# 西餐就餐礼仪注意事项

来源：网络 作者：清风徐来 更新时间：2025-06-07

*西餐就餐礼仪注意事项（精选15篇）西餐就餐礼仪注意事项 篇1 一、用餐场合及注意事项 当被邀请参加早餐、午餐、晚宴、自助餐、鸡尾酒会或茶会，通常只有两种，一种是正式的，一种是随意的。假如去的是高档餐厅，男士要穿着整洁的上衣和皮鞋，女士要穿套...*

西餐就餐礼仪注意事项（精选15篇）

西餐就餐礼仪注意事项 篇1

一、用餐场合及注意事项

当被邀请参加早餐、午餐、晚宴、自助餐、鸡尾酒会或茶会，通常只有两种，一种是正式的，一种是随意的。假如去的是高档餐厅，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。假如指定要求穿正式服装，男士必须打领带。

下面介绍几种最具代表性的场合及注意事项：

1、自助餐

自助餐(也是招待会上常见的一种、可以是早餐、中餐、晚餐，甚至是茶点，有冷菜也有热菜，连同餐具放在菜桌上，供客人用。一般在室内或院子、花园里举行，来宴请不同人数的宾客。假如场地太小或是没有服务人员，招待比较多的客人，自助餐就是最好的选择。

自助餐开始的时候，应该排队等候取用食物。取食物前，自己先拿一个放食物用的盘子。要坚持“少吃多跑”的原则，不要一次拿得太多吃不完，可以多拿几次。用完餐后，再将餐具放到指定的地方。不允许“吃不了兜着走”。假如在饭店里吃自助餐，一般是按就餐的人数计价，有些还规定就餐的时间长度，而且要求必须吃完，假如没有吃完的话，需要自己掏腰包“买”你没吃完的东西。

自助餐有两种类型，坐式并且享受部分服务的是最美妙的。它将优雅的环境和轻松的气氛熔于一体，这样的聚会需要一定的服务，除非它小得女主人可以应付得过来，同时也需要足够的空间容纳餐桌。另一种是不需要餐桌的，也没有服务或者很少，客人们自娱自乐，可以自带碟子、银具和餐巾到一个自己觉得最舒适的地方，而且随时可以讨论问题。

自助餐，除了解决由于额外服务产生的问题，也解决了女主人安排桌位的问题。当客人们自由选择地点时，先后次序和是否适合满意等并不是主人的责任。往往提供了很多种菜肴，客人有足够的选择余地，主人也不必担心菜单是否符合他们的胃口。

2、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，略备一些小食物，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他人握手。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。

3、晚宴

晚宴分为隆重的晚宴和便宴两种。

西方的喜好，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。

西方的喜好，晚宴一般邀请夫妇同时出席。假如你受到邀请，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。

4、其他注意事项

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、吃肉用的比较正式的餐会中，餐巾是布做的。高档的餐厅餐巾往往叠得很漂亮，有的还系上小缎带。注意，别拿餐巾擦鼻子或擦脸。

小瓶装盐和胡椒，可以在每一套餐具中间的前面放一份，可以每两套餐具之间放一个甚至只在餐桌的中心位置放一个，这样就可以共用一套小瓶了。

餐具都摆齐以后，不要忘了餐桌的装饰物，例如蜡烛台或用你的茶壶做个小花瓶等，都可以增添浪漫的气氛。

招待客人时不要把热水放在玻璃杯里，这样既不科学，又不安全，因为玻璃杯容易烫手。所以，热水、热茶等，应该放在瓷杯里，玻璃杯是用来装冰块或是冷水的。

西方喝茶的方式和中国也不一样。中国喝茶方法一般都是把茶叶直接放在茶杯里用开水冲着喝，茶叶仍在杯子里。西方是用袋泡茶或把茶叶先放在茶壶里泡，然后把茶水倒出来喝，茶杯里不留茶叶。

就坐时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不要跷腿，和餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上摆好的餐具不要随意摆弄。女主人拿起餐巾时(没女主人就看男主人，表示开始用餐，把餐巾铺在双腿上，假如餐巾很大就对折放腿上，盖住膝盖以上的.双腿部分。

在正规的晚餐，要等女宾放好餐巾后，男士再放餐巾。最好用双手打开餐巾，切忌来回抖动地打开餐巾。不要将餐巾别在领口上、皮带上或夹在衬衣的领口。用餐的时候，头要保持一定高度，不能太低，不能过多地移动头。

就餐期间，假如暂时离开座位，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。

很多主人并不愿意客人在家里吸烟。假如你想吸烟，可以在上甜点之后，并得到男主人或女主人的允许，去指定的地方吸烟。不要坐在用餐的座位上，让身边的客人和你一同享受“仙境”。

二。西餐餐桌礼仪

餐桌上必须要注意的是：

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。主菜假如是鱼，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、位次问题

即使来宾中有地位、身份、年纪高于主宾的，在排定位次时，仍要请紧靠主人就坐。男主人坐主位，右手是第一重要客人的夫人，左手是第二重要客人的夫人，女主人坐在男主人的对面。她的两边是最重要的第一、第二位男客人。现在，假如不是非常正规的午餐或晚餐，这样一男一女的间隔坐法就显得不重要了。

