# 关于西餐礼仪

来源：网络 作者：风华正茂 更新时间：2024-08-06

*关于西餐礼仪（精选17篇）关于西餐礼仪 篇1 工具/材料 刀叉 操作方法 01 吃西餐时候，我们餐具是刀叉，这个时候我们要注意第一个小礼仪就是:右手拿刀，左手握叉,不要弄错了，免得被人笑话; 02 吃牛排时候要切成小块，慢慢的进食。每次吃一...*

关于西餐礼仪（精选17篇）

关于西餐礼仪 篇1

工具/材料

刀叉

操作方法

01

吃西餐时候，我们餐具是刀叉，这个时候我们要注意第一个小礼仪就是:右手拿刀，左手握叉,不要弄错了，免得被人笑话;

02

吃牛排时候要切成小块，慢慢的进食。每次吃一口切一块，不至于过大，不要狼吞虎咽，吃的时候要斯文，不要发出过大的声音;

03

餐巾：吃西餐一般都会用到餐巾，我们看电视里面可以围在胸口，或者放在大腿上，不要用来擦脸。吃东西时候沾到污渍，要轻轻的擦拭即可;

04

坐姿一定要有坐像，不能讲胳膊放在桌子上面。身体要坐直，如果手没地方放，可以放在大腿上面;吃西餐是一件很优雅的事情;

05

西餐喝汤的时候要用勺喝，不能拿着碗直接喝。要小口喝不能发出滋滋的声音;

关于西餐礼仪 篇2

自助餐

自助餐和国内的自助餐差不多，自助餐都是有很多东西的，水果、甜点、肉食、东西随便拿但是不能带走，每次少拿吃完再拿。而自助餐也分为两种情况一种是非常优雅的环境他需要餐桌，而另一种是不需要餐桌，而且服务人员也非常的少，客人们自娱自乐，可以吧食物带到一个自己认为最舒服的`地方食用。

鸡尾酒会

鸡尾酒会的形式活泼、简便，便于人们交谈。酒会当然是以酒会友，而食物也是以酒为重，也有一些小食品列入点心、面包、香肠等等，放在桌子上或者有服务员拿着托盘端给客人，客人可以随意走动，这种酒会一般要备上一张卫生纸，因为你会随时和人握手所以要准备用纸巾擦手或者嘴。

晚宴

西方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。

西方用餐注意事项

1、瓷杯热水，玻璃杯装冷水或者冰块。

2、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。

3、就餐期间，如果暂时离开座位，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。

4、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。 (所以不要在开胃菜就直接吃饱，那样非常糗)

5、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别人传递，不要站起来。

6、用餐咀嚼食物的时候不要说话，更不要豪气用餐(狼吞虎咽)。

7、如果是做客的话有的主人是按照地位、年龄等情况来安排座次的，应该注意

关于西餐礼仪 篇3

l.应等全体客人面前都上了菜，女主人示意后才开始用餐。在女主人拿起她的勺子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。这是美国人的习惯，同欧洲有些国家不同。

2.餐巾应铺在膝上。如果餐巾较大，应双叠放在腿上;如果较小，可以全部打开。餐巾虽然也可以围在颈上或系在胸前，但显得不大方，所以最好不这样做。可用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍，但绝不可用餐巾揩拭餐具。

3.进餐时身体要坐正，不可过于向前倾斜，也不要把两臂横放在桌上，以免碰撞旁边的客人。

4.使用刀叉时，应右手用刀，左手用叉。只用叉时，可用右手拿。使用刀时，不要将刀刃向外。更不要用刀送食物入口。切肉应 避免刀切在瓷盘上发出响声。吃面条时，可以用叉卷起来吃，不要挑。中途放下刀叉，应将刀叉呈“八”字形分别放在盘子上。如果把刀叉放在一起，表示用餐完毕。

5.取面包应该用手去拿，然后放在旁边的小碟中或大盘的边沿上，绝不要用叉子去叉面包。取黄油应用黄油刀，而不要用个人的刀子。黄油取出要放在旁边的小碟里，不要直接往面包上抹。不要用刀切面包，也不要把整片面包涂上黄油，而应该一次扯下一小块，吃一块涂一块。

