# 西餐礼仪文化有哪些

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-03-03

*西餐礼仪文化有哪些（通用3篇）西餐礼仪文化有哪些 篇1　　一、法式服务　　1、法式服务特点　　传统的法式服务在西餐服务中是最豪华、最细致和最周密的服务。通常，法式服务用于法国餐厅，即，扒房。法国餐厅装饰豪华和高雅，以欧洲宫殿式为特色，餐具常*

西餐礼仪文化有哪些（通用3篇）

**西餐礼仪文化有哪些 篇1**

　　一、法式服务

　　1、法式服务特点

　　传统的法式服务在西餐服务中是最豪华、最细致和最周密的服务。通常，法式服务用于法国餐厅，即，扒房。法国餐厅装饰豪华和高雅，以欧洲宫殿式为特色，餐具常采用高质量的瓷器和银器，酒具常采用水晶杯。通常采用手推车或旁桌现场为顾客加热和调味菜肴及切割菜肴等服务。在法式服务中，服务台的准备工作非常重要。通常在营业前做好服务台的一切准备工作。法式服务注重服务程序和礼节礼貌，注重服务表演，注重吸引客人的注意力，服务周到，每位顾客都能得到充分的照顾。但是，法式服务节奏缓慢，需要较多的人力，用餐费用高。餐厅窨利用率和餐位周围率都比较低。

　　2、法式服务方法

　　(1)法式服务的摆台。

　　法式服务的餐桌上先铺上海绵桌垫，再铺上桌布，这样可以防止桌布与餐桌间的滑动，也可以减少餐具与餐桌之间的碰撞声。摆装饰盘，装饰盘常采用高级的瓷器或银器等。将装饰盘的中线对准餐椅的中线，装饰盘距离餐桌边缘1~2厘米。装饰盘的上面放餐巾。装饰盘的左边放餐叉，餐叉的左边放面包盘，面包盘上放黄油刀。装饰盘的右边放餐刀，刀刃朝向左方。餐刀的右边常放一个汤匙。餐刀的上方放各种酒杯和水杯。装饰盘的上方摆甜品的刀和匙。

　　(2)传统的二人合作式的服务

　　传统的法式服务是一种最周到的服务方式，由两名服务员共同为一桌客人服务。其中一名为经验丰富的正服务员，另一名是助理服务员，也可称为服务员助手。服务员请顾客入座，接受顾客点菜，为顾客斟酒上饮料，在顾客面前烹制菜肴，为菜肴调味，分割菜肴，装盘，递送帐单等。帮助服务员现场烹调，把装好菜肴的餐盘送到客人面前，撤餐具和收拾餐台等。在法式服务中，服务员在客人面前作一些简单的菜肴烹制表演或切割菜肴和装盘服务。而她的助手用右手右侧送上每一道菜。通常，面包、黄油和配菜从客人左侧送上，因为它们不属于一道单独的菜肴。从客人右侧用右手斟酒或上饮料，从客人右侧撤出空盘。

　　(3)上汤服务

　　当客人点汤后，助理服务员将汤以银盆端进餐厅，然后把汤置于熟调炉上加热和调味，其加工的汤一定要比客人需要量多些，方便服务。当助理服务员把热汤端给客人时，应将汤盘置于垫盘的上方，并使用一条叠成正方形的餐巾，这条餐巾能使服务员端盘时不烫手，同时可以避免服务员把大拇指压在垫盘的上面，汤由正服务员从银盆用大汤匙将汤装入顾客的汤盘后，再由助理服务员用右手从客人右侧服务。

　　(4)主菜服务

　　主菜的服务与汤的服务大致相同，正服务员将现场烹调的菜肴，分别盛入每一位客人的主菜盘内，然后由助理服务员端给客人。如服务员为顾客服务牛排时，助理服务员从厨房端出烹调半熟的牛肉、马铃薯及蔬菜等，由正服务员在客人面前调配作料，把牛肉再加热烹调，然后切内并将菜肴放在餐盘中，正服务员这时应注意客人的表示，看他要多大的牛排。同时，应该配上沙拉，服务员应当用左手从客人左侧将沙拉放在餐桌上。

