# 商务西餐礼仪知识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-21

*商务西餐礼仪知识（精选12篇）商务西餐礼仪知识 篇1　　饭店的预约　　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*

商务西餐礼仪知识（精选12篇）

**商务西餐礼仪知识 篇1**

　　饭店的预约

　　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。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。

　　入座有讲究

　　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，上臂和背部要叉到椅背，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。

　　点酒的学问

　　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

　　上菜的次序

　　正式的全套西餐上菜顺序是：前菜和汤、鱼、水果、肉类、乳酪、甜点和咖啡、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。

　　如何使用餐巾

　　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。

　　饮酒与食物的搭配

　　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。

　　刀与叉的种类

　　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。?轿魇搅侠淼奶撞椭校R啦煌?侠淼奶氐愣?浜鲜褂酶髦植煌?巫吹牡恫妫?⒉皇且豢?季腿?堪诔隼吹摹K档饺?祝?苋菀资谷肆?氲皆诓妥郎习诼鞯幕?妫衷诖蠖际且缘阌?-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。最近，使用一组的刀与叉的情况渐少，仅吃2-3道前菜的人愈来愈多，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。尤其是最近，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。

　　刀与叉的使用方式

　　英美人的饮食习惯不一样。吃肉菜时，英国人左手拿叉，叉尖朝下，把肉扎起来，送入口中，如果是烧烂的蔬菜，就用餐刀把菜拨到餐叉上，送入口中，美国人用同样的方法切肉，然后右手放下餐刀，换用餐叉，叉，叉尖朝上，插到肉的下面，不用餐刀，把肉铲起来，送入口中，吃烧烂的蔬菜也是这样铲起来吃。

　　吃饭时，利用叉子的背面舀起来吃虽然不是违反餐桌的礼仪，不过看来起的确是不怎么雅观。吃米饭之类的料理时，可以很自然地将叉子转到正面舀起食用，因为叉子正同的凹下部位正是为此用法而设计的。这时候，也可利用刀子在一旁辅助用餐动作。将餐盘上的料理舀起时，利用刀子挡着以免料理散落到盘子外面，如此一来就可以很利落地将盘内食物舀起。如有淋上调味酱的料理了，也可以利用刀子刮取调味酱，再以汤匙或调味酱用汤匙将料理与资料一起送入口中。如以叉子叉住，再用汤匙淋上调味酱后食用，则是错误的动作，因为这样一来，在料理送往口中时，酱料会滴滴答答落得到处都是，搞得一团糟。以叉子舀起料理时，以左手持用叉子，将食物置于叉子正面的叉腹上送入口中。在与朋友聚餐的轻松场合，如果不须用到刀子，可以用右手拿叉子进餐。

　　饭应以正面叉腹而非叉子背面舀起，这样可以比较容易食用，而且也较优雅自然。当盘子内的细碎食物聚集时，可利用刀子挡着，再以叉子叉近舀起。利用汤匙代替刀子也是可以的。以叉子将料理聚集到汤匙上，再以汤匙将食物送入口中。调味酱用汤匙与一般汤匙的用法是一样的。应利用叉子将料理推到调味酱汤匙上食用，而非以叉子叉住料理再以调味酱用汤匙淋上酱料，因为后者是违反礼节的。

　　宴请西餐的注意事项

　　西餐的一个特点就是餐具多：各种大小杯子、盘子、银器具等。

　　餐具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)。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。

　　鸡尾酒会

　　鸡尾酒会的形式活泼、简便，便于人们交谈。招待品以酒水为重，略备一些小食品，如点心、面包、香肠等，放在桌子、茶几上或者由服务生拿着托盘，把饮料和点心端给客人，客人可以随意走动。举办的时间一般是下午5点到晚上7点。近年来，国际上各种大型活动前后往往都要举办鸡尾酒会。