3、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。假如是谈话，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。

4、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他人传递，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。当他人为你斟酒时，假如不需要，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。假如主人请客人宽衣，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。

三、西餐的吃法西餐的具体吃法，和中餐有很大区别。

1、吃面包和黄油时，通常是小圆面包和包条自己拿面包和黄油，然后用手把面包掰成几小块，抹一块，吃一块。

吃三明治，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。

2、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。

吃牛肉(牛排、的场合，由于可以按自己爱好决定生熟的程度，预定时，服务员或主人会问你生熟的程度。

吃有骨头的肉，比如吃鸡的时候，不要直接“动手”，要用叉子把整片肉固定(可以把叉子朝上，用叉子背部压住肉、，再用刀沿骨头插入，把肉切开，边切边吃。假如是骨头很小时，可以用叉子把它放进嘴里，在嘴里把肉和骨头分开后，再用餐巾盖住嘴，把它吐到叉子上然后放到碟子里。不过需要直接“动手”的肉，洗手水往往会和肉同时端上来。一定要时常用餐巾擦手和嘴。

吃鱼时不要把鱼翻身，吃完上层后用刀叉剔掉鱼骨后再吃下层。

3、吃沙拉西餐中，沙拉往往出现在这样的场合里：作为主菜的配菜，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。

假如沙拉是一大盘端上来就使用沙拉叉。假如和主菜放在一起则要使用主菜叉来吃。

假如沙拉是间隔菜，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。

假如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。

沙拉喜好的吃法应该是：将大片的生菜叶用叉子切成小块，假如不好切可以刀叉并用。一次只切一块，吃完再切。

4、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。

5、蚝和文蛤吃蚝和文蛤用左手捏着壳，右手用蚝叉取出蚝肉，蘸调味料用蚝叉吃。小虾和螃蟹的混合物也可以单独蘸调味料，用蚝叉吃。

6、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。

7、水果在许多国家，把水果作为甜点或随甜点一起送上。通常是许多水果混合在一起，做成水果沙拉，或做成水果拼盘。

吃水果关键是怎样去掉果核。不能拿着整个去咬。有刀叉的情况下，应小心地使用，用刀切成四瓣再去皮核，用叉子叉着吃。要注意别把汁溅出来。没有刀或叉时，可以用你的两个手指把果核从嘴里轻轻拿出，放在果盘的边上。把果核直接从嘴里吐出来，是非常失礼的。

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。

油煎食物和薯片，可以用手拿着吃，也可以用叉子吃。假如在户外，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，制造噪音和弄坏唇膏。吃一般的菜时，假如把手指弄脏了，可以请服务员端洗手水来。

西餐就餐礼仪注意事项 篇2

(1)准时赴宴。西式宴会一般准时开始，因此，应邀赴宴决不能迟到，也不能到得太早。

(2)男女主人在门口恭迎。见到主人，只要与主人握手即可，不必过多寒暄。因为来宾将接踵而至，如跟主人聊天，不但不礼貌，而且有碍接待其他宾客。

(3)女士优先。入席时，男士应替身边的女士拉开椅子，请她入座后，自己再坐下;进餐时也要随时照顾女士。女士接受服务后，不要忘记向男宾道谢。

(4)宴会自始至终，来宾必须时刻注意女主人的举动，以免失礼。比如说，偶有迟到的客人入座，当她从座位上站起来迎接、招呼时，席上的男宾，也必须陪同站起来。每一道菜上来时，也要经女主人招呼，才能开始进食。

(5)在入席之前，每位客人的面前，摆着一条白色的西式餐巾，这是为了避免进食时弄污衣服的。在西方的家庭中，日常进餐，多将它塞在领口。但参加宴会时，都是放在膝上的。较大的餐巾，通常只打开一半，对折摊开用。餐毕离席时，把餐巾拿起，随意地搁在餐桌上即可。

(6)在家中招待客人时重要的一道菜多半由男主人端上，尤其是需要切分的禽类或烤肉。

通常等到每个人面前都有了菜，女主人也拿起自己的叉子时，才一起进食。有时，由于客人太多，等久了怕菜凉了不好吃，女主人可能请客人们先吃，那时，也得等邻近的客人都有了菜再开始吃，这才符合礼仪。

(7)吃肉类时，有两种方法：一是边割边吃，一是先把肉块(如牛排)切好，然后把刀子放在食盘的右侧，单用叉子进食。

肉饼、煎蛋、沙拉，都不用刀，只用叉。

肉盘中如有肉汁，想吃的话，可用面包蘸着吃。

吃面包不能用刀叉，只用手撕着吃。

炸薯片、炸肉片、芹菜、芦笋等物，也不用刀叉，跟面包一样，可用手拿着吃，但取食时，仅限于用拇指和食指沾取，食后可用摆在面前的小手巾抹手。

吃甜点时可用叉或匙。

(8)谈话时无需将刀叉放下，可以一面说着话，一面拿着叉子。如果客人把叉子放下，女主人可能以为他吃完那道菜了。

(9)女主人如果问客人是不是愿意再添一点菜。客人可借机表示欣赏女主人所做的菜。

比如，当主人问客人：“让我再给你一点鸡，好吗?”客人可以说：“好，谢谢你，这鸡真好吃。”或者说：“谢谢你，我不要了，这鸡是很好吃。”