　　二、俄式服务

　　1、俄式服务特点

　　俄式服务是西餐普遍采用的一种服务方法。俄式服务的餐桌摆台与法式的餐桌摆台几乎相同。但是，它的服务方法不同于法式。俄式服务讲究优美文雅的风度，将装有整齐和美观菜肴的大浅盘端给所有顾客过目，让顾客欣赏厨师的装饰和手艺，并且也刺激了顾客的食欲。俄式服务，每一个餐桌只需要一个服务员，服务的方式简单快速，服务时不需要较大的空间。因此，它的效率和餐厅空间的利用率都比较高。由于俄式服务使用了大量的银器，并且服务员将菜肴分给每一个顾客，使每一位顾客都能得到尊重和较周到的服务，因此增添了餐厅的气氛。由于俄式服务是大浅盘里分菜，因此，可以将剩下的，没分完的菜肴送回厨房，从而不必要的浪费。俄式服务的银器投资非常大，如果使用和保管不当会影响餐厅的经济效益。在俄式服务中，最大的问题是最后分到菜肴的顾客，看到大银盘中的菜肴所剩无几，总有一些影响食欲的感觉。

　　2、俄式服务的方法

　　(1)分发餐盘。

　　服务员先用右手从客人右侧送上相应的空盘，开胃菜盘、主菜盘、甜菜盘等。注意冷菜上冷盘，即未加热的餐盘，热菜上热盘，即加过温的餐盘，以便保持食物的温度。上空盘依照顺时针方向操作。

　　(2)运送菜肴。

　　菜肴在厨房全部制熟，每桌的每一道菜肴放在一个大浅盘中，然后服务员从厨房中将装好的菜肴大银盘用肩上托的方法送到顾客餐桌旁，热菜盖上盖子。站立于客人餐桌旁。

　　(3)分发菜肴

　　服务员用左手以胸前托盘的方法，用右手操作服务叉和服务匙从客人的左侧分菜。分菜时以逆时针方向进行。斟酒、斟饮料和撤盘都在客人右侧。

　　三、 美式服务

　　1、美式服务特点

　　美式服务是简单和快捷的餐饮服务方式，一名服务员可以看数张餐台。美式服务简单，速度快，餐具和人工成本都比较低，空间利用率及餐位周转达率都比较高。美式服务是西餐零点和西餐宴会理想的服务方式，广泛用于咖啡厅和西餐宴会厅。

　　(1)美式服务的餐桌上先铺上海绵桌垫，再铺上桌布，这样可以防止桌布与餐桌音质的滑动，也可以减少餐具与餐桌之间的碰撞声。桌布的四周至少要垂下30厘米。但是，台布不能太长，否则，影响顾客入席。有些咖啡厅在台布上铺上较小的方形台布，这样，重新摆台时，只要更换小型的台布就可以了，可以节约大台布的洗涤次数。同时，也起着装饰餐台的作用。通常，每两个顾客使用糖盅、盐盅和胡椒瓶各一个。

　　(2)将叠好的餐巾摆在餐台上，它的中线对准餐椅的中线，餐巾的底部离餐桌的边缘1厘米。两把餐叉摆在餐巾的左侧，叉尖朝上，叉柄的底部与餐巾对齐。在餐巾的右侧，从餐巾向外，依次摆放餐刀、黄油刀、两个茶匙。刀刃向左，刀尖向上，刀柄的底部朝下，与餐巾平行。面包盘放在餐叉的上方。水杯和酒杯放在餐刀的上方，距刀尖1厘米，杯口朝下，待顾客到餐桌时，将水杯翻过来，斟倒凉水。

　　2、美式服务方法

　　在美式服务中，菜肴由厨师在厨房中烹制好，装好盘。餐厅服务员用托盘将菜肴从厨房运送到餐厅的服务桌上。热菜要盖上盖子，并且在顾客面前打开盘盖。传统的美式服务，上菜时服务员在客人左侧，用左手从客人左边送上菜肴，从客人右侧撤掉用过的餐盘和餐具，从顾客的右侧斟倒酒水。目前，许多餐厅的美式服务上菜服务从顾客的`右边，用右手，顺时针进行。