　　这种场合下，最好手里拿一张餐巾，以便随时擦手。用左手拿着杯子，好随时准备伸出右手和别人握手。吃完后不要忘了用纸巾擦嘴、擦手。用完了的纸巾丢到指定位置。

　　晚宴

　　晚宴分为隆重的晚宴和便宴两种。

　　西方的习惯，隆重的晚宴也就是正式宴会，基本上都安排在晚上8点以后举行，中国一般在晚上6点至7点开始。举行这种宴会，说明主人对宴会的主题很重视，或为了某项庆祝活动等。正式晚宴一般要排好座次，并在请柬上注明对着装的要求。其间有祝词或祝酒，有时安排席间音乐，由小型乐队现场演奏。

　　便宴是一种简便的宴请形式。这种宴会气氛亲切友好，适用于亲朋好友之间，有的在家里举行。服装、席位、餐具、布置等不必太讲究，但仍然有别于一般家庭晚餐。

　　西方的习惯，晚宴一般邀请夫妇同时出席。如果你受到邀请，要仔细阅读你的邀请函，上面会说明是一个人还是先生或夫人陪同，或者携带伴侣。在回复邀请时，你最好能告诉主人他们的名字。

**商务西餐礼仪知识 篇2**

　　1、入座有讲究

　　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。

　　2、点酒有学问

　　在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师为你递上酒单。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，让调酒师帮忙挑选。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。

　　3、点菜的学问

　　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，还有餐前酒和餐后酒。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。

　　4、如何使用餐巾

　　点完菜后，在前菜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。最好不要把餐巾塞入领口。

　　弄脏嘴巴时，一定要用餐巾擦拭，避免用自己的手帕。用餐巾反面的内侧来擦，而不是弄脏其正面，是应有的礼貌。手指洗过后也是用餐巾擦的。若餐巾脏得厉害，请侍者重新更换一条。

　　万不得已要中途离席时，最好在上菜的空当儿，向同桌的人打声招呼，把餐巾放在椅子上再走，别打乱了整个吃饭的程序和气氛。吃完饭后，只需将餐巾随意放在餐桌上即可，不必特意叠整齐。

　　5、刀叉的使用

　　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儿，然后用叉子送入口中。

**商务西餐礼仪知识 篇3**

　　一、从来不要代替客人点餐

　　商务西餐礼仪中要特别注意从来都不要代替客人点餐，如果您看到客人犹豫不决，或者是客人主动要求帮助，您可以要求餐厅的服务员为客人提供建议，推荐合适的菜品，千万不可擅自主张为客人点餐。

　　二、点餐的顺序

　　当服务员接受点餐时，要注意一定要让客人先点，您需要等到客人点完之后再点。这样做的有两个好处：第一是表示对客人的尊重，第二是可以了解客人的喜好和用餐顺序。特别是第二点至关重要，譬如客人没有点开胃菜，而您却点了开胃菜，这样当您在享用开胃菜的时候，您的客人只能眼巴巴地看着您，反而这是对客人的大不敬。

　　三、菜品的选择

　　上面提到您需要等到客人点餐之后再点餐，主要是为了了解客人的喜欢和用餐顺序，其实这也是为了创造出迎合客户的用餐环境。假如您的客人是一个素食主义者，那么您在同客人一起就餐时最好也迁就对方，同样选择素菜，通过这样的一种方式您可以传达出您同客人在某些方面具有共同性，这样会增加您的亲和力。

　　所以在客人点餐时要用心倾听，看看客人都点了些什么菜，然后自己所点的菜品数量一定要同客人所点的数量相当，菜品的风格最好也同客人所点的相似。譬如客人点了开胃菜您也要点开胃菜，不然客人也不好意思在您面前让您看着他吃菜;又譬如客人点了一份烤牛排，那么您最好就不要为了省几块钱而去吃冷盘青菜沙拉。

　　四、酒并不是必须的

　　商务西餐中是否应该饮酒呢?其实这并没有特殊的规定。但是在一般情况下，像商务午宴多半都是不会点酒的，因为下午还要继续工作，如果喝了酒多多少少会影响工作效率，对个人形象也会产生负面影响。而如果是商务晚宴的话，就可以根据情况适当喝一些酒，毕竟工作时间已经结束了。当然，您也可以象征性地询问一下客人是否需要点酒，很多情况下客人也都会自然回绝您。

