牛奶、白糖均用单独器皿盛放。喝时右手拿杯把，左手端小碟。喝咖啡时会往咖啡中加液体咖啡伴侣，如果不愿意浪费可将少许咖啡倒入盛装咖啡伴侣的杯盘中搅拌，并再次倒入咖啡杯中搅拌即可，切忌误将剩下的咖啡伴侣直接喝下。

　　西餐礼仪：喝汤

　　不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的`底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45角较好。身体上的半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。

　　西餐礼仪：水果

　　苹果，梨——在宴席上，要用手拿取苹果或梨，放在盘里。你可以用螺旋式将其削皮。如果说样做很难的话，就水果放在盘上，先切成两半，再去核切块，然后用叉或水果刀食用。如果场合更加随便点的话，你可以用手拿着吃。

　　鳄梨——带壳的鳄梨需要用勺来吃，如果切成片装在盘子里或拌在色拉里，要用叉子吃。

　　香蕉——如果是在餐桌上吃香蕉，要先剥皮，再用刀切成段，然后用叉子叉着吃。在非正式场合如野餐，海滩等，要把香蕉剥出一半，然后像猴子一样吃。

　　无花果——鲜无花果作为开胃品与五香火腿一起吃时，要用刀叉连皮一起吃下。若上面有硬杆，用刀切下(否则会嚼不动)。作为饭后甜食吃时，要先把无花果切成四半，在桔汁或奶油中浸泡后，用刀叉食用。

　　柚子(橙子，桔子)——吃柚子时，要先把它切成两半，然后用茶匙或尖柚子匙挖出食用。在非正式场合，可以把柚子汁小心地挤到茶匙中。剥橙子皮有两种方法，两者都要使用尖刀。方法一：螺旋式剥皮。方法二：先用刀切去两端的皮，再竖直将皮一片片切掉。剥皮后，可以把橙肉掰下来。如果掰下的部分不大，可一口吃掉。如果太大，要使用甜食刀叉先切开，后食用。如果橙子是切好的，也可以象吃柚子那样使用柚子匙或茶匙挖着吃。吃桔子要先用手剥去皮，再一片一片地吃。你可能要剥皮并去除白色覆盖膜，尤其是膜很厚的时候。

　　葡萄——对于无籽葡萄没什么讲究，一粒粒地吃就行。若葡萄有籽，林把葡萄放入口中嚼吸食肉质，然后把籽吐到手中。要想容易地剥去葡萄皮，则要持其茎部放在嘴边，用中指和食纸将肉汁挤入口中。最后把剩在手中的葡萄皮放在盘里。

　　芒果、木瓜——整个芒果，要先用锋利的水果刀纵向切成两半，然后再切成四分之一半。用叉子将每一块放入盘中，皮面朝上，并剥掉芒果皮。你也可以象吃鳄梨那样用勺挖着吃。如把芒果切成两半，挖食核肉，保留皮壳。吃木瓜象吃鳄梨和小西瓜一样，先切成两半，抠出籽，然后用勺挖着吃。

　　桃李——将桃李先切成二分之一半，再切成四分之一半，用刀去核。皮可以剥下来，但如果带着皮切成小块，用甜食刀叉食用也是不错的。

　　柿子——吃柿子有两种方法：一是先切成两半，然后用勺挖出柿肉;二是将柿子竖直放在盘中，柄部朝下，切成四块，然后再借助刀叉切成适当大的小块。食用时将柿核吐在勺中，放到你的盘子的一边。不要吃柿子皮，因为太苦太涩。

　　菠萝(果肉)——很简单，吃鲜菠萝片时，始终使用刀和叉。

　　草莓——大草莓可以用手柄部，蘸着白砂糖(自己盘中的)整个吃。然后将草莓柄放入自己的盘里。如果草莓是拌在奶油里的，当然要使用勺子。

　　西瓜——切成块的西瓜一般用刀和叉来吃，吃进嘴里的西瓜籽要及时清理，并吐在紧凹的手中，然后放入自己的盘子。

　　浆果，樱桃——吃法很多，你可视情况而定，一般来说，吃浆果时，不管有无奶油，都要用勺子;吃樱桃要用手拿，将樱桃核文雅地吐在紧凹的手中，然后放入自己的盘子。

　　西餐礼仪：调味品

　　食用马萝卜酱，薄荷胶，葡萄干胶，芥末，苹果酱，酸果萝酱时，要先用汤匙将其舀入盘子里。然后用叉子叉肉抹油食用。液体酱汁如薄荷，樱桃或杏鸭酱，要直接浇到肉上面。浇的最好要少些，这样不会影响肉的整体的味道。吃蛋卷和饼干用的果胶，果酱和蜜饯要用汤匙舀到黄油盘子的一边，然后用刀平抹在面包或蛋卷小块上。如果没有汤匙，用刀取果胶前，先在盘子边上擦一擦。吃咖喱菜时，可把花生，椰子，酸辣酱等调料放到盘子里混合后配咖喱食用。酸辣酱也可作为配菜吃，不用混合。

　　盐和胡椒粉先品尝食物，后加盐和胡椒粉。先放盐或胡椒粉是对厨师不礼貌的表现。如果桌上有盐罐，使用里面的盐匙，如果没有，就用干净的刀尖取用。蘸过盐的食物要放在自己的黄油盘里或餐盘里的一边。如果为你提供一个专人盐罐，你可以用手捏取。

　　色拉接照传统，色拉要用叉子来吃，但是如果色拉的块太大，就应切开以免从叉子上掉下来。以前吃色拉和水果用的钢刀又锈又黑。不锈钢刀的使用改变了这种状况。吃冰山莴苣一般要使用刀和叉。当色时作为主食吃的时候，不要把它放在餐盘里。要放在自己的黄油盘里，靠在主盘旁。通常用一块面包或蛋卷把叉子上的色拉推在盘子里。

　　黄油往面包，蛋卷，饼干或土司上抹黄油要用刀，而且小块面包只能抹少量的黄油。不要往蔬菜上抹黄油。因为这被认为是对厨师的侮辱。

　　西餐礼仪：吃蔬菜

　　芦笋如果要吃的芦笋菜中有汤汁，先切成小块，再用刀叉食物。如果芦笋很大而且需要蘸汁，先把头切下，然后分开来食物以防滴汁和掉渣。也可以用手拿着茎柄，蘸汁吃。对于小的芦笋完全可以用手拿着蘸汁食用。

　　西红柿除做色拉吃以外，西红柿都可以用手拿着吃。挑个小点的，正好放入嘴中，不要张嘴咀嚼，因为这样汁液会溅出来，要把嘴唇闭紧。如果盘中只有一个大的西红柿，用牙轻轻将皮剥掉，先咬下一半，慢慢吃完再吃另一半。

　　玉米棒鲜玉米棒大多是在非正式场合吃的，可以先把它掰成两半，以便好拿，值得注意的是，在上面一次不要沫撒太多的黄油或调料。横着吃还是转圈吃，自己选取，两种方法都行。先集中数排或一部分抹黄油，撒盐。吃完后再换地方，这样你的手和面部就不会过多粘染调料。

　　土豆土豆片和土豆条是用手拿着吃的。除外土豆条里有汁，那样的话要使用叉子。小土豆条也可拿着吃。但用叉会更好。如果土豆条太大，不好取用，就用叉子叉开，不要挂在叉上咬着吃。把番茄酱放在盘子边上，用手拿或用叉子叉着小块蘸汁吃。烤土豆在食用时往往已被切开。如果没有用刀从上部切入，用手或叉子将土豆掰开一点，加入奶油或酸奶，奶油和小青葱，盐和胡椒粉，每次加一点。你可以带皮食用。

　　西餐礼仪：用手吃

　　如果你不知道该不该用手拿着吃，就跟着主人做。记住：食物用浅盘上来时，吃前先放入自己的盘子。下面是一些可以用手拿着吃的食物：带芯的玉米，肋骨，带壳的蛤蚌和牡蛎，龙虾，三明治，干蛋糕，小甜饼，某些水果。脆熏肉，蛙腿，鸡翅和排骨(非正式场合)，土豆条或炸薯片，小萝卜，橄榄和芹菜等。

　　三明治要记住，小的三明治和烤面包是用手拿着吃的，大点的吃前先切开。配卤汁吃的热三明治需要用刀和叉。通过拿面包的方式，可以测试出一个人是否是个有修养的人。不过只要你记住在吃面包或蛋卷时，往上抹黄油之前，先把其切成两半或小块的话，你就可以轻松得通过测试。小饼干用不着弄碎。使用你盘中的黄油刀，抹油应在盘子里或盘子上部进行。把黄油刀稍靠右边放。刀柄放在盘边外面以保持清洁。热土司和小面包要马上抹油。不必把面包条掰碎，可在其一面抹黄油。把丹麦糕点(甜蛋卷)切成两半或四半。随抹随吃。

　　熏肉吃法很简单，吃带肥肉的熏肉要使用刀和叉，如果熏肉很脆，则先用叉子将肉叉碎，再用手拿着吃。

　　西餐的四种服务

　　法式服务

　　特点是典雅、庄重，周到细致，用餐费用昂贵。法式服务是一种十分讲究礼节的服务方式，流行于西方上层社会。法式西餐服务的宗旨在于让顾客享受到精制的餐品，尽善尽美的服务和优雅、浪漫的情调。

　　法式西餐服务要点：

　　1、每一桌配一名服务员和一名服务助手，配合为客人服务。

　　2、客人点菜后，菜食的制作在客人面前完成，半成品请客人过目，然后在带加热炉的小推车上完成制作，装盘后请客人品尝。

　　3、每上一道菜都撤掉餐具。

　　4、菜点与酒类相匹配。

　　5、每上一道菜都必须清理台面。

　　法式服务是一种非常豪华的服务，最能吸引顾客的注意力，给顾客的个人照顾较多。但是，法式服务要使用许多贵重餐具，需用餐车、旁桌，故西餐厅的空间利用率很低，同时还需要较多经过培训的专业服务人员。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇7**

　　西餐礼仪：交谈

　　无论是作主人、陪客或宾客，都应与同桌的人交谈，特别是左右邻座。不要只同几个熟人或只同一两人说话。邻座如不相识，可先自我介绍。

　　交谈时声音不要过大，不然可能会引起邻座的不满。

　　交谈时切勿将刀叉对着对方，否则是对对方的不尊敬，造成对你的厌恶。

　　西餐礼仪：搭配

　　饮酒时应该搭配食用什么食物，时常困绕着人们，几百年来，饮酒时选择适当的食品似乎已经形成了一条条的规律。但是，随着现代的社会中新食品和新型酒类的不断涌现，这些规矩显得陈旧，越来越不适用了。

　　饮酒如何搭配食物首先应该明白一点，生活因个人喜好不同，饮酒和食物搭配毫无疑问的也应该随个人品味随意搭配。你可以按自己口味点叫酒和食物，即使是规则中不允许的，或者与你同桌用餐的朋友坚决反对的话，也不用害羞或不好意思。生活中有许多看起来不宜搭配的事物组成在一起，还是显得那样和谐。然而，晚饭时应该用什么酒，你还是拿不定主意时，该怎么办？是不是求助于那些规则搭配呢？多年来，我积累了些经验，可以解决你遇到的难题。这些所谓的\"原则\"不是告诉你喝酒时吃些什么，只是说明食物与酒类之间如何影响，相互作用的。饮酒时搭配食物重要的是根据口味而定。食物和酒类可以分为四种口味，这也就界定了酒和食物搭配的范围，即：酸，甜，苦和咸味。

　　酸味：你可能听说过酒不能和沙拉搭配，原因是沙拉中的酸极大地破坏了酒的醇香。但是，如果沙拉和酸性酒类同用，酒里所含的酸就会被沙拉的乳酸分解掉，这当然是一种绝好的搭配。所以，可以选择酸性酒和酸性食物一起食用。酸性酒类与含咸食品共用，味道也很好。

　　甜味：用餐时，同样可以依个人口味选择甜点。一般说来，甜食会使甜酒口味减淡。如果你选用加利福尼亚查顿尼酒和一小片烤箭鱼一起食用，酒会显得很甜。但是，如果在鱼上放入沙拉，酒里的果味就会减色不少。所以吃甜点时，糖份过高的甜点会将酒味覆盖，失去了原味，应该选择略甜于一点的酒类。这样酒才能保持原来的口味。

　　苦味：仍然使用\"个人喜好\"原则。苦味酒和带苦味的食物一起食用苦味会减少。所以如果想减淡或除去苦味，可以将苦酒和带苦味的食物搭配食用。

　　咸味：一般没有盐味酒，但有许多酒类能降低含咸食品的盐味。世界许多国家和地区食用海产品如鱼类时，都会配用柠檬汁或酒类，主要原因是酸能减低鱼类的咸度，食用时，味道更加鲜美可口。

　　西餐礼仪：刀与叉

　　刀、叉等银器类皆称为Cut—lery。刀、叉又分为肉类用、鱼类用、前菜用、甜点用，而汤匙除了前菜用、汤用、咖啡用、茶用之外，还有调味料用汤匙。调味料用汤匙即是添加调味料时所使用的汤匙，多用于甜点或是鱼类料理。如今所使用的餐具依料理的变化而不断变化。正式西式料理的套餐中，常依不同料理的特点而配合使用各种不同形状的刀叉，并不是一开始就全部摆出来的。说到全套，很容易使人联想到在餐桌上摆满银器的画面，而如今大都是以点用2—3道单品料理的方式为主流。所以，在餐桌上摆满银器的正式用餐摆设，可能只能在喜宴上才能看得到了。使用一组的刀与叉的情况渐少，仅吃2—3道前菜的人越来越多，而刀叉也并不随之变换，大都是以一组刀叉吃接着送上的前菜。而那种在刀叉上摆着的刀与叉（或汤匙），并放置于餐盘右侧的餐厅也日渐增加。肉类料理所使用的刀的形状，不论是哪一家餐厅大致上都一样，不过鱼类料理所使用的刀，往往依各餐厅而有所不同。尤其是与肉类料理用刀的宽度相同的鱼类料理用刀有逐渐增加的倾趋势，且比这宽度更宽的也很常见，也有一些刀幅更宽并在刀刃部分加上豪华装饰的鱼类料理用刀。此外，还有餐厅以调味料汤匙代替鱼类料理用刀。刀叉就像是中国的筷架一样。有时是刀与叉（或汤匙）两只为一组放置在刀叉架上；有时是将刀、叉、汤匙三只为一组，放置在刀叉架上；有时是刀与叉（或汤匙）两只为一组的放置其上，使刀的刀刃部与叉子的前部不会碰触到桌巾。

　　西餐礼仪：祝酒

　　作为主宾参加外国举行的.宴请，应了解对方祝酒习惯，即为何人祝酒，何时祝酒等等，以便作必要的准备。碰杯时，主人和主宾先碰，人多可同时举杯示意，不一定碰杯。祝酒时注意不要交叉碰杯。在主人和主宾致辞、祝酒时，应暂停进餐，停止交谈，注意倾听，也不要借此机会抽烟。奏国歌时应肃立。主人和主宾讲完话与贵宾席人员碰杯后，往往到其他各桌敬洒，遇此情况应起立举杯。碰杯时，要目视对方致意。

　　宴会上相互敬酒表示友好，活跃气氛，但切忌喝酒过量。喝酒过量容易失言，甚至失态，因此必须控制在本人酒量的三分之一以内。

　　西餐礼仪：宽衣

　　在社交场合，无论天气如何炎热，不能当众解开钮扣脱下衣服。小型便宴，如主人请客人宽衣，男宾可脱下外衣搭在椅背上。

　　西餐礼仪：喝茶

　　（或咖啡）喝茶、喝咖啡，如愿加牛奶、白糖，可自取加入杯中，用小茶匙搅拌后，茶匙仍放回小碟内，通常牛奶、白糖均用单独器皿盛放。喝时右手拿杯把，左手端小碟。喝咖啡时会往咖啡中加液体咖啡伴侣，如果不愿意浪费可将少许咖啡倒入盛装咖啡伴侣的杯盘中搅拌，并再次倒入咖啡杯中搅拌即可，切忌误将剩下的咖啡伴侣直接喝下。

　　西餐礼仪：喝汤

　　不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45角较好。身体上的半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。

　　西餐礼仪：水果

　　苹果，梨——在宴席上，要用手拿取苹果或梨，放在盘里。你可以用螺旋式将其削皮。如果说样做很难的话，就水果放在盘上，先切成两半，再去核切块，然后用叉或水果刀食用。如果场合更加随便点的话，你可以用手拿着吃。

　　鳄梨——带壳的鳄梨需要用勺来吃，如果切成片装在盘子里或拌在色拉里，要用叉子吃。

　　香蕉——如果是在餐桌上吃香蕉，要先剥皮，再用刀切成段，然后用叉子叉着吃。在非正式场合如野餐，海滩等，要把香蕉剥出一半，然后像猴子一样吃。

　　无花果——鲜无花果作为开胃品与五香火腿一起吃时，要用刀叉连皮一起吃下。若上面有硬杆，用刀切下（否则会嚼不动）。作为饭后甜食吃时，要先把无花果切成四半，在桔汁或奶油中浸泡后，用刀叉食用。

　　柚子（橙子，桔子）——吃柚子时，要先把它切成两半，然后用茶匙或尖柚子匙挖出食用。在非正式场合，可以把柚子汁小心地挤到茶匙中。剥橙子皮有两种方法，两者都要使用尖刀。方法一：螺旋式剥皮。方法二：先用刀切去两端的皮，再竖直将皮一片片切掉。剥皮后，可以把橙肉掰下来。如果掰下的部分不大，可一口吃掉。如果太大，要使用甜食刀叉先切开，后食用。如果橙子是切好的，也可以象吃柚子那样使用柚子匙或茶匙挖着吃。吃桔子要先用手剥去皮，再一片一片地吃。你可能要剥皮并去除白色覆盖膜，尤其是膜很厚的时候。

　　葡萄——对于无籽葡萄没什么讲究，一粒粒地吃就行。若葡萄有籽，林把葡萄放入口中嚼吸食肉质，然后把籽吐到手中。要想容易地剥去葡萄皮，则要持其茎部放在嘴边，用中指和食纸将肉汁挤入口中。最后把剩在手中的葡萄皮放在盘里。

　　芒果、木瓜——整个芒果，要先用锋利的水果刀纵向切成两半，然后再切成四分之一半。用叉子将每一块放入盘中，皮面朝上，并剥掉芒果皮。你也可以象吃鳄梨那样用勺挖着吃。如把芒果切成两半，挖食核肉，保留皮壳。吃木瓜象吃鳄梨和小西瓜一样，先切成两半，抠出籽，然后用勺挖着吃。

　　桃李——将桃李先切成二分之一半，再切成四分之一半，用刀去核。皮可以剥下来，但如果带着皮切成小块，用甜食刀叉食用也是不错的。

　　柿子——吃柿子有两种方法：一是先切成两半，然后用勺挖出柿肉；二是将柿子竖直放在盘中，柄部朝下，切成四块，然后再借助刀叉切成适当大的小块。食用时将柿核吐在勺中，放到你的盘子的一边。不要吃柿子皮，因为太苦太涩。

　　菠萝（果肉）——很简单，吃鲜菠萝片时，始终使用刀和叉。

　　草莓——大草莓可以用手柄部，蘸着白砂糖（自己盘中的）整个吃。然后将草莓柄放入自己的盘里。如果草莓是拌在奶油里的，当然要使用勺子。

　　西瓜——切成块的西瓜一般用刀和叉来吃，吃进嘴里的西瓜籽要及时清理，并吐在紧凹的手中，然后放入自己的盘子。

　　浆果，樱桃——吃法很多，你可视情况而定，一般来说，吃浆果时，不管有无奶油，都要用勺子；吃樱桃要用手拿，将樱桃核文雅地吐在紧凹的手中，然后放入自己的盘子。

　　西餐礼仪：调味品

　　食用马萝卜酱，薄荷胶，葡萄干胶，芥末，苹果酱，酸果萝酱时，要先用汤匙将其舀入盘子里。然后用叉子叉肉抹油食用。液体酱汁如薄荷，樱桃或杏鸭酱，要直接浇到肉上面。浇的最好要少些，这样不会影响肉的整体的味道。吃蛋卷和饼干用的果胶，果酱和蜜饯要用汤匙舀到黄油盘子的一边，然后用刀平抹在面包或蛋卷小块上。如果没有汤匙，用刀取果胶前，先在盘子边上擦一擦。吃咖喱菜时，可把花生，椰子，酸辣酱等调料放到盘子里混合后配咖喱食用。酸辣酱也可作为配菜吃，不用混合。

