# 西餐饮酒菜肴搭配礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-06-01

*西餐饮酒菜肴搭配礼仪（精选32篇）西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇1　　一、葡萄酒饮用的礼仪　　(1)上开胃盘时应上开胃酒，配专用的开胃酒杯。　　(2)上汤时要上雪利酒，配用雪利酒杯。　　(3)上鱼时上酒度较低的白葡萄酒，用白葡萄酒杯并配用冰桶*

西餐饮酒菜肴搭配礼仪（精选32篇）

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇1**

　　一、葡萄酒饮用的礼仪

　　(1)上开胃盘时应上开胃酒，配专用的开胃酒杯。

　　(2)上汤时要上雪利酒，配用雪利酒杯。

　　(3)上鱼时上酒度较低的白葡萄酒，用白葡萄酒杯并配用冰桶

　　(4)上副菜时上红葡萄酒，用红葡萄酒杯;陈年质优的红葡萄酒往往沉淀物较多，应在斟用前将酒过滤。

　　(5)上主菜时上香摈酒，配用香摈杯。香摈酒是主酒，除主菜跟香摈酒外，上其它菜看点心或讲话、祝酒时，也可跟上香摈酒。

　　(6)斟用香摈酒前，应做好冰酒、开酒、清洁、包酒等各项准备工作。

　　(7)上甜点时跟上餐后酒，用相应酒杯。

　　(8)上咖啡时跟上立口酒或白兰地，配用立口杯或白兰地杯

　　二、饮酒的一般常识

　　1、饮酒的温度：

　　喝香槟酒最好要冰镇一下，酒的温度在6－8度时饮用味道最浓。

　　红酒的温度是清凉室温，18至21摄氏度之间；白葡萄酒则是在9到12度之间。

　　2、醒酒

　　一瓶尘封多年的佳酿，刚刚打开时会有异味出现，这时就需要醒酒，将酒倒入精美的醒酒器后稍待十分钟，酒的异味就会散去。醒酒器一般要求让酒和空气的接触面积最大。红酒充分氧化之后，浓郁的香味就流露出来了。这个过程时间可以延长，一个小时最好，造成酒香四溢的氛围。

　　陈年酒要避免过早打开，一般以现喝现开为好，这样可以避免酒味不够新鲜。

　　4年以内的波尔多葡萄酒或6、7年内的勃艮第葡萄酒，酒龄较轻，应在饮用前几小时开瓶，以便酒与空气充分接触后产生氧化，使酒味更浓香。

　　3、搭配规律

　　吃海鲜、喝干白、葡萄汽酒或香槟，

　　冷盘和第一道正菜喝干白和或淡红葡萄酒。

　　肉禽搭配清淡的红葡萄酒，野味则搭配上等陈年干红。

　　吃奶酪和鹅肝要喝上等红葡萄酒或甜酒。

　　甜食要配香槟、汽酒。水果要配甜酒、果子露或半干香槟。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇2**

　　1.以右为上

　　当餐桌分为左右时，一般应以面对正门时的右侧一桌为上桌。

　　2.以远为上

　　当餐桌距离餐厅正门有远近之分时，以距门远者为上桌。

　　3.中间为上

　　多张桌子并列时，以居于中间的桌子为上座三桌以上的的宴请。

　　第一种：由三桌或三桌以上的桌数所组成的宴请

　　第二种：由三桌或三桌以上的桌数所组成。

　　4.近高远低

　　除了要注意上面提到的“面门定位”、“以右为尊”、“以远为上”等规则外，还应兼顾其他各桌距离主桌的远近。通常，距离主桌越近，桌次越高；距离主桌越远，桌次越低。

　　商务宴请桌次礼仪注意事项：

　　1.举行多桌宴请时，每桌都要有一位主桌主人的代表在座。位置一般和主桌主人同向，有时也可以面向主桌主人；

　　2.各桌位次的尊卑，应以与这桌主人的距离远近来定，离主人比较近的位置比较尊贵；

　　3.与本桌主人的距离相同的位次，则以本桌主人面向为准，主人座位右边的位置比较尊贵。

　　餐桌上的一般礼仪

　　1、入座后姿式端正，脚踏在本人座位下，不可任意伸直，手肘不得靠桌缘，或将手放在邻座椅背上。

　　2、用餐时须温文而雅，从容安静，不能急躁。

　　3、用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席。

　　4、口内有食物，应避免说话。

　　5、自用餐具不可伸入公用餐盘夹取菜肴。

　　6、必须小口进食，不要大口的塞，食物末咽下，不能再塞入口。

　　7、取菜舀汤，应使用公筷公匙。

　　8、吃进口的东西，不能吐出来，如系滚烫的食物，可喝水或果汁冲凉。

　　9、送食物入口时，两肘应向内靠，不直向两旁张开，碰及邻座。

　　10、自己手上持刀叉，或他人在咀嚼食物时，均应避免跟人说话或敬酒。

　　11、好的吃相是食物就口，不可将口就食物。食物带计，不能匆忙送入口， 否则汤汁滴在桌布上，极为不雅。

　　12、切忌用手指掏牙，应用牙签，并以手或手帕遮掩。

　　13、避免在餐桌上咳嗽、打喷嚏、呕气。万一不禁，应说声“对不起”。

　　14、喝酒宜各随意，敬酒以礼到为止，切忌劝酒、猜拳、吆喝。

　　15、如餐具坠地，可请侍者拾起。

　　16、遇有意外，如不慎将酒、水、汤计溅到他人衣服，表示歉意即可，不 必恐慌赔罪，反使对方难为情。

　　17、如欲取用摆在同桌其他客人面前之调味品，应请邻座客人帮忙传递， 不可伸手横越，长驱取物。

　　18、如系主人亲自烹调食物，勿忘予主人赞赏。

　　19、如吃到不洁或异味，不可吞入，应将入口食物，轻巧的用拇指和食指取出，放入盘中。倘发现尚未吃食，仍在盘中的菜肴有昆虫和碎石，不要大惊小 怪，宜侯侍者走近，轻声告知侍者更换。

　　20、食毕，餐具务必摆放整齐，不可凌乱放置。餐巾亦应折好，放在桌上。

　　21、主食进行中，不宜抽烟，如需抽烟，必须先征得邻座的同意。

　　22、在餐厅进餐，不能抢着付帐，推拉争付，至为不雅。倘系作客，不能 抢付帐。未征得朋友同意，亦不宜代友付帐。

　　23、进餐的速度，宜与男女主人同步，不宜太快，亦不宜太慢。

　　24、餐桌上不能谈悲戚之事，否则会破坏欢愉的气氛。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇3**

　　如果你不知道该不该用手拿着吃，就跟着主人做。记住：食物用浅盘上来时，吃前先放入自己的盘子。

　　下面是一些可以用手拿着吃的食物：带芯的玉米，肋骨，带壳的蛤蚌和牡蛎，龙虾，三明治，干蛋糕，小甜饼，某些水果。脆熏肉，蛙腿，鸡翅和排骨（非正式场合），土豆条或炸薯片，小萝卜，橄榄和芹菜等。三明治要记住，小的三明治和烤面包是用手拿着吃的，大点的吃前先切开。配卤汁吃的热三明治需要用刀和叉。

　　通过拿面包的方式，可以测试出一个人是否是个有修养的人。不过只要你记住在吃面包或蛋卷时，往上抹黄油之前，先把其切成两半或小块的话，你就可以轻松得通过测试。小饼干用不着弄碎。使用你盘中的黄油刀，抹油应在盘子里或盘子上部进行。

　　把黄油刀稍靠右边放。刀柄放在盘边外面以保持清洁。热土司和小面包要马上抹油。不必把面包条掰碎，可在其一面抹黄油。把丹麦糕点（甜蛋卷）切成两半或四半。随抹随吃。熏肉吃法很简单，吃带肥肉的熏肉要使用刀和叉，如果熏肉很脆，则先用叉子将肉叉碎，再用手拿着吃。来源：中华美食网

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇4**

　　如何用手拿着吃

　　如果你不知道该不该用手拿着吃，就跟着主人做。

　　记住：食物用浅盘上来时，吃前先放入自己的盘子。下面是一些可以用手拿着吃的食物：带芯的玉米，肋骨，带壳的蛤蚌和牡蛎，龙虾，三明治，干蛋糕，小甜饼，某些水果。脆熏肉，蛙腿，鸡翅和排骨（非正式场合），土豆条或炸薯片，小萝卜，橄榄和芹菜等。

　　三明治要记住，小的三明治和烤面包是用手拿着吃的，大点的吃前先切开。配卤汁吃的热三明治需要用刀和叉。通过拿面包的方式，可以测试出一个人是否是个有修养的人。不过只要你记住在吃面包或蛋卷时，往上抹黄油之前，先把其切成两半或小块的话，你就可以轻松得通过测试。小饼干用不着弄碎。使用你盘中的黄油刀，抹油应在盘子里或盘子上部进行。

　　把黄油刀稍靠右边放。刀柄放在盘边外面以保持清洁。热土司和小面包要马上抹油。不必把面包条掰碎，可在其一面抹黄油。把丹麦糕点（甜蛋卷）切成两半或四半。随抹随吃。熏肉吃法很简单，吃带肥肉的熏肉要使用刀和叉，如果熏肉很脆，则先用叉子将肉叉碎，再用手拿着吃。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇5**

　　1、双手取食物

　　向自己的盘中取食物时，一定要用双手。取一只烤土豆也要用左手拿叉、右手持汤匙将食物夹到自己的盘中。不要只用一只叉子将食物叉到盘中了事，那是极不礼貌的。

　　2、喝酒

　　饮酒干杯时，即使不喝，也应该将杯口在唇上碰一碰，以示敬意。当别人为你斟酒时，如果不需要，可以简单地说一声“不，谢谢！”或以手稍盖酒杯，表示谢绝。

　　3、嘴里的食物不宜多

　　每次送到嘴里的食物别太多，在咀嚼时不要说话。就餐时不可以狼吞虎咽。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。

　　4、餐中不能脱衣服

　　进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。如果主人请客人宽衣，男客人可以把外衣脱下搭在椅背上，但不可以把外套或随身携带的东西放到餐台上。

　　5、吃意大利面

　　吃意大利面，要用叉子慢慢地卷起面条，每次卷四五根最方便。也可以用调羹和叉子一起吃，调羹可以帮助叉子控制滑溜溜的面条。不能直接用嘴吸，不然容易把汁溅得到处都是。

　　6、喝汤

　　喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。即使是汤菜再热，也不要用嘴吹。要用汤匙从里向外舀，汤盘里的汤快喝完时，可以用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤匙舀净就行了。吃完后，将汤匙留在汤盘里，匙把指向自己。

　　7、正确放餐巾

　　就餐期间，如果暂时离开座位，可以把餐巾放在椅子上。千万不要把餐巾放在桌上，否则就意味着你不想再吃，让服务员不再给你上菜。

　　8、西式快餐和小吃

　　汉堡包和热狗是用手拿着吃，但一定要用餐巾纸垫住，让酱汁流到餐巾上，而不是流到你的手或衣服上。为防止万一，可以一只手拿餐巾垫住，另一只手准备一两张餐巾备用。

　　比萨饼可以用手拿着饼块，把外边转向里，防止上面的馅掉出来。但一般晚宴的餐桌上看不到比萨饼的。

　　玉米薄饼是一种普遍的用手拿着吃的食物。可以蘸上如甜豆或蕃茄酱等混合酱后吃。

　　油煎食品和薯片，可以用手拿着吃，也可以用叉子吃。如果在户外，当然可以用手拿着吃了。

　　女士还要注意，吃东西的时候，每次都要少放一些到嘴里，小口嚼。吃一般的菜时，如果把手指弄脏了，可以请服务员端洗手水来。

　　9、吃沙拉

　　西餐中，沙拉往往出现在这样场合里：作为主菜配菜，比如说蔬菜沙拉，这是常见的；作为间隔菜，比如在主菜和甜点之间；作为第一道菜，比如说鸡肉沙拉。

　　如果沙拉是一大盘端上来就使用沙拉叉。如果和主菜放在一起则要使用主菜叉来吃。

　　如果沙拉是间隔菜，通常要和奶酪、炸玉米片等一起食用。先取一两片面包放在你的沙拉盘上，再取两三片玉米片。奶酪和沙拉要用叉子吃，而玉米片可以用手拿着吃。

　　如果主菜沙拉配有沙拉酱，可以先把沙拉酱浇在一部分沙拉上，吃完这部分后再加酱。直到加到碗底的生菜叶部分，这样浇汁就容易了。

　　沙拉习惯的吃法应该是：将大片生菜叶用叉子切成小块，如果不好切可以刀叉并用。一次只切一块，吃完再切。

　　10、吃肉类

　　西方人吃肉（指的是羊排、牛排、猪排等）一般都是大块的。吃的时候，用刀、叉把肉切成一小块，大小刚好是一口。吃一块，切一块，不要一下子全切了，也千万不要用叉子把整块肉夹到嘴边，边咬、边咀嚼、边吞咽。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇6**

　　下馆子

　　意大利人喜欢请客吃饭，这是朋友间聚会的一种方式。但是上餐馆吃饭有时聚餐者会共同摊钱，除非某一方声明由他请客。

　　意大利餐怎么吃?

