# 2025年西餐礼仪小知识手抄报(优质15篇)

来源：网络 作者：雨声轻语 更新时间：2025-02-07

*在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。西餐礼仪小知识手抄...*

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

**西餐礼仪小知识手抄报篇一**

吃菜的时候，应该按照什么顺序去吃，必须首先予以明确。标准的自助餐餐序应该是这样：先吃冷菜，再喝汤，然后吃热菜，接着吃水果，再以喝饮料结束。

用自助餐时，你一定要首先巡视一下全场。如果自助餐场地不是很大，那么你最好先按照一定的方向走上一圈，做到用餐前心中有数：这个现场能提供什么东西?冷的有什么?热的有什么。就餐时一定要依次排队，按照统一的方向跟着大家一块行动。

多次少取，是自助餐现场取菜最基本的礼数。你把所有的菜统统放在一只盘子里，既不好看，也会影响味道。有经验的人在吃自助餐时总是专攻一项，比如吃冷菜时专门选择冷菜，或者只取一样菜肴，可以吃完了再去取，一而再再而三是不失礼的。

通常提倡用完自助餐之后，自己送回自己所用过的餐具。

自助餐礼仪中还强调自我照顾和照顾他人。不要只吃不说，任何宴会，吃饭只是形式，社交才是真正的内容。在吃东西时不要发出声音，现场不能吸烟，当众不能化妆。此外，在自助餐上还要善于照顾好别人，适当地介绍菜肴但不能向别人摊派菜肴。

这里还要接受几个概念：分餐、自取、适量、打包。这里要强调吃完自助餐请别打包。

分餐：自助餐实行的是“分餐制”。取菜前每个人应准备好自己的餐具、食盘。取菜时，应用公用的餐具将食物放入自己的食盘内，不要用自己的餐具取菜。

自取：在取食品的时候还要遵循一个原则，就是：只取自己的!有些好客的主人看到好菜(诸如大虾之类)不禁会多取一些给同桌的其他人，反而令同伴尴尬。至于中餐中的劝酒劝吃的做法，也可暂时停用一次，改日请吃涮羊肉时再举杯不迟。

适量：参加自助餐会，应遵循“多次少缺的原则，取食时要量力而行，每次取餐少取一点，品尝之后，如感觉不错可以再取，反复去也不会引起非议，当然前提是吃完盘内的食物再去，避免“多吃多占”。

打包：无论如何都不要将自助餐打包，外带食物回去，即便是不用付费的内部自助餐会也要遵守这一点。其实，自助餐在很大程度上具有商务活动功能，与其他客人进行交往才是首要的事情，吃东西往往处于次要地位。

亲，学会了吗?下次去吃自助西餐，要秀一秀哦。

**西餐礼仪小知识手抄报篇二**

如在用餐时要放下刀叉，应将其放在盘子两边，刀与叉子头向内。

如用完了餐(即使盘中仍有剩余食物)，应把刀叉平行斜放入盘中，叉齿朝下。叉离自己近、刀离自己远。

在将盘中食物推到叉上去时，应使用面包，而不要用刀去推。

不要始终拿着刀，也不要刀朝上。而要在切好食物后，便放下刀，让刀放在盘子平行的右侧，然后使用叉吃。

注意，如果不知该怎么正确使用刀叉时，就看别人如何做，依样画葫芦。

在有许多刀叉排列在桌上时，使用规则也是每次使用最外侧的刀与叉。

在使用刀时，应刀刃向下、食指按在刀脊上切割。

选用酒杯。

如果你面前放着四个杯子，不要随便拿起哪只就用。要知道其中的区分。

大杯用于盛水，人们不用它来干杯。因此，干杯时不能举这个大杯。

中杯用于盛红葡萄酒。小杯用于盛白葡萄酒。细长杯子用来盛香槟酒。

食用面包。

将面包放在自己左面小盘中。在食用面包时，是不用刀去切割面包的，而是用手撕下一块一块面包，然后再放入嘴中。因此，人们也不用嘴去直接咬面包，除非是三明治。

如果要将黄油涂上面包，应是用手一块块撕下面包，然后一小块一小块涂。不要一下子将整个面包涂满。当然在早餐时，可以在一长条半片棍子面包上涂上黄油、果酱。但在正餐中就不能这样了。

