# 西餐优雅礼仪知识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-27

*西餐优雅礼仪知识（精选28篇）西餐优雅礼仪知识 篇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。当女主人拿起餐巾时，你才可以拿起餐巾放在腿上。有时餐巾中包有一只小面包*

西餐优雅礼仪知识（精选28篇）

**西餐优雅礼仪知识 篇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。当女主人拿起餐巾时，你才可以拿起餐巾放在腿上。有时餐巾中包有一只小面包，应把它取出，放在旁边的小碟上。

　　餐巾如果很大，就双迭着放在腿上;如果很小，就全部打开。千万别将餐巾别在领上或背心上，也不要在手中乱揉。可以用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍或脏物，千万别用它来擦刀叉或碗碟。

　　西餐的正餐通常从汤开始。在你座前最大的一把匙就是汤匙，它就在你右边的盘子旁边。不要错用放在桌子中间的那把匙子，因为那可能是取蔬菜或果酱用的。

　　在女主人拿起她的匙子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。女主人通常要等到每位客人都拿到菜后才开始。她不会像中国习惯那样，请你先吃。当她拿起匙或叉时，那就意味着大家也可以那样做了。

　　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，如果讲话需要做手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃，也不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。要记住，任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。用餐后，将刀叉摆在4点钟方向即可。

　　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，肉汁会流满盘子，并不雅观。因此最好是切一块吃一口。

　　吃体积较大的蔬菜是可用刀叉来折迭、分切。较软的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下。稍事休息时，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。

　　如果有鱼的话，它多半在汤以后送上，桌上可能有鱼的一把专用叉子，它也可能与吃肉的叉子相似，通常要小一些，总之，鱼叉放在肉叉的外侧离盘较远的一侧。通常在鱼上桌之前，鱼骨早就剔净了，如果你吃的那块鱼还有刺的话，你可以左手拿着面包卷，或一块面包，右手拿着刀子，把刺拨开。如果嘴里有了一根刺，就应悄悄地，尽可能不引起注意地用手指将它取出，放在盘边沿上，别放在桌上或扔在地下。

　　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。

**西餐优雅礼仪知识 篇2**

　　(一)上菜的顺序和摆放不同

　　大部分中餐上菜时大都按照汤、主菜、主食、餐酒或水果的顺序，而西餐则大都按照开胃菜、色拉、汤、水果、餐酒、主食、甜点和咖啡的顺序上菜。中餐在上菜时会一次性将所有的菜肴上完，同时摆放在餐桌上，而西餐则是用完一道菜再上另外一道菜。

　　(二)餐具不同

　　中餐的餐具一般都比较简单，多以杯、盘、碗、碟、筷、匙等为主，而西餐的餐具则是五花八门，享用不同的菜肴也会使用不同的刀叉，餐具用法讲究颇多，即使是喝酒的玻璃杯，也要同所喝的酒相对应。

　　(三)入座座次不同

　　中餐用餐时的座次大都是按照长幼尊卑来定，“尚东为尊”或“面朝大门为尊”，而西餐用餐时，面对门的且离门最远的那个座位是女主人的，与女主人相对的是男主人的座位。女主人右手边的座位是第一主宾席，一般是位先生，男主人右边的座位是第二主宾席，一般是主宾的夫人。

　　(四)着装要求不同

　　除非在正式场合，中餐对于就餐者的着装要求并不高，穿着都比较随便，而西餐对于就餐者的要求比较高，特别是在高档的西餐厅，男士要穿着整洁的上衣和皮鞋，并且要打领带，女士要穿套装和有跟的鞋子，无论是男士还是女士都不可穿休闲服到高档西餐厅用餐。

　　西餐礼仪主要是指欧美地区的用餐礼仪，虽然各个国家之间对于细节的要求不同，但是西餐礼仪总体上讲是以欧洲大陆的西餐礼仪为主流，尤其以法国西餐礼仪为代表。西方人在餐桌上所形成的这套规范礼仪，并不是与生俱来的，也要经过后天的了解和训练。作为“外国人”的我们，要真正地做到“入乡随俗”就必须先对西餐礼仪有一个系统完整的了解，并不断地强化训练，注意其中的每一个细节，我们也都可以变成“绅士”和“淑女”。

**西餐优雅礼仪知识 篇3**

　　主要是碗、筷，西餐则是刀、叉、盘子。通常宴请外国人吃中餐，亦以中餐西吃为多，既摆碗筷，又设刀叉。刀叉的使用是右手持刀，左手持叉，将食物切成小块，然后用叉送入嘴内。

　　欧洲人使用时不换手，即从切割到送食均以左手持叉。美国人则切割后，把刀放下，右手持叉送食入口。就餐时按刀叉顺序由外往里取用。每道菜吃完后，将刀叉并拢排放盘内，以示吃完。如未吃完，则摆成八字或交叉摆，刀口应向内。吃鸡、龙虾时，经主人示意，可以用手撕开吃，否则可用刀叉把肉割下，切成小块吃。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。切菜时，注意不要用力过猛撞击盘子而发出声音。不容易叉的食品，或不易上叉的食品，可用刀把它轻轻推上叉。除喝汤外，不用匙进食。

　　汤用深盘或小碗盛放，喝时用汤匙由内往外舀起送入嘴，即将喝尽，可将盘向外略托起。吃带有腥味的食品，如鱼、虾、野味等均配有柠檬，可用手将汁挤出滴在食品上，以去腥味。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。

**西餐优雅礼仪知识 篇4**

　　细节决定命运，抓住细节，讲究细节，更能显示个人与众不同的修养。用餐中，小小的一张餐巾，也隐藏着不少的礼仪秘密。让我们一起揭秘餐巾中所蕴藏的种种细节礼仪。

　　西餐礼仪中，若进餐过程中有时中途因事要暂时离席，切勿将餐巾搁在桌上，因为这是意味你不再吃，侍者便不会再为你上菜了，所以，在离开时须将餐巾放在椅子上才对。

　　用餐完毕，餐巾大致叠好，也可以不叠好，放在餐桌上，而要乱扔。如果发现水杯或莱肴中有脏物，不要大声嚷嚷，引起同桌的人们注意，而应当悄悄告诉服务员，让他拿走重拿一份来。 换菜盘和餐具也是这样。喝饮料时，先用餐巾擦一下嘴唇，然后再喝杯中的饮料，为的是避兔菜屑弄到脸上或丢进玻璃杯里。如有纸餐巾最好不用餐巾擦嘴，不要把用过的盘子推到一旁，或者把盘子摞起来。

