# 就餐礼仪知识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-02-18

*就餐礼仪知识（精选7篇）就餐礼仪知识 篇1　　学校食堂就餐人数多，就餐时间集中，工作人员往往比较繁忙，作为学生，应注意就餐的礼节。　　1、要注意公共卫生。进食堂不可随地吐痰，不可向地面泼水、扔杂物，剩余的饭菜倒在指定地方。　　2、按规定时间*

就餐礼仪知识（精选7篇）

**就餐礼仪知识 篇1**

　　学校食堂就餐人数多，就餐时间集中，工作人员往往比较繁忙，作为学生，应注意就餐的礼节。

　　1、要注意公共卫生。进食堂不可随地吐痰，不可向地面泼水、扔杂物，剩余的饭菜倒在指定地方。

　　2、按规定时间就餐，遵守秩序，互相礼让，自觉按先后次序排队购买饭菜，不要硬挤或插队，更不应打闹、起哄和出现其他不文明行为。工作人员繁忙顾不过来时，要耐心等待，不要敲柜台、餐具，或挥舞手臂，也不要“师傅、师傅”地叫个不停，更不能隔柜台伸手拉工作人员的衣袖、衣角，这些做法都是失礼的。轮到自己打饭时，要客气地讲话。打饭后，应礼貌地说声“谢谢”。

　　3、进餐时应注意节约粮食。例如，馒头不小心掉在地上，应捡起，不要碍于面子而显得过于“大方”、“潇洒”，一脚踢开，以显示自己多么“高贵”。所购买的饭菜，以吃饱为度，不要超量购买，以免吃不完造成浪费。

　　4、吃饭时，如发现饭菜有异物或质量问题时，可找有关管理人员有礼貌地说清楚，以帮助食堂改进工作，提高服务质量。不可感情冲动，大发脾气，失去理智，吵闹不休。如果一味坚持粗暴无理的态度，不但不利于问题的解决，而且还会引起食堂工作人员的反感，降低学生的人格。特殊情况下，还会引发学生与食堂工作人员关系的恶化。

**就餐礼仪知识 篇2**

　　中国的饮宴礼仪号称始于周公，到现在已经经过了千百年的演进。中国人最讲究吃，常说“民以食为天”，不论是大宴小酌，总是极尽巧思安排菜式，以满足宾主的口腹之欲。

　　桌次座次安排主次有别

　　安排宴会，首先要排桌次、座次，这是中国饮食文化中很重要的一部分。在座次安排上，中西方有较大差别：中国人以男士为大，西方人以女士优先；东方人夫妇坐隔壁，西方人男女对座；东方人尊左为大，西方人则尊右为大；中国式座次经常是把公司的“二把手”放在主人正对面，西方人则会把最尊贵的客人放在正对面。中餐安排座次的原则是“尚左尊东”,“面朝大门为尊”，家宴首席为辈份最高的长者，末席为辈份最低者。

　　桌次。圆桌正对大门的为主客桌，左手边依次为2、4、6、8……右手边依次为3、5、7、9……直至会合。如果是正式宴会，桌与桌间的排列讲究首桌居前居中，不同桌数的桌次排列原则说明如下：

　　一、只有一桌时，从面向门口站立的方向来看，主人应坐在离门口较近的地方，主宾则坐在面向门口的位置。

　　二、两桌时，从面向门口站立的方向来看，右手边的桌次为主桌，左手边则为次桌。

　　三、三桌时，从面向门口站立的方向来看，中间的桌次为主桌，右边为次桌，左边为辅桌。

　　四、四桌如排成环状，从面向门口站立的方向来看，则中间离门最远第一列的这桌为主桌，第二列从右边顺序排列为第二桌次和第三桌次，离门最近的第三列这桌是第四桌次；如排成一字型，从面向门口站立的方向来看，则右边第二桌为主桌，第三桌为第二桌次，右边第一桌为第三桌次，最左边的这桌则为第四桌次。