饮酒、水、饮料时应注意事项。

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。

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。

在喝饮料、汤、酒、水等时，不要用嘴唇吸出声音来，而应一口一口地轻轻喝。

在祝酒时，总是由主人或是地位、身份最高者倡议。

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。

其他一些注意事项。

除了用手撕面包吃外，其它食物都用刀、叉、匙子来吃。

食用生菜不用刀去切割，只用叉的边缘去切割。

盘中最好不要留下剩余食品。当然也不用“涮”得很干净。

使用餐巾时，应将其平摊在膝盖上。用完餐后略一叠就留在桌旁好了。不能将其完全叠好，也不能将其揉成一团扔在桌上。

如要吐出嘴中硬核、鱼刺等，不要直接吐在手上，而要用叉接好去放在盘子边缘。

吃东西时，用叉将食物取起放入口中，而不要低头用嘴去接近食物。

在西餐桌上很少用牙签，因此最好不用。

万一打翻酒杯等，不用大惊小怪，只说一声道歉便可。到用餐结束后再道歉一声更好。

**西餐礼仪小知识手抄报篇三**

(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。

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、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。

6、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。

7、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。

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。

拿刀叉的方法：

总的来说，右手拿刀，左手拿叉。锯齿得刀用来切肉，普通的刀用来切蔬菜，最小的那种小刀，是用来抹果酱的。叉子别一下子插大块物品，别一口吃不下去。勺子是用来喝汤的。

吃牛排注意细节：

要用刀子把牛排切成小份，每次吃一小块，保证这一块全部到了嘴里，不至于过大，吃的时候不要张牙舞爪的，嘴唇要闭起来。

意大利面细节：

用叉子跟汤匙结合一下，叉子卷起几根面条，放到勺子上，然后吃进去，不要狼吞虎咽的吃面，更不要发出“出溜出溜”的响声。

水果沙拉甜点等：

一般沙拉，小蛋糕之类的，用小勺吃就可以。注意水果的果壳，不要直接吐出来，要用手拿出来，放到盘子旁边。

酒的细节：

开酒之前，自己就不需要动了，服务员都会做的。喝酒的时候，用三根手指拿住酒杯，看图片姿势。喝酒不能跟啤酒似的，一下子干了，这是不对的。轻晃杯子，让酒慢慢进入嘴里，缓缓喝下。注意吃东西时候不要喝酒，喝酒时候不要说话跟大笑。至于饮料之类的，没有太多的要求，只要注意不要太过于随意就好。

**西餐礼仪小知识手抄报篇四**

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，都应该放在盘内，勿置桌上。

嘴内有食物时，切勿说话。

剔牙时，用手或餐巾遮口。

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。

作为主宾参加外国举行的宴请，应该了解对方祝酒习惯，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，应该暂停进餐，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，但是切记喝酒过量。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。

在社交场合，无论天气如何炎热，不能够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。

(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。

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。

吃梨、苹果，不要整个拿着咬，应该先用水果刀切成四、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。

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。

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，这样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，但如果色拉的块太大，就应该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，而且小块面包只能够抹少量的黄油。不要往蔬菜上抹黄油。因为这被认为是对厨师的侮辱。

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。但是用叉会更好。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。

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，抹油应该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。

熏肉吃法非常简单，吃带肥肉的熏肉要使用刀和叉，如果熏肉非常脆，则先用叉子将肉叉碎，再用手拿着吃。

冰淇淋吃冰淇淋一般使用小勺。当和蛋糕或馅饼一起吃或作为主餐的一部分时，要使用一把甜点叉和一把甜点勺。

馅饼吃水果馅饼通常要使用叉子。但是如果主人为你提供一把叉子和一把甜点勺的话，那么就用叉子固定馅饼，用勺挖着吃。吃馅饼是要用叉子的，除非馅饼是带冰淇淋的，这种情况下，叉、勺都要使用。如果吃的是奶油馅饼，最好用叉而不要用手。以防止馅料从另一头漏出。

煮梨使用勺和叉。用叉竖直把梨固定，用勺把梨挖成方便食用的小块。叉子还可用来旋转煮梨，以使挖食梨肉。如果只有一把勺子，就用手旋转盘子，把梨核留在盘里，用勺把糖汁舀出。

果汁冰糕如果作为肉食的配餐食用可以用叉，如果是作为甜点食用，使用勺子。

炖制水果吃炖制水果要使用勺子，不过你可以用叉子来稳住大块水果。把樱桃、梅干、李脯的核体面地吐到勺里，放在盘边。

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而且较平，不但可切分菜肴，还能将菜和调味汁一起舀起来吃。若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为好。对于鱼骨头，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，将刀放在骨下方，往鱼尾方向划开。把骨剔掉并挪到盘子的一角。最后再把鱼尾切掉。这时你有三种选择：

