# 简述西餐餐桌礼仪2025

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-21

*简述西餐餐桌礼仪2024（精选30篇）简述西餐餐桌礼仪2024 篇1　　1.西餐点菜及上菜顺序　　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。　　应先决定主菜。　　主菜如果是鱼，开胃菜就选择肉类，在口味上就比较富*

简述西餐餐桌礼仪2025（精选30篇）

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇1**

　　1.西餐点菜及上菜顺序

　　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。

　　应先决定主菜。

　　主菜如果是鱼，开胃菜就选择肉类，在口味上就比较富有变化。

　　除了食量特别大的外，其实不必从菜单上的单品菜内配出全餐，只要开胃菜和主菜各一道，再加一份甜点就够了。

　　可以不要汤，或者省去开胃菜，这也是很理想的组合(但在意大利菜中，意大利面被看成是汤，所以原则上这两道菜不一起点)。

　　正式的全套餐点上菜顺序是：

　　1)头盘。

　　西餐的第一道菜是头盘，也称为开胃品。

　　开胃品的内容一般有冷头盘和热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、焗蜗牛等。

　　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。

　　2)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。

　　品种有牛尾清汤、各式奶油汤、海鲜汤、美式蛤蜊汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、法式焗葱头汤。

　　冷汤的品种较少，有德式冷汤、俄式冷汤等。

　　3)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。

　　通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴品都称为副菜。

　　因为鱼类等菜肴的肉质鲜嫩，比较容易消化，所以放在肉类菜肴的前面，叫法上也和肉类菜肴主菜有区别。

　　西餐吃鱼菜肴讲究使用专用的调味汁，品种有鞑靼汁、荷兰汁、酒店汁、白奶油汁、大主教汁、美国汁和水手鱼汁等。

　　4)主菜。

　　肉、禽类菜肴是西餐的第四道菜，也称为主菜。

　　肉类菜肴的原料取自牛、羊、猪、小牛仔等各个部位的肉，其中最有代表性的是牛肉或牛排。

　　牛排按其部位又可分为沙朗牛排(也称西冷牛排)、菲利牛排、“T”骨型牛排、薄牛排等。

　　其烹调方法常用烤、煎、铁扒等。

　　肉类菜肴配用的调味汁主要有西班牙汁、浓烧汁精、蘑菇汁、白尼斯汁等。

　　禽类菜肴的原料取自鸡、鸭、鹅，通常将兔肉和鹿肉等野味也归入禽类菜肴。

　　禽类菜肴品种最多的是鸡，有山鸡、火鸡、竹鸡，可煮、炸、烤、焖，主要的调味汁有黄肉汁、咖喱汁、奶油汁等。

　　5)蔬菜类菜肴。

　　蔬菜类菜肴可以安排在肉类菜肴之后，也可以和肉类菜肴同时上桌，所以可以算为一道菜，或称为一种配菜。

　　蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。

　　和主菜同时服务的沙拉，称为生蔬菜沙拉，一般用生菜、西红柿、黄瓜、芦笋等制作。

　　沙拉的主要调味汁有醋油汁、法国汁、干岛汁、奶酪沙拉汁等。

　　沙拉除了蔬菜之外，还有一类是用鱼、肉、蛋类制作的，这类沙拉一般不加味汁，在进餐顺序上可以作为头盘。

　　还有一些蔬菜是熟的，如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。

　　熟食的蔬菜通常和主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌，称为配菜。

　　6)甜品。

　　西餐的甜品是主菜后食用的，可以算做是第六道菜。

　　从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁、煎饼、冰淇淋、奶酪、水果等。

　　7)咖啡、茶。

　　西餐的最后一道是上饮料，咖啡或茶。

　　喝咖啡一般要加糖和淡奶油。

　　茶一般要加香桃片和糖。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇2**

　　餐桌旁的身姿

　　完整的西餐礼仪要从入场开始，虽然繁复，但却很有多能勾起你兴趣的细节。

　　无论天气如何炎热，在社交场合用餐，都是不能当众解开钮扣脱下衣服的;小型便宴，如果主人请客人宽衣，男宾才可以脱下外衣搭在椅背上。

　　就座之后，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不能跷二郎腿，身体与餐桌间的距离以便于使用餐具为宜，然后将餐巾对折放在膝上。

　　繁复的餐具使用规则

　　“左手持刀，右手持叉”这基本的西餐规则其实也不是全程适用：欧洲人使用时不换手——从切割到送食均以左手持叉;而美国人则切割后，把刀放下，要用右手叉食物送入口中。

　　就餐时，取用刀叉的顺序由外向里的。

　　每道菜吃完后，将刀叉并拢排放在盘内，表示已经吃完;如果还要继续进餐，则摆成八字形或交叉摆，刀口向内。

　　吃鸡或者龙虾时，向主人示意后可以用手撕开吃;或者可以用刀叉把肉割下，切成小块。切带骨头或硬壳的肉食，叉子一定要把肉叉牢，刀紧贴叉边下切，以免滑开，同时注意不要用力过猛而撞击盘子发出声音。

　　喝汤时的基本原则是右手持汤匙，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，而舀汤的方式是从里向外舀。如果感觉不方便，可以换右手拿叉，但更换频繁会显得粗野。吃体积较大的蔬菜时，可用刀叉来折叠、分切。较的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下再吃。

　　用手拿着吃西餐

　　西餐中也有需要用手来拿的食物，但是如果你不知道该不该用手拿着吃，就跟着主人做。

　　可以用手拿着吃的食物有：带芯的玉米、肋骨、带壳的蛤蚌和牡蛎、龙虾，其次是三明治、干蛋糕、小甜饼，还有一些水果;脆熏肉、蛙腿、鸡翅和排骨、土豆条或炸薯片、小萝卜、橄榄和芹菜等也可以视情况而用手来拿。

　　吃三明治时要记住，小的三明治和烤面包是用手拿着吃的;稍大的在吃之前可以先切开;配卤汁吃的热三明治则需要用刀和叉。

　　通过拿面包的方式，可以看出一个人是否有修养：在吃面包或蛋卷时，在抹黄油之前先把其切成两半或小块的话，就说明这个人很有修养。小饼干用不着弄碎。使用盘中的黄油刀将黄油抹上就可以。黄油应在盘子里或盘子上部的位置，黄油刀稍靠右边放，刀柄要放在盘子外面以保持清洁。热土司和小面包是需要马上抹油的，不必把面包条掰碎，可在其一面抹黄油;丹麦糕点(甜蛋卷)需要切成两半或四半，随吃随抹。

　　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。

　　餐前面包的吃法

　　先两手将面包撕成小块，再用左手拿来吃是原则。但是吃硬面包时，用手撕会很费力，而且面包屑会掉得满地都是，可以先用到将面包切成两半，再用手撕成块来吃。切面包的时候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。切时可用手将面包固定，避免发出声响。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇3**

　　1、座位安排

　　1.女士优先。在排定西餐座次时，主位请女主人就座，而男主人位居第二位。

　　2.以右为尊。在排定座次时，以右为尊。

　　3.面门为上。面对正门者为上座，背对正门者为下座。

　　4.交叉排列。男女交叉排列，生人与熟人交叉排列。.

　　5.美国餐桌礼仪从入座，拿取餐巾、开动、取用餐具、离席，皆有自成一套的规矩，而其中座次与餐具安排，主人会于餐前准备妥当，无需费心。但应熟悉餐具使用顺序及位置功能，以免拿错。

　　6.女主人宣布晚宴就绪后，男主人引领着客人依次入座，而女主人则走在最后面。有些细心的主人尚会在餐桌上放置姓名卡，以表示座次，若没有此项安排，则其原则如下

　　7.座次安排以男女分隔而坐为原则。男主客优先入坐，其位置在女主人右边，而女主客则在男主人右边。其他夫妇则以对角方式而坐。男女夫妇分坐显示出美式宴会之开放与活泼，期望借由宴席上座次的安排，增进彼此间之熟稔，并使用餐话题多样化，气氛和乐。

　　8.入坐原则系客先入坐，长者较年轻者先入坐，已婚较未婚先入坐，陌生人较熟识客人或家人先入坐。

　　2、餐具的摆设

　　1.大致上，摆在中央的称为摆饰盘，用来装一般料理。

　　2.餐巾一般是置于装饰盘的上面或左。

　　3.盘子旁边摆刀、叉、汤匙等。依用餐顺序：前菜、汤、料理、鱼类、肉类、视所需由外而内取用。

　　4.左手边是面包盘和奶油刀，装饰盘对面则放咖啡或吃点心所用的小汤匙和刀叉。

　　5.餐具之取用系由外而内。但有一例外，即当沙拉与主菜同时上桌时，沙拉所需使用之刀叉乃放在最靠餐盘的位置，即主菜刀叉的内侧。沙拉盘则在主菜所用之刀叉之左方。(主菜叉子位置在餐盘左方、餐盘右方为主菜刀子)。

　　6.如没有沙拉盘摆于桌面，则沙拉用之刀叉会随沙拉上桌一并送上。另一例外，即吃蚝(oyster)所用之叉子在餐盘右方餐具的最外侧，汤匙的位置在所有刀子的右方，最外者为喝汤用，介于刀及汤匙间之小匙，则为吃甜点(dessert)之用。而甜点叉则在餐盘最左方。但平常为避免混淆，则会将吃甜点所需之餐具置于餐盘上方，以示区别。

　　7.坐定后必须注意女主人的暗示。当女主人打开餐巾，放在膝上表示开动，女主人将餐巾取下放在桌上则表示餐宴完毕。即使已填满肚子，也应继续进餐，到餐会结束。餐巾正确的位置应放在膝上，而非夹在衣领或衣带间。用完餐巾应稀松放在餐盘之左方，如餐盘已移走，则放在正中央，切勿将之揉成一团。餐巾的用途乃揩嘴之手，尤其是喝饮料前最好能揩一下嘴，以免杯子尽是油渍。餐巾不可用来当桌布，擦去桌巾的污渍。如不小心弄脏了桌巾，应向主人道歉。

　　8.餐具取用由外而内，切用时或以法式之左手拿叉，右手拿刀边切边用。或为英美式，右手拿刀，左手拿叉，切好，改以右手拿叉取用。美国较偏好后者，但法式亦为美国人所接受。谈话间有肢体表情或传菜时，应将刀叉放下，不可持刀叉于空中挥动。刀叉用完后应横放于在餐盘中央，而非盘边，或餐桌上，放置方式刀口朝己，叉口朝左，以便取走之安全性。餐盘用完后，不应往外推，留在原处即可。

　　9.右上角会摆设玻璃杯类的餐具：

　　10.最大的是装水用的高脚杯。

　　11.次大的\'是红葡萄酒所用的。

　　12.略瘦长的玻璃杯是白葡萄酒所用。

　　13.视情况也会摆上香槟或雪莉酒所用的玻璃杯。

　　3、喝汤的礼仪

　　1.西式料理用餐时，不能发出声音为一大原则。如果在喝汤时发出声音就是违反礼仪。日本人认为汤是饮料，而西式料理则认为汤是食物，是用来食用而非饮用。

　　2.食用装在有双耳的汤杯中时，为了测试汤的冷热程度，可以使用附带的小汤匙先试一口。使用后的小汤匙可以放在靠近身体这一边的底盘上;不可置于汤杯中。试过汤的温度后，可以用双手拿着汤杯耳，把汤杯端到口边直接饮用。至于汤中的食物则可以用汤匙来舀食。

　　3.没有汤耳的汤盘，要用大汤匙来舀食。拿汤匙的姿势像握铅笔一样，由内经外侧舀食。由内经外舀食是属英国式;反之则是法国式，日本一般采用英国式。把汤倒入口中时，不可发出声音，然后再用没有残留汤的汤匙，由自己的面前往外舀汤进食。

　　4.使用完毕后把汤匙放在靠自己身前的底盘上，或是放在盘中。谨要把汤匙的柄放在右边的原则，而汤匙凹陷的部份必须向上;汤杯与汤盘都是如此。用汤时，不可噘起嘴来用力把汤吹凉。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇4**

　　a.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。

　　b.再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。

　　c.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。

　　d.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。

　　e.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。

　　f.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。

　　g.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。

　　h.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。

　　i.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。

　　j.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。

　　k.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。

　　l.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度。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇5**

　　中国是礼仪大国，文明古国，在日常生活中注重礼仪，讲究文明，饭桌上也是如此。饭桌上的礼仪，主要有菜单选定、座次安排和进餐礼仪等三个方面。

　　一、菜单选定。

　　请客人进餐，是一门学问，在菜单选择上要细心周到，不能马马虎虎。中国菜有八大菜系，每个地区都有各自的餐饮特色文化和饮食习惯。不同地区的人，身体特点和饮食习惯也会有所不同。

　　选择菜单，一定要了解客人的基本情况，如身体情况、年龄性别和饮食习惯。重要的尊贵客人，务必要在点菜的时候，征求菜肴的风格，如辣、麻辣、微辣、清淡等。菜肴安排，应荤素搭配、冷少热多的原则，可适当推荐当地特色菜肴。