(10)和中国礼节一样，女主人要一直陪着吃得最慢的客人。在吃完所要吃的东西以后，就应该把刀、叉并排横放在盘子上。汤匙应留在汤碗中。如果碗底有碟子托着的话，就放在碗碟上。茶匙不可留在杯中，而应放在茶碟上。当想再喝一杯茶或咖啡时，茶杯、茶碟及茶匙应全部递给女主人。

客人在进餐过程中离席，或在女主人表示吃饭结束之前离席都是不礼貌的;必需离席的话，则应请女主人原谅。当女主人表示宴会结束时，就从座位上起立，与此同时，所有的客人也都应随着起立。按礼节来说，在女客人起立后，男客人应帮助她们把椅子归回原处。

西餐就餐礼仪注意事项 篇3

(一)基本礼仪

1、喝汤、咀嚼绝不出声。这是人和动物的分别。

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。

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。

(二)西餐餐具的使用法则

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。

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分享的情况下，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。

(三)不使用餐具的食物吃法

咸点心可用手直接取用，有些食物是不用餐具而用手拿着吃的，称为Finger Food，通常餐前酒与正餐之前都会先送上这类食物。

Finger Food的功用是，喝餐前酒之前，先填一下肚子可以保护胃膜。另外，人在空腹的时候，血糖会降低，吃一点东西会使心情沉稳许多。

比较常见的咸点心是Canapé，这是小小片的薄面包或是饼干上面放火腿、燻鱼等。一般都是三块，直接用手拿着吃就行了。要一口吃完，不要只咬一半，这样反而不雅哦。

用单手两指掌握点心边缘，面包须用刀涂抹奶油，面包基本上是用手剥下一口就抹一口奶油。但是葡萄面包和德国的黑面包用手剥的话很容易碎，这时就用刀把一片面包切成两半，全部抹上奶油后，直接用手拿着分几口吃。

(四)吃披萨该用刀叉吗

披萨就像我们吃包子、馒头一样，没有明定的规矩，可自由发挥。但是披萨是黏搭搭、软趴趴，很难缠的，如何吃才不会邋遢?

拿坡里式(Napoli)披萨是边缘皮厚、中间皮薄，所以直接用手拿着吃是不太方便，可用刀子先切下前半的三角尖，软趴趴的地方用叉子盛着吃;剩下较硬的地方比较好拿，可直接用手拿着吃。

美式披萨就是最常见的那种厚底皮，便于用手直接拿着吃。披萨大都是用马自拉起司(Mozzarella)，这种起司黏连着饼，很难扯断，也是用刀叉来帮忙理清“纠缠”。

西餐就餐礼仪注意事项 篇4

西餐是对西式饭菜的一种约定俗成的称呼。客观地讲，西餐其实是一个十分笼统的概念，因为不论从形式上还是从内容上来看，西方各国的饭菜都存在着很大的差异，难以一概而论。然而在中国人眼里，除了与中餐在口味上相去甚远之外，西餐仍然具有两个基本的共性：一方面，他们都源自西方国家的饮食文化;另一方面，他们都必须使用刀、叉取食。凡具备此两点者，在我国皆可以西餐相称。

随着中西文化交流的深入发展，西餐目前已经逐渐进入了中国人的生活，并且受到了一定程度的欢迎。在现代社会交往中，不论人们究竟爱不爱吃西餐，都有可能与之“相逢”。所以，学习一些有关西餐的基本常识和礼仪是很有必要的。

一、席次的安排

(1)西餐多采用长台，大型宴会除主台外，可采用圆台。正式宴会一般均安排席位，也可只排主要客人的席位，其他客人只排桌次或自由入座。无论采取哪种方法，都要在入席前通知到每一个出席者，使大家心中有数(可以在请柬上标明台号)。

(2)西餐的坐席排列，同一桌上席位高低，以距离主人座位的远近而定，右高左低。

(3)西餐习惯男女交叉安排，以女主人的位置为准，主宾坐在女主人右边，主宾夫人坐在男主人右边。

(4)举行两桌以上的西式宴会，各桌均应有第一主人，其位置应与主桌主人的位置相同，其宾客也依主桌的座位排列方法就座。

(5)席位安排遇到特殊情况，可灵活处理，如主宾身份高于主人，为表示对主宾的尊重，可以把主宾安排在主人的位置上，而主人坐在主宾的位置，第二主人坐在主宾左侧。

二、西餐的菜序

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。

1.正餐的菜序

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。

2.便餐的菜序

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。

三、西餐的餐具

学习西餐礼仪时，掌握西餐餐具的使用方法是重点内容之一。在所有的西餐餐具之中，餐刀、餐叉、餐匙以及餐巾是最具代表性的。以下分别对其加以介绍。

1.刀叉

刀叉是人们对于餐刀、餐叉这两种西餐餐具所采用的统称。二者既可以配合使用，也可以单独使用。不过更多的情况下，刀叉都是配合使用的。

掌握刀叉的使用，需要具体学习刀叉的类别、刀叉的用法、暗示等三个方面的知识。

(1)刀叉的类别及摆放位置。

在正规的西餐宴会上，莱肴是一道一道分别上桌的，而每吃一道莱肴，都需更换一副刀叉。也就是说，每吃一道莱肴时，都要配以专用的、不同类别的刀叉，决不可以从头至尾只使用一副刀叉，也不可以不加区分地胡拿乱用刀叉。