　　盐和胡椒粉先品尝食物，后加盐和胡椒粉。先放盐或胡椒粉是对厨师不礼貌的表现。如果桌上有盐罐，使用里面的盐匙，如果没有，就用干净的刀尖取用。蘸过盐的食物要放在自己的黄油盘里或餐盘里的一边。如果为你提供一个专人盐罐，你可以用手捏取。

　　色拉接照传统，色拉要用叉子来吃，但是如果色拉的块太大，就应切开以免从叉子上掉下来。以前吃色拉和水果用的钢刀又锈又黑。不锈钢刀的使用改变了这种状况。吃冰山莴苣一般要使用刀和叉。当色时作为主食吃的时候，不要把它放在餐盘里。要放在自己的黄油盘里，靠在主盘旁。通常用一块面包或蛋卷把叉子上的色拉推在盘子里。

　　黄油往面包，蛋卷，饼干或土司上抹黄油要用刀，而且小块面包只能抹少量的黄油。不要往蔬菜上抹黄油。因为这被认为是对厨师的侮辱。

　　西餐礼仪：吃蔬菜

　　芦笋如果要吃的芦笋菜中有汤汁，先切成小块，再用刀叉食物。如果芦笋很大而且需要蘸汁，先把头切下，然后分开来食物以防滴汁和掉渣。也可以用手拿着茎柄，蘸汁吃。对于小的芦笋完全可以用手拿着蘸汁食用。

　　西红柿除做色拉吃以外，西红柿都可以用手拿着吃。挑个小点的，正好放入嘴中，不要张嘴咀嚼，因为这样汁液会溅出来，要把嘴唇闭紧。如果盘中只有一个大的西红柿，用牙轻轻将皮剥掉，先咬下一半，慢慢吃完再吃另一半。

　　玉米棒鲜玉米棒大多是在非正式场合吃的，可以先把它掰成两半，以便好拿，值得注意的是，在上面一次不要沫撒太多的黄油或调料。横着吃还是转圈吃，自己选取，两种方法都行。先集中数排或一部分抹黄油，撒盐。吃完后再换地方，这样你的手和面部就不会过多粘染调料。

　　土豆土豆片和土豆条是用手拿着吃的。除外土豆条里有汁，那样的话要使用叉子。小土豆条也可拿着吃。但用叉会更好。如果土豆条太大，不好取用，就用叉子叉开，不要挂在叉上咬着吃。把番茄酱放在盘子边上，用手拿或用叉子叉着小块蘸汁吃。烤土豆在食用时往往已被切开。如果没有用刀从上部切入，用手或叉子将土豆掰开一点，加入奶油或酸奶，奶油和小青葱，盐和胡椒粉，每次加一点。你可以带皮食用。

　　西餐礼仪：用手吃

　　如果你不知道该不该用手拿着吃，就跟着主人做。记住：食物用浅盘上来时，吃前先放入自己的盘子。下面是一些可以用手拿着吃的食物：带芯的玉米，肋骨，带壳的蛤蚌和牡蛎，龙虾，三明治，干蛋糕，小甜饼，某些水果。脆熏肉，蛙腿，鸡翅和排骨（非正式场合），土豆条或炸薯片，小萝卜，橄榄和芹菜等。

　　三明治要记住，小的三明治和烤面包是用手拿着吃的，大点的吃前先切开。配卤汁吃的热三明治需要用刀和叉。通过拿面包的方式，可以测试出一个人是否是个有修养的人。不过只要你记住在吃面包或蛋卷时，往上抹黄油之前，先把其切成两半或小块的话，你就可以轻松得通过测试。小饼干用不着弄碎。使用你盘中的黄油刀，抹油应在盘子里或盘子上部进行。把黄油刀稍靠右边放。刀柄放在盘边外面以保持清洁。热土司和小面包要马上抹油。不必把面包条掰碎，可在其一面抹黄油。把丹麦糕点（甜蛋卷）切成两半或四半。随抹随吃。

　　熏肉吃法很简单，吃带肥肉的熏肉要使用刀和叉，如果熏肉很脆，则先用叉子将肉叉碎，再用手拿着吃。

　　西餐的四种服务

　　法式服务

　　特点是典雅、庄重，周到细致，用餐费用昂贵。法式服务是一种十分讲究礼节的服务方式，流行于西方上层社会。法式西餐服务的宗旨在于让顾客享受到精制的餐品，尽善尽美的服务和优雅、浪漫的情调。

　　法式西餐服务要点：

　　1、每一桌配一名服务员和一名服务助手，配合为客人服务。

　　2、客人点菜后，菜食的制作在客人面前完成，半成品请客人过目，然后在带加热炉的小推车上完成制作，装盘后请客人品尝。

　　3、每上一道菜都撤掉餐具。

　　4、菜点与酒类相匹配。

　　5、每上一道菜都必须清理台面。

　　法式服务是一种非常豪华的服务，最能吸引顾客的注意力，给顾客的个人照顾较多。但是，法式服务要使用许多贵重餐具，需用餐车、旁桌，故西餐厅的空间利用率很低，同时还需要较多经过培训的专业服务人员。

　　俄式服务

　　特点是菜食的量大、油性大，服务操作不如法式细致。

　　俄式服务由一名服务员完成整套服务程序。服务员从厨房里取出由厨师烹制并加以装饰后放入银制菜盘的餐品和热的空盘，将菜盘置于西餐厅服务边桌之上，用右手将热的空盘按顺时针方向从客位的右侧依次派给顾客，然后将盛菜银盘端上桌子让顾客观赏，再用左手垫餐巾托着银盘，右手持服务叉勺，从客位的侧按逆时针方向绕台给顾客派菜。

　　上餐次序为面包；黄油；冷盘；汤类；鱼类；旁碟；主菜；点心；水果；咖啡或者红茶。

　　酒水与饮料服务与法式相同，比较高雅、细致。

　　英式服务

　　特点是上菜程序与法式、俄式相同，其操作实务与法式、俄式又有所区别。

　　一是英式西餐不用餐盘，铺台时不摆餐盘，除汤盘和冷盘外，其余都是事先摆到桌面上的。

　　二是客人所点的菜食，都是直接将菜盘放到客人面前，让客人享用。三是服务过程中一般不派菜。

　　英式服务也称家庭式服务，主要适用于私人宴席。英式服务的气氛很活跃，也省人力，但节奏较慢，主要适用于宴会，很少在大众化的西餐厅里使用。

　　美式服务

　　特点是比较自由、快速、简单、大众化。

　　客人入座后，先将水杯翻过来，斟一杯冰水。上菜一律用左手从客人左侧上，撤盘时由用右手从客人右侧撤走。主菜上完后上甜菜，要先撤盘，整理台面，然后再上，其他餐具一般不动。

　　服务操作动作快，客人用餐也比较自由。

　　进餐

　　入座后，主人招呼，即开始进餐。

　　取菜时，不要盛得过多。盘中食物吃完后，如不够，可以再取。如由招待员分菜，需增添时，待招待员送上时再取。如果本人不能吃或不爱吃的菜肴，当招待员上菜或主人夹菜时，不要拒绝，可取少量放在盘内，并表示\"谢谢，够了。\"对不合口味的菜，勿显露出难堪的表情。

　　吃东西要文雅。闭嘴咀嚼，喝汤不要啜，吃东西不要发出声音。如汤、菜太热，可稍待凉后再吃，切勿用嘴吹。嘴内的鱼刺、骨头不要直接外吐，用餐巾掩嘴，用手取出，或轻轻吐在叉上，放在菜盘内。

　　吃剩的菜，用过的餐具牙签，都应放在盘内，勿置桌上。

　　嘴内有食物时，切勿说话。

　　剔牙时，用手或餐巾遮口。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇8**

　　使用刀叉

　　如在用餐时要放下刀叉，应将其放在盘子两边，刀与叉子头向内。

　　如用完了餐(即使盘中仍有剩余食物)，应把刀叉平行斜放入盘中，叉齿朝下。叉离自己近、刀离自己远。

　　在将盘中食物推到叉上去时，应使用面包，而不要用刀去推。

　　不要始终拿着刀，也不要刀朝上。而要在切好食物后，便放下刀，让刀放在盘子平行的右侧，然后使用叉吃。

　　注意，如果不知该怎么正确使用刀叉时，就看别人如何做，依样画葫芦。

　　在有许多刀叉排列在桌上时，使用规则也是每次使用最外侧的刀与叉。

　　在使用刀时，应刀刃向下、食指按在刀脊上切割。

　　选用酒杯

　　如果你面前放着四个杯子，不要随便拿起哪只就用。要知道其中的区分。

　　大杯用于盛水，人们不用它来干杯。因此，干杯时不能举这个大杯。

　　中杯用于盛红葡萄酒。小杯用于盛白葡萄酒。细长杯子用来盛香槟酒。

　　食用面包

　　将面包放在自己左面小盘中。在食用面包时，是不用刀去切割面包的，而是用手撕下一块一块面包，然后再放入嘴中。因此，人们也不用嘴去直接咬面包，除非是三明治。

　　如果要将黄油涂上面包，应是用手一块块撕下面包，然后一小块一小块涂。不要一下子将整个面包涂满。当然在早餐时，可以在一长条半片棍子面包上涂上黄油、果酱。但在正餐中就不能这样了。

　　饮酒、水、饮料时应注意事项

　　在饮用杯中物时，应先将口中咀嚼物咽下，然后将刀、叉在盘中放成八字形或交叉，再用餐巾纸将嘴唇擦拭干净。然后再喝酒、水等。

　　在喝酒、水等时，中国人习惯举杯仰头痛饮，一口喝光。而在西方这却恰恰是应避免的。最文明的方式在西方是头保持平直、一口口啜饮。喝到底时，杯中总还是留一点酒。

　　在喝饮料、汤、酒、水等时，不要用嘴唇吸出声音来，而应一口一口地轻轻喝。

　　在祝酒时，总是由主人或是地位、身份最高者倡议。

　　在握杯时，应一手抓满杯子，不要在擎杯时翘起小指或其它手指。

　　其他一些注意事项

　　除了用手撕面包吃外，其它食物都用刀、叉、匙子来吃。

　　食用生菜不用刀去切割，只用叉的边缘去切割。

　　盘中最好不要留下剩余食品。当然也不用“涮”得很干净。

　　使用餐巾时，应将其平摊在膝盖上。用完餐后略一叠就留在桌旁好了。不能将其完全叠好，也不能将其揉成一团扔在桌上。

　　如要吐出嘴中硬核、鱼刺等，不要直接吐在手上，而要用叉接好去放在盘子边缘。

　　吃东西时，用叉将食物取起放入口中，而不要低头用嘴去接近食物。

　　在西餐桌上很少用牙签，因此最好不用。

　　万一打翻酒杯等，不用大惊小怪，只说一声道歉便可。到用餐结束后再道歉一声更好

　　西餐就餐礼仪

　　1、最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就可以坐下来了。就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　2.、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;切东西时左手拿叉按住食物，右手执刀将其切成小块，用叉子送入口中。使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时应摆成“八”字型，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，可用右手持叉，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。

　　用餐时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持约一个拳头的距离。两脚交叉的坐姿最好避免。

　　3.、喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。如汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘(碗)中，匙把指向自己。

　　4、吃鱼、肉等带刺或骨的菜肴时，不要直接外吐，可用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。如盘内剩余少量菜肴时，不要用叉子刮盘底，更不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条时要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。

　　5、 面包一般掰成小块送入口中，不要拿着整块面包去咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　6、吃鸡时，欧美人多以鸡胸脯肉为贵。吃鸡腿时应先用力将骨去掉，不要用手拿着吃。吃鱼时不要将鱼翻身，要吃完上层后用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层吃肉时，要切一块吃一块，块不能切得过大，或一次将肉都切成块。

　　7、 喝咖啡时如愿意添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡的垫碟上。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

　　8、用刀叉吃有骨头的肉时，可以用手拿着吃。若想吃得更优雅，还是用刀较好。用叉子将整片肉固定(可将叉子朝上，用叉子背部压住肉)，再用刀沿骨头插入，把肉切开。最好是边切边吃。必须用手吃时，会附上洗手水。当洗手水和带骨头的肉一起端上来时，意味着“请用手吃”。用手指拿东西吃后，将手指放在装洗手水的碗里洗净。吃一般的菜时，如果把手指弄脏，也可请侍者端洗手水来，注意洗手时要轻轻地洗。

　　9、 吃面包不可蘸调味汁吃到连调味汁都不剩，这是对厨师的礼貌。注意不要把面包盘子“舔”得很干净，而要用叉子叉住已撕成小片的面包，再蘸一点调味汁来吃，这才是雅观的做法。

　　礼仪介绍

　　在欧洲，所有跟吃饭有关的事，都被备受重视，因为它同时提供了两种最受赞赏的美学享受--美食与交谈。除了口感精致之外，用餐时酒、菜的搭配，优雅的用餐礼仪，调整和放松心态、享受这环境和美食、正确使用餐具、酒具都是进入美食的先修课。

　　要注意的是，在西方去饭店吃饭一般都要事先预约，在预约时，有几点要特别注意说清楚，首先要说明人数和时间，其次要表明是否要吸烟区或视野良好的座位。如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定时间到达，是基本的礼貌，有急事时要提前通知取消定位一定要道歉。

　　再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上高档西餐厅吃饭，穿着得体是欧美人的常识。去高档的西餐厅，男士要穿整洁;女士要穿晚礼服或套装和有跟的鞋子，女士化妆要稍重因为餐厅内的光线较暗，如果指定穿正式的服装的话，男士必须打领带，进入餐厅时，男士应先开门，请女士进入，应请女士走在前面。入座、点酒都应请女士来品尝和决定。

　　一般西餐厅的营业时间为中午11点半至下午、晚上6点半后开始晚餐，如果客人早到了可以先在酒吧喝点酒然后再进入主餐厅。

　　就坐后可以不急于点菜，有什么问题可以直接问服务生，他们一般都非常乐意回答你提出的任何问题呢，若他们不是很清楚会问询餐厅经理或主厨。

　　就餐时间太早，中午11点或下午5点半就到了西餐厅、匆匆吃完就走、在餐桌上大谈生意、衣着不讲究、主菜吃的太慢影响下一道菜，或只点开胃菜不点主菜和甜点都是不礼貌的行为。

　　高档西餐的开胃菜虽然份量很小，却很精致，值得慢慢品尝。

　　餐后可以选择甜点或奶酪、咖啡、茶等等，不同的国家都有不同的小费习惯。但是一定要多加赞美和表示感谢。

　　吃西餐在很大程序上讲是在吃情调：大理石的壁炉、熠熠闪光的水晶灯、银色的烛台、缤纷的美酒，再加上人们优雅迷人的举止，这本身就是一幅动人的油画。为了您在初尝西餐时举止更加娴熟，费些力气熟悉一下这些进餐礼仪，还是非常值得的。

　　就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　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;切东西时左手拿叉按住食物，右手执刀将其锯切成小块，然后用叉子送入口中。使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时，应摆成“八”字型，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。

　　每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话，更不可主动与人谈话。

　　商务礼仪中的西餐礼仪

　　1.预约的窍门。越高档的饭店越需要事先预约。预约时，不仅要说清人数和时间，也要表明是否要吸烟区或视野良好的座位。如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定时间内到达，是基本的礼貌。

　　2.再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。

　　3.吃饭时穿着得体是欧美人的常识。去高档的餐厅,男士要穿着整洁的上衣和皮鞋;女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定穿正式服装的话，男士必须打领带。

　　4.由椅子的左侧入座.最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就可以坐下来。

　　5.用餐时，上臂和背部要靠到椅背,腹部和桌子保持约一个拳头的距离，两脚交叉的坐姿最好避免。

　　6.正式的全套餐点上菜顺序是:①菜和汤 ②鱼肝油③水果④肉类⑤乳酷酪 ⑥甜点和咖啡 ⑦水果，还有餐前酒和餐酒。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。

　　7.点酒时不要硬装内行。在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来.对酒不大了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，请调酒师帮忙挑选。

　　8.主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白酒。上菜之前,不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。

　　9.餐巾在用餐前就可以打开。点完菜后，在前菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内摺三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。最好不要把餐巾塞入领口。

　　10.用三根手指轻握杯脚。酒类服务通常由服务员负责将少量酒倒入酒杯中，让客人鉴别一下品质是否有误。只须把它当成一种形式，喝一小口并回签Good。接着，侍者会来倒酒，这时，不要动手去拿酒杯，而应把酒杯放在桌上由侍者去倒。正确的握杯姿势是用手指轻握杯脚。为避免手的温度使酒温增高，应用大拇指、中指、食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。

　　11.喝酒的方法。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，但不要猛烈遥晃杯子。此外，一饮而尽，边喝边透过酒杯看人，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。

　　12.喝汤也不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45°角较好。身体上的半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。

　　13.面包的吃法。先用两手撕成小块，再用左手拿来吃的原则。吃硬面包时，用手撕不但费力而且面包屑会掉满地，此时可用刀先切成两半，再用手撕成块来吃。避免像用锯子似割面包，应先把刀刺入另一半。切时可用手将面包固定，避免发出声响。

　　14.鱼的吃法。鱼肉极嫩易碎，因此餐厅常不备餐刀而备专用的汤匙。这种汤匙比一般喝汤用的稍大，不但可切分菜肴，还能将调味汁一起舀起来吃。若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为宜。首先用刀在鱼鳃附近刺一条直线，刀尖不要刺透，刺入一半即可。将鱼的上半身挑开后，从头开始，将刀叉在骨头下方，往鱼尾方向划开，把针骨剔掉并挪到盘子的一角。最后再把鱼尾切掉。由左至右面，边切边吃。

　　15.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，应由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。

　　16.略事休息时，刀叉的摆法。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，将刀叉摆成四点钟方向即可。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇9**

　　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，但不要猛烈遥晃杯子。

　　此外，一饮而尽，边喝边透过酒杯看人，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。

　　喝汤也不能吸着喝。

　　先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。

　　汤匙与嘴部呈45 °角较好。

　　身体上的半部略微前倾。

　　碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。

　　如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。

　　面包的吃法。

　　先用两手撕成小块，再用左手拿来吃的原则。

　　吃硬面包时，用手撕不但费力而且面包屑会掉满地，此时可用刀先切成两半，再用手撕成块来吃。

　　避免像用锯子似割面包，应先把刀刺入另一半。

　　切时可用手将面包固定，避免发出声响。

　　喝咖啡时如愿意添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡的垫碟上。

　　喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。

　　吃水果地，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四或主瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇10**

　　就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以方便使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄，将餐巾轻轻放在腿上。

　　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;切东西的左手拿叉按住食物，右手执刀将其锯切成小块，然后用叉子送入口中。使用刀时，刀刃不可向外。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，而另一支手拿餐巾擦嘴;更不可一手拿酒杯，另一支手拿叉取菜。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。

　　每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇11**

　　应邀

　　被邀请参加宴会以及接受邀请，是主、客友好关系的体现。是否出席宴会，西方人士常在请柬的右下角书写下列短语，提醒被邀请者：R.S.V.P.(谨请答复);Regrets only(因故不能出席，请答复);To Remind(“备忘”。已口头商定，不需答复，只起提醒作用)。

　　如应邀，可在感谢之后表示：“很高兴，接受邀请。”如不能出席，可表示“感谢邀请，但是由于此前另有安排，很遗憾，不能出席。”临时因故不能出席，也应尽早通知对方并表示歉意。

　　关于出席宴会着装问题，邀请人往往会在请柬的左下角标上如下英文字：

　　Formal(正式服装——指西方国家礼服，其他国家的民族服装，但一般西服不在此列);Black tie(黑领结——指晚餐礼服，也称小礼服);Suit(套装——指西服，需上下一色并扎领带);Informal或Casual(便装)。

　　送花

　　西方人士喜欢举行家宴招待朋友。赴宴时，客人如能带上一束花或小工艺品、小食品献给女主人，主人会很高兴。如果是大型招待会，根据双方关系，有时送花篮祝贺，提前摆放在招待会现场。