　　有老人、儿童和孕妇等人时，尤其应特别照顾，单独点一些他们喜欢吃的菜肴。

　　若是广东、福建和江浙的客人，搞了一大桌川菜，虽看着好看，但他们心里是拒绝的。

　　二、座次安排。

　　中餐的座次安排，是“中座为尊”、“面门为上”、“观景为佳”、“临墙为好”、“右高左低”和“同桌同向”和“以远为上”。

　　1、作为主人，要做好陪客的邀请，主宾的座次安排，便于餐桌沟通交流，活跃气氛。

　　一是注意座次安排，要明确此次进餐的主要任务，是谈生意为主，还是联络感情或纯粹吃饭。若是谈业务，应考虑关联人员的座位靠近，便于交谈或疏通情感；如是后者，以常规座次安排，主宾分开落座，主人陪主宾，主陪陪次宾，互相间隔，便于交流。

　　二是入座应先请主宾上席，再请长者入座，其他人员依次入座。

　　2、作为客人，依主人安排位置就座。特殊身份人员，彼此之间可以互相谦让，以示礼貌，展示自己的素养。

　　无论主宾，入座时，应从椅子左边进入，入座后不动筷子，也不要弄出响声，更不要起身随意走动。

　　三、进餐礼仪。

　　宾客至上，始终是社交礼仪的核心，在餐桌上更是如此。有客人在的时候，应注意与客人积极沟通，奉菜、敬酒等，以彰显主人的热情，及对客人的尊重。进餐保持礼貌，也是一种风度。进餐礼仪，有以客为尊、祝酒互动、注意形象和就餐结束等几个方面。

　　1、以客为尊。进餐时，应先请客人及长者动筷子。上主菜、特色菜时，应请客人和长者先行品尝。为客人及长者奉菜时，应用公筷、公勺。客人及长者喜欢吃的`菜，可放在他们面前。

　　2、祝酒互动。敬酒时，是主人先来个开场白，酒过三巡之后，为单独敬酒之时。一般为一个人敬一个人，从主宾或主人开始，不一人敬多人，除非是领导身份。敬酒时，酒杯要低于对方，一般应从主人或主宾开始，若是次陪则从次宾开始。

　　应积极与左右的人沟通交流，活跃气氛，借机广交朋友。自己倒茶水、饮料时，应询问旁边的人是否也有需要。

　　为别人倒茶倒酒，要记得“倒茶要浅，倒酒要满”的原则。

　　与人交流时，不把筷子指着对方，不把筷子在空中挥舞。

　　3、注意形象。夹菜时，每次少一些份量，离自己远的菜可少吃一些，喜欢吃的菜不连续夹三次以上，不把筷子当做叉子使用，不把筷子在菜盘里来回翻动和在桌子上迅游。注意不与别人的筷子碰撞，不把菜汤淋在餐桌上。

　　吃饭时，应细嚼慢咽少出声音，不狼吞虎咽，不打喷嚏、不打嗝，不用筷子敲打餐具，不把筷子插在饭菜上，不把筷子摆成十字形。喝汤时，应用汤匙小口慢喝，不宜把碗端到嘴边转着喝。筷子上有食物，不舔筷子，不去夹菜。

　　吃到鱼头、鱼刺、骨头等物时，不直接往外面吐，不随地乱扔，应放在自己面前的碟子里、餐桌边或准备的纸巾上。食物塞牙时，如要剔牙，应用餐巾或手挡住自己的嘴巴。

　　4、就餐结束。在主人没有放筷子时，不应先放筷子。最后离席时，必须向主人表示感谢，或者就此事邀请主人以后到自己家做客，以示回谢。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇6**

　　当然，在西方也是，只有等所有人的饭菜都齐了，才可以开始就餐。一般情况下，当女主人也就坐、开始就餐，即表示可以开始进餐了。因此，作为主人，若客人比较多的话，就需要特别注意饭菜的预热了，免得还没开始吃，饭菜就都已经凉了。

　　在德国，除了一些非常正规的场合以外，通常很多不同的饭菜都会一起上，如鱼，土豆，蔬菜，以及酱汁等。但这决不意味着，让您把各种饭菜盛过去在您的盘子里拌着吃。您可以把不同的饭菜盛到您的盘里，但先用刀叉把一口的肉和菜切出来，再适当的组合，并搭配酱汁食用，不要事先就拌好。

　　在英国或其他英语国家，人们经常会在吃肉之前，把整块肉排全部切成一小块一小块的，而在德国却不同。在德国，人们通常会吃一块切一块，以免整块肉都会凉掉。记住，吃肉时，叉背一般会朝上。

　　吃沙拉时，一般是不会用刀切的，而只是用叉子。当然，用困难的时候，还可以借助一小块面包。

　　到了吃甜点的时候，服务员或者女主人一般会把桌子清理干净，面包还有其他剩菜，及不使用的刀叉这时候会撤走。目的在于，在干净、整洁的饭桌前吃完最后的甜点以结束用餐。

　　当女主人把自己的餐巾放在餐桌上并起身时，说明用餐就此结束了。其他客人这时候也应该停止进餐。男士们这时应该先起身，帮助身边的`女士把座椅拉开，方便她起身离座。若您还在与身边的人交谈之中，这时也应该先打住，并与进餐时座得较远的客人进行交谈，同时也让身边的人用这个机会与他人进行交谈。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇7**

　　1.西餐点菜及上菜顺序

　　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。

　　应先决定主菜。主菜如果是鱼，开胃菜就选择肉类，在口味上就比较富有变化。除了食量特别大的外，其实不必从菜单上的单品菜内配出全餐，只要开胃菜和主菜各一道，再加一份甜点就够了。可以不要汤，或者省去开胃菜，这也是很理想的组合（但在意大利菜中，意大利面被看成是汤，所以原则上这两道菜不一起点）。

　　正式的全套餐点上菜顺序是：

　　1）头盘。西餐的第一道菜是头盘，也称为开胃品。开胃品的内容一般有冷头盘和热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、焗蜗牛等。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。

　　2）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。品种有牛尾清汤、各式奶油汤、海鲜汤、美式蛤蜊汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、法式焗葱头汤。冷汤的品种较少，有德式冷汤、俄式冷汤等。

　　3）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。通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴品都称为副菜。因为鱼类等菜肴的肉质鲜嫩，比较容易消化，所以放在肉类菜肴的前面，叫法上也和肉类菜肴主菜有区别。西餐吃鱼菜肴讲究使用专用的调味汁，品种有鞑靼汁、荷兰汁、酒店汁、白奶油汁、大主教汁、美国汁和水手鱼汁等。

　　4）主菜。肉、禽类菜肴是西餐的第四道菜，也称为主菜。肉类菜肴的原料取自牛、羊、猪、小牛仔等各个部位的肉，其中最有代表性的是牛肉或牛排。牛排按其部位又可分为沙朗牛排（也称西冷牛排）、菲利牛排、“T”骨型牛排、薄牛排等。其烹调方法常用烤、煎、铁扒等。肉类菜肴配用的调味汁主要有西班牙汁、浓烧汁精、蘑菇汁、白尼斯汁等。

　　禽类菜肴的原料取自鸡、鸭、鹅，通常将兔肉和鹿肉等野味也归入禽类菜肴。禽类菜肴品种最多的是鸡，有山鸡、火鸡、竹鸡，可煮、炸、烤、焖，主要的调味汁有黄肉汁、咖喱汁、奶油汁等。

　　5）蔬菜类菜肴。蔬菜类菜肴可以安排在肉类菜肴之后，也可以和肉类菜肴同时上桌，所以可以算为一道菜，或称为一种配菜。蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。和主菜同时服务的沙拉，称为生蔬菜沙拉，一般用生菜、西红柿、黄瓜、芦笋等制作。沙拉的主要调味汁有醋油汁、法国汁、干岛汁、奶酪沙拉汁等。

　　沙拉除了蔬菜之外，还有一类是用鱼、肉、蛋类制作的，这类沙拉一般不加味汁，在进餐顺序上可以作为头盘。

　　还有一些蔬菜是熟的，如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。熟食的蔬菜通常和主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌，称为配菜。

　　6）甜品。西餐的甜品是主菜后食用的，可以算做是第六道菜。从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁、煎饼、冰淇淋、奶酪、水果等。 7）咖啡、茶。西餐的最后一道是上饮料，咖啡或茶。喝咖啡一般要加糖和淡奶油。茶一般要加香桃片和糖。

　　2.位次问题

　　即使来宾中有地位、身份、年纪高于主宾的，在排定位次时，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，女主人坐在男主人的对面。她的两边是最重要的第一、第二位男客人。现在，如果不是非常正规的午餐或晚餐，这样一男一女的间隔坐法就显得不重要了。

　　3.刀叉的使用

　　使用刀叉时，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，右手拿刀切成小块，用叉子往嘴里送。用刀的时候，刀刃不可以朝外。进餐中途需要休息时，可以放下刀叉并摆成“八”字形状摆在盘子中央，表示没吃完，还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并排放在盘中，表示已经吃完了，可以将这道菜或盘子拿走。如果是谈话，可以拿着刀叉，不用放下来，但不要挥舞。不用刀时，可用右手拿叉，但需要作手势时，就应放下刀叉，千万不要拿着刀叉在空中挥舞摇晃，不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不要一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。任何时候，都不要将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　4.餐桌上的注意事项

　　不要在餐桌上化妆，用餐巾擦鼻涕。用餐时打嗝是大忌。取食时，拿不到的食物可以请别人传递，不要站起来。每次送到嘴里的食物别太多，在咀嚼时不要说话。就餐时不可以狼吞虎咽。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。不应在进餐中途退席。确实需要离开，要向左右的客人小声打招呼。饮酒干杯时，即使不喝，也应该将杯口在唇上碰一碰，以示敬意。当别人为你斟酒时，如果不需要，可以简单地说一声“不，谢谢！”或以手稍盖酒杯，表示谢绝。进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。如果主人请客人宽衣，男客人可以把外衣脱下搭在椅背上。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇8**

　　入席

　　西式：女士优先

　　中式：辈分优先

　　加入一个饭局的第一个动作就是入席了，正式的饭局当然不是随便坐的，是有座次安排的，这种安排也决定了你在这次饭局中的社交模式。

　　在西式礼仪中，遵循女士优先的原则。比如《唐顿庄园》中，经常可以看到他们在用餐时，Cora是坐在正中间的，而且不管是哪一个时间段用餐，都是按照一男一女的顺序就座，方便男士照顾到身边的女士。

　　而且在座位安排上，已婚夫妇会被分开，而已订婚的夫妇会被安排坐在一起，他们可以在监护人的陪同下彼此交谈。

　　在中式礼仪中，座位的安排就有点复杂了。有桌次礼、座次礼，有圆桌、八仙桌，还有家宴和宴请的区别等，总的来说，面向大门的为尊就对了。

　　如果是每张桌子上只有一个主位，以右为尊，主宾就在主人的右侧就坐，形成一个谈话中心。如果是有两个主位的话，那么男主人是第一主人，女主人是第二主人。所以这时候男主宾和女主宾就分别坐在男女主人右侧。

　　中式是以辈分为主的，有客人的话，那就是客人优先。所以首席还没坐下的话，都不能落座，首席未动手，都不能动手。

　　还有一个需要注意的点是，在入座时，要请客人或者长者先入座。并且从椅子的左边进入。

　　坐姿

　　西式：不要靠椅背

　　中式：端正最重要

　　在西式餐桌礼仪中，吃饭时背部不能靠到椅背上。只有在喝汤的时候，可以稍微向前倾。既然不能靠椅背，那么椅背是干什么用的呢？只是起到装饰的作用，并且方便于服务员拉动椅子。

　　在中式的礼仪中，按照我们中国人的话语体系，就是端正就行了。身子要坐直，两腿并拢，身体与桌之间有一定的距离。在正式晚宴用餐过程中，最好不要把胳膊肘放在桌上，特别是不要端着碗伏在桌子上。

　　特别注意的是，在餐桌上抖脚或跷二郎腿是比较容易让人生厌的，尤其是碰触到他人，会引起不小的尴尬。另外，小佰还建议，坐椅子的二分之一就好了，这样坐比起坐满整个椅子，是不是感觉更加精神些呢？

　　餐具的使用礼仪

　　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。

　　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。

　　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; 邻座的男士可以替服务。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。

　　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。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇9**

　　西餐桌吃饭礼仪

　　入座的礼仪

　　在西方人的概念中，穿着得体是进餐的前提。所以，去高档餐厅之前一定要穿着地正式得体：男士要穿整洁的服装 和皮鞋，女士要穿正装和有跟的鞋子，绝不能穿休闲服到餐厅用餐。

　　在座次安排上——西方人请客一般使用长桌，男女主人分坐两端，再按男女主宾和一般客人的次序安排座位。

　　讲究“女士优先”的.西方绅士，在坐席安排上也会表现出对女士的尊重。一般以女主人的座位为准，主宾坐在女主人的右方，主宾夫人坐在男主人的右方，然后依次排序。

　　请记住:西方以右侧为尊，左侧为次。所以，得体的入座方式是从左侧入座。入座后，手肘不要放在桌面上，也不能跷二郎腿。要保持姿势端正，背挺直，腹部和桌子保持一个拳头的距离。这个姿势在进餐时也要保持，千万不要弯下腰去用餐。

　　用餐的礼仪

　　西餐的餐具比较多，有餐具、餐巾，刀叉也分成很多种。怎样才能分清这些餐具并正确的使用它们呢?