　　无论什么时候，在商务西餐中，您喝酒的速度一定要比客人慢，喝的份量也要比客人少，更不能喝醉，否则就不仅仅是闹出笑话那么简单了，可能您在客人心目中的形象也会全毁了。

**商务西餐礼仪知识 篇4**

　　一、用餐时的基本礼仪

　　1. 喝汤、咀嚼绝不出声。这是人和动物的分野。

　　2. 不在公开场合，大声地发出打嗝声。

　　3. 不碰撞杯、盘。不要移动餐盘，不许和同伴交换餐点。

　　4. 刀叉轻放，不发出刮盘声。

　　5. 讲话时不挥舞刀叉，或用刀叉指着人。

　　6. 不弯腰埋头吃饭。这模样实在很穷酸相、狼狈。

　　7. 切食物只切一口大小，并且一口放进嘴里，不要只咬半口。

　　8. 不要翻看盘底的厂牌名。

　　9. 每上一道菜，从最外侧的左、右一副刀叉开始使用。

　　10. 使用放在右前方的杯子，不要拿到别人的杯子。

　　二、西餐餐具的使用法则

　　中餐的餐具只有一双筷子，而西餐餐具却是琳琅满目的一整排。请放轻松，餐具摆放虽然多，但其实只是为四道菜而准备。这四道菜是前菜、汤、鱼、肉，只是餐具全都一并摆出来而已。

　　1、刀叉摆法：刀叉并拢、刀刃朝内

　　刀叉的摆法是个信号，藉此告诉侍者什么时候收走盘子。若刀叉置于盘子两侧时，表示仍在进行饮食中，相反地，刀叉平行摆放时，表示用餐完毕。另外一种摆法，在大众化的餐厅用餐时，从头到尾只用一副刀叉，盘子收走了，用过的刀叉还会留在桌上继续吃下一道菜。这时，不要把刀叉直接贴放在桌上，而是将刀口放在叉齿间，并且刀刃朝下。

　　当你用餐完毕后，可顺手将盘上的刀叉并拢，并且保持刀刃的方向是朝内状态，不仅能使你的桌面变得更为整洁，也让服务生可以方便收拾餐具。

　　2、公用餐具：双手用，更优雅

　　当你在餐厅用餐时，会碰到有些菜不做一人份或是食物可相互Share的情况下，如：西班牙海鲜饭或大盘色拉等，这种供多人食用的菜，会附上公叉和母匙。若在取菜时只用一只手操作匙与叉，其实并不雅。那是职业服务生的技巧，一般人不需要会。用双手反而较雅：右手匙在下，左手叉在上。食物盛在匙上，用叉背按压着，再放到自己的盘子里。

　　每拿完一次，切记将盘里的食物聚集在中间，把叉和匙的握柄朝向同伴，这样不仅保持盘相美观，同时也方便别人拿取。

　　三、不使用餐具的食物吃法

　　咸点心可用手直接取用，有些食物是不用餐具而用手拿着吃的，称为Finger Food，通常餐前酒与正餐之前都会先送上这类食物。Finger Food的功用是，喝餐前酒之前，先填一下肚子可以保护胃膜。另外，人在空腹的时候，血糖会降低，吃一点东西会使心情沉稳许多。比较常见的咸点心是Canapé，这是小小片的薄面包或是饼干上面放火腿、燻鱼等。一般都是三块，直接用手拿着吃就行了。要一口吃完，不要只咬一半，这样反而不雅。

　　用单手两指掌握点心边缘，面包须用刀涂抹奶油，面包基本上是用手剥下一口就抹一口奶油。但是葡萄面包和德国的黑面包用手剥的话很容易碎，这时就用刀把一片面包切成两半，全部抹上奶油后，直接用手拿着分几口吃。

　　四、吃披萨该用刀叉吗?

