# 食用西餐的礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-05-14

*食用西餐的礼仪（精选3篇）食用西餐的礼仪 篇1　　餐巾布：　　吃饭时：将餐巾打开后对角线对折，并将开口朝内置于膝上，用的时候打开用里面一层来擦，再折好，这样不会让别人看到擦的痕迹。　　暂时离开：餐巾折叠好放在椅子上。　　吃完饭：把餐巾折好放*

食用西餐的礼仪（精选3篇）

**食用西餐的礼仪 篇1**

　　餐巾布：

　　吃饭时：将餐巾打开后对角线对折，并将开口朝内置于膝上，用的时候打开用里面一层来擦，再折好，这样不会让别人看到擦的痕迹。

　　暂时离开：餐巾折叠好放在椅子上。

　　吃完饭：把餐巾折好放在餐盘左边，乱扔在桌上是非常没有教养的行为。

　　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。

　　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。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。

　　刀叉的讲究之道：

　　吃饭时左手叉右手刀（左撇子例外，你可以交换）：刀叉拿法应该将刀叉手柄末端置于手心的位置，但往往我们很容易拿得很靠前，这样就会显得很幼稚。

　　没吃完：八字形放在盘子上。

　　吃完：平行并拢放在盘子右边或平行斜放在盘子上。

　　吃出对的节奏：

　　西餐的乐趣也在于节奏感，开胃菜打开味蕾，主菜到达一餐的高潮，冰沙是美好的过渡，甜品是余韵袅袅……每一个节奏都是一门艺术。

　　西餐的食用有哪些禁忌：

　　1、使用餐具最基本的原则是由外至内，完成一道菜后侍奉收去该份餐具，按需要或会补上另一套刀叉。

　　2、吃肉类时（如牛扒）应从角落开始切，吃完一块再切下一块。遇到不吃的部分或配菜，只需将它移到碟边。

　　3、如嘴里有东西要吐出来，应将叉子递到嘴边接出，或以手指取出，再移到碟子边沿。整个过程要尽量不要引别人注意，之后自然地用餐便可。

　　4、遇到豆类或饭一类的配菜，可以左手握叉平放碟上，叉尖向上，再以刀子将豆类或饭轻拨到叉子上便可。若需要调味料但伸手又取不到，可要求对方递给你，千万不要站起来俯前去取。

　　5、吃完抹手抹嘴切忌用餐巾大力擦，注意仪态用餐巾的一角轻轻印去嘴上或手指上的油渍便可。

　　6、就算凳子多舒服，坐姿都应该保持正直，不要靠在椅背上面。进食时身体可略向前靠，两臂应紧贴身体，以免撞到隔壁。

　　7、吃完每碟菜之后，如将刀叉四边放，又或者打交叉乱放，非常难看。正确方法是将刀叉并排放在碟上，叉齿朝上。

　　哪些食物可以用手指取食

　　1、生菜叶中包有食物者：如鸽松、虾松、越南春卷……等等。如果不用手指取食反而更不方便，但需注意调味料以及沾酱等避免滴落桌上。

　　2、芦笋：可以手指轻巧拿住，再沾以沙拉或调味料直接送入口中，但是一次以一枝芦笋为宜。

　　3、饼干：无论什么样的\'饼干，均可以大大方方的用手拿着吃，除非是你不小心把饼干掉进了咖啡中，非得用汤匙不可。

　　4、煮玉米：面对眼前整枝玉米时不用犹豫，可以自然的用手拿起，或许先抹上一些奶油，然后一排一排的将其食尽。

　　5、培根肉：这里指的是以油煎过，酥脆易碎者。若以刀叉取食将非常不方便，不但一切就碎，叉子更无法发挥功能，因此擅用你的手指罢!

　　6、面包：面包一般都是用手撕着吃，一次最好别撕的太大，以一、两口能吃完者为佳。国外鲜有人用刀叉切面包来吃，正如同国内没有人用筷子夹馒头吃是同样的道理。

　　7、炸鸡、薯条、洋芋片、汉堡等：大家都知道这些所谓的快餐类一定是用手抓着吃，除非是这些食物上已经淋了太多的调味汁。

　　8、小肉卷、点心等：这类食物往往会在鸡尾酒会中出现，要知道主人一定早就想到客人如果一手拿酒杯。

　　9、三明治：没想到吧?三明治也是用手拿着吃，除非是三明治中间包了太多的内容，或是内容汁液饱和，不断渗出来。

　　10、带柄之水果：如樱桃、葡萄、草莓等，可以用手指轻轻掐住叶柄，然后一口一颗，吃的优雅自然。

**食用西餐的礼仪 篇2**

　　一、西餐食用带骨类食物的礼仪

　　1、食用肉排

　　西餐肉排的吃法，用叉子或尖刀插入牛肉、猪肉或羊肉排的中心。如果排骨上有纸袖，你可用手抓住，来切骨头上的肉，而这样就不会使手油腻。在正式场合或者在饭店就餐时即使包有纸袖也不能用手拿着骨头啃着吃。这些多余的东西基本上是用来作装饰的，而没有让你暴吃一顿的意思。另外，在非正式场合，只有骨头上没有汤时才可以拿起来啃着吃。

　　2、食用整鱼

　　西餐食用整鱼时，先用刀叉把鱼头和鱼尾割下，放在盘边。然后用刀尖顺着鱼骨把鱼从头到尾劈开，将鱼骨滑出将鱼平着分开，取出鱼骨揭去上面一片，吃完后再去骨。如果嘴里吃进了小骨头，用姆指和食指捏出，爱吃鱼的人会连小鱼头吃掉，而吃到鱼的脸颊是很幸运的事。

