# 西餐礼仪

来源：网络 作者：心旷神怡 更新时间：2025-03-19

*西餐礼仪（通用15篇）西餐礼仪 篇1 (1)由于饮食习惯不同,西餐的进餐方法与中餐有着本质上的区别。在餐具使用上,中餐用碗、筷,而西餐通常用盘、碟、刀、叉、匙。 (2)一般西餐宴会大约有9 - 10 道菜点,上菜程序是:①面包、黄油,在宴会...*

西餐礼仪（通用15篇）

西餐礼仪 篇1

(1)由于饮食习惯不同,西餐的进餐方法与中餐有着本质上的区别。在餐具使用上,中餐用碗、筷,而西餐通常用盘、碟、刀、叉、匙。

(2)一般西餐宴会大约有9 - 10 道菜点,上菜程序是:①面包、黄油,在宴会前五分钟摆上桌;②冷盘;③汤;④鱼;⑤副菜;⑥主菜(也称大菜);⑦甜品;⑧水果;⑨咖啡;⑩利口酒(liqueur)。

(3)用餐时,应左手拿叉、右手拿刀。吃肉类菜时先用叉固定肉块,再用刀轻轻切,切下的小肉块用叉子送入口内。在用餐过程中,注意刀叉不要碰出响声;不要叉上肉只咬一口,另一半挂在叉上举着。如果不吃桌上的菜时,可将刀叉合并放在盘边。喝汤时用汤匙,方法是从里向外盛汤来喝,不能发出声响。吃意大利通心粉先用叉一层层卷起后再送入口中,不可像吃中国面条那样吸进去发出很大声响。

(4)西餐餐桌上往往有不止一套刀叉。西餐宴会上,不同的刀叉有不同的用途,要注意识别,用法是从里向外一件件搭配使用。

饮食礼仪之吃西餐礼仪

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。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。

3、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。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。

4、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。

5、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。

6、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。

7、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。

8、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。

9、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。

10、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。

11、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。

12、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。

13、手持调羹的方式。右手持调羹的柄端，食指在上，按住调羹的柄，拇指和中指在下支撑。有的朋友持调羹的方式是拇指在上，按住调羹的柄，食指和中指在下支撑，这是不正确的。

14、吃鱼、肉等带刺或骨的菜肴时，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。

15、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。

16、 喝咖啡时如愿意添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡的垫碟上。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

17、用刀叉吃有骨头的肉时，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)，再用刀沿骨头插入，把肉切开。最好是边切边吃。必须用手吃时，会附上洗手水。当洗手水和带骨头的肉一起端上来时，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。

西餐礼仪 篇2

随着生活方式的更新和社会交往的活跃，我国吃西餐的人越来越多。在涉外活动中，为照顾国外客人的饮食习惯，有时也要用西餐来招待客人。西餐十分注重礼仪，讲究规矩，所以，了解一些西餐方面的知识是十分重要的。

4月12日，我们起航新闻5组全体成员一起在老师的带领下，在松雅湖西餐厅学习西餐礼仪，真是感觉很幸运，下面我就对这次学习西餐礼仪之旅做一个总结：

一、出发前的准备工作

在老师和制片人的准备下，订好了去西餐厅的时间(4月12日早上9点在西餐厅集合)，并且老师与餐厅的经理协商好了座位与讲课时间。同学们都着正装，打扮得得体，并准时到达。安排了摄影的同学。

二、学习西餐礼仪的过程

同学们安静有序的坐到自己的座位，等待老师的讲课，以及观察西餐厅的环境。有很多同学都是第一次吃西餐，所以都很认真的学习西餐礼仪，餐厅经理也讲得非常详细和生动。照相的同学将我们大家在学习理论知识和就餐的画面拍摄下来，留住了这美好的时刻。以下是西餐礼仪知识的总结：

1、西餐的特点

西餐 ，是我国对欧美地区菜肴的统称，大致可以分为二类：一是以英、法、德、意等国为代表的 西欧式 ，又称 欧式 ，其特点是选料精纯、口味清淡，以款式多，制作精细而享有盛誉;二是以前苏联为代表的 东欧式 ，也称 俄式 ，其特点是味道浓，油重，以咸、酸、甜、辣皆具而著称。此外，还有在英国菜基础上发展起来的 美式 西餐等。美式西餐讲究甜品，喜欢用水果作菜。

2、餐具的用法

刀叉的使用。右手持刀，左手持叉，先用叉子把食物按住，然后用刀切成小块，再用叉送入嘴内。欧洲人使用时不换手，即从切割到送食物入口均以左手持叉。美国人则切割后，将刀放下换右手持叉送食入口。

匙的用法。持匙用右手，持法同持叉，但手指务必持在匙柄之端，除喝汤外，不用匙取食其他食物。

餐巾用法。进餐时，大餐巾可折起(一般对折)折口向外平铺在腿上，小餐巾可伸开直接铺在腿上。注意不可将餐巾挂在胸前(但在空间不大的地方，如飞机上可以如此)。拭嘴时需用餐巾的上端，并用其内侧来擦嘴。绝不可用来擦脸部或擦刀叉、碗碟等。

