# 西餐入座方式礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-04-22

*西餐入座方式礼仪（通用7篇）西餐入座方式礼仪 篇1　　1.入座　　入座时，通常会有服务人员帮忙拉开座位。落座时，身体不要过分前倾，不要碰到桌子，也不宜回头确认椅子的位置，那样是对服务人员的不信任。训练有素的服务人员，会把椅子拉到刚好在你落座*

西餐入座方式礼仪（通用7篇）

**西餐入座方式礼仪 篇1**

　　1.入座

　　入座时，通常会有服务人员帮忙拉开座位。落座时，身体不要过分前倾，不要碰到桌子，也不宜回头确认椅子的位置，那样是对服务人员的不信任。训练有素的服务人员，会把椅子拉到刚好在你落座的位置。可先屈腿，腿弯碰到椅子，就能确认椅子的位置，放心落座。坐好后，腹部和桌子要保持一拳的距离，不要用手肘拄着桌子“趴”在桌上。等餐期间，可坐直背靠椅背，尽量不翘二郎腿。

　　2.上菜顺序

　　较为正式的西餐，上菜顺序通常是：前菜和汤、鱼、水果、肉类、乳酪、甜点或咖啡，此外还有餐前酒或餐酒。这一点与我们中餐不同，中餐是各色佳肴上齐了才开始，西餐则是一道一道依次来，但也不是绝对的，假如你觉得一道菜乏味了，可以示意服务人员上下一道。

　　3.刀叉摆放

　　未用餐时，刀叉与餐盘平行摆放在桌上，在菜品没上桌之前，最好不要动刀叉。吃西餐时，记住左手拿餐叉，右手使餐刀或汤匙。为防止刀叉掉落碰到别人，用餐时尽量内八字摆放，除了酒杯，其他餐盘、汤盘等器皿都不要端离桌面。假如想要上下一道菜，可直接告诉服务人员，也可以将刀叉十字摆放。用餐完毕的话，左叉右刀竖放在盘中，也可以表达自己的享受度，满意的话，刀叉横放，不满意的话，刀叉内八字交叉。

　　4.忌讳

　　高档餐厅的服务人员，永远在你附近2米距离，既不打扰你用餐，又时刻观察你的需求。对于服务人员，可以叫他们先生、女士、waiter，千万不要像在大排档一样大声喊“服务员”。用餐期间与人交谈，用彼此能听到的声音即可，不要大声喧哗。交谈时，不要因为情绪激动，拿着刀叉在空中比划。

**西餐入座方式礼仪 篇2**

　　当我们进入西餐厅之后，一定要先由服务生带领入坐，不可冒然入位，以彰显自己的礼貌，女生可以由男士或服务生帮忙拉开椅子协助入座，先从椅子左侧优雅入座。

　　跟中国传统礼仪一样，西方国家就餐入座之时也有尊卑之别，比如背对门的位置是最低的，一般由主人自己坐，而面对门的位子则是上位，由最重要的客人坐。

　　参加比较重要的私人宴会场合时，一般情况下就餐的桌子是呈长型桌排列的，男女主人分别坐两头，门边是男主人，另一端女主人，男主人的右手边是女主宾，女主人右手边是男主宾，其余依序排列。

　　一般西方宴会上的位置排列，所遵循的规矩是男女间隔而坐，用意是男士可以随时服务身边的女士，西方人特别注重女士优先的观念，因此一定要记得让女士随时走在前面，无论入座还是餐点端上来时，理应让女士优先。

**西餐入座方式礼仪 篇3**

　　服饰举止

　　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，男士要穿整洁；女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定穿正式的服装的话，男士必须打领带，进入餐厅时，男士应先开门，请女士进入。应请女士走在前面。入座、餐点端来时，都应让女士优先。特别是团体活动，更别忘了让女士们走在前面。

　　点酒

　　在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来。对酒不太了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，主调酒师帮忙挑选。主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白色。上菜之前，不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。

　　了解上菜的次序

　　正式的全套西餐上菜顺序是：①前菜和汤②鱼③水果④肉类⑤乳酪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。