　　3、食用整鸡或鸟类

　　食用整鸡时，先将鸡用刀割半，先吃鸡的一半。把鸡腿和鸡翅用刀叉从连结处分开。然后用叉稳住鸡腿（鸡脯或鸡翅），用刀把肉切成适当大小的片，每次只切两三片。如果场合很正式，不能使用刀叉取用的，干脆别动。如果是在非正式场合，你可以用手拿取小块骨头，但只能使用一只手。食用鸟类菜肴时，先把翅膀和腿切下，然后借助刀和叉来吃身体部分。你可以把翅膀和腿用手拿着吃，但不能拿身体部分。

　　二、西餐礼仪刀叉使用方法

　　吃西餐在很大程序上讲是在吃情调，但同时也要注意西餐礼仪的\'刀叉文化和其使用方法。

　　1、一般而言，惯用右手的人通常右手持刀左手持叉，以手由上方握住刀与叉，两手食指按在刀叉上使用。

　　2、食用米饭、玉米、青豆等小颗粒食物时，可以把叉子反过来当汤匙般使用，将细小食物用刀帮忙聚集在叉子凹陷处，舀着食用。

　　3、欧洲人用餐右手持刀左手持叉，边切边叉，将食物送入口中。美国人则是切每一口食物后，将右手的刀放下，把叉子换到右手，再以叉子正面将食物送入口中。英国人则习惯用刀把食物扫到叉背上，压平后送入口中。种种吃法并无优劣之分，最好都能熟悉运用，则与不同国家人用餐，入境随俗，更能左右逢源。

　　4、不慎将刀叉落地，可请服务员代捡，并取一份新的来替换，客人千万不要钻到桌下捡拾，很难看。

　　5、每吃完一道菜，把刀叉并拢刀锋朝自己，叉背朝下，以4—10点方向并排斜放再盘上，服务员即知可收掉盘子。西餐礼仪

　　6、中餐吃饭时要端着饭碗，西餐用餐时千万不可端着盘子吃。

**食用西餐的礼仪 篇3**

　　餐巾布：

　　吃饭时：将餐巾打开后对角线对折，并将开口朝内置于膝上，用的时候打开用里面一层来擦，再折好，这样不会让别人看到擦的痕迹。

　　暂时离开：餐巾折叠好放在椅子上。

　　吃完饭：把餐巾折好放在餐盘左边，乱扔在桌上是非常没有教养的行为。

　　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。

　　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。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。

　　刀叉的讲究之道：

　　吃饭时左手叉右手刀（左撇子例外，你可以交换）：刀叉拿法应该将刀叉手柄末端置于手心的位置，但往往我们很容易拿得很靠前，这样就会显得很幼稚。

　　没吃完：八字形放在盘子上。

　　吃完：平行并拢放在盘子右边或平行斜放在盘子上。

　　吃出对的节奏：

　　西餐的乐趣也在于节奏感，开胃菜打开味蕾，主菜到达一餐的高潮，冰沙是美好的过渡，甜品是余韵袅袅……每一个节奏都是一门艺术。

　　水

　　西餐厅一般不提供免费的水，要知道，水是完美一餐的一部分。

　　面包

　　面包是西餐中唯一可以用手吃且一定要用手吃的食物！

　　前菜和汤

　　喝汤有喝汤的礼仪，分为法式和英式。英式是从里向外地舀汤，法式是从外向里。还有一个细节需要注意，就是汤勺，无论你是不是喝完了汤，这个汤勺永远不能放在汤碗里，而是要放在汤碗下的碟子里。

　　主菜

　　吃一口切一口，不要三下五除二把食物全部切好。即使吃小羊排这样带骨的食物，也不要用手拿着吃。

　　清爽味蕾的冰沙

　　有的餐厅在菜与菜之间的间隙会上冰沙，别急着说：上错了我没点这甜品，这是餐厅送给你清新味蕾用的！

　　甜点

　　甜点的餐具在盘子的前面，所以不要拿盘子前面的餐具来吃菜或喝汤，如果盘子前面没有餐具，那说明甜点餐具将随着甜点一起上。

　　咖啡

　　咖啡的勺子不能放在咖啡杯中，要放在咖啡碟里。

　　西餐的食用有哪些禁忌：

　　1、使用餐具最基本的原则是由外至内，完成一道菜后侍奉收去该份餐具，按需要或会补上另一套刀叉。

　　2、吃肉类时（如牛扒）应从角落开始切，吃完一块再切下一块。遇到不吃的部分或配菜，只需将它移到碟边。

　　3、如嘴里有东西要吐出来，应将叉子递到嘴边接出，或以手指取出，再移到碟子边沿。整个过程要尽量不要引别人注意，之后自然地用餐便可。

　　4、遇到豆类或饭一类的配菜，可以左手握叉平放碟上，叉尖向上，再以刀子将豆类或饭轻拨到叉子上便可。若需要调味料但伸手又取不到，可要求对方递给你，千万不要站起来俯前去取。

　　5、吃完抹手抹嘴切忌用餐巾大力擦，注意仪态用餐巾的一角轻轻印去嘴上或手指上的油渍便可。

　　6、就算凳子多舒服，坐姿都应该保持正直，不要靠在椅背上面。进食时身体可略向前靠，两臂应紧贴身体，以免撞到隔壁。

　　7、吃完每碟菜之后，如将刀叉四边放，又或者打交叉乱放，非常难看。正确方法是将刀叉并排放在碟上，叉齿朝上。

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