1、将鱼骨滑出。

2、将鱼平着分开，取出鱼骨。

3、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，而吃到鱼的脸颊是非常幸运的事。

鸟类：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，但是不能够拿身体部分。

鸡肉：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。如果场合非常正式，不能够使和刀叉取用的，干脆别动。如果是在非正式场合，你可以用手拿取小块骨头，但是中能使用一只手。

肉排：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够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。

先用两手撕成小块，再用左手拿来吃是原则。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。避免像用锯子似的，应该先把刀刺入中央部分，往靠近自己身体的部分切下，再将面包转过来切断另一半。切时可用将面包固定，避免发出声响。

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，但是不必郑重表示感谢。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。

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。

对于一般人来说对生活中的基本礼貌礼仪都会比较注意，人们出于礼貌在公共面前都会以收敛的态势从而防止自己表现出不良的举止。然后事实上对于公众场合中的静态美——坐姿礼仪却是最考验人的，也是最能够体现气质与美的。

(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，但是不可尽情打开腿脚，那样会显得粗俗和傲慢。如长时间端坐，可双腿交叉重叠，但是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是不能够失去自尊。

(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，应该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非常不合适的。

(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，但是不僵硬。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，搔头发等。

**西餐礼仪小知识手抄报篇五**

1、就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌距离以便于使用餐具为佳。餐台上已摆好餐具不要随意摆弄。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，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，都不可将刀叉一端放在盘上，另一端放在桌上。

3、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。如汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤盘中汤快喝完时，用左手将汤盘外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘（碗）中，匙把指向自己。

4、吃鱼、肉等带刺或骨菜肴时，不要直接外吐，可用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。如盘内剩余少量菜肴时，不要用叉子刮盘底，更不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条时要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。

5、用刀叉吃有骨头肉吃有骨头肉时，可以用手拿着吃。若想吃得更优雅，还是用刀较好。用叉子将整片肉固定（可将叉子朝上，用叉子背部压住肉），再用刀沿骨头插人，把肉切开。最好是边切边吃。必须用手吃时，会附上洗手水。当洗手水和带骨头肉一起端上来时，意味着“请用手吃”。用手指拿东西吃后，将手指放在装洗手水碗里洗净。吃一般菜时，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。

6、吃鸡时，欧美人多以鸡胸脯肉为贵。吃鸡腿时应先用力将骨去掉，不要用手拿着吃。吃鱼时不要将鱼翻身，要吃完上层后用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层吃肉时，要切一块吃一块，块不能切得过大，或一次将肉都切成块。

7、面包一般掰成小块送入口中，不要拿着整块面包去咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

8、吃面包可蘸调味汁吃到连调味汁都不剩，是对厨师礼貌。注意不要把面包盘子“舔”得很干净，而要用叉子叉住已撕成小片面包，再蘸一点调味汁来吃，是雅观作法。

9、沙拉用叉子吃，如菜叶太大，可用刀在沙拉盘中切割，然后再用叉子吃。吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应将水果切成四瓣，再削皮用刀叉取食。

10、喝咖啡时如愿意添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡垫碟上。喝时应用食指和拇指拈住杯把端起来，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。

11、在饮用饮料时，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。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。在西方，最文明方式是头保持平直、一口口啜饮。喝到底时，杯中总还是留一点酒。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印。

**西餐礼仪小知识手抄报篇六**

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

1.喝汤、咀嚼绝不出声。

2.不在公开场合，大声地发出打嗝声。

3.不碰撞杯、盘。不要移动餐盘，不许和同伴交换餐点。

4.刀叉轻放，不发出刮盘声。

5.讲话时不挥舞刀叉，或用刀叉指着人。

6.不弯腰埋头吃饭。这模样实在很穷酸相、狼狈。

7.切食物只切一口大小，并且一口放进嘴里，不要只咬半口。

8.不要翻看盘底的厂牌名。

9.每上一道菜，从最外侧的左、右一副刀叉开始使用。

10.使用放在右前方的杯子，不要拿到别人的杯子。

**西餐礼仪小知识手抄报篇七**

品尝西餐，应知道西餐的菜序。所谓西餐的菜序，在此是指享用西餐时正规的上菜顺序。

西餐的菜序与中餐具有明显的不同。例如，在中餐里，汤是用餐的标准“结束曲”；而西餐中，汤是被用来“打头阵”的。应当说明的是，西餐亦有正餐与便餐之分，其莱序，二者是有很大差异的。