享用西餐正餐时，在每一位就餐者面前的餐桌上，都会摆放上专门供其个人使用的刀叉，如吃黄油所用的餐刀叉、吃鱼所用的餐刀叉、吃肉所用的刀叉和吃甜品所用的刀叉等。这些刀叉除了形状各异之外，还有具体摆放的位置。

吃黄油所用的餐刀是没有与之相匹配的餐叉的，它的正确位置，是横放在就餐者左手的正前方。

吃鱼和吃肉所用的刀叉通常应当是刀右、叉左地分别纵向摆放在就餐者面前的餐盘两侧，方便就餐者依次分别从两边由外侧向内侧取用。

吃甜品所用的刀叉应最后使用，一般被横向放在每人所用的餐盘的正上方。

(2)刀叉的使用。

正确持刀的方法右手持刀，拇指抵刀柄一侧，食指按于刀柄上，其余三指弯曲握住刀柄。不用餐刀时，应将其横放在盘子的右上方。

正确持叉子的方法若叉子不与刀并用时，右手持叉取食叉齿向上。当刀叉并用时，右手持刀，左手持叉，叉齿向下叉住肉;肉被割下后，先把刀放下，叉换右手，用叉子叉上肉送到嘴里。

刀叉并用方式有英国式和美国式两种。英国式的使用方法要求就餐者在使用刀叉时，始终右手持刀，左手持叉，一边切割一边叉而食之，这种方法显得比较文雅;美国式的具体做法是右刀左叉，一鼓作气将要吃的食物全部切好，然后再把右手的餐刀斜放在餐盘的前面，将左手的餐叉换到右手，最后右手执叉就餐。

使用刀叉时注意事项使用刀叉就餐时，不管采用哪种方式均应注意以下几点：①切割食物时，不要弄得铿锵作响;②切割食物时，应当从左侧开始，由左而右逐步而行;③切割食物时，应当双肘下沉，前后移动，切勿左右开弓，把肘部抬得过高;④每块被切割好的食物大小，应当入口刚刚合适，一般应当以餐叉铲而食之，不可以用叉刀扎着吃，也不可以用餐叉叉起之后一口一口地咬而食之;⑤双手同时使用刀叉时，叉齿应当朝下，右手持叉进食时则应使叉齿朝上，临时将刀叉放下时，切勿使刀叉朝外;⑥如果刀叉掉落地上，一般不应继续使用，而应请侍者另换一副。

(3)刀叉的暗示。

通过刀叉的不同放置形式，可以由就餐者向侍者暗示本人是否还想再吃某一道菜肴。

暗示尚未吃完在进餐期间，就餐者如果将刀右叉左，刀刃朝内。叉齿朝下，二者呈“八”字形状摆在餐盘之上，就是暗示侍者：此菜尚未用毕。

暗示可以撤掉就餐者如果吃完了某一道菜肴，或者因其不合适口味而不想再吃，则可以刀右叉左，刀刃朝内，叉齿向上并排纵放在餐桌上，或是刀上叉下并排横放在餐盘上。这种做法是在暗示侍者，可以将刀叉连同餐盘一道撤下桌去。

2.餐匙

餐匙又叫做调羹。品尝西餐时，餐匙是一种不可缺少的主要餐具。在西餐中餐匙有两种，

一是汤匙，其形状较大，通常被放在就餐者右侧刀的最外端，并且与餐刀并列排放;二是甜品匙，在一般情况下，它被放在吃甜品所使用的刀叉的正上方，并且与之并列。正确使用汤匙的方法：用右手拇指与食指持汤匙柄，手持汤匙，使其侧起，不要使汤滴在汤盘外面。餐桌上的小匙是用来调饮料的，无论喝什么饮料，用毕应将其从杯中取出，放入托盘。

