# 餐厅吃饭礼仪

来源：网络 作者：梦回唐朝 更新时间：2025-03-17

*礼仪是人际交往中，以一定的约定俗成的程序、方式来表现的律己敬人的过程。涉及穿着、交往、沟通等内容。下面有小编整理的餐厅吃饭礼仪，欢迎阅读! 首先呐，人均一两百的我觉得还算不上中档西餐厅。然后呐，必胜客的话，当快餐随便吃就行。 所以这里...*

礼仪是人际交往中，以一定的约定俗成的程序、方式来表现的律己敬人的过程。涉及穿着、交往、沟通等内容。下面有小编整理的餐厅吃饭礼仪，欢迎阅读!

首先呐，人均一两百的我觉得还算不上中档西餐厅。然后呐，必胜客的话，当快餐随便吃就行。

所以这里偏题讲讲中高档西餐厅应该注意些啥吧。

首先我要讲的也是最重要的一点，就是自信，对待那些比较陌生的东西要有一种从容不迫的态度。不管是攒了好多天钱才敢去一次的馆子，还是自己吃的少不了解的餐厅。

好我们来讲自信的实际应用。

基本上国内的高档西餐厅，还是形式大于内容，价格贵的很大一部分原因是环境。所以要想确保有个好的位置，去之前还是先预约吧。

然后等你到了那，就有人跟你确认预约信息。比如知道了你是王先生，等你走到大厅遇到的第一个服务生就会跟你打招呼晚上好王先生了。然后把你带到你的餐桌，为你们拉开椅子引你们坐好，帮你保管好行李大衣雨伞什么的，就有人来为你点单了。

1.点菜篇

当你看到一本薄薄的菜单，和一本厚厚的全是英文的酒单时，千万不要慌!拿出态度的时候到了!这个时候的态度决定了你在服务生和厨师眼里的地位和他们内心对你的尊敬度。

看看菜单，如果你不知道怎么点单，就大方的问服务生，你们这里有什么特色菜?有什么好吃的?

服务生会Blablabla给你介绍。

你可以继续看着他的眼睛微笑，你有什么自己喜欢的菜可以为我们推荐一下?

服务生会Blablabla给你介绍。

继续微笑着问他，你为什么喜欢它?

如果服务生不假思索的告诉你这道菜有多么的美妙，他是多么的喜爱，份量又刚好什么的。只要这个菜的价格不是太贵的，相信他的推荐一定是真心的，你听他的建议点准没错。

如果他愣了一下，然后告诉你因为这个菜材料新鲜啦大厨擅长啦。千万不要相信他的话，八成是这东西的材料已经在厨房好多天再不卖就坏了或者有提成什么的。

好，现在你已经判断出来为你服务的这个人是好心还是黑心了(其实高档西餐厅的大多数服务生都是真心为你服务，如果你是个好的吃客或者态度上让他感觉到你是个值得尊敬的人，他都会真心为你在这里吃的开心而高兴的)。

接下来，如果你觉得可以完全信任他，大可以告诉他你们的偏爱喜好，然后让他为你们推荐一份结合该餐厅特色的适合两人吃的前菜主菜以及饭后甜点，你再做少量调整。

如果你想自己点，遇到两道菜之中拿捏不准的，微笑着盯着他的眼睛，真诚的寻求他的建议。

警告：千万不要在服务生面前装逼，也不要在服务生还在为你点单时在伴侣面前吹嘘你吃过多牛逼的馆子多厉害的菜式。服务生见过太多各种各样的客人，一眼就能判断出你是个牛逼的吃货还是装逼的客人。如果你是真正懂吃的人，你会赢得餐厅里从服务生到吧台到厨房的所有人的尊敬，不管是给你的香槟酒的温度还是牛排的火候，大家都会认真对待以求你的满意。如果你被发现是个装逼的客人，呵呵......给你的出品基本都是随意对待的。服务生笑着为你服务的同时，心里也会在想你是个傻逼，给你推荐的东西绝对也是不甚靠谱了。

