# 食用西餐礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-02-22

*食用西餐礼仪（精选3篇）食用西餐礼仪 篇1　　吃西餐时酒水饮料的食用礼仪　　(1)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*

食用西餐礼仪（精选3篇）

**食用西餐礼仪 篇1**

　　吃西餐时酒水饮料的食用礼仪

　　(1)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。

　　(2)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。

　　(3)在饮用杯中物时，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。然后再喝酒、水等。

　　(4)在喝酒、水等时，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。最文明的方式在西方是头保持平直、一口口啜饮。喝到底时，杯中总还是留一点酒。

　　(5)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。

　　(6)不要用嘴唇吸出声音来，而应一口一口地轻轻喝。

　　(7)在祝酒时，总是由主人或是地位、身份最高者倡议。

　　(8)在握杯时，应一手抓满杯子，不要在擎杯时翘起小指或其它手指。

**食用西餐礼仪 篇2**

　　西餐的第一道菜叫做头盘，也称为开胃品。开胃品的具体内容一般分为冷头盘或热头盘，常用的有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、局蜗牛等。因为是要开胃，所以开胃菜大多都具有西餐自己的特色风味，而且味道主要是咸和酸，而且数量较少，质量较高。

　　汤

　　与中餐有区别的是，汤是西餐第二道上的菜。西餐的汤一般能够分为清汤奶油汤、蔬菜汤、冷汤这4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

　　西餐的第三道菜上，大多是鱼类，也称为副菜。品种包括各种淡、海水鱼类、贝类和一些软体动物。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

　　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。

　　蔬菜类菜肴

　　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

　　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。

　　咖啡、茶

　　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。

　　餐巾可以暗示宴会的开始和结束

　　在西餐宴会中，餐巾是一个重要的道具，有很多信号的作用。在正式宴会上，女主人把餐巾铺在腿上是宴会开始的标志。这就是餐巾的第一个作用，它可以暗示宴会的开始和结束。西方讲女士优先，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。倒过来说，女主人要把餐巾放在桌子上了，是宴会结束的标志。此外一定要注意，餐巾只能铺在腿上，你不能放在别地儿。餐巾要铺在腿上，一般把它叠成长条形或者叠成三角形铺在腿上，避免吃饭时菜肴、汤汁把裙子或裤子搞脏了。

　　中途离开餐巾应当放椅面上

　　比如我吃西餐，吃着吃着的话突然有一个电话打进来了，这号码挺重要，不能不接，但是在餐桌上一边吃一边接也不太合适。我要出去打电话，餐巾放哪儿？记住了，一般而论，进餐一半回来还要接着吃，有一个最标准的做法，把餐巾放在你座椅的椅面上，此举表示一个含义，占地儿。此外，餐巾可以擦嘴，但是不能擦刀叉，也不能擦汗。

　　没吃完，刀叉不能并排放

　　西餐正餐跟快餐不一样，快餐有时候连刀叉都没有，就能下手了。但是正餐一般有刀叉而且不止一副，往往是两三副。不管你拿哪副刀叉，一般是左叉右刀。西餐的刀叉取用它有讲究的。取西餐的刀有个最省事的游戏规则：吃一道菜换一副刀叉。一般有三副叉，分别吃色拉、吃海鲜、吃主菜。三副叉按照顺序由外侧向内侧取，先拿最外面那一副，最外面那副一般是吃色拉的，然后再拿中间这副，中间这副一般吃海鲜的，最后再拿最里面这一副，最里面这副吃主要菜的，一般带齿，吃牛排的。

　　吃了一半饭的话，刀叉怎么放有讲究的。正跟中国人吃饭拿筷子指着别人是不礼貌的一样，西餐的刀叉是不能指人的。而且西餐刀叉切的时候有讲究，比如一般的习惯是什么呢？左手和右手肘关节这个地方应该正好夹在腰的两侧，这样控制你的切割的动作，你别跟木匠似的，那噪音都让人烦。它有一个讲究，你要是跟别人交谈的话，刀叉在盘子上放成汉字的八字，刀刃朝内，不能朝外，叉子是弓朝上，齿朝下。这个动作就是告诉服务生和别人，我这个菜没吃完。你千万不要把它并排放，如果刀叉并排放，刀刃朝内，叉齿朝上，代表的意思就是不吃了，收掉。

　　根据礼仪，最舒适的位子总是留给最重要的人。假如桌子位于角落里，你的客人的座位应当背墙，以便他能看到整个大厅或者看到最好的景色。

　　假如在你的餐巾前有四个杯子，你应按十分明确的规矩用大杯盛水，中杯盛红葡萄酒，小杯盛白葡萄酒，而高脚杯盛香槟酒。假如是你做东或者由你斟酒，那你应先斟自己的酒杯（仅倒满杯底）尝一尝。假如你认为酒味的确不佳（有瓶塞味或明显的醋味），那你应该要求换一瓶同一产地的酒。假如酒好，那你就按地位重要的顺序为你的客人斟酒。喝了酒后要用餐巾抹一下嘴唇，即使你认为不需要。

**食用西餐礼仪 篇3**

　　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。

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