# 西餐进餐礼仪顺序

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-21

*西餐进餐礼仪顺序（精选9篇）西餐进餐礼仪顺序 篇1　　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*

西餐进餐礼仪顺序（精选9篇）

**西餐进餐礼仪顺序 篇1**

　　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。

**西餐进餐礼仪顺序 篇2**

　　1.座次安排

　　西餐一般使用方桌，主人在客人出席宴会之前就已安排好席次。

　　席次的安排有以下几种：

　　(1)英式坐法(最常用)：男女主人分坐在长方桌的两端，男女主宾分别坐在女主人和男主人的右手边，其他客人应男女相隔。在西方人眼里，宴会是结交朋友的最好方法之一，所以应当避免让熟人坐在一起。入座时，男士应帮女士入座，即轻轻拉开右手边的椅子，在女士坐下的一瞬间再将椅子轻轻推回。

　　(2)法式坐法：男女主人坐在餐桌的正中，其他人员坐餐桌两端。

　　(3)口形餐桌：“口”字形餐桌适用于客人众多的宴会，此时，男女主人坐在餐桌的正中，其他方面同英式坐法。

　　2.餐巾使用

　　当主人把餐巾拿起来后，客人才可以把面前的餐巾打开，平放在大腿上，如果餐巾过大，可将其对折，折口朝外放置。餐巾可用于在交谈前擦去嘴上的油渍。女士在吃饭之前可先用餐巾轻拭嘴唇，以免将口红沾在餐具上。但注意不应用餐巾擦脸、擦手等。如果在用餐中要暂时离席，应当把餐巾放在椅子上，表示未吃完;宴会结束时，应把餐巾大致对折后放在餐桌上。

　　3.餐具使用

　　西餐最常用的餐具就是刀和叉。正确使用方法是：

　　英式用法是保持左手持叉、右手持刀，切一块吃一块;美式用法是将食物全部切好后，将刀放在碟子上，将左手的叉换到右手再叉东西吃，无论使用哪种方法都要注意以下几点：

　　(1)切食物时，要把食物叉稳，不要让食物飞出去。

　　(2)切食物时，应把双肘紧贴身体，并切忌发出声音。

　　(3)切好后，一次只应叉一块，并将其全部送入嘴中。

　　(4)如果暂时不用刀叉，应将刀叉摆成八字形，刀刃向里，叉齿朝下。如果在用完餐后，应将刀叉并列摆在餐盘的一角，刀刃向里，叉齿朝上。注意不要把刀叉摆成十字形。

　　4.西餐的菜序

　　西餐的莱序为：面包和黄油、汤、鱼、肉、沙拉、甜品、咖啡或茶，吃不同的菜要使用不同的餐具，所以餐桌上摆放多副叉刀，分别放在餐盘的左右两边。

　　餐盘的最右边放着喝汤用的勺子，勺子的左边是吃鱼用的刀(对应着餐盘左边的第一个叉子)，鱼刀的左边是肉刀(对应着餐盘左边的第二个叉子)，餐盘正前方摆放着甜品叉和勺子，餐盘的左斜前方放着面包碟和面包刀。使用原则是由外向内地使用。

　　具体西餐每道菜的食用方法为：

　　(1)面包

　　将面包盘内的面包用手撕成小块，抹上黄油，整块放入口中。

　　(2)汤

　　身子坐直头微低，右手持汤勺，由内向外地舀汤喝。若汤所剩无几，可用左手微托起汤盘，使其外倾，再用汤勺舀。喝汤时切忌发出声音。

　　(3)鱼

　　首先将鱼头切下，然后用鱼刀沿着鱼背割下鱼肉，将剩下的鱼骨放入专门乘放鱼骨的碟子里，再把鱼肉切成小块食用;若是去掉鱼骨的鱼块，可以直接用刀切成小块食用。如果鱼肉太腥，可挤上柠檬汁后再吃。