　　四、 英式服务

　　英式服务又称家庭式服务。其服务方法是服务员从厨房将烹制好的菜肴传送到餐厅，由顾客中的主人亲自动手切肉装盘，并配上蔬菜，服务员把装盘的菜肴依次端送给每一位客人。调味品、沙司和配菜都摆放在餐桌上，由顾客自取或相互传递。英式服务家庭的气氛非常浓，许多服务工作由客人自己动手，用餐的节奏较缓慢。在美国，家庭式餐厅非常流行，这种家庭式的餐厅采用英式服务。

　　五、 综合式服务

　　综合式服务是一种融合了法式服务、俄式服务和美式服务的综合服务方式。许多西餐宴会的服务采用这种服务方式。通常用美式服务上开胃品和沙拉;用俄式或法式服务上汤或主菜;用法式或俄式服务上甜点。不同的餐厅或不同的餐次选用的服务方式组合也不同，这与餐厅的种类和特色，顾客的消费水平，餐厅的销售方式有着密切的联系。

　　六、自助式服务

　　自助式服务是把事先准备好的菜肴摆在餐台上，客人进入餐厅后支付一餐的费用，便可自己动手选择符合自己口味的菜点，然后拿到餐桌上用餐。这种用餐方式称为自助餐。餐厅服务员的工作主要是餐前布置，餐中撤掉用过的餐具和酒杯，补充餐台上的菜肴等。

**西餐礼仪文化有哪些 篇2**

　　时下吃西餐已经不是什么稀罕的事，更不再是名人雅仕的IDENTITY。不过常常光顾西餐厅的，始终还是那批人。毕竟，西餐不如街头的经济快餐，5元钱就可以吃到两肉一菜一汤。还有一些嘴上“爱”吃心里叫苦的家伙，根本上就是无奈于不争气的胃，只钟情于中华饮食文化。

　　也就是说，西餐的口味、吃法与中餐是有着很大区别的。不是人人都爱吃西餐。只是偶尔光临西餐厅的人，大多是为了消费情调。不信问你身边的人：曾经有两个大男人相约去吃西餐的吗？

　　西餐总是让人联想到烛光、钢琴、红酒、牛扒、沙律、忌廉汤和醇香的咖啡、WAITER或WAITRESS的微笑……初初热爱西餐的人，也许热爱的并不是如我们平常热爱中餐一样，热爱食物的色香味，而热爱仅仅因为牛扒和沙律是“西餐”，热爱的是西餐的感觉，那种能深深触动心灵的感觉。

　　告诉你吧，当你下班之后会一个人走向西餐厅，一个人去品尝牛扒、沙律，当你觉得在餐桌上想等待的是牛扒而不人，当你会悄悄地咽口水，肚子会咕咕地叫，CONGRATULATIONS！你很不幸地、正式地爱上了西餐。烛光、钢琴、微笑原来只不过是一些无关紧要的陪衬！

　　爱上西餐的感觉就像爱上一个人，过程很简单。一见钟情总是迷恋于它的外貌，所以对它可以忽远忽近，又带着点莫名的倾慕和接近时的胆怯，因为你不熟悉它，你想保持良好的状态给它留下好的印象。当你多次走近之后，你一旦发现爱它的灵魂而不是外貌，一切都回归真实和清醒，你热爱的不会再是它的名字，而是它的实质。你会认真地去选择“意大利”还是“蓝山”，“五成熟”还是“七成熟”……左手拿叉还是拿刀的问题已经不再存在。西餐就是饮食而已，就是这么简单。如果现在你觉得它比感情的进展还要简单，就不妨让西餐感受一下中国文字的组织魅力，满不在乎地说句“感情就像西餐一样简单”吧！