西餐的正餐，特别是较为正规的正餐，其菜序不仅复杂多样，而且十分讲究。在大多数情况下，西餐正餐往往会由七八道菜肴所构成。一顿完整的正餐，进餐时间约需1—2小时。

（1）开胃菜。所谓开胃菜，即用来为进餐者开胃的菜肴。因为在西餐里它首先上桌，所以亦称之为头盆。在西餐的正餐里，有时它并不列入正式的莱序，而仅仅用来充当“前奏曲”。在绝大多数情况下，开胃菜都是由蔬菜、水果、肉食、海鲜等组成的拼盘，大多以各种调味汁凉拌而成，不但色泽悦目，而且口味宜人。

（2）汤。西餐中的汤必不可少，它的口感芬芳浓郁，具有极好的开胃作用。依据传统的讲法，汤才是西餐之中的“开路先锋”。只有开始喝汤时，才可以算是正式开始吃西餐了。西餐的汤有白汤、红汤、清汤等几种。享用西餐时，仅可上一种汤。

（3）主菜。主菜是西餐的核心内容。西餐里的主莱通常有冷有热，但大都应当以热菜作为主角。比较正规的西餐，一般都要上一份冷盘和两份热菜。在上桌的两份热菜中，往往还讲究一份是鱼菜，另一份是肉菜，有时还会添加上一份海味菜。在西餐的主菜里，肉菜被用以代表用餐的档次与水平。

（4）点心。吃过西餐的主菜后，根据需要可点一些诸如蛋糕、饼干、吐丝、馅饼、三明治之类的小点心，使那些还没有吃饱的人借以填满肚子。要是已经吃饱了，可以不吃。

（5）甜品。西餐中最为常见的甜品有布丁、冰淇淋等。这些甜品在正餐上，被视为一道例莱。因此，就餐者应当尽可能品尝。

（6）热饮。西餐用餐结束之前，应为就餐者供应热饮，以此作为“压轴戏”。最正规的热饮，是红茶或者不加任何东西的黑咖啡。二者只选其一，不宜同时享用。热饮的主要作用是帮助就餐者消化。热饮就餐者可以在餐桌上饮用，也可以换地方，例如到休息厅或客厅饮用。

西餐的正餐，多见于宴会或者其他重要的节假日。它虽然较为隆重，但往往耗资、耗时颇多。在一般情况下，人们总是将西餐正餐进行简化，即西餐便餐。其菜序主要由开胃菜、汤、主菜（各一份）、甜品、热饮等等构成。

**西餐礼仪小知识手抄报篇八**

西餐中酒的种类有：餐前酒、餐中酒、餐后酒。

餐前酒：大约在餐前30分钟左右时饮用。餐前酒大多在客厅里饮用，主要目的是为了开胃，也是为了等待万一有事迟到的宾客，以免尴尬。喝餐前酒比较随意、可以坐着也可以走动。

先生们喝的餐前酒一般是马丁尼（martini）而女士一般喝雪莉酒(sherry)，这是一种非常清淡的白葡萄酒。不太能喝酒的先生一般选择鸡尾酒。即使你是一位滴酒不沾的人你也应该点一杯矿泉水、可乐之类的饮品，千万不要手中空空如是，那是会令人尴尬的事，也会使你自己有失风度。

我的建议是：你最好不要错过餐前酒，不是为了开胃而是为了结交新朋友。一般说来，主人回利用喝餐前酒的时机介绍宾客互相认识。

餐中酒：是在用餐过程中饮用，专门为主菜而配，有红酒和白酒之分，指的都是葡萄酒。

红酒是配“红肉”喝的，如：牛肉、羊肉、猪肉等。红酒是不可以加冰喝的。餐桌上那个粗一些的酒杯是红酒杯。

白酒是配“白肉”喝的，如：海鲜、鱼肉、鸡肉等。白酒要冰过喝。白酒杯的杯跟要比红酒杯高一些。

红酒和白酒开瓶以后都不能保存，所以都是大家商量好是找出一种品牌共饮，一次尽量喝完。客人一般以喝三杯酒为宜。

喝餐中酒之前还有试酒仪式。传说这个仪式源于中古时期一种可怕的习惯。那时如果要暗杀别人，最常用的方法就是在酒里下毒药。所以皇家贵族饮酒之前都要请家奴来试喝，等十多分钟以后看家奴没事才感喝。演变至今试酒仪式不在是预防暗杀，而是一种增加用餐情调的优雅西餐礼仪。试酒者也改有主人亲自担当。