　　(4)肉

　　西餐的肉菜往往是牛排。吃牛排时，应从左往右食用。若吃带骨头的肉，可以用手拿起来啃。

　　(5)沙拉

　　沙拉一般直接用吃肉的餐叉食用，只有遇到一口吃不下的食物才用刀切后食用。

　　(6)甜品

　　西餐的甜食一般有饼干、蛋糕、三明治、奶酪、布丁、通心粉、冰淇淋等。吃饼干和蛋糕或三明治时，应用右手持之，一口一口咬着吃;吃奶酪时，应用刀切成小片后，用手拿着吃;吃布丁或冰淇淋时，应用叉或勺舀着吃;吃通心粉时，一般用右手持叉，在左手所持汤勺的帮助下，把通心粉缠绕在餐叉上送入口中。

　　(7)咖啡或红茶

　　用完餐后，侍者往往会送上一杯咖啡或红茶，客人可根据自己的喜好加入牛奶和糖，再用小勺轻轻搅拌，搅拌之后，把小勺放在杯碟上。再用右手握杯把饮用。

　　5.配酒

　　在西餐中，酒是主角，菜是配角，菜要配合酒来选择。西餐宴会中的酒水一共分为以下三种：

　　(1)餐前酒。通常是具有强烈辣味的酒，如鸡尾酒、香槟酒、苏格兰威士忌、雪利酒等。

　　(2)佐餐酒。指在正式用餐时饮用的酒，一般为葡萄酒。西餐在配酒方面的原则是“白酒配白肉，红酒配红肉”，即吃白肉(海鲜、鸡肉等)用白葡萄酒搭配，吃红肉，用红葡萄酒搭配。但如果鱼的味道过浓时，就应该用红酒搭配。

　　(3)餐后酒。通常选用白兰地或香槟酒等。

　　礼仪精髓：

　　吃西餐时，主张所谓的“一口”主义，每一口不能吃太多，更不能嘴里一部分，嘴外一部分，要闭嘴咀嚼，不能边吃边说话。吃西餐时，每一道菜都要食用一点，如果有不喜欢吃的，也要少取一点，或者稍稍表示谢意。如果某种食物与你距离较远，可请别人帮你传递，切不可站起来伸胳膊去取。

**西餐进餐礼仪顺序 篇3**

　　西餐进餐礼仪

　　(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。

　　(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。

　　(3)每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话。

　　(4)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。

　　(5)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。

　　(6)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。

　　(7)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。

　　(8)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。

　　(9)就餐时不可狼吞虎咽。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。有时主人劝客人添菜，如有胃口，添菜不算失礼，相反主人也许会引以为荣。

　　(10)不可在进餐时中途退席。如有事确需离开应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，如不要，可简单地说一声\"不，谢谢!\"或以手稍盖酒杯，表示谢绝。

　　(11)在进餐尚未全部结束时，不可抽烟，直到上咖啡表示用餐结束时方可。如在左右有女客人，应有礼貌地询问一声\"您不介意吧?\"

　　(12)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或五瓣再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。

　　(13)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。的食物应请别人传递。

　　西餐礼仪常识

　　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。

**西餐进餐礼仪顺序 篇4**

　　吃西餐在很大程度上讲是在吃情调：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，还是值得的。

　　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。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。

　　3、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。

　　4、喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要咂嘴发出声音。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。

　　5、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。

　　6、面包应掰成小块送入口中，不要拿整块面包咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　7、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。

　　8、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。

　　9、就餐时不可狼吞虎咽。不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。主人劝客人添菜，如有胃口，添菜不算失礼，相反主人也许会引以为荣。

　　10、进餐时，不要解纽扣或当众脱衣。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。

　　通过以上的介绍相信大家已经对西餐的吃法及礼仪有了大致的了解。吃西餐的讲究有很多，虽然大家在西餐厅并不注重这些，不过当我们举止优雅的时候肯定会变成万众瞩目的焦点。个人魅力将会展现的淋漓尽致。