3、进餐的礼仪

1).餐具使用礼仪

吃西餐，必须注意餐桌上餐具的排列和置放位置，不可随意乱取乱拿。正规宴会上，每一道食物、菜肴即配一套相应的餐具(刀、叉、匙)，并以上菜的先后顺序由外向内排列。进餐时，应先取左右两侧最外边的一套刀叉。每吃完一道菜，将刀叉合拢并排置于碟中，表示此道菜已用完，服务员便会主动上前撤去这套餐具。如尚未用完或暂时停顿，应将刀叉呈八字型左右分架或交叉摆在餐碟上，刀刃向内，意思是告诉服务员，我还没吃完，请不要把餐具拿走。

使用刀叉时，尽量不使其碰撞，以免发出大的声音，更不可挥动刀叉与别人讲话。

2).进餐的顺序

西餐内容齐全的西菜一般有七八道，主要由这样几部分构成：

第一，饮料(果汁)、水果或冷盆，又称开胃菜，目的是增进食欲。

第二，汤类(也即头菜)。需用汤匙，此时一般上有黄油、面包。

第三，蔬菜、冷菜或鱼(也称副菜)。可使用垫盘两侧相应的刀叉。

第四，主菜(肉食或熟菜)。肉食主菜一般配有熟蔬菜，此时要用刀叉分切后放餐盘内取食。如有色拉，需要色拉匙、色拉叉等餐具。

第五，餐后食物。一般为甜品(点心)、水果、冰淇淋等。最后为咖啡，喝咖啡应使用咖啡匙、长柄匙。

3).面包等可用手取食

进餐时，除用刀、叉、匙取送食物外，有时还可用手取。如吃鸡、龙虾时，经主人示意，可以用手撕着吃。吃饼干、薯片或小粒水果，可以用手取食。面包则一律手取，注意取自己左手前面的，不可取错。取面包时，左手拿取，右手撕开，再把奶油涂上去，一小块一小块撕着吃。不可用面包蘸汤吃，也不可一整块咬着吃。

4).用汤匙舀着喝汤

喝汤时，切不可以汤盘就口，必须用汤匙舀着喝。姿势是：用左手扶着盘沿，右手用匙舀，不可端盘喝汤，不要发出吱吱的声响，也不可频率太快。如果汤太烫时，应待其自然降温后再喝。

5).不可整块肉送嘴里咬

吃肉或鱼的时候，要特别小心。用叉按好后，慢慢用刀切，切好后用叉子进食，千万不可用叉子将其整个叉起来，送到嘴里去咬。这类菜盘里一般有些生菜，往往是用于点缀和增加食欲的，吃不吃由你，不要为了面子强吃下去。

6).吃东西不要发出很大声响

吃西餐时相互交谈是很正常的现象，但切不可大声喧哗，放声大笑，也不可抽烟，尤其在吃东西时应细嚼慢咽，嘴里不要发出很大的声响，更不能把叉刀伸进嘴里。至于拿着刀叉作手势在别人面前挥舞，更是失礼和缺乏修养的行为。

7)坐姿要端正

吃西餐还应注意坐姿。坐姿要正，身体要直，脊背不可紧靠椅背，一般坐于座椅的四分之三即可。不可伸腿，不能翘起二郎腿，也不要将胳臂肘放到桌面上。

8).酒杯不斟满，喝酒不劝酒

饮酒时，不要把酒杯斟得太满，也不要和别人劝酒(这些都不同于中餐)。如刚吃完油腻食物，最好先擦一下嘴再去喝酒，免得让嘴上的油渍将杯子弄得油乎乎的。干杯时，即使不喝，也应将酒杯在嘴唇边碰一下，以示礼貌。

4、餐位的安排

原则上男主宾坐在女主人右边，女主宾坐在男主人右边，而且多半是男女相间而坐，夫妇不坐在一起，以免各自聊家常话而忽略与其他宾客间的交际。

5、就餐着装

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。

三、西餐礼仪课实训圆满结束

同学们学到了很多西餐知识，这对以后步入社会是很有帮助的。这次的西餐之旅还有一点让我感触深的就是，大家在一起学习，一起玩耍是一件很幸福的事，希望每个同学都能珍惜一起实训的机会。

西餐礼仪 篇3

1.席位排列的规则

(1)女士优先。在西餐礼仪里，往往体现女士优先的原则。排定用餐席位时，一般女主人为第一主人，在主位就位。而男主人为第二主人，坐在第二主人的位置上。

(2)距离定位。西餐桌上席位的尊卑，是根据其距离主位的远近决定的。距主位近的位置要高于距主位远的位置。

(3)以右为尊。排定席位时，以右为尊是基本原则。就某一具体位置而言，按礼仪规范其右侧要高于左侧之位。在西餐排位时，男主宾要排在女主人的右侧，女主宾排在男主人的右侧，按此原则，依次排列。

(4)面门为上。按礼仪的要求，面对餐厅正门的位子要高于背对餐厅正门的位子。

(5)交叉排列。西餐排列席位时，讲究交叉排列的原则，即男女应当交叉排列，熟人和生人也应当交叉排列。在西方人看来，宴会场合是要拓展人际关系，这样交叉排列，用意就是让人们能多和周围客人聊天认识，达到社交目的。