仪式的程序大致如下：

酒瓶被托在高雅的托盘中有服务员送到主人面前，一边向来宾展示，一边说出酒的品牌和生产年份，然后把盖打开，把瓶盖放在主人的桌前，先到四分之一杯给主人。主人先举着酒杯欣赏酒的颜色（大家可一并欣赏），然后主人将酒杯放在鼻下深深嗅一下酒的香气，并小抿一口含在嘴里品味酒的味道，之后徐徐咽下，满脸是陶醉的神情，还可以发出“好酒”之类的由衷赞叹，同时主人点头以示服务员可以向客人到酒，并以“感谢大家光临”拉开饮酒序幕。

餐后酒：一般的餐后酒是白兰地，用一种杯身矮胖而杯脚短小的酒杯喝。和餐后酒可以用手心温杯，这样杯中酒就更能散发出香醇的味道。也有先生女士喜欢在白兰地中加少许的糖或咖啡，但不能加牛奶。

酒杯的使用有一项通则，即是不论喝红酒或白酒，酒杯都必须使用透明的高脚杯。由于酒的颜色和喝酒、闻酒一样是品酒的一部份，一向作为评断酒的品质的重要标准，有色玻璃杯的使用，将影响到对酒本身颜色的判定。使用高脚杯的目的则在于让手有所把持，避免手直接接触杯肚而影响了酒的温度。用拇指、食指和中指并持杯颈，千万不要手握杯身，这样既可以充分欣赏酒的颜色，手掌散发的热量又不会影响酒的最佳饮用温度。

基本上，大部分类型的葡萄酒（红、白、桃红）都可以用郁金香型的杯子，杯颈长、杯碗圆、杯身向上收窄。但讲究的饮酒者不仅根据葡萄酒的种类选用不同酒杯，甚至同类的酒，由于产区、年份不同，酒杯也要有所区别。

大致说来，红酒杯的类型主要有三种；波尔多酒杯、勃根地酒杯和全用途的酒杯。波尔多酒杯比较高，杯口较勃根地酒杯窄，以保留杯内波尔多红酒的香味。容量从12到18盎斯不等，有时还会更大。勃根地酒杯的特色则是大而圆，高度和宽度都大约相等，其杯口较波尔多酒杯宽，适用于气味香醇的酒。容量大约在12到24盎斯之间，有时也会更大。同样是红酒杯，波尔多的，是较长身的郁金香型；而适合勃艮地的，则是杯身较矮的款式，有的品牌甚至将之做成圆球状，毕竟两地的酒，性格不大一样。喝白葡萄酒的杯子，杯身较高，因为白葡萄酒的香气不会象红酒那么强烈，它不需像红酒那样经“呼吸”而醇化。较小的空气接触，可令香气、口感更持久。

对不愿因酒的种类不同而更换酒杯的人，全功能的酒杯是不错的选择。大小介于勃根地酒杯和波尔多酒杯之间，大约为12盎斯的容量，在国内大部份的餐厅都可以见得到。是最普遍的一种。另外，为了要完全享受香槟的泡沫和滋味，那就需要特别的玻璃杯了。

香槟杯或气泡酒的杯子通常是长型的，使用起来是既秀气又优雅，容量一般为8盎司左右，纤长的郁金香型也可以，这会令美丽的气泡有更长的旅程，集结成束，翩然飘向杯顶。甜酒，适用较小的杯子，其高酒精和浓烈香味的特色在小杯子内表现无遗。杯身细小，容量不大的，宜用来喝甜葡萄酒，兼用来喝波特酒。喝白兰地，用的则是短颈的杯子，杯口的收弧较大，杯子较宽。不是持颈而饮，而是掌心轻托杯碗，让体温加速酒的挥发。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印。

**西餐礼仪小知识手抄报篇九**

刀叉在盘子上放成汉字的八字,刀刃朝内,不能朝外,叉子虱朝上,齿朝下。这就是告诉服务生和别人,我这个菜没吃完。千万不要把它并排放，如果刀叉并排,刀刃朝内,叉齿朝上,代表的意思就是不吃了,收掉。