6.吃色拉时只能用叉子。应用右手拿叉，叉尖朝上。如果上色拉的同时也上了面包、饼干的话，可以用左手拿一小块面包或饼干，帮着把色拉推上叉子。

7.吃鱼时可以用左手拿着面包，右手拿着刀子，把刺拨开。已经人口的肉骨或鱼刺，不要直接吐入盘中，而要用叉接住后轻轻放人盘中，或者尽可能不引入注意地用手取出，放在盘子的边沿上，不能扔在桌上或地下。水果核也应先吐在手心里，再放入盘中。

8.要喝水时，应把口中的食物先咽下去。不要用水冲嘴里的食物。用玻璃杯喝水时，要注意先擦去嘴上的油渍，以免弄脏杯子。

9.进餐时不要将碗碟揣起来。喝汤可以将盘子倾斜，然后用汤匙取食。喝茶或喝咖啡不要把汤匙放在杯子里。

10.吃饭，特别是喝汤，不要发出响声。咀嚼时应该闭嘴。

11.不要在餐桌前擤鼻涕或打嗝。如果打喷嚏或咳嗽，应向周围的人道对不起。

12.在饭桌上不要剔牙。如果有东西塞了牙非取出不可，应用餐巾将嘴遮住，最好等没有别人在场时再取出。

13.进餐时，始终保持沉默是不礼貌的，应该同身旁的人有所交谈。但是在咀嚼食物时不要讲话。即使有人同你讲话，也应咽下口中食物后再回答。谈话时可以不放下刀叉，但不可拿着刀叉在空中摇晃。

14.在餐桌上，一路的食物都应用刀叉去取。只有芹菜、小萝卜、青果、水果、干点心、干果、糖果、炸土豆片、玉米、田鸡腿和面包等可以用手拿着吃。

15.当侍者依次为客人上菜时，走到你的左边，才轮到你取菜。如果侍者站在你右边，就不要取，那是轮到你右边的客人取菜。取菜时，最好每样都取一点，这样会令女主人愉快。如果实在不喜欢吃某种菜，也可以说：“谢谢你，不要了。”

16.当女主人要为你添菜时。你可以将盘子连同放在上面的刀叉一起传递给她或者交给服务员。如果她不问你，你就不能主动要求添菜，那样做很不礼貌。

17.餐桌上有些食品，如面包、黄油、果酱、泡菜、干果、糖果等，应待女主人提议方可取食。大家轮流取食品时，男客人应请他身旁的女客人先取，或者问她是否愿意让你代取一些。进餐时，不能越过他人面前取食物。如需要某种东西时，应在别人背后传递。

18.用餐毕，客人应等女主人从座位上站起后，再一起随着离席。在进餐中或宴会结束前离席都不礼貌。起立后，男宾应帮助妇女把椅子归回原处。餐巾放在桌上，不要照原来的样子折好，除非主人请你留下吃下顿饭。

要使宴会从始至终充满愉快和谐的气氛，不仅客人要举止得当，彬彬有礼，男女主人的态度也至关重要。 EuE宴会开始后，男女主人的责任是使席间的谈话始终活泼而风趣，每个客人都不受冷落。如果有人谈及不恰当的话，主人应立即巧妙地设法转移话题。

用餐时，主人应待客人吃完一道菜后，再换下一道菜。主人吃饭速度不可太快，如果多数人已吃完，而少数人尚未吃完时，更应放慢速度，以免使客人感到不安。

席间，主人应尽力使每位客人感到舒适自如。如客人将刀叉掉在地上。应立即礼貌地为他换一把。如果客人不慎打碎盘碗，女主人应镇静地收拾干净，安慰客人，绝不能显出不说之色。

关于西餐礼仪 篇4

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。

关于西餐礼仪 篇5

主菜(牛排)

