# 2024年西餐用餐礼仪知识(十五篇)

来源：网络 作者：翠竹清韵 更新时间：2024-07-23

*在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。西餐用餐礼仪知识篇一2...*

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**西餐用餐礼仪知识篇一**

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放在餐桌上。

刀叉的使用方法

1、左叉右刀。西餐最基本的礼仪是正确使用刀叉，一般是左手持叉，右手持刀，由上方握住刀与叉，两手食指按在刀叉上使用。简单讲是用右手拿刀把食物切开，然后左手拿叉将食物叉起。以叉子压住食物的左端，固定，顺着叉子的侧边以刀切下约一口大小的食物后，叉子即可直接扎起食物送入口中。

2。正确的姿势和适当的角度。面对西餐时端正坐好，将肩膀与手腕放松，两臂贴着身体，手肘不太过高或过低，刀与餐盘的角度保持在15度左右。两侧手肘过高会使刀叉角度过大，而呈直立状态;相反地，如果手肘过低将使刀叉呈倒下状态，没有办法好好地将食物切开。

另外注意，将刀子拉回时不可用力，而是在往前压下时用力，这样才能利落地将食物切开。刀与叉也不可以过分倾斜，叉子可依食物的特性，自由地变换拿法以方便用餐。当叉起食用时，叉子的背面必须向上，不过，如果是舀起食物使用时，叉子应面向上方。

3、欧美用叉的细微区别、欧洲人用餐右手持刀左手持叉，边切边叉，将食物送入口中。美国人则是切每一口食物后，将右手的刀放下，把叉子换到右手，再以叉子正面将食物送入口中。英国人则习惯用刀把食物扫到叉背上，压平后送入口中。种种吃法并无优劣之分，最好都能熟悉运用，则与不同国家人用餐，入境随俗，更能左右逢源。

4、用餐完毕、每吃完一道菜，把刀叉并拢刀锋朝自己，叉背朝下，以4～10点方向并排斜放再盘上，服务员即知可收掉盘子。已设置好的餐具不可随意改变位置，不过如果你是左撇子，在吃的时候可将刀叉互相更换使用。只是在用餐完毕后，餐具必须依右撇子的人的用法放置，将刀叉的柄向右放置于餐盘上，这么做的原因主是要为了不造成服务人员的困扰。

5、叉的巧用。食用米饭、玉米、青豆等小颗粒食物时，可以把叉子反过来当汤匙般使用，将细小食物用刀帮忙聚集在叉子凹陷处，舀着食用。

6、注意事项。中餐吃饭时要端着饭碗，西餐用餐时千万不可端着盘子吃。不慎将刀叉落地，可请服务员代捡，并取一份新的来替换，客人钻到桌下捡拾餐具属于一种失礼的行为。

了解餐具的摆放

西餐餐具摆放就是里三层外三层，各司其职不容混淆。具体是怎么样的呢?

世界上高级的西式宴会摆台是基本统一的。共同原则是：

垫盘居中，叉左刀右，刀尖向上，刀口向内。

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。

了解餐具的种类和用处

餐刀。西餐中餐刀有好多种，主要的有三种：一是切肉用的牛排刀，这种刀的锯齿比较明显，主要用于肉排的时候。二是正餐刀，这种刀的锯齿不明显或干脆没有，主要是用来配合餐又切割一些蔬菜、水果等软一些的食品。牛排刀和正餐刀一般平行竖放在正餐盘的右侧;如果牛排刀放在正餐刀的右侧，一般说明牛排要先于其他主菜上桌，反之亦然。三是取黄油用的黄油刀，这种刀比较小一些，一般摆放在黄油盘或者面包盘中。

餐叉。餐叉与餐刀相似，西餐中也有很多种，其中最常见、常用的是沙拉叉、正餐叉和水果叉。这三种又中最小的一个就是水果叉，横放在正餐盘的上方，主要用来吃水果或者甜品。其次就是沙拉叉，也叫冷菜叉，主要用来吃沙拉和冷拼。最大的一个叫正餐叉，用来吃正餐热菜。

餐勺。餐勺最常见的有三种：一是正餐勺，勺头是椭圆形的，主要是在吃正餐、主食等时使用，起到辅助餐叉的作用。另一种是汤勺，一般是圆头，主要用来喝汤。这两种勺子一般平行竖放在餐刀的右侧，汤勺放在正餐勺的外侧。另外还有甜品勺，一般平放在正餐盘的上方，主要用来吃甜品，大小要明显小于正餐勺或汤勺。

了解餐具的使用方法

欧式用法。欧式的刀叉用法，又称英式用法。其最主要的特征是右手拿刀，左手拿叉，叉齿向下。宴会过程中，这个位置基本不变。左手的叉负责将食品送入口中，右手的餐刀负责将菜切开或者将菜推到叉子的叉背上，而且是每吃完一口再切一次，或者说切一块吃一块。

美式用法。美国式的刀叉用法比较复杂。其使用方法分切菜和入口两个部分。切菜时右手拿刀，左手拿叉，叉齿向下。这与欧式相同。但是切完菜之后，就把右手中的刀平放到管盘顶端，然后把叉子从左手换到右手，叉齿向上，如同铲子，将切好的食品送入口中。每吃完一口，然后又将右手中的又倒回左手，用右手将刀从盘中拿起，割取食物，为了简单一些，也可以先将所有的菜都切好，然后餐叉倒到右手后再慢慢用餐。