　　问候

　　如主人夫妇迎客，客人应先同女主人握手问好，献上花束，再同男主人握手。然后由主人或主方人员引入客厅，同其他来宾见面，服务员会送上饮料或低度数酒类供客人享用。

　　入座

　　何时由客厅进入宴会厅，须听从主人安排。如事先未通知座次，很可能在宴会厅门口有座位示意图，客人应自己去找本人的座位位置。入座时应从椅子左方就位，离席时才从右边离开。男宾应帮助右边的女宾挪动椅子，待女宾坐好后，自己再就座。入座就餐时，身体略靠近餐桌。

　　餐巾

　　当主人示意就餐开始或拿起餐巾时，客人才可照样去做。餐巾通常是对折，折口朝外，下边一半略长，平铺在双腿上。在中国，可把餐巾一角压在餐盘垫盘之下，使餐巾搭在腿上。这样做的目的，是防止进餐时油渍直接洒落在衣服上，但是忌将餐巾挂在胸前。可用餐巾一角擦嘴角、手指上的油渍，但是忌用餐巾擦刀叉、盘盏以及擦汗、擦脖颈等。进餐时因事暂时离开，应把餐巾放在座椅上或搭在椅背上。如把餐巾放在餐桌上，就说明离去不再返回。宴会结束，收餐巾时也应以主人为先。餐巾收后放在餐盘旁即可。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇12**

　　1. 西式餐具的选用

　　吃西餐最麻烦的是如何正确选用餐具。餐具的选用可遵循下列原则：

　　(1) 依上菜顺序从外向里选用餐具，通常叉置于餐盘左侧，刀和匙置于右侧。

　　(2) 最大的匙是喝汤用的，最大的刀叉是食肉用的.。

　　(3) 刀叉的用法。

　　餐具的选用要依据上菜顺序来确定。而西餐的上菜顺序同中餐完全不同。首先是开胃菜或开胃酒，然后是汤、布丁、主菜、沙拉、辞品、咖啡或红茶。通常先选择主菜(肉类)，然后再配以其他食品。

　　2. 吃西餐的礼仪要求

　　(1) 用餐就座身体要端正，与餐桌的距离以便于使用餐具为准。

　　将餐巾放在膝上，不要随意摆弄已摆好的餐具。

　　(2) 文明进餐。每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要讲话，更不可主动与人谈话，避免食物喷出或掉出。

　　(3) 喝汤时不要嗫，吃东西要闭嘴咀嚼，不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。如汤菜过热，可等稍凉后再吃，不要用嘴吹。

　　(4) 吃鱼、肉等带刺或骨的菜肴时，不要直接外吐，可用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。如盘内剩余少量菜肴时，不要用叉子刮盘底，更不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条华夏酒报:邮发代号23-189 当地邮局可订阅时，要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。

　　(5) 面包一般要掰成小块送入口中，不要拿着整块面包去咬。抹黄油和果酱时，也要先将面包掰成小块再抹。

　　(6) 吃鸡时，应先用刀将骨去掉，不要用手拿着吃。吃鱼时不

　　要将鱼翻身，要吃完上层后用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层。吃肉时，要切一块吃一块，块不能切得过大或一次将肉都切成块。

　　(7) 不可在餐桌边化妆或用餐巾擦鼻涕。用餐时打嗝是最大的禁忌。别人讲话不可搭嘴插话。在餐台取食时不要站立取食，坐着拿不到的食物应请别人传递。

　　(8) 就餐时不可高声谈笑，更不可狠吞虎咽。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。

　　(9) 可在进餐途中退席。如有重要的事情须要离开一下，应向左右的客人小声打招呼。饮酒干杯时，即使不喝，也应将杯口顺唇上碰一碰，以示敬意。当别人为你斟酒时，如不需要，可简单地说一声“谢谢”，同时以手稍盖酒杯，表示谢绝。

　　(10) 在在进餐过程中，不可吸烟，直到上咖啡表示用餐结束进方可吸烟，如左右有女客人，应有礼貌地问一声“您不介意吧”。

　　(11) 喝咖啡时如愿意添加牛奶或糖，添加后用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡的垫碟上。喝时应右手拿杯把儿，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。

　　(12) 吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成4或6瓣，再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。

　　(13) 暂时离开时，刀、叉应交叉摆放或摆成“八”字，以示尚未吃完。若将刀、叉并拢放在盘子上，刀右叉左，叉面向上，就表示不想吃了。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇13**

　　今晚，你也许邀请或应邀参加晚宴。优美的音乐、朦胧的烛光、鲜嫩多汁的牛排和溢香满口的香槟；迷人的夜晚和那美丽多情的伴侣，更多的是浪漫无尽的遐想……在这个即将到来的春季里，为了使您成为西餐桌旁那位风度翩翩的绅士，或者那位仪态万千的淑女，你应该知道———

　　与中餐相比，西餐的上餐顺序不同。一般分为头盘、汤、副菜、主菜、蔬菜类菜肴、甜品和咖啡。

　　头盘开胃汤在前蔬菜总在肉类后

　　头盘也称为开胃品，一般有开胃沙拉，鹅肝酱、鱼子酱，或者焗蜗牛等。如果没有其他的头盘，汤类也可以作为头盘进食，大致可分为清汤、奶油汤、蔬菜汤和冷汤等四类。通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴均称为副菜。肉、禽类菜肴是主菜，其中最有代表性的是牛肉或牛排。蔬菜类菜肴一般会在肉类菜肴之后，或者与肉类菜肴同时上桌。蔬菜类菜肴在西餐中也称为沙拉，但是与头盘中的沙拉不一样，这里的沙拉不用沙拉酱。接着上来的甜点可以算作是第六道菜，包括布丁、冰淇淋、奶酪、水果等。最后上来的才是咖啡或者茶类饮料。

　　在这里需要特别向您提醒酒水的上桌顺序，开胃酒会在头盘之前上桌，一般会包括威士忌、鸡尾酒或者软饮料（即不含酒精的饮料）。接着上来的是餐酒，一般是红葡萄酒或者白葡萄酒，餐酒会伴随主菜一起上桌，其中白葡萄酒伴随冷菜、头盘菜或者海鲜类菜肴饮用，红葡萄酒则要伴随牛肉、羊肉或者禽类肉饮用。而餐后酒，例如白兰地一般会在主菜后上桌。如果您觉得这么多种酒水比较麻烦，那么您不妨点香槟酒。香槟酒是惟一一种可以贯穿用餐始终的酒，尤其适合节日或欢乐场合饮用。

　　右手拿刀左手叉餐具用法有讲究

　　餐巾：点完菜后，您需要在头盘送来前的这段时间把餐巾打开，往内折三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。或者将餐巾一角压在盘子下面，另一端铺在腿上，最好不要把餐巾塞入领口。

　　刀叉：料理上桌后的基本动作，即是“右手拿刀切开，然后左手拿叉将料理叉起”。要注意叉子的齿和刀子的刃部都要朝下。如果桌上有多副刀叉，切记从最远离餐盘的一副开始用起，一般吃海鲜会上专门的鱼刀叉。

　　勺子：吃汤、酱会有各自的勺子。喝汤时汤匙首先由里向外将汤汁舀入匙内，汤匙的底部放在下唇的位置汤送入口中。如果碗内剩下的汤汁已经不多，则要将碗向外轻轻倾斜，使汤汁略微集中后用汤匙舀用。

　　杯子：正确的握杯姿势是用手指握杯脚，以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。

　　餐具别碰响喝汤不出声面包撕着吃

　　有人笑言西餐吃的不是食品，而是风度。在这里我们特别请刘经理说说在吃西餐时哪些是有失风度的举动。

　　餐具碰撞发响声：在用刀叉切取食物时不要用力太猛，使刀叉与盘子碰撞出响声是非常失礼的。如果您觉得刀子难以切开食物，请注意您是不是用错了刀子。

　　喝汤时发出响声：喝汤时直接端起汤碗是十分失礼的举动，发出咕噜咕噜的喝汤声更不可取。喝汤要轻声，一勺一勺喝，如果汤碗旁边有把手，则可以在快要喝完的时候端起饮用。

　　刀叉摆放错误：西餐的每道菜都是等前一道菜用毕才会上下一道，客人通过将刀叉平行摆放的方式告诉侍者此道菜已经用毕，将刀叉成八字放在餐盘两边则代表用餐还未结束。有的客人责骂服务生还不上下一道菜，其实是对西餐礼仪不了解。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇14**

　　喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。如汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘(碗)中，匙把指向自己

　　吃鱼、肉等带刺或骨的菜肴时，不要直接外吐，可用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。如盘内剩余少量菜肴时，不要用叉子刮盘底，更不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条时要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。

　　面包一般掰成小块送入口中，不要拿着整块面包去咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　吃鸡时，欧美人多以吃鸡胸脯肉为贵。吃鸡腿时应先用力将骨去掉，不要用手拿着吃。吃鱼时不要将鱼翻身，要吃完上层后用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层。吃肉时，要切一块吃一块，块不能切得过大，或一次将肉都切成块。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇15**

　　1、跟6人或6人以上的人一起吃饭时，礼貌的做法是等到大约上了50%的菜后再开始吃饭。跟几个人吃饭而已的话，则要等到整桌的菜都上好了，除非饭菜容易变凉，影响食欲，或者大家都坚持让你先动筷子。

　　2、你可以也应该用刀把大块的莴苣或其它的色拉菜切成小的。没什么比这更糟糕了，假设你试图把大块的莴苣含在嘴里，并且部分还露在外面。(不用太多考虑，这个要根据你的主菜)

　　3、煎面包的正确方法是撕一块够咬一两口的面包，煎熟然后吃了。重复这样的步骤。不要直接咬一卷面包,或将它只切成一半就放进油锅煎。

　　4、切肉的时候，正确的做法是切下一块，然后把猪肉放到右边便于拿起来。这种方法被称为“美洲”做法。不把猪肉挪个位置，而是放在左边的话，则被称为“大陆”做法，这绝大多数是欧洲国家的做法。这种做法正慢慢被接受，假设有一天它在良好饮食中被认为是可以接受的话，我也不会感到惊讶的。而且得一次切一块肉。把整快肉切成小块，或者一次切一块以上的肉都是非常俗气的做法。

　　5、喝饮料前先擦嘴。食物或油脂粘在玻璃杯边缘都是不堪入目的。而且，带着满口的饭喝饮料被公认为是粗鲁的。而且，事后再擦则是下流的。

　　6、假设在用餐期间离开饭桌，得把餐巾放在椅子上，而不是桌子上。没人愿意看到你那带了污迹的餐巾。并且吃完饭的时候，把餐巾放在盘子左边，或假设你的盘子已经清理干净了的话，则放在中间。

　　7、当你要把食物或配料传给餐桌上其他人时，从右边或左边传过去，不要越过餐桌传过去。

　　8、当你不想要把一整块食物吞下去时(比如一块骨头或一块肥肉)，你可以把那块食物弄到嘴边，用叉子(或你正在用的汤勺)把它从嘴里弄到盘子旁边。只有鱼骨头才能直接用手去弄。

　　9、为了得到服务员的注意，最有礼貌的做法是通过眼神交流。然后，假设他们非常忙碌，忽略了你，你可以把手举到与头齐平的地方，朝他招招手，不过千万不要越过头部。

　　10、吃饱饭之后，银器的恰当摆放是把他们摆成平行的与盘子交叉，把手朝着右边。澄清一下，末端指向十点和四点的位置 。注意：并非所有懂这些，而且他们还会征求你的意见，看看能否清理盘子。这样至少你显得高贵。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇16**

　　开始用餐之后，您千万不能埋头苦干只顾着吃饭，西方人在用餐时对于餐桌上的交流非常重视。西餐厅用餐礼仪有哪些，我们来看看。

　　学会赞美主人

　　要让赞美成为一种习惯，但是不要让人认为您是在谄媚。您要学会真诚地赞美主人和主人所提供的美食。

　　温馨提示：不要等到主人问及食物是否美味可口时才开始赞美，而应该在主人询问之前!

　　适量饮酒

　　喝酒一定要量力而行，在用餐之中主人除了提供餐酒之外，可能还会提供甜酒、香槟或是餐后酒(利口酒)等，所以每一种酒的饮用量要适当，否则到最后可能会是酩酊大醉，闹出笑话。

　　温馨提示：如果您不希望其他人为您添酒，您要基本保证杯中的酒原封不动。

　　供应份量

　　对于每一道菜，作为客人一般都是只装取其中的一小份。当您用完之后，主人询问您是否需要多装一份时，您的接受会是对主人最真诚的赞美，您同时可以说：“这菜太美味了，谢谢，我想再仔细品尝一点!”如果您礼貌地回绝，您也可以说：“谢谢，我想留点空间，尝尝接下来的甜点!”当然主人也会问及您对菜肴的感受，合不合口味，喜不喜欢等等。

　　对于餐桌上的葡萄酒，请记住两大原则。第一是千万不要擅自为自己添酒，如果您想多要点葡萄酒，您需要等别人主动给您倒酒，同样的您需要询问您的邻座是否需要更多的葡萄酒。只有当其他人主动要求为您添酒时，您才可以接受，并为自己添酒。第二是千万不要将酒杯添满，所倒的酒量一般不超过酒杯容量的二分之一。

　　沙拉吃法

　　沙拉一般都是在主菜之前提供，但是法国人通常都是在主菜之后、奶酪之前提供。注意在吃生菜和其他绿叶蔬菜时，千万不要将叶子切碎，而应该用刀叉将叶子折叠成小方块，然后用叉子叉住，送到嘴里。

　　奶酪吃法

　　通常在最后，主人会提供一盘奶酪。一般奶酪都是同面包一起食用，而不是同薄脆饼干。奶酪的切割是非常讲究的，长方体的奶酪要从短边开始切起，正方体的奶酪可以先切成两个长方体或立体三角形，立体三角形的奶酪要从长边开始切割，圆形的奶酪一般都是切成楔形。

　　温馨提示：如果您实在不知道该如何切奶酪，可以仔细观察主人或是其他的客人是怎么切割的。

　　以上就是在用餐过程中应该注意的细节，用餐之后当然您不能像去餐馆吃饭一样，结完帐就拍大腿走人，您应该主动向主人提出帮忙收拾餐桌、清洗盘子等，敬请关注家庭西餐礼仪之用餐后，看看吃完饭了该为主人做点什么。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇17**

　　一、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。

　　二、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。

　　三、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。美国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。

　　四、注意事项

　　西餐餐具最基本的使用方法就是“从外到里”使用各种餐具，一般先用最外侧的刀、叉、勺，逐步到最内侧的`刀、叉、勺。

　　谈话时可以拿着刀叉，无须放下，但若需作手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃。应当注意，不管任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　西餐刀叉在使用的过程中，根据摆放的位置不同，可以表示两个寓意：稍息和停止。其中，稍息位置是将刀、叉分开摆放在餐盘上，此时表示就餐者暂时休息，过一会儿还会继续进餐。而停止位置是将刀、叉合拢摆放在餐盘上，此时表示就餐者不准备继续食用该菜，服务人员可以将盘撤走。

　　西餐进餐礼仪

　　西餐种类繁多，风味各异，因此其上菜的顺序，因不同的菜系、不同的规格而有所差异，但其基本顺序大体相同。

　　西餐内容齐全的菜品一般有七八道，主要由这样几部分构成：

　　第一：饮料（果汁）、水果或冷盆，又称开胃菜，目的是增进食欲。

　　第二：汤类（也即头菜）。需用汤匙，此时一般上有黄油、面包。

　　第三：蔬菜、冷菜或鱼（也称副菜）。可使用垫盘两侧相应的刀叉。

　　第四：主菜（肉食或熟菜）。肉食主菜一般配有熟蔬菜，此时要用刀叉分切后放餐盘内取食。如有色拉，需要色拉匙、色拉叉等餐具。

　　第五：餐后食物。一般为甜品（点心）、水果、冰淇淋等。最后为咖啡，喝咖啡应使用咖啡匙、长柄匙。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇18**

　　1、着正装或警服且整齐洁净。女性切忌解纽扣或当众脱衣。男性可将外衣脱下搭在椅背上，切忌将外衣或随身携带的物品放在餐台上。

　　2、就座时，身体要端正自然，不要前俯后仰，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离便于使用餐具为佳。

　　3、不要随意摆放餐台上已摆好的餐具，将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　4、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。

　　5、切东西用左手拿叉按住食物，右手执刀将其锯切成小块，然后用叉子送入口中，使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时，应摆成“八”字型，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。

　　6、就餐谈话时，切忌手执刀叉在空中挥舞摇晃；不要一手拿刀或叉，一手拿餐巾擦嘴；不要一手拿杯，一手拿叉取菜；切忌将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　7、每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时切忌与人谈话。

　　8、喝汤时不能啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。切忌咂嘴发出声音。用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘（碗）中，匙把指向自己。

　　9、食物残渣不能直接外吐，用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。少量菜肴时，切忌用叉子刮盘底，不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条时应用叉子先将面条卷起，然后送入口中。面包应掰成小块送入口中，切忌拿整块面包咬。

　　10、不可在餐桌边化妆，用餐巾擦鼻涕。切忌用餐时打嗝，不可避免的发生此种情况，应立即向周围的人道歉。

　　11、就餐时不可狼吞虎咽。

　　12、进餐时与左右客人交谈，不要高声谈笑，接打电话，若有紧急事情，应在门外接打电话。

　　13、喝咖啡时添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡旁。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不能用小勺一勺一勺地舀着喝。

　　14、吃水果时，不能拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成4或6瓣，再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。

　　中西餐有哪些差别

　　中餐特点：

　　1、在选料上，由于我国多数人在饮食上受宗教的禁忌约束较少，而人们在饮食上又喜欢猎奇，讲究物以稀为贵，所以中餐的选料非常广泛，几乎是飞、潜、动、植，无所不食。

　　2、原料加工上，中餐厨师非常讲究刀工，可以把原料加工成细小的丝、丁、片、末等刀口。

　　3、烹调上，中餐做菜一般使用的圆底锅、明火灶非常适宜炒菜，所以中餐炒的烹调方法非常多。

　　4、口味上，中餐菜肴大都有明显的咸味，并富于变化，多数菜肴都是完全成熟后在食用。

　　5、主食上，中餐有明确的主、副食概念，主食有米、面等多种制品。

　　西餐的分类

　　西菜之首——法式大餐

　　法国人一向以善于吃并精于吃而闻名，法式大餐至今仍名列世界西菜之首。

　　法式菜肴的特点是：选料广泛（如蜗牛、鹅肝都是法式菜肴中的美味），加工精细，烹调考究，滋味有浓有淡，花色品种多；法式菜还比较讲究吃半熟或生食，如牛排、羊腿以半熟鲜嫩为特点，海味的蚝也可生吃，烧野鸭一般一六成熟即可食用等；法式菜肴重视调味，调味品种类多样。用酒来调味，什么样的菜选用什么酒都有严格的规定，如清汤用葡萄酒，海味品用白兰地酒，甜品用各式甜酒或白兰地等；法国菜和奶酪，品种多样。法国人十分喜爱吃奶酪、水果和各种新鲜蔬菜。

　　法式菜肴的名菜有：马赛鱼羹、鹅肝排、巴黎龙虾、红酒山鸡、沙福罗鸡、鸡肝牛排等。

　　简洁与礼仪并重——英式西餐

　　英国的饮食烹饪，有家庭美肴之称。英式菜肴的特点是：油少、清淡，调味时较少用酒，调味品大都放在餐台上由客人自己选用。烹调讲究鲜嫩，口味清淡 ，选料注重海鲜及各式蔬菜，菜量要求少而精。英式菜肴的烹调方法多以蒸、煮、烧、熏见长。

　　英式菜肴的名菜有：鸡丁沙拉、烤大虾苏夫力、薯烩羊肉、烤羊马鞍、冬至布丁、明治排等。

　　西菜始祖——意式大餐

　　在罗马帝国时代，意大利曾是欧洲的政治、经济、文化中心，虽然后来意大利落后了，但就西餐烹饪来讲，意大利却是始祖，可以与法国、英国媲美。

　　意式菜肴的特点是：原汁原味，以味浓著称。烹调注重炸、熏等，以炒、煎、炸、烩等方法见长。

　　意大利人喜爱面食，做法吃法甚多。其制作面条有独到之处，各种形状、颜色、味道的面条至少有几十种，如字母形、贝壳形、实心面条、通心面条等。意大利人还喜食意式馄饨、意式饺子等。