　　怎样吃西餐：喝汤不能发出声音，用汤匙应从里往外舀着喝，千万不要端起汤盘直接饮用。

　　面包与意大利面条：面包通常与黄油搭配，吃时将面包掰成几小块，抹上黄油，用手拿着吃，不要拿着整个面包咬着吃，应抹一块，吃一块。吃意大利面条时可叉子、调羹并用，用叉子慢慢挑起少量(四五根)面条，将其绕在叉齿上成团状，同时以调羹辅之，即可方便地进食。

　　肉与鱼：西餐中的肉一般都是大块的，无论是羊排、牛排还是猪排都要用刀叉将切成小块，边切边吃，不要一口气都切成小块后再吃，也不要用叉子将整块夹至嘴边，边咬边吃。吃鸡或龙虾可以用手，小鸡、鹌鹑、田鸡的腿骨头很小，可用手抓着吃，也可用叉子，但骨头需用手指从口中取出。西餐中的鱼一般都已去了骨刺，吃起来很方便，对少量小刺，应用手捏出放在盘子上，不能直接往盘中吐。

　　沙拉：即可作第一道菜，又可作配菜和间隔菜。对沙拉中大块(片)的蔬菜，可用叉子或刀切成小块(片)。对沙拉中的豌豆可以左手持叉，右手持刀，用刀把豌豆推到叉子上。而美国的吃法干脆就用叉子舀着吃。

　　甜点与水果：蛋糕、西饼用小甜食叉子，冰淇淋、布丁等用甜点调羹。许多国家把水果作为甜点或随甜点一起送上，通常为水果沙拉或拼盘。若是未加工的水果，则应以刀叉配合使用，梨或苹果不能整个去皮，应用刀先切成四到六块，削皮去核后再吃，香蕉应先剥皮，再切成数段食用。在没有刀叉时，可用手将果核从嘴中取出，放在果盘边上，不能直接吐在餐桌上。

　　咖啡与茶：西餐上的最后一道『菜』是咖啡和茶。喝咖啡时可右手拿着杯把，左手端起小碟，也可以只端杯子，将小碟留在台上，喝完一口后，一定要把杯子放回碟上。茶匙仅用于搅拌，用完即放回茶碟，不能用它舀着喝。饮用中国的绿茶、薄荷茶不加任何东西，如果是印度茶、黑茶或英国红茶则可以加少量的奶和糖。

　　拜访时的礼物

　　意大利人也好客，如应邀到朋友家吃饭，一般是主人做东，客人应该带点酒、甜食，或者带些纪念品或鲜花送给主人。礼品包装要讲究一些，否则主人会感到不悦。作为主人接受礼物，应当面将礼品包装打开，并加以赞美。

　　餐桌上的次序

　　意大利人排座位是一男一女叉开，一般还要把丈夫与妻子分开。在主人家吃饭，传统的方式是，席间由女主人给每位客人上菜，客人如喜欢哪个菜，可以再向女主人要，主人会非常高兴，现在这个习俗也在变，客人可以自己取，但不要站起来取菜，够不着时可请主人或其他客人把盘子递过来。菜刚上来时，现在也有让菜盘按顺序转，转到谁面前谁取，男士在这种情况下应该向自己身边的女士献殷勤，先征求女士意见再给女士夹菜。

　　意大利西餐饮食礼仪常识

　　提起意大利饮食，人们自然会想起葡萄酒、比萨饼或意大利面条。其实意大利饮食有三个特点。

　　首先，意大利菜肴讲究原汁原味。意大利人做鱼、做鸡大多不放什么作料，只在锅里煎煎，或在锅里烤制，然后挤点柠檬汁，或撒点胡椒面和盐即可上桌了。吃虾则只在白水里煮一煮。他们认为中国的各种做法吃的是作料味儿，吃不到食品本身原有的味了，不加各种作料，才能吃到食品本身最本质的味道，这是饮食的一个重要特点。

　　其次，意大利饮食比较实在。它很少上山珍海味，每顿饭一般只有三道菜，桌上放有面包，可以自取。在中国请客这是不可想像的。

　　第一道一般是面条或其它面食，上述面食，确实有其饮食的特色，它有制作形状上的差异和拌面调味变化的差异，林林总总有上百个品种。简单的意大利面条放点西红柿酱和肉末，再加点橄榄油即可。高级的则拌以海鲜调味。比萨饼也是意大利独具特色的食品之一。在意大利有专店经营，属大众食品。因为它是往烙的面上放各种各样的时鲜蔬菜，如西红柿、奶酪、蘑茹、火腿等等，所以可以变化出众多的不同花样。一般的比萨饼3000里拉一张(约合人民币13元左右)小个儿的1500里拉就可以吃到，就当地的生活水平来看是很便宜的。高级的比萨饼8000里拉至10000里拉(约合人民币36至45元左右)一张。它之所以没有风靡世界，一是种类太多，没有像汉堡包、肯德基那样有一定的配方的统一的制作标准。二是没有美国人那样先进的营销方式。

　　第二道主菜一般是肉排、牛肉、烤鸡、煎鱼，上边加点蔬菜，有时加上的是炸土豆，有时是煮菠菜，煮得烂糊糊的，既不好看，也不爽口，这一点很不符合中国人的吃饭习惯。

　　第三道是生菜，虽然菜只有三道，但注重浪漫情调。朋友聚会不在乎吃了什么，而在乎喝得尽兴，聊得开心。吃饭时不劝酒，也不给客人夹菜，只是创造一种自由自在、宽松从容的氛围，让大家高谈阔论，或娓娓道来。但这种吃法时间长得没谱。

　　然后是水果、咖啡。讲究的，第一道前面加个冷盘，水果前面有甜点。再讲究的。上两个第一道，两个第二道。有些中国人觉得西餐吃不饱，其实不然，第一道面食就很饱人，一份不够可以再添。但第一道不要吃得太饱，以免吃不下后面的菜。如到第二道还未吃饱，可多吃面包，不能再回头要第一道。吃饭不能不吃饱，但不要浪费。尤其是人家在外边请客，更要注意不能浪费，根据西餐习惯点菜，不要同一道菜重复点。在家里吃饭，可以根据主人摆的刀叉数量判断食物多少：第一道菜一般放一把叉子，第二道菜放一把刀、一把叉，水果刀和点心勺放在盘子前面。如果餐俱放的多，说明主人准备的食物丰盛，每道菜要少吃点，以免后来吃不下了，女主人会误认为是你不喜欢她做的菜。吃饭时，不可弄得刀叉叮当响，吃面条要用叉子卷起面条往嘴里送，不可用嘴吸出声音。每一道菜吃过后，要把刀叉并排放在盘里，表示这道菜已吃毕，即使有剩的服务员也可以撤盘子。

　　无酒不欢

　　意大利人宴请客人时，通常饭前喝开胃酒，饭时改用白葡萄酒或红葡萄酒，饭后要喝消化酒。白葡萄酒往往都是清淡的酒，吃鱼或海味时喝白葡萄酒能使海味更觉可口。用白葡萄酒，宾主都非常注意白酒的产地和酿酒的年份，主人往往郑重其事地把酒瓶给客人看，有的宴席菜单上还端正地印着席间用酒的名称。当餐桌上进禽鸟牲畜等肉食品时，就改用醇香的红酒。红酒以越陈越醇厚越得好评。在意大利，揭开红葡萄酒瓶塞后，要把瓶塞递给客人看以示保管的程度、质量的好坏，并要把酒先倾注在主人杯里，主人应举杯先沾唇，这是表示尊敬而去客疑的遗风。佐餐的酒都是酸酒，吃点心时喝甜酒。喝什么酒用什么酒杯，喝葡萄酒用中等的高脚杯，喝啤酒或矿泉水、汽水用大的高脚杯或玻璃杯，喝烈性酒用小高脚杯。

　　与吃饭有关的交谈

　　意大利人吃饭时爱讲话，席间无话不谈。主人要找话与客人谈，客人也不能闷着头吃不与别人讲话。与意大利人谈话，不要问对方属于什么党派，投谁的票，对女士不要问她多大年龄。意大利人吃完饭后，习惯还要坐在那里谈很长时间。这时喝烈性酒，每次不要倒得太多，喝完了可以再倒，次数不限。晚间在家里聚餐，往往要谈到12点以后。主人当然要坚持到底，客人可以找个理由先走，但不宜过早走。开始吃饭时要说声祝你胃口好，临走时要向主人致谢，道晚安。有的人第二天还要打电话给主人表示感谢。如果头一天因某种原因末给主人带礼物(一般来说带瓶酒即可)，第二天一定要给主人打个电话致谢。

　　约会时间

　　客人如果晚到，也不必在意，因为意大利人的时间观念历来不强，无论是赴约还是开会，迟到是经常的现象。所以，去人家做客，不要早到，稍晚一点好。但男女在公共场所约会，男方一定不要让女方等候，即男方应该提前一点到，在那里等候女方。

　　小费

　　同其他西方国家一样，在意大利住旅馆，乘出租车、吃饭以后都要付一定的小费。付多少，视情况而定，一般住高级旅馆，小费可多付一些。付小费的方式有两种，一是直接给服务员，二是留在餐桌或客房中适当的地方。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇7**

　　法国西餐礼仪

　　吃饭的礼仪：坐姿应保持上身端正稍挺胸，臀部将整个座椅充满，轻轻将餐巾拉开，盖在膝上。避免含胸，或臀部只沾座椅外沿。

　　喝汤时，汤勺应由自身一方向外舀汤。这样即使万一泼洒也不会弄脏自己的衣服。记住，汤再烫也不要吹。

　　用餐时左手用叉按住食品，右手用餐刀把它切成小块，然后叉住送入口中。吃完一块再切一块，不要一次切很多小块。而且注意每次要将叉上的食物完全放入口中，不要举着一块食物小口小口地咬。刀叉只有用餐时才拿在手中，凡用餐巾擦嘴或手持酒杯时，请放下刀叉。

　　暂时离席时，餐巾应放在椅背上，刀叉应成八字形放在盘子上，刀刃朝自己，表示继续用餐。如果刀刃向上，勺把指向自己，或将餐巾放在桌上离席，服务生很可能认为你已经结束这一餐，然后把你的餐具及剩下的食物收走。顺便说一句，如果女士补妆，最好去卫生间，而不是在餐桌上。

　　用餐完毕，可以将餐刀餐叉合并在一起，汤匙把直指自身，以示不再用餐。吃肉时要切一块吃一块，不要一次切完;吃鱼不要翻过来吃，吃完上半层鱼，再用餐刀将鱼骨去掉，吃下半层;吃鸡时可以用手拿着吃。已吃进嘴里的鸡骨、鱼刺，要用餐叉接住，轻轻放入盘内。

　　(美式的就一般多了，只要没有太越轨的行为，都可以，因为美国人一般都比较随便。)

　　法国人的情感细腻,想法浪漫。因而法国的餐饮是非常讲究的。

　　法国的饮食文化非常悠久，从路易十四开始，法国的饮食外交便世界闻名，在法式宴会鼎盛时期，餐桌上一次可上200道菜。法国人最爱吃的菜是蜗牛和青蛙腿，最喜欢的食品是奶酪，最名贵的菜是鹅肝，家常菜是炸牛排外加土豆丝，此外，法国人还是世界饮酒冠军，尤其是喝葡萄酒。

　　法国是世界三大烹饪王国之一。法国人讲究吃，而且舍得花钱。法国人不爱吃无鳞鱼，也不爱吃辣味的菜肴。他们一般都喜欢吃略带生口、鲜嫩的美味佳肴。法国人一般都乐于喝生水(自来水)，不习惯喝开水。

　　闻名世界的法国料理，以精致豪华的高尚品味，风靡全球食客的胃，法国人将「吃」视为人生一大乐事，他们认为：美食不仅是一种享受，更是一种艺术。16世纪时的法国宫廷已有一套相当讲究的饮食文化，法国大革命后随着宫廷厨师的流落市井，宫廷料理开始在民间生根。

　　法国料理十分重视“食材”的取用，次等材料，做不出好菜是法国料理的至理名言，而法国料理就地取材的特色，使南北各地口味不一，因此「到什么地方吃什么菜、什么时令吃什么菜」就很重要!

　　法国料理的精华在酱汁(SAUCE)，因为对食材的讲究，法国人使用酱汁佐料时，以不破坏食材原味为前提，好的酱汁可提升食物本身的风味、口感，因此如何调配出最佳的酱汁，就全看厨师的功力了!此外，法国菜也被喻为最能表现厨师内涵的料理，每一道菜对厨师而言，都是一项艺术的创作。

　　法国人饮食特点

　　对晚餐较重视。爱喝葡萄酒、牛奶、红茶等。到饭店喝咖啡和吃水果吃雪糕。爱吃牛肉、羊肉、鸡、鱼、虾、鸡蛋、各种烧肠子等。各种蔬菜都爱吃。爱饮清汤，爱吃水果(特别爱吃菠罗)。

　　在吃正式的法国餐馆吃饮，餐具、酒具的配合使用都是一丝不苟的。吃甚么样的菜用甚么样的刀叉，是很有研究的，所以每人面前都选了两三套。酒杯也是一样，因为在这里吃食与喝品配搭是一艺术。习惯上，餐前要喝一杯开胃酒;用餐过程中，如果吃肉要配干红葡萄酒;吃鱼虾一类的海味，要喝干白葡萄酒;餐后有些人还喜欢喝一点白兰地地一类的烈性酒。每种酒所用的酒杯都不同。看着高矮胖瘦好几个酒杯放在跟前，还真证不胜酒力的?不过好在这里不讲究感情深，一口闷。席问大家边吃边聊，酒只是起到助兴和调节气氛的作用，却频频举杯，却都浅到即止。保持餐桌上愉快的气氛，但又不至于过分喧闹。

　　法国人在饮食嗜好的特点

　　1、注重烹调火候，讲究菜肴的鲜嫩，强调菜肴的质量。

　　2、口味：一般喜肥、浓、鲜、嫩，偏爱酸、甜、咸味。

　　3、食品：主食为米饭或面粉，爱吃点心;副食爱吃肥嫩猪肉、羊肉、牛肉，喜食鱼、虾、鸡、鸡蛋及各种肠子和新鲜蔬菜，偶尔也愿品尝些新奇的食物，如蜗牛、蚯蚓、马兰等;喜用丁香、胡椒、香菜、大蒜、番茄汁等作调料。

　　4、制法：对煎、炸、烧、烤、炒等烹调方法制作的菜肴偏爱。

　　5、菜谱：很欣赏红烧鳜鱼、宫保肉丁、脆皮炸鸡、炒虾球、银芽鸡丝、菠萝火鸡、拔丝苹果等风味菜肴。

　　6、水酒：对酒嗜好，尤其爱饮葡萄酒、玫瑰酒、香槟酒等，一般不能喝或不会喝酒的人也常喝些啤酒;通常他们惯用的饮料还有矿泉水、苏打水、橘子汁以及红茶或咖啡等。

　　7、果品：法国人爱吃水果，尤其对菠萝格外偏爱，苹果、葡萄、猕猴桃等也是他们爱吃的品种：干果喜欢葡萄干、糖炒栗子等。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇8**

　　宴请桌次和位次的排列礼仪

　　较正式的宴请，桌次和位次的安排必须遵守约定的礼宾次序。中西餐因使用的餐桌不同，其排列亦有所区别。

　　西餐礼仪

　　吃西餐时，坐席的排列、餐具的使用和用餐方法必须符合西餐礼仪。

　　1.席位排列

　　正式宴会的坐席排列，可以依照国际惯例，桌次的高低依据主桌位置的远近而定，右高左低，桌次较多时应摆放桌次牌。吃西餐均使用长桌。同一桌上席位的高低以距离主人座位的远近而定。