正确方法是：左手持叉，右手持刀，把牛排切成小块，以一口能吃一块为准叉起。

肉块放进嘴里，嘴嚼时要闭上嘴唇。吃牛排时，切忌用叉子叉起整块牛排咬嚼。动手也是要不得的习惯。切肉时，不要两手并摆，这样既不得力，又难看，吃东西不要狼吞虎咽，这样不但失礼，而且不利消化。如要中途离座一会儿，可把刀叉靠在碟子两旁，即是说你还要继续吃，不然，侍应会把你餐碟收去。

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。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。

吃鱼、肉

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。

面包

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。

喝咖啡

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

吃水果，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四份或主瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。如苹果和梨：切成四块，逐块去皮。剜去果心，然后用刀叉取食。 橙子：先用刀除去外皮，接着用刀和叉将橙瓤从内皮上剥下，然后再用叉取食。香蕉：如果是整只香蕉送上来，可以用刀、叉切开吃。不要拿着一只剥开而又连着皮的香焦一口一口地啃。

关于西餐礼仪 篇6

西餐饮食基本规范

(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。

关于西餐礼仪 篇7

优雅用餐

1.喝浓汤时

勺子横拿，由外向内轻舀，不要把勺很重地一掏到底，勺的外侧接触到汤。喝时用嘴唇轻触勺子内侧，不要端起汤盆来喝。汤将喝完时，左手可靠胸前轻轻将汤盆内侧抬起，汤汁集中于盆底一侧，右手用勺舀清。动作非常完美!

2.吃比萨饼或其他饼类时

用刀在盘内切出一块正好适合一口吃掉的大小，叉子叉住送入口中。

3.吃面包时

一手拿面包，一手撕下一小块放入口里，不要拿着整个面包咬。吃西餐时要衣着整洁，坐姿端正，背挺直，脖子伸长。最重要的是手一定要保持干净，指甲修剪整齐。

有人曾将一次礼貌的饮酒程序做了总结：首先，举起酒杯，双目平视，欣赏色彩;其次，稍微端近，轻闻酒香;然后，小啜一口;第四，慢慢品尝;最后，赞美酒好、酒香。

关于西餐礼仪 篇8

中西文化是有很大的差异的，而我们的日常生活习惯也是不一样的，中国人吃中餐，而西方人吃的是西餐，自然我们中国的餐桌礼仪校准就不适合于西餐的场合了，我们现在来学习一下西餐座次礼仪和西餐餐桌礼仪，只有学会了这些才会有用餐是不失礼。

西式的座次也是很讲究礼仪的，西餐是要根据餐桌的情况来安排的客人的座次的，我们常说的西餐一般用的是长桌。

西餐餐桌礼仪是要按照宴会的座次，客人的社会地位来安排的，女宾客的座次都是根据自己的丈夫的地位来定的。

也就是这么说，西餐座次是按类别进行分坐的，有男女分坐的情况，有夫妇分坐的情况，也有华洋分坐的情况。

西餐餐桌的席次是按照以下的情况进行排位的，右高左低，在同一个餐桌上，客人们的席位是按离主人的远近期而定。

如果是主人的男女一起并肩坐在于一个桌子上，座次就应该是男左女右，右席就是尊女性，如果男女分桌，坐于右席的是女主位。

关于西餐礼仪 篇9

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。

关于西餐礼仪 篇10

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，再以叉子靠近舀起。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。

关于西餐礼仪 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。

关于西餐礼仪 篇12

1、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。

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。

3、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 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。

4、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，假如客人早到了可以先在酒吧喝点酒然后再进入主餐厅。

5、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，假若他们不是很清楚会问询餐厅经理或主厨。

6、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。

7、高档西餐的开胃菜虽然份量很小，却很精致，值得慢慢品尝。

8、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。

9、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。

10、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。

11、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。

西餐座位的排列

1、西餐座位比较讲究礼仪，非正式宴会座位遵守女士优先的原则，即男士主动为女士移动椅子让女士先坐，坐右座、靠墙靠里坐;不管正式宴会还是非正式宴会，入座或离座均应从座椅的左侧走为宜(当然左侧入座不方便也可以从右侧入座);正式宴会有国际惯例为依据，桌次的高低依距离主桌位置的远近而定，右高左低，桌次较多时一般摆放桌次牌;吃西餐均使用长桌，同一桌上座位的高低以主人的座位的远近而定。