　　披萨就像我们吃包子、馒头一样，没有明定的规矩，可自由发挥。但是披萨是黏搭搭、软趴趴，很难缠的\'，如何吃才不会邋遢?拿坡里式(Napoli)披萨是边缘皮厚、中间皮薄，所以直接用手拿着吃是不太方便，可用刀子先切下前半的三角尖，软趴趴的地方用叉子盛着吃;剩下较硬的地方比较好拿，可直接用手拿着吃。美式披萨就是在中国台湾最常见的那种厚底皮，便于用手直接拿着吃。披萨大都是用马自拉起司(Mozzarella)，这种起司黏连着饼，很难扯断，也是用刀叉来帮忙理清纠缠。

　　五、餐巾礼仪——表现个人文化素养

　　1、正确的餐巾用法

　　餐巾是进餐时重要的用品，不但是你坐下来之后第一个会接触到的用品，也是离席时最后的用品。因此从餐巾用法可以看出你的餐桌文化造诣。

　　●餐巾本来就是拭脏的用品，别舍不得用脏它。

　　●餐巾正确的用法为，摊开在腿上，往前摺三分之一到二分之一。

　　●用餐巾擦拭嘴巴时，只要单手拿起餐巾的一角，轻轻的按压嘴角就行。

　　●喝酒前，用餐巾按一下嘴唇，免得油污和口红在酒杯上留下印子。

　　●不小心吃到小骨头时，也用餐巾掩着再取出来。

　　●忍不住咳嗽、打喷嚏时，将脸侧一边，用餐巾遮掩一下。

　　除了擦脸、擦汗之外，餐厅一切都要用餐巾。餐巾不可以像围兜兜似的挂在胸前。

　　2、离席时餐巾的摆法

　　餐毕离开时要等主人或是女士将餐巾放在桌上后，才将自己的餐巾放到桌上。此外，餐巾是拭脏的用具，所以当其他人仍在享受食物时，不应该将沾污的餐巾放在桌上。

　　最后要离席时的餐巾不必摺整齐，正确摆法是放在咖啡杯的左边。若只是暂时离席，可将餐巾放置座椅上，不用摺整齐，表示你只是暂时离开，之后会回座位。

　　3、用过的餐巾切勿摺整齐

　　有一点是很多人犯的错误，餐毕离开时，用过的餐巾请不要摺叠整齐。只要把餐巾略叠成四分之一大小放在桌上左边即可，或是将膝上的餐巾从中间挑起来，就这么放在桌上。将用过的餐巾摺叠整齐是具有讽刺的意思，表示你对这个餐厅不满意，而且不会再来，所以用毕餐点后一定要格外注意喔

**商务西餐礼仪知识 篇5**

　　he culture differences between the East and West.

　　As we know ,there are so many differences between culture of the East and West that I can not list all of their different aspects.I will focus on the differences of diet custom and teaching system.For your better understanding ,I will set examples of China and America.

　　It is no doubt that it is a tradition to use chopsticks for Chinese.But people in America prefer to forks and knives.This different result is based on different food they are like .Americans choose to eat beefsteak,bread,and salad,while Chinese people choose noodles ,pancakes and rice.What is more,the custom of drinking tea in China and drinking coffee in America are stand out particularly.However,there is a trend that the food in both countries has been mixture.For example,the coffee and bread have introduced to China.The famous KFC is very popular at children.

　　The gap of teaching system between China and America is big.Chinese students always complain about their homework.Too much homework has limited the time to exercise and relax.They have to recite many things as to get a high mark.Homework comes the first to them.

　　In my opinion,the study in America is more interesting .Teachers pay attentions to training students skills in thinking in realastic life not to emphasis on the importances of memories.In a addition,the rate of going to school ,the salary of teaching ,and the job of gruduates are quite different,too.I should say that Chima government should make great efforts to improve its teaching syetem.I am also expect to be one day ,the West give more cheers to our country.

**商务西餐礼仪知识 篇6**

　　Since a warmhearted foreign man told me how to make a sandwich which is a kind of western food, I began to try to make and taste the sandwich which was very new to me. The first day , I got up earlier than usual, not to do exercise outside as usual , just spending my precious time making the sandwich carefully and slowly. During the process , I followed strictly by all of procedures he had taught me . I thought that the operation was seriously complicated . The second day, in order to save time , one of the means was lessened, so the sandwich didn\'t include lettuce. The third day, the cheese wasn\'t included . The fourth day , the bread was replaced by a steamed bun. One week later, I gave up thoroughly creating and eating the strange food to me, just tasting noodles which are a simple style of breakfast.