　　餐巾的使用

　　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。

　　吃西餐点餐时注意什么？

　　头盘

　　也称为开胃品，一般有冷盘和热盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯。奶油鸡酥盒、焗蜗牛等。

　　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。

　　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。

　　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、可焗，主要的调味汁有咖喱汁、奶油汁等。

　　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。

　　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、冰激凌、奶酪、水果等等。

**西餐入座方式礼仪 篇4**

　　一般来说，从外侧往里坐。

　　正确规范的礼仪坐姿要求端庄而优美，给人以文雅、稳重、自然大方的美感。坐，作为一种举止，有着美与丑、优雅与粗俗之分。正确的礼仪坐姿要求“坐如钟”，指人的坐姿像座钟般端直，当然这里的端直指上体的端直。

　　（1）入座时要轻、稳、缓。走到座位前，转身后轻稳地坐下。如果椅子位置不合适，需要挪动椅子的位置，应当先把椅子移至欲就座处，然后入座。而坐在椅子上移动位置，是有违社交礼仪的。

　　（2）神态从容自如（嘴唇微闭，下颌微收，面容平和自然）。

　　（3）双肩平正放松，两臂自然弯曲放在腿上，亦可放在椅子或是沙发扶手上，以自然得体为宜，掌心向下。

　　（4）坐在椅子上，要立腰、挺胸，上体自然挺直。

　　（5）双膝自然并拢，双腿正放或侧放，双脚并拢或交叠或成小“V”字型。男士两膝间可分开一拳左右的距离，脚态可取小八字步或稍分开以显自然洒脱之美，但不可尽情打开腿脚，那样会显得粗俗和傲慢。如长时间端坐，可双腿交叉重叠，但要注意将上面的腿向回收，脚尖向下。

　　（6）坐在椅子上，应至少坐满椅子的2/3，宽座沙发则至少坐1/2。落座后至少10分钟左右时间不要靠椅背。时间久了，可轻靠椅背。

　　（7）谈话时应根据交谈者方位，将上体双膝侧转向交谈者，上身仍保持挺直，不要出现自卑、恭维、讨好的姿态。讲究礼仪要尊重别人但不能失去自尊。

　　（8）离座时要自然稳当，右脚向后收半步，而后站起。

　　（9）女子入座时，若是裙装，应用手将裙子稍稍拢一下，不要坐下后再拉拽衣裙，那样不优雅。正式场合一般从椅子的左边入座，离座时也要从椅子左边离开，这是一种礼貌。女士入座尤要娴雅、文静、柔美，两腿并拢，双脚同时向左或向右放，两手叠放于左右腿上。如长时间端坐可将两腿交叉重叠，但要注意上面的腿向回收，脚尖向下，以给人高贵、大方之感。

　　（10）男士、女士需要侧坐时，应当将上身与腿同时转向同一侧，但头部保持向着前方。

　　（11）作为女士，坐姿的选择还要根据椅子的高低以及有无扶手和靠背，两手、两腿、两脚还可有多种摆法，但两腿叉开，或成四字形的叠腿方式是很不合适的。

　　（12）在餐厅就餐时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。就座后，坐姿应端正，上身可以轻靠椅背。不要用手托腮或双臂肘放在桌上。不要频频离席，或挪动座椅。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。

　　（13）穿牛仔裤的坐法，首先身体侧坐，一脚支撑身体的重量，另一脚的足踝靠在这脚的脚尖上。也可以采取盘坐的.方式，两脚交叉盘坐，脚尖朝上，两手自然地摆在膝盖上。如果坐沙发椅，就可不必太拘束，顺其自然地坐着，保持优雅的坐姿即可。

　　就座后，坐姿应端正，但不僵硬。不要用手托腮或双臂肘放在桌上。不要随意摆弄餐具和餐巾，要避免一些不合礼仪的举止体态，例如随意脱下上衣，摘掉领带，卷起衣袖；说话时比比划划，频频离席，或挪动座椅；头枕椅背打哈欠，伸懒腰，揉眼睛，搔头。