　　意式菜肴的名菜有：通心粉素菜汤、局馄饨、奶酪局通心粉、肉末通心粉、匹萨饼等。

　　营养快捷——美式菜肴

　　美国菜是在英国菜的基础上发展起来的，继承了英式菜简单、清淡的特点，口味咸中带甜。美国人一般对辣味不感兴趣，喜欢铁扒类的`菜肴，常用水果作为配料与菜肴一起烹制，如菠萝局火腿、菜果烤鸭。喜欢吃各种新鲜蔬菜和各式水果。美国人对饮食要求并不高，只要营养、快捷。

　　美式菜肴的名菜有：烤火鸡、橘子烧野鸭、美式牛扒、苹果沙拉、糖酱煎饼等。

　　西菜经典——俄式大餐

　　沙皇俄国时代的上层人士非常崇拜法国，贵族不仅以讲法语为荣，而且饮食和烹饪技术也主要学习法国。但经过多年的演变，特别是俄国地带，食物讲究热量高的品种，逐渐形成了自己的烹调特色。俄国人喜食热食，爱吃鱼肉、肉末、鸡蛋和蔬菜制成的小包子和肉饼等，各式小吃颇有盛名。

　　俄式菜肴口味较重，喜欢用油，制作方法较为简单。口味以酸、甜、辣、咸为主，酸黄瓜、酸白菜往往是饭店或家庭餐桌上的必备食品。烹调方法以烤、熏腌为特色。 俄式菜肴在西餐中影响较大，一些地处寒带的北欧国家和中欧南斯拉夫民族人们日常生活习惯与俄罗斯人相似，大多喜欢腌制的各种鱼肉、熏肉、香肠、火腿以及酸菜、酸黄瓜等。

　　俄式菜肴的名菜有：什锦冷盘、鱼子酱、酸黄瓜汤、冷苹果汤、鱼肉包子、黄油鸡卷等。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇19**

　　1、刀叉：手握叉子时不要像握大提琴那样，或像握麦克佩斯夫人的匕首那样。另外，不要手握刀叉在空中飞来舞去用以强调说话的某一点，也不要将刀叉的一头搭在盘子上，一头放在餐桌上。刀叉一旦拿起使用，就不能再放回原处。刀子放在盘子上时，刀刃朝里，头在盘子里，刀把放在盘子边缘上。

　　2、餐巾：不要拿餐巾去用力擦脸的下部，要轻轻地沾擦。不要抖开餐巾再去折叠，不要在空中像挥动旗子那样挥动餐巾。餐巾应放在大腿上，假如离开餐桌，要将餐巾放在椅子上，并把椅子推近餐桌。注意动作要轻。用餐结束时不要折叠餐巾；否则，不了解情况的服务生可能会再给别的客人使用。用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

　　3、咀嚼：嚼东西时嘴要闭紧，无论你有什么惊人的妙语，时机多么恰到好处，只要嘴里有食物，绝不能开口说话。不能为了着急说话而马上将食物吞下，要保持细嚼慢咽的姿势，将食物咽下后会意地露出笑容，以转达你内心的活动：刚才完全能有妙语出口，只是口中有食物。

　　4、坐姿：要牢记你妈妈的话，坐立要直，不要将胳膊肘支在餐桌上。假如手放在什么位置都不自在，放在大腿上。

　　5、面包：面包上抹黄油尤其要注意，将面包掰成能一口吃下的.小块，临吃前在小块上抹黄油，不要图方便将整个面包上都抹上黄油。

　　6、速度：切忌速度过快，无论你是在RitzCarton还是在格尔蒂的GreasePit酒店用餐，大口吞咽食物不仅有害健康，而且也不雅观，尤其是和他人共同进餐时，这么做会显得失礼。共同进餐时大家的量应该一样，并保持同时开始同时结束的速度，别人都开始品味甜食了而你还在喝汤是不可取的。

　　7、剔牙：假如塞了牙，切忌在餐桌上剔牙，假如的确忍受不住，找个借口去洗手间，你能在那里剔个够。

　　8、口红：将口红留在餐具上是不可取的，工作用餐尤其如此。假如没有随身携带纸手帕，进酒店时能顺便到洗手间去一趟，或到吧台去取块纸餐巾。

　　9、吸烟：即使在吸烟区用餐，用餐期间吸烟也不可取，吸烟会影响他人的食欲，而且和整个气氛也不和谐，应该等到用餐结束后再吸烟，还应记住：不要用盘子当烟灰缸。

　　10、物品：女用手提包及男用手提箱这类东西不要放在餐桌上，钥匙、帽子、手套、眼镜、眼镜盒、香烟等物品都不要放在餐桌上。总之，凡是和用餐无关的东西都不能放在餐桌上。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇20**

　　西餐礼仪用餐中为八字形，如果在用餐中途暂时休息片刻，可将刀叉分话盘中，刀头与叉尖相对成”一”字形或”八”字形，刀叉朝向自己，表示还是继续吃。如是是谈话，可以拿着刀叉，无须放下，但若需是作手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃。应当注意，不管任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　刀与叉除了将料理切开送入口中之外，还有另一项非常重要的功用。刀叉的摆置方式传达出“用餐中”或是“结束用餐”之讯息。 而服务生是利用这种方式，判断客人的用餐情形，以及是否收拾餐具准备接下来的服务等等，所以希望积闰能够记住正的的餐具摆置方式。特别要注意的是刀刃侧必须面向自己。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。接下来的摆置方式又分为英国式与法国式，不论哪种方式都可以，但最常用的是法国式。

　　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。 出席结婚餐宴时，不论怎么将餐具摆成“用餐中”的位置，只要主要宾客用餐结束，就应立即把所有的料理收起。所以宴会时，切记皆以主要宾客为中心进行。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。在家庭内的餐会或是与朋友之间的轻松聚餐，像沙拉或是蛋包饭之类较软的料理也可以只使用叉子的进餐。但是在正式的宴席上使用刀叉，能给人较为优雅利落的感觉。另外，在欧洲等地，常可看见有人右手拿叉子，左手则拿着面包用餐。不管吃得怎么利落优雅，这样用餐也只能在家庭或大众化的店中，在高级餐厅内是绝对行不通的。 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。

　　虽说将刀与叉放在餐盘上并拢是代表结束用餐的讯息，但是没有必要把干净刀子特地放入弄脏的餐盘内。 没有用过的餐具保持原状放在原处即可，硬要追求形式的规则反而显得奇怪。随机应变，依当时的状况处理事物才是最正确的。 即使掉了也不算出丑，但是自己弯下腰去捡就满丢脸的。所以东西掉了的时候最好请服务生过来替你捡起。服务生随时都在注意客人的情况，所以会很快地再拿新的餐具过来，万一服务生没有注意到，可以面向服务生稍微地将手抬高一下，尽量不要引起其他人侧目注视。 服务生的工作是为了使客人能更愉快地用餐，所以尽可向他们提出要求。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇21**

　　1、刀叉：手握叉子时不要像握大提琴那样，或像握麦克佩斯夫人的匕首那样。另外，不要手握刀叉在空中飞来舞去用以强调说话的某一点，也不要将刀叉的一头搭在盘子上，一头放在餐桌上。刀叉一旦拿起使用，就不能再放回原处。刀子放在盘子上时，刀刃朝里，头在盘子里，刀把放在盘子边缘上。

　　2、餐巾：不要拿餐巾去用力擦脸的下部，要轻轻地沾擦。不要抖开餐巾再去折叠，不要在空中像挥动旗子那样挥动餐巾。餐巾应放在大腿上，如果离开餐桌，要将餐巾放在椅子上，并把椅子推近餐桌。注意动作要轻。用餐结束时不要折叠餐巾;否则，不了解情况的服务生可能会再给别的客人使用。用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

　　3、咀嚼：嚼东西时嘴要闭紧，无论你有什么惊人的妙语，时机多么恰到好处，只要嘴里有食物，绝不能开口说话。不能为了着急说话而马上将食物吞下，要保持细嚼慢咽的姿势，将食物咽下后会意地露出笑容，以转达你内心的活动：刚才完全可以有妙语出口，只是口中有食物。

　　4、坐姿：坐立要直，不要将胳膊肘支在餐桌上。如果手放在什么位置都不自在，放在大腿上。

　　5、面包：面包上抹黄油尤其要注意，将面包掰成可以一口吃下的小块，临吃前在小块上抹黄油，不要图方便将整个面包上都抹上黄油。

　　6、速度：切忌速度过快，大口吞咽食物不仅有害健康，而且也不雅观，尤其是和他人共同进餐时，这么做会显得失礼。共同进餐时大家的量应该一样，并保持同时开始同时结束的速度，别人都开始品味甜食了而你还在喝汤是不可取的。

　　7、剔牙：如果塞了牙，切忌在餐桌上剔牙，如果的确忍受不住，找个借口去洗手间。

　　8、口红：将口红留在餐具上是不可取的，工作用餐尤其如此。如果没有随身携带纸手帕，进酒店时可以顺便到洗手间去一趟，或到吧台去取块纸餐巾。

　　9、吸烟：即使在吸烟区用餐，用餐期间吸烟也不可取，吸烟会影响他人的食欲，而且和整个气氛也不和谐，应该等到用餐结束后再吸烟，还应记住：不要用盘子当烟灰缸。

　　10、物品：女用手提包及男用手提箱这类东西不要放在餐桌上，钥匙、帽子、手套、眼镜、眼镜盒、香烟等物品都不要放在餐桌上。总之，凡是和用餐无关的东西都不能放在餐桌上。

　　西餐的各种吃法

　　西餐礼仪甜点吃法

　　冰淇淋吃冰淇淋一般使用小勺。当和蛋糕或馅饼一起吃或作为主餐的一部分时，要使用一把甜点叉和一把甜点勺。

　　馅饼吃水果馅饼通常要使用叉子。但如果主人为你提供一把叉子和一把甜点勺的话，那么就用叉子固定馅饼，用勺挖着吃。吃馅饼是要用叉子的，除非馅饼是带冰淇淋的，这种情况下，叉、勺都要使用。如果吃的是奶油馅饼，最好用叉而不要用手。以防止馅料从另一头漏出。

　　煮梨使用勺和叉。用叉竖直把梨固定，用勺把梨挖成方便食用的小块。叉子还可用来旋转煮梨，以使挖食梨肉。如果只有一把勺子，就用手旋转盘子，把梨核留在盘里，用勺把糖汁舀出。

　　果汁冰糕如果作为肉食的配餐食用可以用叉，如果是作为甜点食用，使用勺子。

　　炖制水果吃炖制水果要使用勺子，不过你可以用叉子来稳住大块水果。把樱桃、梅干、李脯的核体面地吐到勺里，放在盘边。

　　西餐礼仪鱼的吃法

　　鱼肉极嫩易碎，因此餐厅常不备餐刀而备专用的汤匙。这种汤匙比一般喝汤用的稍大而且较平，不但可切分菜肴，还能将菜和调味汁一起舀起来吃。若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为好。对于鱼骨头，首先用刀在鱼鳃附近刺一条直线，刀尖不要刺透，刺入一半即可。将鱼的上半身挑开后，从头开始，将刀放在骨下方，往鱼尾方向划开。把骨剔掉并挪到盘子的一角。最后再把鱼尾切掉。

　　西餐礼仪带骨食物

　　鸟类：先把翅膀和腿切下，然后借助刀和叉来吃身体部分。你可以把翅膀和腿用手拿着吃，但不能拿身体部分。

　　鸡肉：先吃鸡的一半。把鸡腿和鸡翅用刀叉从连结处分开。然后用叉稳住鸡腿(鸡脯或鸡翅)，用刀把肉切成适当大小的片。每次只切两三片。如果场合很正式，不能使和刀叉取用的，干脆别动。如果是在非正式场合，你可以用手拿取小块骨头，但中能使用一只手。

　　肉排：用叉子或尖刀插入牛肉，猪肉或羊肉排的中心。如果排骨上有纸袖，你可用手抓住，来切骨头上的肉，而这样就不会使手油腻。在正式场合或者在饭店就餐时即使包有纸袖也不能用手拿着骨头啃着吃。这些多余的东西基本上是用来作装饰的，而没有让你暴吃一顿的意思。另外，在非正式场合，只有骨头上没有汤时才可以拿起来啃着吃。

　　鱼先用刀叉把鱼头和鱼尾割下，放在盘边。然后用刀尖顺着鱼骨把鱼从头到尾劈开。这时你有三种选择：

　　1、将鱼骨滑出

　　2、将鱼平着分开，取出鱼骨

　　3、揭去上面一片，吃完后再去骨

　　如果嘴里吃进了小骨头，用姆指和食指捏出，爱吃鱼的人会连小鱼头吃掉，而吃到鱼的脸颊是很幸运的事。

　　西餐礼仪面包吃法

　　先用两手撕成小块，再用左手拿来吃是原则。吃硬面包时，用手撕不但费力而且面包屑会掉满地，此时可用刀先切成两半，再用手撕成块来吃。避免像用锯子似的，应先把刀刺入中央部分，往靠近自己身体的部分切下，再将面包转过来切断另一半。切时可用将面包固定，避免发出声响。

　　西餐礼仪喝酒姿势

　　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。

　　西餐礼仪的注意事项

　　西餐礼仪：交谈

　　无论是作主人、陪客或宾客，都应与同桌的人交谈，特别是左右邻座。不要只同几个熟人或只同一两人说话。邻座如不相识，可先自我介绍。

　　交谈时声音不要过大，不然可能会引起邻座的不满。

　　交谈时切勿将刀叉对着对方，否则是对对方的不尊敬，造成对你的厌恶。

　　西餐礼仪：搭配

　　饮酒时应该搭配食用什么食物，时常困绕着人们，几百年来，饮酒时选择适当的食品似乎已经形成了一条条的规律。但是，随着现代的社会中新食品和新型酒类的不断涌现，这些规矩显得陈旧，越来越不适用了。

　　饮酒如何搭配食物首先应该明白一点，生活因个人喜好不同，饮酒和食物搭配毫无疑问的也应该随个人品味随意搭配。你可以按自己口味点叫酒和食物，即使是规则中不允许的，或者与你同桌用餐的朋友坚决反对的话，也不用害羞或不好意思。生活中有许多看起来不宜搭配的事物组成在一起，还是显得那样和谐。然而，晚饭时应该用什么酒，你还是拿不定主意时，该怎么办?是不是求助于那些规则搭配呢?多年来，我积累了些经验，可以解决你遇到的难题。这些所谓的\"原则\"不是告诉你喝酒时吃些什么，只是说明食物与酒类之间如何影响，相互作用的。饮酒时搭配食物重要的是根据口味而定。食物和酒类可以分为四种口味，这也就界定了酒和食物搭配的范围，即：酸，甜，苦和咸味。

　　酸味：你可能听说过酒不能和沙拉搭配，原因是沙拉中的酸极大地破坏了酒的醇香。但是，如果沙拉和酸性酒类同用，酒里所含的酸就会被沙拉的乳酸分解掉，这当然是一种绝好的搭配。所以，可以选择酸性酒和酸性食物一起食用。酸性酒类与含咸食品共用，味道也很好。

　　甜味：用餐时，同样可以依个人口味选择甜点。一般说来，甜食会使甜酒口味减淡。如果你选用加利福尼亚查顿尼酒和一小片烤箭鱼一起食用，酒会显得很甜。但是，如果在鱼上放入沙拉，酒里的果味就会减色不少。所以吃甜点时，糖份过高的甜点会将酒味覆盖，失去了原味，应该选择略甜于一点的酒类。这样酒才能保持原来的口味。

　　苦味：仍然使用\"个人喜好\"原则。苦味酒和带苦味的食物一起食用苦味会减少。所以如果想减淡或除去苦味，可以将苦酒和带苦味的食物搭配食用。

　　咸味：一般没有盐味酒，但有许多酒类能降低含咸食品的盐味。世界许多国家和地区食用海产品如鱼类时，都会配用柠檬汁或酒类，主要原因是酸能减低鱼类的咸度，食用时，味道更加鲜美可口。

　　西餐礼仪：刀与叉

　　刀、叉等银器类皆称为Cut-lery。刀、叉又分为肉类用、鱼类用、前菜用、甜点用，而汤匙除了前菜用、汤用、咖啡用、茶用之外，还有调味料用汤匙。调味料用汤匙即是添加调味料时所使用的汤匙，多用于甜点或是鱼类料理。如今所使用的餐具依料理的变化而不断变化。正式西式料理的套餐中，常依不同料理的特点而配合使用各种不同形状的刀叉，并不是一开始就全部摆出来的。说到全套，很容易使人联想到在餐桌上摆满银器的画面，而如今大都是以点用2-3道单品料理的方式为主流。所以，在餐桌上摆满银器的正式用餐摆设，可能只能在喜宴上才能看得到了。使用一组的刀与叉的情况渐少，仅吃2-3道前菜的人越来越多，而刀叉也并不随之变换，大都是以一组刀叉吃接着送上的前菜。而那种在刀叉上摆着的刀与叉(或汤匙)，并放置于餐盘右侧的餐厅也日渐增加。肉类料理所使用的刀的形状，不论是哪一家餐厅大致上都一样，不过鱼类料理所使用的刀，往往依各餐厅而有所不同。尤其是与肉类料理用刀的宽度相同的鱼类料理用刀有逐渐增加的倾趋势，且比这宽度更宽的也很常见，也有一些刀幅更宽并在刀刃部分加上豪华装饰的鱼类料理用刀。此外，还有餐厅以调味料汤匙代替鱼类料理用刀。刀叉就像是中国的筷架一样。有时是刀与叉(或汤匙)两只为一组放置在刀叉架上;有时是将刀、叉、汤匙三只为一组，放置在刀叉架上;有时是刀与叉(或汤匙)两只为一组的放置其上，使刀的刀刃部与叉子的前部不会碰触到桌巾。

　　西餐礼仪：祝酒

　　作为主宾参加外国举行的宴请，应了解对方祝酒习惯，即为何人祝酒，何时祝酒等等，以便作必要的准备。碰杯时，主人和主宾先碰，人多可同时举杯示意，不一定碰杯。祝酒时注意不要交叉碰杯。在主人和主宾致辞、祝酒时，应暂停进餐，停止交谈，注意倾听，也不要借此机会抽烟。奏国歌时应肃立。主人和主宾讲完话与贵宾席人员碰杯后，往往到其他各桌敬洒，遇此情况应起立举杯。碰杯时，要目视对方致意。

　　宴会上相互敬酒表示友好，活跃气氛，但切忌喝酒过量。喝酒过量容易失言，甚至失态，因此必须控制在本人酒量的三分之一以内。

　　西餐礼仪：宽衣

　　在社交场合，无论天气如何炎热，不能当众解开钮扣脱下衣服。小型便宴，如主人请客人宽衣，男宾可脱下外衣搭在椅背上。

　　西餐礼仪：喝茶

　　(或咖啡)喝茶、喝咖啡，如愿加牛奶、白糖，可自取加入杯中，用小茶匙搅拌后，茶匙仍放回小碟内，通常牛奶、白糖均用单独器皿盛放。喝时右手拿杯把，左手端小碟。喝咖啡时会往咖啡中加液体咖啡伴侣，如果不愿意浪费可将少许咖啡倒入盛装咖啡伴侣的杯盘中搅拌，并再次倒入咖啡杯中搅拌即可，切忌误将剩下的咖啡伴侣直接喝下。

　　西餐礼仪：喝汤

　　不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45角较好。身体上的半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。

　　西餐礼仪：水果

　　苹果，梨——在宴席上，要用手拿取苹果或梨，放在盘里。你可以用螺旋式将其削皮。如果说样做很难的话，就水果放在盘上，先切成两半，再去核切块，然后用叉或水果刀食用。如果场合更加随便点的话，你可以用手拿着吃。

　　鳄梨——带壳的鳄梨需要用勺来吃，如果切成片装在盘子里或拌在色拉里，要用叉子吃。

　　香蕉——如果是在餐桌上吃香蕉，要先剥皮，再用刀切成段，然后用叉子叉着吃。在非正式场合如野餐，海滩等，要把香蕉剥出一半，然后像猴子一样吃。

　　无花果——鲜无花果作为开胃品与五香火腿一起吃时，要用刀叉连皮一起吃下。若上面有硬杆，用刀切下(否则会嚼不动)。作为饭后甜食吃时，要先把无花果切成四半，在桔汁或奶油中浸泡后，用刀叉食用。