　　From that, I have been used to eating traditional food for a long time, my life style can\'t be changed easily, in the other words , it wasn\'t easily displaced by the new kind of food immediately.

　　The food was a token of culture. The modern world was full of culture shock . How to melt peacefully all types of cultures is still a challenge for the people of the globe now.

**商务西餐礼仪知识 篇7**

　　Difference of table etiquette between eastern and western cultures

　　There are differences and similarities between the etiquette at table between the eastern and western cultures. To raise a few examples, we could talk about the differences of both cultures. Westerners would use silverware such as forks, knives and soup spoons, which are made of stainless steel.Easterners would use chopsticks and soup spoons. In certain part of Southern Asia, people eat with their hands.

　　Dinner table and table seating arrangements are different between the two customs. The dinner table for the west is mostly rectangle while the east is round.

　　In addition, there are differences in the ways foods are served between the two cultures, the westerners serve dinner by courses and one course, or plate, is served after another. Each person has his own choice or portion of his foods served separately. However, the eastern culture, or the Chinese culture, has the foods served very much at the same time and they are not served separately to each inpidually. Therefore, in a Chinese meal, the foods are shared among the people at the table. It is considered bad manner for a person to use his chopsticks turning foods in a plate upside down to pick what he likes.

　　As for the similarities, both cultures would consider impolite for a person to put his elbows on the table or to talk with foods in his mouth.

**商务西餐礼仪知识 篇8**

　　饭店的预约

　　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。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。

　　入座有讲究

　　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，上臂和背部要叉到椅背，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。

　　点酒的学问

　　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

　　上菜的次序

　　正式的全套西餐上菜顺序是：前菜和汤、鱼、水果、肉类、乳酪、甜点和咖啡、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。

　　如何使用餐巾

　　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。

　　饮酒与食物的搭配

　　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。

**商务西餐礼仪知识 篇9**

　　商务西餐礼仪

　　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。

　　商务西餐禁忌

　　第一大戒律：不打无准备的战争

　　在选择用餐的餐馆之前，可以先通过餐馆的网站了解餐馆的菜品、特色和地理位置等，这样在您同客人见面时就可以做到心中有底，在点餐时也不会显得犹豫不决。

　　第二大戒律：用餐时不要如狼似虎

　　即使您已经饥肠辘辘，但是在用餐时千万不要变现得太过明显，如狼似虎地用餐会给客人留下非常低劣的印象。如果您只专注于盘中的美食，可能您同客人的谈话就会显得心不在焉，这是对客人的不尊重，也丧失了商务西餐的意义，到头来您也是得不偿失。

　　第三大戒律：点餐时不要同您的客人唱反调

**商务西餐礼仪知识 篇10**

　　带着目的用餐

　　既然商务西餐是带着目的的，所以在用餐的过程中“吃”就退居到了次要的位置，而最重要的是通过用餐，您能从客人身上了解到什么信息，或者是您自身所传达给客人的是什么信息。

　　譬如您想要同对方洽谈商务合作事宜，用餐可能成为第一道关卡。客人想通过在一起用餐的时间了解您的谈吐和行为举止，大多数西方人都认为用餐时的细节可以体现出一个人很多方面的品质，比如细心程度、应急能力等等。同理，您可能也想通过在一起用餐的时间去了解对方到底是一个什么样的人，是否值得信赖等等。商务西餐也就是一个相互交流的平台，作为主人应该主动去引导同客人的谈话，而不能埋头在餐桌上，只顾着享受盘中的美食。