　　最好不要移动任何盘子的位置。在桌布上落下面包屑，可以不必理会。如果是不慎落下一点儿饭菜可以在服务员撤走盘子时，用餐巾小心地把它拾到盘子中。

**西餐优雅礼仪知识 篇5**

　　1、菜序

　　开胃菜、面包、汤、主菜、小吃、甜点、水果、热饮，西餐是开胃菜、汤、主菜、甜点、咖啡。

　　2、刀叉

　　正式的西餐通常注意吃一道菜换一对刀叉，使用技巧是从外到内依次吃。吃甜点的刀叉通常水平放在用餐人员面前。

　　3、佐餐酒

　　用白葡萄酒、牛肉、羊肉、猪肉等海鲜和鸡肉配红酒。

　　4、斟酒

　　按顺时针或从尊长开始倒酒，洋酒不注意倒满。

　　5、干杯

　　在正规的西餐中，干杯祝酒只使用香槟，应先喝一半的杯中酒，而不是用酒或啤酒来弥补。

　　6、餐巾

　　餐巾可以用来擦口，拔牙时掩口。当女主人铺开餐巾时，她说她可以吃饭，当女主人把餐巾放在桌子上时，她说餐结束了。

　　7、饮茶

　　喝红茶和奶茶时，不要用茶匙舀茶，也不要插在茶杯里。不用的时候，把它放在杯子上。

　　8、面包

　　吃面包时，注意不要用面包擦盘子里的汤底。

　　9、餐匙

　　较大的称为勺子，通常放在用餐人员右侧的最外端，并与刀并列。另一把较小的勺子被称为甜点勺子。一般来说，它应该水平放置在甜点刀叉的正上方，两把勺子不能混合。

**西餐优雅礼仪知识 篇6**

　　中餐的桌次安排以主桌为准，将主宾安排在主桌，其他各桌也要主客穿插安排，台下并列的第一、二桌一般都是留给主人或贵宾的。桌次较多时，可在桌面上排上序号。入席不要捷足先登，随意乱坐，一般要等待安排或主人的招呼。如果请柬上写明了桌次和席位，你也别急着就座，要等主人或主宾入座后，才由椅子的左边入席。就座时要向其他宾客礼让。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。

**西餐优雅礼仪知识 篇7**

　　中华饮食，源远流长。在这自古为礼仪之邦，讲究民以食为天的国度里，饮食礼仪自然成为饮食文化的一个重要部分。随着中西饮食文化的不断交流，中餐不仅是中国人的传统饮食，还越来越

　　中华饮食，源远流长。在这自古为礼仪之邦，讲究民以食为天的国度里，饮食礼仪自然成为饮食文化的一个重要部分。那么具体中餐礼仪注意事项有那些呢？

　　中餐礼仪注意事项一：

　　①上桌后不能先拿筷，应等主人邀请、主宾动筷时再拿筷。

　　②冷盘菜、海味、虾、蒸鱼等需要蘸调料的食物可自由调味，但切记勿将咬过的食物再放进调料盘中调蘸。

　　③已经咬过的菜勿要放回盘子里，应将其吃完。

　　④筷子勿要伸得太长，更勿要在菜盘里翻找自己喜欢的菜肴，应先将转台上自己想吃的菜转到自己眼前，再从容取菜。

　　⑤当其他客人还没吃完时，勿要独自先离席。在宴会餐桌上，进餐速度快慢勿要依个人习惯，而应适应宴会的节奏，等大家都吃完，主人起身，主宾离席时再致谢退席。

　　⑥餐桌上勿要有敲筷、咬筷等不雅动作。

　　⑦主人向客人介绍自家做的拿手菜或名厨做的菜，请大家趁热品尝时，不得争抢，应首先礼让邻座客人后，再伸筷取食。

**西餐优雅礼仪知识 篇8**

　　点完餐后再打开

　　餐巾是为了在用餐时防止衣服弄脏而准备的。大部分都没有折痕，皱褶的餐巾适合放置在桌上。在餐厅，一开始就将餐巾打开是违反餐桌礼仪的`。通常是在点完料理后才将餐巾打开。

　　餐巾对折后应放置于膝盖上

　　将餐巾打开后对折，并将开口朝外置于膝上。对折的目的在于防止餐巾，而开口朝外则是方便拿起擦嘴巴。但是对于经常会弄脏衣服前襟的人，也可以将一整条餐巾张开夹在衣服上。要以不弄脏衣服为第一考虑因素。餐巾除了用来擦拭嘴巴、手、手指以外，也可以在吐出鱼骨头或水果的种子时，拿来遮住嘴巴。另外，在饮用饮料之前也可利用餐巾擦拭嘴唇。

　　擦拭嘴巴时，先用餐巾的末端顺着嘴唇轻轻一下，弄脏的部分往内侧卷起。

　　吐鱼骨头或水果的种子时，先用餐巾遮住嘴，然后用手指拿出来或吐在叉子上，最后再放在餐盘上。也可以直接吐在餐巾内，再将餐巾向内折起。此时，服务生会注意并换上一条新的餐巾。

　　如不想将餐巾弄脏，而取出自己的手帕或面纸使用，是违反用餐礼仪的。所以用餐时切记餐巾是可以弄脏的。不过用来擦汗或是擦鼻涕，或是将口红整个印在餐巾上等都是不对的。涂了口红的人应在用餐前以面纸轻轻抹去口红，决不能将口红印在餐巾上。

　　暂时要离开座位时，轻轻的将餐巾折好，很自然的放在餐桌上。千万不要把餐巾挂在椅背上，或是揉成一团放在桌子上。吃完甜点后，就可以将餐巾拿掉了。

　　餐巾是用来擦拭嘴巴

　　餐巾当然是为了预防调味汁滴落，弄脏衣物。但是，最主要的还是用来擦拭嘴巴。吃了油腻的食物后满嘴油渍，若以这副尊容与人说话，委实不雅。况且喝酒时还会把油渍留在玻璃杯上，更是难看。至于口红也是同样要用餐巾略擦一擦，避免唇印沾在酒杯上。

　　餐巾用毕无须折叠整齐

　　用餐完毕要站起来，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。如果站起来后才甩动或折叠餐巾，就不合乎礼节了。餐巾用完后无须折叠得太过整齐，但也不能随便搓成一团。如有主宾或长辈在座，一定要等他们拿起餐巾折叠时才能跟着动作。

　　中途暂时离席时，须让餐巾从餐桌上垂下一角

　　宴席中最好避免中途离席。非暂时离席时，许多人会把餐巾叠好放在椅子上，这种处理方式并没有错，因为餐巾摆放在桌上容易被误会已经离席。其实，最理想的方式是用盘子或刀子压住餐巾的一角，让它从桌沿垂下，当然脏的那一面朝内侧才雅观。

　　哪些食物可以用手指取食

　　1、生菜叶中包有食物者：如鸽松、虾松、越南春卷……等等。如果不用手指取食反而更不方便，但需注意调味料以及沾酱等避免滴落桌上。

　　2、芦笋：可以手指轻巧拿住，再沾以沙拉或调味料直接送入口中，但是一次以一枝芦笋为宜。

　　3、饼干：无论什么样的饼干，均可以大大方方的用手拿着吃，除非是你不小心把饼干掉进了咖啡中，非得用汤匙不可。

　　4、煮玉米：面对眼前整枝玉米时不用犹豫，可以自然的用手拿起，或许先抹上一些奶油，然后一排一排的将其食尽。

　　5、培根肉：这里指的是以油煎过，酥脆易碎者。若以刀叉取食将非常不方便，不但一切就碎，叉子更无法发挥功能，因此擅用你的手指罢!