西餐礼仪 篇4

面包吃法

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。

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。

喝酒姿势

酒类服务通常是由服务员负责将少量倒入洒杯中 ，让客人鉴别一下品质是否有误，只须把它经当成一种形式，喝一小口并回答GOOD。接着，侍者会来倒酒 ，这时，不要动手去拿酒杯，而应把放在桌上由待者去倒。正确的握标姿势是用手指握杯脚。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，但不要猛烈摇晃杯子。此外，一饮而尽、边喝边透过酒杯看人、拿着酒杯边说话边喝酒、吃东西时喝酒、口红印在酒杯沿上等，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

坐姿

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，也是最能体现气质与美的。

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。

西餐礼仪 篇5

一、礼仪介绍

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、酒具都就是进入美食的先修课。

要注意的就是，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，其次要表明就是否要吸烟区或视野良好的座位。如果就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，就是基本的礼貌，有急事时要提前通知取消定位一定要道歉。

再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上高档西餐厅吃饭，穿着得体就是欧美人的常识。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。

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，如果客人早到了可以先在酒吧喝点酒然后再进入主餐厅。

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，若他们不就是很清楚会问询餐厅经理或主厨。

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就是不礼貌的行为。

高档西餐的开胃菜虽然份量很小，却很精致，值得慢慢品尝。

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。但就是一定要多加赞美和表示感谢。

吃西餐在很大程序上讲就是在吃情调：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，还就是非常值得的。

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。如果就是谈话，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。

二、商务礼仪中的西餐礼仪

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，也要表明就是否要吸烟区或视野良好的座位。如就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，就是基本的礼貌。

2.再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。

3.吃饭时穿着得体就是欧美人的常识。

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.最得体的入座方式就是从左侧入座。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就是: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)加甜点就是最恰当的组合。点菜并不就是由前菜开始点，而就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，请调酒师帮忙挑选。

8.主菜若就是肉类应搭配红酒，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就是否有误。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。正确的握杯姿势就是用手指轻握杯脚。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，而就是倾斜酒杯，像就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，都就是失礼的行为。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。

西餐礼仪 篇6

关于西餐厅礼仪须知

1、首先，穿着一定要整洁得体

即使没有西装革履，男士去高档西餐厅也应穿上一件外套、内搭衬衫和干净的皮鞋。如果是与外国客户共同进餐的正式场合，那西装和领带就是必须的。而女士则要穿套装和有跟的鞋子，不要穿凉鞋。

2、坐姿应端正而不僵硬

入座后，如果是有椅背的椅子，不要把背靠在上面，要立腰、挺胸、上身自然挺直。双手应放在腿上，不要用手托腮或双臂肘放在桌上，双脚并拢自然正放或稍微倾斜。

3、不要把手机、钱包或钥匙放在餐桌上

平常跟朋友聚会可以随便点，但去高档西餐厅你千万要记住这点。因为这些都是非常影响注意力的东西，为了对就餐同伴表示尊重，最好把手机等物收入包中。

4、如果是你请客，记得让客人先点菜

如果是你邀请别人一起用餐，特别是女性，一定要事先和各位同伴说今天这餐是你来做东。点菜的时候也要告诉侍者：“请让我的客人先点菜”，以避免误会。

5、和就餐同伴点一样数量的菜

这样能保持同样的就餐步调，避免尴尬。

6、如果是你请客，记得早点准备买单

一个有经验的东家会事先预定好餐厅，提早赶到15—20分钟，或者在入座前将信用卡拿给侍者。如果你是客人，也该在约定时间到达，不要迟到。

7、不要跟侍酒师说你想买多少钱的酒

你只要说你喜欢什么样的酒，或在酒单上指出一款自己可以接受的价格的酒，侍酒师就会根据这个价格范围来推荐酒款了。此外，不要装成一副很懂酒的样子，那样看起来太作了，静静地品尝感受不是很好吗?

8、不要退酒

如果你不喜欢点的酒，不要跟侍者说要退酒，这是礼节，毕竟他们已经为你开瓶了。不过，如果酒本身有问题，你可以跟侍者说明情况，要求退掉或换另外的酒。

9、不要朝侍者大声呼叫

有什么问题要找侍者时，先用眼神示意，如果对方没有注意到，可以抬起右手，用微微举起的食指来吸引他们的注意。

10、知道餐巾摆放的位置

现在就餐一般将餐巾放在腿上。在东家将餐巾放好后，你方能开始用餐。如果要暂时离开，你可以把餐巾放在椅子上。用餐完毕后，把餐巾整洁地放在左手边(无需折叠，不要放在餐盘上)，不过这要等东家先做完，你再做。

11、知道各种餐具的用途

在正规的西餐中，餐具一般是这样摆放的，各种刀叉、勺子和酒杯的用途不一，注意别用错了。

12、就餐时，注意你在餐桌上的举止

(1)左手拿叉，右手拿刀，食物是切一块吃一块，不要一下子切很多;

(2)吃饭时速度不要太快，别让他人觉得你在赶时间，特别是当你做东的时候;

(3)嘴中有食物的时候不要说话;

(4)用餐巾擦嘴或擦手;

(5)面包不要拿在空中，要放在面包盘里;