　　请记住以下几点：

　　1餐巾要在用餐前打开

　　点完菜后，在前菜送来前把餐巾打开，向内摺三分之一，然后平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分，最好不要把餐巾塞入领口。

　　2右手持刀或汤匙;左手拿叉

　　如果有两把以上餐具，由最外面一把开始，依次向内取用。握刀叉时，轻握尾端，食指按在柄上，从左向右切割食物。

　　3持汤匙的手法和握笔一样

　　如果觉得不方便，也可以换成右手拿叉，但不要频繁更换左右手。汤匙用完以后，不要留在汤碗或汤盘里，要放在盘子或托碟上。

　　4餐巾布是用来擦嘴和手的，不建议擦脸等

　　一般餐巾上印有logo的是正面，擦拭嘴巴时，要用反折的内侧来擦，这样擦完不会露出污渍。

　　5崇尚安静享受美食

　　西方用餐文化和中餐不同，不提倡过分热闹和喧哗。因此在用餐时使用餐具尽量不要发出响声，咀嚼时不要说话，不要张嘴大嚼。您可以和左右侧的客人安静的交谈，但不要只和熟人交流。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇10**

　　中西文化历来是世界文化的两大派系。而饮食文化在其中占有非常重要的地位，餐桌礼仪文化又是构成饮食文化的一个重要角色。每一个国家，每一个地区的人民都在饮食中自觉不自觉地透露着自身深刻的文化背景。当我们进入21世纪，就要不可避免的参与跨国文化交际，饮食文化正是国际文化交流中非语言交流的重要部分。世界之大，各地文化风俗、人文地理都不相同，而我们通过分析中西方餐桌礼仪文化的差异，能提高外语学习者对西方文化、语言的了解，以便交际。

　　1、餐桌礼仪方面的差异

　　座位安排、餐具、进餐方式等都直接反映了当地人的社会生产模式与文化取向。现代社会礼仪无处不在，用餐不单是满足基本生理需要，也是一种社交经验。而中西方在餐桌礼仪方面的要求也有许多差别，同时了解中西方餐桌礼仪能有效避免失礼于人。

　　1.1就餐气氛的差异

　　西方人的饮食讲究是一人一份的分餐制。西方人一上餐桌就会静静的享受自己的盘中餐，即使要分享食物，也会用小盘分好，各自食用。进餐时与客人交谈的音量保持对方能听见的程度即可。咀嚼食物时不要说话，即使有人与你讲话也要等咽下食物之后再回答。而中国人则相反，一坐上餐桌，往往会滔滔不绝，互相夹菜，互相劝酒，以显出彼此的热情与关心。这种闹从某种程度上反应了人们内心的愉悦，温馨和睦，一团和气。中国人餐桌上的闹与西方餐桌上的静就从根本上反映出了其文化的差异。

　　1.2座位排序的差异

　　中西方人在正式宴会上都讲究座位的安排。在中餐餐桌上常用圆桌，一般情况下，坐北朝南或者正对门厅的座位为上座，两边为偏座。通常是让年长者、位高权重者或主宾坐上座，男女主人或陪客者坐下座，与上座相对，其余客人则按重要程度做偏座。在中国，长期占统治地位的是儒家文化与思想，所以长幼有序，男尊女卑作为了排座的标准。总之，在中国，左为尊，右为次;上为尊，下为次;中为尊，偏为次。而在西方正相反，右为尊，左为次。西方餐桌常用长桌，男女主人分别坐两端，客人位于两旁。以男女主人的右手为上，按男女主宾和一般客人的次序安排座位。在安排上将尊重女性、女士优先作为排座标准。

　　1.3餐具的差异

　　西方人用餐习惯使用刀叉，中国人用筷子。这两种不同的餐具不仅带来了进食习惯的差异，还影响了东西方人的生活观念。西方国家由于受狩猎文化的影响，喜欢争强好胜，乐于冒险。在他们看来，食物是人们暴力之下的产物，金属的刀叉代表着一种进攻，一种强硬。同时，西方的分吃折射出西方人的独立，强调个性的.尊重与平等。中国是筷子的发源地，其历史可追溯到新石器时代晚期。用餐时只有把两根筷子一起配合，才能运用自如，准确无误，这体现了中国文化和谐统一的精神。筷子带来的合餐制，也突出了中国人牢固的家庭观念。在使用餐具时中西都有不同的规范。比如中餐进餐时不能用筷子向人指指点点，更不能把筷子插在米饭中。西餐中使用刀叉时要左手拿叉右手拿刀，进餐中需要放下刀叉时应摆成八字型，分别放置在餐盘边上，刀刃朝向自己，表示还要继续用餐。用餐结束后，将叉子背面向上，刀刃与叉子并拢，平行放置于餐盘中。

　　1.4进餐礼仪的差异

　　西餐进餐礼仪传达的是一种对美的精神追求，不但要求食物的味美，而且更要享受进餐的过程。不但要衣着整齐，坐姿端正，还应轻言细语，耳边通常还伴随着柔美的音乐。在进餐过程中，人们不允许在喝汤时发出声响，不允许吸烟和劝酒。不能用自己的餐具替他人取菜，不要将盘子里的食物全部切好后再用，不能将骨头或者不吃的食物放在台布上，应该放在盘子的一角。中餐的进餐礼仪体现一个让的精神，入席后所有的人都会等待主人，只有当主人请大家用餐时，才开始动筷子，而主人一般要先给主宾夹菜，请其先用。新菜上来的时候，客人们也会相互夹菜，以示关心。

　　1.5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。

　　2、结论

　　中西餐桌礼仪文化的不同是中西民族文化差异的重要组成部分，随着经济全球化及信息交流的加快，中西餐桌礼仪文化将在碰撞中不断融合，在融合中相互补充。我们只有多了解中西方文化，深入去探索文化差异，将二者合理有机的融合，才能真正适应我国当代社会的礼仪文化体系，以及消除在跨文化交际中由于文化障碍而产生的误解，这对我国文化的传播、文明的发展已经国际地位都有较好的促进作用。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇11**

　　餐桌旁的身姿

　　完整的西餐礼仪要从入场开始，虽然繁复，但却很有多能勾起你兴趣的细节。

　　无论天气如何炎热，在社交场合用餐，都是不能当众解开钮扣脱下衣服的;小型便宴，如果主人请客人宽衣，男宾才可以脱下外衣搭在椅背上。

　　就座之后，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不能跷二郎腿，身体与餐桌间的距离以便于使用餐具为宜，然后将餐巾对折放在膝上。

　　繁复的餐具使用规则

　　“左手持刀，右手持叉”这基本的西餐规则其实也不是全程适用：欧洲人使用时不换手——从切割到送食均以左手持叉;而美国人则切割后，把刀放下，要用右手叉食物送入口中。

　　就餐时，取用刀叉的顺序由外向里的。

　　每道菜吃完后，将刀叉并拢排放在盘内，表示已经吃完;如果还要继续进餐，则摆成八字形或交叉摆，刀口向内。

　　吃鸡或者龙虾时，向主人示意后可以用手撕开吃;或者可以用刀叉把肉割下，切成小块。切带骨头或硬壳的肉食，叉子一定要把肉叉牢，刀紧贴叉边下切，以免滑开，同时注意不要用力过猛而撞击盘子发出声音。

　　喝汤时的基本原则是右手持汤匙，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，而舀汤的方式是从里向外舀。如果感觉不方便，可以换右手拿叉，但更换频繁会显得粗野。吃体积较大的蔬菜时，可用刀叉来折叠、分切。较的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下再吃。

　　用手拿着吃西餐

　　西餐中也有需要用手来拿的食物，但是如果你不知道该不该用手拿着吃，就跟着主人做。

　　可以用手拿着吃的食物有：带芯的玉米、肋骨、带壳的蛤蚌和牡蛎、龙虾，其次是三明治、干蛋糕、小甜饼，还有一些水果;脆熏肉、蛙腿、鸡翅和排骨、土豆条或炸薯片、小萝卜、橄榄和芹菜等也可以视情况而用手来拿。

　　吃三明治时要记住，小的三明治和烤面包是用手拿着吃的;稍大的在吃之前可以先切开;配卤汁吃的热三明治则需要用刀和叉。

　　通过拿面包的方式，可以看出一个人是否有修养：在吃面包或蛋卷时，在抹黄油之前先把其切成两半或小块的话，就说明这个人很有修养。小饼干用不着弄碎。使用盘中的黄油刀将黄油抹上就可以。黄油应在盘子里或盘子上部的位置，黄油刀稍靠右边放，刀柄要放在盘子外面以保持清洁。热土司和小面包是需要马上抹油的，不必把面包条掰碎，可在其一面抹黄油;丹麦糕点(甜蛋卷)需要切成两半或四半，随吃随抹。

　　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。

　　餐前面包的吃法

　　先两手将面包撕成小块，再用左手拿来吃是原则。但是吃硬面包时，用手撕会很费力，而且面包屑会掉得满地都是，可以先用到将面包切成两半，再用手撕成块来吃。切面包的时候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。切时可用手将面包固定，避免发出声响。

　　如何取食带骨食物

　　禽类：先切下翅膀和腿，然后借助刀和叉来吃身体部分。可以用手拿着吃翅膀和腿，但不能拿身体部分。

　　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，就可以用手抓住来切骨头上的肉，这样不会使手上沾满油腻。不过在正式场合或者在饭店就餐时，包的纸袖基本上是用来作装饰的，最好不要翻动。

　　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，可以用姆指和食指捏出，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。

　　甜点的吃法

　　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。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇12**

　　1、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，而另一支手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，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。

　　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），再用刀沿骨头插人，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、吃面包可蘸调味汁吃到连调味汁都不剩，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，是雅观的作法。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇13**

　　一、引言

　　餐桌礼仪在日常生活中扮演着重要的角色，在中西方文化交流中的作用自然也不可小觑。中西方餐桌礼仪文化主要由入席离席、餐具使用与摆放、上菜顺序及品酒四个方面组成。本文旨在介绍中西餐桌礼仪文化禁忌的差异，主要从餐具摆放及使用这一方面来比较中西文方餐桌礼仪禁忌的差异，并剖析这些差异背景，加深对西方文化的了解。

　　二、问卷的数据分析

　　通过对问卷进行发放，采访被调查者，我们了解到大家对中西方餐桌礼仪禁忌的认识很局限，并且极少数人对其后的文化背景进行过探析，下面是我们分析问卷的详细情况。下面是我们分析问卷的详细情况，通过分析问卷，我们可以得出被调查者中大二的较多，占有效百分比为44.7%;大一占22.9%，大三占21.3%，而大四的最少，占有效百分比为11.2%。被调查者中英语类所占比例为52.4%，非英语类占47.6%，英语类和非英语类所占比例几乎相当。通过这些问卷的结果显示被调查者对中西餐桌礼仪文化的禁忌了解程度一般，而相当一部分人对此不了解。

　　具体分析问卷得出，大家对于极少数禁忌了解比较深，但是却很少有几个人了解到其中的文化渊源，对于其它中西文化餐桌礼仪禁忌的了解有限，有待加强。因此，我们将主要从中西文化餐桌的餐具使用及摆放这方面的对比和背景进行分析，系统的分析中西文化餐桌礼仪并究其根源。

　　三、正 文

　　餐桌礼仪在日常生活中扮演着重要的角色，也体现了中西方文化的差异。

　　餐具的摆放及使用

　　(1)筷子的摆放、使用及禁忌(忌讳、讲究)

　　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。

　　在中国餐桌上会看到一些这样的场景，客人拿起筷子夹菜时会举棋不定，不知道夹什么好，这种现象被称为疑筷，在正式的场合中疑这是较为忌讳的，在非正式的场合中则不是很严格。在夹菜时一些客人用筷子在菜盘里来来回回扒拉到底要夹什么菜，这种现象被称为脏筷。脏筷从浅层意义上来讲是不礼貌的。有时候大家会在中国的餐桌上看到两个人同时夹同一道菜时，不小心筷子撞在一起的情形，这一现象被称之为抢筷。为避免尴尬，人们在遇到这种情况时会巧妙地半开玩笑地说一句：让我来帮你夹怎么样?或者一方表示谦让地让对方来先夹。一般在连续就进餐时，筷子上仍然留着吃上一道菜留下的残迹就去夹菜的情况被称之为粘筷，这是忌讳的，所以在打算夹菜时要轻轻小嘬筷子，来避免夹别的菜时筷子上还粘着东西。

　　在吃放间隙聊天的时候，筷子的一大禁忌就是指筷，及用筷子指人。在用餐之时，最为忌讳的是供筷，就是将筷子插在饭菜上或者自己的饭碗中央。在中国的传统当中，一般在祭奠去世的人会上香叩拜，如果将筷子插在饭菜中央就与这一情形及其相似，因此，供筷不论在正式的还是非正式的中国餐桌上都是最大的禁忌之一。