　　6、面包：面包一般都是用手撕着吃，一次最好别撕的太大，以一、两口能吃完者为佳。国外鲜有人用刀叉切面包来吃，正如同国内没有人用筷子夹馒头吃是同样的道理。

　　7、炸鸡、薯条、洋芋片、汉堡等：大家都知道这些所谓的快餐类一定是用手抓着吃，除非是这些食物上已经淋了太多的调味汁。

　　8、小肉卷、点心等：这类食物往往会在鸡尾酒会中出现，要知道主人一定早就想到客人如果一手拿酒杯，剩下的另一之手能拿的下什幺样的食物。

　　9、三明治：没想到吧?三明治也是用手拿着吃，除非是三明治中间包了太多的内容，或是内容汁液饱和，不断渗出来。

　　10、带柄之水果：如樱桃、葡萄、草莓等，可以用手指轻轻掐住叶柄，然后一口一颗，吃的优雅自然。

**西餐优雅礼仪知识 篇9**

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

　　学会赞美主人

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

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

　　适量饮酒

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

　　温馨提示：如果您不希望其他人为您添酒，您要基本保证杯中的酒原封不动。

　　供应份量

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

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

　　沙拉吃法

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

　　奶酪吃法

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

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

**西餐优雅礼仪知识 篇10**

　　①让长辈先动碗筷用餐，或听到长辈说：“大家一块吃吧”，你再动筷，不能抢在长辈的前面。

　　②吃饭时，要端起碗，大拇指扣住碗口，食指、中指、无名指扣碗底，手心空着。不端碗伏在桌子上对着碗吃饭，不但吃相不雅，而且压迫胃部，影响消化。

　　③夹菜时，应从盘子靠近或面对自己的盘边夹起，勿要从盘子中间或靠别人的一边夹起，更不能用筷子在菜盘子里翻来倒去地“寻寻觅觅”，眼睛也勿要老盯着菜盘子，一次夹菜也不宜太多。遇到自己爱吃的菜，不可如风卷残云一般地猛吃一气，更不能干脆把盘子端到自己跟前，大吃特吃，要顾及同桌的父母和姐弟。如果盘中的菜已不多，你又想把它“打扫”干净，应征询一下同桌人的意见，别人都表示不吃了，你才可以把它吃光。

　　④要闭嘴咀嚼，细嚼慢咽，这不仅有利于消化，也是餐桌上的礼仪要求。决不能张开大嘴，大块往嘴里塞，狼吞虎咽的，更不能在夹起饭菜时，伸长脖子，张开大嘴，伸着舌头用嘴去接菜；一次勿要放入太多的食物进口，不然会给人留下一副馋相和贪婪的印象。

　　中餐礼仪注意事项三：

　　①用餐的动作要文雅一些。夹菜时，勿要碰到邻座，勿要把盘里的菜拨到桌子上，勿要把汤泼翻，勿要将菜汤滴到桌子上。嘴角沾有饭粒，要用餐纸或餐巾轻轻抹去，勿要用舌头去舔。咀嚼饭菜，嘴里勿要发出“叭叭”、“呱叽呱叽”的声音。口含食物，最好勿要与别人交谈，开玩笑要有节制，以免口中食物喷出来，或者呛入气管，造成危险；确需要与家人谈话时，应轻声细语。

　　②吐出的骨头、鱼刺、菜渣，要用筷子或手取接出来，放在自己面前的桌子上，不能直接吐到桌面上或地面上。如果要咳嗽，打喷嚏，要用手或手帕捂住嘴，并把头向后方转。吃饭嚼到沙粒或嗓子里有痰时，要离开餐桌去吐掉。

　　③在吃饭过程中，要尽量自己添饭，并能主动给长辈添饭、夹菜。遇到长辈给自己添饭、夹菜时，要道谢。

　　④吃饭时要精神集中，有些小同学在吃饭时看电视或看书报，这是不良的习惯，既不卫生，又影响食物的消化吸收，还会损伤视力。

**西餐优雅礼仪知识 篇11**

　　西餐餐具所有的摆放，都是按照菜单的先后顺序从外到内摆放的，所以当你吃正式大餐的时候，可千万不要在上沙拉的时候就抓起最里面的叉子，那就闹笑话啦。

　　基本餐宴：

　　首先来说说基本套装，也就是自己在家中和朋友家人吃饭的标配：

　　基本用餐的餐具并不复杂，从左到右看，包括纸巾，叉子，餐盘，刀，勺。另外，左上角是放面包的盘子和黄油刀，右上角是酒杯。不要把黄油刀和吃饭的刀搞混哦，黄油刀是没有刀刃的，非常的扁平像个小铲子。另外，刀刃要冲着里面(冲着盘子)放，这个准则在各种场合都一样。

　　那么接下来升级点，来看看非正式的餐宴。

　　非正式的餐宴

　　非正式的餐宴会经常是在和老板会餐啊，节日啊之类不那么那么正式的时候，却比自己一个人随便凑活也规格高点儿，所以吃的菜也会多出来几道。一般情况下的顺序是汤，沙拉(或者是头盘)，主菜，在最后是甜点。

**西餐优雅礼仪知识 篇12**

　　自助餐

　　自助餐和国内的自助餐差不多，自助餐都是有很多东西的，水果、甜点、肉食、东西随便拿但是不能带走，每次少拿吃完再拿。而自助餐也分为两种情况一种是非常优雅的环境他需要餐桌，而另一种是不需要餐桌，而且服务人员也非常的少，客人们自娱自乐，可以吧食物带到一个自己认为最舒服的`地方食用。

　　鸡尾酒会

　　鸡尾酒会的形式活泼、简便，便于人们交谈。酒会当然是以酒会友，而食物也是以酒为重，也有一些小食品列入点心、面包、香肠等等，放在桌子上或者有服务员拿着托盘端给客人，客人可以随意走动，这种酒会一般要备上一张卫生纸，因为你会随时和人握手所以要准备用纸巾擦手或者嘴。

　　晚宴

　　西方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。

　　西方用餐注意事项

　　1、瓷杯热水，玻璃杯装冷水或者冰块。

　　2、就坐时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不要跷腿，和餐桌的距离以便于使用餐具为佳。

　　3、就餐期间，如果暂时离开座位，可以把餐巾放在椅子上。千万不要把餐巾放在桌上，否则就意味着你不想再吃，让服务员不再给你上菜。

　　4、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。 (所以不要在开胃菜就直接吃饱，那样非常糗)