2、西方习俗是男女交叉安排，以女主人的座位为准，主宾坐在女主人的右上方，主宾夫人坐在男主人的右上方，在我国则依据传统，照例主宾坐在男主人的右上方，主宾夫人坐在女主人的右上方。不管是参加中式还是西式正式宴会，都要找准自己的位置，不可贸然入座。

西餐的摆台

西餐摆台分为便餐摆台、宴会摆台。台形一般以长台和腰圆台为主，有时也用圆台或方台;具体摆台方式是根据菜单设计的，食用某一类型的菜点，就相应地放置所需要用的餐具。

(1)西餐便餐摆台

西餐便餐摆台顺序是先摆垫盘定位，然后在垫盘左边摆餐叉，右边摆餐刀，刀刃向内，汤匙放在垫盘前方，把朝右，面包盘放在餐叉左边，盘内放一黄油刀，刃向盘内。酒杯放在汤匙前方，摆法与中餐相同;口布折花放在垫盘内或者插入啤酒杯内。烟缸放在垫盘正前方酒杯外，胡椒粉、精盐瓶放在烟缸左侧，牙签放在椒瓶、盐瓶左边，花瓶放在烟缸前面。

(2)西餐宴会摆台

西餐宴会需要根据宴会菜单摆台，每上一道菜就要换一副刀叉，通常不超过七件，包括三刀、三叉和一匙，摆放时按照上菜顺序由外到内放置。其具体摆法是：

①先将垫盘摆好作为定位，垫盘左边按顺序摆放餐叉、鱼叉、冷菜叉，垫盘右侧按顺序摆放餐刀、鱼刀、冷菜刀，刀刃朝左。

②前方摆汤匙，汤匙前边交叉摆放点心叉和点心匙。

③叉的左侧摆面包盘，盘内斜放黄油刀，盘的前方摆黄油碟。

④点心叉、匙的前方摆水杯、色酒杯、白酒杯。口布折花放在垫盘内或插在水杯中。

⑤西餐宴会通常都有主人、副主人、主宾、副主宾及其他陪同人员，各自都有固定的座次安排。

1、背对着餐厅重点装饰面、面向众席的是上首，主人在此入座，副主人坐在主人对面，主宾从于主人右侧，副主宾坐于副主人右侧。

2、主人与主宾双方携带夫人入席的，主宾夫人坐在主人位置的左侧，主人夫人坐在主宾夫人的左侧。其他位次不变。

3、当客人在餐厅举行高规格的中餐宴会时，餐厅员工要协助客方承办人按位次大小排好座次，或将来宾姓名按位次高低绘制在平面图上，张贴到餐厅入口处，以便引导宾客入席就座。

餐具的使用

1、西餐宴席上使用的餐具主要是刀、叉、匙、盘、杯等。一般是左手拿叉，右手拿刀。拿叉的姿式是，用左手拇指、食指、中指拿住叉。拿刀的姿式是，用右手食指压在刀背上以出力，其余手指拿住刀把。

2、用刀、叉和匙时，要从最外面开始，一道一道菜往里拿。西餐一般讲究吃不同的菜用不同的刀叉，饮不同的酒用不同的酒杯，吃完一道菜将刀叉并列放在盘子的右边。不要举着刀叉和别人说话，不能发出刀叉相碰的声音。如果你暂时不会用西式餐具没关系，跟着主人或他人做就行了。

用餐方法

1、吃肉类时有两种方式：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，单用叉子取食。前者是欧洲的古老习惯，后者则是美式的吃法，一般以前都比较正式。

2、喝汤时，用匙进食。握匙的正确姿式为：用大拇指按住匙的把，其它手指轻轻托住另一边。舀汤时，应从盘子里面向外舀，盘中汤不多时，千万不可端起汤盘吮吸，而应用左手将汤盘微微外倾，用匙舀尽。