　　五、五桌如排为轴心环绕的形式，从面向门口站立的方向来看，中央这桌为主桌，离门较远的这列右边一桌为第二桌次，左边一桌为第三桌次，靠门较近的这列右边一桌为第四桌次，左边一桌为第五桌次；如排为梅花形的形式，从面向门口站立的方向来看，离门最远的第一列这桌为主桌，第二列右边一桌为第二桌次，左边一桌为第三桌次，靠近门的第三列右边一桌为第四桌次，左边一桌为第五桌次。

　　座次。如果是很大的筵席，中国式的座次顺序也需要搞清楚。

　　餐具摆放有讲究

　　奥运会期间，接待的贵宾来自两百多个国家和地区，他们一定非常期待能够品尝到闻名遐迩的中国菜。不过，许多外国人并不清楚中餐的用餐礼仪。所以，用餐前主人要向来宾介绍一下中餐的餐具。中餐餐具的具体摆放方法如下：

　　一、座位卡：置于酒杯前或平摆于餐具上方，但不得置于餐盘内。

　　二、盘：骨盘会依据到席人数而定，以相等距离、标志朝上、离桌约二指宽放置桌面上。小调味碟则会间隔一指排在骨盘左上方，让宾客依自己的口味喜好放入调味料。

　　三、餐巾：折成花插在水杯中或平放在骨盘上。

　　四、汤匙：汤匙和汤匙架排在骨盘右上方与味碟平行，匙凹朝左。

　　五、筷子：正式的餐宴上，筷子应设筷架，以利宾客放置筷子，筷架间隔一指宽横置于汤匙架的右上方，筷子则平至于筷架上，如有标志文字朝上。

　　六、杯子：数量和式样应配合酒和饮料的种类，放置于味碟右上方。中餐通常每桌还会放置公杯，摆在转台边缘约一指宽处，杯嘴朝左。

　　七、佐料壶：内装酱油和醋的小佐料壶会放置在公杯的正对方，壶嘴朝左。

　　八、牙签：牙签盅通常会摆在佐料壶右边。

　　九、服务叉匙：主人位置右方，放置一底座，斜置一只长银瓢和服务叉匙。

　　十、盆花：摆在转台的中心点上。

**就餐礼仪知识 篇3**

　　1、就餐时一定要穿着整洁。

　　尤其是商务就餐，男士不穿西装也得要至少穿一件休闲西装外套配衬衫。如果你是和客户就餐，尤其是外国客户，最好要更加正式，甚至要打领带。女士的话就要穿正式的西装小礼服了。

　　2、不要把手机、钥匙、钱包放在餐桌桌面上。

　　在越高档正式的场合，手机都是非常影响注意力的，为了表示正式，还是把手机收起来，钥匙钱包都放在包里，这样看起来更整洁有序。

　　3、让客人先点菜。

　　当晚就餐的邀请者，尤其是女士，一定要事先声明谁是当晚用餐的东家，点菜的时候也要和服务员说，请先让我的客人点菜。这样就不会产生误会了。

　　4、如果你是当晚就餐的东家，你要事先准备好付款事宜。

　　如果是一个很有经验的晚餐东家，在入座之前就会把信用卡给服务员了，或者要提前跟餐厅预约。尤其是对女性而言，到一个以男性主导的国家就更要注意了。当然，就餐是谁邀请的，就该谁买单。

　　5、不要跟侍酒师说你想买多少钱的酒。

　　告诉侍酒师你喜欢什么样的酒，你在喝的是什么，或是指着酒单上的某一款酒给侍酒师大概你打算消费酒的价位的范畴。服务生推荐的时候也就会按着这个价位来推荐了。还有就是不要假装自己是一个葡萄酒鉴赏家，否则让懂的人一看就觉得很傻。开酒后先尝一下，90%的情况味道应该都不错。

　　6、不要退酒（除非酒真的很难喝）。

　　礼节就是因为这瓶酒为你打开了，所以即使你不喜欢你也要留下。当然如果这瓶酒很难喝，或是有问题了，那你一定要礼节的告诉服务员去退掉。

　　7、可以为食物拍照，除非你是和客户一起吃饭。

　　现在所有的人都开始拍食物了，只要你不影响其他客人，低调的拍照是没问题的。不过要是和客户就餐，建议还是不要拍照，当然，如果客户希望拍照，那你当然可以允许他们拍摄。

　　8、要知道餐巾放在什么位置。

　　要等到就餐的东家把餐巾放到腿上之后，你才能开始就餐，如果你想要站起，餐巾要放在座椅上。当你就餐完毕，餐巾要放在左手边，不需要特别折叠，但是要尽量整齐放置。当然这也要等当晚的东家做完了，你再做。