　　5、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。

　　6、用餐咀嚼食物的时候不要说话，更不要豪气用餐(狼吞虎咽)。

　　7、如果是做客的话有的主人是按照地位、年龄等情况来安排座次的，应该注意

**西餐优雅礼仪知识 篇13**

　　入座（Seat）

　　享受美味的西餐当然是从入座开始啦~在西餐礼仪中，最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在将要碰到桌子的距离站直，待对方把椅子推入至腿弯可以碰到的位置时，就可以轻轻坐下了。记得要坐立要直，不要将胳膊肘支在餐桌上。如果手放在什么位置都不自在，放在大腿上。

　　刀叉（Knife and Fork）

　　学习西餐礼仪最基本的，就是学会刀叉的正确使用方法。右手拿刀，左手拿叉，叉子捡起食物入嘴时，牙齿只碰到食物，不要咬叉，也不要让刀叉在齿上或盘中发出声响。

　　餐具的摆放是根据上菜先后顺序从外到内摆放，刀叉摆放的方向和位置都有讲究。刀叉放在垫盘上呈八字形，刀口朝内，叉尖向下就表示你还要继续用餐；刀叉平行摆放在垫盘上刀口向出，刀尖向上则表示你不要用餐，汤勺横放在汤盘内，匙心向上，也表示用汤餐具可以收走。

　　口巾（Napkin）

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

　　食而不语（Mumchance）

　　嚼东西时嘴要闭紧，无论你有什么惊人的妙语，时机多么恰到好处，只要嘴里有食物，绝不能开口说话。不能为了着急说话而马上将食物吞下，要保持细嚼慢咽的姿势，将食物咽下后会意地露出笑容再说。

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

　　面包（Bread）

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

　　抽烟（Smoking）

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

　　除了以上一些礼仪注意事项外，还有一些比如将口红留在餐具上是不可取的，工作用餐尤其如此。如果没有随身携带纸手帕，进酒店时可以顺便到洗手间去一趟，或到吧台去取餐巾纸；女用手提包及男用手提箱这类东西不要放在餐桌上，钥匙、帽子、手套、眼镜、眼镜盒、香烟等物品都不要放在餐桌上。总之，凡是和用餐无关的东西都不能放在餐桌上。

**西餐优雅礼仪知识 篇14**

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

　　1.就坐时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可以跷足，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。将惨景对折轻轻放在膝上。

　　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，右手持刀将其切成小块，用叉子送入口中。使用导时，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，将刀刃并拢放在盘中。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，就应刚下刀叉，千万不可手持刀叉在空中挥舞摇摆，也不可以一手拿刀或叉，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.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、肉带刺或骨的的菜肴时，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，抹黄油和果酱时先要将面包摆成小块再抹。

　　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踢掉后再吃下层肉时，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在用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。

　　8.用刀叉吃有骨头的肉时，可以用手拿着吃。若想吃得更优雅，还是用刀较好。用叉子将整片肉固定（可将叉子朝上，用叉子背部压住肉），再用刀沿骨头插入，把肉切开。最好是边切边吃。必须用手吃时，会附上洗手水。当洗手水和带骨头的肉一起端上来时，意味着“请用手吃”。用手指拿东西吃后，将手指放在装洗手水的碗里洗净。吃一半的菜，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，是雅观的做法。

　　这些西餐礼仪知识，你看懂了吗？

**西餐优雅礼仪知识 篇15**

　　关于西餐中的红酒礼仪 饮酒前

　　有关葡萄酒餐桌礼仪最早形成于西方，如今已逐渐为国际社会所通用。

　　初进餐厅，应在等候区等待领台人员带位，不可以径自进去找到自己认为合适的座位就座。假如您在欧洲这样做则有可能会被请出餐厅。

　　当领台人员带到座位后，应先让女士入座，并将最佳视野的位子让给女士。因为欧洲人认为右方为大，所以要尽量让女士坐在男士的右方。

　　当您需召唤服务员时，切勿采用拍手或弹手指的方式，只需稍微举一下手即可。这样做也可以检验一下该餐厅的服务水准。通常只要顾客使个眼色，好的服务员便会注意到您需要他服务了。

　　喝酒的顺序一般是：先喝白酒，后喝红酒;先喝年轻的酒，后喝老年份的酒;先喝清淡的酒，后喝浓郁的酒;先喝干酒，后喝甜酒。当然这只是一般规则，并非绝对。

　　点酒时，可以先浏览一下酒单，考虑一下自己的兴趣、预算及酒单内是否有让人惊喜的发现等。假如您一时拿不准主意，可以求助于服务员，告诉他您已点了什么菜，想喝或喜欢喝哪一类的酒，请他推荐或建议。假如您想要的酒恰巧不在酒单内，就要问得更仔细一些，包括产区、年份，尤其是价格，以免超出您的预算。

　　饮酒时

　　点过了酒，服务员会把酒拿过来， 先让您确认一下，验明正身后在您的身旁开瓶。开瓶之后，服务员要先把木塞给您检查，您可以嗅一下是否有异味及木塞是否异常。若一切正常您就点头示意可以开始试酒了。服务员会倒一些酒在您的酒杯里。现在是您展示试酒功力的时候了。依照试酒三部曲，先看后闻最后品尝。在您试酒时，除非酒有明显的变质，否则不可任意要求换酒，更不可以”这个味道我不喜欢“为由而要求换酒。如果您不想再喝酒而服务员还想继续为您斟酒的话，您只需用手碰碰杯子，示意不想再喝了即可。

　　开瓶：用小刀将封口割开，除去上端部分。接着对准中心将螺旋锥慢慢拧入软木塞，然后扣紧瓶口，进而平稳地将把手柄缓缓拉起，将软木塞拉出。

　　伺酒：开瓶之后不要马上饮用，而是要晾一会儿，酒的香味会更醇。成熟期的红酒只需提前半个小时就足够了，陈年老酒通常结构比较脆弱，换瓶去渣后尽快饮用。

　　斟酒：最好用餐巾裹着酒瓶，以免手温使酒升温。杯容量的三分之一为度，让酒香可以在杯口处留香。

　　品酒：先观色，再摇晃，后闻酒。最后当然就是”品“。一般的说法是啜一口酒，口内停留一会儿。品过酒最好在给点时间回味一下。

　　饮酒小细节

　　(a)一般的服务员会按顺序倒酒，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来倒。如果你不想让服务员给你倒酒，那么就用指尖碰一下酒杯的边缘，以示不想要了。

　　(b)为避免手的温度使酒温增高，正确的握杯姿势是用三根手指轻握杯脚，即用大拇指、中指和食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。

　　(c)喝酒时绝对不能吸着喝，应该倾斜酒杯，就像是将酒放在舌头上似的喝。你可以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。

　　(d)非敬酒时的一饮而尽，或是边喝酒边透过酒杯看人、拿着酒杯边说话边喝酒、将口红印在酒杯沿上等，都是失礼的行为。

　　西餐中红酒的搭配 餐前酒，别名开胃酒。显而易见，它是在开始正式用餐前饮用，或在吃开胃菜时与之配伍的。在一般情况下，人们喜欢在餐前饮用的酒水有鸡尾酒、味美思和香槟酒。