使用餐匙时应注意以下几点：

(1)餐匙除了可以饮汤、用甜品外，决不可以直接去舀取红茶、咖啡以及其他任何主食、菜肴。

(2)以餐匙取食时，务必不要过量。一旦入口就要一次用完，不要把一匙的东西反复品尝多次。

(3)使用餐匙的动作要干净利索，不要在汤、甜晶或者红茶、咖啡之中搅拌不已。

(4)已经使用的餐匙不可再次放回原处，也不可将其插入菜肴或是放在汤盘、红茶杯、咖啡杯之中。正确的做法是将其暂放于餐盘上。

3.餐巾

餐巾在西餐里除了保洁服装、擦拭口部的作用外，还有一大特殊的作用就是起到暗示的作用。

(1)暗示用餐开始。按惯例，享用西餐时，就餐客人均向女主人自觉看齐，当女主人为自己铺上餐巾时，一般等于正式宣布用餐开始。

(2)暗示暂时离开。用餐时若需要中途暂时告退，往往不必大张旗鼓地向他人通报，而只要把本人的餐巾置于自己座椅的椅面上即可。

(3)暗示用餐结束。当女主人把自己的餐巾放在餐桌上时，意在宣告用餐结束，其他客人见此情景均应自觉地告退。

餐具的选用要根据上菜顺序来确定，一般来说，按照西餐的规矩，吃什么菜用什么餐具、喝什么酒水用什么酒杯。

四、西餐进餐礼仪

(1)准时赴宴。西式宴会一般准时开始，因此，应邀赴宴决不能迟到，也不能到得太早。

(2)男女主人在门口恭迎。见到主人，只要与主人握手即可，不必过多寒暄。因为来宾将接踵而至，如跟主人聊天，不但不礼貌，而且有碍接待其他宾客。

(3)女士优先。入席时，男士应替身边的女士拉开椅子，请她入座后，自己再坐下;进餐时也要随时照顾女士。女士接受服务后，不要忘记向男宾道谢。

(4)宴会自始至终，来宾必须时刻注意女主人的举动，以免失礼。比如说，偶有迟到的客人入座，当她从座位上站起来迎接、招呼时，席上的男宾，也必须陪同站起来。每一道菜上来时，也要经女主人招呼，才能开始进食。

(5)在入席之前，每位客人的面前，摆着一条白色的西式餐巾，这是为了避免进食时弄污衣服的。在西方的家庭中，日常进餐，多将它塞在领口。但参加宴会时，都是放在膝上的。较大的餐巾，通常只打开一半，对折摊开用。餐毕离席时，把餐巾拿起，随意地搁在餐桌上即可。:

(6)在家中招待客人时重要的一道菜多半由男主人端上，尤其是需要切分的禽类或烤肉。

通常等到每个人面前都有了菜，女主人也拿起自己的叉子时，才一起进食。有时，由于客人太多，等久了怕菜凉了不好吃，女主人可能请客人们先吃，那时，也得等邻近的客人都有了菜再开始吃，这才符合礼仪。

(7)吃肉类时，有两种方法：一是边割边吃，一是先把肉块(如牛排)切好，然后把刀子放在食盘的右侧，单用叉子进食。

肉饼、煎蛋、沙拉，都不用刀，只用叉。

肉盘中如有肉汁，想吃的话，可用面包蘸着吃。

吃面包不能用刀叉，只用手撕着吃。

炸薯片、炸肉片、芹菜、芦笋等物，也不用刀叉，跟面包一样，可用手拿着吃，但取食时，仅限于用拇指和食指沾取，食后可用摆在面前的小手巾抹手。

吃甜点时可用叉或匙。

(8)谈话时无需将刀叉放下，可以一面说着话，一面拿着叉子。如果客人把叉子放下，女主人可能以为他吃完那道菜了。

(9)女主人如果问客人是不是愿意再添一点菜。客人可借机表示欣赏女主人所做的菜。

比如，当主人问客人：“让我再给你一点鸡，好吗?”客人可以说：“好，谢谢你，这鸡真好吃。”或者说：“谢谢你，我不要了，这鸡是很好吃。”

(10)和中国礼节一样，女主人要一直陪着吃得最慢的客人。在吃完所要吃的东西以后，就应该把刀、叉并排横放在盘子上。汤匙应留在汤碗中。如果碗底有碟子托着的话，就放在碗碟上。茶匙不可留在杯中，而应放在茶碟上。当想再喝一杯茶或咖啡时，茶杯、茶碟及茶匙应全部递给女主人。

客人在进餐过程中离席，或在女主人表示吃饭结束之前离席都是不礼貌的;必需离席的话，则应请女主人原谅。当女主人表示宴会结束时，就从座位上起立，与此同时，所有的客人也都应随着起立。按礼节来说，在女客人起立后，男客人应帮助她们把椅子归回原处。

西餐就餐礼仪注意事项 篇5

一、席次的安排

(1)西餐多采用长台，大型宴会除主台外，可采用圆台。正式宴会一般均安排席位，也可只排主要客人的席位，其他客人只排桌次或自由入座。无论采取哪种方法，都要在入席前通知到每一个出席者，使大家心中有数(可以在请柬上标明台号)。

