# 西餐宴请基本礼仪2025

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-02-11

*西餐宴请基本礼仪2025（通用3篇）西餐宴请基本礼仪2025 篇1　　正式宴会上的桌次与座位的排列是有讲究的，按习惯，桌次的高低以离主桌的位置远近二定(以面对门为准)左高右低。团体宴请中，宴桌排列的一般以最高的　　或居中的桌子为主桌，在用餐*

西餐宴请基本礼仪2025（通用3篇）

**西餐宴请基本礼仪2025 篇1**

　　正式宴会上的桌次与座位的排列是有讲究的，按习惯，桌次的高低以离主桌的位置远近二定(以面对门为准)左高右低。团体宴请中，宴桌排列的一般以最高的

　　或居中的桌子为主桌，在用餐时还应该注意以下几点

　　1：用餐前服务员送上的热湿毛巾是用来擦嘴角与双手的，不可以用它来擦脸或别的部位。

　　2：使用筷子应文雅，不能乱舞，不能用筷子指点人，或胡思乱想动菜肴，离席时，应将筷子轻放在餐碟边活筷架上 ，用餐中需要用到汤匙时，应先放下筷子

　　3：冷餐会中，取菜时不要盛得过多，取完即离开，以便让别人取食

　　4：吃剩下的菜，用过的残局，牙签，都应该放在盘内，勿置在桌上

　　5：结束用餐离开宴席时，应将餐巾拆放在桌面上

　　6：坐姿要端正自然，背脊伸直，不要往后倒、靠在椅背上;不可以用手托腮或将双肋放在餐桌上，脚应踏在本人座位下，不可以随意伸出，也不可以玩弄桌上酒杯，盘碗，刀叉等餐具

**西餐宴请基本礼仪2025 篇2**

　　主菜(牛排)

　　正确方法是：左手持叉，右手持刀，把牛排切成小块，以一口能吃一块为准叉起。

　　肉块放进嘴里，嘴嚼时要闭上嘴唇。吃牛排时，切忌用叉子叉起整块牛排咬嚼。动手也是要不得的习惯。切肉时，不要两手并摆，这样既不得力，又难看，吃东西不要狼吞虎咽，这样不但失礼，而且不利消化。如要中途离座一会儿，可把刀叉靠在碟子两旁，即是说你还要继续吃，不然，侍应会把你餐碟收去。

　　喝汤

　　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。

　　吃鱼、肉

　　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。

　　面包

　　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。

　　喝咖啡

　　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

　　吃水果，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四份或主瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。如苹果和梨：切成四块，逐块去皮。剜去果心，然后用刀叉取食。 橙子：先用刀除去外皮，接着用刀和叉将橙瓤从内皮上剥下，然后再用叉取食。香蕉：如果是整只香蕉送上来，可以用刀、叉切开吃。不要拿着一只剥开而又连着皮的香焦一口一口地啃。

**西餐宴请基本礼仪2025 篇3**

　　头盘：也称为开胃品，常见的有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾酒等，一般中国消费者考虑到价格因素，很少有人会点。

　　开胃品的内容一般有冷头盘或热头盘之分，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。因为是要开胃，所以开胃菜一般都具有特色风味，味道以咸和酸为主，而且数量较少，质量较高。

　　汤：大致可分为清汤、奶油汤、蔬菜汤和冷汤四类。品种有牛尾清汤、各式奶油汤、海鲜汤、美式蛤蜊周打汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、法式局葱头汤。冷汤的品种较少，有德式冷汤、俄式冷汤等。

　　副菜：通常水产类菜肴与蛋类、面包类均称为副菜。

　　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、酥盒菜肴品均称为副菜。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。

　　主菜：最有代表性的是牛肉或牛排。

　　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、靡菇汁、白尼斯汁等。食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、可炸、可烤、可焖，主要的调味汁有黄肉汁、咖喱汁、奶油汁等。

　　沙拉：一类是生蔬菜沙拉，一类是用鱼、肉、蛋类制作的。

　　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，所以可以算为一道菜，或称之为一种配菜。蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。与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，在进餐顺序上可以做为头盘食用。还有一些蔬菜是熟食的，如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。熟食的蔬菜通常是与主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌，称之为配菜。

　　甜品：如布丁、冰淇淋、奶酪、水果等。

　　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、水果等等。

　　最后一道是咖啡：西餐的最后一道是上饮料，咖啡或茶。饮咖啡一般要加糖和淡奶油。茶一般要加香桃片和糖。

　　正式的全套餐点没有必要全部都点，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。

　　吃西餐，一般先吃水果或蔬菜沙拉给胃打底，增加胃的蠕动，以减少对其他油脂类的吸收，再上汤，用温和的汤暖胃，然后吃主食。

　　小贴士：

　　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。

　　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。

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