　　柚子(橙子，桔子)——吃柚子时，要先把它切成两半，然后用茶匙或尖柚子匙挖出食用。在非正式场合，可以把柚子汁小心地挤到茶匙中。剥橙子皮有两种方法，两者都要使用尖刀。方法一：螺旋式剥皮。方法二：先用刀切去两端的皮，再竖直将皮一片片切掉。剥皮后，可以把橙肉掰下来。如果掰下的部分不大，可一口吃掉。如果太大，要使用甜食刀叉先切开，后食用。如果橙子是切好的，也可以象吃柚子那样使用柚子匙或茶匙挖着吃。吃桔子要先用手剥去皮，再一片一片地吃。你可能要剥皮并去除白色覆盖膜，尤其是膜很厚的时候。

　　葡萄——对于无籽葡萄没什么讲究，一粒粒地吃就行。若葡萄有籽，林把葡萄放入口中嚼吸食肉质，然后把籽吐到手中。要想容易地剥去葡萄皮，则要持其茎部放在嘴边，用中指和食纸将肉汁挤入口中。最后把剩在手中的葡萄皮放在盘里。

　　芒果、木瓜——整个芒果，要先用锋利的水果刀纵向切成两半，然后再切成四分之一半。用叉子将每一块放入盘中，皮面朝上，并剥掉芒果皮。你也可以象吃鳄梨那样用勺挖着吃。如把芒果切成两半，挖食核肉，保留皮壳。吃木瓜象吃鳄梨和小西瓜一样，先切成两半，抠出籽，然后用勺挖着吃。

　　桃李——将桃李先切成二分之一半，再切成四分之一半，用刀去核。皮可以剥下来，但如果带着皮切成小块，用甜食刀叉食用也是不错的。

　　柿子——吃柿子有两种方法：一是先切成两半，然后用勺挖出柿肉;二是将柿子竖直放在盘中，柄部朝下，切成四块，然后再借助刀叉切成适当大的小块。食用时将柿核吐在勺中，放到你的盘子的一边。不要吃柿子皮，因为太苦太涩。

　　菠萝(果肉)——很简单，吃鲜菠萝片时，始终使用刀和叉。

　　草莓——大草莓可以用手柄部，蘸着白砂糖(自己盘中的)整个吃。然后将草莓柄放入自己的盘里。如果草莓是拌在奶油里的，当然要使用勺子。

　　西瓜——切成块的西瓜一般用刀和叉来吃，吃进嘴里的西瓜籽要及时清理，并吐在紧凹的手中，然后放入自己的盘子。

　　浆果，樱桃——吃法很多，你可视情况而定，一般来说，吃浆果时，不管有无奶油，都要用勺子;吃樱桃要用手拿，将樱桃核文雅地吐在紧凹的手中，然后放入自己的盘子。

　　西餐礼仪：调味品

　　食用马萝卜酱，薄荷胶，葡萄干胶，芥末，苹果酱，酸果萝酱时，要先用汤匙将其舀入盘子里。然后用叉子叉肉抹油食用。液体酱汁如薄荷，樱桃或杏鸭酱，要直接浇到肉上面。浇的最好要少些，这样不会影响肉的整体的味道。吃蛋卷和饼干用的果胶，果酱和蜜饯要用汤匙舀到黄油盘子的一边，然后用刀平抹在面包或蛋卷小块上。如果没有汤匙，用刀取果胶前，先在盘子边上擦一擦。吃咖喱菜时，可把花生，椰子，酸辣酱等调料放到盘子里混合后配咖喱食用。酸辣酱也可作为配菜吃，不用混合。

　　盐和胡椒粉先品尝食物，后加盐和胡椒粉。先放盐或胡椒粉是对厨师不礼貌的表现。如果桌上有盐罐，使用里面的盐匙，如果没有，就用干净的刀尖取用。蘸过盐的食物要放在自己的黄油盘里或餐盘里的一边。如果为你提供一个专人盐罐，你可以用手捏取。

　　色拉接照传统，色拉要用叉子来吃，但是如果色拉的块太大，就应切开以免从叉子上掉下来。以前吃色拉和水果用的钢刀又锈又黑。不锈钢刀的使用改变了这种状况。吃冰山莴苣一般要使用刀和叉。当色时作为主食吃的时候，不要把它放在餐盘里。要放在自己的黄油盘里，靠在主盘旁。通常用一块面包或蛋卷把叉子上的色拉推在盘子里。

　　黄油往面包，蛋卷，饼干或土司上抹黄油要用刀，而且小块面包只能抹少量的黄油。不要往蔬菜上抹黄油。因为这被认为是对厨师的侮辱。

　　西餐礼仪：吃蔬菜

　　芦笋如果要吃的芦笋菜中有汤汁，先切成小块，再用刀叉食物。如果芦笋很大而且需要蘸汁，先把头切下，然后分开来食物以防滴汁和掉渣。也可以用手拿着茎柄，蘸汁吃。对于小的芦笋完全可以用手拿着蘸汁食用。

　　西红柿除做色拉吃以外，西红柿都可以用手拿着吃。挑个小点的，正好放入嘴中，不要张嘴咀嚼，因为这样汁液会溅出来，要把嘴唇闭紧。如果盘中只有一个大的西红柿，用牙轻轻将皮剥掉，先咬下一半，慢慢吃完再吃另一半。

　　玉米棒鲜玉米棒大多是在非正式场合吃的，可以先把它掰成两半，以便好拿，值得注意的是，在上面一次不要沫撒太多的黄油或调料。横着吃还是转圈吃，自己选取，两种方法都行。先集中数排或一部分抹黄油，撒盐。吃完后再换地方，这样你的手和面部就不会过多粘染调料。

　　土豆土豆片和土豆条是用手拿着吃的。除外土豆条里有汁，那样的话要使用叉子。小土豆条也可拿着吃。但用叉会更好。如果土豆条太大，不好取用，就用叉子叉开，不要挂在叉上咬着吃。把番茄酱放在盘子边上，用手拿或用叉子叉着小块蘸汁吃。烤土豆在食用时往往已被切开。如果没有用刀从上部切入，用手或叉子将土豆掰开一点，加入奶油或酸奶，奶油和小青葱，盐和胡椒粉，每次加一点。你可以带皮食用。

　　西餐礼仪：用手吃

　　如果你不知道该不该用手拿着吃，就跟着主人做。记住：食物用浅盘上来时，吃前先放入自己的盘子。下面是一些可以用手拿着吃的食物：带芯的玉米，肋骨，带壳的蛤蚌和牡蛎，龙虾，三明治，干蛋糕，小甜饼，某些水果。脆熏肉，蛙腿，鸡翅和排骨(非正式场合)，土豆条或炸薯片，小萝卜，橄榄和芹菜等。

　　三明治要记住，小的三明治和烤面包是用手拿着吃的，大点的吃前先切开。配卤汁吃的热三明治需要用刀和叉。通过拿面包的方式，可以测试出一个人是否是个有修养的人。不过只要你记住在吃面包或蛋卷时，往上抹黄油之前，先把其切成两半或小块的话，你就可以轻松得通过测试。小饼干用不着弄碎。使用你盘中的黄油刀，抹油应在盘子里或盘子上部进行。把黄油刀稍靠右边放。刀柄放在盘边外面以保持清洁。热土司和小面包要马上抹油。不必把面包条掰碎，可在其一面抹黄油。把丹麦糕点(甜蛋卷)切成两半或四半。随抹随吃。

　　熏肉吃法很简单，吃带肥肉的熏肉要使用刀和叉，如果熏肉很脆，则先用叉子将肉叉碎，再用手拿着吃。

　　西餐的四种服务

　　法式服务

　　特点是典雅、庄重，周到细致，用餐费用昂贵。法式服务是一种十分讲究礼节的服务方式，流行于西方上层社会。法式西餐服务的宗旨在于让顾客享受到精制的餐品，尽善尽美的服务和优雅、浪漫的情调。

　　法式西餐服务要点：

　　1.每一桌配一名服务员和一名服务助手，配合为客人服务。

　　2.客人点菜后，菜食的制作在客人面前完成，半成品请客人过目，然后在带加热炉的小推车上完成制作，装盘后请客人品尝。

　　3.每上一道菜都撤掉餐具。

　　4.菜点与酒类相匹配。

　　5.每上一道菜都必须清理台面。

　　法式服务是一种非常豪华的服务，最能吸引顾客的注意力，给顾客的个人照顾较多。但是，法式服务要使用许多贵重餐具，需用餐车、旁桌，故西餐厅的空间利用率很低，同时还需要较多经过培训的专业服务人员。

　　俄式服务

　　特点是菜食的量大、油性大，服务操作不如法式细致。

　　俄式服务由一名服务员完成整套服务程序。服务员从厨房里取出由厨师烹制并加以装饰后放入银制菜盘的餐品和热的空盘，将菜盘置于西餐厅服务边桌之上，用右手将热的空盘按顺时针方向从客位的右侧依次派给顾客，然后将盛菜银盘端上桌子让顾客观赏，再用左手垫餐巾托着银盘，右手持服务叉勺，从客位的侧按逆时针方向绕台给顾客派菜。

　　上餐次序为面包;黄油;冷盘;汤类;鱼类;旁碟;主菜;点心;水果;咖啡或者红茶。

　　酒水与饮料服务与法式相同，比较高雅、细致。

　　英式服务

　　特点是上菜程序与法式、俄式相同，其操作实务与法式、俄式又有所区别。

　　一是英式西餐不用餐盘，铺台时不摆餐盘，除汤盘和冷盘外，其余都是事先摆到桌面上的。

　　二是客人所点的菜食，都是直接将菜盘放到客人面前，让客人享用。三是服务过程中一般不派菜。

　　英式服务也称家庭式服务，主要适用于私人宴席。英式服务的气氛很活跃，也省人力，但节奏较慢，主要适用于宴会，很少在大众化的西餐厅里使用。

　　美式服务

　　特点是比较自由、快速、简单、大众化。

　　客人入座后，先将水杯翻过来，斟一杯冰水。上菜一律用左手从客人左侧上，撤盘时由用右手从客人右侧撤走。主菜上完后上甜菜，要先撤盘，整理台面，然后再上，其他餐具一般不动。

　　服务操作动作快，客人用餐也比较自由。

　　进餐

　　入座后，主人招呼，即开始进餐。

　　取菜时，不要盛得过多。盘中食物吃完后，如不够，可以再取。如由招待员分菜，需增添时，待招待员送上时再取。如果本人不能吃或不爱吃的菜肴，当招待员上菜或主人夹菜时，不要拒绝，可取少量放在盘内，并表示\"谢谢，够了。\"对不合口味的菜，勿显露出难堪的表情。

　　吃东西要文雅。闭嘴咀嚼，喝汤不要啜，吃东西不要发出声音。如汤、菜太热，可稍待凉后再吃，切勿用嘴吹。嘴内的鱼刺、骨头不要直接外吐，用餐巾掩嘴，用手取出，或轻轻吐在叉上，放在菜盘内。

　　吃剩的菜，用过的餐具牙签，都应放在盘内，勿置桌上。

　　嘴内有食物时，切勿说话。

　　剔牙时，用手或餐巾遮口。

　　西餐就餐基本礼仪5

　　1、预约的窍门。越高档的饭店越需要事先预约。预约时，不仅要说清人数和时间，也要表明是否要吸烟区或视野良好的座位。如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的\'和预算。在预定时间内到达，是基本的礼貌。

　　2、再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。

　　3、进入餐厅时，男士应先开门，请女士进入。如果有服务员带位， 也应请女士走在前面。入座、餐点端来时，都应让女士优先。就算是团体活动，也别忘了让女士们走在前面。

　　4、吃饭时穿着得体是欧美人的常识。去高档的餐厅,男士要穿着整洁的上衣和皮鞋；女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定穿正式服装的话，男士必须打领带。

　　5、由椅子的左侧入座.最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就可以坐下来。就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　6、正式的全套餐点上菜顺序是:①菜和汤 ②鱼肝油③水果④肉类⑤乳酷酪 ⑥甜点和咖啡 ⑦水果，还有餐前酒和餐酒。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。

　　7、点酒时不要硬装内行。在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来.对酒不大了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，请调酒师帮忙挑选。

　　8、主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白酒。上菜之前,不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。

　　9、餐巾在用餐前就可以打开。点完菜后，在前菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内摺三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。最好不要把餐巾塞入领口。

　　10、用餐时，上臂和背部要靠到椅背,腹部和桌子保持约一个拳头的距离，两脚交叉的坐姿最好避免。

　　11、进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。如主人请客人宽衣，男客人可 将外衣脱下搭在椅背上，不要将外衣或随身携带的物品放在餐台上。

　　12、不可在餐桌边化妆，用餐巾擦鼻涕。用餐时打嗝是最大的禁忌，万一发 生此种情况，应立即向周围的人道歉。取食时不要站立起来，坐着拿不到的食物 应请别人传递。

　　13、进餐时应与左右客人交谈，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。

　　14、每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话，更不可主动与人谈话。

　　15、吃鸡时，欧美人多以鸡胸脯肉为贵。吃鸡腿时应先用力将骨去掉，不要 用手拿着吃。吃鱼时不要将鱼翻身，要吃完上层后用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层吃肉时，要切一块吃一块，块不能切得过大，或一次将肉都切成块。

　　16、鱼肉极嫩易碎，因此餐厅常不备餐刀而备专用的汤匙。这种汤匙比一般喝汤用的稍大而且较平，不但可切分菜肴，还能将菜和调味汁一起舀起来吃。若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为宜。 12西餐就餐礼仪22条

　　处理鱼骨头时，首先用刀在鱼鳃附近刺一条直线，刀尖不要刺透，刺入一半即可。 将鱼的上半身挑开后，从头开始，将刀放在骨头下方，往鱼尾方向划开，把骨剔掉并挪到盘子的一角。最后再把鱼尾切掉。

　　17、喝酒的方法。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，但不要猛烈遥晃杯子。此外，一饮而尽，边喝边透过酒杯看人，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。

　　18、喝汤也不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45°角较好。身体上的半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。

　　19、面包的吃法。先用两手撕成小块，再用左手拿来吃的原则。吃硬面包时，用手撕不但费力而且面包屑会掉满地，此时可用刀先切成两半，再用手撕成块来吃。避免像用锯子似割面包，应先把刀刺入另一半。切时可用手将面包固定，避免发出声响。

　　20、喝咖啡时如愿意添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在 咖啡的垫碟上。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。吃水果地，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四或主瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

　　21、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，应由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。

　　22、略事休息时，刀叉的摆法。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，将刀叉摆成四点钟方向即可。

　　西餐就餐基本礼仪6

　　就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以方便使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄，将餐巾轻轻放在腿上。

　　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;切东西的左手拿叉按住食物，右手执刀将其锯切成小块，然后用叉子送入口中。使用刀时，刀刃不可向外。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，而另一支手拿餐巾擦嘴;更不可一手拿酒杯，另一支手拿叉取菜。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。

　　每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇22**

　　西餐礼仪表示用餐完毕

　　用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

　　吃西餐的十大基本礼仪

　　1、刀叉：手握叉子时不要像握大提琴那样，或像握麦克佩斯夫人的匕首那样。另外，不要手握刀叉在空中飞来舞去用以强调说话的某一点，也不要将刀叉的一头搭在盘子上，一头放在餐桌上。刀叉一旦拿起使用，就不能再放回原处。刀子放在盘子上时，刀刃朝里，头在盘子里，刀把放在盘子边缘上。

　　2、餐巾：不要拿餐巾去用力擦脸的下部，要轻轻地沾擦。不要抖开餐巾再去折叠，不要在空中像挥动旗子那样挥动餐巾。餐巾应该放在大腿上，如果离开餐桌，要将餐巾放在椅子上，并把椅子推近餐桌。注意动作要轻。用餐结束时不要折叠餐巾;否则，不了解情况的服务生可能会再给别的客人使用。用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

　　3、咀嚼：嚼东西时嘴要闭紧，无论你有什么惊人的妙语，时机多么恰到好处，只要嘴里有食物，绝不能开口说话。不能为了着急说话而马上将食物吞下，要保持细嚼慢咽的姿势，将食物咽下后会意地露出笑容，以转达你内心的活动：刚才完全可以有妙语出口，只是口中有食物。

　　4、坐姿：要牢记你妈妈的话，坐立要直，不要将胳膊肘支在餐桌上。如果手放在什么位置都不自在，放在大腿上。

　　5、面包：面包上抹黄油尤其要注意，将面包掰成可以一口吃下的小块，临吃前在小块上抹黄油，不要图方便将整个面包上都抹上黄油。

　　6、速度：切忌速度过快，无论你是在RitzCarton还是在格尔蒂的GreasePit酒店用餐，大口吞咽食物不仅有害健康，而且也不雅观，尤其是和他人共同进餐时，这么做会显得失礼。共同进餐时大家的量应一样，并保持同时开始同时结束的速度，别人都开始品味甜食了而你还在喝汤是不可取的。

　　7、剔牙：如果塞了牙，切忌在餐桌上剔牙，如果的确忍受不住，找个借口去洗手间，你可以在那里剔个够。

　　8、口红：将口红留在餐具上是不可取的，工作用餐尤其如此。如果没有随身携带纸手帕，进酒店时可以顺便到洗手间去一趟，或到吧台去取块纸餐巾。

　　9、吸烟：即使在吸烟区用餐，用餐期间吸烟也不可取，吸烟会影响他人的食欲，而且和整个气氛也不和谐，应该等到用餐结束后再吸烟，还应该记住：不要用盘子当烟灰缸。

　　10、物品：女用手提包及男用手提箱这类东西不要放在餐桌上，钥匙、帽子、手套、眼镜、眼镜盒、香烟等物品都不要放在餐桌上。总之，凡是和用餐无关的东西都不能放在餐桌上。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇23**

　　入座

　　进入西餐厅或晚宴现场时，由服务生带领入坐，切勿冒然入位。男士或服务生可帮女士拉开椅子协助入座，一般由椅子左侧入座。座位的安排于离出口最远的位置为上位。

　　西餐的座次以男女主人为中心，男女主人面对面坐，女主人面向门的方向。第一位入座的是贵宾的女伴，坐在男主人右边，贵宾则坐在女主人的右边。男女客人分开坐。

　　餐具摆放

　　西餐的餐具摆放颇有讲究，特别是正式的场合。非正式场合则为简化版。这里，我们着重讲正式宴会摆盘总原则。每样东西摆放要有几何原则，中心的餐具要在正中间，餐具之间的几何距离要相等，视觉上要平衡。

　　1、盐或胡椒调味品(Salt and pepper);

　　2、面包和牛油碟(Bread dish and butter knife)放在左边，位于餐叉上方。牛油刀(Butter Knife)，放在牛油碟的对角线位置，刀把向右，刀刃向里;

　　3、沙拉叉(Salad fork)如果沙拉是第一道送上的菜，则应摆放在最左边;

　　4、鱼叉(Fish fork);

　　5、 肉叉(Meat fork)一般为体积最大的餐叉，其他较小的叉子被摆放在它的左边或右边，根据被使用的顺序而调整;

　　6、餐巾(Napkin)摆放在 Service plate 或 Show plate 的盘中央;

　　7、肉餐刀(Meat knife)餐刀一般放在餐盘的右侧，与叉子原则一样，根据使用顺序摆放;

　　8、鱼肉刀(Fish knife);

　　9、色拉刀(Salad knife);

　　10、汤勺(Soup spoon)摆放位置依菜式顺序而定;

　　11、点心匙及点心叉(Dessert spoon and fork)摆放在主盘上方;

　　12、水杯(Water glass)玻璃杯摆右上角，最大的是装水用的高脚杯，次大的是红葡萄酒所用的，其次是白葡萄酒所用;

　　13、白酒杯(White wine glass);

　　14、红酒杯(Red wine glass);