(6)喝水或饮酒时，眼睛看向杯子。

13、不要越过餐桌去吃同伴的食物

跟不熟的人一起用餐或在正式的场合用餐，都要切记这一点。不过，与朋友用餐可以轻松一点，可以用面包盘盛给同伴一些你觉得好吃的食物。

14、就餐时不要谈公事

吃饭的时候不谈公事，也不要抱怨同事或工作，不要扫了大家的兴。

15、不要抱怨菜不好吃

既然别人邀请了你就餐，作为客人，就不要抱怨菜不好吃或者酒不好喝，并且要感谢主人的款待，这是礼数。

16、和客户一起吃饭，最好不要给食物拍照

现在朋友圈这么火爆，人人都刷美女刷美食，去趟高档西餐厅怎能错失拍摄美食的好时机?和熟悉的朋友一起就餐，拍照的影响不大，低调点就行。但要是和客户用餐就最好不要拍照，倘若客户想拍照，那你当然得说yes了。

17、假如点的菜没做好，可退回重做

要是点的菜没做好，可以要求餐厅重做。在去退菜之前，请务必告诉就餐的同伴们先行用餐，不要等你。

18、用餐完毕后不要随便把餐具放在盘子边上

应该把刀叉竖直向上摆成11，这是一种暗示服务，侍者看到了自然会来收。

西餐礼仪 篇7

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。

(1)餐巾Napkin

(2)魚叉Fish Fork

(3)主菜叉Dinner or Main Course Fork

(4)沙拉叉Salad Fork

(5)汤杯及汤底盘Soup Bowl Plate

(6)主菜盘Dinner Plate

(7)主菜刀Dinner Knife

(8)鱼刀Fish Knife

(9)汤匙Soup Spoon

(10)面包及奶油盘Bread Butter Plate

(11)奶油刀ButterKnife

(12)点心匙及点心叉Dessert Spoon and Cake Fork

(13)水杯Sterling Water Goblet

(14)红酒杯Red Wine Goblet

(15)白酒杯White Wine Gobl

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。

西餐礼仪 篇8

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，请调酒师帮忙挑选。

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。

西餐礼仪 篇9

(1)筷子的摆放、使用及禁忌(忌讳、讲究)

通常就餐之前，在中国筷子的摆放应该放在饭碗的右侧，并且一定要两端对齐的整齐地摆放。如果是就餐期间使用筷子夹完菜之后，但是并没有连续进食，筷子则应整齐地竖向饭碗的正中间。

在中国餐桌上会看到一些这样的场景，客人拿起筷子夹菜时会举棋不定，不知道夹什么好，这种现象被称为疑筷，在正式的场合中疑这是较为忌讳的，在非正式的场合中则不是很严格。在夹菜时一些客人用筷子在菜盘里来来回回扒拉到底要夹什么菜，这种现象被称为脏筷。脏筷从浅层意义上来讲是不礼貌的。有时候大家会在中国的餐桌上看到两个人同时夹同一道菜时，不小心筷子撞在一起的情形，这一现象被称之为抢筷。为避免尴尬，人们在遇到这种情况时会巧妙地半开玩笑地说一句：让我来帮你夹怎么样?或者一方表示谦让地让对方来先夹。一般在连续就进餐时，筷子上仍然留着吃上一道菜留下的残迹就去夹菜的情况被称之为粘筷，这是忌讳的，所以在打算夹菜时要轻轻小嘬筷子，来避免夹别的菜时筷子上还粘着东西。

在吃放间隙聊天的时候，筷子的一大禁忌就是指筷，及用筷子指人。在用餐之时，最为忌讳的是供筷，就是将筷子插在饭菜上或者自己的饭碗中央。在中国的传统当中，一般在祭奠去世的人会上香叩拜，如果将筷子插在饭菜中央就与这一情形及其相似，因此，供筷不论在正式的还是非正式的中国餐桌上都是最大的禁忌之一。

除了以上描述的之外，中餐当中使用筷子的禁忌还有忌刺筷，即在夹不起菜的时候将筷子当叉子用，扎着夹;忌别筷，就是拿筷子当刀使用，用筷子撕扯肉类菜;忌泪筷，即在夹菜的时候使菜上有的汤汁淋了一桌;忌敲筷子。在等待就餐时，不能坐在桌边一手拿一根筷子随意敲打或用筷子敲打碗盏或茶杯。忌叉筷。 筷子不能一横一竖交叉摆放，不能一根大头，一根小头。用餐完毕，筷子应整齐地搁在靠碗右边的桌上。

(2)西方餐具的摆放、使用以及禁忌

相对于中餐，西餐的餐具则更为复杂。狭义上的西餐餐具有：刀、叉、匙三大件。刀子分为食用刀、鱼刀、肉刀(刀口有锯齿，用以切牛排、猪排等)、黄油刀和水果刀。叉子分为食用叉、鱼叉、肉叉和虾叉。匙子则有汤匙、甜食匙、茶匙。公用刀、叉、匙的规格明显大于餐用刀叉。而广义上的西餐餐具则包含：刀、叉、匙、盘、杯、餐巾等。其中盘又有菜盘、布丁盘、奶盘、白脱盘等。