　　9、不要伸到对面的朋友餐盘里取食物分享。

　　尤其是跟你不是特别熟的人就餐就更不要这么分享，或者是在一个正式的商务就餐情况下。如果要是跟你的好朋友一起就餐，你可以用自己的面包盘盛一些自己盘中的食物传给对方。

　　10、不要对服务员大声招呼。

　　最好是用眼神交流，如果服务员没看到，你可以举起右手食指来引起他的注意。

　　11、如果食物没做好，你可以退回去让餐厅重做。

　　如果你和别人就餐而你需要把不好的菜退回，你得要告诉大家先吃不要等你。当然如果我是当晚的东家，我就只能将就食用，即使菜品没有做成我期待的样子，至少不能让客人等着我。

　　12、一定要和你的餐伴点同样道数的餐。

　　这样已避免尴尬，而且双方就餐节奏也可以保持一致。注意就餐的时候不要吃的过快，吃几口停顿一下。尤其是你做东的时候，否则会让客人感到你在赶时间。

　　13、吃完之后不要把餐具放在盘子一边。

　　我们管这个叫做“无声的服务”召唤。当你吃完了之后，把刀叉放在盘子10：20的角度。叉子要正面朝上。

　　14、主菜吃完之前不要谈商务。

　　在主菜吃完之前都不要谈商务的事宜，而且也不要在就餐过程中抱怨同事和工作。

　　15、要注意你的餐桌行为举止。

　　应该经常用餐巾擦手和嘴，切一块肉吃一块，面包不要举在空中，应该放在面包盘里，喝酒的时候要看着酒不要往外看。坐直身体，胳膊和手肘不要放在餐桌上。

**就餐礼仪知识 篇4**

　　对中国人而言，吃是一种艺术，也是一种文化的体现。

　　中餐上菜顺序。中餐大多是先上冷盘、饮料及酒，后上热菜，然后上主食，最后上甜点和水果。正餐上菜的原则是：先宾客，后主人；先女宾，后男宾；先主要宾客，后其他宾客。从主人右侧的宾客开始，按顺序上菜。中餐上菜的顺序具体如下：

　　一、冷盘小菜。中餐的冷盘分成两种，一种是小菜，通常会准备二到四碟。

　　二、热炒。中餐的热炒通常有四盘，会安排在第一道大菜开胃拼盘后上菜，不过现在有许多筵席会省略这道菜。

　　三、主菜。紧接在开胃菜之后，继续上主菜，主菜的道数通常是四、六、八等偶数。菜肴使用不同的材料，配合酸、甜、苦、辣、咸五味，以炸、蒸、煮、煎、烤、炒等各种烹调法搭配而成。

　　四、特殊菜色。中餐有些特殊菜色，食用时需用到手，像薄饼包烤鸭，要注意包紧，避免内馅掉落。贴心的主人更应准备洗指水盘，以利宾客用完这些菜色后，可将油腻的手指清理干净。

　　五、汤。喝汤要懂得要领，注意不可以发出声音，中国人通常用嘴去吸汤，所以会发出声音，如果是正式晚宴是非常失礼的，可比照西方人的技巧，用汤匙来喝汤。快喝完时，不可将汤碗拿起食用，而应以左手拇指和食指轻扶碗缘，向桌心方向稍微倾斜以利取汤。

　　六、点心。一般宴会不供应饭，而以糕、饼、面、包子，饺子等替代。

　　七、甜点。包括点心，如馅饼、蛋糕；甜汤，如冰糖莲子，银耳甜汤、杏仁豆腐等。

　　八、水果。水果种类繁多，多半是以水果盘呈现。

　　中式饮酒文化。中国人的饮酒文化源远流长，中西方的饮酒文化也各不相同。中国酒的分类大约为黄酒、果酒、啤酒、白酒类、配制酒等。酒的.用途繁多，如婚丧喜庆、酬谢宾客等。敬酒是中餐宴会中不可少的礼数，但是敬酒要注意适度，也不可强行劝酒，行酒令在正式的宴会上更不可为之。