　　佐餐酒，又叫餐酒。毫无疑问，它是在正式用餐期间饮用的酒水。西餐里的佐餐酒均为葡萄酒，而且大多数是干葡萄酒或半干葡萄酒。 在正餐或宴会上选择佐餐酒，有一条重要的讲究不可不知，即“白酒配白肉，红酒配红肉”。这里所说的白肉，即鱼肉、海鲜、鸡肉。吃它们时，须以白葡萄酒搭配。这里所说的红肉，即牛肉、羊肉、猪肉。吃这类肉时，则应配以红葡萄酒。鉴于西餐菜肴里的白肉多为鱼肉，故这一说法有时又被改头换面地表述为：“吃鱼喝白酒，吃肉喝红酒”。其实二者的本意完全相同，不过，此处所说的白酒、红酒，都是葡萄酒。

　　餐后酒，指的是在用餐之后，用来以助消化的酒水。最常见的餐后酒是利口酒，它又叫香甜酒。最有名的餐后酒，则是有“洋酒之王”美称的白兰地酒。

　　在一般情况下，饮不同的酒水，要用不同的专用酒杯。在每一位用餐乾面前桌面上右边餐刀的上方，大都会横排放置着三、四只酒水杯。取用它时，可依次由外侧向内侧进行，亦可“紧跟”女主人的选择。在它们之中，香槟杯、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯以及水杯，往往必不可少。

　　2、敬酒干杯 在较为正式的场合，饮用酒水颇为讲究具体的程式。在常见的饮酒程度式之中，斟酒、祝酒、干杯应用最多。下面，分别对其合作一些说明。

　　(1)斟酒。通常，酒水应当在饮用前再斟入酒杯。有时，男主人为了表示对来宾的敬重、友好，还会亲自为其斟酒。

　　在侍者斟酒时，勿忘道谢，但不必拿起酒杯。可是在男主人亲自来斟酒时，则必须端起酒杯致谢，必要时，还须起身站立，或欠身点头为礼。有时，亦可向其回敬以“叩指礼”。即以右手拇指、食指、中指捏在一起，指尖向下，轻叩几下桌面。这种方法适用于中餐宴会上，它表示的是在向对方致敬。

　　主人为来宾所斟的酒，应是本次宴会上最好的酒，并应当场启封。斟酒时要注意三点，其一，是要面面俱到，一视同仁，而切勿有挑有拣，只为个别人斟酒。其二，是要注意顺序。可以依顺时针方向，从自己所坐之处开始，也可以先为尊长、佳宾斟酒。其三，是斟酒需要适量。白酒与啤酒均可以斟满，而其他洋酒则无此讲究，要是斟得过满乱流，显然未必合适，而且也是浪费。

　　除主人与侍者外，其他宾客一般不宜自行为他人斟酒。

　　(2)敬酒。敬酒，亦称祝酒。它具体所指的是，在正式宴会上，由男主人向来宾提议，为了某种事由而饮酒。在敬酒时，通常要讲一些祝愿、祝福之言。在正式的宴会上，主人与主宾还会郑重其事地发表一篇专门的祝酒词。因此，敬酒往往是酒宴是必不可少的一项程序。

　　敬酒，可以随时在饮酒的过程中进行。频频举杯祝酒，会使现场氛围热烈而欢快。不过，要是致正式的祝酒词的话，则应在特定的进间进行，并以不影响来宾用餐为首要考虑。

　　通常，致祝酒词最适合在宾主入席后、用餐前开始。有时，也可以在吃过主菜之后、甜品上桌之前进行。不管是致正式的祝酒词，还是在普通情况下祝酒，均应内容愈短愈好，千万不要连篇累牍，长篇大论，喋喋不休，让他人等候良久。在他人敬酒或致词时，其他在场者应一律停止用餐或饮酒。应坐在自己座位上，面向对方认真地洗耳恭听。对对方的所作所为，不要小声讥讽，或公开表示反感于对方的啰嗦。

　　(3)干杯。干杯，指的通常是在饮酒时，特别是在祝酒、敬酒时，以某种方式，劝说他人饮酒，或是建议对方与自己同时饮酒。在干杯时，往往要喝干杯中之酒，故称干杯。有的时候，干杯者相互之间还要碰上一下酒杯，所以它又被叫作碰杯。干杯，需要有人率先提议。提议干杯者，可以是致祝酒词的主人、主宾，也可以是其他任何在场饮酒之人。提议干杯时，应起身站立，右手端起酒杯，或者用右手拿起酒杯后，再以左手托扶其杯底，面含笑意，目视他人，尤其是自己的祝福的对象，口颂祝颂之词。如祝对方身体健康、生活幸福、节日快乐、工作顺利、事业成功以及双方合作成功，等等。在主人或他人提议干杯后，应当手持酒杯起身站立。即便滴酒不沾，也要拿起水杯装装样子。在干杯时，应手举酒杯，至双眼高度，口道“干杯”之后，将酒一饮而尽，或饮去一半，或适当的量。然后，还须手持酒杯与提议干杯者对视一下，这一过程方告结束。 过去，在中餐中喝白酒，干杯必须一饮而尽，杯内不剩残酒，现在则不必非得如此。在西餐里，祝福干杯讲究只用香槟酒，而绝不可以啤酒或其他葡萄酒滥竽充数。饮香槟干杯时，应饮去一半杯中之酒为宜，但也要量力而行。

　　关于西餐中的红酒搭配礼仪知识

**西餐优雅礼仪知识 篇16**

　　1除了婴儿和可以用手拿着吃的食物以外(比如： 鸡翅膀，鸡大腿，比萨饼)，用叉子叉着吃食物。

　　2就座时，身体要端正，手肘不要支放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐桌上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　3吃东西的时候，不要把过多的食物放入口中。在咀嚼食物的时候，不要开口说话，因为口中塞满了食物的话，容易把满嘴的食物喷出来，这样比较不卫生。

　　4吃东西时要闭嘴咀嚼。没有人愿意看到你嘴巴里的食物，也不愿意听到咀嚼食物时地声音。喝汤的时候不要用嘴吸，以防止发出声音。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤快喝完时，用左手将汤盘的稍稍翘起，用汤勺舀净即可。

　　5吃的饭菜，即使不合口味，也不要说任何没有礼貌的评论。因为这会伤害做菜人的感情。

　　6餐桌上，有人帮忙递食物，一定要说谢谢。这样就能体现你是一个有礼貌的人。

　　7如果不是自助式餐，一定要等到所有的人都拿到食物，落座以后，才开始吃。

　　8就餐时不可狼吞虎咽，要细嚼慢咽。因为主人花了很长时间准备的食物，吃的人就应该慢慢享受，来显示对主人的尊重。

　　9不要拿着整块的面包咬，而应把面包掰成小块送入口中。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　10如果你要拿的菜离你太远够不着，你也不能站起来，而可以请邻座帮你把菜递过来。