　　注意基本的餐桌礼仪

　　商务西餐中，您多代表的不单单是个人，更多的是一家企业的形象，所以您的一举一动也都是企业形象的代表，要特别注意最基本的餐桌礼仪，以下几点需要特别注意：

　　（1）永远都不要把手机、平板电脑等电子设备放在餐桌上；

　　（2）用餐过程中需要交谈，但是在口中食物还没有吞下去时千万不要说话，最好跟着对方用餐的速度和节奏；

　　（3）在短暂离开座位时，千万不要直接把餐巾放在餐桌上，而应该叠好放在座位上；

　　（4）如果餐馆的服务怠慢，可以抱怨和投诉，但是千万不要发怒。

　　商谈的内容

　　我们上面已经提及到，商务西餐是作为一个沟通交流的平台，更多的目的是增进双方的相互了解，所以不应该把商务西餐当成是办公室和会议室。商谈的内容大都也是仅限于口头上的交流，注意不要在用餐过程中从公文包中掏出合同和计划书等要求对方过目，这会严重影响到客人的用餐，也经常被视为不良的生活习惯，很有可能一不小心文件就掉在餐桌上的食物上。

　　正确认识商务西餐的作用，把它当成商务洽谈的开始和润滑剂，切不可急于求成，最终的拍板定论还是要留到办公室和会议室中。

　　商务西餐谁买单

　　商务西餐一般都是由邀请人买单，如果客人坚持要买单，您至少也需要同客人AA，但是万一客人非常固执，那您最好就从了客人，千万不要同客人在买单的事情上发生争执。注意在用餐前要保证信用卡有充足的额度，或是携带充足的现金，避免出现没钱付款的情况。

　　从点滴做起，注意每一个细节，商务西餐礼仪是同西方人交往的必备条件，要成为一名正儿八经的“绅士”或“淑女”，还要不断地反思和锤炼。

**商务西餐礼仪知识 篇11**

　　一、预定餐馆

　　预定餐馆时首先要选择合适的餐馆，餐馆的环境要适合进行商务会谈，所以餐馆的噪声不能太大，否则不单单会影响您同客人之间的谈话，还会影响人的情绪。选择好餐馆之后就可以通过电话向餐馆预定座位，最好同时预定两个日期，而且这两个日期是同一周的星期二和星期四。

　　同时预定两个日期的好处是可以给您预留更多的弹性空间，可能您的客人还没有最终确定时间，也可能您需要同两位客人会面，为不耽误您的商务活动安排，同时预定两个日期是最好的选择。

　　二、列出客人名单

　　如果您近期有一系列的客人需要邀请，您可以将他们的名字按照最重要到最不重要的顺序列出，并在后面标注您邀请的理由，这样列出来的目的是为了方面您打电话时进行准确的沟通交流。

　　三、电话预约

　　电话预约时，您可以从最不重要的客人开始打起，这样做的目的是为了让您在预约过程中不断地练习积累经验，避免在同最重要的客人打电话预约时出错。当然客人拒绝您的邀请是非常正常的事，您可以同客人说过段时间您再打电话预约，万万不可追问对方为什么不接受您的邀请。

　　打电话预约的时间最好提前几天，而且最好是在早上接近中午的时间进行，因为在那个时间，大部分的人正在寻思着午饭到底该吃什么，潜意识里更容易接受您的邀请。在预约时注意一定要把餐馆的地址、餐馆联系电话和您个人的联系电话说清楚，以免客人对餐馆不熟悉而找不到地方，所以如果可以的话尽量选择在客人办公地点附近的餐馆。

　　四、书面预约

　　如果您所邀请的是一个非常重要的客人，您需要在电话预约之后通过快递业务寄送一张正式的邀请函到客人的办公地点，以显示您对对方的尊重，也方便客人找到见面的地点。即使没有邀请函，也应该通过电子邮件的方式发送一份正式的电子邀请函。