**西餐入座方式礼仪 篇5**

　　一般来说，从外面往里坐。

　　正确规范的礼仪坐姿要求端庄美观，给人优雅、稳重、自然、大方的美感。坐着，作为一种行为，有美与丑，优雅与粗俗。正确的礼仪坐姿要求“坐得像钟”，这意味着人的坐姿像钟一样直。当然，这里的直指上半身的直。

　　(1)入座时要轻、稳、慢。走到座位前，转身后轻轻坐下。如果椅子的位置不合适，需要移动椅子的位置，你应该先把椅子移到你想坐的地方，然后坐下。坐在椅子上移动是违反社交礼仪的。

　　(2)神态从容自如(嘴唇微闭，下颌微收，面容平和自然)。

　　（3）肩膀平放松，手臂自然弯曲在腿上，也可以放在椅子或沙发扶手上，自然得体，手掌向下。

　　(4)坐在椅子上，要立腰挺胸，上身自然挺直。

　　(5)膝盖自然并拢，双腿正放或侧放，双脚并拢或交叠或变小“V“字形。男人的膝盖可以分开一拳左右的距离，脚可以是小八字步或者稍微分开，展现出自然洒脱的美，但不能尽情打开腿脚，会显得粗俗傲慢。如果长时间坐着，腿可以交叉重叠，但要注意回收上腿，脚趾向下。

　　(6)坐在椅子上，至少要坐满椅子的2/3，宽座沙发至少要坐1/2。落座后至少10分钟不要靠椅背。时间长了，可以轻靠椅背。

　　（7）谈话时，根据谈话者的位置，将上膝侧转向谈话者，上身保持挺直，不要有自卑、恭维和奉承的`态度。注意礼仪，尊重他人，但不要失去自尊。

　　(8)离座时要自然稳定，右脚向后收半步，然后站起来。

　　(9)女人入座时，如果是裙子，用手将裙子稍微拢一下，坐下后不要拉裙子，那样不优雅。正式场合一般从椅子左侧入座，离座时也要从椅子左侧入座，这是一种礼貌。女士入座时要优雅、安静、柔软，双腿并拢，双脚同时向左或向右，双手叠放在左右腿上。如果长时间坐着可以交叉双腿重叠，但要注意上腿回收，脚趾向下，给人一种高贵大方的感觉。

　　(10)男女需要侧坐时，上半身和腿应同时转向同一侧，但头部应保持向前。

　　（11）作为一名女性，坐姿的选择取决于椅子的高度以及是否有扶手和靠背。双手、腿和脚可以摆动很多种方式，但双腿分开或四字形叠腿是非常不合适的。

　　(12)在餐厅就餐时最合适的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开时，身体几乎在桌子的距离站直，领导会把椅子推进来，腿弯曲到椅子后面，你可以坐下来。就座后，坐姿要端正，上身可以轻靠椅背。不要把脸颊或肘部放在桌子上。不要经常离开座位，也不要移动座位。用餐时，上臂和背部应靠在椅背上，腹部和桌子应保持拳头距离。最好避免双脚交叉的坐姿。

　　（13）穿牛仔裤坐着，首先，身体侧坐，一只脚支撑身体的重量，另一只脚的脚踝靠在脚趾上。你也可以盘坐，双脚交叉盘坐，脚趾向上，双手自然地放在膝盖上。如果你坐在沙发椅上，你不必太克制，自然地坐着，保持优雅的坐姿。

　　就座后，坐姿要端正，但不要僵硬。不要把脸颊或胳膊肘放在桌子上。不要随意摆弄餐具和餐巾，避免一些不礼貌的举止，比如脱下夹克，脱下领带，卷起袖子；说话时比划划，经常离开座位，或者移动座位；头枕和椅背打哈欠，伸懒腰，揉眼睛，挠头。