　　11不要在人前剔牙。如果你觉得牙齿很不好受，你可以上洗手间，关起门了剔。

　　12就餐时，把餐巾放在腿上。如果需要，可以用餐巾轻擦或轻拍你的嘴。不要用餐巾擦脸或者擦鼻子。如果实在需要擦脸的话，可以离开餐桌，上洗手间擦。

　　13如果在别人家做客，或者在餐厅吃饭，一定要记得感谢主人，并告知主人你很喜欢他们做的菜。因为主人花费了很多时间和精力准备食物，你一定要让他们知道你很赞赏他们所付出的劳动。

**西餐优雅礼仪知识 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。

　　(1)餐巾Napkin

　　(2)魚叉Fish Fork

　　(3)主菜叉Dinner or Main Course Fork

　　(4)沙拉叉Salad Fork

　　(5)汤杯及汤底盘Soup Bowl & Plate

　　(6)主菜盘Dinner Plate

　　(7)主菜刀Dinner Knife

　　(8)鱼刀Fish Knife

　　(9)汤匙Soup Spoon

　　(10)面包及奶油盘Bread & Butter Plate

　　(11)奶油刀ButterKnife

　　(12)点心匙及点心叉Dessert Spoon and Cake Fork

　　(13)水杯Sterling Water Goblet

　　(14)红酒杯Red Wine Goblet

　　(15)白酒杯White Wine Gobl

　　三、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。

　　四、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。

　　五、食用面包的礼仪

　　(1)面包的位置于主菜的左侧。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，用右手涂抹奶油。把面包撕成小块后再涂奶。

　　(2)在意大利餐厅中，有时会以橄榄油取代奶油，可将面包用手撕一小块沾加了调味料及香料的橄榄油吃。面包切忌用刀子切割。

**西餐优雅礼仪知识 篇18**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

　　刀叉的使用方法

　　1、左叉右刀。西餐最基本的礼仪是正确使用刀叉，一般是左手持叉，右手持刀，由上方握住刀与叉，两手食指按在刀叉上使用。简单讲是用右手拿刀把食物切开，然后左手拿叉将食物叉起。以叉子压住食物的左端，固定，顺着叉子的侧边以刀切下约一口大小的食物后，叉子即可直接扎起食物送入口中。

　　2。正确的姿势和适当的角度。面对西餐时端正坐好，将肩膀与手腕放松，两臂贴着身体，手肘不太过高或过低，刀与餐盘的角度保持在15度左右。两侧手肘过高会使刀叉角度过大，而呈直立状态;相反地，如果手肘过低将使刀叉呈倒下状态，没有办法好好地将食物切开。

　　另外注意，将刀子拉回时不可用力，而是在往前压下时用力，这样才能利落地将食物切开。刀与叉也不可以过分倾斜，叉子可依食物的特性，自由地变换拿法以方便用餐。当叉起食用时，叉子的背面必须向上，不过，如果是舀起食物使用时，叉子应面向上方。

　　3、欧美用叉的细微区别、欧洲人用餐右手持刀左手持叉，边切边叉，将食物送入口中。美国人则是切每一口食物后，将右手的刀放下，把叉子换到右手，再以叉子正面将食物送入口中。英国人则习惯用刀把食物扫到叉背上，压平后送入口中。种种吃法并无优劣之分，最好都能熟悉运用，则与不同国家人用餐，入境随俗，更能左右逢源。

　　4、用餐完毕、每吃完一道菜，把刀叉并拢刀锋朝自己，叉背朝下，以4～10点方向并排斜放再盘上，服务员即知可收掉盘子。已设置好的餐具不可随意改变位置，不过如果你是左撇子，在吃的时候可将刀叉互相更换使用。只是在用餐完毕后，餐具必须依右撇子的人的用法放置，将刀叉的柄向右放置于餐盘上，这么做的原因主是要为了不造成服务人员的困扰。

　　5、叉的巧用。食用米饭、玉米、青豆等小颗粒食物时，可以把叉子反过来当汤匙般使用，将细小食物用刀帮忙聚集在叉子凹陷处，舀着食用。

　　6、注意事项。中餐吃饭时要端着饭碗，西餐用餐时千万不可端着盘子吃。不慎将刀叉落地，可请服务员代捡，并取一份新的来替换，客人钻到桌下捡拾餐具属于一种失礼的行为。

　　了解餐具的摆放

　　西餐餐具摆放就是里三层外三层，各司其职不容混淆。具体是怎么样的呢?

　　世界上高级的西式宴会摆台是基本统一的。共同原则是：

　　垫盘居中，叉左刀右，刀尖向上，刀口向内。

　　盘前横匙，主食靠左，餐具靠右，其余用具酌情摆放。

　　酒杯的数量与酒的种类相等，摆法是从左到右，依次摆烈性酒杯，葡萄酒杯，香槟酒杯，啤酒杯。

　　西餐中餐巾放在盘子里，如果在宾客尚未落坐前需要往盘子里放某些物品，餐巾就放在盘子旁边。

　　了解餐具的种类和用处

　　餐刀。西餐中餐刀有好多种，主要的有三种：一是切肉用的牛排刀，这种刀的锯齿比较明显，主要用于肉排的时候。二是正餐刀，这种刀的锯齿不明显或干脆没有，主要是用来配合餐又切割一些蔬菜、水果等软一些的食品。牛排刀和正餐刀一般平行竖放在正餐盘的右侧;如果牛排刀放在正餐刀的右侧，一般说明牛排要先于其他主菜上桌，反之亦然。三是取黄油用的黄油刀，这种刀比较小一些，一般摆放在黄油盘或者面包盘中。

　　餐叉。餐叉与餐刀相似，西餐中也有很多种，其中最常见、常用的是沙拉叉、正餐叉和水果叉。这三种又中最小的一个就是水果叉，横放在正餐盘的上方，主要用来吃水果或者甜品。其次就是沙拉叉，也叫冷菜叉，主要用来吃沙拉和冷拼。最大的一个叫正餐叉，用来吃正餐热菜。

　　餐勺。餐勺最常见的有三种：一是正餐勺，勺头是椭圆形的，主要是在吃正餐、主食等时使用，起到辅助餐叉的作用。另一种是汤勺，一般是圆头，主要用来喝汤。这两种勺子一般平行竖放在餐刀的右侧，汤勺放在正餐勺的外侧。另外还有甜品勺，一般平放在正餐盘的上方，主要用来吃甜品，大小要明显小于正餐勺或汤勺。

　　了解餐具的使用方法

　　欧式用法。欧式的刀叉用法，又称英式用法。其最主要的特征是右手拿刀，左手拿叉，叉齿向下。宴会过程中，这个位置基本不变。左手的叉负责将食品送入口中，右手的餐刀负责将菜切开或者将菜推到叉子的叉背上，而且是每吃完一口再切一次，或者说切一块吃一块。