　　西方习俗是男女交叉安排，以女主人的座位为准，主宾坐在女主人的右上方，主宾夫人坐在男主人的右上方。如果男女两人在大餐厅用餐，男士应请女士坐在自己的右边，不可让她坐在人来人往的过道边。如果只有一个靠墙的位置，应请女士坐，男士则应坐在她的对面。如系两对夫妻用餐，夫人们应靠墙而坐，先生则应面对他们各自的妻子。若两位男士陪伴一位女士进餐，女士应坐在男士们中间。若两位同性进餐，靠墙的位置应留给年长者。入座和离座，应从坐椅的左侧走为宜。

　　2.入座须知

　　(1)西餐上菜的程序：通常是面包和黄油——冷菜或色拉——汤——海鲜——主菜(牛排)——甜点心——水果——咖啡或红茶。正式宴会可能会更加丰富。就餐者应熟悉一下菜单，不要一上来就吃饱，否则便无力他顾了。

　　(2)餐巾的使用：入座后摊开餐巾或离座前收取餐巾，均应以主人为先。餐巾可以叠作两层铺放在大腿上，有事暂时离席时，餐巾应放在椅子上而不是桌子上，放在桌子上意味着你不想再吃，服务员便不会再为你上菜了。

　　(3)餐具的摆法：吃西餐使用的餐具有刀、叉、匙、盘、杯等。一般讲究吃不同的菜要用不同的餐具，饮不同的酒要用不同的酒杯，暂时不懂没有关系，跟着主人去做不会有错。西餐具的摆法是，正面放着汤盘，左手放叉，右手放刀，汤盘上放着匙和酒杯，餐巾放在汤盘上或插在酒杯里，面包奶油盘放在左上方。

　　3.进餐礼仪

　　(1)刀叉使用：吃西餐是应右手持刀、左手持叉。先用刀把食物切成块，再用叉送入口中。吃正餐时，刀叉的数目与上菜的道数是相等的，排列有序，取用亦应有序，吃一道菜换一套刀叉。暂时离开时，刀叉应交叉摆放或摆成“人”字，以示尚未吃完。若将刀叉并拢放在盘子上，刀右叉左，叉面向上，就表示不想再吃了。

　　(2)饮食：面包应在上汤之后吃，可用手撕下一块，用刀涂上奶油或果酱吃，把整块面包托在手上吃，或用叉子叉着面包吃或把面包浸在汤中捞出来再吃都不合适。喝汤不能端着汤盘喝，必须借助于汤匙。吃鱼时应用刀切开，用叉取食。吃肉的时候，应切一块吃一块，不应把整盘肉都切成小块后再吃。吃鸡肉时，也应先切下一片，再用叉取食，直接用手撕是失礼的。鱼刺或骨头可吐在叉子上然后放在碟子里，用手直接去取或吐在桌子上都有失礼节。吃豆子时，可用叉面就食，不要一颗颗地叉着吃。吃面条可用汤匙辅助叉子，亦可只用叉子，但不能用刀把面条切断再吃。吃点心必须用叉子，并且可用叉子铲起来吃。

　　(3)饮品：西餐席间不许抽烟，只有咖啡上来了，表时宴席结束时方可抽烟。喝咖啡或茶时，如果供应的是方糖，应当用专用夹子(没有夹子时用手)，而不是用茶匙去取方糖。喝咖啡或茶时，应拿起杯子喝，喝时茶匙应放在茶盘上面不能放在茶杯里，不能拿茶匙一匙一匙地舀着喝。喝时最好用一只手拿茶盘托住茶杯，以免咖啡或茶汁滴到衣服上。饮茶时必须放下任何食物，交替不停的喝一口吃一口，会被人看作是没有教养。

　　(4)酒：吃西餐时，不能拒绝对方的敬酒，即使你不能喝酒，也要端起酒杯回敬对方，与对方碰一下杯，然后把杯子送到嘴前表示喝的动作。不可用双手比画自己不会喝酒或不能喝。酒动也不动，这是一种没有礼貌的行为。

　　(5)水盅：吃西餐应注意水盅的使用。凡上一道用手取食的食品，如鸡、龙虾、水果等，通常同时送上一个水盅(铜盆、瓷碗、水晶玻璃缸)，水中有玫瑰花瓣或柠檬片，但它不是饮料，它是西餐讲究的洗指碗，置于左侧上方，把手指浸入水中，轻轻洗涮一下，然后用餐巾擦干手指。

　　(6)饮食姿势：进餐过程中,不宜紧靠椅背或紧贴餐桌，不要随意脱去上衣、松领带或把袖子挽了又挽，也不要边抽烟边进餐;手弄脏了，不要乱擦，也不要用嘴去吸吮。总之，进餐中的一举一动可谓“此时无声胜有声”，你的形象在无声的一举一动中显露无遗。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇9**

　　吃西餐需要注意1、预约的窍门 越高档的饭店越需要事先预约。预约时，不仅要说清人数和时间，也要表明是否要吸烟区或视野良好的座位。如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定时间内到达，是基本的礼貌。

　　吃西餐需要注意2、穿着要得体 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,男士要穿着整洁的上衣和皮鞋;女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定穿正式服装的话，男士必须打领带。

　　吃西餐需要注意3、入座 最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要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。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。

　　吃西餐需要注意4、上菜顺序 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、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，一般是先选一样最想吃的主菜，再配上适合主菜的汤。

　　吃西餐需要注意5、点酒 点酒时不要硬装内行。在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来.对酒不大了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，请调酒师帮忙挑选。餐巾在用餐前就可以打开。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。

　　吃西餐需要注意6、拿酒杯 用三根手指轻握杯脚。酒类服务通常由服务员负责将少量酒倒入酒杯中，让客人鉴别一下品质是否有误。只须把它当成一种形式，喝一小口并回签Good。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。正确的握杯姿势是用手指轻握杯脚。为避免手的温度使酒温增高，应用大拇指、中指、食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。

　　吃西餐需要注意7、喝酒的方法 喝酒时绝对不能吸着喝，而是倾斜酒杯，像是将酒放在舌头上似的喝。轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但不要猛烈遥晃杯子。此外，一饮而尽，边喝边透过酒杯看人，都是失礼的行为。不要用手指擦杯沿上的口红印，用面巾纸擦较好。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇10**

　　1、在欧洲，所有跟吃饭有关的事，都被备受重视，因为它同时提供了两种最受赞赏的美学享受--美食与交谈。除了口感精致之外，用餐时酒、菜的搭配，优雅的用餐礼仪，调整和放松心态、享受这环境和美食、正确使用餐具、酒具都是进入美食的先修课。

　　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。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　2、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，右手执刀将其锯切成小块，然后用叉子送入口中。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，也可以用右手持叉，但若需要作手势时，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。

　　3、再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上高档西餐厅吃饭，穿着得体是欧美人的\'常识;去高档的西餐厅，男士要穿整洁;女士要穿晚礼服或套装和有跟的鞋子，女士化妆要稍重因为餐厅内的光线较暗，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、点酒都应请女士来品尝和决定。

　　4、一般西餐厅的营业时间为中午11点半至下午、晚上6点半后开始晚餐，假如客人早到了可以先在酒吧喝点酒然后再进入主餐厅。

　　5、就坐后可以不急于点菜，有什么问题可以直接问服务生，他们一般都非常乐意回答你提出的任何问题呢，假若他们不是很清楚会问询餐厅经理或主厨。

　　6、就餐时间太早，中午11点或下午5点半就到了西餐厅、匆匆吃完就走、在餐桌上大谈生意、衣着不讲究、主菜吃的太慢影响下一道菜，或只点开胃菜不点主菜和甜点都是不礼貌的行为。

　　7、高档西餐的开胃菜虽然份量很小，却很精致，值得慢慢品尝。

　　8、餐后可以选择甜点或奶酪、咖啡、茶等等，不同的国家都有不同的小费习惯，但是一定要多加赞美和表示感谢。

　　9、吃西餐在很大程序上讲是在吃情调：大理石的壁炉、熠熠闪光的水晶灯、银色的烛台、缤纷的美酒，再加上人们优雅迷人的举止，这本身就是一幅动人的油画。为了您在初尝西餐时举止更加娴熟，费些力气熟悉一下这些进餐礼仪，还是非常值得的。

　　10、每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话，更不可主动与人谈话。

　　11、要注意的是，在西方去饭店吃饭一般都要事先预约，在预约时，有几点要特别注意说清楚，首先要说明人数和时间，其次要表明是否要吸烟区或视野良好的座位，如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定时间到达，是基本的礼貌，有急事时要提前通知取消定位一定要道歉。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇11**

　　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。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇12**

　　食用马萝卜酱，薄荷胶，葡萄干胶，芥末，苹果酱，酸果萝酱时，要先用汤匙将其舀入盘子里。然后用叉子叉肉抹油食用。液体酱汁如薄荷，樱桃或杏鸭酱，要直接浇到肉上面。

　　浇的最好要少些，这亲不会影响肉的整体的味道。

　　吃蛋卷和饼干用的果胶，果酱和蜜饯要用汤匙舀到黄油盘子的一边，然后用刀平抹在面包或蛋卷小块上。如果没有汤匙，用刀取果胶前，先在盘子边上擦一擦。吃咖喱菜时，可把花生，椰子，酸辣酱等调料放到盘子里混合后配咖喱食用。

　　酸辣酱也可作为配菜吃，不用混合。 盐和胡椒粉 先品尝食物，后加盐和胡椒粉。先放盐或胡椒粉是对厨师不礼貌的表现。

　　如果桌上有盐罐，使用里面的盐匙，如果没有，就用干净的刀尖取用。蘸过盐的食物要放在自己的黄油盘里或餐盘里的一边。

　　如果为你提供一个专人盐罐，你可以用手捏取。 色拉 接照传统，色拉要用叉子来吃，但是如果色拉的块太大，就应切开以免从叉子上掉下来。

　　以前吃色拉和水果用的钢刀又锈又黑。现在不锈钢刀的使用改变了这种状况。吃冰山莴苣一般要使用刀和叉。当色时作为主食吃的时候，不要把它放在餐盘里。要放在自己的黄油盘里，靠在主盘旁。通常用一块面包或蛋卷把叉子上的色拉推在盘子里。 黄油 往面包，蛋卷，饼干或土司上抹黄油要用刀，而且小块面包只能抹少量的黄油。不要往蔬菜上抹黄油。因为这被认为是对厨师的污辱。 中华美食网

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇13**

　　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、用餐时的基本礼仪

　　喝汤、咀嚼绝不出声。

　　不在公开场合，大声地发出打嗝声。

　　不碰撞杯、盘。不要移动餐盘，不许和同伴交换餐点。

　　刀叉轻放，不发出刮盘声。

　　讲话时不挥舞刀叉，或用刀叉指着人。

　　不弯腰埋头吃饭。这模样实在很穷酸相、狼狈。

　　切食物只切一口大小，并且一口放进嘴里，不要只咬半口。

　　不要翻看盘底的厂牌名。

　　每上一道菜，从最外侧的左、右一副刀叉开始使用。

　　使用放在右前方的杯子，不要拿到别人的杯子。

　　三、西餐餐具的摆放

　　中餐的餐具只有一双筷子，而西餐餐具却是琳琅满目的一整排。请放轻松，餐具摆放虽然多，但其实只是为四道菜而准备。这四道菜是前菜、汤、鱼、肉，只是餐具全都一并摆出来而已。

　　摆在中央的称为摆饰盘或称展示盘Show Plate，餐巾置于装饰盘上面或左侧。

　　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、视你所需由外侧至内使用。

　　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。

　　面包盘和奶油刀置于左手边，装饰盘对面放咖啡或吃点心所用的小汤匙和刀叉。

　　四、西餐餐具的使用法则

　　1、刀叉摆法：刀叉并拢、刀刃朝内

　　刀叉的摆法是个信号，藉此告诉侍者什么时候收走盘子。若刀叉置于盘子两侧时，表示仍在进行饮食中，相反地，刀叉平行摆放时，表示用餐完毕。另外一种摆法，在大众化的餐厅用餐时，从头到尾只用一副刀叉，盘子收走了，用过的刀叉还会留在桌上继续吃下一道菜。这时，不要把刀叉直接贴放在桌上，而是将刀口放在叉齿间，并且刀刃朝下。

　　当你用餐完毕后，可顺手将盘上的刀叉并拢，并且保持刀刃的方向是朝内状态，不仅能使你的桌面变得更为整洁，也让服务生可以方便收拾餐具。

　　2、公用餐具：双手用，更优雅

　　当你在餐厅用餐时，会碰到有些菜不做一人份或是食物可相互Share的情况下，如：西班牙海鲜饭或大盘色拉等，这种供多人食用的菜，会附上公叉和母匙。 若在取菜时只用一只手操作匙与叉，其实不雅。那是职业服务生的技巧，一般人不需要会。用双手反而较雅：右手匙在下，左手叉在上。食物盛在匙上，用叉背按 压着，再放到自己的盘子里。

　　每拿完一次，切记将盘里的食物聚集在中间，把叉和匙的握柄朝向同伴，这样不仅保持盘相美观，同时也方便别人拿取。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇14**

　　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。

　　餐具的种类和数量，因餐会的正式(formal)程度而定。越正式的餐会，刀叉盘碟摆得越多。

　　三、餐具的使用

　　西餐用的刀、叉、勺各有其用，不能替代或混用。

　　1.刀

　　是用来切割食物的，不要用刀挑起食物往嘴里送。记住：右手拿刀。如果用餐时，有三种不同规格的刀同时出现，一般正确的用法是：带小小锯齿的那一把用来切肉制食品;中等大小的用来将大片的蔬菜切成小片;而那种小巧的，刀尖是圆头的、顶部有些上翘的小刀，则是用来切开小面包，然后用它挑些果酱、奶油涂在面包上面。

　　通常，吃主菜用的餐具体积最大。当主菜为大块的肉时，有些餐馆会给就餐者使用像锯一样带有刀剌的餐刀。

　　黄油刀是最小的餐刀，其刀头和刀把不在一个平面上，这是为了抹黄油时让手和桌面间留有空间。有的黄油刀背部有一个小缺口，揣说这样的刀有助于切下完整的黄油片。

　　2.叉

　　左手拿叉，叉起食物往嘴里送的，动作要轻，捡起适量食物一次性放入口中，不要拖拖拉拉一大块，咬一口再放下，这样很不雅。叉子捡起食物入嘴时，牙齿只碰到食物，不要咬叉，也不要让刀叉在齿上或盘中发出声响。