　　除了以上描述的之外，中餐当中使用筷子的禁忌还有忌刺筷，即在夹不起菜的时候将筷子当叉子用，扎着夹;忌别筷，就是拿筷子当刀使用，用筷子撕扯肉类菜;忌泪筷，即在夹菜的时候使菜上有的汤汁淋了一桌;忌敲筷子。在等待就餐时，不能坐在桌边一手拿一根筷子随意敲打或用筷子敲打碗盏或茶杯。忌叉筷。 筷子不能一横一竖交叉摆放，不能一根大头，一根小头。用餐完毕，筷子应整齐地搁在靠碗右边的桌上。

　　(2)西方餐具的摆放、使用以及禁忌

　　相对于中餐，西餐的餐具则更为复杂。狭义上的西餐餐具有：刀、叉、匙三大件。刀子分为食用刀、鱼刀、肉刀(刀口有锯齿，用以切牛排、猪排等)、黄油刀和水果刀。叉子分为食用叉、鱼叉、肉叉和虾叉。匙子则有汤匙、甜食匙、茶匙。公用刀、叉、匙的规格明显大于餐用刀叉。而广义上的西餐餐具则包含：刀、叉、匙、盘、杯、餐巾等。其中盘又有菜盘、布丁盘、奶盘、白脱盘等。

　　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。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;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。

　　西餐用餐餐具摆放为八字形，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。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。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。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，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，服务员就会把盘子撤去。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇14**

　　中西餐桌礼仪

　　一、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。

　　二、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。

　　【拓展阅读】

　　你们知道有哪些是关于中西方餐桌礼仪吗?下面是小编为大家精心搜集的中西方餐桌礼仪的差异，欢迎大家参考借鉴。

　　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。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇15**

　　西餐宴会几乎每道菜都要跟一种酒。对于吃什么菜跟什么酒，喝什么酒用什么杯，都有规定。例如：冷盘或海味配烈性酒，用立口杯，喝汤时配淡味雪利酒，用雪利杯;吃鱼时喝白葡萄酒，用白酒杯;食烤肉牛 排以及其他肉类时，饮红葡萄酒，用红酒杯;食野味时，饮红葡萄酒、白葡萄酒;食甜品时，饮白葡萄酒、香槟酒或甜味白酒;食水果时，饮啤酒、白葡萄酒;食任何菜时，都可饮香槟酒。在佐以多种酒时，应注意：度数低的酒，比度数高的酒先饮用;不甜的酒，比甜的、浓的酒先饮用;不甜的白葡萄酒，应比红葡萄酒先用。要避免在吃完甜食或有甜味的食品时，再喝不甜的酒;饭前饮用不甜的雪利酒和鸡尾酒，是比较合适的。

　　葡萄酒是一种普遍受欢迎的低度酒，酒精含量通常在14—21%之间。按饮用的时间来分，有餐前酒、餐酒和餐后酒之分。按颜色可分为白、玫瑰红、红色三种。白色和玫瑰红配鱼类，用酒类冷凝器冷冻到5—10°C左右喝;红色配肉类，不必冷冻，在17—18°C左右时喝。

　　葡萄酒杯为高脚杯，喝时用手拿住下面杯脚部分，不要用手包围上壁。要求注酒时，把杯子放在桌上;不想再喝时，只需将右手掌按在杯子上，而不必说“我不再要酒了”之类的话，这不仅限于葡萄酒，对其他的饮料也适用。香槟酒是发泡性葡萄酒的一种，历来受到人们的喜爱，被称为酒中之王。它能够增添宴会的气氛，适宜在餐前喝，适宜配合每一道菜喝，也适宜在餐后喝。饮用香槟酒时，一般要冰冻，适宜温度是2—7°C。

　　香槟酒的酒杯有两种，一种是高脚开口浅杯，另一种是状似切头的郁金香外形杯。

　　鸡尾酒源自西方，传说外国人喜欢斗鸡，每当斗鸡得胜时，总喜欢拿一支公鸡的尾巴毛到酒馆饮酒，以表示自己是斗鸡的胜利者。人们便把这种酒称作“鸡尾酒”。现在，鸡尾酒已成为人们所喜爱的饮料。由于它色香俱全，光彩夺目，在欧美各国受到欢迎，本世纪初传入我国。

　　喝鸡尾酒时，需用鸡尾酒杯，通常是呈倒三角形的高脚玻璃杯，不带任何花纹。因鸡尾酒要保持其冰冷度，所以手应接触其高脚部位，不能直接触摸杯壁，使其变暖而影响酒味。

　　甜酒一般叫“力乔”，英语叫甘露酒。它是一种含有酒精的饮料，是在白兰地、威士忌、伏特加、葡萄酒、朗姆、金酒中加入一定的“加味材料”，如果皮、砂糖、香料等，经蒸馏、浸泡、熬煮而成。它是传统的餐后酒，有助于消化。

　　啤酒是种清热、消食的流行饮料，含有丰富的营养价值。饮用啤酒时一般要加以冷冻，以5—10°C为宜。不能太冷，也不能加冰块，这会加速气泡的消失，冲淡香味。同样不加冷冻或温度过高，都将破坏其风味。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇16**

　　一、它们源自于西方国家。

　　二、它们必须以刀、叉取食。久而久之，凡符合以上的两个特点者，在中国皆可以以西餐相称。

　　(一)西餐的菜序

　　品尝西餐，少不了首先要弄明白西餐的菜序问题。西餐的菜序，在此是指西餐用餐的先后顺序问题。

　　1、正餐的菜序

　　在大多数情况下，西餐正餐的菜序由下列八道菜肴依次构成。一顿完整的正餐，一般要吃上一两个小时。

　　(1)开胃菜

　　所谓开胃菜，即用来打开胃口之物，它亦称西餐的头盆。在西餐里，它往往不被例入正式的菜序。

　　一般由蔬菜、水果、海鲜、肉食所组成的拼盘，多以各种调味汁凉拌而成，其色彩悦目、口味宜人。

　　(2)面包

　　在西餐正餐里吃的面包，一般都是切片面包，或是需要当时从整个大面包上切片而食。通常可根据个人嗜好，涂上各种果酱、黄油或奶酪。

　　(3)汤

　　西餐之中的汤，大都是口感芬芳浓郁，具有很好的开胃作用。按照传统说法，汤是西餐的“开路先锋”，开始喝汤时，才算正式开始吃西餐了。常见的汤类有白汤、红汤、清汤等等。

　　(4)主菜

　　西餐里的主菜有冷有热，但应以热餐为主角。在比较正规的正餐上，通常要上一个冷菜、两个热菜。在两个热菜之中，还应有一个是鱼类，另一个则是肉菜。有时，还会再上一个海味菜。其中的肉菜必不可少，而且往往代表着此次用餐的档次和水平。

　　(5)点心

　　吃过主菜后，一般要上一些诸如蛋糕、饼干、吐司、三明治之类的小点心，供没有吃饱的人借以填饱肚子。

　　(6)甜点

　　吃毕点心，接着上甜品。最常见的甜品有补丁、冰淇淋，等等。

　　(7)果品

　　接下来用餐者还可以在力所能及的情况下，酌情享用干、鲜果品。常用的干果有核桃、腰果、杏仁、开心果，等等。草莓、菠萝、苹果、香蕉、橙子等等，则是西餐桌上最常见的鲜果。

　　(8)热饮

　　在用餐结束之前，应为用餐者提供热饮，以此作为“压轴戏”。最正规的热饮是红茶或什么都不添加的黑咖啡。其作用主要是帮助消化。西餐的热饮，可以在餐桌上，也可以换个地方喝。

　　(二)西餐的座次

　　在西餐用餐时，人们对于座次的问题十分关注。

　　座次排列的规则

　　1、女士优先

　　在西餐礼仪里，女士处处受尊重。在排定用餐为次时，尤其是安排家宴时，主位往往请女主人就座，而男主人则须退居第二主位。

　　2、恭敬主宾

　　在西餐之中，主宾极受尊重。即使用餐的来宾之中有人在地位、身份、年级方面高于主宾，但主宾仍是主人关注的中心。在排定位次时，应请男、女主宾分别紧挨着女主人和男主人就座，以便进一步受到照顾。

　　3、以右为尊

　　在排定位次时，以右为尊依旧是基本原则。例如，应安排男主宾坐在女主人右侧，安排女主宾坐在男主人右侧。

　　4、距离定位

　　一般来说，西餐餐桌上位次的尊卑，往往与其距离主位的远近密切相关。

　　5、面门为上

　　面门为上，有时又叫迎门为上。它所指的是，面对餐厅正门的位子，通常在序列上要高于背对餐厅正门的位子。

　　6、交叉排列

　　在正式一些的西餐宴会上，男女应当交叉排列，生人与熟人也应当交叉排列。因此，一位用餐者的对面和两侧，往往是异性，而且还很有可能与其不熟悉。不过这也要求用餐人数最好是双数，并且男女人数应当各半。

　　座次排列的详情

　　在西餐用餐时，人们所用的餐桌有圆桌、方桌和长桌。

　　1、长桌

　　以长桌排位，一般有以下两个主要办法：

　　第一，男女主人在长桌中央对面而坐。餐桌两端可以坐人，也可以不坐人。

　　第二，男女主人分别就座于长桌两端。某些时候，如用餐者较多，还可以参照以上办法，以长桌拼成其他图案，以便安排大家一道用餐。

　　2、圆桌

　　在西餐里，使用圆桌排位具体情况并不多见。在隆重而正式的宴会里，则尤为罕见。

　　3、方桌

　　以方桌排列位次时，就座于餐桌四面的人数应当相等。在一般情况下，一桌可共做八人，每侧各做两个人的情况比较多见。在进行排列时，应使男、女主人与男、女主宾对面而坐，所有人均各自与自己的恋人或配偶坐成斜对角。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇17**

　　一、入座

　　进入西餐厅后，由服务生带领入坐，不可冒然入位。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。

　　二、餐具的摆设

　　(1).摆在中央的称为摆饰盘或称展示盘Show Plate，餐巾置于装饰盘的上面或左侧。

　　(2).盘子右边旁摆刀、汤匙，左边摆叉子。可依用餐顺序、前菜、汤、料理、鱼料理、肉料理、视你所需而由外侧至内使用。

　　(3).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，而细长的玻璃杯是白葡萄酒所用，视情况也会摆上香槟或雪莉酒所用的玻璃杯。

　　(4).面包盘和奶油刀置于左手边，装饰盘对面则放咖啡或吃点心所用的小汤匙和刀叉。

　　餐巾布的位置

　　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。需要提醒大家的是，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。另外，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。

　　餐巾布的使用方法

　　入座后，不要急于打开你的餐巾布，因为第一个打开餐巾布的人应该是女主人，她的这个动作宣布晚宴正式开始。

　　很多人认为吃西餐时应该把餐巾布挂在胸前以防止食物弄脏衣服，事实上这种做法并不优雅。餐巾布挂在胸前或围在脖子上只适用于小孩或用餐不方便的人。一般人用餐时应将餐巾布平铺在双腿上，较大的餐巾布可以对折后铺在腿上。

　　餐巾布也叫口布，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。有些人习惯在用餐前先擦一下餐具，事实上这是很不礼貌的行为，所以一定要避免。有些女士会用餐巾布擦掉餐具上留下的口红痕迹，其实这种做法也是不对的。虽然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。

　　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。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。

　　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。

　　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。

　　正如打开餐巾布一样，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。

　　刀叉的使用方法

　　(1).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。

　　(2).用餐中，有事而离席时，宜把刀叉摆成八字型挂放在餐盘上。用餐结束后，则是平行的斜放在盘上一侧。

　　喝汤的礼仪

　　(1).西餐的汤分为清汤及浓汤，较正式的餐厅再供应清汤时使用椭圆形汤匙及汤杯，供应浓汤时使用圆形汤匙及宽口汤盘。

　　(2).拿汤匙的姿势是由内经外侧舀食。

　　(3).西餐喝汤时，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。

　　(4).食用完毕后把汤匙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;汤杯与汤盘都是如此。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇18**

　　入座的礼仪

　　在西方人的概念中，穿着得体是进餐的前提。所以，去高档餐厅之前一定要穿着地正式得体：男士要穿整洁的服装 和皮鞋，女士要穿正装和有跟的鞋子，绝不能穿休闲服到餐厅用餐。

　　在座次安排上——西方人请客一般使用长桌，男女主人分坐两端，再按男女主宾和一般客人的次序安排座位。

　　讲究“女士优先”的.西方绅士，在坐席安排上也会表现出对女士的尊重。一般以女主人的座位为准，主宾坐在女主人的右方，主宾夫人坐在男主人的右方，然后依次排序。

　　请记住:西方以右侧为尊，左侧为次。所以，得体的入座方式是从左侧入座。入座后，手肘不要放在桌面上，也不能跷二郎腿。要保持姿势端正，背挺直，腹部和桌子保持一个拳头的距离。这个姿势在进餐时也要保持，千万不要弯下腰去用餐。

　　用餐的礼仪

　　西餐的餐具比较多，有餐具、餐巾，刀叉也分成很多种。怎样才能分清这些餐具并正确的使用它们呢?