3、吃鱼时，应从鱼的中间切开，把肉拨到两边取掉鱼刺鱼骨，慢慢食用。肉饼、煎蛋、沙拉，都不用刀只用叉。肉盘内的肉汁，可用面包蘸着吃。面包应用手指掰成小块食之。炸薯片、炸肉片、普通三明治等食物，跟面包一样，用手取食。取食时，仅限于用拇指和食指拈取，食后用摆在面前的小手巾拭手。吃甜点可用叉或匙。

4、吃梨、苹果不要整只去咬，而应用水果刀将水果切成四至六块，剜去果心，用手拿着一块一块吃。吃香蕉则剥皮后整只放在盘子里，用刀、叉切开，一块一块吃。吃桔子用手把皮剥掉，一片一片地掰开吃。吃水果时，有时会送上一小水盂，这是供洗手之用的，切勿将此当作饮料饮用。用餐过程中自己够不着的调味等物，可以请别人帮忙递过来，我们也可应别人要求传递给他们，传递要用右手。进食时，骨头、肉屑、果皮等，可放在食盘的右角。果核则吐在餐巾纸里，不可随便抛在桌上或地上。

5、席中在鸡、龙虾或西式全部菜点上完后，便是咖啡和茶。喝咖啡和茶的方式是用小茶匙搅拌放糖，搅匀后仍将茶匙放回原处再喝(茶匙不能放在茶杯里)，喝时，右手拿杯把，左手端杯托碟。请记住喝咖啡、茶或汤一定要端起杯子找嘴，不要俯身去用嘴迁就杯子。喝完咖啡和茶宴会就该结束了，客人可以开始告辞。

6、若有事暂时离开，请将餐巾放在椅子上，把刀叉摆成八字，居中放在盘上。用餐完毕，将刀叉并列，靠右侧放在盘上。

西餐的喝酒姿势

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。

西餐的坐姿

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.

就座后，坐姿应端正，但不僵硬。不要用手托腮或双臂肘放在桌上。不要随意摆弄餐具和餐巾，要避免一些不合礼仪的举止体态，例如随意脱下上衣，摘掉领带，卷起衣袖;说话时比比划划，频频离席，或挪动座椅;头枕椅背打哈欠，伸懒腰，揉眼睛，搔头发等。

西餐要注意的礼仪

1、参加正式西式宴会一定注意服饰、仪容仪表符合礼仪要求，用餐姿势优美大方，坐姿端庄稳重，挺直腰板，不要跷二郎腿，手放在膝盖上，不要把胳膊支在桌子上。不要随便脱上衣、松领带或挽袖子。

5、吃西餐时，不能拒绝对方的敬酒，即使自己不会喝酒，也要端起酒杯回敬对方，否则是一种不礼貌的行为。吃西餐饮酒忌讳举杯一饮而尽，文雅的饮酒是懂得品评酒的色、香、味，漫漫品味。在西餐宴席上往往是敬酒不劝酒，即使是劝酒也只是点到为止。

3、吃西餐应特别注意水盂的使用，弄不好会闹出笑话。凡是上一道用手取的食品，如鸡、龙虾、水果等，通常会同时送上一个水盂，(铜盆、水晶玻璃缸、瓷碗)，水上飘有玫瑰花瓣或柠檬片，但它不是饮料，而是西餐讲究的洗指碗，置于左上方，把手浸入水中，轻轻洗一下，然后用餐巾擦干净。

4、宴会进行中，由于不慎，发生异常情况，例如用力过猛，使刀叉撞击盘子，发出声响，或餐具摔落地上，或打翻酒水等等，应沉着不必着急。餐具碰出声音，可轻轻向邻座(或向主人)说一声“对不起”。餐具掉落可由招待员送一付。酒水打翻溅到邻座身上，应表示歉意，协助擦干;如对方是妇女，只要把干净餐巾或手帕递上即可，由她自己擦干。