　　吃鱼用的餐叉叉剌较尖，有些鱼肉餐叉最靠外边的叉剌在顶尖部有个缺口，这使其头部理念尖，为的是方便挑起鱼剌。鱼肉餐刀比其他餐刀宽而薄，形状有点像中国戏剧中的大刀，这是因为鱼肉较松，宽而薄的餐刀容易使鱼肉保持完整，特别是在将鱼肉从骨头上切下来时。

　　海味餐叉是最小的餐叉，其两边的叉剌稍微向外弯曲，为的是容易将肉质从贝壳类海味的壳体内挑出来。

　　3.勺子

　　在正式场合下，勺有多种，小的是用于咖啡和甜点心的;扁平的用于涂黄油和分食蛋糕;比较大的，用来喝汤或盛碎小食物;最大的是公用于分食汤的，常见于自助餐。切莫搞错。

　　吃色拉用的餐具体积稍小，这与吃餐前小吃和甜食所用的餐具大小相当。一般来说，吃色拉时，餐叉也可当作餐刀用，因此，有些色拉餐叉的侧部像餐刀一样有点刀刃同学有一些色拉餐叉最靠外边的叉剌比中间的叉剌要粗壮结实。这些设计都是为了使色拉餐叉有助于切菜。所以，有时餐桌上只摆放色拉餐叉，色拉餐刀被省去了。

　　餐勺只在喝咖啡、茶和汤以及吃甜食时才用，除非情况特别，吃色拉和主菜时不用餐勺。用地喝汤的餐勺体积最大，茶勺和咖啡勺体积最小，用于吃甜食的餐勺体积居中，用于搅拌玻璃杯中饮料的餐勺有细长的勺把。餐勺的头部几乎都呈椭圆形，唯一例外的情形是汤勺，其头部也可呈几乎标准的圆形。

　　四、餐具的语言

　　在吃西餐的时候大多数情况下你不需要多费口舌的，在桌子上进餐时的一举一动就告诉服务人员你的意图，受过训练的服务员会按照你的愿望去为你服务，去满足你的要求，这就是“刀叉语言”。

　　1、继续用餐：把刀叉分开放，大约呈三角形，那么示意你要继续用餐，服务员不会把你的盘收走。

　　2、用餐结束：而当你把餐具放在盘的边上，即便你盘里还有东西，服务员也认为你已经用完餐了，会在适当时候把盘子收走。

　　3、请再给我添加饭菜：盘子已空，但你还想用餐，把刀叉分开放，大约呈八字形，那么服务员会再给你添加饭菜。注意：只有在准许添加饭菜的宴会上或在食用有可能添加的那道菜时才适用。如果每道菜只有一盘的话，你没有必要把餐具放成这个样子。

　　4、我已用好餐：盘子已空，你也不再想用餐时，把刀叉平行斜着放好，那么服务员会在适当时候把你的盘子收走。

　　五、用餐禁忌

　　忌讳用自己的餐具为他人来布菜

　　1、菜、舀汤或选取其他食物。

　　吃西餐时，每个人都有自己的餐具，如果是合餐，每个人都可从大盘里取用的话，那么一定有备用的公用叉或勺供大家使用。

　　2、使用叉需注意：

　　不能用叉子扎着食物进口，而应把食物铲起入口。美国人食用肉类有时先用刀把肉切成块状，然后用叉子送进口中;而欧洲人一般是边切边吃，而且是铲起来送入口中。如食用某道菜不需要用刀，也可用右手握叉，例如意大利人在吃面条时，只使用一把叉，不需要其他餐具，那么用右手来握叉倒是简易方便的。没有大块的肉要切的话，例如素食盘，只是不用切的蔬菜和副食，那么，按理也可用右手握叉来进餐。

　　3、手里拿着刀叉时切勿指手画脚。

　　发言或交谈时，应将刀叉放在盘上才合乎礼仪。在餐桌上进餐，一边要享用美食，同时大家当然也要开心畅谈一番。但手里拿刀叉时切勿手舞足蹈地谈论，也不可将刀叉竖起来握在手中，切勿放肆大笑或大声喧哗，这会让人感到胆战心惊, 实际上这种危险的举动的确对人对己都是一种威胁。

　　4、刀子不要入口。

　　叉子和勺子可入口，但刀子不能放入口中，不管它上面是否有食物。礼节的要求有其道理，刀子入口也是危险的。

　　西餐有哪些分类

　　西菜之首--法式大餐

　　法国人一向以善于吃并精于吃而闻名，法式大餐至今仍名列世界西菜之首。

　　法式菜肴的特点是：选料广泛(如蜗牛、鹅肝都是法式菜肴中的美味)，加工精细，烹调考究，滋味有浓有淡，花色品种多;法式菜还比较讲究吃半熟或生食，如牛排、羊腿以半熟鲜嫩为特点，海味的蚝也可生吃，烧野鸭一般一六成熟即可食用等;法式菜肴重视调味，调味品种类多样。用酒来调味，什么样的菜选用什么酒都有严格的规定，如清汤用葡萄酒，海味品用白兰地酒，甜品用各式甜酒或白兰地等;法国菜和奶酪，品种多样。法国人十分喜爱吃奶酪、水果和各种新鲜蔬菜。

　　法式菜肴的名菜有：马赛鱼羹、鹅肝排、巴黎龙虾、红酒山鸡、沙福罗鸡、鸡肝牛排等。

　　简洁与礼仪并重--英式西餐

　　英国的`饮食烹饪，有家庭美肴之称。英式菜肴的特点是：油少、清淡，调味时较少用酒，调味品大都放在餐台上由客人自己选用。烹调讲究鲜嫩，口味清淡 ，选料注重海鲜及各式蔬菜，菜量要求少而精。英式菜肴的烹调方法多以蒸、煮、烧、熏见长。

　　英式菜肴的名菜有：鸡丁沙拉、烤大虾苏夫力、薯烩羊肉、烤羊马鞍、冬至布丁、明治排等。

　　西菜始祖--意式大餐

　　在罗马帝国时代，意大利曾是欧洲的政治、经济、文化中心，虽然后来意大利落后了，但就西餐烹饪来讲，意大利却是始祖，可以与法国、英国媲美。

　　意式菜肴的特点是：原汁原味，以味浓著称。烹调注重炸、熏等，以炒、煎、炸、烩等方法见长。

　　意大利人喜爱面食，做法吃法甚多。其制作面条有独到之处，各种形状、颜色、味道的面条至少有几十种，如字母形、贝壳形、实心面条、通心面条等。意大利人还喜食意式馄饨、意式饺子等。

　　意式菜肴的名菜有：通心粉素菜汤、局馄饨、奶酪局通心粉、肉末通心粉、比萨饼等。

　　营养快捷--美式菜肴

　　美国菜是在英国菜的基础上发展起来的，继承了英式菜简单、清淡的特点，口味咸中带甜。美国人一般对辣味不感兴趣，喜欢铁扒类的菜肴，常用水果作为配料与菜肴一起烹制，如菠萝局火腿、菜果烤鸭。喜欢吃各种新鲜蔬菜和各式水果。美国人对饮食要求并不高，只要营养、快捷。

　　美式菜肴的名菜有：烤火鸡、橘子烧野鸭、美式牛扒、苹果沙拉、糖酱煎饼等。

　　西菜经典--俄式大餐

　　沙皇俄国时代的上层人士非常崇拜法国，贵族不仅以讲法语为荣，而且饮食和烹饪技术也主要学习法国。但经过多年的演变，特别是俄国地带，食物讲究热量高的品种，逐渐形成了自己的烹调特色。俄国人喜食热食，爱吃鱼肉、肉末、鸡蛋和蔬菜制成的小包子和肉饼等，各式小吃颇有盛名。

　　俄式菜肴口味较重，喜欢用油，制作方法较为简单。口味以酸、甜、辣、咸为主，酸黄瓜、酸白菜往往是饭店或家庭餐桌上的必备食品。烹调方法以烤、熏腌为特色。俄式菜肴在西餐中影响较大，一些地处寒带的北欧国家和中欧南斯拉夫民族人们日常生活习惯与俄罗斯人相似，大多喜欢腌制的各种鱼肉、熏肉、香肠、火腿以及酸菜、酸黄瓜等。

　　俄式菜肴的名菜有：什锦冷盘、鱼子酱、酸黄瓜汤、冷苹果汤、鱼肉包子、黄油鸡卷等。

　　啤酒、自助--德式菜肴

　　德国人对饮食并不讲究，喜吃水果、奶酪、香肠、酸菜、土豆等，不求浮华只求实惠营养，首先发明自助快餐。德国人喜喝啤酒，每年的慕尼黑啤酒节大约要消耗掉100万公升啤酒。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇15**

　　1.在锅底刷一层油。是刷，不是倒，薄薄的有个油印子就行了。家里要是没油了，就原来刷子上粘的那点油都。

　　2.把模具放在你刷过油的地方。

　　3.在冷油冷锅状态下点火、中火、打鸡蛋......

　　坐锅时，锅没有用水平尺找平，打完鸡蛋俩蛋黄滚一块了。遗憾......少许的遗憾,不过也不错，变成心连心。

　　4.鸡蛋成形后转最小火。

　　5.模具取出，关火，根据自己的口味，撒一点点盐。鸡蛋先不要取出来，利用锅底的温度再多焙一会儿。

　　6.盛盘。

　　西餐里半熟的煎鸡蛋材料

　　番茄酱，1～2颗鸡蛋，少许油，平底锅(最好是专门煎鸡蛋的)

　　做法

　　1、先用大火热锅，然后倒入油。

　　2、将鸡蛋磕入平底锅。

　　3、做好的鸡蛋放入盘子，用番茄酱画出眼睛、笑脸即可。

　　西餐鸡蛋披萨做法材料

　　披萨饼皮1张

　　番茄酱：披萨酱3：1

　　培根切1.5厘米宽

　　洋葱切薄片

　　青椒切丝

　　鸡蛋2个

　　沙拉酱4勺

　　盐、黑胡椒粉、马苏里拉奶酪碎适量

　　步骤：

　　1、番茄酱与沙拉酱按3：1比例拌匀，薄薄地覆盖在匹萨饼皮上

　　2、撒上培根、洋葱、青椒

　　3、沙拉酱拌入盐、黑胡椒粉，拌匀后厚厚地覆盖在披萨上，再撒上马苏里拉奶酪，打上生鸡蛋

　　4、烤箱中层，220度，15分钟

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇16**

　　吃西餐在很大程序上讲是在吃情调：大理石的壁炉、熠熠闪光的水晶灯、银色的烛台、缤纷的美酒，再加上人们优雅迷人的举止，这本身就是一幅动人的油画。为了您在初尝西餐时举止更加娴熟，费些力气熟悉一下这些进餐礼仪，还是非常值得的。

　　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。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　＊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，右手执刀将其锯切成小块，然后用叉子送入口中。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，也可以用右手持叉，但若需要作手势时，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，而另一支手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一支手拿叉取菜。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。

　　＊每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话，更不可主动与人谈话。

　　进餐

　　入座后，主人招呼，即开始进餐。

　　取菜时，不要盛得过多。盘中食物吃完后，如不够，可以再取。如由招待员分菜，需增添时，待招待员送上时再取。如果本人不能吃或不爱吃的菜肴，当招待员上菜或主人夹菜时，不要拒绝，可取少量放在盘内，并表示“谢谢，够了。”对不合口味的菜，勿显露出难堪的表情。

　　吃东西要文雅。闭嘴咀嚼，喝汤不要啜，吃东西不要发出声音。如汤、菜太热，可稍待凉后再吃，切勿用嘴吹。嘴内的鱼刺、骨头不要直接外吐，用餐巾掩嘴，用手（吃中餐可用筷子）取出，或轻轻吐在叉上，放在菜盘内。

　　吃剩的菜，用过的餐具牙签，都应放在盘内，勿置桌上。

　　嘴内有食物时，切勿说话。

　　剔牙时，用手或餐巾遮口

　　交谈

　　无论是作主人、陪客或宾客，都应与同桌的人交谈，特别是左右邻座。不要只同几个熟人或只同一两人说话。邻座如不相识，可先自我介绍。

　　祝酒

　　作为主宾参加外国举行的宴请，应了解对方祝酒习惯，即为何人祝酒，何时祝酒等等，以便作必要的准备。碰杯时，主人和主宾先碰，人多可同时举杯示意，不一定碰杯。祝酒时注意不要交叉碰杯。在主人和主宾致辞、祝酒时，应暂停进餐，停止交谈，注意倾听，也不要借此机会抽烟。奏国歌时应肃立。主人和主宾讲完话与贵宾席人员碰杯后，往往到其他各桌敬洒，遇此情况应起立举杯。碰杯时，要目视对方致意。

　　宴会上相互敬酒表示友好，活跃气氛，但切记喝酒过量。喝酒过量容易失言，甚至失态，因此必须控制在本人酒量的三分之一以内。

　　宽衣

　　在社交场合，无论天气如何炎热，不能当众解开钮扣脱下衣服。小型便宴，如主人请客人宽衣，男宾可脱下外衣搭在椅背上。

　　喝茶

　　（或咖啡）

　　喝茶、喝咖啡，如愿加牛奶、白糖，可自取加入杯中，用小茶匙搅拌后，茶匙仍放回小碟内，通常牛奶、白糖均用单独器皿盛放。喝时右手拿杯把，左手端小碟。

　　水果

　　吃梨、苹果，不要整个拿着咬，应先用水果刀切成四、六瓣，再用刀去皮、核，然后用手拿着吃，削皮时刀口朝内，从外往里削。香蕉先剥皮，用刀切成小块吃。橙子用刀切成块吃，桔子、荔枝、龙眼等则可剥了皮吃。其余如西瓜、菠萝等，通常都去皮切成块，吃时可用水果刀切成小块用叉取食。

　　水盂

　　在宴席上，上鸡、龙虾、水果时，有时送上一小水盂（铜盆、瓷碗或水晶玻璃缸），水上飘有玫瑰花瓣或柠檬片，供洗手用（曾有人误为饮料，以致成为笑话）。洗时两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用餐巾或小毛巾擦干。

