# 西餐餐厅礼仪常识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-27

*西餐餐厅礼仪常识（通用3篇）西餐餐厅礼仪常识 篇1　　第一个是“Menu”(菜单)　　当您走进西餐馆，服务员先领您入座，待您坐稳，首先送上来的便是菜单。菜单被视为餐馆的门面，老板也一向重视，用最好的面料做菜单的封面，有的甚至用软羊皮打上各种*

西餐餐厅礼仪常识（通用3篇）

**西餐餐厅礼仪常识 篇1**

　　第一个是“Menu”(菜单)

　　当您走进西餐馆，服务员先领您入座，待您坐稳，首先送上来的便是菜单。菜单被视为餐馆的门面，老板也一向重视，用最好的面料做菜单的封面，有的甚至用软羊皮打上各种美丽的花纹。

　　如何点好菜，有个绝招，打开菜谱，看哪道菜是以饭店名称命名的，一定可以取之，要知道，哪位厨师也不会拿自己店名开玩笑的，所以他们下功夫做出的菜，肯定会好吃的，一定要点。

　　看菜单、点菜已成了吃西餐的一个必不可少的程序，是种生活方式。”

　　第二个是“Music”(音乐)

　　豪华高级的西餐厅，要有乐队，演奏一些柔和的乐曲，一般的小西餐厅也播放一些美妙的乐曲。但，这里最讲究的是乐声的“可闻度”，即声音要达到“似听到又听不到的程度”，就是说，要集中精力和友人谈话就听不到，要想休息放松一下就听得到，这个火候要掌握好。

　　第三个是“Mood”(气氛)

　　西餐讲究环境雅致，气氛和谐。一定要有音乐相伴，有洁白的桌布，有鲜花摆放，所有餐具一定洁净。如遇晚餐，要灯光暗淡，桌上要有红色蜡烛，营造一种浪漫、迷人、淡雅的气氛。

　　第四个是“Meeting”(会面)

　　也就是说和谁一起吃西餐，这要有选择的，一定要是亲朋好友，趣味相投的人。吃西餐主要为联络感情，很少在西餐桌上谈生意。所以西餐厅内，少有面红耳赤的场面出现。

　　第五个是“Manner”(礼俗)

　　也称之为“吃相”和“吃态”，总之要遵循西方习俗，勿有唐突之举，特别在手拿刀叉时，若手舞足蹈，就会“失态”。使用刀叉，应是右手持刀，左手拿叉，将食物切成小块，然后用刀叉送入口内。一般来讲，欧洲人使用刀叉时不换手，一直用左手持叉将食物送入口内。美国人则是切好后，把刀放下，右手持叉将食物送入口中。但无论何时，刀是绝不能送物入口的。西餐宴会，主人都会安排男女相邻而坐，讲究“女士优先”的西方绅士，都会表现出对女士的殷勤。

　　第六个是“Meal”(食品)

　　一位美国美食家曾这样说：“日本人用眼睛吃饭，料理的形式很美，吃我们的西餐，是用鼻子的，所以我们鼻子很大;只有你们伟大的中国人才懂得用舌头吃饭。”我们中餐以“味”为核心，西餐是以营养为核心，至于味道那是无法同中餐相提并论的。

　　排位方法

　　西餐的位置排列与中餐有相当大的区别，中餐多使用圆桌，而西餐一般都使用长桌。如果男女二人同去餐厅，男士应请女士坐在自己的右边，还得注意不可让她坐在人来人往的过道边。若只有一个靠墙的位置，应请女士就座，男士坐在她的对面。如果是两对夫妻就餐，夫人们应坐在靠墙的位置上，先生则坐在各自夫人的对面。如果两位男士陪同一位女士进餐，女士应坐在两位男士的中间。如果两位同性进餐，那么靠墙的位置应让给其中的年长者。西餐还有个规矩，即是：每个人入座或离座，均应从座椅的左侧进出。举行正式宴会时，座席排列按国际惯例：桌次的高低依距离主桌位置的远近而右高左低，桌次多时应摆上桌次牌。同一桌上席位的高低也是依距离主人座位的远近而定。西方习俗是男女交叉安排，即使是夫妻也是如此。