　　通常，宾主入座后服务员就会斟酒，先斟烈性酒，其次斟果酒、啤酒、汽水等。通常从主人右侧主宾先斟，后斟女宾，然后给主人斟，随后按顺时针方向逐一斟酒。主人右侧的来宾也要注意先斟。斟酒、倒水八分满即可。敬酒时自首席按顺序一路敬下，敬酒者不需要将酒杯里的酒喝干，每次喝一小口即可。男士向长辈敬酒时，应双手捧杯，起立敬酒；女士则无论辈分，右手握杯左手轻扶杯底，点头致意，轻啜一口即可。

　　进餐礼仪

　　餐前。中式餐宴，客人多数喜欢自由入席，而且喜欢自选同席伴侣，夫妇往往坐在一起。女主人应逐一邀请所有宾客入座，邀请的顺序为：第一位安排贵宾的女伴入坐，位置安排在男主人的右手边，贵宾则安排在女主人右手边。如果没有特别的主客之分，先礼让长辈入座，然后女士们可以大方地先行入座。

　　入座宜从左侧进入，轻拉椅背，女士由男士或服务生代劳，然后慢慢入座。坐的姿势要端正，女士双腿应并拢，男士自然即可。双手不可靠在桌面或邻坐的椅背上，更不要弯腰驼背用餐，显得没有精神。手机最好关机，或转成震动模式，如有紧急电话需接，请离坐至适当场地接听。:

　　手提包、钥匙、手机、香烟、打火机等私人物品，不可放在桌上妨碍他人用餐，应放进手提包内，再将手提包放在背部与椅背间，而不是放在餐桌上或地上。脱下的长外套不可直接披在椅背上，大衣、外套等则应交给服务员放置衣帽间保管。坐姿要维持端正，但不要僵硬不自然，并注意与餐桌保持适当的距离。

　　进餐时。一道菜上桌后，通常须等主人或长辈动手后再去取食。若需使用公筷或母匙的菜，应先用公筷将菜肴夹到自己的盘中，然后再用自己的筷子慢慢食用。夹菜时，要等到菜转到自己面前时再动筷，夹菜一次不宜过多，也不要把夹起的菜再放回菜盘中，又伸筷夹另一道菜，这是非常不礼貌的动作。如果遇到邻座夹菜要避让，谨防筷子打架。同桌如有外宾，不用反复劝菜，也不要为其夹菜，因为外宾一般没有这个习惯。以前为宾客夹菜表示中国人的好客之道，现在应让宾客依自己的喜好取用菜色，较合乎时宜也较卫生。

　　中餐大多一大盘菜放在桌上，有时有服务员帮忙分菜，若无则由男士帮女士取菜，或由自己依序取用。用餐时，碗盘器皿不可拿在手上，应用筷子取一口大小的食物送至口中，不可一次把过多的食物塞入口里。骨、刺要吐出时，应用餐巾或以右手遮口，隐密地吐在左手掌中，再轻置于骨盘中，不可抛弃在桌面或地上。有骨或壳的食物，应避免用手剥咬，可用筷子或汤匙取食为宜。很烫的食物，不可用嘴吹冷匆忙送入口中，应等稍凉后再取食。

　　餐后。用餐完毕后，必须等男女主人开始送客之后，才能离座。客人未离开前，绝对不可大声喧哗或批评客人。送客时，应该提醒其所携带或是寄存的物品，并且鞠躬致意，尽量等客人完全离开视线后再返回座位。餐后不宜当着客人面结帐，也不宜拉拉扯扯抢着付账，如真要抢着付账，应找适当的时机悄悄地去结帐。

**就餐礼仪知识 篇5**

　　点菜礼仪

　　1、有中餐特色的菜肴。宴请外宾的时候，这一条更要重视。像炸春卷、煮元宵、蒸饺子、狮子头、宫爆鸡丁等，并不是佳肴美味，但因为具有鲜明的中国特色，所以受到很多外国人的推崇。