　　随着时间的推移，共同进餐也促使大家必须遵循一定的规则。礼仪也就作为大家必须遵守的一种规范和纪律而慢慢形成，餐桌礼仪的诞生也就不难理解了。每个人要想在群体里能同其他人有分享的机会，他也必须在这个群体里找到自己的合适位置，也就是说有共享的资格。一个群体里，都存在着年龄不同、性别不同的现象，而且，我们可以讲，任何其他交际场合都不如餐桌这一特定环境更加重视社会地位的高低。就坐在餐桌的每个人都应该恰如其分地表现出他的地位和身份所要求他表现出的行为和做法，这样他才能被社会所接受容纳，才可被称为是个“文明”人。

　　正是因为有纪律、规矩存在，才给社会带来稳定和安全。也就是说，每个人都应按照社会对他的希望行事，接受礼节的约束。按社会规范为人处事，也就是说，他做到了文明礼貌待人，他就会被社会接受。

　　克尼格＊（knigge，1752～1796）先生在他的著作《与人交往》里谈到个人的表现并不是私人之事，它是社会伦理道德的一种人性的体现。礼仪不是空泛的条条框框，而是对他人的一种尊重，是人类文明的一种表现。现在的一些餐桌礼仪主要来自他的理论或是在他的思想上建立起来的规范和礼节。

　　＊克尼格adolph（friedrludwig）freiherr kni

　　xx年10月16日生于德国汉诺威附近的一个小镇，xx年5月6日故于不来梅市。xx年开始在哥廷根市学习法律。曾在国家机关的不同部门做事，特别是在国家高级法庭工作为他提供了进一步探讨人与人之间关系的机会和条件，为他的写作提供了很多颇有价值的素材。从青年时代起毕生投入写作，其中代表作品《与人交往》、小说《不伦瑞克之游》等都对后世产生很大影响。在他的著作《与人交往》中谈到个人的表现并不是私人之事，它是社会伦理道德的一种人性的体现。礼仪不是空泛的条条框框，而是对他人的一种尊重，是人类文明的一种表现。现在的一些餐桌礼仪主要来自他的理论或是在他的思想上建立起来的规范和礼节。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇17**

　　宴请中的敬酒礼仪

　　斟酒

　　按照规范来说，除主人和服务人员外，其他宾客一般不要自行给别人斟酒。如果主人亲自斟酒，应该用本次宴会上最好的酒斟，宾客要端起酒杯致谢，必要的时候应该起身站立。如果不需要酒了，可以把手挡在酒杯上，说声“不用了，谢谢”就可以了。中餐里，别人斟酒的时候，也可以回敬以“叩指礼”。白酒应该斟满，而其他洋酒就不用斟满。

　　敬酒时机

　　敬酒应该在特定的时间进行，并以不影响来宾用餐为首要考虑。

　　敬酒分为正式敬酒和普通敬酒。正式的敬酒，一般是在宾主入席后、用餐前开始就可以敬，一般都是主人来敬，同时还要说规范的祝酒词。而普通敬酒，只要是在正式敬酒之后就可以开始了。但要注意是在对方方便的时候，而且，如果向同一个人敬酒，应该等身份比自己高的人敬过之后再敬。

　　敬酒顺序

　　一般情况下应按年龄大小、职位高低、宾主身份为序，敬酒前一定要充分考虑好敬酒的顺序，分明主次，避免出现尴尬的情况。即使你分不清或职位、身份高低不明确，应从自己身边按顺时针方向开始敬酒，或是从左到右、从右到左进行敬酒等。

　　举止要求

　　正式敬酒是指宴会一开始的时候，主人先向大家集体敬酒，并同时说标准的祝酒词。这种祝酒词内容可以稍长一点，但也就是在五分钟之内讲完。无论是主人还是来宾，如果是在自己的座位上向集体敬酒，就要求首先站起身来，面含微笑，手拿酒杯，面朝大家。当主人向集体敬酒、说祝酒词的时候，所有人应该一律停止用餐或喝酒。主人提议干杯的时候，所有人都要端起酒杯站起来，互相碰一碰。按国际通行的做法，敬酒不一定要喝干。但即使平时滴酒不沾的人，也要拿起酒杯抿上一口，以示对主人的尊重。

　　来宾的祝酒词可以说得更简短，甚至一两句话都可以。

　　别人向你敬酒的时候，要手举酒杯到双眼高度，在对方说了祝酒词或“干杯”之后，再喝。喝完后，还要手拿酒杯和对方对视一下，这一过程才结束。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇18**

　　由古至今，中国人都非常习惯在饭桌上表达感情。大家团团围坐，共享一席，崇尚热闹温暖的用餐氛围，讲究面子排场，气氛之热烈常常令人叹为观止。在用餐过程中，中国人喜欢相互敬酒，有时为了表示对对方的尊重，喝酒的时候都是一杯一杯地喝。主人还要劝客人进食，生怕客人吃不饱、吃不好，甚至会不断用自己的筷子往客人的盘子里夹菜，这样才能充分体现主人的热情和诚意。虽然从卫生角度看，这种饮食方式有明显不足，但它符合我们民族“和合”、“团圆”的普遍心态，由此可以看出延承至今的文化传统和民族性格。当然，大声喧哗的就餐方式已经为现代就餐礼仪所摒弃。

　　西方人用餐时喜欢幽雅、安静的环境，实行分餐制，每人各自点菜，各持一份，只吃自己的盘中餐，不替他人取菜、不吸烟、不劝酒；喝汤时不能发出响声，吃东西时要闭嘴咀嚼，不要舔嘴唇或咂嘴；可以与左右客人轻声交谈，音量保持对方能听见的程度即可。其实，中式宴会和西式宴会交际的目的都很明显，只不过中式宴会更多地体现在全席，而西式宴会多体现于相邻宾客之间。

　　与中国饮食方式的差异更明显的是西方流行的自助餐。大家各取所需，不必固定在位子上吃，走动自由，这种方式便于个人之间的情感交流，不必将所有话都摆在桌面上，也表现了西方人对个性、对自我的`尊重。但各吃各的，互不相扰，总是缺少了和乐融融的气氛。

　　席位安排的差异

　　中式餐饮一般采用圆桌共餐的形式，其席位一般是依餐厅的方位与装饰设计风格而定，或取面门、朝阳，或依室内装饰所体现出的突出位置设定尊位。通常服务员摆台时会以口布折叠成花、鸟等造型，尊位造型非常醒目，使人一望而知。在民间吃饭，尊位可以是主人就座，但当有前辈、领导、长辈或认为是重要的客人时，尊位必须请最长者、最重要的客人就座，主人可以陪伴在最重要的客人左右。中国传统位次排序讲究“左为上，右次之”，正式宴会中，席位的高低依距离尊位的远近，左高右低，以此类推，逐个排列，最后一位是背对门的座位，通常不应安排客人入座。主人必须注意的切不可让客人坐在靠近上菜的座位。现代较为流行的中餐宴饮礼仪，第一主宾坐在主人的右边，第二主宾坐在主人的左边或者第一主宾的右边。男性往往与女性分桌，女性安排在次桌或次要座位。若家中请客，则女主人往往在厨房和餐厅之间穿梭忙碌，待所有菜品上桌才就座陪客。

　　西式宴请中一般使用马蹄形或长形餐桌，男女间隔而座，即便是夫妻也不例外。西方以右为尊，左为次，女宾客的席位比男宾客的席位稍高。在正式宴会中，英美和法国排位法不同。英美排位法为：左右两端为男女主人，男主宾坐在女主人的右边，女主宾坐在男主人的右边，男女主人的左边是次宾，陪客一般坐在中间位置。法式长桌的排坐法正好相反：男女主人坐在中间，对坐，女主人右边为男主宾，男主人右边为女主宾，男女主人的左边为男女次宾，陪客尽量坐旁边。入座方式为从左侧入座，男士要替位于自己右边的女宾客拉椅子，协助女士入座，显示女士优先的绅士风度。就餐者入座后，姿势要端正、自然，后背微靠椅背，不要坐在椅子边沿。

　　餐具使用的差异

　　中餐餐具主要有筷子、勺子、碗、盘等。筷子是中餐最常用的餐具，中国人早在春秋战国时期就开始使用筷子，筷子可以说是人类手指的延伸，手指能做的事，它几乎都能做，而且不怕高温与寒冷。使用筷子也是有讲究的，中餐进餐时不可玩弄筷子，也不可用筷子向人指指点点或打手势示意，绝对不可吸吮筷子或把筷子插在米饭中。在使用筷子的过程中，运用的是以中指关节作为支点的杠杆原理，通过食指控制筷子的运行，在协同中完成整个吃饭过程。在中国几千年的文化传承过程中，筷子作为一种文化一直保留了下来，成为中华文化的一种象征。

　　西餐的餐具主要有刀、叉、匙、碗、碟、餐巾等，都各有用途，摆放位置不一样。用餐前先把餐巾打开平放在大腿上，用餐结束后把餐巾大略折好放在桌子上即可。可以用餐巾的一角擦嘴、擦手，但绝不可以用来擦拭餐具。在西餐桌上通常会摆放不只一副刀叉，原则上是从外向内取用。宴会开始，女主人拿起刀叉便表示客人都可以进食了。进餐时左手持叉，右手持刀，吃一块，切一块，也可在切割下一小块后，放下刀，把叉换到右手来叉取食物。餐刀可以用来将食品拨到叉子上，但不能用餐刀往嘴里送食物。使用刀叉匙不能和菜盘、汤盘碰出声响。一道菜没吃完时，刀叉要成八字摆在盘沿上，叉齿朝下；吃完后，把刀叉并拢置于盘上，侍者会将菜盘与刀叉一同撤去，再用第二套刀叉。使用刀叉时还有一些禁忌，如：手里拿着刀叉时不能指手画脚；发言或交谈时，应将刀叉放在盘上才合乎礼仪；忌用自己的餐具为别人夹菜；餐具掉落不要弯腰拾捡，等等。还要注意，西餐上菜是从左边上的，吃完从右边撤下去，斟酒却是从右边开始。弄不清这一点，说不定就会错用邻座的饮料食物。

　　礼仪是一种文化，有纵向的传承和横向的借鉴与融合。尽管不同的社会历史、不同的民族文化和不同的地域特征，造就中西方迥异的饮食背景，但从本质上讲，“吃”的内涵并不会因为这些差异而改变，讲究品种多样、营养平衡、搭配合理、重视健康已成为中西方餐饮文化的共识，这是中西方餐饮礼仪交流融合最重要的基础，只有交流，才可能了解，才有可能发展。随着中西方文化的不断交流，中国的餐饮礼仪在与世界各国礼仪文化的碰撞中也将出现新的特色，产生新的变化。它一方面更有助于传统的中式餐饮礼仪在交流、碰撞中博采众长，不断完善发展，始终保持旺盛的生命力，另一方面必将促进中华餐饮文化在全世界范围内的广泛传播和发展。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇19**

　　1、西餐点菜及上菜顺序

　　西餐菜单上有四或五大分类，其分别是开胃菜、汤、沙拉、海鲜、肉类、点心等。

　　应先决定主菜。主菜如果是鱼，开胃菜就选择肉类，在口味上就比较富有变化。除了食量特别大的外，其实不必从菜单上的单品菜内配出全餐，只要开胃菜和主菜各一道，再加一份甜点就够了。可以不要汤，或者省去开胃菜，这也是很理想的组合（但在意大利菜中，意大利面被看成是汤，所以原则上这两道菜不一起点）。

　　正式的全套餐点上菜顺序是：

　　1）头盘。西餐的第一道菜是头盘，也称为开胃品。开胃品的内容一般有冷头盘和热头盘之分，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。因为是要开胃，所以开胃菜一般都有特色风味，味道以咸和酸为主，而且数量少，质量较高。

　　2）汤。和中餐不同的是，西餐的第二道菜就是汤。西餐的汤大致可分为清汤、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、法式焗葱头汤。冷汤的品种较少，有德式冷汤、俄式冷汤等。

　　3）副菜。鱼类菜肴一般作为西餐的第三道菜，也称为副菜。品种包括各种淡、海水鱼类、贝类及软体动物类。通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴品都称为副菜。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。

　　4）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、蘑菇汁、白尼斯汁等。

　　禽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、炸、烤、焖，主要的调味汁有黄肉汁、咖喱汁、奶油汁等。

　　5）蔬菜类菜肴。蔬菜类菜肴可以安排在肉类菜肴之后，也可以和肉类菜肴同时上桌，所以可以算为一道菜，或称为一种配菜。蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。和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，在进餐顺序上可以作为头盘。

　　还有一些蔬菜是熟的，如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。熟食的蔬菜通常和主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌，称为配菜。

　　6）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。

　　7）咖啡、茶。西餐的最后一道是上饮料，咖啡或茶。喝咖啡一般要加糖和淡奶油。茶一般要加香桃片和糖。

　　2、刀叉的使用

　　使用刀叉时，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，右手拿刀切成小块，用叉子往嘴里送。用刀的时候，刀刃不可以朝外。进餐中途需要休息时，可以放下刀叉并摆成“八”字形状摆在盘子中央，表示没吃完，还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并排放在盘中，表示已经吃完了，可以将这道菜或盘子拿走。如果是谈话，可以拿着刀叉，不用放下来，但不要挥舞。不用刀时，可用右手拿叉，但需要作手势时，就应放下刀叉，千万不要拿着刀叉在空中挥舞摇晃，不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不要一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。任何时候，都不要将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　3、餐桌上的注意事项

　　不要在餐桌上化妆，用餐巾擦鼻涕。用餐时打嗝是大忌。取食时，拿不到的食物可以请别人传递，不要站起来。每次送到嘴里的食物别太多，在咀嚼时不要说话。就餐时不可以狼吞虎咽。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。不应在进餐中途退席。确实需要离开，要向左右的客人小声打招呼。饮酒干杯时，即使不喝，也应该将杯口在唇上碰一碰，以示敬意。当别人为你斟酒时，如果不需要，可以简单地说一声“不，谢谢！”或以手稍盖酒杯，表示谢绝。进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。如果主人请客人宽衣，男客人可以把外衣脱下搭在椅背上。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇20**

　　使用刀叉时，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，右手拿刀切成小块，用叉子往嘴里送。用刀的时候，刀刃不可以朝外。进餐中途需要休息时，可以放下刀叉并摆成“八”字形状摆在盘子中央，表示没吃完，还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并排放在盘中，表示已经吃完了，可以将这道菜或盘子拿走。如果是谈话，可以拿着刀叉，不用放下来，但不要挥舞。不用刀时，可用右手拿叉，但需要作手势时，就应放下刀叉，千万不要拿着刀叉在空中挥舞摇晃，不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不要一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。任何时候，都不要将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇21**