在餐具摆放中，各个西方国家摆放西餐餐具遵循的共同规则是：垫盘居中，左叉右刀，刀尖向上，刀口向内。具体的规则有：盘前横匙，主食靠左，餐具靠右，其余用具酌情摆放;酒杯的数量与酒的种类相等，摆法是从左到右，依次摆烈性酒杯，葡萄酒杯，香槟酒杯，啤酒杯;西餐中餐巾放在盘子里，如果在宾客尚未落坐前需要往盘子里放某些物品，餐巾就放在盘子旁边。

西餐用餐餐具摆放为八字形，如果在用餐中途暂时休息片刻，可将刀叉分话盘中，刀头与叉尖相对成一字形或八字形，刀叉朝向自己，表示还是继续吃。用餐结束的摆置方式有两种：用餐结束后中，可将叉子的下面向上，刀子的刀刃侧向内与叉子并拢，平行放置于餐盘上。在宴会中，每吃一道菜用一副刀叉，对摆在面前的刀叉，是从外侧依次向内取用，因为刀叉摆放的顺序正是每道菜上桌的顺序。刀叉用完了，上菜也结束了。刀与叉除了将料理切开送入口中之外，还有另一项非常重要的功用：刀叉的摆置方式传达出用餐中或是结束用餐之讯息，而服务生是利用这种方式判断客人的用餐情形，刀叉柄朝向自己并列放在盘子里，则表示这一道菜已经用好，服务员就会把盘子撤去。

随着社会的发展，各国互相开展各种交流活动，不同种族，，不同语言的人们相聚在一起，世界真的成了一大家，我们中国当然也不例外。

改革开放以来，国门大开，经贸交流日益增多，随之而来的人们为了适应这一世界交流，很多事情也要相 应发生改变。我们喜欢奉承遵守孔子曰：“有朋自远方来不亦乐乎”的儒家之礼，有远方的朋友到来，为表示欢迎，好酒好菜自是少不了。但在尽地主之谊的时候就要注意东西方之间的差别了，如果没有注意到这些差别，那或许还真的会整成好心办坏事的结果，所以为了避免 这种状况的出现，大家有必要了解一些中西方餐饮的礼仪常识，因为这部分礼仪常识的内容太多，在这里我只先说中西餐酒水菜肴的搭配礼仪常识

首先看我们中餐，在正式宴会上通常为白酒和葡萄酒两种酒水，用餐者桌面正前方依左而右摆放的是白酒杯、葡萄酒杯和水杯 菜肴搭配方面讲究不多，酒水可以自便。但是对于西餐来说呢?讲究的会更多一些。首先它的酒水主要为葡萄酒系列，宴会上的酒按先后次序分为餐前酒、佐餐酒、餐后酒三种。而且在佐餐酒进行的时候还要注意和菜肴搭配的原则，那就是“白酒配白肉，红酒配红肉”。这 里的白肉指的是鱼肉、海鲜、鸡肉;红肉指的是牛肉、羊肉、猪肉;当然白酒也指的是白色的葡萄酒喔。

除此之外，饮用的酒杯也要根据酒水的不同而分设专用酒杯。大家在宴请远方宾朋的时候可一定要注意。

西餐礼仪 篇10

饭店的预约

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。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。

入座有讲究

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，上臂和背部要叉到椅背，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。

点酒的学问

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

上菜的次序

正式的全套西餐上菜顺序是：前菜和汤、鱼、水果、肉类、乳酪、甜点和咖啡、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。

如何使用餐巾

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。

饮酒与食物的搭配

饮酒时应该搭配食用什么食物，时常困绕着人们，几百年来，饮酒时选择适当的食品似乎已经形成了一条条的规律。但是，随着现代的社会中新食品和新型酒类的不断涌现，这些规矩显得陈旧，越来越不适用了。

饮酒如何搭配食物首先应该明白一点，生活因个人喜好不同，饮酒和食物搭配毫无疑问的也应该随个人品味随意搭配。你可以按自己口味点叫酒和食物，即使是规则中不允许的，或者与你同桌用餐的朋友坚决反对的话，也不用害羞或不好意思。生活中有许多看起来不宜搭配的事物组成在一起，还是显得那样和谐。然而，晚饭时应该用什么酒，你还是拿不定主意时，该怎么办?是不是求助于那些规则搭配呢?多年来，我积累了些经验，可以解决你遇到的难题。这些所谓的“原则”不是告诉你喝酒时吃些什么，只是说明食物与酒类之间如何影响，相互作用的。饮酒时搭配食物重要的是根据口味而定。食物和酒类可以分为四种口味，这也就界定了酒和食物搭配的范围，即：酸，甜，苦和咸味。

酸味：你可能听说过酒不能和沙拉搭配，原因是沙拉中的酸极大地破坏了酒的醇香。但是，如果沙拉和酸性酒类同用，酒里所含的酸就会被沙拉的乳酸分解掉，这当然是一种绝好的搭配。所以，可以选择酸性酒和酸性食物一起食用。酸性酒类与含咸食品共用，味道也很好。