　　宴会用餐礼仪

　　如果你参加正式宴请的话，女主人把餐巾铺在腿上是宴会开始的标志。餐巾暗示着宴会的开始和结束，西方有讲女士优先的原则，西餐宴会上女主人是第一顺序，女主人不坐，别人是不能坐的，女主人把餐巾铺在腿上就说明大家可以开动。反之，女主人要把餐巾放在桌子上了，是宴会结束的标志。

　　开始进餐时，取菜时不要盛得过多，盘中食物吃完后如果不够，可以再取，用餐前应先将餐巾打开铺在膝上，餐后叠好放在盘子右边，不可放在椅子上，亦不可叠得方方正正而被误认为未用过。餐巾可擦嘴不可擦汗。

　　如由服务员分菜，需增添时服务员送上时再取。如遇本人不能吃或不爱吃的菜肴，当服务员上菜时，主人夹菜时，不要打手势，不要拒绝，可取少量放在盘内，并表示“谢谢，够了。”对不合味口的菜，勿显出难堪的表情。冷餐酒会，服务员上菜时，不要抢着去取，待送至本人面前再拿。周围的人未拿到第一份时，自已不要急于去取第二份。勿围在菜桌旁，取完即离开，以便让别人取食。对方是主人，我方作为应邀方不宜作主动让莱。吃东西要文雅，闭着嘴嚼，喝汤时不要啜，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，或轻吐在叉上，放在菜盘内。吃食物时要用食物就口，不可将口去就食物。两肘不可伸得很开。嘴内有食物切勿说话。剔牙时，用手或餐巾遮口，不要边走边剔牙。吃剩的菜，用过的餐具、牙签，都应放在盘内，勿置在桌上。

　　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。

　　上菜的次序

　　西餐在菜单的安排上与中餐有很大不同。以举办宴会为例，中餐宴会除近10种冷菜外，还要有热菜6—8种，再加上点心甜食和水果，显得十分丰富。而西餐虽然看着有6、7道，似乎很繁琐，但每道一般只有一种，对许多人来说，点西餐菜还是比较陌生的。以下是西餐上菜的顺序，以供准备吃西餐的朋友作为点菜参考。

　　1、头盘

　　也称为开胃品，一般有冷盘和热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、局蜗牛等。

　　2、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。法式葱头汤。

　　3、副菜

　　通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴均称为副菜。西餐吃鱼类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、禽类菜肴是主菜。其中最有代表性的是牛肉或牛排，肉类菜肴配用的调味计主要有西班牙汁、浓烧汁精、蘑菇汁、白尼丝汁等。禽类菜肴的原料取自鸡。鸭、鹅;禽类菜肴最多的是鸡，可煮、可炸、可烤、可炯，主要的调味汁有咖喱汁、奶油汁等。

　　5、蔬菜类菜肴

　　可以安排在肉类菜肴之后，也可以与肉类菜肴同时上桌，蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。与主菜同时搭配的沙拉，称为生蔬菜沙拉，一般用生菜、番茄、黄瓜、芦笋等制作。还有一类是用鱼、肉、蛋类制作的，一般不加味汁。

　　6、甜品

　　西餐的甜品是主菜后食用的，可以算作是第六道菜。从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁、冰淇淋、奶酪、水果等等。

　　7、咖啡

　　饮咖啡一般要加糖和淡奶油。

　　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。

　　餐具的使用

　　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。

　　如何使用刀叉

　　1、进餐时，餐盘在中间，那么刀子和勺子放置在盘子的右边，叉子放在左边。一般右手写字的人，饮用西餐时，很自然地用右手拿刀或勺，左手拿叉，杯子也用右手来端。

　　2、在桌子上摆放刀叉，一般最多不能超过三副。三道菜以上的套餐，必须在摆放的刀叉用完后随上菜再放置新的刀叉。

　　3、刀叉是从外侧向里侧按顺序使用(也就是说事先按使用顺序由外向里依次摆放)。

　　4、进餐时，一般都是左右手互相配合，即一刀一叉成双成对使用的。有些例外，喝汤时，则只是把勺子放在右边——用右手持勺。食用生牡蛎一般也是用右手拿牡蛎叉食用。

　　5、刀叉有不同规格，按照用途不同而决定其尺寸的大小也有区别。吃肉时，不管是否要用刀切，都要使用大号的刀。吃沙拉、甜食或一些开胃小菜时，要用中号刀。叉或勺一般随刀的大小而变。喝汤时，要用大号勺，而喝咖啡和吃冰激凌时，则用小号为宜。