**西餐入座方式礼仪 篇6**

　　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。

　　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。

　　六、食用沙拉

　　(1).色拉盘放在主菜盘的左边。

　　(2).美国人通常将色拉供应于主菜前，而欧洲人如法国法国人，通常将色拉放于主菜后供应。

　　(3).色拉用叉子吃，如菜叶太大，可用刀在色拉盘中切割，然后再用叉子吃。

　　七、食用鱼、虾、海鲜

　　1.食用半只龙虾时，应左手持叉，将虾尾叉起，右手持刀，插进尾端，压住虾壳，用叉将虾肉拖出再切食。龙虾脚可用手指撕去虾壳食之。

　　2.吃鱼片以吃一片切一片为原则，可用右手持叉进食，或用鱼刀。

　　3.食用带头尾及骨头的全鱼时，宜先将头、尾切除，再去鳍，将切下的头尾鳍放在盘子一边，再吃鱼肉。

　　4.去除鱼骨，要用刀叉，不能用手。若口中有鱼骨或其它骨刺，则可用手自合拢的唇间取出放在盘子上。

　　5.全鱼吃完鱼的上层，切勿翻身，应用刀叉剥除龙骨再吃下层鱼肉。

　　6.附带的柠檬片，宜用刀叉挤汁。

　　食用虾、蟹时，待应都会端上一碗洗手水。

**西餐入座方式礼仪 篇7**

　　服饰举止

　　无论休闲服有多贵，在餐厅吃饭时都不能穿得体，这是欧美人的常识。去高档餐厅，男人要穿得整整齐齐；女人应该穿西装和鞋跟。如果你指定穿正式的衣服，男人必须打领带。进餐厅时，男人应该先开门，让女人进去。女士们应该走在前面。坐下来吃饭的时候，女士们应该优先考虑。尤其是团体活动，别忘了让女士们走在前面。

　　点酒

　　在高档餐厅里，会有擅长品酒的调酒师拿着酒单。对葡萄酒不太了解的人最好告诉他他们选择的菜肴、预算和最喜欢的葡萄酒口味，主调酒师会帮助他们选择。如果主菜是肉，应该搭配红酒，而鱼是白色的。在上菜之前，你不妨喝一杯香槟、雪利酒或吉尔酒。

　　了解上菜的顺序

　　正式的全套西餐上菜顺序如下：①前菜和汤②鱼③水果④肉类⑤乳酪⑥甜点和咖啡⑦水果，餐前酒和餐酒。没有必要点所有的东西。如果你点得太多，你吃不完，你会不礼貌的。稍有标准的餐厅欢迎只点前菜的客人。前菜、主菜（鱼或肉之一）和甜点是最合适的组合。点菜不是从前菜开始的\'，而是先选择最想吃的主菜，再加上适合主菜的汤。

　　餐巾的使用

　　点完菜后，在前菜送来前的这段时间打开餐巾，折叠三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的腿。最好不要把餐巾塞进领口。

　　点西餐时要注意什么？

　　头盘

　　又称开胃菜，一般分为冷盘和热盘。常见品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼和鸡尾杯。奶油鸡酥盒、烤蜗牛等。

　　汤

　　大致可分为清汤、奶油汤、蔬菜汤和冷汤。品种有牛尾清汤、各种奶油汤、海鲜汤、美国蛤蜊汤、意大利蔬菜汤、俄罗斯罗宋汤。法国葱头汤。

　　副菜

　　通常，水产品菜肴和鸡蛋、面包、脆盒菜都被称为副菜。西餐鱼菜注意使用特殊的调味汁，包括鞑靼汁、荷兰汁、酒店汁、白奶油汁、大主教汁、美国汁和水手鱼汁。

　　主菜

　　肉类和家禽菜肴是主菜。其中最具代表性的是牛肉或牛排。肉类菜肴的调味品主要包括西班牙汁、浓烧汁、蘑菇汁、白尼丝汁等。家禽菜肴的原料来自鸡肉。鸭、鹅；家禽菜最多的是鸡肉，可以煮、炸、烤、烤，主要的调味汁有咖喱汁、奶油汁等。

　　蔬菜类菜肴

　　它可以安排在肉类菜肴之后，也可以与肉类菜肴同时上桌。蔬菜菜肴在西餐中被称为沙拉。与主菜同时搭配的沙拉称为生蔬菜沙拉，一般由生菜、西红柿、黄瓜、芦笋等制成。另一种是鱼、肉、蛋，一般不加味汁。

　　甜品

　　西餐甜点是主菜后吃的，可以算是第六道菜。从真正意义上说，它包括所有主菜后的食物，如布丁、冰淇淋、奶酪、水果等。

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