**西餐进餐礼仪顺序 篇5**

　　大家现在好多人都非常热衷于吃西餐，基本上大家去西餐厅都是为了情调与气氛，还有西餐厅独特的装潢都吸引着大多数人。不过关于西餐的各种吃法包括礼仪想必大家都不是非常了解。那么西餐的吃法和进餐礼仪有哪些？今天就为大家介绍一下。

　　吃西餐在很大程度上讲是在吃情调：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，还是值得的。

　　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。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。

　　3、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。

　　4、喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要咂嘴发出声音。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。

　　5、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。

　　6、面包应掰成小块送入口中，不要拿整块面包咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　7、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。

　　8、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。

　　9、就餐时不可狼吞虎咽。不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。主人劝客人添菜，如有胃口，添菜不算失礼，相反主人也许会引以为荣。

　　10、进餐时，不要解纽扣或当众脱衣。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。

　　通过以上的介绍相信大家已经对西餐的吃法及礼仪有了大致的了解。吃西餐的讲究有很多，虽然大家在西餐厅并不注重这些，不过当我们举止优雅的时候肯定会变成万众瞩目的焦点。个人魅力将会展现的淋漓尽致。

**西餐进餐礼仪顺序 篇6**

　　西餐的进餐礼仪与中餐有所不同，具体如下：

　　1.座次安排

　　西餐一般使用方桌，主人在客人出席宴会之前就已安排好席次。

　　席次的安排有以下几种：

　　(1)英式坐法(最常用)：男女主人分坐在长方桌的两端，男女主宾分别坐在女主人和男主人的右手边，其他客人应男女相隔。在西方人眼里，宴会是结交朋友的最好方法之一，所以应当避免让熟人坐在一起。入座时，男士应帮女士入座，即轻轻拉开右手边的椅子，在女士坐下的一瞬间再将椅子轻轻推回。

　　(2)法式坐法：男女主人坐在餐桌的正中，其他人员坐餐桌两端。

　　(3)口形餐桌：“口”字形餐桌适用于客人众多的宴会，此时，男女主人坐在餐桌的正中，其他方面同英式坐法。

　　2.餐巾使用

　　当主人把餐巾拿起来后，客人才可以把面前的餐巾打开，平放在大腿上，如果餐巾过大，可将其对折，折口朝外放置。餐巾可用于在交谈前擦去嘴上的油渍。女士在吃饭之前可先用餐巾轻拭嘴唇，以免将口红沾在餐具上。但注意不应用餐巾擦脸、擦手等。如果在用餐中要暂时离席，应当把餐巾放在椅子上，表示未吃完;宴会结束时，应把餐巾大致对折后放在餐桌上。

　　3.餐具使用

　　西餐最常用的餐具就是刀和叉。正确使用方法是：

　　英式用法是保持左手持叉、右手持刀，切一块吃一块;美式用法是将食物全部切好后，将刀放在碟子上，将左手的叉换到右手再叉东西吃，无论使用哪种方法都要注意以下几点：

　　(1)切食物时，要把食物叉稳，不要让食物飞出去。

　　(2)切食物时，应把双肘紧贴身体，并切忌发出声音。

　　(3)切好后，一次只应叉一块，并将其全部送入嘴中。

　　(4)如果暂时不用刀叉，应将刀叉摆成八字形，刀刃向里，叉齿朝下。如果在用完餐后，应将刀叉并列摆在餐盘的一角，刀刃向里，叉齿朝上。注意不要把刀叉摆成十字形。

　　4.西餐的菜序

　　西餐的莱序为：面包和黄油、汤、鱼、肉、沙拉、甜品、咖啡或茶，吃不同的菜要使用不同的餐具，所以餐桌上摆放多副叉刀，分别放在餐盘的左右两边。

　　餐盘的最右边放着喝汤用的勺子，勺子的左边是吃鱼用的刀(对应着餐盘左边的第一个叉子)，鱼刀的左边是肉刀(对应着餐盘左边的第二个叉子)，餐盘正前方摆放着甜品叉和勺子，餐盘的左斜前方放着面包碟和面包刀。使用原则是由外向内地使用。