　　请记住以下几点：

　　1餐巾要在用餐前打开

　　点完菜后，在前菜送来前把餐巾打开，向内摺三分之一，然后平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分，最好不要把餐巾塞入领口。

　　2右手持刀或汤匙;左手拿叉

　　如果有两把以上餐具，由最外面一把开始，依次向内取用。握刀叉时，轻握尾端，食指按在柄上，从左向右切割食物。

　　3持汤匙的手法和握笔一样

　　如果觉得不方便，也可以换成右手拿叉，但不要频繁更换左右手。汤匙用完以后，不要留在汤碗或汤盘里，要放在盘子或托碟上。

　　4餐巾布是用来擦嘴和手的，不建议擦脸等

　　一般餐巾上印有logo的是正面，擦拭嘴巴时，要用反折的内侧来擦，这样擦完不会露出污渍。

　　5崇尚安静享受美食

　　西方用餐文化和中餐不同，不提倡过分热闹和喧哗。因此在用餐时使用餐具尽量不要发出响声，咀嚼时不要说话，不要张嘴大嚼。您可以和左右侧的客人安静的交谈，但不要只和熟人交流。

　　食用面包的礼仪

　　放置面包的位置一定是置于主菜的左侧。

　　如果一开始就有面包，要知道在餐具左侧的面包是属于你的。

　　涂抹奶油时，要使用个人的奶油刀，如果没有附上奶油刀，则可使用料理用刀。

　　必须注意不可独占共用的奶油刀。

　　如果选择的如法国面包一般的面包时：

　　食用时可用左手拿面包，再用右手把面包撕成小块，然后用左手拿着小面包，而用右手涂抹奶油。要注意的是把面包撕成小块后再涂奶油。

　　离席的礼仪

　　在用餐的过程中，如果您需要暂时离开，那么请注意餐具餐巾的摆放方式，以免引起服务生的误会。在中途离开时，要把刀叉放在餐盘内，呈八字形摆放，刀口向内;把餐巾叠放在座位上。

　　如果您已经用完餐了，您可以按照刀右叉左的顺序，将刀叉并排纵放在餐盘里，或者按照刀上叉下的顺序，将刀叉并排横放在餐盘里，刀口向内，叉齿向下;然后把餐巾叠好放在桌上。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇19**

　　1、正式餐宴：

　　2.避免杂乱：

　　一般来说餐盘每边的餐具都不应超过3个。在正式餐宴上，菜品较多，餐具一般是一次性摆好的。

　　盘子：首先先放最大的托盘，然后放主菜托盘，开胃菜托盘放在最上面。黄油抹刀稍倾斜放在盘子上。

　　有脚器皿：有脚器皿均要放在右边方向的位置。最左边的是盛放白水的杯子;接下来是红葡萄酒酒杯;然后是白葡萄酒酒杯，白葡萄酒的酒杯杯脚和杯身都更长，喝酒时应握住杯脚。

　　扁平餐具：扁平餐具如刀、叉等要最后摆放。餐刀放在餐盘右侧约1英寸(约2.5厘米)的地方，接下来是餐勺，之后若需要水果勺则放在餐勺右侧。然后将餐叉放在盘子左边约1英寸的地方，接着将沙拉餐叉放在餐叉左边，若需要吃鱼的小叉子则再往左边摆放。甜点叉和甜品勺也可以等到上甜品时再摆上。

　　3、非正式餐宴

　　在非正式的餐宴中，餐具可以先一次性摆好，也可以每上一道菜时摆放对应的餐具。记住“由外至内”的原则，所有的扁平餐具都应摆放在相应餐盘的旁边。

　　盘子：在非正式晚宴中一般一个主菜托盘就足够了，盘子应放在离桌沿大约1英寸的地方。若第一道菜是汤或沙拉，只需在主菜托盘上加一个小一点的盘子就可以了。

　　有脚器皿：如果餐桌很宽敞，不会拥挤，可以把有脚器皿摆放在任意你喜欢的位置，如与桌沿平行摆放或放在餐桌的对角线上。有脚器皿可以放在右侧方向，最左上方是水杯，接下来是酒杯(葡萄酒酒杯和其他酒杯)。

　　扁平餐具：餐刀同样要放在盘子右边，然后再在右边放一把餐勺。餐叉放在盘子左侧，若你准备了开胃菜(如沙拉)，需要使用的餐具也一同准备好。

　　不论是在正式餐宴还是非正式餐宴中，只要掌握了这些礼仪，也会大大提升个人的修养与素质哦!

　　吃西餐有什么禁忌不少人在吃西餐时，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。

　　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。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇20**

　　一.预约的窍门

　　越高档的饭店越需要事先预约。预约时，不仅要说清楚人数和时间，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。在预定时间到达，是基本的礼貌。

　　二.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。

　　三.女士优先

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

　　四.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。

　　五.将最想吃的菜搭配组合

　　正式的全套餐点上菜顺序是：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。

　　六.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，主调酒师帮忙挑眩

　　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。

　　七.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。

　　八.用三根手指轻握杯脚

　　酒类服务通常是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，喝一小口并回答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、中指和食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。

　　九.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，但不要猛烈摇晃杯子。此外，一饮而劲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，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。

　　十.喝汤应以45度角送入口

　　喝汤也不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，将汤匙的底部放在下唇的位置把汤送入口中。汤匙与嘴部倾斜45度角较好。身体的上半部略微前倾。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。

　　十一.面包的吃法

　　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。避免像用锯子似的割面包，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。切时可把面包固定，避免发出声响。

　　十二.用汤匙也可以吃鱼

　　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。

　　十五.如何处理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，从头部开始，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。

　　十六.由左至右，边切边吃 用刀叉吃东西时，应以叉子将左边固定，用刀子切一小口大小，蘸上调味汁送入口中。美式的吃法是先将食物全部切成小块，再换右手拿叉子慢慢吃。但如果吃的是多汁的肉类菜肴，肉汁会流潢盘子，并不雅观。因此最好是切一口吃一口。

　　十七.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里取用。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。

　　十八.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，将刀叉摆在四点钟方向即可。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇21**

　　餐桌上中餐的礼仪

　　点菜

　　如果时间允许，你应该等大多数客人到齐之后，将菜单供客人传阅，并请他们来点菜。当然，作为公务宴请，你会担心预算的问题，因此，要控制预算，你最重要的是要多做饭前功课，选择合适档次的请客地点是比较重要的，这样客人也能大大领会你的预算。况且一般来说，如果是你来买单，客人也不太好意思点菜，都会让你来作主。如果你的老板也在酒席上，千万不要因为尊重他，或是认为他应酬经验丰富，酒席吃得多，而让他/她来点菜，除非是他/她主动要求，否则，他会觉得不够体面。

　　如果你是赴宴者，你应该知道，不该在点菜时太过主动，而是要让主人来点菜。如果对方盛情要求，你可以点一个不太贵、又不是大家忌口的菜。记得征询一下桌上人的意见，特别是问一下“有没有哪些是不吃的?”或是“比较喜欢吃什么?”让大家感觉被照顾到了。点菜后，可以请示“我点了菜，不知道是否合几位的口味”，“要不要再来点其它的什么”等等。

　　点菜三规则

　　一看人员组成。一般来说，人均一菜是比较通用的规则。如果是男士较多的餐会可适当加量。

　　二看菜肴组合。一般来说，一桌菜最好是有荤有素，有冷有热，尽量做到全面。如果桌上男士多，可多点些荤食，如果女士较多，则可多点几道清淡的蔬菜。

　　三看宴请的重要程度。若是普通的商务宴请，平均一道菜在50元到80元左右可以接受。如果这次宴请的对象是比较关键人物，那么则要点上几个够份量的菜，例如龙虾、刀鱼、鲥鱼，再要上规格一点，则是鲍鱼、翅粉等。

　　还有一点需要注意的是，点菜时不应该问服务员菜肴的价格，或是讨价还价，这样会让你公司在客户面前显得有点小家子气，而且客户也会觉得不自在。

　　中餐点菜的三优四忌

　　一顿标准的中式大餐，通常，先上冷盘，接下来是热炒，随后是主菜，然后上点心和汤，如果感觉吃得有点腻，可以点一些餐后甜品，最后是上果盘。在点菜中要顾及到各个程序的菜式。

　　三优，优先考虑的菜肴：

　　(1)有中餐特色的菜肴。宴请外宾的时候，这一条更要重视。像炸春卷、煮元宵、蒸饺子、狮子头、宫爆鸡丁等，并不是佳肴美味，但因为具有鲜明的中国特色，所以受到很多外国人的推崇。

　　(2)有本地特色的菜肴。比如西安的羊肉泡馍，湖南的毛家红烧肉，上海的红烧狮子头，北京的涮羊肉，在那里宴请外地客人时，上这些特色菜，恐怕要比千篇一律的生猛海鲜更受好评。

　　(3)本餐馆的特色菜。很多餐馆都有自己的特色菜。上一份本餐馆的特色菜，能说明主人的细心和对被请者的尊重。

　　四忌，饮食禁忌：

　　(1)宗教的饮食禁忌，一点也不能疏忽大意。例如，穆斯林通常不吃猪肉，并且不喝酒。国内的佛教徒少吃荤腥食品，它不仅指的是肉食，而且包括葱、蒜、韭菜、芥末等气味刺鼻的食物。一些信奉观音的佛教徒在饮食中尤其禁吃牛肉，这点要招待港澳台及海外华人同胞时尤要注意。

　　(2)出于健康的原因，对于某些食品，也有所禁忌。比如，心脏病、脑血管、脉硬化、高血压和中风后遗症的人，不适合吃狗肉，肝炎病人忌吃羊肉和甲鱼，胃肠炎、胃溃汤等消化系统疾病的人也不合适吃甲鱼，高血压、高胆固醇患者，要少喝鸡汤等。

　　(3)不同地区，人们的饮食偏好往往不同。对于这一点，在安排菜单时要兼顾。比如，湖南省份的人普遍喜欢吃辛辣食物，少吃甜食。英美国家的人通常不吃宠物、稀有动物、动物内脏、动物的头部和脚爪。另外，宴请外宾时，尽量少点生硬需啃食的菜肴，老外在用餐中不太会将咬到嘴中的食物再吐出来，这也需要顾及到。

　　(4)有些职业，出于某种原因，在餐饮方面往往也有各自不同的特殊禁忌。例如，国家公务员在执行公务时不准吃请，在公务宴请时不准大吃大喝，不准超过国家规定的标准用餐，不准喝烈性酒。再如，驾驶员工作期间不得喝酒。要是忽略了这一点，还有可能使对方犯错误。

　　吃菜

　　中国人一般都很讲究吃，同时也很讲究吃相。随着职场礼仪越来越被重视，商务饭桌上的吃和吃相也更加讲究。以下以中餐为例，教你如何在餐桌上有礼有仪，得心应手。

　　用餐时要注意文明礼貌。对外宾不要反复劝菜，可向对方介绍中国菜的特点，吃不吃由他。

　　客人入席后，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。

　　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。

　　要细嚼慢咽，这不仅有利于消化，也是餐桌上的礼仪要求。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。

　　用餐的动作要文雅，夹莱时不要碰到邻座，不要把盘里的菜拨到桌上，不要把汤泼翻。不要发出不必要的声音，如喝汤时“咕噜咕噜”，吃菜时嘴里“叭叭”作响，这都是粗俗的表现。不要一边吃东西，一边和人聊天。嘴里的骨头和鱼刺不要吐在桌子上，可用餐巾掩口，用筷子取出来放在碟子里。

　　进餐过程中不要玩弄碗筷，或用筷子直向别人。

　　不要用手去嘴里乱抠。

　　用牙签剔牙时，应用手或餐巾掩住嘴。

　　不要让餐具发出任何声响。

　　用餐结束后，可以用餐巾、餐巾纸或服务员送来的小毛巾擦擦嘴，但不宜擦头颈或胸脯;

　　餐后不要不加控制地打饱嗝或嗳气在主人还没示意结束时，客人不能先离席。

　　喝酒

　　俗话说，酒是越喝越厚，但在酒桌上也有很多学问讲究，以下总结了一些酒桌上的你不得不注意的小细节。

　　细节一：领导相互喝完才轮到自己敬酒。敬酒一定要站起来，双手举杯。

　　细节二：可以多人敬一人，决不可一人敬多人，除非你是领导。

　　细节三：自己敬别人，如果不碰杯，自己喝多少可视乎情况而定，比如对方酒量，对方喝酒态度，切不可比对方喝得少，要知道是自己敬人。

　　细节四：自己敬别人，如果碰杯，一句，我喝完，你随意，方显大度。

　　细节五：记得多给领导或客户添酒，不要瞎给领导代酒，就是要代，也要在领导或客户确实想找人代，还要装作自己是因为想喝酒而不是为了给领导代酒而喝酒。比如领导甲不胜酒力，可以通过旁敲侧击把准备敬领导甲的人拦下。

　　细节六：端起酒杯(啤酒杯)，右手扼杯，左手垫杯底，记着自己的杯子永远低于别人。自己如果是领导，知趣点，不要放太低，不然怎么叫下面的做人?

　　细节七：如果没有特殊人物在场，碰酒最好按时针顺序，不要厚此薄彼。

　　细节八：碰杯，敬酒，要有说词，不然，我干嘛要喝你的酒?