我们当然不可能对所有的菜式都了解的非常清楚，更多的时候我们对一些外国餐厅完全是一无所知的。这个时候，你应该靠你的谦逊、自知和为人处事来赢得他人的尊重。

2.点酒篇

这个真要说起来，可就专业深奥的去了。

一家真正的高档西餐厅，酒水单基本都厚的跟书似的，而且基本都是英文。

如果你对葡萄酒鸡尾酒烈酒知识不了解的话，唯一的办法就是咨询侍酒师的建议了。

在服务生为你点单的时候，帅气的问他，你这儿有侍酒师(餐厅里专管酒水服务的人)么?可以请他来为我们点酒么。

如果没有，额，你也只能寻求服务生的建议了。如果这个服务生酒水知识还不专业，你就清楚了这根本不是家高档西餐厅。下次别花大价钱在这吃了。

如果有，等侍酒师来之后，就告诉他你点了什么菜，让他为你点的菜选一些适合的酒吧。他推荐的一般是葡萄酒。红酒啦白葡萄酒啦起泡酒啦香槟啦什么的。

如果他为你推荐的酒的价格高于你的预算，你只用指着一瓶和你预算差不多的酒问他，这个如何，别人就懂了。

等他为你推荐了你能接受的价位的酒，就按他的建议选吧，绝对比你自己瞎点靠谱。

如果你囊中羞涩或者俩人酒量不好，也可以点House wine(也就是按杯卖的葡萄酒)，以国内高档西餐厅的现有水准，基本没啥便宜又特别好的东西，让他建议之后，随便买一两杯吧。

实在不能喝酒，就点含气或者不含气的瓶装矿泉水吧。便宜，促进食欲，能向伴侣表明你的生活格调，挺好的。

注意事项：酒可以点的不够好，但一定要注意的是，要分清开胃酒配餐酒和餐后甜酒的区别。不懂请去Google。打个比方，如果你要讲礼仪格调品味什么的，就不要在吃甜食时点一瓶非甜酒，也不要一上桌先点咖啡。如果你不讲礼仪格调品味就可以无视了。

3.高端大气上档次篇

如果你吃的很愉快，别忘了感谢为你服务的服务生。

如果你想再提升一个档次，可以让服务生请大厨出来表示你的谢意。但这一招一定要慎用，很容易装逼不成反砸自己脚。

因为如果这道菜确实是大厨很得意的作品很用心做出来的，你这么做，大厨就会知道你是一个厉害的吃货，而且因为你的赞许而高兴，他会跑出来跟你聊聊天，甚至送你个甜点或者一两杯酒。

如果这道菜是大厨随心所欲随手弄弄甚至人手不够让做冷盘的师傅做的一类，对这样的作品给与过高的赞誉，只能证明你是个不懂吃还想装逼的人。他很有可能只会在听到服务生转达你的要求后，冷笑几声，接着随便支一个人出去告诉你人家正忙着不便出来很高兴你能喜欢了。

4.礼仪篇以及其他一点什么

我好像没啥特别想说的了，如果有再补充吧。

最后随便说几句，最基本的餐桌礼仪，包括入座刀叉使用什么的，请去google。

最基本的西餐知识，比如前菜主菜甜点什么的，请去google。

最基本的酒水知识，比如怎么拿酒杯什么酒要冰着喝，请去google。

再跟男孩子们说几句。可能有些人会觉得懂以上东西挺麻烦的生活中没啥必要，但我想说，你可以选择一个硬汉的为人处事，但内心也需要有绅士的风度和柔情。不要为无知找借口。

我在高档西餐厅用餐的时候，经常会见到外国老男人带着年轻的中国姑娘来吃饭。很多女孩子都不懂应该怎么点餐，而老男人会温柔的帮她搞定这一切，会在她吃前菜时为她叫一杯香槟或者新鲜果汁，在她吃主菜时为她叫一杯葡萄酒，在她吃甜点时为她叫一杯咖啡。这就是年长的男人的魅力所在，和金钱或者地位无关的。

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！