　　具体西餐每道菜的食用方法为：

　　(1)面包

　　将面包盘内的面包用手撕成小块，抹上黄油，整块放入口中。

　　(2)汤

　　身子坐直头微低，右手持汤勺，由内向外地舀汤喝。若汤所剩无几，可用左手微托起汤盘，使其外倾，再用汤勺舀。喝汤时切忌发出声音。

　　(3)鱼

　　首先将鱼头切下，然后用鱼刀沿着鱼背割下鱼肉，将剩下的鱼骨放入专门乘放鱼骨的碟子里，再把鱼肉切成小块食用;若是去掉鱼骨的鱼块，可以直接用刀切成小块食用。如果鱼肉太腥，可挤上柠檬汁后再吃。

　　(4)肉

　　西餐的肉菜往往是牛排。吃牛排时，应从左往右食用。若吃带骨头的肉，可以用手拿起来啃。

　　(5)沙拉

　　沙拉一般直接用吃肉的餐叉食用，只有遇到一口吃不下的食物才用刀切后食用。

　　(6)甜品

　　西餐的甜食一般有饼干、蛋糕、三明治、奶酪、布丁、通心粉、冰淇淋等。吃饼干和蛋糕或三明治时，应用右手持之，一口一口咬着吃;吃奶酪时，应用刀切成小片后，用手拿着吃;吃布丁或冰淇淋时，应用叉或勺舀着吃;吃通心粉时，一般用右手持叉，在左手所持汤勺的帮助下，把通心粉缠绕在餐叉上送入口中。

　　(7)咖啡或红茶

　　用完餐后，侍者往往会送上一杯咖啡或红茶，客人可根据自己的喜好加入牛奶和糖，再用小勺轻轻搅拌，搅拌之后，把小勺放在杯碟上。再用右手握杯把饮用。

　　5.配酒

　　在西餐中，酒是主角，菜是配角，菜要配合酒来选择。西餐宴会中的酒水一共分为以下三种：

　　(1)餐前酒。通常是具有强烈辣味的酒，如鸡尾酒、香槟酒、苏格兰威士忌、雪利酒等。

　　(2)佐餐酒。指在正式用餐时饮用的酒，一般为葡萄酒。西餐在配酒方面的原则是“白酒配白肉，红酒配红肉”，即吃白肉(海鲜、鸡肉等)用白葡萄酒搭配，吃红肉，用红葡萄酒搭配。但如果鱼的味道过浓时，就应该用红酒搭配。

　　(3)餐后酒。通常选用白兰地或香槟酒等。

　　礼仪精髓：

　　吃西餐时，主张所谓的“一口”主义，每一口不能吃太多，更不能嘴里一部分，嘴外一部分，要闭嘴咀嚼，不能边吃边说话。吃西餐时，每一道菜都要食用一点，如果有不喜欢吃的，也要少取一点，或者稍稍表示谢意。如果某种食物与你距离较远，可请别人帮你传递，切不可站起来伸胳膊去取。

**西餐进餐礼仪顺序 篇7**

　　(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。

　　(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。

　　(3)每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话。

　　(4)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。

　　(5)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。

　　(6)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。

　　(7)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。

　　(8)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。

　　(9)就餐时不可狼吞虎咽。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。有时主人劝客人添菜，如有胃口，添菜不算失礼，相反主人也许会引以为荣。

　　(10)不可在进餐时中途退席。如有事确需离开应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，如不要，可简单地说一声\"不，谢谢!\"或以手稍盖酒杯，表示谢绝。

　　(11)在进餐尚未全部结束时，不可抽烟，直到上咖啡表示用餐结束时方可。如在左右有女客人，应有礼貌地询问一声\"您不介意吧?\"