(2)西餐的坐席排列，同一桌上席位高低，以距离主人座位的远近而定，右高左低。

(3)西餐习惯男女交叉安排，以女主人的位置为准，主宾坐在女主人右边，主宾夫人坐在男主人右边。

(4)举行两桌以上的西式宴会，各桌均应有第一主人，其位置应与主桌主人的位置相同，其宾客也依主桌的座位排列方法就座。

(5)席位安排遇到特殊情况，可灵活处理，如主宾身份高于主人，为表示对主宾的尊重，可以把主宾安排在主人的位置上，而主人坐在主宾的位置，第二主人坐在主宾左侧。

二、西餐的菜序

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。

1.正餐的菜序

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。

2.便餐的菜序

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。

三、西餐的餐具

学习西餐礼仪时，掌握西餐餐具的使用方法是重点内容之一。在所有的西餐餐具之中，餐刀、餐叉、餐匙以及餐巾是最具代表性的。以下分别对其加以介绍。

1.刀叉

刀叉是人们对于餐刀、餐叉这两种西餐餐具所采用的统称。二者既可以配合使用，也可以单独使用。不过更多的情况下，刀叉都是配合使用的。

掌握刀叉的使用，需要具体学习刀叉的类别、刀叉的用法、暗示等三个方面的知识。

(1)刀叉的类别及摆放位置。

在正规的西餐宴会上，莱肴是一道一道分别上桌的，而每吃一道莱肴，都需更换一副刀叉。也就是说，每吃一道莱肴时，都要配以专用的、不同类别的刀叉，决不可以从头至尾只使用一副刀叉，也不可以不加区分地胡拿乱用刀叉。

享用西餐正餐时，在每一位就餐者面前的餐桌上，都会摆放上专门供其个人使用的刀叉，如吃黄油所用的餐刀叉、吃鱼所用的餐刀叉、吃肉所用的刀叉和吃甜品所用的刀叉等。这些刀叉除了形状各异之外，还有具体摆放的位置。

吃黄油所用的餐刀是没有与之相匹配的餐叉的，它的正确位置，是横放在就餐者左手的正前方。

吃鱼和吃肉所用的刀叉通常应当是刀右、叉左地分别纵向摆放在就餐者面前的餐盘两侧，方便就餐者依次分别从两边由外侧向内侧取用。

吃甜品所用的刀叉应最后使用，一般被横向放在每人所用的餐盘的正上方。

(2)刀叉的使用。

正确持刀的方法右手持刀，拇指抵刀柄一侧，食指按于刀柄上，其余三指弯曲握住刀柄。不用餐刀时，应将其横放在盘子的右上方。

正确持叉子的方法若叉子不与刀并用时，右手持叉取食叉齿向上。当刀叉并用时，右手持刀，左手持叉，叉齿向下叉住肉;肉被割下后，先把刀放下，叉换右手，用叉子叉上肉送到嘴里。

刀叉并用方式有英国式和美国式两种。英国式的使用方法要求就餐者在使用刀叉时，始终右手持刀，左手持叉，一边切割一边叉而食之，这种方法显得比较文雅;美国式的具体做法是右刀左叉，一鼓作气将要吃的食物全部切好，然后再把右手的餐刀斜放在餐盘的前面，将左手的餐叉换到右手，最后右手执叉就餐。

使用刀叉时注意事项使用刀叉就餐时，不管采用哪种方式均应注意以下几点：①切割食物时，不要弄得铿锵作响;②切割食物时，应当从左侧开始，由左而右逐步而行;③切割食物时，应当双肘下沉，前后移动，切勿左右开弓，把肘部抬得过高;④每块被切割好的食物大小，应当入口刚刚合适，一般应当以餐叉铲而食之，不可以用叉刀扎着吃，也不可以用餐叉叉起之后一口一口地咬而食之;⑤双手同时使用刀叉时，叉齿应当朝下，右手持叉进食时则应使叉齿朝上，临时将刀叉放下时，切勿使刀叉朝外;⑥如果刀叉掉落地上，一般不应继续使用，而应请侍者另换一副。

西餐就餐礼仪注意事项 篇6

西餐礼仪表示用餐完毕

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。

吃西餐的十大基本礼仪

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。餐巾应该放在大腿上，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，还应该记住：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。

西餐就餐礼仪

1、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。

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该摆成“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，就应该放下刀叉，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。

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。

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，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，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，应该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、 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。

6、吃鸡时，欧美人多以鸡胸脯肉为贵。吃鸡腿时应该先用力将骨去掉，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、 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，应该先用水果刀切成四瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

8、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。

9、 吃面包不可蘸调味汁吃到连调味汁都不剩，这是对厨师的礼貌。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的面包，再蘸一点调味汁来吃，这才是雅观的做法。

西餐就餐礼仪注意事项 篇7

在进餐尚未全部结束时，不可抽烟，直到上咖啡表示用餐结束时方可。如在左右有女客人，应有礼貌地询问一声 您不介意吧?

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或五瓣再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。

进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。如主人请客人宽衣，男客人可将外衣脱下搭在椅背上，不要将外衣或随身携带的物品放在餐台上。

西餐就餐礼仪注意事项 篇8

开始用餐之后，您千万不能埋头苦干只顾着吃饭，西方人在用餐时对于餐桌上的交流非常重视。西餐厅用餐礼仪有哪些，我们来看看。

学会赞美主人

要让赞美成为一种习惯，但是不要让人认为您是在谄媚。您要学会真诚地赞美主人和主人所提供的美食。

温馨提示：不要等到主人问及食物是否美味可口时才开始赞美，而应该在主人询问之前!