　　15、香槟杯(Champagne glass)视情况也会摆上细长的玻璃杯，是香槟或雪莉酒所用的玻璃杯。

　　刀叉用法

　　刀刃始终向着餐盘。餐桌上的餐具不要超过三种，如超过，则可在上第四道菜前再摆放。甜品匙和甜品叉可在上甜品时再摆放。

　　西餐进餐时一般以右手拿刀，左手拿叉(如果用左手拿叉不方便，也可以使用右手)。用餐中，有事而离席时，宜把刀叉摆成八字型挂放在餐盘上。

　　离席时记得说一句「Excuse me」，离开时顺手把餐巾折好放在左手餐盘旁，记得把带有食物污渍的那一面折在里面。用餐结束后，则是平行的斜放在盘上一侧。

　　喝汤

　　西式的汤分为清汤及浓汤，比较正式的餐厅，会在供应清汤时，使用椭圆形汤匙及汤杯，供应浓汤时，则使用圆形汤匙及宽口汤盘。

　　拿汤匙的姿势是由内经外侧舀食。特别注意，喝汤时不能发出声音。用汤时，不可用嘴将汤吹凉。可轻轻摇动汤，使其稍凉。

　　食用完毕后把汤匙、汤杯与汤盘，放在靠自己身前的底盘上，或是放在盘中。将汤匙的柄放在右边，而汤匙凹陷的部份向上。

　　食面包

　　面包一般置于主菜左侧。可用左手取用，再用右手把面包撕成小块，然后用左手拿着小面包，用右手涂抹奶油。

　　在一些地域特色的餐厅中，有时会以橄榄油、酱料取代奶油，将面包用手撕一小块沾酱料，或调入了香料的橄榄油吃。面包切忌用刀切割。

　　食沙拉

　　沙拉盘一般情况下放在主菜盘的左边。美国人通常将沙拉供应于主菜前，而法国人，则将沙拉放于主菜后供应。 沙拉使用叉子吃。如菜叶太大，可用刀在沙拉盘中切割，再用叉子吃。

　　食海鲜

　　食用半只龙虾时，左手持叉，将龙虾的尾部叉起，右手持刀，压住虾壳，用叉将虾肉拖出再切食。龙虾脚则用手指撕去虾壳食用。

　　吃鱼片的原则是吃一片切一片，右手持叉进食。如食用带头尾及骨头的全鱼，宜先将头、尾切除。去除鱼骨，要用刀叉，不能用手。若口中有鱼骨或其它骨刺，则可用手自合拢的唇间取出放在盘子上。

　　全鱼吃完鱼的上层，切勿翻身，应用刀叉剥除龙骨再吃下层鱼肉。附带的柠檬片，可用刀叉挤汁。食用虾、蟹完毕时，服务生都会端上一碗洗手水。

　　食肉类

　　牛排按熟度分为犹带血(rare)、半生(medium rare)、七分熟(medium)、熟透(welldone)， 牛肉根据喜好熟度点餐，猪肉、鸡肉均为全熟供应。

　　切牛排应由外侧向内。一次未切下，再切一次，切忌像拉锯子方式切以及拉扯，勿发出声响，肉的大小以一口为宜。 嚼食肉时，两唇合拢，不要出声，嚼肉食勿说话。

　　吃肉时应切一块吃一块，勿将肉全部一次切小块，会导致肉汁流失，及温度下降。 在正式场合，烤鸡或炸鸡需用刀叉吃。

　　食点心及水果

　　蛋糕及派、饼，用叉取食;较硬的用刀切割后，用叉取食;硬饼干小块的，用手取食。 冰淇淋、布丁等，用匙来吃。

　　粒状水果比如葡萄一类，可用手抓来吃。如需吐籽，应吐于掌中再放在碟里。 多汁的水果如西瓜、柚子等，用匙取食。 正规的西餐食用完水果后，上洗手钵(Finger bowl)，所盛的水，供洗手用，但只用来洗手指。勿将整个手伸进去。

　　喝咖啡

　　喝咖啡时，用食指和拇指端起来喝，不须端起咖啡底盘。有人会用咖啡匙舀起咖啡，尝试咖啡甜度，切勿行之，这是礼仪中的禁忌。

　　其他注意事项

　　1、出席晚宴等正式场合，端庄得体十分必要。男士应穿正装，女士应身穿晚礼服、高跟鞋，色彩搭配以优雅大方为宜

　　2、西式用餐每一道菜间隔时间较长，中间至少须有一半时间用来社交。用餐时，要与身边的人交流，切忌埋头猛吃

　　3、咀嚼食物时，发出声音非常不礼貌

　　4、若不小心将餐具碰落，也不要自己去捡。即使餐巾落地下，也要让服务生捡起，并且尽量不要让别的客人知道才算礼貌

　　5、不要用餐巾大力擦嘴，绅士们只会用餐巾一角轻轻擦嘴，再若无其事地用干净的一面盖上

　　6、不要把餐巾围在脖子上进餐

　　7、不要起身、伸手去够调味罐等桌上物品，礼貌地请身边的人递过来

　　8、手臂别放在桌上。让身体与餐桌保持约一个拳头的距离，胳膊上部靠近身体两侧

　　9、盘内剩下太多食物是一种失礼行为，切忌点多

　　10、需要叫服务生时，不要将手举得高高的，大呼小叫，举手尽量不要高过自己的头

**西餐就餐礼仪基础常识 篇24**

　　西餐礼仪表示用餐完毕

　　用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

　　吃西餐的十大基本礼仪

　　1、刀叉：手握叉子时不要像握大提琴那样，或像握麦克佩斯夫人的匕首那样。另外，不要手握刀叉在空中飞来舞去用以强调说话的某一点，也不要将刀叉的一头搭在盘子上，一头放在餐桌上。刀叉一旦拿起使用，就不能再放回原处。刀子放在盘子上时，刀刃朝里，头在盘子里，刀把放在盘子边缘上。

　　2、餐巾：不要拿餐巾去用力擦脸的下部，要轻轻地沾擦。不要抖开餐巾再去折叠，不要在空中像挥动旗子那样挥动餐巾。餐巾应该放在大腿上，如果离开餐桌，要将餐巾放在椅子上，并把椅子推近餐桌。注意动作要轻。用餐结束时不要折叠餐巾;否则，不了解情况的服务生可能会再给别的客人使用。用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

　　3、咀嚼：嚼东西时嘴要闭紧，无论你有什么惊人的妙语，时机多么恰到好处，只要嘴里有食物，绝不能开口说话。不能为了着急说话而马上将食物吞下，要保持细嚼慢咽的姿势，将食物咽下后会意地露出笑容，以转达你内心的活动：刚才完全可以有妙语出口，只是口中有食物。

　　4、坐姿：要牢记你妈妈的话，坐立要直，不要将胳膊肘支在餐桌上。如果手放在什么位置都不自在，放在大腿上。

　　5、面包：面包上抹黄油尤其要注意，将面包掰成可以一口吃下的小块，临吃前在小块上抹黄油，不要图方便将整个面包上都抹上黄油。

　　6、速度：切忌速度过快，无论你是在RitzCarton还是在格尔蒂的GreasePit酒店用餐，大口吞咽食物不仅有害健康，而且也不雅观，尤其是和他人共同进餐时，这么做会显得失礼。共同进餐时大家的量应一样，并保持同时开始同时结束的速度，别人都开始品味甜食了而你还在喝汤是不可取的。

　　7、剔牙：如果塞了牙，切忌在餐桌上剔牙，如果的确忍受不住，找个借口去洗手间，你可以在那里剔个够。

　　8、口红：将口红留在餐具上是不可取的，工作用餐尤其如此。如果没有随身携带纸手帕，进酒店时可以顺便到洗手间去一趟，或到吧台去取块纸餐巾。

　　9、吸烟：即使在吸烟区用餐，用餐期间吸烟也不可取，吸烟会影响他人的食欲，而且和整个气氛也不和谐，应该等到用餐结束后再吸烟，还应该记住：不要用盘子当烟灰缸。

　　10、物品：女用手提包及男用手提箱这类东西不要放在餐桌上，钥匙、帽子、手套、眼镜、眼镜盒、香烟等物品都不要放在餐桌上。总之，凡是和用餐无关的东西都不能放在餐桌上。

　　西餐就餐礼仪

　　1、最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就可以坐下来了。就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　2、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;切东西时左手拿叉按住食物，右手执刀将其切成小块，用叉子送入口中。使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时应该摆成“八”字型，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，可用右手持叉，但若需要作手势时，就应该放下刀叉，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。

　　用餐时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持约一个拳头的距离。两脚交叉的坐姿最好避免。

　　3、喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。如汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘(碗)中，匙把指向自己。

　　4、吃鱼、肉等带刺或骨的菜肴时，不要直接外吐，可用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。如盘内剩余少量菜肴时，不要用叉子刮盘底，更不要用手指相助食用，应该以小块面包或叉子相助食用。吃面条时要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。

　　5、 面包一般掰成小块送入口中，不要拿着整块面包去咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　6、吃鸡时，欧美人多以鸡胸脯肉为贵。吃鸡腿时应该先用力将骨去掉，不要用手拿着吃。吃鱼时不要将鱼翻身，要吃完上层后用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层吃肉时，要切一块吃一块，块不能切得过大，或一次将肉都切成块。

　　7、 喝咖啡时如愿意添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡的垫碟上。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应该先用水果刀切成四瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

　　8、用刀叉吃有骨头的肉时，可以用手拿着吃。若想吃得更优雅，还是用刀较好。用叉子将整片肉固定(可将叉子朝上，用叉子背部压住肉)，再用刀沿骨头插入，把肉切开。最好是边切边吃。必须用手吃时，会附上洗手水。当洗手水和带骨头的肉一起端上来时，意味着“请用手吃”。用手指拿东西吃后，将手指放在装洗手水的碗里洗净。吃一般的菜时，如果把手指弄脏，也可请侍者端洗手水来，注意洗手时要轻轻地洗。

　　9、 吃面包不可蘸调味汁吃到连调味汁都不剩，这是对厨师的礼貌。注意不要把面包盘子“舔”得很干净，而要用叉子叉住已撕成小片的面包，再蘸一点调味汁来吃，这才是雅观的做法。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇25**

　　1、刀叉：手握叉子时不要像握大提琴那样，或像握麦克佩斯夫人的匕首那样。另外，不要手握刀叉在空中飞来舞去用以强调说话的某一点，也不要将刀叉的一头搭在盘子上，一头放在餐桌上。刀叉一旦拿起使用，就不能再放回原处。刀子放在盘子上时，刀刃朝里，头在盘子里，刀把放在盘子边缘上。

　　2、餐巾：不要拿餐巾去用力擦脸的下部，要轻轻地沾擦。不要抖开餐巾再去折叠，不要在空中像挥动旗子那样挥动餐巾。餐巾应放在大腿上，如果离开餐桌，要将餐巾放在椅子上，并把椅子推近餐桌。注意动作要轻。用餐结束时不要折叠餐巾；否则，不了解情况的服务生可能会再给别的客人使用。用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

　　3、咀嚼：嚼东西时嘴要闭紧，无论你有什么惊人的妙语，时机多么恰到好处，只要嘴里有食物，绝不能开口说话。不能为了着急说话而马上将食物吞下，要保持细嚼慢咽的姿势，将食物咽下后会意地露出笑容，以转达你内心的活动：刚才完全可以有妙语出口，只是口中有食物。

　　4、坐姿：坐立要直，不要将胳膊肘支在餐桌上。如果手放在什么位置都不自在，放在大腿上。

　　5、面包：面包上抹黄油尤其要注意，将面包掰成可以一口吃下的小块，临吃前在小块上抹黄油，不要图方便将整个面包上都抹上黄油。

　　6、速度：切忌速度过快，大口吞咽食物不仅有害健康，而且也不雅观，尤其是和他人共同进餐时，这么做会显得失礼。共同进餐时大家的量应该一样，并保持同时开始同时结束的速度，别人都开始品味甜食了而你还在喝汤是不可取的。

　　7、剔牙：如果塞了牙，切忌在餐桌上剔牙，如果的确忍受不住，找个借口去洗手间。

　　8、口红：将口红留在餐具上是不可取的，工作用餐尤其如此。如果没有随身携带纸手帕，进酒店时可以顺便到洗手间去一趟，或到吧台去取块纸餐巾。

　　9、吸烟：即使在吸烟区用餐，用餐期间吸烟也不可取，吸烟会影响他人的食欲，而且和整个气氛也不和谐，应该等到用餐结束后再吸烟，还应记住：不要用盘子当烟灰缸。

　　10、物品：女用手提包及男用手提箱这类东西不要放在餐桌上，钥匙、帽子、手套、眼镜、眼镜盒、香烟等物品都不要放在餐桌上。总之，凡是和用餐无关的东西都不能放在餐桌上。

　　西餐的各种吃法

　　西餐礼仪甜点吃法

　　冰淇淋吃冰淇淋一般使用小勺。当和蛋糕或馅饼一起吃或作为主餐的一部分时，要使用一把甜点叉和一把甜点勺。

　　馅饼吃水果馅饼通常要使用叉子。但如果主人为你提供一把叉子和一把甜点勺的话，那么就用叉子固定馅饼，用勺挖着吃。吃馅饼是要用叉子的，除非馅饼是带冰淇淋的，这种情况下，叉、勺都要使用。如果吃的是奶油馅饼，最好用叉而不要用手。以防止馅料从另一头漏出。

　　煮梨使用勺和叉。用叉竖直把梨固定，用勺把梨挖成方便食用的.小块。叉子还可用来旋转煮梨，以使挖食梨肉。如果只有一把勺子，就用手旋转盘子，把梨核留在盘里，用勺把糖汁舀出。

　　果汁冰糕如果作为肉食的配餐食用可以用叉，如果是作为甜点食用，使用勺子。

　　炖制水果吃炖制水果要使用勺子，不过你可以用叉子来稳住大块水果。把樱桃、梅干、李脯的核体面地吐到勺里，放在盘边。

　　西餐礼仪鱼的吃法

　　鱼肉极嫩易碎，因此餐厅常不备餐刀而备专用的汤匙。这种汤匙比一般喝汤用的稍大而且较平，不但可切分菜肴，还能将菜和调味汁一起舀起来吃。若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为好。对于鱼骨头，首先用刀在鱼鳃附近刺一条直线，刀尖不要刺透，刺入一半即可。将鱼的上半身挑开后，从头开始，将刀放在骨下方，往鱼尾方向划开。把骨剔掉并挪到盘子的一角。最后再把鱼尾切掉。

　　西餐礼仪带骨食物

　　鸟类：先把翅膀和腿切下，然后借助刀和叉来吃身体部分。你可以把翅膀和腿用手拿着吃，但不能拿身体部分。

　　鸡肉：先吃鸡的一半。把鸡腿和鸡翅用刀叉从连结处分开。然后用叉稳住鸡腿（鸡脯或鸡翅），用刀把肉切成适当大小的片。每次只切两三片。如果场合很正式，不能使和刀叉取用的，干脆别动。如果是在非正式场合，你可以用手拿取小块骨头，但中能使用一只手。

　　肉排：用叉子或尖刀插入牛肉，猪肉或羊肉排的中心。如果排骨上有纸袖，你可用手抓住，来切骨头上的肉，而这样就不会使手油腻。在正式场合或者在饭店就餐时即使包有纸袖也不能用手拿着骨头啃着吃。这些多余的东西基本上是用来作装饰的，而没有让你暴吃一顿的意思。另外，在非正式场合，只有骨头上没有汤时才可以拿起来啃着吃。

　　鱼先用刀叉把鱼头和鱼尾割下，放在盘边。然后用刀尖顺着鱼骨把鱼从头到尾劈开。这时你有三种选择：

　　1、将鱼骨滑出

　　2、将鱼平着分开，取出鱼骨

　　3、揭去上面一片，吃完后再去骨

　　如果嘴里吃进了小骨头，用姆指和食指捏出，爱吃鱼的人会连小鱼头吃掉，而吃到鱼的脸颊是很幸运的事。

　　西餐礼仪面包吃法

　　先用两手撕成小块，再用左手拿来吃是原则。吃硬面包时，用手撕不但费力而且面包屑会掉满地，此时可用刀先切成两半，再用手撕成块来吃。避免像用锯子似的，应先把刀刺入中央部分，往靠近自己身体的部分切下，再将面包转过来切断另一半。切时可用将面包固定，避免发出声响。

　　西餐礼仪喝酒姿势

　　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。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇26**

　　一、席次的安排

　　(1)西餐多采用长台，大型宴会除主台外，可采用圆台。正式宴会一般均安排席位，也可只排主要客人的席位，其他客人只排桌次或自由入座。无论采取哪种方法，都要在入席前通知到每一个出席者，使大家心中有数(可以在请柬上标明台号)。

　　(2)西餐的坐席排列，同一桌上席位高低，以距离主人座位的远近而定，右高左低。

　　(3)西餐习惯男女交叉安排，以女主人的位置为准，主宾坐在女主人右边，主宾夫人坐在男主人右边。

　　(4)举行两桌以上的西式宴会，各桌均应有第一主人，其位置应与主桌主人的位置相同，其宾客也依主桌的座位排列方法就座。

　　(5)席位安排遇到特殊情况，可灵活处理，如主宾身份高于主人，为表示对主宾的尊重，可以把主宾安排在主人的位置上，而主人坐在主宾的位置，第二主人坐在主宾左侧。

　　二、西餐的菜序

　　吃西餐，应知道西餐的菜序。所谓西餐的菜序，在此是指享用西餐时正规的上菜顺序。

　　西餐的菜序与中餐具有明显的不同。例如，在中餐里，汤是用餐的标准“结束曲”；而西餐中，汤是被用来“打头阵”的。应当说明的是，西餐亦有正餐与便餐之分，其莱序，二者是有很大差异的。

　　1.正餐的菜序

　　西餐的正餐，特别是较为正规的正餐，其菜序不仅复杂多样，而且十分讲究。在大多数的时候，西餐正餐往往会由七八道菜肴所构成。一顿完整的正餐，进餐时间约需1—2小时。

　　(1)开胃菜。所谓开胃菜，即用来为进餐者开胃的菜肴。因为在西餐里它首先上桌，所以亦称之为头盆。在西餐的正餐里，有时它并不列入正式的莱序，而仅仅用来充当“前奏曲”。在绝大多数的时候，开胃菜都是由蔬菜、水果、肉食、海鲜等组成的拼盘，大多以各种调味汁凉拌而成，不但色泽悦目，而且口味宜人。

　　(2)汤。西餐中的汤必不可少，它的口感芬芳浓郁，具有极好的开胃作用。依据传统的讲法，汤才是西餐之中的“开路先锋”。只有开始喝汤时，才可以算是正式开始吃西餐了。西餐的汤有白汤、红汤、清汤等几种。享用西餐时，仅可上一种汤。

　　(3)主菜。主菜是西餐的核心内容。西餐里的主莱通常有冷有热，但大都应当以热菜作为主角。比较正规的西餐，一般都要上一份冷盘和两份热菜。在上桌的两份热菜中，往往还讲究一份是鱼菜，另一份是肉菜，有时还会添加上一份海味菜。在西餐的主菜里，肉菜被用以代表用餐的档次与水平。

　　(4)点心。吃过西餐的主菜后，根据需要可点一些诸如蛋糕、饼干、吐丝、馅饼、三明治之类的小点心，使那些还没有吃饱的人借以填满肚子。要是已经吃饱了，可以不吃。

　　(5)甜品。西餐中最为常见的甜品有布丁、冰淇淋等。这些甜品在正餐上，被视为一道例莱。因此，就餐者应当尽可能吃。

　　(6)热饮。西餐用餐结束之前，应为就餐者供应热饮，以此作为“压轴戏”。最正规的热饮，是红茶或者不加任何东西的黑咖啡。二者只选其一，不宜同时享用。热饮的主要作用是帮助就餐者消化。热饮就餐者可以在餐桌上饮用，也可以换地方，例如到休息厅或客厅饮用。

　　2.便餐的菜序

　　西餐的正餐，多见于宴会或者其他重要的节假日。它虽然较为隆重，但往往耗资、耗时颇多。在一般的时候，人们总是将西餐正餐进行简化，即西餐便餐。其菜序主要由开胃菜、汤、主菜(各一份)、甜品、热饮等等构成。

