# 西餐礼仪的要求202\_

来源：网络 作者：梦里花落 更新时间：2024-02-06

*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。以下是小编为大家分享的西餐用餐的基本礼仪，欢迎借鉴。西餐礼仪的要求1　　一是餐巾的铺放。西餐餐巾通常会叠成一定的图案，放置在...*

　　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。以下是小编为大家分享的西餐用餐的基本礼仪，欢迎借鉴。

**西餐礼仪的要求1**

　　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。

**西餐礼仪的要求2**

　　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、用餐时的基本礼仪

　　喝汤、咀嚼绝不出声。

　　不在公开场合，大声地发出打嗝声。

　　不碰撞杯、盘。不要移动餐盘，不许和同伴交换餐点。

　　刀叉轻放，不发出刮盘声。

　　讲话时不挥舞刀叉，或用刀叉指着人。

　　不弯腰埋头吃饭。这模样实在很穷酸相、狼狈。

　　切食物只切一口大小，并且一口放进嘴里，不要只咬半口。

　　不要翻看盘底的厂牌名。

　　每上一道菜，从最外侧的左、右一副刀叉开始使用。

　　使用放在右前方的杯子，不要拿到别人的杯子。

　　三、西餐餐具的摆放

　　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。

　　摆在中央的称为摆饰盘或称展示盘Show Plate，餐巾置于装饰盘上面或左侧。

　　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、视你所需由外侧至内使用。

　　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。

　　面包盘和奶油刀置于左手边，装饰盘对面放咖啡或吃点心所用的小汤匙和刀叉。

　　四、西餐餐具的使用法则

　　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Share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。

　　五、各类食物食用礼仪

　　喝汤的礼仪

　　西餐的汤分为清汤及浓汤，较正式餐厅在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。

　　拿汤匙的姿势是由内经外侧舀食。

　　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。

　　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。

　　食用面包的礼仪

　　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。

　　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。

**西餐礼仪的要求3**

　　1、菜序：开胃菜、面包、汤、主菜、点心、甜品、果品、热饮料，西便餐则是开胃菜、汤、主菜、甜品、咖啡。

　　2、刀叉：正规的西餐通常讲究吃一道菜换一副刀叉，使用窍门是依次从两边由外侧向内取食。吃甜品的刀叉一般被横向放置在用餐者正前方。

　　3、佐餐酒：为红或白葡萄酒，鱼肉等海鲜和鸡肉配白葡萄酒，牛肉、羊肉、猪肉等配红酒。

　　4、斟酒：按顺时针方向或从尊长开始斟酒，洋酒是不讲究斟满的。

　　5、干杯：正规的西餐中，祝酒干杯只用香槟酒，应先饮去一半的杯中之酒，而绝不能以葡萄酒或啤酒滥竽充数。

　　6、餐巾：餐巾可用来擦拭口部、剔牙时掩口，当女主人铺开餐巾时则表示可以用餐，而当女主人将餐巾放到桌上时则表示用餐结束。

　　7、饮茶：喝红茶和奶茶时，不要用茶匙舀茶，也不要将其插放在茶杯中，不用时将其放在杯托上即可。

　　8、面包：吃面包时要注意不能用面包擦着盘子里的汤底吃。

　　9、餐匙：个头较大的叫汤匙，通常被摆放在用餐者右侧最外端，与餐刀并列纵放。另一把个头较小的餐匙则叫作甜品匙，在一般情况下，应当被横向摆放在甜品刀叉正上方，两种餐匙不可混用。

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！