　　细节九：桌面上不谈生意，喝好了，生意也就差不多了，大家心里面了了然，不然人家也不会敞开了跟你喝酒。

　　细节十：假如，纯粹是假如，遇到酒不够的情况，酒瓶放在桌子中间，让人自己添，不要傻不垃圾的去一个一个倒酒，不然后面的人没酒怎么办?

　　餐桌上西餐的礼仪

　　吃西餐，必须注意餐桌上餐具的排列和置放位置，不可随意乱取乱拿。正规宴会上，每一道食物、菜肴即配一套相应的餐具(刀、叉、匙)，并以上菜的先后顺序由外向内排列。进餐时，应先取左右两侧最外边的一套刀叉。每吃完一道菜，将刀叉合拢并排置于碟中，表示此道菜已用完，服务员便会主动上前撤去这套餐具。如尚未用完或暂时停顿，应将刀叉呈八字型左右分架或交叉摆在餐碟上，刀刃向内，意思是告诉服务员，我还没吃完，请不要把餐具拿走。

　　使用刀叉时，尽量不使其碰撞，以免发出大的声音，更不可挥动刀叉与别人讲话。

　　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。

　　一餐内容齐全的西菜一般有七八道，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。

　　进餐时，除用刀、叉、匙取送食物外，有时还可用手取。如吃鸡、龙虾时，经主人示意，可以用手撕着吃。吃饼干、薯片或小粒水果，可以用手取食。面包则一律手取，注意取自己左手前面的，不可取错。取面包时，左手拿取，右手撕开，再把奶油涂上去，一小块一小块撕着吃。不可用面包蘸汤吃，也不可一整块咬着吃。

　　喝汤时，切不可以汤盘就口，必须用汤匙舀着喝。姿势是：用左手扶着盘沿，右手用匙舀，不可端盘喝汤，不要发出吱吱的声响，也不可频率太快。如果汤太烫时，应待其自然降温后再喝。

　　吃肉或鱼的时候，要特别小心。用叉按好后，慢慢用刀切，切好后用叉子进食，千万不可用叉子将其整个叉起来，送到嘴里去咬。这类菜盘里一般有些生菜，往往是用于点缀和增加食欲的，吃不吃由你，不要为了面子强吃下去。

　　餐桌上的佐料，通常已经备好，放在桌上。如果距离太远，可以请别人麻烦一下，不能自己站起来伸手去拿，这是很难看的。

　　吃西餐时相互交谈是很正常的现象，但切不可大声喧哗，放声大笑，也不可抽烟，尤其在吃东西时应细嚼慢咽，嘴里不要发出很大的声响，更不能把叉刀伸进嘴里。至于拿着刀叉作手势在别人面前挥舞，更是失礼和缺乏修养的行为。

　　吃西餐还应注意坐姿。坐姿要正，身体要直，脊背不可紧靠椅背，一般坐于座椅的四分之三即可。不可伸腿，不能翘起二郎腿，也不要将胳臂肘放到桌面上。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇22**

　　西餐，是中国人对西式饭菜的一种约定俗成的统称，它有两个比较鲜明的特点：

　　一、它们源自于西方国家。

　　二、它们必须以刀、叉取食。久而久之，凡符合以上的两个特点者，在中国皆可以以西餐相称。

　　(一)西餐的菜序

　　品尝西餐，少不了首先要弄明白西餐的菜序问题。西餐的菜序，在此是指西餐用餐的先后顺序问题。

　　1、正餐的菜序

　　在大多数情况下，西餐正餐的菜序由下列八道菜肴依次构成。一顿完整的正餐，一般要吃上一两个小时。

　　(1)开胃菜

　　所谓开胃菜，即用来打开胃口之物，它亦称西餐的头盆。在西餐里，它往往不被例入正式的菜序。

　　一般由蔬菜、水果、海鲜、肉食所组成的拼盘，多以各种调味汁凉拌而成，其色彩悦目、口味宜人。

　　(2)面包

　　在西餐正餐里吃的面包，一般都是切片面包，或是需要当时从整个大面包上切片而食。通常可根据个人嗜好，涂上各种果酱、黄油或奶酪。

　　(3)汤

　　西餐之中的汤，大都是口感芬芳浓郁，具有很好的开胃作用。按照传统说法，汤是西餐的“开路先锋”，开始喝汤时，才算正式开始吃西餐了。常见的汤类有白汤、红汤、清汤等等。

　　(4)主菜

　　西餐里的主菜有冷有热，但应以热餐为主角。在比较正规的正餐上，通常要上一个冷菜、两个热菜。在两个热菜之中，还应有一个是鱼类，另一个则是肉菜。有时，还会再上一个海味菜。其中的肉菜必不可少，而且往往代表着此次用餐的档次和水平。

　　(5)点心

　　吃过主菜后，一般要上一些诸如蛋糕、饼干、吐司、三明治之类的小点心，供没有吃饱的人借以填饱肚子。

　　(6)甜点

　　吃毕点心，接着上甜品。最常见的甜品有补丁、冰淇淋，等等。

　　(7)果品

　　接下来用餐者还可以在力所能及的情况下，酌情享用干、鲜果品。常用的干果有核桃、腰果、杏仁、开心果，等等。草莓、菠萝、苹果、香蕉、橙子等等，则是西餐桌上最常见的鲜果。

　　(8)热饮

　　在用餐结束之前，应为用餐者提供热饮，以此作为“压轴戏”。最正规的热饮是红茶或什么都不添加的黑咖啡。其作用主要是帮助消化。西餐的热饮，可以在餐桌上，也可以换个地方喝。

　　(二)西餐的座次

　　在西餐用餐时，人们对于座次的问题十分关注。

　　座次排列的规则

　　1、女士优先

　　在西餐礼仪里，女士处处受尊重。在排定用餐为次时，尤其是安排家宴时，主位往往请女主人就座，而男主人则须退居第二主位。

　　2、恭敬主宾

　　在西餐之中，主宾极受尊重。即使用餐的来宾之中有人在地位、身份、年级方面高于主宾，但主宾仍是主人关注的中心。在排定位次时，应请男、女主宾分别紧挨着女主人和男主人就座，以便进一步受到照顾。

　　3、以右为尊

　　在排定位次时，以右为尊依旧是基本原则。例如，应安排男主宾坐在女主人右侧，安排女主宾坐在男主人右侧。

　　4、距离定位

　　一般来说，西餐餐桌上位次的尊卑，往往与其距离主位的远近密切相关。

　　5、面门为上

　　面门为上，有时又叫迎门为上。它所指的是，面对餐厅正门的位子，通常在序列上要高于背对餐厅正门的位子。

　　6、交叉排列

　　在正式一些的西餐宴会上，男女应当交叉排列，生人与熟人也应当交叉排列。因此，一位用餐者的对面和两侧，往往是异性，而且还很有可能与其不熟悉。不过这也要求用餐人数最好是双数，并且男女人数应当各半。

　　座次排列的详情

　　在西餐用餐时，人们所用的餐桌有圆桌、方桌和长桌。

　　1、长桌

　　以长桌排位，一般有以下两个主要办法：

　　第一，男女主人在长桌中央对面而坐。餐桌两端可以坐人，也可以不坐人。

　　第二，男女主人分别就座于长桌两端。某些时候，如用餐者较多，还可以参照以上办法，以长桌拼成其他图案，以便安排大家一道用餐。

　　2、圆桌

　　在西餐里，使用圆桌排位具体情况并不多见。在隆重而正式的宴会里，则尤为罕见。

　　3、方桌

　　以方桌排列位次时，就座于餐桌四面的人数应当相等。在一般情况下，一桌可共做八人，每侧各做两个人的情况比较多见。在进行排列时，应使男、女主人与男、女主宾对面而坐，所有人均各自与自己的\'恋人或配偶坐成斜对角。

　　西餐刀叉拿法

　　西餐刀叉的使用，大有其讲究。不管拿哪副刀叉，一般都应当是左叉右刀。

　　英国式吃法：用右手拿刀，左手拿叉。比如，一块牛排，它要求从左侧开切的。切下来一块，马上就吃这一块。

　　美国式吃法是先把食物从左侧向右侧切，切完了之后，右手拿的那把刀就放下来了，然后把左手的叉子换到右手，用右手执叉子叉而食之。主要是吃东西时不拿刀了，仅用右手执叉了。可见美式英式大有差异。

　　西餐的刀叉是不能指人的。使用西餐刀叉切菜的时候很有讲究。左手和右手肘关节这个地方应该正好夹在腰的两侧，这样控制你的切割的动作。

　　餐桌礼仪常识

　　1、应等全体客人面前都上了菜，女主人示意后才开始用餐。在女主人拿起她的勺子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。这是美国人的习惯，同欧洲有些国家不同。

　　2、餐巾应铺在膝上。如果餐巾较大，应双叠放在腿上;如果较小，可以全部打开。餐巾虽然也可以围在颈上或系在胸前，但显得不大方，所以最好不这样做。可用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍，但绝不可用餐巾揩拭餐具。

　　3、进餐时身体要坐正，不可过于向前倾斜，也不要把两臂横放在桌上，以免碰撞旁边的客人。

　　4、使用刀叉时，应右手用刀，左手用叉。只用叉时，可用右手拿。使用刀时，不要将刀刃向外。更不要用刀送食物入口。切肉应避免刀切在瓷盘上发出响声。吃面条时，可以用叉卷起来吃，不要挑。中途放下刀叉，应将刀叉呈“八”字形分别放在盘子上。如果把刀叉放在一起，表示用餐完毕。

　　5、取面包应该用手去拿，然后放在旁边的小碟中或大盘的边沿上，绝不要用叉子去叉面包。取黄油应用黄油刀，而不要用个人的刀子。黄油取出要放在旁边的小碟里，不要直接往面包上抹。不要用刀切面包，也不要把整片面包涂上黄油，而应该一次扯下一小块，吃一块涂一块。

　　6、吃色拉时只能用叉子。应用右手拿叉，叉尖朝上。如果上色拉的同时也上了面包、饼干的话，可以用左手拿一小块面包或饼干，帮着把色拉推上叉子。

　　7、吃鱼时可以用左手拿着面包，右手拿着刀子，把刺拨开。已经人口的肉骨或鱼刺，不要直接吐入盘中，而要用叉接住后轻轻放人盘中，或者尽可能不引入注意地用手取出，放在盘子的边沿上，不能扔在桌上或地下。水果核也应先吐在手心里，再放入盘中。

　　8、要喝水时，应把口中的食物先咽下去。不要用水冲嘴里的食物。用玻璃杯喝水时，要注意先擦去嘴上的油渍，以免弄脏杯子。

　　9、进餐时不要将碗碟揣起来。喝汤可以将盘子倾斜，然后用汤匙取食。喝茶或喝咖啡不要把汤匙放在杯子里。

　　10、吃饭，特别是喝汤，不要发出响声。咀嚼时应该闭嘴。

　　11、不要在餐桌前擤鼻涕或打嗝。如果打喷嚏或咳嗽，应向周围的人道对不起。

　　12、在饭桌上不要剔牙。如果有东西塞了牙非取出不可，应用餐巾将嘴遮住，最好等没有别人在场时再取出。

　　13、进餐时，始终保持沉默是不礼貌的，应该同身旁的人有所交谈。但是在咀嚼食物时不要讲话。即使有人同你讲话，也应咽下口中食物后再回答。谈话时可以不放下刀叉，但不可拿着刀叉在空中摇晃。

　　14、在餐桌上，一路的食物都应用刀叉去取。只有芹菜、小萝卜、青果、水果、干点心、干果、糖果、炸土豆片、玉米、田鸡腿和面包等可以用手拿着吃。

　　15、当侍者依次为客人上菜时，走到你的左边，才轮到你取菜。如果侍者站在你右边，就不要取，那是轮到你右边的客人取菜。取菜时，最好每样都取一点，这样会令女主人愉快。如果实在不喜欢吃某种菜，也可以说：“谢谢你，不要了。”

　　16、当女主人要为你添菜时。你可以将盘子连同放在上面的刀叉一起传递给她或者交给服务员。如果她不问你，你就不能主动要求添菜，那样做很不礼貌。

　　17、餐桌上有些食品，如面包、黄油、果酱、泡菜、干果、糖果等，应待女主人提议方可取食。大家轮流取食品时，男客人应请他身旁的女客人先取，或者问她是否愿意让你代取一些。进餐时，不能越过他人面前取食物。如需要某种东西时，应在别人背后传递。

　　18、用餐毕，客人应等女主人从座位上站起后，再一起随着离席。在进餐中或宴会结束前离席都不礼貌。起立后，男宾应帮助妇女把椅子归回原处。餐巾放在桌上，不要照原来的样子折好，除非主人请你留下吃下顿饭。

　　法国西餐餐桌礼仪

　　法国是公认的诗歌国度，法语被誉为诗歌的语言，法国文学史上处处流淌着诗歌的韵律。但法国人却常说“一顿美味比一首诗价值更高。”对待比诗歌更重要的美食，法国人是从不懈怠的，餐桌上那高档精美的餐瓷以及叹为观止的礼仪，便是他们对美食发自内心的尊重。

　　法国菜繁复精妙。而高档的餐具、进餐场所的精致、隆重得近乎仪式化的餐桌礼仪，更让人觉得这是他们对于美食的付出与热爱，值得以最庄重的方式来对待。在欧洲，法国人最看重餐桌艺术，要知道，西方餐桌礼仪便是起源于法国梅罗文加王朝。