　　西餐饮食礼仪

　　入座

　　最尊敬的客人通常会安排坐在最好的位子，一般来说是背对墙的那个座位。一旦客人的位子确定后，主人便可坐在他的左侧，其余客人则根据主人安排就坐;不过，正式场合的餐桌上都会摆有一个席位卡，以方便客人就坐。

　　怎样正确使用餐巾

　　餐巾是为在用餐时防止衣服弄脏而准备的，一般在点完餐后再打开。但在正式场合，需要等待主人先把餐布打开，放在自己腿上之后，才可摆放自己的餐布。

　　打开餐布的时候不要使劲的甩，大的餐布叠一半使用，小的可以全部打开平铺在大腿部分。

　　如果中途需要离开的话，把餐布放在椅子上就可以了，但要注意别把使用过的一面接触椅垫。吃完的时候，餐布可以放在盘子的左侧。

　　餐具的摆设和使用

　　桌上摆着那么多刀叉一看头都大了，到底怎么用才不会出错呢?摆在左右的，通常从外往内用就好了，摆在盘子上方的叉勺是用来吃甜点的，最后使用。这里有个小窍门分享给大家：由外向内取用餐具，这样你就万事大吉。

　　拿刀叉的方式：西餐进餐时一般以右手拿刀，左手拿叉。如果你是左撇子的话也可以按照自己习惯的使用方法。

　　食物的切法和吃法

　　可分为美式和欧式，两种方式都合乎西餐礼仪。美式是用右手拿刀、左手拿叉，用叉子把食物固定在盘中，然后用刀子切成一口大小的块状，切了几块，再把刀横放在盘餐上方边缘，刀锋向内。接着，左手拿的叉换用右手拿，即可开始吃。

　　欧式的切法跟美式一样，右手拿刀，左手拿叉;但不同的是切完后，叉子仍然留在左手，叉尖向下，刀子也仍然留在右手，然后直接用左手的叉子叉起切好的食物来吃。

　　用餐中有事而离席

　　中途离开可以把刀叉摆成八字型放在餐盘上，用餐结束后，则是平行的斜放在盘上一侧。将刀叉并排置于盘子里11点钟方向，就表示你已经用好这道菜，可以撤下去了。在一些非常正式的宴会中，如果没有摆放好餐具，即便是就餐完毕，服务生也不会贸然取走你的餐盘的。

　　就餐完毕

　　用过的刀叉不可再放回餐桌上，用过的汤匙也不可以留在盛有食物的碗碟里，应该放在专用放置汤匙的汤碟上，没用过得刀叉匙留在餐桌上即可。

　　吃蔬菜别失礼

　　芦笋如果要吃的芦笋菜中有汤汁，先切成小块，再用刀叉食物。如果芦笋很大而且需要蘸汁，先把头切下，然后分开来食物以防滴汁和掉渣。也可以用手拿着茎柄，蘸汁吃。对于小的芦笋完全可以用手拿着蘸汁食用。西红柿除做色拉吃以外，西红柿都可以用手拿着吃。挑个小点的，正好放入嘴中，不要张嘴咀嚼，因为这样汁液会溅出来，要把嘴唇闭紧。如果盘中只有一个大的西红柿，用牙轻轻将皮剥掉，先咬交下一半，慢慢吃完再吃另一半。玉米棒鲜玉米棒大多是在非正式场合吃的，可以先把它掰成两半，以便好拿，值得注意的是，在上面一次不要沫撒太多的黄油或调料。横着吃还是转圈吃，自己选取，两种方法都行。先集中数排或一部分抹黄油，撒盐。吃完后再换地方，这样你的手和面部就不会过多粘染调料。土豆土豆片和土豆条是用手拿着吃的。除外土豆条里有汁，那样的话要使用叉子。小土豆条也可拿着吃。但用叉会更好。如果土豆条太大，不好取用，就用叉子叉开，不要挂在叉上咬着吃。把番茄酱放在盘子边上，用手拿或用叉子叉着小块蘸汁吃。烤土豆在食用时往往已被切开。如果没有用刀从上部切入，用手或叉子将土豆掰开一点，加入奶油或酸奶，奶油和小青葱，盐和胡椒粉，每次加一点。你可以带皮食用。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇22**

　　吃西餐在很大程序上讲是在吃情调：大理石的壁炉、熠熠闪光的水晶灯、银色的烛台、缤纷的美酒，再加上人们优雅迷人的举止，这本身就是一幅动人的油画。为了您在初尝西餐时举止更加娴熟，费些力气熟悉一下这些进餐礼仪，还是非常值得的。

　　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。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　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，右手执刀将其锯切成小块，然后用叉子送入口中。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，也可以用右手持叉，但若需要作手势时，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，而另一支手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一支手拿叉取菜。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。每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话，更不可主动与人谈话。

　　进餐

　　入座后，主人招呼，即开始进餐。

　　取菜时，不要盛得过多。盘中食物吃完后，如不够，可以再取。如由招待员分菜，需增添时，待招待员送上时再取。如果本人不能吃或不爱吃的菜肴，当招待员上菜或主人夹菜时，不要拒绝，可取少量放在盘内，并表示“谢谢，够了。”对不合口味的菜，勿显露出难堪的表情。

　　吃东西要文雅。闭嘴咀嚼，喝汤不要啜，吃东西不要发出声音。如汤、菜太热，可稍待凉后再吃，切勿用嘴吹。嘴内的鱼刺、骨头不要直接外吐，用餐巾掩嘴，用手（吃中餐可用筷子）取出，或轻轻吐在叉上，放在菜盘内。吃剩的菜，用过的餐具牙签，都应放在盘内，勿置桌上。嘴内有食物时，切勿说话。剔牙时，用手或餐巾遮口。

　　交谈

　　无论是作主人、陪客或宾客，都应与同桌的人交谈，特别是左右邻座。不要只同几个熟人或只同一两人说话。邻座如不相识，可先自我介绍。

　　祝酒

　　作为主宾参加外国举行的宴请，应了解对方祝酒习惯，即为何人祝酒，何时祝酒等等，以便作必要的准备。碰杯时，主人和主宾先碰，人多可同时举杯示意，不一定碰杯。祝酒时注意不要交叉碰杯。在主人和主宾致辞、祝酒时，应暂停进餐，停止交谈，注意倾听，也不要借此机会抽烟。奏国歌时应肃立。主人和主宾讲完话与贵宾席人员碰杯后，往往到其他各桌敬洒，遇此情况应起立举杯。碰杯时，要目视对方致意。

　　宴会上相互敬酒表示友好，活跃气氛，但切记喝酒过量。喝酒过量容易失言，甚至失态，因此必须控制在本人酒量的三分之一以内。

　　宽衣

　　在社交场合,无论天气如何炎热,不能当众解开钮扣脱下衣服。小型便宴，如主人请客人宽衣，男宾可脱下外衣搭在椅背上。

　　喝茶（或咖啡）

　　喝茶、喝咖啡，如愿加牛奶、白糖，可自取加入杯中，用小茶匙搅拌后，茶匙仍放回小碟内，通常牛奶、白糖均用单独器皿盛放。喝时右手拿杯把，左手端小碟。

　　水果

　　吃梨、苹果，不要整个拿着咬，应先用水果刀切成四、六瓣，再用刀去皮、核，然后用手拿着吃，削皮时刀口朝内，从外往里削。香蕉先剥皮，用刀切成小块吃。橙子用刀切成块吃，桔子、荔枝、龙眼等则可剥了皮吃。其余如西瓜、菠萝等，通常都去皮切成块，吃时可用水果刀切成小块用叉取食。

　　水盂

　　在宴席上，上鸡、龙虾、水果时，有时送上一小水盂（铜盆、瓷碗或水晶玻璃缸），水上飘有玫瑰花瓣或柠檬片，供洗手用（曾有人误为饮料，以致成为笑话）。洗时两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用餐巾或小毛巾擦干。

　　纪念物品

　　有的主人为每位出席者备有小纪念品或一朵鲜花。宴会结束时，主人招呼客人带上。遇此，可说一两句赞扬这小礼品的话，但不必郑重表示感谢。有时，外国访问者，往往把宴会菜单作为纪念品带走，有时还请同席者在菜单上签名留念。除主人特别示意作为纪念品的东西外，各种招待用品，包括糖果、水果、香烟等，都不要拿走。

　　致谢

　　有时在出席私人宴请活动之后，往往致以便函或名片表示感谢。

　　冷餐会、酒会取菜 冷餐、酒会，招待员上菜时，不要抢着去取，待送至本人面前再拿。周围的人未拿到第一份时，自己不要急于去取第二份。勿围在菜桌旁边，取完即退开，以便让别人去取。

　　餐具的使用

　　中餐的餐具主要是碗、筷，西餐则是刀、叉、盘子。通常宴请外国人吃中餐，亦以中餐西吃为多，既摆碗筷，又设刀叉。刀叉的使用是右手持刀，左手持叉，将食物切成小块，然后用叉送入嘴内。欧洲人使用时不换手，即从切割到送食均以左手持叉。美国人则切割后，把刀放下，右手持叉送食入口。就餐时按刀叉顺序由外往里取用。每道菜吃完后，将刀叉并拢排放盘内，以示吃完。如未吃完，则摆成八字或交叉摆，刀口应向内。吃鸡、龙虾时，经主人示意，可以用手撕开吃，否则可用刀叉把肉割下，切成小块吃。切带骨头或硬壳的肉食，叉子一定要把肉叉牢，刀紧贴叉边下切，以免滑开。切菜时，注意不要用力过猛撞击盘子而发出声音。不容易叉的食品，或不易上叉的食品，可用刀把它轻轻推上叉。除喝汤外，不用匙进食。汤用深盘或小碗盛放，喝时用汤匙由内往外舀起送入嘴，即将喝尽，可将盘向外略托起 。吃带有腥味的食品，如鱼、虾、野味等均配有柠檬，可用手将汁挤出滴在食品上，以去腥味。

　　遇到意外情况

　　宴会进行中，由于不慎，发生异常情况，例如用力过猛，使刀叉撞击盘子，发出声响，或餐具摔落地上，或打翻酒水等等，应沉着不必着急。餐具碰出声音，可轻轻向邻座（或向主人）说一声“对不起”。餐具掉落可由招待员送一付。酒水打翻溅到邻座身上，应表示歉意，协助擦干；如对方是妇女，只要把干净餐巾或手帕递上即可，由她自己擦干。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇23**

　　西餐南瓜浓汤的做法1、西式南瓜浓汤材料

　　1/4cup的面粉，1块南瓜，半根红萝卜，1个洋葱，盐，白胡椒，番茄酱，牛奶或奶油

　　做法

　　1、1/4cup的面粉，中火炒香备用。

　　2、把一块南瓜、半根红萝卜和一个洋葱全部切块。

　　3、锅里放一小块黄油，融化后放入切好的素菜块翻炒，加水大火烧开转小火煮到所有材料煮熟。

　　4、离火加入炒熟的面粉、少许盐、白胡椒、番茄酱和牛奶（加奶油会更香些），全部放到搅拌机里打匀就好了。

　　西餐南瓜浓汤的做法2、法式南瓜浓汤材料

　　南瓜500克杏包菇1根虾仁适量火腿适量

　　做法

　　1将南瓜洗净后去皮，放入电锅蒸熟取出加入少许的水及蒸熟后的南瓜打成泥备用

　　2虾仁、火腿、杏鲍菇切块备用

　　3将做法2加入做法1中，煮滚后加入盐调味即可

　　西餐南瓜浓汤的做法3、南瓜浓汤材料

　　主料：南瓜150克，高汤1杯，成长麦粉2汤匙，牛肉泥1汤匙，绿色花椰菜1朵，嫩玉米2―3只

　　做法

　　1、将南瓜洗净，去掉皮和籽，切成小块。

　　2、花椰菜和嫩玉米煮熟，切碎备用。

　　3、将高汤和南瓜倒入果汁机内，打拌均匀。

　　4、将打好的南瓜汁倒入锅内，以小火煮8―10分钟，然后加入牛肉泥搅拌均匀。

　　5、加入麦粉拌匀，熄火，撒上花椰菜和嫩玉米，好喝又营养的蔬菜南瓜浓汤就做好啦！

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇24**

　　西餐礼仪

　　1.刀叉：手握叉子时不要像握大提琴那样，或像握麦克佩斯夫人的匕首那样。另外，不要手握刀叉在空中飞来舞去用以强调说话的某一点，也不要将刀叉的一头搭在盘子上，一头放在餐桌上。刀叉一旦拿起使用，就不能再放回原处。刀子放在盘子上时，刀刃朝里，头在盘子里，刀把放在盘子边缘上。

　　2.餐巾：不要拿餐巾去用力擦脸的下部，要轻轻地沾擦。不要抖开餐巾再去折叠，不要在空中像挥动旗子那样挥动餐巾。餐巾应放在大腿上，如果离开餐桌，要将餐巾放在椅子上，并把椅子推近餐桌。注意动作要轻。用餐结束时不要折叠餐巾;否则，不了解情况的服务生可能会再给别的客人使用。用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

　　3.咀嚼：嚼东西时嘴要闭紧，无论你有什么惊人的妙语，时机多么恰到好处，只要嘴里有食物，绝不能开口说话。不能为了着急说话而马上将食物吞下，要保持细嚼慢咽的姿势，将食物咽下后会意地露出笑容，以转达你内心的活动：刚才完全可以有妙语出口，只是口中有食物。

　　4.坐姿：要牢记你妈妈的话，坐立要直，不要将胳膊肘支在餐桌上。如果手放在什么位置都不自在，放在大腿上。

　　5.面包：面包上抹黄油尤其要注意，将面包掰成可以一口吃下的小块，临吃前在小块上抹黄油，不要图方便将整个面包上都抹上黄油。

　　6.速度：切忌速度过快，无论你是在RitzCarton还是在格尔蒂的GreasePit酒店用餐，大口吞咽食物不仅有害健康，而且也不雅观，尤其是和他人共同进餐时，这么做会显得失礼。共同进餐时大家的量应该一样，并保持同时开始同时结束的速度，别人都开始品味甜食了而你还在喝汤是不可取的。