　　三、西餐的餐具

　　学习西餐礼仪时，掌握西餐餐具的使用方法是重点内容之一。在所有的西餐餐具之中，餐刀、餐叉、餐匙以及餐巾是最具代表性的。以下分别对其加以介绍。

　　1.餐具刀叉

　　餐具刀叉是人们对于餐刀、餐叉这两种西餐餐具所采用的统称。二者既可以配合使用，也可以单独使用。不过更多的的时候，餐具刀叉都是配合使用的。

　　掌握餐具刀叉的使用，需要具体学习餐具刀叉的类别、餐具刀叉的用法、暗示等三个方面的知识。

　　(1)餐具刀叉的类别及摆放位置。在正规的`西餐宴会上，莱肴是一道一道分别上桌的，而每吃一道莱肴，都需更换一副餐具刀叉。也就是说，每吃一道莱肴时，都要配以专用的、不同类别的餐具刀叉，决不可以从头至尾只使用一副餐具刀叉，也不可以不加区分地胡拿乱用餐具刀叉。

　　享用西餐正餐时，在每一位就餐者面前的餐桌上，都会摆放上专门供其个人使用的餐具刀叉，如吃黄油所用的餐餐具刀叉、吃鱼所用的餐餐具刀叉、吃肉所用的餐具刀叉和吃甜品所用的餐具刀叉等。这些餐具刀叉除了形状各异之外，还有具体摆放的位置。

　　吃黄油所用的餐刀是没有与之相匹配的餐叉的，它的正确位置，是横放在就餐者左手的正前方。

　　吃鱼和吃肉所用的餐具刀叉通常应当是刀右、叉左地分别纵向摆放在就餐者面前的餐盘两侧，方便就餐者依次分别从两边由外侧向内侧取用。

　　吃甜品所用的餐具刀叉应最后使用，一般被横向放在每人所用的餐盘的正上方。

　　(2)餐具刀叉的使用。

　　正确持刀的方法右手持刀，拇指抵刀柄一侧，食指按于刀柄上，其余三指弯曲握住刀柄。不用餐刀时，应将其横放在盘子的右上方。

　　正确持叉子的方法若叉子不与刀并用时，右手持叉取食叉齿向上。当餐具刀叉并用时，右手持刀，左手持叉，叉齿向下叉住肉；肉被割下后，先把刀放下，叉换右手，用叉子叉上肉送到嘴里。

　　餐具刀叉并用方式有英国式和美国式两种。英国式的使用方法要求就餐者在使用餐具刀叉时，始终右手持刀，左手持叉，一边切割一边叉而食之，这种方法显得比较文雅；美国式的具体做法是右刀左叉，一鼓作气将要吃的食物全部切好，然后再把右手的餐刀斜放在餐盘的前面，将左手的餐叉换到右手，最后右手执叉就餐。

　　使用餐具刀叉时注意事项使用餐具刀叉就餐时，不管采用哪种方式均应注意以下几点：①切割食物时，不要弄得铿锵作响；②切割食物时，应当从左侧开始，由左而右逐步而行；③切割食物时，应当双肘下沉，前后移动，切勿左右开弓，把肘部抬得过高；④每块被切割好的食物大小，应当入口刚刚合适，一般应当以餐叉铲而食之，不可以用叉刀扎着吃，也不可以用餐叉叉起之后一口一口地咬而食之；⑤双手同时使用餐具刀叉时，叉齿应当朝下，右手持叉进食时则应使叉齿朝上，临时将餐具刀叉放下时，切勿使餐具刀叉朝外；⑥如果餐具刀叉掉落地上，一般不应继续使用，而应请侍者另换一副。

　　(3)餐具刀叉的暗示。通过餐具刀叉的不同放置形式，可以由就餐者向侍者暗示本人是否还想再吃某一道菜肴。

　　暗示尚未吃完在进餐期间，就餐者如果将刀右叉左，刀刃朝内。叉齿朝下，二者呈“八”字形状摆在餐盘之上，就是暗示侍者：此菜尚未用毕。

　　暗示可以撤掉就餐者如果吃完了某一道菜肴，或者因其不合适口味而不想再吃，则可以刀右叉左，刀刃朝内，叉齿向上并排纵放在餐桌上，或是刀上叉下并排横放在餐盘上。这种做法是在暗示侍者，可以将餐具刀叉连同餐盘一道撤下桌去。

　　2.餐匙

　　餐匙又叫做调羹。吃西餐时，餐匙是一种不可缺少的主要餐具。在西餐中餐匙有两种，

　　一是汤匙，其形状较大，通常被放在就餐者右侧刀的最外端，并且与餐刀并列排放；二是甜品匙，在一般的时候，它被放在吃甜品所使用的餐具刀叉的正上方，并且与之并列。正确使用汤匙的方法：用右手拇指与食指持汤匙柄，手持汤匙，使其侧起，不要使汤滴在汤盘外面。餐桌上的小匙是用来调饮料的，无论喝什么饮料，用毕应将其从杯中取出，放入托盘。

　　使用餐匙时应注意以下几点：

　　(1)餐匙除了可以饮汤、用甜品外，决不可以直接去舀取红茶、咖啡以及其他任何主食、菜肴。

　　(2)以餐匙取食时，务必不要过量。一旦入口就要一次用完，不要把一匙的东西反复吃多次。

　　(3)使用餐匙的动作要干净利索，不要在汤、甜晶或者红茶、咖啡之中搅拌不已。

　　(4)已经使用的餐匙不可再次放回原处，也不可将其插入菜肴或是放在汤盘、红茶杯、咖啡杯之中。正确的做法是将其暂放于餐盘上。

　　3.餐巾

　　餐巾在西餐里除了保洁服装、擦拭口部的作用外，还有一大特殊的作用就是起到暗示的作用。

　　(1)暗示用餐开始。按惯例，享用西餐时，就餐客人均向女主人自觉看齐，当女主人为自己铺上餐巾时，一般等于正式宣布用餐开始。

　　(2)暗示暂时离开。用餐时若需要中途暂时告退，往往不必大张旗鼓地向他人通报，而只要把本人的餐巾置于自己座椅的椅面上即可。

　　(3)暗示用餐结束。当女主人把自己的餐巾放在餐桌上时，意在宣告用餐结束，其他客人见此情景均应自觉地告退。

　　餐具的选用要根据上菜顺序来确定，一般来说，按照西餐的规矩，吃什么菜用什么餐具、喝什么酒水用什么酒杯。

　　四、西餐进餐礼仪

　　(1)准时赴宴。西式宴会一般准时开始，因此，应邀赴宴决不能迟到，也不能到得太早。

　　(2)男女主人在门口恭迎。见到主人，只要与主人握手即可，不必过多寒暄。因为来宾将接踵而至，如跟主人聊天，不但不礼貌，而且有碍接待其他宾客。

　　(3)女士优先。入席时，男士应替身边的女士拉开椅子，请她入座后，自己再坐下；进餐时也要随时照顾女士。女士接受服务后，不要忘记向男宾道谢。

　　(4)宴会自始至终，来宾必须时刻注意女主人的举动，以免失礼。比如说，偶有迟到的客人入座，当她从座位上站起来迎接、招呼时，席上的男宾，也必须陪同站起来。每一道菜上来时，也要经女主人招呼，才能开始进食。

　　(5)在入席之前，每位客人的面前，摆着一条白色的西式餐巾，这是为了避免进食时弄污衣服的。在西方的家庭中，日常进餐，多将它塞在领口。但参加宴会时，都是放在膝上的。较大的餐巾，通常只打开一半，对折摊开用。餐毕离席时，把餐巾拿起，随意地搁在餐桌上即可。

　　(6)在家中招待客人时重要的一道菜多半由男主人端上，尤其是需要切分的禽类或烤肉。

　　通常等到每个人面前都有了菜，女主人也拿起自己的叉子时，才一起进食。有时，由于客人太多，等久了怕菜凉了不好吃，女主人可能请客人们先吃，那时，也得等邻近的客人都有了菜再开始吃，这才符合礼仪。

　　(7)吃肉类时，有两种方法：一是边割边吃，一是先把肉块(如牛排)切好，然后把刀子放在食盘的右侧，单用叉子进食。

　　肉饼、煎蛋、沙拉，都不用刀，只用叉。

　　肉盘中如有肉汁，想吃的话，可用面包蘸着吃。

　　吃面包不能用餐具刀叉，只用手撕着吃。

　　炸薯片、炸肉片、芹菜、芦笋等物，也不用餐具刀叉，跟面包一样，可用手拿着吃，但取食时，仅限于用拇指和食指沾取，食后可用摆在面前的小手巾抹手。

　　吃甜点时可用叉或匙。

　　(8)谈话时无需将餐具刀叉放下，可以一面说着话，一面拿着叉子。如果客人把叉子放下，女主人可能以为他吃完那道菜了。

　　(9)女主人如果问客人是不是愿意再添一点菜。客人可借机表示欣赏女主人所做的菜。

　　比如，当主人问客人：“让我再给你一点鸡，好吗?”客人可以说：“好，谢谢你，这鸡真好吃。”或者说：“谢谢你，我不要了，这鸡是很好吃。”

　　(10)和中国礼节一样，女主人要一直陪着吃得最慢的客人。在吃完所要吃的东西以后，就应该把刀、叉并排横放在盘子上。汤匙应留在汤碗中。如果碗底有碟子托着的话，就放在碗碟上。茶匙不可留在杯中，而应放在茶碟上。当想再喝一杯茶或咖啡时，茶杯、茶碟及茶匙应全部递给女主人。

　　客人在进餐过程中离席，或在女主人表示吃饭结束之前离席都是不礼貌的；必需离席的话，则应请女主人原谅。当女主人表示宴会结束时，就从座位上起立，与此同时，所有的客人也都应随着起立。按礼节来说，在女客人起立后，男客人应帮助她们把椅子归回原处。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇27**

　　入座

　　进入西餐厅或晚宴现场时，由服务生带领入坐，切勿冒然入位。男士或服务生可帮女士拉开椅子协助入座，一般由椅子左侧入座。座位的安排于离出口最远的位置为上位。

　　西餐的座次以男女主人为中心，男女主人面对面坐，女主人面向门的方向。第一位入座的是贵宾的女伴，坐在男主人右边，贵宾则坐在女主人的右边。男女客人分开坐。

　　餐具摆放

　　西餐的餐具摆放颇有讲究，特别是正式的场合。非正式场合则为简化版。这里，我们着重讲正式宴会摆盘总原则。每样东西摆放要有几何原则，中心的餐具要在正中间，餐具之间的几何距离要相等，视觉上要平衡。

　　1、盐或胡椒调味品(Salt and pepper);

　　2、面包和牛油碟(Bread dish and butter knife)放在左边，位于餐叉上方。牛油刀(Butter Knife)，放在牛油碟的对角线位置，刀把向右，刀刃向里;

　　3、沙拉叉(Salad fork)如果沙拉是第一道送上的菜，则应摆放在最左边;

　　4、鱼叉(Fish fork);

　　5、 肉叉(Meat fork)一般为体积最大的餐叉，其他较小的叉子被摆放在它的左边或右边，根据被使用的顺序而调整;

　　6、餐巾(Napkin)摆放在 Service plate 或 Show plate 的盘中央;

　　7、肉餐刀(Meat knife)餐刀一般放在餐盘的右侧，与叉子原则一样，根据使用顺序摆放;

　　8、鱼肉刀(Fish knife);

　　9、色拉刀(Salad knife);

　　10、汤勺(Soup spoon)摆放位置依菜式顺序而定;

　　11、点心匙及点心叉(Dessert spoon and fork)摆放在主盘上方;

　　12、水杯(Water glass)玻璃杯摆右上角，最大的是装水用的高脚杯，次大的是红葡萄酒所用的，其次是白葡萄酒所用;

　　13、白酒杯(White wine glass);

　　14、红酒杯(Red wine glass);

　　15、香槟杯(Champagne glass)视情况也会摆上细长的玻璃杯，是香槟或雪莉酒所用的玻璃杯。

　　刀叉用法

　　刀刃始终向着餐盘。餐桌上的餐具不要超过三种，如超过，则可在上第四道菜前再摆放。甜品匙和甜品叉可在上甜品时再摆放。

　　西餐进餐时一般以右手拿刀，左手拿叉(如果用左手拿叉不方便，也可以使用右手)。用餐中，有事而离席时，宜把刀叉摆成八字型挂放在餐盘上。

　　离席时记得说一句「Excuse me」，离开时顺手把餐巾折好放在左手餐盘旁，记得把带有食物污渍的那一面折在里面。用餐结束后，则是平行的斜放在盘上一侧。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇28**

　　西餐是对西式饭菜的一种约定俗成的称呼。客观地讲，西餐其实是一个十分笼统的概念，因为不论从形式上还是从内容上来看，西方各国的饭菜都存在着很大的差异，难以一概而论。然而在中国人眼里，除了与中餐在口味上相去甚远之外，西餐仍然具有两个基本的共性：一方面，他们都源自西方国家的饮食文化;另一方面，他们都必须使用刀、叉取食。凡具备此两点者，在我国皆可以西餐相称。

　　随着中西文化交流的深入发展，西餐目前已经逐渐进入了中国人的生活，并且受到了一定程度的欢迎。在现代社会交往中，不论人们究竟爱不爱吃西餐，都有可能与之“相逢”。所以，学习一些有关西餐的基本常识和礼仪是很有必要的。

　　一、席次的安排

　　(1)西餐多采用长台，大型宴会除主台外，可采用圆台。正式宴会一般均安排席位，也可只排主要客人的席位，其他客人只排桌次或自由入座。无论采取哪种方法，都要在入席前通知到每一个出席者，使大家心中有数(可以在请柬上标明台号)。

　　(2)西餐的坐席排列，同一桌上席位高低，以距离主人座位的远近而定，右高左低。

　　(3)西餐习惯男女交叉安排，以女主人的位置为准，主宾坐在女主人右边，主宾夫人坐在男主人右边。

　　(4)举行两桌以上的西式宴会，各桌均应有第一主人，其位置应与主桌主人的位置相同，其宾客也依主桌的座位排列方法就座。

　　(5)席位安排遇到特殊情况，可灵活处理，如主宾身份高于主人，为表示对主宾的尊重，可以把主宾安排在主人的位置上，而主人坐在主宾的位置，第二主人坐在主宾左侧。

　　二、西餐的菜序

　　品尝西餐，应知道西餐的菜序。所谓西餐的菜序，在此是指享用西餐时正规的上菜顺序。

　　西餐的菜序与中餐具有明显的不同。例如，在中餐里，汤是用餐的标准“结束曲”;而西餐中，汤是被用来“打头阵”的。应当说明的是，西餐亦有正餐与便餐之分，其莱序，二者是有很大差异的。

　　1.正餐的菜序

　　西餐的正餐，特别是较为正规的正餐，其菜序不仅复杂多样，而且十分讲究。在大多数情况下，西餐正餐往往会由七八道菜肴所构成。一顿完整的正餐，进餐时间约需1—2小时。

　　(1)开胃菜。所谓开胃菜，即用来为进餐者开胃的菜肴。因为在西餐里它首先上桌，所以亦称之为头盆。在西餐的正餐里，有时它并不列入正式的莱序，而仅仅用来充当“前奏曲”。在绝大多数情况下，开胃菜都是由蔬菜、水果、肉食、海鲜等组成的拼盘，大多以各种调味汁凉拌而成，不但色泽悦目，而且口味宜人。

　　(2)汤。西餐中的汤必不可少，它的口感芬芳浓郁，具有极好的开胃作用。依据传统的讲法，汤才是西餐之中的“开路先锋”。只有开始喝汤时，才可以算是正式开始吃西餐了。西餐的汤有白汤、红汤、清汤等几种。享用西餐时，仅可上一种汤。

　　(3)主菜。主菜是西餐的核心内容。西餐里的主莱通常有冷有热，但大都应当以热菜作为主角。比较正规的西餐，一般都要上一份冷盘和两份热菜。在上桌的两份热菜中，往往还讲究一份是鱼菜，另一份是肉菜，有时还会添加上一份海味菜。在西餐的主菜里，肉菜被用以代表用餐的档次与水平。

　　(4)点心。吃过西餐的主菜后，根据需要可点一些诸如蛋糕、饼干、吐丝、馅饼、三明治之类的小点心，使那些还没有吃饱的人借以填满肚子。要是已经吃饱了，可以不吃。

　　(5)甜品。西餐中最为常见的甜品有布丁、冰淇淋等。这些甜品在正餐上，被视为一道例莱。因此，就餐者应当尽可能品尝。

　　(6)热饮。西餐用餐结束之前，应为就餐者供应热饮，以此作为“压轴戏”。最正规的热饮，是红茶或者不加任何东西的黑咖啡。二者只选其一，不宜同时享用。热饮的主要作用是帮助就餐者消化。热饮就餐者可以在餐桌上饮用，也可以换地方，例如到休息厅或客厅饮用。

　　2.便餐的菜序

　　西餐的正餐，多见于宴会或者其他重要的节假日。它虽然较为隆重，但往往耗资、耗时颇多。在一般情况下，人们总是将西餐正餐进行简化，即西餐便餐。其菜序主要由开胃菜、汤、主菜(各一份)、甜品、热饮等等构成。

　　三、西餐的餐具

　　学习西餐礼仪时，掌握西餐餐具的使用方法是重点内容之一。在所有的西餐餐具之中，餐刀、餐叉、餐匙以及餐巾是最具代表性的。以下分别对其加以介绍。

　　1.刀叉

　　刀叉是人们对于餐刀、餐叉这两种西餐餐具所采用的统称。二者既可以配合使用，也可以单独使用。不过更多的情况下，刀叉都是配合使用的。

　　掌握刀叉的使用，需要具体学习刀叉的类别、刀叉的用法、暗示等三个方面的知识。

　　(1)刀叉的类别及摆放位置。

　　在正规的西餐宴会上，莱肴是一道一道分别上桌的，而每吃一道莱肴，都需更换一副刀叉。也就是说，每吃一道莱肴时，都要配以专用的、不同类别的刀叉，决不可以从头至尾只使用一副刀叉，也不可以不加区分地胡拿乱用刀叉。

　　享用西餐正餐时，在每一位就餐者面前的餐桌上，都会摆放上专门供其个人使用的刀叉，如吃黄油所用的餐刀叉、吃鱼所用的餐刀叉、吃肉所用的刀叉和吃甜品所用的刀叉等。这些刀叉除了形状各异之外，还有具体摆放的位置。

　　吃黄油所用的餐刀是没有与之相匹配的餐叉的，它的正确位置，是横放在就餐者左手的正前方。

　　吃鱼和吃肉所用的刀叉通常应当是刀右、叉左地分别纵向摆放在就餐者面前的餐盘两侧，方便就餐者依次分别从两边由外侧向内侧取用。

　　吃甜品所用的刀叉应最后使用，一般被横向放在每人所用的餐盘的正上方。

　　(2)刀叉的使用。

　　正确持刀的方法右手持刀，拇指抵刀柄一侧，食指按于刀柄上，其余三指弯曲握住刀柄。不用餐刀时，应将其横放在盘子的右上方。

　　正确持叉子的方法若叉子不与刀并用时，右手持叉取食叉齿向上。当刀叉并用时，右手持刀，左手持叉，叉齿向下叉住肉;肉被割下后，先把刀放下，叉换右手，用叉子叉上肉送到嘴里。

　　刀叉并用方式有英国式和美国式两种。英国式的使用方法要求就餐者在使用刀叉时，始终右手持刀，左手持叉，一边切割一边叉而食之，这种方法显得比较文雅;美国式的具体做法是右刀左叉，一鼓作气将要吃的食物全部切好，然后再把右手的餐刀斜放在餐盘的前面，将左手的餐叉换到右手，最后右手执叉就餐。

　　使用刀叉时注意事项使用刀叉就餐时，不管采用哪种方式均应注意以下几点：①切割食物时，不要弄得铿锵作响;②切割食物时，应当从左侧开始，由左而右逐步而行;③切割食物时，应当双肘下沉，前后移动，切勿左右开弓，把肘部抬得过高;④每块被切割好的食物大小，应当入口刚刚合适，一般应当以餐叉铲而食之，不可以用叉刀扎着吃，也不可以用餐叉叉起之后一口一口地咬而食之;⑤双手同时使用刀叉时，叉齿应当朝下，右手持叉进食时则应使叉齿朝上，临时将刀叉放下时，切勿使刀叉朝外;⑥如果刀叉掉落地上，一般不应继续使用，而应请侍者另换一副。