餐刀的拿法：

食指要按在柄背上。宴席上最正确的拿刀姿势是“手握住刀柄，拇指按着柄侧，食指压在柄背上。”有人会把食指伸到刀背上，这种方法并不正确。除了咬紧牙根用力才能切断的菜肴，或刀太钝之外，食指都不能伸到刀背上。也有人会伸直小指拿刀，尤其是女性。或许当事人以为这种姿势才优雅，其实是错误的。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印。

**西餐礼仪小知识手抄报篇十**

让主人从餐桌上拿起餐巾并放在大腿上，才跟随动作。(吃自助餐除外，在开始吃自助餐时就可以展开餐巾。)。

二、展开餐巾。

以柔和的动作展开餐巾，避免用力过猛或摇晃餐巾。以餐巾的大小决定展开餐巾的幅度：

1、对于较正式宴会所提供的较大块的餐巾，可以将其对半展开。

2、较小的餐巾需要完整地展开，并覆盖在大腿上西餐餐巾的使用方法西餐餐巾的使用方法。

三、折叠餐巾。

不要将餐巾围到脖子上，或者折到衣扣、腰带的位置。但如果要端上一些零碎的零食时，如果主人将餐巾放在下巴下方或者围在脖子上时，你也可以跟随着主人一起这样做。

四、使用餐巾。

进餐过程中不小心弄得满嘴油渍时，需要频繁地用餐巾擦干净嘴巴，但是不要用力拍打。在饮酒之前，更要用餐巾擦干净嘴巴，尤其是涂了口红的女士们更要如此，以免口红沾污了杯子。

五、摆放餐巾环。

拿起餐巾后，如果发现有餐巾环，应该将其放在餐桌的左上方进餐后，拿起餐巾，穿过餐巾环，并将餐巾的一头朝向餐桌的中心位置放好。

六、临时离开餐桌。

当需要临时离开餐桌时，将餐巾放于椅子上。如果椅子是装有软垫的，则将餐巾占有污渍的一边朝上放置。

七、餐后放餐巾。

当丰盛而美妙的一顿晚餐结束后，刚用完的餐巾该如何处置呢?

1、用餐后，将餐巾随意地叠放好。

2、如果在你位置的中央已备有一个碟子，当你离开餐桌时，将餐巾放于碟子的左侧。

3、如果在你位置的中央没有任何东西，尽管将餐巾放于位置的中央西餐餐巾的使用方法西式快餐。

4、离开餐桌时，将餐巾占有污渍的一边隐藏起来，随意叠放在餐桌上。

5、餐后如果还有咖啡供应，则仍然将餐巾放在大腿上。

**西餐礼仪小知识手抄报篇十一**

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。那么，下面是小编为大家分享西餐交谈礼仪知识，欢迎大家阅读浏览。

停：在与别人谈话时不能自己一个人喋喋不休说个不停，要给别人留下说话的空间。

察：在与别人交谈时，要注意观察对方的脸色和表情。是该自己继续说下去，还是该让对方开口，亦或该是转移话题，这些都可以从对方的表情上看出端倪。

听：倾听在交谈礼仪中是最重要的一项技能。用真诚的态度去倾听别人说话，容易赢得别人的尊重和信任。

看：在与别人说话时，要与对方保持眼神接触。这是基本的礼貌，表示你有在认真听对方说话，也可以通过眼神给对方无声的回应。

无论是作为主人和客人，都应轮换着与左右两边的客人交谈，这叫 turning the table。当你与左边的客人聊得差不多时，应适时结束话题转向右边，以免冷落了右边的客人。不过，现代西餐中的交谈范围可不止左右两边的 2 位客人，而应包括你身边的 3 到 4 位。如果你发现邻座的没有人跟 ta 交谈，应主动将其带入话题讨论之列，或者是停下来跟 ta 聊一会儿。

中国人喜欢大声讲话，在西餐中要注意了。千万不能大声说话，这样会影响到其他人。与人交谈时音量要适中，旁边的人能听到即可。

谈话时不要手舞足蹈，避免打到别人或餐桌、餐具，微微侧身看着对方即可。不要将刀叉对着别人，这是对别人的不尊重。

谈话时最好选择轻松愉悦的话题，可以各抒己见，不会引起争论。餐桌上不是辩论的场合，即使熟人也不行，餐宴主人不会想看到客人在 ta 辛苦准备的晚宴上争得面红耳赤。当然，也要避免说可能冒犯到对方或侵犯对方隐私的话。