　　7.剔牙：如果塞了牙，切忌在餐桌上剔牙，如果的确忍受不住，找个借口去洗手间，你可以在那里剔个够。

　　8.口红：将口红留在餐具上是不可取的，工作用餐尤其如此。如果没有随身携带纸手帕，进酒店时可以顺便到洗手间去一趟，或到吧台去取块纸餐巾。

　　9.吸烟：即使在吸烟区用餐，用餐期间吸烟也不可取，吸烟会影响他人的食欲，而且和整个气氛也不和谐，应该等到用餐结束后再吸烟，还应记住：不要用盘子当烟灰缸。

　　10.物品：女用手提包及男用手提箱这类东西不要放在餐桌上，钥匙、帽子、手套、眼镜、眼镜盒、香烟等物品都不要放在餐桌上。总之，凡是和用餐无关的东西都不能放在餐桌上。

　　饮食文化礼仪

　　西菜之首--法式大餐

　　法国人一向以善于吃并精于吃而闻名，法式大餐至今仍名列世界西菜之首。

　　法式菜肴的特点是：选料广泛(如蜗牛、鹅肝都是法式菜肴中的美味)，加工精细，烹调考究，滋味有浓有淡，花色品种多;法式菜还比较讲究吃半熟或生食，如牛排、羊腿以半熟鲜嫩为特点，海味的蚝也可生吃，烧野鸭一般以六成熟即可食用等;法式菜肴重视调味，调味品种类多样。用酒来调味，什么样的菜选用什么酒都有严格的规定，如清汤用葡萄酒，海味品用白兰地酒，甜品用各式甜酒或白兰地等;法国菜和奶酪，品种多样。法国人十分喜爱吃奶酪、水果和各种新鲜蔬菜。

　　法式菜肴的名菜有：马赛鱼羹、鹅肝排、巴黎龙虾、红酒山鸡、沙福罗鸡、鸡肝牛排等。

　　简洁与礼仪并重--英式西餐

　　英国的饮食烹饪，有家庭美肴之称。英式菜肴的特点是：油少、清淡，调味时较少用酒，调味品大都放在餐台上由客人自己选用。烹调讲究鲜嫩，口味清淡 ，选料注重海鲜及各式蔬菜，菜量要求少而精。英式菜肴的烹调方法多以蒸、煮、烧、熏、炸见长。

　　英式菜肴的名菜有：鸡丁沙拉、烤大虾苏夫力、薯烩羊肉、烤羊马鞍、冬至布丁、明治排等。

　　西菜始祖--意式大餐

　　在罗马帝国时代，意大利曾是欧洲的政治、经济、文化中心，虽然后来意大利落后了，但就西餐烹饪来讲，意大利却是始祖，可以与法国、英国媲美。

　　意式菜肴的特点是：原汁原味，以味浓着称。烹调注重炸、熏等，以炒、煎、炸、烩等方法见长。

　　意大利人喜爱面食，做法吃法甚多。其制作面条有独到之处，各种形状、颜色、味道的面条至少有几十种，如字母形、贝壳形、实心面条、通心面条等。意大利人还喜食意式馄饨、意式饺子等。

　　意式菜肴的名菜有：通心粉素菜汤、焗馄饨、奶酪局通心粉、肉末通心粉、比萨饼等。

　　营养快捷--美式菜肴

　　美国菜是在英国菜的基础上发展起来的，继承了英式菜简单、清淡的特点，口味咸中带甜。美国人一般对辣味不感兴趣，喜欢铁扒类的菜肴，常用水果作为配料与菜肴一起烹制，如菠萝局火腿、菜果烤鸭。喜欢吃各种新鲜蔬菜和各式水果。美国人对饮食要求并不高，只要营养、快捷。

　　美式菜肴的名菜有：烤火鸡、橘子烧野鸭、美式牛扒、苹果沙拉、糖酱煎饼等。

　　西菜经典--俄式大餐

　　沙皇俄国时代的上层人士非常崇拜法国，贵族不仅以讲法语为荣，而且饮食和烹饪技术也主要学习法国。但经过多年的演变，特别是俄国地带，食物讲究热量高的品种，逐渐形成了自己的烹调特色。俄国人喜食热食，爱吃鱼肉、肉末、鸡蛋和蔬菜制成的小包子和肉饼等，各式小吃颇有盛名。

　　俄式菜肴口味较重，喜欢用油，制作方法较为简单。口味以酸、甜、辣、咸为主，酸黄瓜、酸白菜往往是饭店或家庭餐桌上的必备食品。烹调方法以烤、熏腌为特色。俄式菜肴在西餐中影响较大，一些地处寒带的北欧国家和中欧南斯拉夫民族人们日常生活习惯与俄罗斯人相似，大多喜欢腌制的各种鱼肉、熏肉、香肠、火腿以及酸菜、酸黄瓜等。

　　俄式菜肴的名菜有：什锦冷盘、鱼子酱、酸黄瓜汤、冷苹果汤、鱼肉包子、黄油鸡卷等。哈尔滨由于历史的原因，目前尚保存有正宗的俄式西餐。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇25**

　　不设烟酒

　　对中国人来讲，不论是家里还是到酒店宴请朋友，一般都离不开烟酒，否则就有怠慢之嫌。然而，在加拿大请客吃饭则都不设烟酒。因为，在加拿大有禁烟规定，并且必须年满16岁以上者方可购买香烟。在联邦政府大楼、电梯、银行、商店、学校及多数公共场所吸烟都是违法的。如发现有人在酒楼、餐馆吸烟不加制止或者是纵容其吸烟，可能会被处以5000加元罚款。对酒也是如此，如阿尔伯塔省规定，19岁以上者方可买烟，而烈性白酒则被禁止出卖。另外，餐厅、酒吧只可在早上11时到凌晨1时卖酒，饮酒者只能在领有酒牌的地方或住宅内喝酒，在这些地方以外饮酒都是违法的。

　　不吃热食

　　热食是中国饮食文化的一大特色，一般是现烧现炒趁热吃，弄几碟冷盘，也只是供饮酒用。而加拿大人喜欢吃冷食，这种冷食不同于我们的冷盘菜肴，一般是由主人先将各式菜肴烧好，用碗、盘、碟等器皿盛好后，依次将各式菜肴摆在厨房内的餐桌上，待客人到齐后，供客人享用。因为菜肴烧得比较早，时间一长，也就成了凉菜，加拿大人称之为“冷餐宴会”。

　　不排桌席

　　在加拿大，宴请是不安排桌席的。通常是客人们手拿一次性塑料餐盒和叉子，一个个排在摆满饭菜的台前，然后自己动手随意先取食物，最后自找地方用餐。因为不排桌席，所以客人们取好饭菜后，各奔东西，有坐有站，随随便便，无拘无束。如自感腹中没有吃饱，还可以再去取食。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇26**

　　1、宴请的基本礼仪有哪些？

　　（1）入座：主人或者长者主动安排众人入座；来宾在长者或女士坐定后，方可入座；入座时，男士为身边（尤其是右边）的女士拉开座椅并协助其入座。

　　（2）座次：基本上按照以右为尊原则，将主宾安排在主人的右侧，次主宾安排在主人的左侧。参加人数较多的宴会，主人应安排桌签以供客人确认自己的位置。

　　（3）体态：入座后姿势端正，脚踏在本人座位下，不跷腿，不抖动腿脚，也不可任意伸直；胳膊肘不放在桌面上，也不要向两边伸展而影响他人。

　　（4）交流：宴请是一种社交场合，在餐桌上要关心别人，尤其要招呼两侧的女宾；口内有食物，应避免说话也不要敬酒；宴会上应营造和谐温馨的氛围，避免涉及死亡、疾病等影响用餐气氛话题。

　　（5）布菜：主人可为身边的客人布菜。布菜应使用公勺或公筷。布菜时要照顾到客人的饮食偏好，如果客人不喜欢或者已经吃饱，不再为客人夹送。

　　（6）敬酒：主人先为主宾斟酒，若有长辈或者贵客在座，主人也应先为他们斟酒。主人为客人倒酒时，客人以手扶杯表示恭敬和致谢。首次敬酒由主人提议，客人不宜抢先；敬酒以礼到为止，各自随意，不应劝酒。

　　（7）散席：一般由主人表示结束宴会，主人、主宾离座后，其他宾客方可离开。

　　筷子不能一横一竖交叉摆放，不能插在饭碗里，不能搁在碗上。

　　用餐时，自用餐具不可伸入公用餐盘取菜舀汤，应使用公筷公匙；在品尝菜肴后再决定是否添加佐料，未尝之前就添加佐料被视为对烹调者的不尊重；夹菜应看准下筷，不宜随意翻拣；小口进食，避免大口嚼咽；切忌用手指剔牙，可以使用牙签并以手或手帕遮掩，牙签使用后折断放在接碟中。

　　若不慎将酒水、汤汁溅到他人衣物上，应表示歉意，如对方是异性，不必亲自为其擦拭，请服务员帮助即可；如吃到不洁或有异味的食物，不要大呼小叫，应取用餐巾纸吐出包好后处理掉。

　　结账时，避免几个人同时争抢付账；未征得主人同意，不宜代为付账。

　　2、自助餐的基本礼仪有哪些？

　　（1）取餐按照餐厅设定的方向顺向排队，不可逆向行进更不可插队。

　　（2）根据个人食量取菜，一次不可取太多，吃完一盘后再去取用，避免在面前同时摆放多个盛满食物的餐盘。

　　（3）如是宴请或者聚会，应等同桌所有人都取完菜落座后，一起开始用餐。

　　（4）再次取菜时，不使用已用过的餐具。

　　（5）不将所取的食物带出餐厅。

　　取菜时，不宜说话、咳嗽、打喷嚏，以免唾液溅入餐台菜品中。

　　西方用餐礼仪

　　1、双手取食物

　　向自己的盘中取食物时，一定要用双手。取一只烤土豆也要用左手拿叉、右手持汤匙将食物夹到自己的盘中。不要只用一只叉子将食物叉到盘中了事，那是极不礼貌的。

　　2、喝酒

　　饮酒干杯时，即使不喝，也应该将杯口在唇上碰一碰，以示敬意。当别人为你斟酒时，如果不需要，可以简单地说一声“不，谢谢！”或以手稍盖酒杯，表示谢绝。

　　3、嘴里的食物不宜多

　　每次送到嘴里的食物别太多，在咀嚼时不要说话。就餐时不可以狼吞虎咽。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。

　　4、餐中不能脱衣服

　　进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。如果主人请客人宽衣，男客人可以把外衣脱下搭在椅背上，但不可以把外套或随身携带的东西放到餐台上。

　　5、吃意大利面

　　吃意大利面，要用叉子慢慢地卷起面条，每次卷四五根最方便。也可以用调羹和叉子一起吃，调羹可以帮助叉子控制滑溜溜的面条。不能直接用嘴吸，不然容易把汁溅得到处都是。

　　6、喝汤

　　喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。即使是汤菜再热，也不要用嘴吹。要用汤匙从里向外舀，汤盘里的汤快喝完时，可以用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤匙舀净就行了。吃完后，将汤匙留在汤盘里，匙把指向自己。

　　7、正确放餐巾

　　就餐期间，如果暂时离开座位，可以把餐巾放在椅子上。千万不要把餐巾放在桌上，否则就意味着你不想再吃，让服务员不再给你上菜。

　　8、西式快餐和小吃

　　汉堡包和热狗是用手拿着吃，但一定要用餐巾纸垫住，让酱汁流到餐巾上，而不是流到你的手或衣服上。为防止万一，可以一只手拿餐巾垫住，另一只手准备一两张餐巾备用。

　　比萨饼可以用手拿着饼块，把外边转向里，防止上面的馅掉出来。但一般晚宴的餐桌上看不到比萨饼的。

　　玉米薄饼是一种普遍的用手拿着吃的食物。可以蘸上如甜豆或蕃茄酱等混合酱后吃。

　　油煎食品和薯片，可以用手拿着吃，也可以用叉子吃。如果在户外，当然可以用手拿着吃了。

　　女士还要注意，吃东西的时候，每次都要少放一些到嘴里，小口嚼。吃一般的菜时，如果把手指弄脏了，可以请服务员端洗手水来。

　　9、吃沙拉

　　西餐中，沙拉往往出现在这样场合里：作为主菜配菜，比如说蔬菜沙拉，这是常见的；作为间隔菜，比如在主菜和甜点之间；作为第一道菜，比如说鸡肉沙拉。

　　如果沙拉是一大盘端上来就使用沙拉叉。如果和主菜放在一起则要使用主菜叉来吃。

　　如果沙拉是间隔菜，通常要和奶酪、炸玉米片等一起食用。先取一两片面包放在你的沙拉盘上，再取两三片玉米片。奶酪和沙拉要用叉子吃，而玉米片可以用手拿着吃。

　　如果主菜沙拉配有沙拉酱，可以先把沙拉酱浇在一部分沙拉上，吃完这部分后再加酱。直到加到碗底的生菜叶部分，这样浇汁就容易了。

　　沙拉习惯的吃法应该是：将大片生菜叶用叉子切成小块，如果不好切可以刀叉并用。一次只切一块，吃完再切。

　　10、吃肉类

　　西方人吃肉（指的是羊排、牛排、猪排等）一般都是大块的。吃的时候，用刀、叉把肉切成一小块，大小刚好是一口。吃一块，切一块，不要一下子全切了，也千万不要用叉子把整块肉夹到嘴边，边咬、边咀嚼、边吞咽。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇27**

　　一般来讲，欧洲人使用刀叉时不换手，一直用左手持叉将食物送入口内。北美人则是切好后，把刀放下，右手持叉将食物送入口中。但无论何时，刀是绝不能送物入口的。

　　1. 除了婴儿和可以用手拿着吃的食物以外(比如：鸡翅膀，鸡大腿，比萨饼)，用叉子叉着吃食物。

　　2.就座时，身体要端正，手肘不要支放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐桌上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　3. 吃东西的时候，不要把过多的食物放入口中。在咀嚼食物的时候，不要开口说话，因为口中塞满了食物的话，容易把满嘴的食物喷出来，这样比较不卫生。

　　4. 吃东西时要闭嘴咀嚼。没有人愿意看到你嘴巴里的食物，也不愿意听到咀嚼食物时地声音。喝汤的时候不要用嘴吸，以防止发出声音。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤快喝完时，用左手将汤盘的稍稍翘起，用汤勺舀净即可。