适量饮酒

喝酒一定要量力而行，在用餐之中主人除了提供餐酒之外，可能还会提供甜酒、香槟或是餐后酒(利口酒)等，所以每一种酒的饮用量要适当，否则到最后可能会是酩酊大醉，闹出笑话。

温馨提示：如果您不希望其他人为您添酒，您要基本保证杯中的酒原封不动。

供应份量

对于每一道菜，作为客人一般都是只装取其中的一小份。当您用完之后，主人询问您是否需要多装一份时，您的接受会是对主人最真诚的赞美，您同时可以说：“这菜太美味了，谢谢，我想再仔细品尝一点!”如果您礼貌地回绝，您也可以说：“谢谢，我想留点空间，尝尝接下来的甜点!”当然主人也会问及您对菜肴的感受，合不合口味，喜不喜欢等等。

对于餐桌上的葡萄酒，请记住两大原则。第一是千万不要擅自为自己添酒，如果您想多要点葡萄酒，您需要等别人主动给您倒酒，同样的您需要询问您的邻座是否需要更多的葡萄酒。只有当其他人主动要求为您添酒时，您才可以接受，并为自己添酒。第二是千万不要将酒杯添满，所倒的酒量一般不超过酒杯容量的二分之一。

沙拉吃法

沙拉一般都是在主菜之前提供，但是法国人通常都是在主菜之后、奶酪之前提供。注意在吃生菜和其他绿叶蔬菜时，千万不要将叶子切碎，而应该用刀叉将叶子折叠成小方块，然后用叉子叉住，送到嘴里。

奶酪吃法

通常在最后，主人会提供一盘奶酪。一般奶酪都是同面包一起食用，而不是同薄脆饼干。奶酪的切割是非常讲究的，长方体的奶酪要从短边开始切起，正方体的奶酪可以先切成两个长方体或立体三角形，立体三角形的奶酪要从长边开始切割，圆形的奶酪一般都是切成楔形。

温馨提示：如果您实在不知道该如何切奶酪，可以仔细观察主人或是其他的客人是怎么切割的。

以上就是在用餐过程中应该注意的细节，用餐之后当然您不能像去餐馆吃饭一样，结完帐就拍大腿走人，您应该主动向主人提出帮忙收拾餐桌、清洗盘子等，敬请关注家庭西餐礼仪之用餐后，看看吃完饭了该为主人做点什么。

西餐就餐礼仪注意事项 篇9

使用刀叉

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

西餐就餐礼仪

1、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。

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。

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。

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，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，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。

5、 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。

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、 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。

8、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。

9、 吃面包不可蘸调味汁吃到连调味汁都不剩，这是对厨师的礼貌。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的面包，再蘸一点调味汁来吃，这才是雅观的做法。

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、酒具都是进入美食的先修课。

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。

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。

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。但是一定要多加赞美和表示感谢。

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。

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。

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。

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。

西餐就餐礼仪注意事项 篇10

1.座次安排

西餐一般使用方桌，主人在客人出席宴会之前就已安排好席次。

席次的安排有以下几种：

(1)英式坐法(最常用)：男女主人分坐在长方桌的两端，男女主宾分别坐在女主人和男主人的右手边，其他客人应男女相隔。在西方人眼里，宴会是结交朋友的最好方法之一，所以应当避免让熟人坐在一起。入座时，男士应帮女士入座，即轻轻拉开右手边的 椅子，在女士坐下的一瞬间再将椅子轻轻推回。

(2)法式坐法：男女主人坐在餐桌的正中，其他人员坐餐桌两端。

(3)口形餐桌：“口”字形餐桌适用于客人众多的宴会，此时，男女主人坐在餐桌的正中，其他方面同英式坐法。

2.餐巾使用

当主人把餐巾拿起来后，客人才可以把面前的餐巾打开，平放在大腿上，如果餐巾过大，可将其对折，折口朝外放置。餐巾可用于在交谈前擦去嘴上的油渍。女士在吃饭之前可先用餐巾轻拭嘴唇，以免将口红沾在餐具上。但注意不应用餐巾擦脸、擦手等。如果在用餐中要暂时离席，应当把餐巾放在椅子上，表示未吃完;宴会结束时，应把餐巾大致对折后放在餐桌上。

3.餐具使用

西餐最常用的餐具就是刀和叉。正确使用方法是：

英式用法是保持左手持叉、右手持刀，切一块吃一块;美式用法是将食物全部切好后，将刀放在碟子上，将左手的叉换到右手再叉东西吃，无论使用哪种方法都要注意以下几点：

(1)切食物时，要把食物叉稳，不要让食物飞出去。

(2)切食物时，应把双肘紧贴身体，并切忌发出声音。

(3)切好后，一次只应叉一块，并将其全部送入嘴中。

(4)如果暂时不用刀叉，应将刀叉摆成八字形，刀刃向里，叉齿朝下。如果在用完餐后，应将刀叉并列摆在餐盘的一角，刀刃向里，叉齿朝上。注意不要把刀叉摆成十字形。

西餐就餐礼仪注意事项 篇11

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。

再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。

进入餐厅时，男士应先开门，请女士进入。

如果有服务员带位， 也应请女士走在前面。

入座、餐点端来时，都应让女士优先。

就算是团体活动，也别忘了让女士们走在前面。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。

如主人请客人宽衣，男客人可 将外衣脱下搭在椅背上，不要将外衣或随身携带的物品放在餐台上。

不可在餐桌边化妆，用餐巾擦鼻涕。

用餐时打嗝是最大的禁忌，万一发生此种情况，应立即向周围的人道歉。

取食 时不要站立起来，坐着拿不到的食物 应请别人传递。

进餐时应与左右客人交谈，但应避免高声谈笑。

不要只同几个熟人交谈左右客人如不认识，可选自我介绍。

别人讲话不可搭嘴插话。

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。

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。

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，还是使用叉子为宜。

处理鱼骨头时，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 刀放在骨头下方，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。