　　其实我对西餐的认识，是始于多年前一次难忘的约会。那一天，在我制造百般机会对所仰慕的某俊男暗送秋波数十次之后，终于盼来了突破性的回应，该俊男开始约我吃饭。在喧哗的北京路听他讲蓝调真是考验了我的耐性，更难以抵挡的是街边扑鼻而来的烤肉串和牛腩萝卜的阵阵醇香，当时真想马上掏出5元钱大嚷一声“来一碗！”不幸的是俊男看到的是眼前的某某西餐酒廊，缓步走进去后，我都还没有从萝卜牛腩烤肉串的幻想中醒过来，餐桌上不知什么时候多了两件牛扒。男士说：我喜欢看女孩子吃东西。然后就看着我。我因为不懂用刀叉想先看他是怎么吃的，所以说：还是我看你吃吧。他坚持说：向来都是 LADY FIRST！于是我们就这样文雅地“争持”不下，他大概看出了我的无知，竟然对我表现出一丝轻蔑的表情。离开之后我虽然暗地里痛骂此君乃“假绅士”一个，但其实我是“假淑女”的事实也千真万确。当日发誓要把西餐吃个“透”，来日好在“假绅士”面前拿回面子。

　　话说回来，中国人不懂西餐礼仪跟国际友人不会用筷子一样，其实并不是什么失礼的事，坦然向人请教就是。一般来说，正统的西餐礼仪很讲究以下几点：

　　用刀叉吃有骨头的肉

　　吃有骨头的肉时，可以用手拿着吃。如果想吃得更优雅，就用刀。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，会有洗手水附上。当洗手水和带骨头的肉一起端上来时，则表明“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。

　　用叉子和汤匙吃甜点

　　上甜点时大都会附上汤匙和叉子。冰淇淋之类的甜点容易滑动，可用叉子固定并集中，再放到汤匙里吃。大块的水果可以切成一口的大小，再用叉子叉来吃。侍者会经常注意客人的需要，若需要服务，可用眼神向他示意或微微把手抬高，侍者会马上过来。如果对服务满意，想付小费时，可用签帐卡支付，即在帐单上写下含小费在内的总额再签名。最后切记口头致谢。

　　吃面包可蘸调味汁

　　如果你能吃到连调味汁都不剩，是对厨师的礼貌。注意不要使面包盘子很干净，要用叉子叉住已撕成小片的面包，再蘸一点调味汁来吃，才是雅观得体的。

　　用餐巾内侧擦拭

　　弄脏嘴巴时，一定要用餐巾擦拭，不要用自己的手帕。用餐巾反摺的内侧来擦，不要弄脏正面，这是应有的礼貌。手指洗过后也是用餐巾擦的。如果餐巾太脏了，请侍者重新更换一条。

　　凡事由侍者代劳

　　在一流餐厅里，客人除了吃以外，诸如倒酒、整理餐具、捡起掉在地上的刀叉等事，都应让侍者去做。在国外，进餐时侍者会来问：“How is everything?”如果没有问题,可用“Good”来表达满意。

　　任意选择乳酪

　　高级餐厅上甜点之前，会送上一个大托盘，摆满数种乳酪、饼干和水果，挑多少种都没问题，关键是你应把它们吃完。

　　聊天切忌大声喧哗

　　在餐厅吃饭时就要享受美食和社交的乐趣，沉默地各吃各的会很奇怪。但旁若无人地大声喧哗，是极失礼的。音量要保持对方能听见的程度，别影响到邻桌。中途离席时，最好是上菜的空档，要向同桌的人打声招呼，把餐巾放在椅子上再走，别打乱了整个吃饭的程序和气氛。吃完饭后，将餐巾随意放在餐桌即可，不必特意叠整齐。

　　这是正统西餐的礼仪。事实上，我们平常去西餐厅的一般消费已经没有必要去顾及这么多烦琐的细节了。不过，也不是意味着喝酒和自助餐可以很随便。进酒时，通常由侍者将少量酒倒入酒杯中，让客人鉴别一下品质是否有误。喝者只须把它当成一种形式，喝一小口答“Good”即可。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。用手指轻握杯脚。为避免手的温度使酒温增高，应用大拇指、中指和食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。喝酒时就绝对不能吸着喝，要倾斜酒杯，像是把酒放在舌头上喝似的。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。

　　吃自助餐虽然不像吃正规西餐那么规规矩矩，但自助餐也有自助餐的吃法。取菜的顺序一般是冷菜、汤、热菜、甜点、水果、冰淇淋，记住不要争先恐后，要排队取菜；一次取菜不要太多，可多取几次，取到盘中的菜就要吃完。餐桌上如摆设多套叉，应按从外向内的顺序分别用来吃冷菜、热菜，横放的叉、勺是用来吃甜品的。吃完一盘可将刀叉平行竖放盘中，再去取下一盘，侍者会主动收去。