　　美式用法。美国式的刀叉用法比较复杂。其使用方法分切菜和入口两个部分。切菜时右手拿刀，左手拿叉，叉齿向下。这与欧式相同。但是切完菜之后，就把右手中的刀平放到管盘顶端，然后把叉子从左手换到右手，叉齿向上，如同铲子，将切好的食品送入口中。每吃完一口，然后又将右手中的又倒回左手，用右手将刀从盘中拿起，割取食物，为了简单一些，也可以先将所有的菜都切好，然后餐叉倒到右手后再慢慢用餐。

**西餐优雅礼仪知识 篇19**

　　如今西餐的普及程度越来越高，而且也很受欢迎。人们会觉得在高端的西餐厅吃饭会很安静且有格调。这是中餐厅所比不了的。当然不是说中餐厅不好，而是风格不同，国人喜欢热闹，但是西餐讲究礼仪。

　　有些人可能不乐意了，我吃饭就是吃饭，怎么吃关别人什么事。确实不关别人的事，但是却关乎自身的素质。若是去高级的西餐厅用餐的话，一般是左手叉右手刀。餐具的用途基本如图所示。

　　西餐牛排是分成色的，几成熟是牛排食用的一些划分。牛排熟度是有奇数的，也就是一成熟，三成熟，以此类推。虽说去餐厅说来个八成熟也没什么大不了，但是我们既然能避免那为什么偏要那么无知呢。既然选择去西餐厅就餐，除了突发奇想以外，那想必是早就策划好了。所以一些小知识还是要稍微了解一下，毕竟我们用餐之时茫然无措也是很尴尬的。

　　在西餐厅最应该注意的其实也不是这么多繁文缛节，吃饭归根结底还是为了自己吃着开心。若是很多条条框框也会让自己很拘谨。其实很多外国人吃饭是没有这么多讲究。

　　最重要的就是不要大声吵闹，国内的西餐厅大多是安静优雅的。人们去用餐是为了交谈或是二人世界，若是大吵大闹是很没有素质的。西餐礼仪只是让自己稍微了解即可，完全没必要上纲上线，尊重和谦逊才是最妥当的。

　　1、刀叉

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

　　2、餐巾

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

　　3、咀嚼

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

　　4、坐姿

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

　　5、面包

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

　　6、速度

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

　　7、剔牙

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

　　8、口红

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

　　9、吸烟

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

　　10、物品

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

**西餐优雅礼仪知识 篇20**

　　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。

　　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。

**西餐优雅礼仪知识 篇21**

　　吃西餐的用餐礼仪知识大全：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。

　　吃西餐的用餐礼仪知识大全：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。

　　吃西餐的用餐礼仪知识大全：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。

**西餐优雅礼仪知识 篇22**

　　1、用餐前

　　(1)入座后，不要急于打开您的餐巾。第一个打开餐巾的人应该是主人，这个动作宣布晚宴正式开始。但自助餐除外，开始吃自助餐时便可展开餐巾。

　　(2)请注意不要拿错其他人的餐巾。

　　在较正式的宴会中，餐巾通常是折叠好放在位子中间的装饰盘上的。

　　如果餐巾布不是放在中间的盘子上，它就会在您的左边，而右边的餐巾是属于坐在您右边的客人的。

　　有时候餐巾也会放在杯子中，此时您的餐巾就是在右边的杯子中。

　　(3)用柔和的动作展开餐巾，不要太用力或摇晃餐巾。以餐巾的大小决定展开餐巾的幅度。

　　对于较正式宴会所提供的较大块的餐巾，可将其对半展开放在大腿上。

　　如果是较小快的餐巾，可以完全展开覆盖在大腿上。

　　(4)如果不是小孩或用餐不方便的人，最好不要将餐巾布挂在胸前。

　　也不要将餐巾折到衣扣或者腰带的位置。

　　(但如果要端上一些零碎的零食时，如果主人将餐巾放在下巴下方或者围在脖子上时，你也可以跟随着主人一起这样做)

　　2、用餐中

　　(1)餐巾是为了预防调味汁滴落，弄脏衣物。但是，最主要的还是用来擦拭嘴巴。进餐过程中不小心弄得满嘴油渍时，需要用餐巾擦干净嘴巴。注意：

　　吃了油腻的食物后满嘴油渍，若以这副尊容与人说话，委实不雅，所以应适时使用餐巾擦干净嘴巴。

　　喝酒时会把油渍留在玻璃杯上，很不雅观，因此喝酒前一定要用餐巾擦拭干净嘴巴。

　　涂了口红的女士需在喝酒前用餐巾略擦一擦，避免唇印沾在酒杯上。

　　用餐巾布擦嘴时避免动作过大，正确而优雅的使用方法是轻轻沾擦。

　　(2)餐巾布是用来擦嘴的，所以不要用它来擦脸或擦餐具。如果需要擦汗或擦餐具，您可以用纸巾。

　　(3)餐巾是可以弄脏的，如不想将餐巾弄脏而取出自己的手帕或面纸使用，这是违反用餐礼仪的。

　　(4)将鱼骨头或水果的籽吐出时，可利用餐巾遮住嘴，直接吐在餐巾内，再将餐巾向内侧折起。

　　(5)宴席中最好避免中途离席，如非要暂时离席，一般做法有两种：

　　用盘子或刀子压住餐巾的一角，让它从桌沿垂下，当然脏的那一面朝内侧才雅观。

　　把餐巾叠好放在椅子上，若椅子装有软垫，餐巾有油渍的一面应朝上。

　　3、用餐毕

　　(1)用餐完毕时，把餐巾布放回桌上的动作也是由主人先做的，这表示晚宴结束。

　　(2)餐毕先将腿上的餐巾拿起，随意叠好(不用叠得叠得整齐，单页不能将餐巾弄得皱巴巴的)，再把餐巾放在您的餐盘的左侧，然后起身离座。如果站起来后才甩动或折叠餐巾，就不合乎礼节了。

　　(3)如果餐后还有咖啡供应，餐巾当然继续留在大腿上，直到用完再把餐巾放回桌上。

**西餐优雅礼仪知识 篇23**

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

　　再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。吃饭时穿着得体是欧美人的常识。去高档的餐厅,男士要穿着整洁的上衣和皮鞋;女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定穿正式服装的话，男士必须打领带。

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

　　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。

　　正式的全套餐点上菜顺序是:①菜和汤 ②鱼肝油③水果④肉类⑤乳酷酪 ⑥甜点和咖啡 ⑦水果，还有餐前酒和餐酒。没有必要全部都点，点太多却吃不完反而失礼。稍有水准的餐厅都不欢迎只点前菜的人。前菜、主菜(鱼或肉择其一)加甜点是最恰当的组合。点菜并不是由前菜开始点，而是先选一样最想吃的主菜，再配上适合主菜的汤。

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

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

　　用三根手指轻握杯脚。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。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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。