　　6、忌讳用自己的餐具为他人来布菜。

　　7、不能用叉子扎着食物进口，而应把食物铲起入口。当然现在这个规则已经变得不是那么的严格。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。

　　8、如食用某道菜不需要用刀，也可用右手握叉，例如意大利人在吃面条时，只使用一把叉，不需要其他餐具，那么用右手来握叉倒是简易方便的。没有大块的肉要切的话，例如素食盘，只是不用切的蔬菜和副食，那么，按理也可用右手握叉来进餐。

　　9、为了安全起见，手里拿着刀叉时切勿指手画脚。发言或交谈时，应将刀叉放在盘上才合乎礼仪。这也是对旁边的人的一种尊重。

　　10、叉子和勺子可入口，但刀子不能放入口中，不管它上面是否有食物。除了礼节上的要求，刀子入口也是危险的。

　　西餐中刀叉摆放含义

　　在西餐时，刀叉的摆放也是有含义的，您的用餐意愿均可通过刀叉的摆放来传达：

　　1、我尚未用完餐：盘子没空，如你还想继续用餐，把刀叉分开放，大约呈三角形，那么服务员就不会把你的盘收走。

　　2、我已经用完餐：可以将刀叉平行放在餐盘的同一侧。这时，即便你盘里还有东西，服务员也会明白你已经用完餐了，会在适当时候把盘子收走。

　　3、请再给我添加饭菜：盘子已空，但你还想用餐，把刀叉分开放，大约呈八字形，那么服务员会再给你添加饭菜。

　　注意：只有在准许添加饭菜的宴会上或在食用有可能添加的那道菜时才适用。如果每道菜只有一盘的话，你没有必要把餐具放成这个样子。

　　调味品的使用

　　酱料

　　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，这亲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。现在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污辱。

**西餐餐厅礼仪常识 篇2**

　　1、为啥面前有个空盘子：

　　正式场合的时候你的主菜盘之下有展示盘，因为正式的场合不会让你的面前是空着的，这个展示盘是不会撤下去的，通常展示盘很漂亮，甚至有24k金、手绘等高大上格调。

　　2、到底用哪边的面包盘和杯子：

　　当你在一个长桌或圆桌用餐时，是不是觉得分不清哪个面包盘和杯子是你的，哪些是隔壁的?很简单，使用你左手边的面包盘，右手边的杯子。

　　3、BMW原则

　　餐具的顺序就和宝马的“BMW”一样，左手是bread，中间是main，右手water or wine。

　　4、到底要有多少套刀叉

　　你不是蜈蚣我们知道。刀叉通常是看你吃多少道菜就有多少工具，通常是3道，很正式的场景就会有七八道菜。你只要记得，永远从外向内用就对了。

　　用餐具传达信息，对，这就是传说中的“默默沟通”

　　餐布会说话

　　吃饭时：将餐巾打开后对角线对折，并将开口朝内置于膝上，用的时候打开用里面一层来擦，再折好，这样不会让他人看到擦的痕迹。不要把餐巾一角压在盘子下面，那是中餐的礼仪;也不要塞在领口，除非你是小baby。

　　暂时离开：餐巾折叠好放在椅子上，发现了吗?餐巾的秘诀就是一定要叠好，这条餐巾也是你用来擦嘴巴的，不过记得是轻轻按压你的嘴唇。

　　吃完饭：把餐巾折好放在餐盘左边，乱扔在桌上是非常没有教养的行为。

　　刀叉会说话

　　吃饭时左手叉右手刀(左撇子例外，你可以交换)：刀叉拿法应该将刀叉手柄末端置于手心的位置，但往往我们很容易拿得很靠前，就像是我们觉得西方人用筷子拿得靠前很幼稚一样，我们拿刀叉的姿势如果太靠前就会显得很幼稚。

　　没吃完：八字形放在盘子上

　　吃完：平行并拢放在盘子右边或平行斜放在盘子上。

　　西餐礼仪的六个M

**西餐餐厅礼仪常识 篇3**

　　法式西餐上菜礼仪：

　　说法式大餐是西餐中的国宴标准，一点也不为过。不仅菜式精致，口味出色，连上菜礼仪都非常讲究，让你仿佛身在皇室般尊贵。

　　你以为上菜就是端上来就可以了吗?非也。食物初时只在厨房内进行简单加工，还属于半成品，此时需要上菜人员在小车上进行完善，完美装盘后才可推到用餐人面前。所以说，法式西餐的上菜人员需要有一定的专业技术。