甜味：用餐时，同样可以依个人口味选择甜点。一般说来，甜食会使甜酒口味减淡。如果你选用加利福尼亚查顿尼酒和一小片烤箭鱼一起食用，酒会显得很甜。但是，如果在鱼上放入沙拉，酒里的果味就会减色不少。所以吃甜点时，糖份过高的甜点会将酒味覆盖，失去了原味，应该选择略甜于一点的酒类。这样酒才能保持原来的口味。

苦味：仍然使用“个人喜好”原则。苦味酒和带苦味的食物一起食用苦味会减少。所以如果想减淡或除去苦味，可以将苦酒和带苦味的食物搭配食用。

咸味：一般没有盐味酒，但有许多酒类能降低含咸食品的盐味。世界许多国家和地区食用海产品如鱼类时，都会配用柠檬汁或酒类，主要原因是酸能减低鱼类的咸度，食用时，味道更加鲜美可口。

西餐礼仪 篇11

饭店的预约

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。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。

入座有讲究

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，上臂和背部要叉到椅背，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。

点酒的学问

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

上菜的次序

正式的全套西餐上菜顺序是：前菜和汤、鱼、水果、肉类、乳酪、甜点和咖啡、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。

如何使用餐巾

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。

饮酒与食物的搭配

饮酒时应该搭配食用什么食物，时常困绕着人们，几百年来，饮酒时选择适当的食品似乎已经形成了一条条的规律。但是，随着现代的社会中新食品和新型酒类的不断涌现，这些规矩显得陈旧，越来越不适用了。

饮酒如何搭配食物首先应该明白一点，生活因个人喜好不同，饮酒和食物搭配毫无疑问的也应该随个人品味随意搭配。你可以按自己口味点叫酒和食物，即使是规则中不允许的，或者与你同桌用餐的朋友坚决反对的话，也不用害羞或不好意思。生活中有许多看起来不宜搭配的事物组成在一起，还是显得那样和谐。然而，晚饭时应该用什么酒，你还是拿不定主意时，该怎么办?是不是求助于那些规则搭配呢?多年来，我积累了些经验，可以解决你遇到的难题。这些所谓的“原则”不是告诉你喝酒时吃些什么，只是说明食物与酒类之间如何影响，相互作用的。饮酒时搭配食物重要的是根据口味而定。食物和酒类可以分为四种口味，这也就界定了酒和食物搭配的范围，即：酸，甜，苦和咸味。

酸味：你可能听说过酒不能和沙拉搭配，原因是沙拉中的酸极大地破坏了酒的醇香。但是，如果沙拉和酸性酒类同用，酒里所含的酸就会被沙拉的乳酸分解掉，这当然是一种绝好的搭配。所以，可以选择酸性酒和酸性食物一起食用。酸性酒类与含咸食品共用，味道也很好。

甜味：用餐时，同样可以依个人口味选择甜点。一般说来，甜食会使甜酒口味减淡。如果你选用加利福尼亚查顿尼酒和一小片烤箭鱼一起食用，酒会显得很甜。但是，如果在鱼上放入沙拉，酒里的果味就会减色不少。所以吃甜点时，糖份过高的甜点会将酒味覆盖，失去了原味，应该选择略甜于一点的酒类。这样酒才能保持原来的口味。

苦味：仍然使用“个人喜好”原则。苦味酒和带苦味的食物一起食用苦味会减少。所以如果想减淡或除去苦味，可以将苦酒和带苦味的食物搭配食用。

咸味：一般没有盐味酒，但有许多酒类能降低含咸食品的盐味。世界许多国家和地区食用海产品如鱼类时，都会配用柠檬汁或酒类，主要原因是酸能减低鱼类的咸度，食用时，味道更加鲜美可口。

刀与叉的种类

刀、叉等银器类皆称为Cut-lery。刀、叉又分为肉类用、鱼类用、前菜用、甜点用，而汤匙除了前菜用、汤用、咖啡用、茶用之外，还有调味料用汤匙。调味料用汤匙即是添加调味料时所使用的汤匙，多用于甜点或是鱼类料理。如今所使用的餐具依料理的变化而不断变化。?轿魇搅侠淼奶撞椭校R啦煌?侠淼奶氐愣?浜鲜褂酶髦植煌?巫吹牡恫妫?⒉皇且豢?季腿?堪诔隼吹摹K档饺?祝?苋菀资谷肆?氲皆诓妥郎习诼鞯幕?妫衷诖蠖际且缘阌?-3道单品料理的方式为主流。所以，在餐桌上摆满银器的正式用餐摆设，可能只能在喜宴上才能看得到了。最近，使用一组的刀与叉的情况渐少，仅吃2-3道前菜的人愈来愈多，而刀叉也并不随之变换，大都是以一组刀叉吃接着送上的前菜。而那种在刀叉上摆着的刀与叉(或汤匙)，并放置于餐盘右侧的餐厅也日渐增加。

肉类料理所使用的刀的形状，不论是哪一家餐厅大致上都一样，不过鱼类料理所使用的刀，往往依各餐厅而有所不同。尤其是最近，与肉类料理用刀的宽度相同的鱼类料理用刀有逐渐增加的倾趋势，且比这宽度更宽的也很常见，也有一些刀幅更宽并在刀刃部分加上豪华装饰的鱼类料理用刀。此外，还有餐厅以调味料汤匙代替鱼类料理用刀。刀叉就像是中国的筷架一样。有时是刀与叉(或汤匙)两只为一组放置在刀叉架上;有时是将刀、叉、汤匙三只为一组，放置在刀叉架上;有时是刀与叉(或汤匙)两只为一组的放置其上，使刀的刀刃部与叉子的前部不会碰触到桌巾。