　　5. 吃的饭菜，即使不合口味，也不要说任何没有礼貌的评论。因为这会伤害做菜人的感情。

　　6.餐桌上，有人帮忙递食物，一定要说谢谢。这样就能体现你是一个有礼貌的人。

　　7.如果不是自助式餐，一定要等到所有的人都拿到食物，落座以后，才开始吃。

　　8. 就餐时不可狼吞虎咽，要细嚼慢咽。因为主人花了很长时间准备的食物，吃的人就应该慢慢享受，来显示对主人的尊重。

　　9. 不要拿着整块的面包咬，而应把面包掰成小块送入口中。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　10. 如果你要拿的菜离你太远够不着，你也不能站起来，而可以请邻座帮你把菜递过来。

　　11.不要在人前剔牙。如果你觉得牙齿很不好受，你可以上洗手间，关起门了剔。

　　12.就餐时，把餐巾放在腿上。如果需要，可以用餐巾轻擦或轻拍你的嘴。不要用餐巾擦脸或者擦鼻子。如果实在需要擦脸的话，可以离开餐桌，上洗手间擦。

　　13.如果在别人家做客，或者在餐厅吃饭，一定要记得感谢主人，并告知主人你很喜欢他们做的菜。因为主人花费了很多时间和精力准备食物，你一定要让他们知道你很赞赏他们所付出的劳动。

　　西餐桌上数目众多的酒杯正是体现了西餐礼仪中酒文化的地方，酒杯的排列顺序大致是：

　　1.水杯放在餐盘右侧，正好位于餐刀前方。

　　2.香槟杯放在水杯右边，与水杯稍微保持一点儿距离。

　　3.红葡萄酒杯、白葡萄酒杯放在水杯和香槟杯中间靠前一点儿的位置。

　　4.雪利杯、波特酒杯可以放在葡萄酒杯的右边。

　　5.白兰地杯放在雪利杯的前方。

　　所有杯子可以沿一条斜线排列，左边最远处是水杯，右边最近处白兰地杯。而陈列在你面前的刀、叉、匙已按上菜顺序由外向内排好，按照上菜顺序从外侧依次取起即可。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇28**

　　如果你不知道该不该用手拿着吃，就跟着主人做。记住：食物用浅盘上来时，吃前先放入自己的盘子。

　　下面是一些可以用手拿着吃的食物：带芯的玉米，肋骨，带壳的蛤蚌和牡蛎，龙虾，三明治，干蛋糕，小甜饼，某些水果。脆熏肉，蛙腿，鸡翅和排骨(非正式场合)，土豆条或炸薯片，小萝卜，橄榄和芹菜等。三明治要记住，小的三明治和烤面包是用手拿着吃的，大点的吃前先切开。配卤汁吃的热三明治需要用刀和叉。

　　通过拿面包的方式，可以测试出一个人是否是个有修养的人。不过只要你记住在吃面包或蛋卷时，往上抹黄油之前，先把其切成两半或小块的话，你就可以轻松得通过测试。小饼干用不着弄碎。使用你盘中的黄油刀，抹油应在盘子里或盘子上部进行。

　　把黄油刀稍靠右边放。刀柄放在盘边外面以保持清洁。热土司和小面包要马上抹油。不必把面包条掰碎，可在其一面抹黄油。把丹麦糕点(甜蛋卷)切成两半或四半。随抹随吃。熏肉吃法很简单，吃带肥肉的熏肉要使用刀和叉，如果熏肉很脆，则先用叉子将肉叉碎，再用手拿着吃。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇29**

　　就拿餐饮方面举例。现在中国饮食市场上洋快餐和西餐占了很大的比重，越来越多的人开始尝试和接受这些外来食品。麦当劳几乎代表了一种文化时尚，成为美国文化在餐饮领域的标志。与此同时，法国的贵族文化，英国的绅士文化也随着饮食而涌入中国。随着中西饮食文化的交流，不仅带来了蛋糕、面包、鸡尾酒等西式菜点，也带来了西方一些先进的制作工艺和饮食方法。这些都为古老的中国饮食文化注入了新的活力 。当然我国悠久而灿烂的饮食文化在海外的影响也越来越大，几乎在世界各地都出现了大量的中国餐馆，中国菜日益受到各国人民的欢迎与喜爱。比如北京烤鸭俨然已经成为外国人心中的地道美味。

　　但是在中西礼仪文化的融合过程中，中国人未免盲目热衷于西方，不自觉中陷入两个误区：其一，是拿西方的礼仪取代我们中华民族的传统礼仪。礼仪是一个民族最具代表性的东西。比如在青年中，举行外国式婚礼、过西方节日等等，都是不容忽视的倾向。对西洋礼仪只是作为民俗知识了解一下无可厚非，如果趋之若骛，就失去了民族的自尊，本民族的传统礼仪也会被淹没。其二，是把礼仪教育的重点集中在操作层面，比如鞠躬要弯多少度，握手要停几秒钟等等。这些问题不是不可以讲，但如果只做表面文章，礼仪就成了空洞的形式主义。

　　不可否认，当今国际通行的礼仪基本上是西方礼仪。这种现象的原因并不仅仅是西方的实力强大，深层的原因在于西方人价值观的统一，在于西方人对自身文化的高度认同和深刻觉悟。这一切与基督教的社会基础密切相关，因为礼仪是宗教的重要活动方式，由于对宗教的虔诚信仰，西方人从小就接受这种礼仪的教育与熏陶，使得礼仪能够自然地表现在人的行为之中。精神与物质、政治与文化的高度契合，使得人们获得高度的自信与优越感，正是西方人的自信与优越感赋予了西方文化强大的感染力，使其礼仪文化被视为世界标准。对照我们现在的中国社会状况，我们与西方的差距是明显的。

　　中西方礼仪文化的融合，在我们今日中国，更多的还是借鉴西方。但无论是借鉴西方的礼仪，或者是我们是自创一套自己的礼仪系统，这在形式上都不难。难的是我们也能有一个完整的价值体系，有对自身文化的高度认同和深刻觉悟。我们借鉴西方礼仪，不仅仅是要借鉴它的形式，更应当借鉴其内在灵魂，只有这样我们才能建立起自己的自信和优越感，才能确立我们的感染力。民族的复兴不仅是实力的复兴，更是一种文化的复兴。只有别人也认同我们的文化，才能真正使我们的礼仪行于世界。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇30**

　　1、预约的窍门。越高档的饭店越需要事先预约。预约时，不仅要说清人数和时间，也要表明是否要吸烟区或视野良好的座位。如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定时间内到达，是基本的礼貌。

　　2、再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。

　　3、吃饭时穿着得体是欧美人的常识。去高档的餐厅,男士要穿着整洁的上衣和皮鞋;女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定穿正式服装的话，男士必须打领带。

　　4、由椅子的左侧入座.最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要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。

　　5、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。

　　6、正式的.全套餐点上菜顺序是：①菜和汤 ②鱼肝油③水果④肉类⑤乳酷酪 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。

　　7、点酒时不要硬装内行。在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来.对酒不大了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，请调酒师帮忙挑眩

　　8、主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白酒。上菜之前,不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。

　　9、餐巾在用餐前就可以打开。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。

　　10、用三根手指轻握杯脚。酒类服务通常由服务员负责将少量酒倒入酒杯中，让客人鉴别一下品质是否有误。只须把它当成一种形式，喝一小口并回签Good。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。正确的握杯姿势是用手指轻握杯脚。为避免手的温度使酒温增高，应用大拇指、中指、食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。

　　11、喝酒的方法。喝酒时绝对不能吸着喝，而是倾斜酒杯，像是将酒放在舌头上似的喝。轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但不要猛烈遥晃杯子。此外，一饮而尽，边喝边透过酒杯看人，都是失礼的行为。不要用手指擦杯沿上的口红印，用面巾纸擦较好。

　　12、喝汤也不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45°角较好。身体上的半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。

　　13、面包的吃法。先用两手撕成小块，再用左手拿来吃的原则。吃硬面包时，用手撕不但费力而且面包屑会掉满地，此时可用刀先切成两半，再用手撕成块来吃。避免像用锯子似割面包，应先把刀刺入另一半。切时可用手将面包固定，避免发出声响。

　　14、鱼的吃法。鱼肉极嫩易碎，因此餐厅常不备餐刀而备专用的汤匙。这种汤匙比一般喝汤用的稍大，不但可切分菜肴，还能将调味汁一起舀起来吃。若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为宜。首先用刀在鱼鳃附近刺一条直线，刀尖不要刺透，刺入一半即可。将鱼的上半身挑开后，从头开始，将刀叉在骨头下方，往鱼尾方向划开，把针骨剔掉并挪到盘子的一角。最后再把鱼尾切掉。由左至右面，边切边吃。

　　15、如何使用刀叉。基本原则是右手持刀或汤匙，左手拿叉。若有两把以上，应由最外面的一把依次向内取用。刀叉的拿法是轻握尾端，食指按在柄上。汤匙则用握笔的方式拿即可。如果感觉不方便，可以换右手拿叉，但更换频繁则显得粗野。吃体积较大的蔬菜时，可用刀叉来折叠、分切。较软的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下。

　　16、略事休息时，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。边说话边挥舞刀叉是失礼举动。用餐后，将刀叉摆成四点钟方向即可。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇31**

　　简易家庭西餐做法：意大利式牛奶胡萝卜材料胡萝卜500—600克，鲜牛奶1小杯，黄油50克，白葡萄酒半杯，胡椒粉适量，香菜1把，盐适量做法1、胡萝卜洗净去皮切成0.5厘米厚的片。

　　2、香菜洗净切碎。

　　3、锅里放黄油，小火烧化，放入胡萝卜片翻炒几分钟上色。

　　4、加盐、胡椒粉，倒入白葡萄酒，加点清水，中火翻炒。

　　5、等水份快要收干时，倒入牛奶（牛奶先倒入一半，等快干了再加一次）

　　6、转小火翻炒。

　　7、等牛奶收干时，放入香菜碎，关火。

　　8、起锅装盘即可。

　　简易家庭西餐做法：南瓜蘑菇浓汤材料（3—4人份）

　　主料：南瓜，蘑菇，洋葱

　　调味料：黄油2汤匙，淡奶油3汤匙，黑胡椒粉1/2汤匙，盐适量，南瓜400克，罐头鸡汤1碗，白蘑菇10粒，洋葱1/4个，牛奶1杯，水适量做法1、南瓜切皮去瓤，切小片。

　　2、蘑菇洗净切厚片，洋葱剁碎。

　　3、热锅放入两汤匙的黄油，融化后放入洋葱碎和蘑菇片翻炒。

　　4、待洋葱变色软化后，加过面水煮5—8分钟。

　　5、揭盖，放入南瓜片，倒入鸡汤、牛奶和适量的水（没过锅里内容约1cm），加盖小火焖15分钟。其间要不停翻搅，以免糊底。

　　6、南瓜软烂后，用汤勺压烂（依个人口味，可保留些许颗粒），加入淡奶油搅匀，下盐和黑胡椒粉调味即可。

　　简易家庭西餐做法：煎鱼柳配南瓜橙汁材料此用料量为4份制，南瓜煎鱼柳用料：南瓜500g，鲈鱼600g（斜刀切4cm厚块），鼠尾草16片，橄榄油1汤匙（15ml），盐1/2茶匙（3g），黑胡椒碎1/3茶匙（2g），南瓜橙汁用料：南瓜100g（切小块），小洋葱1个（切碎），白砂糖1茶匙（5g），黄油1汤匙（15g），清水100ml，橙汁4汤匙（60ml），盐1/2茶匙（3g），胡椒粉1/3茶匙（2g）做法南瓜做法：

　　将南瓜去皮、去籽，先切成5mm厚片，再切成三角形。中火加热锅中的橄榄油，待烧热后放入南瓜片，把两面各煎2分钟，再调入盐和黑胡椒碎。锅中留底油，烧热后放入鲈鱼块用中火将两面各煎2分钟，再调入盐和黑胡椒碎。将鼠尾草放入锅中，用底油煎脆。

　　最后依次将南瓜片和鲈鱼块叠放在盘子上，上面浇上南瓜橙汁，用鼠尾草做装饰即可。

　　南瓜橙汁做法：

　　黄油放入锅中加热融化，待烧热后放入小洋葱碎炒香，再放入南瓜块和白砂糖翻炒5分钟，接着倒入清水大火煮沸，再转小火煮制10分钟。将南瓜放入打碎机里打制成泥，再用筛网过滤，倒回锅中加热。最后加入橙汁用小火加热5分钟，调入盐和胡椒粉即可。

**西餐饮酒菜肴搭配礼仪 篇32**

　　西餐中土豆的做法1、香煎土豆饼 材料

　　土豆，鸡蛋2个，青蒜，香菜，面粉，盐，五香粉，油

　　做法

　　1、土豆两个擦丝，用水淘洗下，然后打两个鸡蛋，加入青蒜和香菜，加面粉(根据自己喜欢菜多还是少，可酌量加水和面粉)，调成稠糊状，然后加盐和少许五香粉。

　　2、平底锅加油，微热时，用筷子拨些菜糊进去，调整成圆饼状，小火慢煎至两面黄色。

　　西餐中土豆的做法2、香脆土豆球 材料

　　土豆，奶粉，糯米粉，盐，胡椒粉，芝士片，面包糠，油

　　做法

　　1、把土豆洗净加水煮熟，去皮后用勺压成泥，加入奶粉、糯米粉、盐和胡椒粉，揉成不粘手的面团。

　　2、将土豆面团分成剂子，每个剂子包入芝士片，搓圆后均匀滚上面包糠。

　　3、油锅烧至五成左右热，放入土豆球，小火炸至表面金黄、外壳稍硬即可。捞出后用厨房纸吸去余油，趁热吃最好拉!

　　小贴士:材料的量自定义。

　　西餐中土豆的做法3、醋溜土豆丝 材料

　　主料：土豆1个。

　　辅料：葱、姜、蒜、青椒1个、干辣椒4个、盐适量、白醋适量、鸡精、花椒10粒、糖。

　　做法

　　1、土豆削皮、切丝泡在清水里，反复冲洗，直到水变清。青椒切丝、蒜切片、葱姜切丝。

　　2、锅里放入油，然后放入花椒粒，炸香后，捞出。

　　3、放葱姜蒜、干辣椒炒香。

　　4、放入土豆丝、青椒翻炒，依次放入白醋、糖、盐、鸡精，在炒一分钟即可出锅。

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