　　2、有本地特色的菜肴。比如西安的羊肉泡馍，湖南的毛家红烧肉，上海的红烧狮子头，北京的涮羊肉，在那里宴请外地客人时，上这些特色菜，恐怕要比千篇一律的生猛海鲜更受好评。

　　3、本餐馆的特色菜。很多餐馆都有自己的特色菜。上一份本餐馆的特色菜，能说明主人的细心和对被请者的尊重。

　　同时，在安排菜单时，还必须考虑来宾的饮食禁忌，特别是要对主宾的饮食禁忌高度重视。

　　餐具礼仪

　　中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙六种。在正式的宴会上，水杯放在菜盘左上方，酒杯放在右上方。筷子与汤匙可放在专用的座子上，或放在纸套中。公用的筷子和汤匙最好放在专用的座子上。

　　中餐上菜的顺序一般是：先上冷盘，后上热菜，最后上甜食和水果。

　　用餐前，服务员为每人送上的第一道湿毛巾是擦手用的，最好不要用它去擦脸。在上虾、蟹、鸡等菜肴前，服务员会送上一只小小水盂，其中漂着拧檬片或玫瑰花瓣，它不是饮料，而是洗手用的。洗手时，可两手轮流蘸湿指头，轻轻涮洗，然后用小毛巾擦干。

　　座次礼仪

　　这个“排座次”，是整个中国饮食礼仪中最重要的一部分。

　　从古到今，因为桌具的演进，所以座位的排法也相应变化。总的来讲，座次是“尚左尊东”、“面朝大门为尊”。家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者。

　　巡酒时自首席按顺序一路敬下。若是圆桌，则正对大门的为主客，左手边依次为2、4、6……右手边依次为3、5、7……直至汇合。

　　若为八仙桌，如果有正对大门的座位，则正对大门一侧的右位为主客。如果不正对大门，则面东的一侧右席为首席。然后首席的左手边坐开去为2、4、6、8，右手边为3、5、7。

　　如果为大宴，桌与桌间的排列讲究首席居前居中，左边依次2、4、6席，右边为3、5、7席，根据主客身份、地位，亲疏分坐。

　　筷子礼仪

　　一忌敲筷：即在等待就餐时，不能坐在餐桌边，一手拿一根筷子随意敲打，或用筷子敲打碗盏或茶杯。

　　二忌掷筷：在餐前发放筷子时，要把筷子一双双理顺，然后轻轻地放在每个人的餐桌前，相距较远时，可以请人递过去，不能随手掷在桌子上。

　　三忌叉筷：筷子不能一横一竖交叉摆放，不能一根是大头，一根是小头。筷子要摆放在碗的旁边，不能搁在碗上。

　　四忌插筷：在用餐中途因故需暂时离开时，要把筷子轻轻搁在桌子上或餐碟边，不能插在饭碗里。

　　五忌挥筷：在夹菜时，不要把筷子当作道具，在餐桌上乱七八糟地挥舞;也不要在请别人用菜时，把筷子戳到别人面前，这样做是失礼的。

**就餐礼仪知识 篇6**

　　基本西餐礼仪——餐具的使用

　　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。

　　二、餐巾布的使用方法

　　入座后，不要急于打开你的餐巾布，因为第一个打开餐巾布的人应该是女主人，她的这个动作宣布晚宴正式开始。

　　很多人认为吃西餐时应该把餐巾布挂在胸前以防止食物弄脏衣服，事实上这种做法并不优雅。餐巾布挂在胸前或围在脖子上只适用于小孩或用餐不方便的人。一般人用餐时应将餐巾布平铺在双腿上，较大的餐巾布可以对折后铺在腿上。

　　餐巾布也叫口布，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，你可以用纸巾。有些人习惯在用餐前先擦一下餐具，事实上这是很不礼貌的行为，所以一定要避免。有些女士会用餐巾布擦掉餐具上留下的口红痕迹，其实这种做法也是不对的。虽然口红留在餐具上很不雅观，但需要擦去口红印时，应该选用纸巾。(如果不小心把口红印留在餐巾布上了也不要紧张，只需把留有口红印的一角往里折就好)

