# 简述西餐礼仪注意事项

来源：网络 作者：轻吟低唱 更新时间：2025-03-08

*简述西餐礼仪注意事项（精选3篇）简述西餐礼仪注意事项 篇1 用餐巾内侧擦拭 弄脏嘴巴时，一定要用餐巾擦拭，避免用自己的手帕。用餐反摺的内侧来擦，而不是弄脏其正面，是应有的礼貌。手指洗过后也是用餐巾擦的。若餐巾脏得厉害，请侍者重新更换一条。 ...*

简述西餐礼仪注意事项（精选3篇）

简述西餐礼仪注意事项 篇1

用餐巾内侧擦拭

弄脏嘴巴时，一定要用餐巾擦拭，避免用自己的手帕。用餐反摺的内侧来擦，而不是弄脏其正面，是应有的礼貌。手指洗过后也是用餐巾擦的。若餐巾脏得厉害，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。

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，也是极失礼的行为。音量要小心保持对方能听见的程度，别影响到邻桌。

中途离席时将餐巾放在椅子上

万不得已要中途离席时，最好在上菜的空档，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，只要将餐巾随意放在餐桌即可，不必特意叠整齐。

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，挑多少种都可以，但以吃得下的范围为准。

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。

简述西餐礼仪注意事项 篇2

咀嚼食物时张嘴

人们在咀嚼食物时总是会不自觉地张开嘴巴，但这在西餐中是十分不雅的。下次用餐请务必记住咀嚼食物时要闭住双唇，不要让别人看到你的食物或牙齿。而且，张嘴咀嚼食物很容易发出吧唧声或嘎扎嘎扎的咀嚼声，这会影响到别人的用餐。

囫囵吞咽食物

用餐时应细嚼慢咽，这不仅有助于克化食物，也能让你享受到食物带来的美感。不得不说这是西餐的一大特色了，精致，从容，还有旁边的客人跟你一起享受悠闲的用餐时光。小口进食还有另外一个作用：当别人猝不及防向你提问时，嘴里还嚼着一大团的食物就不美了，小口的食物可以让你快速地吞咽下去，不让别人多等。

嘴巴里有食物时交谈

嘴巴塞满食物时谈话很不雅观，也很难让别人听清楚你的声音。即使是嘴巴里只有一点点的食物，也不要说话，等你把食物全部咽下去后再开口也不迟。同样，当别人嘴里有食物时也不要发起对话，需等TA咽下食物后再交谈。

嘴巴里塞满食物

不要大口大口地进食，嘴巴里塞得太满，两颊鼓起也很不雅观。也不要用一边的牙齿咀嚼所有的食物，这样一边脸颊鼓成球，就更不好看了。

咀嚼食物时喝汤

在咀嚼食物的时候最好不要喝汤或喝水，除非食物太烫或太辣不能适应，可以喝汤或喝水以做调整。

用嘴吹凉食物

很多人都有用嘴巴吹凉滚烫食物的经历，但是记住，在西餐中这样做是万万不行的!可以小口小口慢慢地吃，等食物自然降温就行了。不过，在非正式的宴会中，你可以用冰块将热饮降温(如果有冰块的话)。

叉子上的食物只咬半口

叉子或勺子里的食物不能只吃半口，要一次性全部吃完。

挥舞餐具

手里拿着餐具的时候不要做任何手势。

摆弄餐具或衣饰

在自己的位置坐下之后，不要玩领带、珠宝、手镯等衣饰，也不要摆弄刀叉、盘子、餐巾布等餐具，不要左右摆动身体或动来动去，整个用餐过程中要保持仪态。

用错餐具

左叉右刀，当不用餐刀时，也可以右手拿叉。当吃面条是，要用叉子卷一卷再送入口中。

用餐完毕后推开餐盘

用餐完毕后不要随手一推把餐盘挪开，也不用向整个餐桌的.人宣告你用餐完毕。用餐完毕后，把餐巾布放在餐盘左侧(无需折叠)，礼貌地离开餐桌即可。

用餐时坐姿散漫

用餐时坐姿要端正，不要没精打采地靠在椅背上。此外，要注意用餐时不要俯身或低头去吃食物，要用餐具将食物送入口中，其间要保持端正的姿势。除非是在用餐前或用餐完毕，否则不要将手肘放在餐桌上，用餐过程中手肘要挨着身体。

在公共场合剔牙

如果牙齿上粘有食物，不要在大庭广众之下用手指或牙签剔牙。需礼貌地跟旁边的客人说一声“不好意思”，再起身去洗手间清理牙齿。当然，也不能在用餐完毕后坐在餐桌边用舌头清理牙齿。

在餐桌上打扮或整理衣饰

在任何情况下，打扮或整理衣饰都要在私密的场合，应避免在公共场合进行。

用餐时发出声响

这个大家应该都知道，如果用餐的时候刀叉将盘子弄得嘎啦作响是件很尴尬的事情。对西餐不怎么熟的人，因在私底下多加练习，在宴会上才能熟练地使用所有的餐具。喝汤时要避免发出“咕咚咕咚”的声音。除了与旁边客人的轻声交谈，整个用餐过程要尽量做到无声。

随意取食

每位客人的位置之间都有条无形的界限，如果公共餐盘在你的位置范围内，则食物可以自取。如果是在别人的位置范围里，应礼貌地请别人把餐盘递给你再取食。当公共餐盘中只剩最后一份食物时，应先询问下别人是否还需要食物，若别人不要才可将最后一份食物取到自己的盘子中。公共餐盘中的食物最好一次性取好合适的份量，不要再去取第二次。

进餐时食物掉落

如果将食物撒在餐桌上，很不雅观。如果酱汁掉落在餐盘上，用面包片将酱汁吸干是个不错的注意，但要记住，需用叉子叉住面包片，不能直接用手拿。如果酱汁掉落在餐桌上，快速地用纸巾清理干净，以免留下印记。如果固体食物不小心掉了，在用餐完毕离开餐桌前将掉落的食物捡起放在盘子里。

离开餐桌时不打招呼

不管你是暂时离开餐桌还是用餐完毕需离开，都要向旁边的人说一句“不好意思”之后再离开。但是不必向他人说明你要去哪，当然，别人要离开的时候也别去问TA离开的原因。

打嗝

用餐时控制不住地打了个嗝怎么办?不必太过在意，不要觉得尴尬得想找个地洞钻下去，向旁边的人轻声道个歉就行了。

餐具掉落

刀叉、餐巾等掉在地上时别随便趴到桌下捡回，应询问主人是否有备用的或请侍者补给。不过也不能高声呼叫侍者，应以眼神示意，当TA没注意到你的眼神是可举手引起侍者的注意。

注：如果记不住那么多条条框框，可以照着宴会主人的动作来(如果是大型宴会，可以看旁边人的动作。当然了，如果你就是宴会的主人，就必须在宴会前就做好功课)。即使是注意到别人的用餐方式不太符合规矩，也别对别人的用餐习惯评头论足或一直用怪异的眼光盯着别人看。

简述西餐礼仪注意事项 篇3

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。

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！