　　骤眼看来，西餐礼仪实在复杂得很。其实只要你在吃西餐时用心地去模拟几次，你终会发觉那种“礼仪”会成为条件反射式的饮食习惯，一点也不烦琐，还能深切体味到：就像用筷子吃中餐最合适一样，用刀叉吃西餐才是最合适的。

**西餐礼仪文化有哪些 篇3**

　　西餐礼仪

　　衣着服饰

　　首先是穿着，一般非常高档的西餐厅要求必须着正装出席。男士要求西装革履，女士则倾向于包裙或者套装。高档的西餐厅对穿着的要求非常严格，小编就有朋友被店员要求换了三套衣服才得以进入餐厅。

　　并且在西方的用餐礼仪中，他们认为穿着厚重的衣服用餐是一件非常不礼貌的事情，所以在等位的时候就可以脱掉厚厚的衣服交由店员挂起来，等到走出餐厅的时候再索回衣物，特别是冬天，即使条件不同也要美美的用餐噢～

　　排队等位

　　其次是等位，一般我们都习惯进入餐厅之后直接走向空位置坐下，但是在西餐厅千万不要这样。很多位置可能都是被预定好的。西方人习惯在前台等待，告诉服务员你们有几个人，然后等着服务员引导和分配位置。

　　饮料酒水

　　西餐厅一般会先提供Drink menu，你可以点了饮品之后，一边小酌一边考虑餐食的选择。很多人在点饮品的时候都会点特别正式的酒，比如说白葡萄酒和香槟。

　　其实很多外国人都会点一些比较适合前菜的酒，比如气泡甜酒或者开胃红酒，甚至有人干脆点啤酒，后面配合主菜会选择其他的饮品。

　　点菜顺序

　　关于Menu，一般高档西餐厅的menu都是先点沙拉，再来是汤，接着是前菜，然后是主菜，最后还可以有选择的提供甜点。很多人都说英国的餐饮属于黑暗料理，但是小编真的在某家传统西餐厅吃到过正宗的五道式英国西餐，还不错！

　　每个国家的料理都有自己的特色，比如意大利的甜点最有特色的就是提拉米苏，比如奥地利会提供正宗的牛肉汤等等，大家感兴趣的话可以提前做做功课。

　　餐具使用

　　餐具也非常有讲究，有些餐厅是直接把餐具摆好，使用的规则就是从外向里。

　　但有些餐厅是每一道菜都有搭配的餐具，吃完之后会随着餐食一起撤出餐桌，然后再上下一道菜的餐具。分类非常精细，喝汤的汤匙和吃甜点的不同，切牛排的刀和切三文鱼的刀不同等等。

　　餐后甜点

　　关于餐后甜点，很多人在餐后都喜欢点一杯卡布奇诺，比较中规中矩而且不容易出错。但其实在意大利等欧洲国家，卡布奇诺一般是早餐的标配，很多人过了中午就不会再喝了，所以大家可以随意点自己喜欢的饮品，小编觉得红茶也是不错的选择，还可以助消化～

　　饮食文化

　　谈起英国的食物，很多人可能会皱眉头，毕竟是“黑暗料理大国”，声名在外。但实际上，如果深入了解英国的饮食文化，你会发现，英国的饮食因为历史原因，一直受到多元文化的影响。远古时期是古罗马人的饮食习惯，中世纪又受到法式料理文化的渗透。

　　例如，古罗马人给英国带来了樱桃、大荨麻（在沙拉和汤里面经常用到）、卷心菜、豌豆及酒；而法国人的入侵则给英国带来了东方的调料，包括肉桂、番红花、麦芽、肉豆蔻、胡椒、姜等。

　　现代的英国美食，又受到了世界各国美食的影响。在首都伦敦，中餐、印度餐、意大利餐也是受欢迎的。

　　如果你有幸住在英国人家里，就会发现，很多家庭的饮食也是经常变化，可能今天吃典型的英国餐，明天吃印度咖喱，周五晚上吃中餐外卖或者日本寿司，英国人很少连续吃一种国家的食物。

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