可以提起的话题：食物(比如问喜欢哪道菜、有没有吃过类似的、知道怎么做吗)、时尚(可以谈论衣服、首饰、发型等)和音乐(很多人都有自己喜欢的音乐类型，这是个安全的话题)。

应该避免的话题：婚姻状况、年龄、政治、宗教、价格。婚姻状况和年龄属个人隐私，西方人对于的保护观念是很强的，所以不要开口去问。也不要去八卦别人的私事或在背后说人坏话，这样会给对方留下不好的印象。政治问题容易引起争论。宗教是敏感话题，一不小心就会冒犯到别人了，所以最好不提。在西方，去问一个人 ta 的车子、房子、衣服、首饰或其他私人物品的价格是很不礼貌的行为。之所以在这里强调这一点是因为我们中国人平时就很喜欢问各种东西的价格，在西餐餐宴上要克制住了，不要话未经大脑就脱口而出了，免得双方尴尬。

视情况而定的话题：时事新闻、学业或工作。在餐桌上谈论血腥残酷事件或带种族歧视的新闻，会影响人的`进餐心情。谈论考试成绩、学校经历、工作情况什么的，有些人可能兴致勃勃，但也有些人可能会感到无聊或尴尬。

学会一些开放式的提问方式，这样对方就可以详细阐述 ta 的观点，我们也可以从 ta 的回答中找到新的提问点，如此循环往复，会让对话变得更有趣、更深入。比如，你可以问“你心目中的完美假期是怎样的?”

即使是你不同意对方的观点，也要做一个耐心真诚的聆听者，把这次谈话看做一个认识新观点的交流会。从对方的视点来看待问题，这也是一种乐趣，即使是不同意对方的观点，你也可以说“这真有趣。你能告诉我你为什么会得出这个结论吗?”或者问“真的吗!你能说得详细点吗?”，或者“如果你能自主选择你的工作形式、内容、环境，你会要什么样的工作?”

对于初次见面的客人，应主动自我介绍。你可以说“你好。我是……”，同时可伸手与对方握手。虽然对对方一无所知，但你可以从宴会主人身上开始聊起，比如问“你是怎么认识……的呀?”与陌生人交谈，最好先问一些简短易答的问题，慢慢熟络起来，找到共同的兴趣或话题。

如果对方只会说一些简单中文，或者你只会一些简单的英语，尽量选择一些宽泛而大众的话题，如演唱会、舞蹈表演。如果旁边有精通这门语言的客人在，最好是将这位客人一起带入讨论中心了。

**西餐礼仪小知识手抄报篇十二**

（1）在当你应邀赴宴时，你对同桌进餐的人和餐桌上的谈话，大概要比对饮食要更感兴趣。因此进餐时，应该尽可能地少一些声响，少一些动作。

（2）女主人一拿起餐巾时，你也就可以拿起你的餐巾，放在腿上。有时餐巾中包有一只小面包；如果是那样的话就把它取也，放在旁边的小碟上。

（3）餐巾如果很大，就双叠着放在腿上；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。

（4）正餐通常从汤开始。在你座前最大的一把匙就是汤匙，它就在你的右边的盘子旁边。不要错用放在桌子中间的那把匙子，因为那可能是取蔬菜可果酱用的。

（5）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。

（6）如果有鱼这道菜的话，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。

（7）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。

（8）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，放在盘子边沿上，别放在桌上，或扔在地下。

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。

如何品味西餐文化，研究西餐的学者们经过长期的探讨和总结认为：吃西餐应讲究以下6个“m”。

第一个是“menu”菜谱。

当您走进咖啡馆或西餐馆时，服务员会先领您入座，待您坐好后，首先送上来的便是菜谱。菜谱被视为餐馆的门面，老板也一向重视，采用最好的材料做菜谱的封面，有的甚至用软羊皮打上各种美丽的花纹，显得格外典雅精致。

如何点好菜？这里介绍一点经验之谈，那就是打开菜谱后，看哪道菜是以店名命名的，这道菜可千万不要错过。因为那家餐馆是不会拿自己店的名誉来开玩笑的，所以他们下功夫做出的菜，肯定会好吃的，这道招牌菜大家一定要点。

另外要特别说明的一点是，不要以吃中餐的习惯来对待西餐的点菜问题：即不要对菜谱置之不理、不要让服务员为你点菜。在法国，就是戴高乐、德斯坦总统吃西餐也得看菜谱点菜的。因为看菜谱、点菜已成了吃西餐的一个必不可少的程序，是一种优雅生活方式的表现。