**商务西餐礼仪知识 篇12**

　　约会

　　约会的具体时间与对象，一定要三思而行。

　　宴请对象

　　宴请对象是指邀请哪些方面的人士出席，请多少人出席。范围过大，造成浪费，范围太小，则会得罪某些人。总的原则是在照顾各方面关系的前提下，尽量控制范围，减少人数。

　　宴请的时间

　　确定宴请时间，最好先征求被邀主、宾的意见，选择主、宾双方都适宜的时间，以示尊重。不要选择对方工作繁忙的时间，涉外宴请也应避开对方国内重大节假日。

　　回避选择禁忌日为宴请日期。如西方国家忌讳“13”，特别是恰逢13日的星期五。

　　伊斯兰民族的斋月有白天禁食的习俗，所以，宴会只宜安排在日落以后。

　　给对方宽裕的准备时间，以便安排好各方面工作。

　　特定的节日、纪念日的宴请，只能在节日、纪念日之前或当日举行，不能拖到节日、纪念日之后。

　　临时动议的宴请，事前不可能有准备。如客人突然造访等。

　　环境

　　宴请地点恰当与否，体现着主人对宴请的重视程度。宴请地点可依据宴请目的、规模、形式和经费能力来确定。通常应选择环境优雅、卫生方便、服务优良、管理规范的饭店或宾馆。落实宴请地点时应注意：

　　按客人多少确定宴请地点。客人多，在大宾馆;客人少，则可在小酒楼。

　　按宴请类型确定宴请地点。宴会可安排在饭店、宾馆，冷餐会、酒会则可安排在大厅或花园。

　　宾主熟悉程度、关系深浅也是选择宴会地点的依据。

　　注意按来宾的意愿和地方特色选择宴请地点。

　　可以选择负有盛名的老字号或名酒家。

　　尽可能选择举办者所熟悉的、有声誉的饭店或宾馆。

　　费用

　　在费用的使用上，既要热情待客又要量力而行，反对浪费。商务交往既要有档次，又不主张奢侈浪费，所以要注意少吃少餐，少餐而精，也就是说既要强调宴请内容的少而精，又要避免大吃大喝、铺张浪费的做法。

　　菜单

　　在菜单的安排上关键是要了解客人尤其是主宾不能吃什么，排除个人禁忌、民族禁忌与宗教禁忌，而不是问之爱吃什么。具体安排菜单时，既要照顾客人口味，又要体现特色与文化，即吃文化、吃特色。具体注意事项如下：