刀与叉的使用方式

英美人的饮食习惯不一样。吃肉菜时，英国人左手拿叉，叉尖朝下，把肉扎起来，送入口中，如果是烧烂的蔬菜，就用餐刀把菜拨到餐叉上，送入口中，美国人用同样的方法切肉，然后右手放下餐刀，换用餐叉，叉，叉尖朝上，插到肉的下面，不用餐刀，把肉铲起来，送入口中，吃烧烂的蔬菜也是这样铲起来吃。

吃饭时，利用叉子的背面舀起来吃虽然不是违反餐桌的礼仪，不过看来起的确是不怎么雅观。吃米饭之类的料理时，可以很自然地将叉子转到正面舀起食用，因为叉子正同的凹下部位正是为此用法而设计的。这时候，也可利用刀子在一旁辅助用餐动作。将餐盘上的料理舀起时，利用刀子挡着以免料理散落到盘子外面，如此一来就可以很利落地将盘内食物舀起。如有淋上调味酱的料理了，也可以利用刀子刮取调味酱，再以汤匙或调味酱用汤匙将料理与资料一起送入口中。如以叉子叉住，再用汤匙淋上调味酱后食用，则是错误的动作，因为这样一来，在料理送往口中时，酱料会滴滴答答落得到处都是，搞得一团糟。以叉子舀起料理时，以左手持用叉子，将食物置于叉子正面的叉腹上送入口中。在与朋友聚餐的轻松场合，如果不须用到刀子，可以用右手拿叉子进餐。

饭应以正面叉腹而非叉子背面舀起，这样可以比较容易食用，而且也较优雅自然。当盘子内的细碎食物聚集时，可利用刀子挡着，再以叉子叉近舀起。利用汤匙代替刀子也是可以的。以叉子将料理聚集到汤匙上，再以汤匙将食物送入口中。调味酱用汤匙与一般汤匙的用法是一样的。应利用叉子将料理推到调味酱汤匙上食用，而非以叉子叉住料理再以调味酱用汤匙淋上酱料，因为后者是违反礼节的。

宴请西餐的注意事项

西餐的一个特点就是餐具多：各种大小杯子、盘子、银器具等。

餐具是根据一道道不同菜的上菜顺序精心排列起来的。座位最前面放食盘(或汤盘)，左手放叉，右手放刀。汤匙也放在食盘右边。食盘上方放吃甜食用的匙和叉、咖啡匙，再往前略靠右放酒杯。右起依次是：葡萄酒杯、香槟酒杯、啤酒杯(水杯)。餐巾叠放啤酒杯(水杯)里或放在食盘里。面包盘放在左手，上面的黄油刀横摆在盘里，刀刃一面要向着自已。正餐的刀叉数目要和菜的道数相等，按上菜顺序由外到里排列，刀口向内，用餐时按顺序由外向中间排着用，依次是吃开胃菜用的、吃鱼用的、吃肉用的。

鸡尾酒会

鸡尾酒会的形式活泼、简便，便于人们交谈。招待品以酒水为重，略备一些小食品，如点心、面包、香肠等，放在桌子、茶几上或者由服务生拿着托盘，把饮料和点心端给客人，客人可以随意走动。举办的时间一般是下午5点到晚上7点。近年来，国际上各种大型活动前后往往都要举办鸡尾酒会。

这种场合下，最好手里拿一张餐巾，以便随时擦手。用左手拿着杯子，好随时准备伸出右手和别人握手。吃完后不要忘了用纸巾擦嘴、擦手。用完了的纸巾丢到指定位置。

晚宴

晚宴分为隆重的晚宴和便宴两种。

西方的习惯，隆重的晚宴也就是正式宴会，基本上都安排在晚上8点以后举行，中国一般在晚上6点至7点开始。举行这种宴会，说明主人对宴会的主题很重视，或为了某项庆祝活动等。正式晚宴一般要排好座次，并在请柬上注明对着装的要求。其间有祝词或祝酒，有时安排席间音乐，由小型乐队现场演奏。

便宴是一种简便的宴请形式。这种宴会气氛亲切友好，适用于亲朋好友之间，有的在家里举行。服装、席位、餐具、布置等不必太讲究，但仍然有别于一般家庭晚餐。

西方的习惯，晚宴一般邀请夫妇同时出席。如果你受到邀请，要仔细阅读你的邀请函，上面会说明是一个人还是先生或夫人陪同，或者携带伴侣。在回复邀请时，你最好能告诉主人他们的名字。

西餐礼仪 篇12

关于刀、叉、勺

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。

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。

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。

西餐礼仪 篇13

西餐礼仪

1;吃西餐不识菜名不可胡乱点。

吃西餐时，不认识菜名千万别胡乱点。点一堆汤或一堆肉，餐桌上单调不说，如何把食物吃喝完都是问题。

1、吃西餐点菜时应首先对菜名有所了解;

2、如果自己没有把握，可以请服务员稍作介绍;