　　虽然法餐相当丰盛，但你面前一般只有一道菜，这能让你专心地享用每一份美食。“吃”只是将食物拿起放入口中的简单动作，但对法国人来说却关乎修养。他们会将叉子放在盘子的左边，尖部朝上，刀则会放在盘子右边，刀刃朝着盘子，用时则是左叉右刀，依次从外用到里面;法国餐桌礼仪由宫廷传出，餐巾就是重要体现，铺在腿上要往前折三分之一到二分之一，只有小孩才将它系在脖子上。

　　法国大餐的餐桌上，没有人是“孤独美食家”，若进餐中准备说话，记得先用餐巾的末端轻按几下嘴唇;如果需要远处的调味罐，伸长手或起身都并非正确的选择，此时，法国人会礼貌地请身旁的人递过来，亦可开始一场愉快交谈;如果，进食过程中遇到比较难切的面包，不要用餐刀，应该掰成适合大小再缓缓送入口才是优雅。用餐结束准备离桌时，将腿上的餐巾拿起叠好放在餐桌左侧，方能离开。

　　现今，法式优雅已传遍全球。很多追求生活品质的人，面对一份用高档精美餐瓷盛放的法式美食，都会来些仪式感、优雅对待。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇23**

　　1.席位排列的规则

　　(1)女士优先。在西餐礼仪里，往往体现女士优先的原则。排定用餐席位时，一般女主人为第一主人，在主位就位。而男主人为第二主人，坐在第二主人的位置上。

　　(2)距离定位。西餐桌上席位的尊卑，是根据其距离主位的远近决定的。距主位近的位置要高于距主位远的位置。

　　(3)以右为尊。排定席位时，以右为尊是基本原则。就某一具体位置而言，按礼仪规范其右侧要高于左侧之位。在西餐排位时，男主宾要排在女主人的右侧，女主宾排在男主人的右侧，按此原则，依次排列。

　　(4)面门为上。按礼仪的要求，面对餐厅正门的位子要高于背对餐厅正门的位子。

　　(5)交叉排列。西餐排列席位时，讲究交叉排列的原则，即男女应当交叉排列，熟人和生人也应当交叉排列。在西方人看来，宴会场合是要拓展人际关系，这样交叉排列，用意就是让人们能多和周围客人聊天认识，达到社交目的。

　　2.就座西餐的位置排法与中餐有一定的区别，中餐多使用圆桌，西餐则以长桌为主。长桌的位置排法主要有以下两种方式：

　　(1)法式就座方式。主人位置在中间，男女主人对坐，女主人右边是男主宾，左边是男次宾，男主人右边是女主客，左边是女次客，陪客则尽量往旁边坐。

　　(2)英美式就座方式。桌子两端为男女主人，若夫妇一起受邀，则男士坐在女主人的右手边，女士坐在男主人的右手边，左边则是次客的位置，如果是陪同客尽量往中问坐。

　　在隆重的场合，如果餐桌安排在一个单独的房间里，在女主人请你入席之前，不应当擅自进入设有餐桌的房间。如果都是朋友，大家可以自由入坐：在其他场合，客人要按女主人的指点入坐。客人要服从主人的安排，其礼貌的做法是，在女主人和其他女士坐下之后方可坐下。一般说来，宴会应由女主人主持。如果女主人说：\"祝你们胃口好\"，这就意味着你可以吃了。如果女主人还没有发话，勺子就进了嘴，那可是非常不礼貌的。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇24**

　　众所周知，中国是礼仪之邦。固然有些礼仪很是繁琐，有的人不太在意，随便就好，当然，在一些正式的场合中你就要注意了，尤其是在各种商业应酬上，特别看重餐桌礼仪，因为从一个人吃饭的时候的表现就能看出这个人的品质。

　　那么，在餐桌上有哪些方面要特别注意的呢？又应该如何避免呢？下面就是一些基本的餐桌礼仪。

　　1、不要玩手机。

　　吃饭玩手机在任何场合中都是一个不礼貌的行为，不论是和家人，朋友，还是在一些商业应酬中。

　　当别人在交谈时，你却一个人低着头对着手机时不时地发出笑声，这个时候别人会怎么想。

　　当你在和相亲对象见面时，你总是在玩手机，那么你的此次相亲90％是会失败的，一直玩手机会让别人感觉到他（她）对你来说没有手机重要。

　　正确的做法是在应酬的时候，把手机调成静音，不要在谈到关键时刻被你的一个电话铃声给打断了，双方的兴致都会被打断，本来合作项目可以谈成，结果因为你的一个电话谈崩了，你的工作可能就保不住了。

　　2、有老一辈在场，需要等到老一辈先动筷，自己再动，如果实在饿了，就帮老一辈添一碗饭或者汤，亦或夹些菜，然后招呼大家不吃菜就凉了。

　　3、嚼东西时不要说话，要说什么也等嚼完了再说。

　　嚼东西的时候说话会被人看做是一种很不礼貌的行为，当你边吃东西边说话的时候，你可以看一看对方的眼神。

　　还有就是边吃东西边说话的时候可能会把饭喷出来，这样的话对方瞬间就没食欲了，对你的印象也是大打折扣。

　　4、吃饭不要吃太急，也不要专挑自己喜欢的菜吃。

　　吃饭吃太急会给人一种好长时间没吃过东西一样，或者是专门为了吃这顿饭而饿了好长时间的感觉。

　　你认为好吃的食物别人可能也会喜欢吃，当你一个人把那份食物吃完了，和你同样喜欢吃的人正好是你的上司，并且他一直在注视着你，可能你接下来的加薪就没有希望了。

　　5、在应酬中，不要因为没吃饱就要把最后一点也要吃干净。

　　尽管现在都在践行“光盘行动”，旨在节约粮食。在家里边是值得推崇的，既能节约粮食，又能省钱。然而，在应酬中，大家却不会喜欢这种行为，这种行为会给人一种特别小气的感觉，会让对方感觉你不适合做大生意。

　　所以说在应酬中，当菜还剩下一点在盘子里的时候，你就不能再去吃了，即使你还没吃饱，你可以在应酬结束后去小饭馆吃一份自己喜欢吃的饭，这个时候，你就可以践行“光盘行动”了。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇25**

　　深受中西方社会文化，历史文化及其各种社会因素的影响，使两种文化的距离相差甚远。在中国，任何一个宴会，不管是什么目的，都会有一种形式。就是大家团团围坐，共享一席；宴席要用圆桌，这就从形式上造成了一种团结、礼貌共趣的气势。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。人与人相互敬酒相互让菜劝菜，再美好的事物面前，体现了人与人之间相互尊重争让的美德。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，因而至今难以改革而西方这个主要以面食为主的群体，餐桌礼仪的细节就显得更加繁琐而有条不紊。他们所用的餐则是分餐制，人自扫盘中菜，不管他人碗里汤，互不相扰。西方人喝酒也听凭自愿，白兰地，威士忌，鸡尾酒，喜欢什么喝什么，想喝多少喝多少，所尊重的是个人意志，体现出的饮食思想观念要合理的多。综上，中西礼仪千万种，以下是我对餐桌礼仪的一些浅析方法。

　　一、出席时间的差异

　　中国人是多样化时间观念的人，西方人是单一时间观念的人。要求做任何事情都要严格遵守日程安排，该干什么就干什么，一般说来，时间多样化模式的中国人更倾向于迟到半小时之后到达，主人似乎也早有思想准备，通常会在这段等待的时间里安排些其他节目，如打牌，喝喝茶，聊聊天等，让一些先到的客人们消磨时间。对于这种迟到现象主客双方都习以为常，并不将之视为对主人邀请的一种轻视或者不礼貌的行为。在西方国家各种活动都按预定的时间开始，迟到是很不礼貌的，正式的宴会要求准时到达，十分钟后不到者，将会被视为不合礼仪，是对主人及其他客人的不尊重。

　　二、座次安排的差异

　　面向北为下，形成了南尊北卑的传统观念，南在中国人心目中是一种至高无尚德象征，代表了地位和身份。因此，常常见到一些食本文由客在宴会上推推让让，面红耳赤，原来只是为了谦让座位次序的缘故，在中国的大多数宴会上，为高权重者或年长者首先入座并坐首席，这是因为中国人将长幼有序，尊重长者作为排座的标准，在中国，长期占统治地位的是儒家文化与思想，儒家以君、父、夫、长为尊，为先，以臣、子、妻、幼为卑为后，进而形成了贵贱有等，夫妻有别，长幼有序的思想。而西方人则将女士优先，尊重妇女宴会排座位的标准，同时也作为宴会上其他行为的标准，在安排座位时，先把宾客的性别列出名单，再据此安排座位的形式和详细座位，如果是有男女共同参加宴会，则由男主人共同主持须将男女宾客分两个名单，通常的座次安排形式：男主人与女主人正对面，男主人的左右两侧为女主宾，接着按顺时针方向朝外排列一位。

　　三、餐具的差异

　　两种不同文化影响下的民族在餐具上的选择也不同，中国人使用筷子而西方人使用刀叉。

　　中国由于长期受农耕文化的影响，喜欢和平与安定的生活，由于团结与和气；而西方人一般都是用方桌受用刀叉，则给人一种杀气冲冲的野蛮之感。

　　不过，随着中西经济交往的发展，餐具的使用已没有明显的分别，很多西方人学着使用筷子喜欢吃中餐，而中国人也常入西餐厅和使用刀叉了。

　　四、进餐礼仪的差异

　　中餐的进餐礼仪体现一个让的精神宴会，开始时所有的人都会等待主人，只有当主人请大家用餐时，才表示宴会开始，而主人一般要先给主宾夹菜，请其先用。每当有新菜上来，请主人、主宾和年长者先用以示尊敬，西餐进餐礼仪传达的传统美。

　　而在西方的餐桌上，还有那么一些细节是中餐桌上无法得到体会的。

　　如：1.使用刀叉进餐时，应从外侧往内侧取用刀叉，要左手拿叉右手拿刀，切东西时，左手拿叉握住食物，右手用刀将食物切成小片，再用叉送入口中。用刀时，刀叉不可向外，进餐中放下刀叉时应摆成八字形，分别放在餐盘边上，刀叉朝向自身，吃完一道菜，将刀叉并拢放在盘中，如果是谈话，可拿在手里而无需放下。不用刀时，可用右手持叉，但若需手势时应该把刀叉都放下，千万不可手持刀叉在空中挥舞。也不可一手拿刀叉一手拿餐巾纸，也不可一手拿纸巾一手取菜，任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘内而另一端放在桌上。

　　2.西餐桌上喝汤时不要啜，吃东西要闭嘴咀嚼。不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。若汤过热，可先等稍凉再喝，千万别吹汤。喝汤时，用汤勺将汤从外向内舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘中，匙把指向自己。

　　3.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。如果盘内剩余少量食物时，不要用叉子插盘底，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再放入口中。

　　4.面包一般需用手分成小块再放入口中，不要拿着整块面包去咬，抹黄油或果酱时也要先将面包分成小块再抹。

　　5.欧美人多以鸡胸脯为贵。吃鸡腿时应先将骨头用力去掉，不要用手拿着吃。吃鱼时不要将鱼翻身，要吃完上层后要用刀叉将鱼骨剔掉再吃下层鱼肉。要切一块吃一块，切不能切得过大或将肉都切成片。

　　6.中国餐桌上动，西方餐桌上静。中国人以食为人生之至乐，排场之大，气势之热闹常常令人叹为观止。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中西方的餐桌饮食文化差异。

　　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，如果是盛宴，主菜会更多，越名贵，越奇特的菜会越显示主人的殷勤和客人的身份。而主人却往往要说今天没有什么好菜招待大家菜做得不好，多吃一点多多包涵怠慢了您之类的话。而西方盛宴一般四至五道菜，分量以吃完或稍有剩余未最佳。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。面对宴席，主人会已倾其所有来招待大家的话。在宴席上西方人不议论令人作呕之事，会千方百计采用含蓄文雅的词来代替代。

　　循序渐进，两种文化也将不断融合，贯通。社会背景，历史文化的差异导致了中西餐桌礼仪的差异，餐桌礼仪从某种程度上来说是一种生活习惯的反映，而生活习惯的形成又不是短时间内可得到了。它其实也是一种历史文化的沉淀和延伸。所以，中西餐桌礼仪文化的差异也是中西传统文化差异的一个部分。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇26**

　　西餐礼仪——入座

　　宴会开始了，在大家纷纷入席中，需要注意的是较大规模的宴会，可能有一两桌是属于主家的，位置多设于台下最前列，作客的不可贸然入座，入座时注意桌上座位卡是否写着自己的名字，不可随意乱坐。如邻座是年长者或妇女，应主动协助他们先坐下。入席时如果有主人或招待人员，那么座位应听候主人或招待人员指派，不要过于礼让。如未定座位，应由尊长坐上座，自己拣适当的座位坐下，不必过于谦恭。

　　当你快要坐下时，切记要用手把椅子拉后一些才坐下，如果用脚把椅子推开，这样就表现出你是一个很粗鲁的人，因此，你还是动手自已把椅子拉开才坐下。小姐们若有男友同行时则不必自己动手拉椅子了，因为这是男友的责任。