　　当客人入座，上菜人员开始送饮料，再将厨房中准备好的菜式放进餐厅的手推车上。在客人面前完成上菜前的准备工作，将未烧好的半成品烧成食品并装盘，同时调上调味汁，再把烧好的菜放入盘内送给客人。

　　面包、白脱、色拉或其他小物品装盘时，要用左手从客人的左边送上。而其他所有食物，包括饮品，都能够从客人的右边用右手送上。另外，撤盘时仍要用右手从客人的右边拿走，使用大拇指、食指和中指端盘，尽量不要碰到盘边的上部，以保证卫生。

　　待所有客人吃完以后，就要清除台面了。先将主菜撤去，其次是调味瓶，等一切收拾干净就可以送上饭后小甜点了。可以说在你享用法式大餐的整个过程，都有上菜人员在不停工作，随叫随到，保证你的需求。

　　美式西餐上菜礼仪：

　　说起美式西餐，你会不会脑海中浮现麦当劳、肯德基等快餐?其实正宗的美式西餐也非常讲究，整个过程庄重而享受。

　　美式客人习惯坐下后喝一杯冰水，这时上菜人员应在客人的右边将水杯内倒满冰水，如果有不喝冰水的客人，可以为他送上鸡尾酒或其他开胃酒。

　　同法式西餐一样，为客人送上面包、白脱、汤和开胃品时要用左手从左边送上，把开胃酒杯从右边撤下后再上主菜。一般是在厨房里装盘，放在托盘内送出，同时将之前上过的汤和开胃品盘从右边撤下。

　　区别于从客人左边送上的主菜、面包和白脱，咖啡一定要从右边上。用右手把咖啡杯倒满，如果有甜点，把主菜盘撤走，再自左侧送上甜点盘，并加满饮品。可见美式上菜速度快，方法简便。

　　俄式西餐上菜礼仪：

　　客人就坐后，先上饮料，食物在厨房内已完全备好。当服务人员将大盘菜从客人的左边用右手分送给客人时，按逆时针方向进行。另外，大盘内分剩的菜可重新送回厨房，被再利用，减少浪费。

　　西餐礼仪总结

　　首先是用餐时的基本礼仪，在正式场合您需要注意到以下几点：

　　1.喝汤、咀嚼绝不出声。

　　2.不在公开场合，大声地发出打嗝声。

　　3.不碰撞杯、盘。不要随意移动餐盘，不和同伴交换餐点。

　　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.用叉送食入口之时，右手持刀不能够放下。

　　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。

　　餐具的使用

　　1.西餐的餐具

　　餐具的摆法：垫盘放在餐席的正中心，盘上放折叠整齐的餐巾或餐纸(也有把餐巾或餐纸拆成花蕊状放在玻璃杯内的)。两侧的刀、叉、匙排成整齐的平行线，如有席位卡，则放在垫盘的前方。所有的餐刀放在垫盘的右侧，刀刃朝向垫盘。各种匙类放在餐刀右边，匙心朝上。餐叉则放在垫盘的左边，叉齿朝上。

　　一个座席一般只摆放三副刀叉。面包碟放在客人的左手边，上置面包刀(即黄油刀，供抹奶油、果酱用，而不是用来切面包)一把，各类酒杯和水杯则放在右前方。如有面食，吃面食的匙、叉则横放在前方。

　　2.餐具的用法

　　刀叉持法。用刀时，应将刀柄的尾端置于手掌之中，以拇指抵住刀柄的一侧，食指按在刀柄上，但是需注意食指决不能够触及刀背，其余三指则顺势弯曲，握住刀柄。叉如果不是与刀并用，叉齿应该向上。

　　持叉应尽可能持住叉柄的末端，叉柄倚在中指上，中间则以无名指和小指为支撑，叉可以单独用于叉餐或取食，也可以用于取食某些头道菜和馅饼，还可以用取食那种无需切割的主菜。

　　西餐进餐礼仪

　　因为西餐主要是在餐具、菜肴、酒水等方面有别于中餐，因此，参加西餐宴会，除了应遵循前述中餐宴会的基本礼仪之外，还应分别掌握以下几个方面的礼仪知识。

　　1.餐具使用的礼仪

　　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。

　　2.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，但是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。

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