第二个是“music”音乐。

豪华高级的西餐厅，通常会有乐队，演奏一些柔和的乐曲，一般的西餐厅也播放一些美妙典雅的乐曲。但，这里最讲究的是乐声的“可闻度”，即声音要达到“似听到又听不到的程度”，就是说，要集中精力和友人谈话就听不到，在休息放松时就听得到，这个火候要掌握好。

第三个是“mood”气氛。

也就是说和谁一起吃西餐，这是要有选择的。吃西餐的伙伴最好是亲朋好友或是趣味相投的人。吃西餐主要是为联络感情，最好不要在西餐桌上谈生意。所以在西餐厅内，氛围一般都很温馨、少有面红耳赤的场面出现。

第五个是“manner”礼俗。

这一点指的是“吃相”和“吃态。既然是吃西餐就应遵循西方的习俗，勿有唐突之举，特别是在手拿刀叉时，若手舞足蹈，就会“失态”。

刀叉的拿法一定要正确：应是右手持刀，左手拿叉。用刀将食物切成小块，然后用叉送入口内。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。美国人则是切好后，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。西餐宴会，主人都会安排男女相邻而坐，讲究“女士优先”的西方绅士，都会表现出对女士的殷勤。

第六个是“meal”食品。

一位美国美食家曾这样说：“日本人用眼睛吃饭，料理的形式很美；吃我们的西餐，是用鼻子的，所以我们鼻子很大；只有你们伟大的中国人才懂得用舌头吃饭。”

**西餐礼仪小知识手抄报篇十三**

调料：黄酒25克，酱油75克，白砂糖1克，味精1克，花生油100克。

做法。

2.圆葱(洋葱)切去皮切开，削去头，直切成宽0.3厘米的丝;。

5.起锅时，把猪排取出放在砧板上，每块分别切成4块，盛入菜盆，再把圆葱放在猪排上面，然后淋上卤汁即成。

**西餐礼仪小知识手抄报篇十四**

刀叉的摆放方式会传达出“用餐中”或是“用餐结束”的信息，服务员可能会根据你的这些信息判断用餐情况，以及是否收拾餐具准备接下来的服务等等。所以要特别注意刀叉的摆放方式，避免发出错误的信息。

无论何种情况下，刀刃的一侧必须面向自己，而且不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

进餐中需要暂时放下刀刃时，应摆成“八”字形，分别放在餐桌边上。刀刃朝向自己，表示还要继续吃。

用餐结束后，将叉的背面向上，刀的刀刃一侧应向内与叉并拢，平行放置在餐盘上。尽量将柄放入餐盘内，这样可以避免由于触碰而掉落，服务员也容易收拾。

**西餐礼仪小知识手抄报篇十五**

用餐后您要告诉主人，您可以这么说：“非常感谢可以同您一起共进晚餐，也非常感谢您美妙高超的手艺，同您在一起我感到非常轻松快乐！”如果在被邀请后的几天，您能够通过电话或是邮件的方式，再次表达您的谢意，那就更加完美了。

主动提供帮助。

用餐之后客人都应该主动提出帮忙收拾餐桌、清洗餐具等要求，主人愿不愿意让您参与是一回事，您愿不愿意参与是一回事，但是无论怎么样，您要想主人表达您的心意。主人对于您的主动协助会心存感激，一般也都会接受您的协助，当然如果您非常幸运的话，主人也会拒绝您的请求。

回请。

如果您有固定的住所，您需要在接下来的一两个月内回请主人，以表达您的谢意和敬意。如果您没有这么做的话，曾经邀请您的人会觉得您是一个非常粗鲁无礼的人。很有可能在您回请之前，别人再也不会邀请您参加任何的宴会。

当然如果您在国外没有固定的住所，那另当别论。不过，您也应该在合适的时候选择一家餐馆，邀请曾经邀请过您的人一起到餐馆就餐。

回请时，您也要注意，曾经邀请您的人是如何热情款待您的，您需要以同样的方式来款待别人。

家庭西餐礼仪从赴餐前、用餐前、用餐中到用餐后所应该注意的细节到此就总结完了，可能针对不同国家的人，需要区别对待，但是基本上的所遵循的规范要求是相同的。这些细节的注意，也只有用心去练习，用心去体味才能做到真正的“得心应手”，表现自然。

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