　　(3)刀叉的暗示。

　　通过刀叉的不同放置形式，可以由就餐者向侍者暗示本人是否还想再吃某一道菜肴。

　　暗示尚未吃完在进餐期间，就餐者如果将刀右叉左，刀刃朝内。叉齿朝下，二者呈“八”字形状摆在餐盘之上，就是暗示侍者：此菜尚未用毕。

　　暗示可以撤掉就餐者如果吃完了某一道菜肴，或者因其不合适口味而不想再吃，则可以刀右叉左，刀刃朝内，叉齿向上并排纵放在餐桌上，或是刀上叉下并排横放在餐盘上。这种做法是在暗示侍者，可以将刀叉连同餐盘一道撤下桌去。

　　2.餐匙

　　餐匙又叫做调羹。品尝西餐时，餐匙是一种不可缺少的主要餐具。在西餐中餐匙有两种，

　　一是汤匙，其形状较大，通常被放在就餐者右侧刀的最外端，并且与餐刀并列排放;二是甜品匙，在一般情况下，它被放在吃甜品所使用的刀叉的正上方，并且与之并列。正确使用汤匙的方法：用右手拇指与食指持汤匙柄，手持汤匙，使其侧起，不要使汤滴在汤盘外面。餐桌上的小匙是用来调饮料的，无论喝什么饮料，用毕应将其从杯中取出，放入托盘。

　　使用餐匙时应注意以下几点：

　　(1)餐匙除了可以饮汤、用甜品外，决不可以直接去舀取红茶、咖啡以及其他任何主食、菜肴。

　　(2)以餐匙取食时，务必不要过量。一旦入口就要一次用完，不要把一匙的东西反复品尝多次。

　　(3)使用餐匙的动作要干净利索，不要在汤、甜晶或者红茶、咖啡之中搅拌不已。

　　(4)已经使用的餐匙不可再次放回原处，也不可将其插入菜肴或是放在汤盘、红茶杯、咖啡杯之中。正确的做法是将其暂放于餐盘上。

　　3.餐巾

　　餐巾在西餐里除了保洁服装、擦拭口部的作用外，还有一大特殊的作用就是起到暗示的作用。

　　(1)暗示用餐开始。按惯例，享用西餐时，就餐客人均向女主人自觉看齐，当女主人为自己铺上餐巾时，一般等于正式宣布用餐开始。

　　(2)暗示暂时离开。用餐时若需要中途暂时告退，往往不必大张旗鼓地向他人通报，而只要把本人的餐巾置于自己座椅的椅面上即可。

　　(3)暗示用餐结束。当女主人把自己的餐巾放在餐桌上时，意在宣告用餐结束，其他客人见此情景均应自觉地告退。

　　餐具的选用要根据上菜顺序来确定，一般来说，按照西餐的规矩，吃什么菜用什么餐具、喝什么酒水用什么酒杯。

　　四、西餐进餐礼仪

　　(1)准时赴宴。西式宴会一般准时开始，因此，应邀赴宴决不能迟到，也不能到得太早。

　　(2)男女主人在门口恭迎。见到主人，只要与主人握手即可，不必过多寒暄。因为来宾将接踵而至，如跟主人聊天，不但不礼貌，而且有碍接待其他宾客。

　　(3)女士优先。入席时，男士应替身边的女士拉开椅子，请她入座后，自己再坐下;进餐时也要随时照顾女士。女士接受服务后，不要忘记向男宾道谢。

　　(4)宴会自始至终，来宾必须时刻注意女主人的举动，以免失礼。比如说，偶有迟到的客人入座，当她从座位上站起来迎接、招呼时，席上的男宾，也必须陪同站起来。每一道菜上来时，也要经女主人招呼，才能开始进食。

　　(5)在入席之前，每位客人的面前，摆着一条白色的西式餐巾，这是为了避免进食时弄污衣服的。在西方的家庭中，日常进餐，多将它塞在领口。但参加宴会时，都是放在膝上的。较大的餐巾，通常只打开一半，对折摊开用。餐毕离席时，把餐巾拿起，随意地搁在餐桌上即可。:

　　(6)在家中招待客人时重要的一道菜多半由男主人端上，尤其是需要切分的禽类或烤肉。

　　通常等到每个人面前都有了菜，女主人也拿起自己的叉子时，才一起进食。有时，由于客人太多，等久了怕菜凉了不好吃，女主人可能请客人们先吃，那时，也得等邻近的客人都有了菜再开始吃，这才符合礼仪。

　　(7)吃肉类时，有两种方法：一是边割边吃，一是先把肉块(如牛排)切好，然后把刀子放在食盘的右侧，单用叉子进食。

　　肉饼、煎蛋、沙拉，都不用刀，只用叉。

　　肉盘中如有肉汁，想吃的话，可用面包蘸着吃。

　　吃面包不能用刀叉，只用手撕着吃。

　　炸薯片、炸肉片、芹菜、芦笋等物，也不用刀叉，跟面包一样，可用手拿着吃，但取食时，仅限于用拇指和食指沾取，食后可用摆在面前的小手巾抹手。

　　吃甜点时可用叉或匙。

　　(8)谈话时无需将刀叉放下，可以一面说着话，一面拿着叉子。如果客人把叉子放下，女主人可能以为他吃完那道菜了。

　　(9)女主人如果问客人是不是愿意再添一点菜。客人可借机表示欣赏女主人所做的菜。

　　比如，当主人问客人：“让我再给你一点鸡，好吗?”客人可以说：“好，谢谢你，这鸡真好吃。”或者说：“谢谢你，我不要了，这鸡是很好吃。”

　　(10)和中国礼节一样，女主人要一直陪着吃得最慢的客人。在吃完所要吃的东西以后，就应该把刀、叉并排横放在盘子上。汤匙应留在汤碗中。如果碗底有碟子托着的话，就放在碗碟上。茶匙不可留在杯中，而应放在茶碟上。当想再喝一杯茶或咖啡时，茶杯、茶碟及茶匙应全部递给女主人。

　　客人在进餐过程中离席，或在女主人表示吃饭结束之前离席都是不礼貌的;必需离席的话，则应请女主人原谅。当女主人表示宴会结束时，就从座位上起立，与此同时，所有的客人也都应随着起立。按礼节来说，在女客人起立后，男客人应帮助她们把椅子归回原处。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇29**

　　1.预约

　　在西方，去饭店吃饭一般都要事先预约，在预约时，有几点要特别注意说 清楚，首先要说明人数和时间，其次要表明是否要区或视野良好的座位。 如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定时间到达， 是基本的礼貌。

　　2.服饰举止

　　再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅吃饭时穿着得体是欧美人的常识。去高档的餐厅，男士要穿整洁;女士要穿套装和有跟的鞋 子。如果指定穿正式的服装的话，男士必须打领带，进入餐厅时，男士应先开门 ，请女士进入。应请女士走在前面。入座、餐点端来时，都应让女士优先。特别是团体活动，更别忘了让女士们走在前面。

　　3.入座

　　最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就可以坐下来了。用餐时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持约一个拳头的距离。两脚交叉的坐姿最好避免。

　　4.点酒

　　在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来。对酒不太了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，主调酒师帮忙挑选。主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白色。上菜之前，不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。

　　5.了解上菜的次序

　　正式的全套西餐上菜顺序是：①前菜和汤②鱼③水果④肉类⑤乳酪⑥甜点和咖啡⑦水果，还有餐前酒和餐酒。没有必要全部都点，点太多却吃不完反而失礼。稍有水准的餐厅都欢迎只点前菜的客人。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。

　　6.餐巾的使用

　　点完菜后，在前菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内摺三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。最好不要把餐巾塞入领口。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇30**

　　品尝西餐，应知道西餐的菜序。所谓西餐的菜序，在此是指享用西餐时正规的上菜顺序。

　　西餐的菜序与中餐具有明显的不同。例如，在中餐里，汤是用餐的标准“结束曲”;而西餐中，汤是被用来“打头阵”的。应当说明的是，西餐亦有正餐与便餐之分，其莱序，二者是有很大差异的。

　　1.正餐的菜序

　　西餐的正餐，特别是较为正规的正餐，其菜序不仅复杂多样，而且十分讲究。在大多数情况下，西餐正餐往往会由七八道菜肴所构成。一顿完整的正餐，进餐时间约需1—2小时。

　　(1)开胃菜。所谓开胃菜，即用来为进餐者开胃的菜肴。因为在西餐里它首先上桌，所以亦称之为头盆。在西餐的正餐里，有时它并不列入正式的莱序，而仅仅用来充当“前奏曲”。在绝大多数情况下，开胃菜都是由蔬菜、水果、肉食、海鲜等组成的拼盘，大多以各种调味汁凉拌而成，不但色泽悦目，而且口味宜人。

　　(2)汤。西餐中的汤必不可少，它的口感芬芳浓郁，具有极好的开胃作用。依据传统的`讲法，汤才是西餐之中的“开路先锋”。只有开始喝汤时，才可以算是正式开始吃西餐了。西餐的汤有白汤、红汤、清汤等几种。享用西餐时，仅可上一种汤。

　　(3)主菜。主菜是西餐的核心内容。西餐里的主莱通常有冷有热，但大都应当以热菜作为主角。比较正规的西餐，一般都要上一份冷盘和两份热菜。在上桌的两份热菜中，往往还讲究一份是鱼菜，另一份是肉菜，有时还会添加上一份海味菜。在西餐的主菜里，肉菜被用以代表用餐的档次与水平。

　　(4)点心。吃过西餐的主菜后，根据需要可点一些诸如蛋糕、饼干、吐丝、馅饼、三明治之类的小点心，使那些还没有吃饱的人借以填满肚子。要是已经吃饱了，可以不吃。

　　(5)甜品。西餐中最为常见的甜品有布丁、冰淇淋等。这些甜品在正餐上，被视为一道例莱。因此，就餐者应当尽可能品尝。

　　(6)热饮。西餐用餐结束之前，应为就餐者供应热饮，以此作为“压轴戏”。最正规的热饮，是红茶或者不加任何东西的黑咖啡。二者只选其一，不宜同时享用。热饮的主要作用是帮助就餐者消化。热饮就餐者可以在餐桌上饮用，也可以换地方，例如到休息厅或客厅饮用。

　　2.便餐的菜序

　　西餐的正餐，多见于宴会或者其他重要的节假日。它虽然较为隆重，但往往耗资、耗时颇多。在一般情况下，人们总是将西餐正餐进行简化，即西餐便餐。其菜序主要由开胃菜、汤、主菜(各一份)、甜品、热饮等等构成。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇31**

　　1、最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就可以坐下来了。就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　2.、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;切东西时左手拿叉按住食物，右手执刀将其切成小块，用叉子送入口中。使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时应摆成“八”字型，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，可用右手持叉，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。

　　用餐时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持约一个拳头的距离。两脚交叉的坐姿最好避免。

　　3.、喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。如汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘(碗)中，匙把指向自己。

　　4、吃鱼、肉等带刺或骨的菜肴时，不要直接外吐，可用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。如盘内剩余少量菜肴时，不要用叉子刮盘底，更不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条时要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。

　　5、 面包一般掰成小块送入口中，不要拿着整块面包去咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　6、吃鸡时，欧美人多以鸡胸脯肉为贵。吃鸡腿时应先用力将骨去掉，不要用手拿着吃。吃鱼时不要将鱼翻身，要吃完上层后用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层吃肉时，要切一块吃一块，块不能切得过大，或一次将肉都切成块。

　　7、 喝咖啡时如愿意添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡的垫碟上。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

　　8、用刀叉吃有骨头的肉时，可以用手拿着吃。若想吃得更优雅，还是用刀较好。用叉子将整片肉固定(可将叉子朝上，用叉子背部压住肉)，再用刀沿骨头插入，把肉切开。最好是边切边吃。必须用手吃时，会附上洗手水。当洗手水和带骨头的肉一起端上来时，意味着“请用手吃”。用手指拿东西吃后，将手指放在装洗手水的碗里洗净。吃一般的菜时，如果把手指弄脏，也可请侍者端洗手水来，注意洗手时要轻轻地洗。

　　9、 吃面包不可蘸调味汁吃到连调味汁都不剩，这是对厨师的礼貌。注意不要把面包盘子“舔”得很干净，而要用叉子叉住已撕成小片的面包，再蘸一点调味汁来吃，这才是雅观的做法。

　　礼仪介绍

　　在欧洲，所有跟吃饭有关的事，都被备受重视，因为它同时提供了两种最受赞赏的美学享受--美食与交谈。除了口感精致之外，用餐时酒、菜的搭配，优雅的用餐礼仪，调整和放松心态、享受这环境和美食、正确使用餐具、酒具都是进入美食的先修课。

　　要注意的是，在西方去饭店吃饭一般都要事先预约，在预约时，有几点要特别注意说清楚，首先要说明人数和时间，其次要表明是否要吸烟区或视野良好的座位。如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定时间到达，是基本的礼貌，有急事时要提前通知取消定位一定要道歉。

　　再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上高档西餐厅吃饭，穿着得体是欧美人的常识。去高档的西餐厅，男士要穿整洁;女士要穿晚礼服或套装和有跟的鞋子，女士化妆要稍重因为餐厅内的光线较暗，如果指定穿正式的服装的话，男士必须打领带，进入餐厅时，男士应先开门，请女士进入，应请女士走在前面。入座、点酒都应请女士来品尝和决定。

　　一般西餐厅的营业时间为中午11点半至下午、晚上6点半后开始晚餐，如果客人早到了可以先在酒吧喝点酒然后再进入主餐厅。

　　就坐后可以不急于点菜，有什么问题可以直接问服务生，他们一般都非常乐意回答你提出的任何问题呢，若他们不是很清楚会问询餐厅经理或主厨。

　　就餐时间太早，中午11点或下午5点半就到了西餐厅、匆匆吃完就走、在餐桌上大谈生意、衣着不讲究、主菜吃的太慢影响下一道菜，或只点开胃菜不点主菜和甜点都是不礼貌的行为。

　　高档西餐的开胃菜虽然份量很小，却很精致，值得慢慢品尝。

　　餐后可以选择甜点或奶酪、咖啡、茶等等，不同的国家都有不同的小费习惯。但是一定要多加赞美和表示感谢。

　　吃西餐在很大程序上讲是在吃情调：大理石的壁炉、熠熠闪光的水晶灯、银色的烛台、缤纷的美酒，再加上人们优雅迷人的举止，这本身就是一幅动人的油画。为了您在初尝西餐时举止更加娴熟，费些力气熟悉一下这些进餐礼仪，还是非常值得的。

　　就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　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;切东西时左手拿叉按住食物，右手执刀将其锯切成小块，然后用叉子送入口中。使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时，应摆成“八”字型，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。

　　每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话，更不可主动与人谈话。

　　商务礼仪中的西餐礼仪

　　1.预约的窍门。越高档的饭店越需要事先预约。预约时，不仅要说清人数和时间，也要表明是否要吸烟区或视野良好的座位。如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定时间内到达，是基本的礼貌。

　　2.再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。

　　3.吃饭时穿着得体是欧美人的常识。去高档的餐厅,男士要穿着整洁的上衣和皮鞋;女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定穿正式服装的话，男士必须打领带。

　　4.由椅子的左侧入座.最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就可以坐下来。

　　5.用餐时，上臂和背部要靠到椅背,腹部和桌子保持约一个拳头的距离，两脚交叉的坐姿最好避免。

　　6.正式的全套餐点上菜顺序是:①菜和汤 ②鱼肝油③水果④肉类⑤乳酷酪 ⑥甜点和咖啡 ⑦水果，还有餐前酒和餐酒。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。

　　7.点酒时不要硬装内行。在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来.对酒不大了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，请调酒师帮忙挑选。

　　8.主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白酒。上菜之前,不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。

　　9.餐巾在用餐前就可以打开。点完菜后，在前菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内摺三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。最好不要把餐巾塞入领口。

　　10.用三根手指轻握杯脚。酒类服务通常由服务员负责将少量酒倒入酒杯中，让客人鉴别一下品质是否有误。只须把它当成一种形式，喝一小口并回签Good。接着，侍者会来倒酒，这时，不要动手去拿酒杯，而应把酒杯放在桌上由侍者去倒。正确的握杯姿势是用手指轻握杯脚。为避免手的温度使酒温增高，应用大拇指、中指、食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。

　　11.喝酒的方法。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，但不要猛烈遥晃杯子。此外，一饮而尽，边喝边透过酒杯看人，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。

　　12.喝汤也不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45°角较好。身体上的半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。

　　13.面包的吃法。先用两手撕成小块，再用左手拿来吃的原则。吃硬面包时，用手撕不但费力而且面包屑会掉满地，此时可用刀先切成两半，再用手撕成块来吃。避免像用锯子似割面包，应先把刀刺入另一半。切时可用手将面包固定，避免发出声响。

　　14.鱼的吃法。鱼肉极嫩易碎，因此餐厅常不备餐刀而备专用的汤匙。这种汤匙比一般喝汤用的稍大，不但可切分菜肴，还能将调味汁一起舀起来吃。若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为宜。首先用刀在鱼鳃附近刺一条直线，刀尖不要刺透，刺入一半即可。将鱼的上半身挑开后，从头开始，将刀叉在骨头下方，往鱼尾方向划开，把针骨剔掉并挪到盘子的一角。最后再把鱼尾切掉。由左至右面，边切边吃。

　　15.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，应由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。

　　16.略事休息时，刀叉的摆法。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，将刀叉摆成四点钟方向即可。

**西餐就餐礼仪基础常识 篇32**

　　预约的窍门。

　　越高档的饭店越需要事先预约。

　　预约时，不仅要说清人数和时间，也要表明是否要吸烟区或视野良好的座位。

　　如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。

　　在预定时间内到达，是基本的礼貌。

　　再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。

　　进入餐厅时，男士应先开门，请女士进入。

　　如果有服务员带位， 也应请女士走在前面。

　　入座、餐点端来时，都应让女士优先。

　　就算是团体活动，也别忘了让女士们走在前面。

　　吃饭时穿着得体是欧美人的常识。

　　去高档的餐厅，男士要穿着整洁的上衣和皮鞋;女士要穿套装和有跟的鞋子。

　　如果指定穿正式服装的话，男士必须打领带。

　　由椅子的左侧入座。

　　最得体的入座方式是从左侧入座。

　　当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就可以坐下来。

　　就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。

　　餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。

　　将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　正式的全套餐点上菜顺序是：①菜和汤 ②鱼肝油③水果④肉类⑤乳酷酪 ⑥甜点和咖啡 ⑦水果，还有餐前酒和餐酒。

　　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。

　　点酒时不要硬装内行。

　　在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来。

　　对酒不大了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，请调酒师帮忙挑选。

　　主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白酒。

　　上菜之前，不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。

　　餐巾在用餐前就可以打开。

　　点完菜后，在前菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内摺三分之一，让三分之二平铺 在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。

　　最好不要把餐巾塞入领口。

　　用餐时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持约一个拳头的距离，两脚交叉的坐姿最好避免。

　　进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。

　　如主人请客人宽衣，男客人可 将外衣脱下搭在椅背上，不要将外衣或随身携带的物品放在餐台上。

　　不可在餐桌边化妆，用餐巾擦鼻涕。

　　用餐时打嗝是最大的禁忌，万一发生此种情况，应立即向周围的人道歉。

　　取食 时不要站立起来，坐着拿不到的食物 应请别人传递。

　　进餐时应与左右客人交谈，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。

　　每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话，更不可主动与人谈话。

　　吃鸡时，欧美人多以鸡胸脯肉为贵。

　　吃鸡腿时应先用力将骨去掉，不要用手拿着吃。

　　吃鱼时不要将鱼翻身，要吃完上层后用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层吃肉时，要切一块吃一块，块不能切得过大，或一次将肉都切成块。

　　鱼肉极嫩易碎，因此餐厅常不备餐刀而备专用的汤匙。

　　这种汤匙比一般喝汤用的稍大而且较平，不但可切分菜肴，还能将菜和调味汁一起舀起来吃。

　　若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为宜。

　　处理鱼骨头时，首先用刀在鱼鳃附近刺一条直线，刀尖不要刺透，刺入一半即可。

　　将鱼的上半身挑开后，从头开始，将 刀放在骨头下方，往鱼尾方向划开，把骨剔掉并挪到盘子的一角。

　　最后再把鱼尾切掉。

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