　　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。入座后坐姿要端正，不可用手托腮或将双臂肘放在桌上。坐时脚应踏在本人座位下，不可随意伸出，影响别人。不可玩弄桌上酒杯、盘碗、刀叉、楔子等餐具，不要用餐巾或口纸擦餐具，以免使人认为餐具不洁。

　　座位安排

　　1. 女士优先。在排定西餐座次时，主位请女主人就座，而男主人位居第二位。

　　2. 以右为尊。在排定座次时，以右为尊。

　　3. 面门为上。面对正门者为上座，背对正门者为下座。

　　4. 交叉排列。男女交叉排列，生人与熟人交叉排列。

　　5. 美国餐桌礼仪从入座，拿取餐巾、开动、取用餐具、离席，皆有自成一套的规矩，而其中座次与餐具安排，主人会于餐前准备妥当，无需费心。但应熟悉餐具使用顺序及位置功能，以免拿错。

　　6. 女主人宣布晚宴就绪后，男主人引领着客人依次入座，而女主人则走在最后面。有些细心的主人尚会在餐桌上放置姓名卡，以表示座次。若没有此项安排，则其原则如下。

　　7. 座次安排以男女分隔而坐为原则。男主客优先入坐，其位置在女主人右边，而女主客则在男主人右边。其他夫妇则以对角方式而坐。男女夫妇分坐显示出美式宴会之开放与活泼，期望借由宴席上座次的安排，增进彼此间之熟稔，并使用餐话题多样化，气氛和乐。

　　8. 入坐原则系客先入坐，长者较年轻者先入坐，已婚较未婚先入坐，陌生人较熟识客人或家人先入坐。

　　餐具的摆设

　　1. 大致上，摆在中央的称为摆饰盘，用来装一般料理。

　　2. 餐巾一般是置于装饰盘的上面或左。

　　3. 盘子旁边摆刀、叉、汤匙等。依用餐顺序：前菜、汤、料理、鱼类、肉类、视所需由外而内取用。

　　4. 左手边是面包盘和奶油刀，装饰盘对面则放咖啡或吃点心所用的小汤匙和刀叉。

　　5. 餐具之取用系由外而内。但有一例外，即当沙拉与主菜同时上桌时，沙拉所需使用之刀叉乃放在最靠餐盘的位置，即主菜刀叉的内侧。沙拉盘则在主菜所用之刀叉之左方。(主菜叉子位置在餐盘左方、餐盘右方为主菜刀子)。

　　6. 如没有沙拉盘摆于桌面，则沙拉用之刀叉会随沙拉上桌一并送上。另一例外，即吃蚝(oyster)所用之叉子在餐盘右方餐具的最外侧，汤匙的位置在所有刀子的右方，最外者为喝汤用，介于刀及汤匙间之小匙，则为吃甜点(dessert)之用。而甜点叉则在餐盘最左方。但平常为避免混淆，则会将吃甜点所需之餐具置于餐盘上方，以示区别。

　　7. 坐定后必须注意女主人的暗示。当女主人打开餐巾，放在膝上表示开动，女主人将餐巾取下放在桌上则表示餐宴完毕。即使已填满肚子，也应继续进餐，到餐会结束。餐巾正确的位置应放在膝上，而非夹在衣领或衣带间。用完餐巾应稀松放在餐盘之左方，如餐盘已移走，则放在正中央，切勿将之揉成一团。餐巾的用途乃揩嘴之手，尤其是喝饮料前最好能揩一下嘴，以免杯子尽是油渍。餐巾不可用来当桌布，擦去桌巾的污渍。如不小心弄脏了桌巾，应向主人道歉。

　　8. 餐具取用由外而内，切用时或以法式之左手拿叉，右手拿刀边切边用。或为英美式，右手拿刀，左手拿叉，切好，改以右手拿叉取用。美国较偏好后者，但法式亦为美国人所接受。谈话间有肢体表情或传菜时，应将刀叉放下，不可持刀叉于空中挥动。刀叉用完后应横放于在餐盘中央，而非盘边，或餐桌上，放置方式刀口朝己，叉口朝左，以便取走之安全性。餐盘用完后，不应往外推，留在原处即可。

　　9. 右上角会摆设玻璃杯类的餐具。

　　10. 最大的是装水用的高脚杯。

　　11. 次大的\'是红葡萄酒所用的。

　　12. 略瘦长的玻璃杯是白葡萄酒所用。

　　13. 视情况也会摆上香槟或雪莉酒所用的玻璃杯。

　　刀叉的使用方法

　　1. 拿刀叉的手是固定的，右手拿刀，左手拿叉。

　　2. 拿刀的手的食指，压着刀叉的背柄来使用，如此才能使力。

　　3. 叉子不只用来压食物和叉东西而已，也可以用来舀豆子和米饭。

　　4. 如果用左手拿叉不方便，也可以使用右手，但必须先把刀放下。

　　5. 用餐中，有事而离席时，必须把刀叉摆成八字型放在餐盘上。

　　6. 用餐结束后，则是平行的斜放在五点钟位置。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇27**

　　刀叉的用法

　　刀叉的正确用法。食指按住刀叉柄，先用叉子把食物按住，然后用刀切成小块，再用叉送入嘴内。吃东西往往是身子坐直，用刀叉或者勺子将食物送到嘴里，最好不要低头吃。因此，食物在切的时候也要切得小块一些。

　　刀叉的用法有欧式和美式之分

　　使用刀时，刀刃应朝向内，不可以向外。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。最外面那副一般是吃头盘的，中间这副吃副菜(海鲜)，最里面这副吃主菜的，一般带齿。

　　吃饼干、薯片或小粒水果，可以用手取食。面包手取，注意取自己左手前面的。取面包时，左手拿取，右手撕开，再把奶油涂上去，一小块一小块吃。不可用面包蘸汤吃，也不可一整块咬着吃。吃三明治，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。面包有面包的刀，在面包盘上方。

　　吃沙拉时尽量不要用刀将沙拉切碎，而是应该使用叉子将沙拉卷起食用。如果上色拉的同时也上了面包、饼干的话，可以用左手拿一小块面包或饼干，帮着把色拉推上叉子。

　　吃鱼、肉等带刺或骨的菜肴时，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，以小块面包或叉子相助食用。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。

　　吃西餐一般的顺序

　　刀叉的基础知识贴士刀的形状。一种为圆头刀，此款刀基本用于不带骨的肉类食物，方便切块，一种为尖头刀，用于带骨的肉类食物，方便剃除附于骨头上的肉。

　　吃面时要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。

　　在食用鸡肉或其他禽类菜肴时，经主人示意，可以用手拿取，但是其他的，如牛排等，必须用那副最内的刀叉。盘子里的东西一般不可以剩下。吃鸡腿时应先用力将骨去掉，尽量不要用手拿着吃。吃水果时，不要整个去咬，先用水果刀切成瓣，再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。(吃水果有水果刀，有甜品叉)西餐基础知识贴士西餐餐具的摆放。越是正规的就餐场合，餐具越多。但西餐文化也在变化。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇28**

　　通常说到这个话题时人们经常会联想到西餐的礼仪，忽略了中餐礼仪的重要性，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。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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主席的;再有不准吃汤拌饭或胡乱挑菜等。

　　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，作为基本了解的礼仪知识。

　　1、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。

　　2、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;

　　3、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。

　　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。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇29**

　　1.在欧洲，所有与饮食有关的事情都受到高度重视，因为它还提供了两种最受赞赏的审美享受——食物和对话。除了口感精致外，酒和菜的搭配、优雅的用餐礼仪、调整和放松心态、享受环境和食物、正确使用餐具和酒具都是进入食物的先修课。

　　就座时，身体要端正，肘部不要放在桌面上，不要交叉脚，与餐桌的距离方便使用餐具。不要随意摆弄桌上摆放的餐具。把餐巾对折，轻轻地放在膝盖上。

　　2.用刀叉吃饭时，从外到内取刀叉，左手拿叉，右手拿刀；切东西时，左手拿着叉子按住食物，右手拿着刀把它锯成小块，然后用叉子送进嘴里。使用刀时，刀片不能向外移动。用餐时放下刀叉时，应放在八形，分别放在盘子旁边。刀片朝向自己，这意味着你必须继续吃。每次吃完一道菜，把刀叉放在盘子里。如果是对话，你可以拿着刀叉，不用放下。当你不使用刀时，你也可以用右手拿着叉子，但如果你需要做手势，你应该放下刀叉。不要用手拿着刀叉在空中挥舞和摇晃，也不要用一只手拿着刀或叉子，另一只手拿着餐巾擦嘴，不要用一只手拿着酒杯或另一只手拿着叉子取食物。请记住，刀叉的一端不得放在盘子上，另一端不得放在桌子上。

　　3.不管休闲服有多贵，你都不能随意穿高档西餐厅。穿得体是欧美人的常识。去高档西餐厅，男人要穿整洁；女人应该穿晚礼服、西装和高跟鞋。女人的化妆应该稍微重一点，因为餐厅里的光线很暗。如果他们指定穿正式的衣服，男人必须打领带。进入餐厅时，男人应该先开门，让女人进去，让女人走在前面。女士应该品尝和决定入座和点酒。

　　4.西餐厅的营业时间一般为中午11:30至下午6:30以后开始晚餐。如果客人早到，他们可以在进入主餐厅之前在酒吧喝点酒。

　　5.坐下后不要急着点菜。如果你有任何问题，你可以直接问服务员。他们通常很乐意回答你提出的任何问题。如果他们不太清楚，他们会问餐厅经理或厨师。

　　6.吃得太早了。中午11点或下午5点半到西餐厅，匆匆吃完就走，在餐桌上谈生意，衣着不讲究，主菜吃得太慢影响下一道菜，或者只点开胃菜不点主菜和甜点是不礼貌的。虽然高档西餐的开胃菜很小，但很精致，值得慢慢品尝。

　　8.饭后可以选择甜点或奶酪、咖啡、茶等。不同的国家有不同的小费习惯。但一定要表扬和感谢。

　　9.在很大程度上，吃西餐就是吃情调:大理石壁炉、闪闪发光的水晶灯、银烛台、五颜六色的葡萄酒，再加上人们优雅迷人的行为，本身就是一幅动人的油画。为了让你在第一次尝西餐时更熟练，熟悉这些用餐礼仪是值得的。

　　10.每次送进口的食物不宜过多，咀嚼时不要说话，更不要主动与人交谈。

　　11.需要注意的是，在西方西方餐馆吃饭时，你通常需要提前预约。预约时，你应该特别注意几点。首先，你应该解释人数和时间，然后你应该解释你是否想要一个吸烟区或一个视野良好的座位。如果是生日或其他特殊日子，你可以告诉宴会的目的和预算。在预定时间到达是基本礼貌。如有紧急情况，必须提前通知取消定位并道歉。

　　西餐摆台

　　西餐桌分为便餐桌和宴会桌。桌子的形状一般主要是长桌和腰圆桌，有时也使用圆桌或方桌。具体的桌子设计是根据菜单设计的，吃某种类型的菜，相应地放置所需的餐具。

　　(1)西餐餐桌

　　西餐餐桌的顺序是先把垫盘定位，然后把餐叉放在垫盘的左边，右边放餐刀，刀片向内，勺子放在垫盘前面，右边，面包盘放在餐叉的左边，盘子里放一把黄油刀，刀片在盘子里。杯子放在勺子前面，方法和中国菜一样。把口布折叠在垫盘里或插入啤酒杯里。烟缸放在垫盘前面的杯子外面，胡椒粉和精盐瓶放在烟缸左边，牙签放在胡椒瓶和盐瓶左边，花瓶放在烟缸前面。

　　(2)西餐宴会摆台

　　西餐宴会需要根据宴会菜单摆放，每道菜都需要换一副刀叉，通常不超过七件，包括三刀、三叉和一勺，从外到内摆放。具体方法如下：

　　①首先，将垫盘作为定位。餐叉、鱼叉、冷菜叉按顺序放在垫盘左侧，餐刀、鱼刀、冷菜刀按顺序放在垫盘右侧，刀刃朝左。

　　②汤匙放在前面，点心叉和点心勺交叉放在汤匙前面。

　　③叉子左侧摆放面包盘，盘内斜放黄油刀，盘前摆放黄油盘。

　　④将水杯、色酒杯、白酒杯放在点心叉和勺子前面。将口布折花放入垫盘或插入水杯中。

　　⑤主人、副主人、主宾、副主宾等陪同人员通常都有西餐宴会，各有固定的座位安排。

　　1、面对餐厅的关键装饰面，面对总统是第一，主人坐在这里，副主人坐在主人对面，主人从主人的右边，副主人坐在副主人的右边。

　　2、主人与主宾双方携带夫人入席的，主宾夫人坐在主人位置的左侧，主人夫人坐在主宾夫人的左侧。其他位次不变。

　　3.客人在餐厅举举行高标准的中餐宴会时，餐厅员工应协助客人组织者根据排名排列座位，或将客人的名字画在平面上，贴在餐厅入口处，引导客人就座。

**简述西餐餐桌礼仪2025 篇30**

　　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

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