关于西餐礼仪 篇13

入座

最尊敬的客人通常会安排坐在最好的位子，一般来说是背对墙的那个座位。一旦客人的位子确定后，主人便可坐在他的左侧，其余客人则根据主人安排就坐;不过，正式场合的餐桌上都会摆有一个席位卡，以方便客人就坐。

怎样正确使用餐巾

餐巾是为在用餐时防止衣服弄脏而准备的，一般在点完餐后再打开。但在正式场合，需要等待主人先把餐布打开，放在自己腿上之后，才可摆放自己的餐布。

打开餐布的时候不要使劲的甩，大的餐布叠一半使用，小的 可以全部打开平铺在大腿部分。

如果中途需要离开的话，把餐布放在椅子上就可以了，但要注意别把使用过的一面接触椅垫。吃完的时候，餐布可以放在盘子的左侧。

餐具的摆设和使用

桌上摆着那么多刀叉一看头都大了，到底怎么用才不会出错呢?摆在左右的，通常从外往内用就好了，摆在盘子上方的叉勺是用来吃甜点的，最后使用。这里有个小窍门分享给大家：由外向内取用餐具，这样你就万事大吉。

拿刀叉的方式：西餐进餐时一般以右手拿刀，左手拿叉。如果你是左撇子的话也可以按照自己习惯的使用方法。

食物的切法和吃法

可分为美式和欧式，两种方式都合乎西餐礼仪。美式是用右手拿刀、左手拿叉，用叉子把食物固定在盘中，然后用刀子切成一口大小的块状，切了几块，再把刀横放在盘餐上方边缘，刀锋向内。接着，左手拿的叉换用右手拿，即可开始吃。

欧式的切法跟美式一样，右手拿刀，左手拿叉;但不同的是切完后，叉子仍然留在左手，叉尖向下，刀子也仍然留在右手，然后直接用左手的叉子叉起切好的食物来吃。

关于西餐礼仪 篇14

(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。

关于西餐礼仪 篇15

1、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。

2、点酒有学问

在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师为你递上酒单。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，让调酒师帮忙挑选。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。

3、点菜的学问

正式的全套西餐上菜顺序是：①前菜和汤;②鱼;③水果;④肉类;⑤乳酪;⑥甜点和咖啡;⑦水果，还有餐前酒和餐后酒。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。

4、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，往内折三分之一，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。

弄脏嘴巴时，一定要用餐巾擦拭，避免用自己的手帕。用餐巾反面的内侧来擦，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。

万不得已要中途离席时，最好在上菜的空当儿，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，只需将餐巾随意放在餐桌上即可，不必特意叠整齐。

5、刀叉的使用

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儿，然后用叉子送入口中。

关于西餐礼仪 篇16

第一，要了解菜序。

吃菜的时候，应该按照什么顺序去吃，必须首先予以明确。标准的自助餐餐序应该是这样：先吃冷菜，再喝汤，然后吃热菜，接着吃水果，再以喝饮料结束。

第二，要排队就餐。

用自助餐时，你一定要首先巡视一下全场。如果自助餐场地不是很大，那么你最好先按照一定的方向走上一圈，做到用餐前心中有数：这个现场能提供什么东西?冷的有什么?热的有什么。就餐时一定要依次排队，按照统一的方向跟着大家一块行动。

第三，要多次少取。

多次少取，是自助餐现场取菜最基本的礼数。你把所有的菜统统放在一只盘子里，既不好看，也会影响味道。有经验的人在吃自助餐时总是专攻一项，比如吃冷菜时专门选择冷菜，或者只取一样菜肴，可以吃完了再去取，一而再再而三是不失礼的。

第四，要送回餐具。

通常提倡用完自助餐之后，自己送回自己所用过的餐具。

第五，要利己利他。

自助餐礼仪中还强调自我照顾和照顾他人。不要只吃不说，任何宴会，吃饭只是形式，社交才是真正的内容。在吃东西时不要发出声音，现场不能吸烟，当众不能化妆。此外，在自助餐上还要善于照顾好别人，适当地介绍菜肴但不能向别人摊派菜肴。