　　手持调羹的方式。右手持调羹的柄端，食指在上，按住调羹的柄，拇指和中指在下支撑。有的朋友持调羹的方式是拇指在上，按住调羹的柄，食指和中指在下支撑，这是不正确的。

**西餐优雅礼仪知识 篇24**

　　1、最得体的入座方式是从左侧入座。

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

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

　　餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。

　　将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　2.、使用刀叉进餐时，从外侧往内侧取用刀叉，要左手持叉，右手持刀;切东西时左手拿叉按住食物，右手执刀将其切成小块，用叉子送入口中。

　　使用刀时，刀刃不可向外。

　　进餐中放下刀叉时应摆成“八”字型，分别放在餐盘边上。

　　刀刃朝向自身，表示还要继续吃。

　　每吃完一道菜，将刀叉并拢放在盘中。

　　如果是谈话，可以拿着刀叉，无需放下。

　　不用刀时，可用右手持叉，但若需要作手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃，也不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。

　　要记住，任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　用餐时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持约一个拳头的距离。

　　两脚交叉的坐姿最好避免。

　　3.、喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。

　　不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。

　　如汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。

　　喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。

　　吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘(碗)中，匙把指向自己。

　　4、吃鱼、肉等带刺或骨的菜肴时，不要直接外吐，可用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。

　　如盘内剩余少量菜肴时，不要用叉子刮盘底，更不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。

　　吃面条时要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。

　　5、 面包一般掰成小块送入口中，不要拿着整块面包去咬。

　　抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　6、吃鸡时，欧美人多以鸡胸脯肉为贵。

　　吃鸡腿时应先用力将骨去掉，不要用手拿着吃。

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

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

　　喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。

　　吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

　　8、用刀叉吃有骨头的肉时，可以用手拿着吃。

　　若想吃得更优雅，还是用刀较好。

　　用叉子将整片肉固定(可将叉子朝上，用叉子背部压住肉)，再用刀沿骨头插入，把肉切开。

　　最好是边切边吃。

　　必须用手吃时，会附上洗手水。

　　当洗手水和带骨头的肉一起端上来时，意味着“请用手吃”。

　　用手指拿东西吃后，将手指放在装洗手水的碗里洗净。

　　吃一般的菜时，如果把手指弄脏，也可请侍者端洗手水来，注意洗手时要轻轻地洗。

　　9、 吃面包不可蘸调味汁吃到连调味汁都不剩，这是对厨师的礼貌。

　　注意不要把面包盘子“舔”得很干净，而要用叉子叉住已撕成小片的面包，再蘸一点调味汁来吃，这才是雅观的做法。

**西餐优雅礼仪知识 篇25**

　　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。

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

　　2.再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。

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

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

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

　　6.正式的全套餐点上菜顺序是:①菜和汤 ②鱼肝油③水果④肉类⑤乳酷酪 ⑥甜点和咖啡 ⑦水果，还有餐前酒和餐酒。没有必要全部都点，点太多却吃不完反而失礼。稍有水准的餐厅都不欢迎只点前菜的人。前菜、主菜（鱼或肉择其一）加甜点是最恰当的组合。点菜并不是由前菜开始点，而是先选一样最想吃的主菜，再配上适合主菜的汤。

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

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

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

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

　　11.喝酒的方法。喝酒时绝对不能吸着喝，而是倾斜酒杯，像是将酒放在舌头上似的喝。轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但不要猛烈遥晃杯子。此外，一饮而尽，边喝边透过酒杯看人，都是失礼的行为。不要用手指擦杯沿上的口红印，用面巾纸擦较好。

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

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

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

　　15.如何使用刀叉。基本原则是右手持刀或汤匙，左手拿叉。若有两把以上，应由最外面的一把依次向内取用。刀叉的拿法是轻握尾端，食指按在柄上。汤匙则用握笔的方式拿即可。如果感觉不方便，可以换右手拿叉，但更换频繁则显得粗野。吃体积较大的蔬菜时，可用刀叉来折叠、分切。较软的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下。

　　16.略事休息时，刀叉的摆法。如果吃到一半想放下刀叉略作休息，应把刀叉以八字形状摆在盘子中央。若刀叉突出到盘子外面，不安全也不好看。边说话边挥舞刀叉是失礼举动。用餐后，将刀叉摆成四点钟方向即可。

**西餐优雅礼仪知识 篇26**

　　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，再以叉子靠近舀起。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。

**西餐优雅礼仪知识 篇27**

　　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。

　　随着社会的发展，各国互相开展各种交流活动，不同种族，，不同语言的人们相聚在一起，世界真的成了一大家，我们中国当然也不例外。

　　改革开放以来，国门大开，经贸交流日益增多，随之而来的人们为了适应这一世界交流，很多事情也要相 应发生改变。我们喜欢奉承遵守孔子曰：“有朋自远方来不亦乐乎”的儒家之礼，有远方的朋友到来，为表示欢迎，好酒好菜自是少不了。但在尽地主之谊的时候就要注意东西方之间的差别了，如果没有注意到这些差别，那或许还真的会整成好心办坏事的结果，所以为了避免 这种状况的出现，大家有必要了解一些中西方餐饮的礼仪常识，因为这部分礼仪常识的内容太多，在这里我只先说中西餐酒水菜肴的搭配礼仪常识

　　首先看我们中餐，在正式宴会上通常为白酒和葡萄酒两种酒水，用餐者桌面正前方依左而右摆放的是白酒杯、葡萄酒杯和水杯 菜肴搭配方面讲究不多，酒水可以自便。但是对于西餐来说呢?讲究的会更多一些。首先它的酒水主要为葡萄酒系列，宴会上的酒按先后次序分为餐前酒、佐餐酒、餐后酒三种。而且在佐餐酒进行的时候还要注意和菜肴搭配的原则，那就是“白酒配白肉，红酒配红肉”。这 里的白肉指的是鱼肉、海鲜、鸡肉;红肉指的是牛肉、羊肉、猪肉;当然白酒也指的是白色的葡萄酒喔。

　　除此之外，饮用的酒杯也要根据酒水的不同而分设专用酒杯。大家在宴请远方宾朋的时候可一定要注意。

**西餐优雅礼仪知识 篇28**

　　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、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。

　　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、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。

　　8、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。

　　9、沙拉用叉子吃，如菜叶太大，可用刀在沙拉盘中切割，然后再用叉子吃。吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应将水果切成四瓣，再削皮用刀叉取食。

　　10、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。喝时应用食指和拇指拈住杯把端起来，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。

　　11、在饮用饮料时，应先将口中咀嚼物咽下，然后将刀、叉在盘中放成八字形或交叉，再用餐巾纸将嘴唇擦拭干净。然后再喝。中国人习惯举杯仰头痛饮，一口喝光。而在西方这却恰恰是应避免的。在西方，最文明的方式是头保持平直、一口口啜饮。喝到底时，杯中总还是留一点酒。 来源：

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