3、吃西餐时，点菜也应考虑别人的口味和禁忌。

2;吃西餐要学会点酒。

吃西餐时人们不一定会喝酒，但如果有人提议喝酒，而你不会点酒、不会喝酒，会使这顿西餐少了很多“味道”

1、吃红肉如猪肉、牛肉时适合点红酒，吃白肉如鸡肉、鱼肉等时适合点白酒。

2、点酒时应根据在座客人的身份、性别、爱好来点。

3、喝酒时应避免吸着喝，且应避免猛烈摇晃酒杯。

3;在西餐桌上客人不可主动斟酒。

在西餐礼仪中，为客人斟酒是主人或餐厅服务员的责任和义务。对于主人，这也是体现主人身份和尊贵的表现。

1、客人接受斟酒时不必端起酒杯或挪动酒杯，任酒杯放在远处，对斟酒的人点头微笑以示谢意即可。

2、如果觉得自己应经喝够，可轻声婉拒前来斟酒的主人或服务生，如告诉对方“不用了，谢谢”。

4;不可在红酒中加其他饮料

在西方，红酒也和咖啡一样，正如中国的茶，有独特的文化内涵。当你在熟谙红酒文化的人面前往红酒中随意添加饮料时，对方是无法容忍的。

1、红酒中不应添任何其他饮料;

2、红酒不应加冰块;

3、红酒不需要冷冻或加热。

5;在西餐桌上喝酒有度

在西餐桌上不停叫嚷“喝酒喝酒”，慧显得不懂自律、自制力差;不停让主人或服务员上酒，会被视为不懂酒文化。

1、喝酒时应避免劝酒、挡酒、代酒。

2、喝酒不能划拳

3、不应豪饮，而适可而止。

6;吃西餐切忌擦餐具

西餐讲究美食美器和优雅的坏境，当然也讲究洁净卫生。

1、西餐桌上的餐巾是用来擦手和就餐中污渍的。

2、餐巾不能用来擦鼻涕和口红。

3、餐巾放在膝盖上，不能塞在领口或围在腰间。

西餐点菜常识

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或热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、局蜗牛等。因为是要开胃，所以开胃菜一般都具有特色风味，味道以咸和酸为主，而且数量较少，质量较高。

2、 汤

与中餐有极大不同的是，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、美式蛤蜊周打汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、法式局葱头汤。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、酥盒菜肴品均称为副菜。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、靡菇汁、白尼斯汁等。食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、可炸、可烤、可焖，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，也可以与肉类菜肴同时上桌，所以可以算为一道菜，或称之为一种配菜。蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。与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，在进餐顺序上可以做为头盘食用。还有一些蔬菜是熟食的，如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。熟食的蔬菜通常是与主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌，称之为配菜。

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、水果等等。

7、咖啡、茶

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

正式的全套餐点没有必要全部都点，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。

西餐礼仪 篇14

一是餐巾的铺放。西餐餐巾通常会叠成一定的图案，放置在就餐者的水杯里，有时直接平放于就餐者的右侧桌面上或就餐者面前的垫盘上。形状有长方形和正方形之分。

餐巾应平铺在自己并拢的大腿上，如果是正方形的餐巾，应将它折成等腰三角形，直角朝向膝盖方向;如果是长方形餐巾，应将其对折，然后折口向外平铺在腿上。餐巾的打开、折放应在桌下悄然进行，不要影响他人。

二是餐巾的用途。餐巾对服装有保洁作用，防止菜肴、汁汤落下来搞脏衣服;也可以用来揩拭口部，通常用其内侧，但不能用其擦脸、擦汗、擦餐具;还可以用来遮掩口部，在非要剔牙或吐出嘴中的东西不可时，可用餐巾遮掩，以免失态。

三是餐巾有暗示作用。西餐以女主人为第一主人。当女主人铺开餐巾时，暗示用餐开始，当女主人把餐巾放到桌上时，暗示用餐结束。就餐者如果中途离开，一会还要回来继续用餐，可将餐巾放在本人所坐的椅面上;如果放在桌面上，则暗示：我不再吃了，可以撤掉。

西餐礼仪 篇15

西餐餐具所有的摆放，都是按照菜单的先后顺序从外到内摆放的，所以当你吃正式大餐的时候，可千万不要在上沙拉的时候就抓起最里面的叉子，那就闹笑话啦。

基本餐宴：

首先来说说基本套装，也就是自己在家中和朋友家人吃饭的标配：

基本用餐的餐具并不复杂，从左到右看，包括纸巾，叉子，餐盘，刀，勺。另外，左上角是放面包的盘子和黄油刀，右上角是酒杯。不要把黄油刀和吃饭的刀搞混哦，黄油刀是没有刀刃的，非常的扁平像个小铲子。另外，刀刃要冲着里面(冲着盘子)放，这个准则在各种场合都一样。

那么接下来升级点，来看看非正式的餐宴。

非正式的餐宴

非正式的餐宴会经常是在和老板会餐啊，节日啊之类不那么那么正式的时候，却比自己一个人随便凑活也规格高点儿，所以吃的菜也会多出来几道。一般情况下的顺序是汤，沙拉(或者是头盘)，主菜，在最后是甜点。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！