这里还要接受几个概念：分餐、自取、适量、打包。这里要强调吃完自助餐请别打包。

分餐：自助餐实行的是“分餐制”。取菜前每个人应准备好自己的餐具、食盘。取菜时，应用公用的餐具将食物放入自己的食盘内，不要用自己的餐具取菜。

自取：在取食品的时候还要遵循一个原则，就是：只取自己的!有些好客的主人看到好菜(诸如大虾之类)不禁会多取一些给同桌的其他人，反而令同伴尴尬。至于中餐中的劝酒劝吃的做法，也可暂时停用一次，改日请吃涮羊肉时再举杯不迟。

适量：参加自助餐会，应遵循“多次少缺的原则，取食时要量力而行，每次取餐少取一点，品尝之后，如感觉不错可以再取，反复去也不会引起非议，当然前提是吃完盘内的食物再去，避免“多吃多占”。

打包：无论如何都不要将自助餐打包，外带食物回去，即便是不用付费的内部自助餐会也要遵守这一点。其实，自助餐在很大程度上具有商务活动功能，与其他客人进行交往才是首要的事情，吃东西往往处于次要地位。

亲，学会了吗?下次去吃自助西餐，要秀一秀哦。

关于西餐礼仪 篇17

1、等待主人入席

如果你被歪果仁邀请到家参加晚宴或较为正式的派对，切忌大摇大摆的进门拉开凳子就大吃大喝。这和你两关系铁没啥关系，只会显得你粗鲁又无理。正确的做法应该是等待主人引导你找到自己的座位，并等所有人都坐下后，铺好餐巾，直到头盘上桌，主人示意后再开吃。

2、闭上嘴巴吃

我们有句俗话说“食不言，寝不语”，这在老外的餐桌上也同样适用。千万不要一边吃着东西，另一边和旁边的人谈笑甚欢，这在老外开来简直不能忍!如果有话要说一定得先把嘴里的食物嚼烂了咽下了，再侃侃而谈也不迟。

3、别嘬，最吹，别打嗝，别哈欠

尤其是喝汤的时候，最忌讳嘬嘬的喝出声音，咱这不是在日本吃拉面!汤太烫的话就放凉一会儿再喝，如果想试试汤的温度，不妨用勺子小口试探。吃太饱忍不住要打嗝怎么办?别急，用起餐巾遮住嘴巴，把声音压到最低，并示意抱歉。打呵欠也是同理。

4、正确使用餐巾

用餐前，我们需要将折叠整齐的餐巾很自然的打开并平铺在腿上，不要以抖动的方式打开餐巾。其实，在高档的餐厅，这些事儿都有专业服务员来做。我们更需要注意的是保持餐巾整洁，千万别干出拿餐巾擦鼻子、打喷嚏或擦餐具这样的糗事。记住，餐巾是用来擦嘴，遮羞的，不是抹布!

5、用餐仪态有讲究

西式餐桌礼仪最关键的一部分就是“坐有坐相”，用手肘撑着桌子、双手拖下巴、再耸拉张脸，这对餐桌上的每位客人而言都是极不礼貌的。你只需要自然的端坐，保持双手在你的身体前方，优雅地用刀叉将食物送进你的嘴里。当然，你大可不必像根木头似得杵在那，毕竟餐桌礼仪的宗旨还是对己对人都舒适即可。

6、吃东西忌鲁莽

西餐讲究分餐而食，因此在盛装食物时要适量，不要动不动就堆出一座小山，在别人看来你和饿死鬼没什么区别。吃的时候尽量小口食用，满嘴油光是相当粗鲁的表现。餐桌上有够不着的东西时，可以寻求身边的客人帮忙传递，并多说“谢谢”或“劳驾”，而不要自己跃起趴在桌上伸手去拿。

7、饭后需要适度赞许

饭饱后记得对宴请自己的主人说几句简单的赞许，既表示了你对主人的满满谢意，又让这顿晚餐锦上添花。千万别不识相的质问人家今天的饭菜是不是咸了点、牛肉好像欠点火候之类的话，尤其是在其他客人还在场的时候。说好话又不会掉肉，何乐不为。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找