西餐就餐礼仪注意事项 篇12

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。

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。

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。

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。

吃水果地，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四或主瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

西餐就餐礼仪注意事项 篇13

1、着正装或警服且整齐洁净。女性切忌解纽扣或当众脱衣。男性可将外衣脱下搭在椅背上，切忌将外衣或随身携带的物品放在餐台上。

2、就座时，身体要端正自然，不要前俯后仰，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离便于使用餐具为佳。

3、不要随意摆放餐台上已摆好的餐具，将餐巾对折轻轻放在膝上。

4、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。

5、切东西用左手拿叉按住食物，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。

6、用餐谈话时，切忌手执刀叉在空中挥舞摇晃;不要一手拿刀或叉，一手拿餐巾擦嘴;不要一手拿杯，一手拿叉取菜;切忌将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

7、每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时切忌与人谈话。

8、喝汤时不能啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。切忌咂嘴发出声音。用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，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。

9、食物残渣不能直接外吐，用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。少量菜肴时，切忌用叉子刮盘底，不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条时应用叉子先将面条卷起，然后送入口中。面包应掰成小块送入口中，切忌拿整块面包咬。

10、不可在餐桌边化妆，用餐巾擦鼻涕。切忌用餐时打嗝，不可避免的发生此种情况，应立即向周围的人道歉。

11、用餐时不可狼吞虎咽。

12、进餐时与左右客人交谈，不要高声谈笑，接打电话，若有紧急事情，应在门外接打电话。

13、喝咖啡时添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡旁。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不能用小勺一勺一勺地舀着喝。

14、吃水果时，不能拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成4或6瓣，再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。

西餐就餐礼仪注意事项 篇14

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，就不能够再放回原处。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，绝不能够开口说话。不能够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够放在餐桌上。

西餐就餐礼仪注意事项 篇15

第一个是“Menu”(菜单)

当您走进西餐馆，服务员先领您入座，待您坐稳，首先送上来的便是菜单。菜单被视为餐馆的门面，老板也一向重视，用最好的面料做菜单的封面，有的甚至用软羊皮打上各种美丽的花纹。

如何点好菜，有个绝招，打开菜谱，看哪道菜是以饭店名称命名的，一定可以取之，要知道，哪位厨师也不会拿自己店名开玩笑的，所以他们下功夫做出的菜，肯定会好吃的，一定要点。

看菜单、点菜已成了吃西餐的一个必不可少的程序，是种生活方式。”

第二个是“Music”(音乐)

豪华高级的西餐厅，要有乐队，演奏一些柔和的乐曲，一般的小西餐厅也播放一些美妙的乐曲。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，要想休息放松一下就听得到，这个火候要掌握好。

第三个是“Mood”(气氛)

西餐讲究环境雅致，气氛和谐。一定要有音乐相伴，有洁白的桌布，有鲜花摆放，所有餐具一定洁净。如遇晚餐，要灯光暗淡，桌上要有红色蜡烛，营造一种浪漫、迷人、淡雅的气氛。

第四个是“Meeting”(会面)

也就是说和谁一起吃西餐，这要有选择的，一定要是亲朋好友，趣味相投的人。吃西餐主要为联络感情，很少在西餐桌上谈生意。所以西餐厅内，少有面红耳赤的场面出现。

第五个是“Manner”(礼俗)

也称之为“吃相”和“吃态”，总之要遵循西方习俗，勿有唐突之举，特别在手拿刀叉时，若手舞足蹈，就会“失态”。使用刀叉，应是右手持刀，左手拿叉，将食物切成小块，然后用刀叉送入口内。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。”我们中餐以“味”为核心，西餐是以营养为核心，至于味道那是无法同中餐相提并论的。

排位方法

西餐的位置排列与中餐有相当大的区别，中餐多使用圆桌，而西餐一般都使用长桌。如果男女二人同去餐厅，男士应请女士坐在自己的右边，还得注意不可让她坐在人来人往的过道边。若只有一个靠墙的位置，应请女士就座，男士坐在她的对面。如果是两对夫妻就餐，夫人们应坐在靠墙的位置上，先生则坐在各自夫人的对面。如果两位男士陪同一位女士进餐，女士应坐在两位男士的中间。如果两位同性进餐，那么靠墙的位置应让给其中的年长者。西餐还有个规矩，即是：每个人入座或离座，均应从座椅的左侧进出。举行正式宴会时，座席排列按国际惯例：桌次的高低依距离主桌位置的远近而右高左低，桌次多时应摆上桌次牌。同一桌上席位的高低也是依距离主人座位的远近而定。西方习俗是男

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！