　　在用餐过程中，饮用酒水之前，你需要先用餐巾布擦拭嘴边的油迹。除了必要时用来擦嘴之外，在餐桌上用餐的整个过程中你的餐巾布必须一直保持平铺在你的双腿上。

　　用餐期间需要中途离席时，你应该把餐巾布放在你的椅子上。(注意不要挂在椅背上，放在座位上即可)这表示用餐未完毕，你还会再回来继续用餐。

　　用餐完毕后，把你的餐巾布从中间拿起，放在桌子上，具体位置是你盘子左边的地方。只需要随意放好就可以了，不必特意折叠好，但也要注意不要把餐巾布弄得皱巴巴的。

　　正如打开餐巾布一样，把餐巾布放回桌上的动作也是由女主人先做的，这表示晚宴结束。

　　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。

　　西餐上菜的服务基本要求

　　西餐法式上菜：

　　上菜人员将所有食品用小推车送上，因食物在厨房内只进行了初加工，成为半成品，加工为成品菜肴需在小车上完成，所以上菜人员要有一定的专业技术。具体程序是：客人就坐，上菜人员送饮料，再将厨房中烧煮各好的菜放进餐厅的手推小车上，在客人面前完成上菜的准备工作，将未烧好的半成品烧成食品并装盘，同时调味汁也需由上菜人员在客人面前调好，把烧好的菜放入盘里后再送给客人。面包、白脱、色拉或其他小物品装盘时，用左手从客人左边送上外，其他所有食品都从客人右边用右手送上，包括饮料。另外，注意撤盘时仍用右手从客人右边拿走，端盘时应使用大拇指、食指和中指，手指不要碰到盘边的上部，以保证卫生。待所有客人吃完以后，要清除台面。主菜撤去后，将调味瓶也撤下，此时可以送上甜点了。法式上菜程序使客人感到很舒适，但上菜人员则在不停地工作。

　　西餐美式上菜：

　　客人坐下后习惯先喝一杯冰水，这时应在客人的右边将水杯内倒满冰水，如有不喝冰水的客人，应为他送上鸡尾酒或其他开胃酒，再为所有宾客送上面包、白脱、汤中开胃品(色拉)等，用左手从左边送上，将开胃酒杯从右边撤下，再上主菜，一般是在厨房里装盘，放在托盘内送出，同时将汤和开胃品盘从右边撤下。主菜从客人左边送上，从左边再加面包和白脱，如需加咖啡，一般与主菜一起上，不过咖啡须从客人右边上，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，并加满饮料和咖啡。可见美式上菜速度快，方法简便。

　　西餐俄式上菜：

　　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。

**就餐礼仪知识 篇7**

　　在西餐中非常讲究酒与菜的搭配。西餐中的酒分为这么几种：

　　(1) 开胃酒。通常是具有强烈辣味的酒，如鸡尾酒(cocktail)，苦艾酒(vemouth)，雪利酒(sherry)，苏各兰威士忌(scotch)，马丁(martini)等。

　　(2) 佐餐酒。多选用葡萄酒。一般白葡萄酒(white wine)配海鲜鱼虾;红葡萄酒(bed wine)配牛肉、猪肉、鸡鸭肉等。红葡萄酒适于在18℃左右饮用，白葡萄酒和粉红葡萄酒则适宜在7℃时饮用，香槟则应冷冻至4～5℃饮用才好。这就是为什么在进西餐中有的酒需冷冻在冰桶里的原因了。

　　(3) 餐后酒。通常选用白兰地如法国的勃艮地(burgundy)、波匀图酒(port)、利口酒(liquard)以提神，去掉吃饱后的疲倦感。

　　在洋酒的酒瓶包装上，常常会有一些特定符号，如hennessyxo，xo是指什么意from:思呢?原来，酒瓶上的这些符号是表示该酒酿出来后窖存的年代。年代越久远，酒越醇香，因此也就越名贵。酒龄符号与年代对应如下：

　　☆ 3年

　　☆☆ 4年

　　☆☆☆ 5年

　　v.o 10～12年

　　v.s.o 12～17年

　　v.s.o.p 20～25年

　　v.u.s.o.p 40年

　　x.o 40年以上

　　当然，不同牌号的酒，某些符号代表的年代是不尽相同的，如拿破仑酒，一个星号“☆”代表的酒龄是8年。故上述仅供读者作参考。

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