　　(12)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或五瓣再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。

　　(13)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。的食物应请别人传递。

**西餐进餐礼仪顺序 篇8**

　　从总体上来讲，吃西餐的礼节比中餐规定更为严格。

　　西餐中都要用到餐巾。餐巾分为午餐巾和晚餐巾。午餐巾可以完全打开铺在膝上，晚餐巾只打开到对折为止。餐巾打开后应平铺在大腿上，不能围在脖子上或折在腰间。已经启用了的餐巾应该一直放在大腿上，要等散席时才拿回到桌子上。用餐中途需离席时，稍微折一下放在椅上。

　　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。

**西餐进餐礼仪顺序 篇9**

　　持刀

　　用刀时，应将刀柄的顶端置于手掌之中，以拇指抵住刀柄的一侧，食指按在刀柄背上——但食指决不可触及刀背，其余三指则顺势弯屈，握住刀柄。

　　持叉

　　叉如果不是与刀并用，则叉齿应该向上;持叉应该尽可能持住叉柄的末端，而不能抓在叉柄的下部，叉柄倚在中指上，中指则以外侧的无名指和小指为支撑。

　　用左手的人可按自己的习惯持叉。因为这种餐具登上餐桌为时较晚，所以留给它的地位就只有在餐盘的左侧了。这样，惯用左手的人正好可以持叉进食，而惯使右手的人则必须尴尬地将叉换到右手去;因此，在叉与刀(或甜食匙)并用时，这一习惯就不得当了，它会造成过多的放下和换手的动作。

　　叉可以单独用于叉餐或取食任何无需用刀或甜食匙的食品，可以用于取食某些头道菜和馅饼，也可以用于取食那种无需切割的主菜。

　　刀叉并用

　　在这种情况下，持刀姿势如前所述，持叉姿势与持刀相似，叉齿应该向下;通常，刀叉并用是在取食主菜的时候，但若无需用刀切割，则用叉即可(如上所述)。这两种方法都是正确的。

　　对于其它那些需要切割的食品，如甜瓜和开胃菜，则需刀叉并用。

　　刀除了可用于切割食品(切下的每一片都应该吃掉)，还可用来帮助将食品拨到叉上。有些食品，如米饭和豌豆，或可将叉背向上取食，或可将叉翻过来当匙使用，以刀把食品拨到叉上去，这样做时，必须用刀将食品拨到叉的内侧，而不是外侧，因为那样做可能会使自己的肘部碰到邻座。

　　持匙

　　持匙用右手，持法同叉。但要记住，手指务必持在匙柄上端，而不是匙柄下部。

　　叉匙并用

　　很多种布丁都要叉匙并用取食。叉的持法和刀叉并用时相同，叉齿向下。或叉或匙，一件用以托盛食品，另一件则用以帮助盛取。

　　切割

　　切割或可在厨房进行，或可在餐厅进行。无论在何处进行切割，都需要有相当高的技艺。若要当众切割肉类或禽类食品，非经过相当的家庭练习不可。切割操作必须有一把非常锋利的切肉刀，一把带有保险装置的肉叉，以及足够宽敞的操作空间。

　　饮酒须知

　　在宴会上，如果每一道食品都配有一种不同的酒，则已经斟入杯中的酒最好要在下一道食品及与之相配的酒上达之前喝完，必须注意，一旦开始用下一道食品，就不能再用前一道剩酒了。

　　在宴会上，任何时候都可以谢绝斟酒，谢绝时只需说一声“不，谢谢”即可。或可用一手轻捂酒杯，以示强调。喝酒应该慢慢啜饮，啜饮一口，即应将酒杯放回原处。

　　中止用餐

　　如果暂停用餐，刀叉(或叉匙)应互成夹角置于盘上’如果已经用毕，则刀叉(或叉匙)应并排置于盘上，注意叉齿应向上。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找