　　拟订菜单时要考虑宴请对象的喜好和禁忌。

　　拟定的菜单既要注意通行的常规，又要照顾到地方的特色。

　　应考虑开支的标准，做到丰俭得当。

　　宴席的菜单，应安排有冷有热，有荤有素，有主有次。

　　菜单以营养丰富、味道多样为原则。

　　略备些家常莱，以调剂客人口味。

　　晚宴比午宴、早宴都隆重些，所以菜的种类也应丰富一些。

　　考虑季节，菜肴应时、鲜、特，如春吃鲥鱼秋吃蟹。

　　在征求饭店同意的情况下，可以自己设计菜单，以更加适应客人的口味和宴会的需要。

　　举止

　　在餐桌上，宾主均应举止优雅、文明、规范。

　　礼貌入席

　　首先入席的应是主人夫妇与主宾夫妇，依次为其他宾客及陪客人员。

　　当长辈、女性入座时，晚辈、男性应走上前去将他们的座椅稍向后撤，待他们要坐下时，轻轻将椅子向前推一点，待其坐稳后再离开。

　　一般应从自己行进方向的左侧入座。

　　同桌的女士、长者、位高者先落座。

　　落座后椅子与餐桌之间不要过近或过远，距离最好为20厘米左右。

　　双手不宜放在邻座的椅背或餐桌上，更不要用两肘撑在餐桌上。

　　举止文雅

　　入席后当众补妆、梳理头发、挽袖口或松领带是不礼貌的。用餐中千万不要动不动就用自己的筷子东挥西指。

　　交谈适度

　　就餐期间，静食不语是不礼貌的。

　　交谈的对象要尽量广泛。

　　交谈的内容应愉快、健康、有趣。

　　交谈的音量要适中。

　　若的确有话不便公开讲，则应另找适宜的场合个别交谈。

　　与人交谈时应放下手中餐具，暂停进食。

　　正确使用餐具

　　不能用筷子敲打任何餐具或插在饭碗中。

　　席间若失手把餐具掉落在地上，应请服务员补上相应的餐具。

　　不小心打翻酒水溅到邻座的客人身上，应表示歉意并帮助擦干。如对方是女士，则应把干净的餐巾递过去，由其自己擦干。

　　应把餐巾摊放在膝盖上，主人打开餐巾就意味着宴席的开始。

　　餐巾不应用来擦汗、擦眼镜或擦拭餐具。

　　只使用餐厅提供的餐巾纸，不要把自己随身带的纸掏出来使用。

　　餐桌举止五忌

　　不布菜

　　让菜不布菜。在餐桌上可以把自己所欣赏的或者餐桌上有特色的莱肴推荐于人，但是不可为客人布菜。

　　不劝酒

　　祝酒不劝酒。如果碰上志同道合者可以一醉方休，如果对方不喜饮酒，不要勉强于人，这是有教养者的基本表现。

　　不出声

　　吃东西不发出声音，在涉外交往的宴会上特别要注意这一点。在一些西方客人看来，吃东西发出声音是粗鲁而没有教养的表现。

　　不乱吐

　　不满桌满地乱吐。进了嘴的东西，原则上是不应该当众再吐出来的。万不得已，要用餐巾，或者手掌加以遮掩，不可以当众搞得沸沸扬扬，一团糟。

　　不整理服饰

　　不在餐桌上整理服饰。任何一个有教养的人都不能够当众宽衣解带，脱鞋或卷袖子。

　　商务西餐礼仪八大戒律需牢记

　　第一大戒律：不打无准备的战争

　　在选择用餐的餐厅之前，可以先通过餐厅的网站了解餐厅的菜品、特色和地理位置等，这样在您同客人见面时就可以做到心中有底，在点餐时也不会显得犹豫不决。

　　第二大戒律：用餐时不要如狼似虎

　　即使您已经饥肠辘辘，但是在用餐时千万不要表现得太过明显，如狼似虎地用餐会给客人留下非常低劣的印象。如果您只专注于盘中的美食，可能您同客人的谈话就会显得心不在焉，这是对客人的不尊重，也丧失了商务西餐的意义，到头来您也是得不偿失。

　　第三大戒律：点餐时不要同您的客人唱反调

　　如果客人是一个素食主义者，您在点餐时最好就不要大鱼大肉了。如果客人不点开胃菜，您也就不要点了。总结起来就是，客人点什么样的菜，您尽量选择风格相似的，并且要保证菜品的数量同客人保持一致。

　　第四大戒律：点餐时不要点“风险”菜品

　　这些“风险”菜品可能弄脏您的衣物，也可能会让您吃相全无(如塞牙)，如意大利面可能会从叉子从溜走，带有过多酱汁的菜品可能会飞溅到您的衬衫上，菠菜可能会夹在您的牙缝中。所以在点餐时尽量选择那些容易入口、吃起来不那么困难的菜品，还有菜品中的酱汁要尽量少，以免玷污您的衣物，影响美观。

　　第五大戒律：切勿酩酊大醉

　　一般在商务西餐中都不会喝酒，特别是商务午宴喝酒对于很多人来说更是大忌。如果在用餐时喝酒，您一定要时刻注意饮用量，要让头脑时刻保持清醒状态，酒后胡言乱语就等同于自毁前程。

　　第六大戒律：不要犯常识性的错误

　　(1)不要用餐巾擦鼻子;

　　(2)不要在咀嚼食物时张嘴;

　　(3)用手抓食物后不要舔手指;

　　(4)离开座位时不要将餐巾放在餐桌上，要放在座椅上;

　　(5)避免拿错杯盘，记住BMW原则，面包(Bread)盘在您的左边，主菜盘在您的中间，水杯酒杯等在您的右边;

　　第七大戒律：不要将移动设备放在餐桌上

　　将移动设备(如手机、平板电脑)放在餐桌上，不单单会影响您的用餐，也会分散您的注意力，让您无法同客人进行良好沟通，这对客人来说也是一种极大的不敬。所以在用餐前，就应该将手机调成振动模式，并且放在公文包里，以免影响您同客人的用餐。

　　第八大戒律：不要鸡肠小肚

　　即使有服务员不小心把一杯鲜啤或葡萄酒扣在您笔直的西服上，您也应该忍让大度，不要怒气冲天。这个时候正是客人仔细观察您的时候，也是人在压力状态下的一种表现，您的反应正好是您抗压能力的最直接体现。

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