**西餐用餐礼仪知识篇二**

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

**西餐用餐礼仪知识篇三**

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。

(1)餐巾napkin

(2)魚叉fish fork

(3)主菜叉dinner or main course fork

(4)沙拉叉salad fork

(5)汤杯及汤底盘soup bowl & plate

(6)主菜盘dinner plate

(7)主菜刀dinner knife

(8)鱼刀fish knife

(9)汤匙soup spoon

(10)面包及奶油盘bread & butter plate

(11)奶油刀butterknife

(12)点心匙及点心叉dessert spoon and cake fork

(13)水杯sterling water goblet

(14)红酒杯red wine goblet

(15)白酒杯white wine gobl

三、刀叉的使用方法

(1)西餐进餐时一般以右手拿刀，左手拿叉。如果用左手拿叉不方便，也可以使用右手。

(2)用餐中，有事而离席时，宜把刀叉摆成八字型挂放在餐盘上。用餐结束后，则是平行的斜放在盘上一侧。

四、喝汤的礼仪

(1)西餐的汤分为清汤及浓汤，较正式的餐厅再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。

(2)拿汤匙的姿势是由内经外侧舀食。

(3)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。

(4)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。

五、食用面包的礼仪

(1)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。

(2)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。

**西餐用餐礼仪知识篇四**

(一)上菜的顺序和摆放不同

大部分中餐上菜时大都按照汤、主菜、主食、餐酒或水果的顺序，而西餐则大都按照开胃菜、色拉、汤、水果、餐酒、主食、甜点和咖啡的顺序上菜。中餐在上菜时会一次性将所有的菜肴上完，同时摆放在餐桌上，而西餐则是用完一道菜再上另外一道菜。

(二)餐具不同

中餐的餐具一般都比较简单，多以杯、盘、碗、碟、筷、匙等为主，而西餐的餐具则是五花八门，享用不同的菜肴也会使用不同的刀叉，餐具用法讲究颇多，即使是喝酒的玻璃杯，也要同所喝的酒相对应。

(三)入座座次不同

中餐用餐时的座次大都是按照长幼尊卑来定，“尚东为尊”或“面朝大门为尊”，而西餐用餐时，面对门的且离门最远的那个座位是女主人的，与女主人相对的是男主人的座位。女主人右手边的座位是第一主宾席，一般是位先生，男主人右边的座位是第二主宾席，一般是主宾的夫人。

(四)着装要求不同

除非在正式场合，中餐对于就餐者的着装要求并不高，穿着都比较随便，而西餐对于就餐者的要求比较高，特别是在高档的西餐厅，男士要穿着整洁的上衣和皮鞋，并且要打领带，女士要穿套装和有跟的鞋子，无论是男士还是女士都不可穿休闲服到高档西餐厅用餐。

西餐礼仪主要是指欧美地区的用餐礼仪，虽然各个国家之间对于细节的要求不同，但是西餐礼仪总体上讲是以欧洲大陆的西餐礼仪为主流，尤其以法国西餐礼仪为代表。西方人在餐桌上所形成的这套规范礼仪，并不是与生俱来的，也要经过后天的了解和训练。作为“外国人”的我们，要真正地做到“入乡随俗”就必须先对西餐礼仪有一个系统完整的了解，并不断地强化训练，注意其中的每一个细节，我们也都可以变成“绅士”和“淑女”。

**西餐用餐礼仪知识篇五**

1. 注意你的着装

如果有人请你吃西餐，穿什么是一个值得考虑的问题。这主要取决于用餐的场合，以及和谁一起吃饭。如果是和客户一起吃饭，最好是西装革履，打上领带;如果是朋友聚会，用餐环境比较轻松，那就可以穿得较为随意一些，穿牛仔裤也不成问题;但是如果是去高档优雅的西餐厅，穿着还是正式一些比较稳妥。

2. 吃饭时不要发出声音

这里的意思并不是说吃饭时不能和旁边的人聊天，而是不要发出“吧唧吧唧”咀嚼东西的声音。吃西餐时，最好是把嘴巴闭上嚼东西，张嘴显得粗俗。另外，如果是吃意面，也不能有吃山西刀削面的豪放，最好用叉子卷起来吃，不要发出声音。

3. 不要把你的家当全摆到桌子上来

很多人喜欢吃饭的时候把手机摆到旁边，甚至是将钱包和车钥匙摆上桌!这样做其实是不对的。在吃西餐时，要把这些家当全都收起来，因为把这些东西放在餐桌上不仅会影响同桌用餐的人，也会影响服务员上菜。

4. 请客人先点菜

如果用餐时存在主客关系，那么在点单时需要向服务员说明谁是客人，当主人是女士的时候尤其需要注意。主人在点餐时可以使用“请帮我的客人先点”之类的句子，以免让服务人员混淆。

5. 主人要事先买单

如果是精明的主人，可能在就座前已经把信用卡交给了餐厅，有的人甚至会提前致电餐厅安排好买单事宜。特别是在一些男性主导的社会，女主人更要懂得这些小技巧。同样的，提出用餐邀请的那一方要提前买单，避免出现抢着付账，一起递卡的尴尬。

6. 不要直接对侍酒师说出你点葡萄酒的预算

可以告诉餐厅服务员或侍酒师你喜欢的葡萄酒的口味，以及你点了哪些菜，然后指出一款在你预算范围内的酒就可以了。他们会懂得这就是你的心理价位，并以此为标准帮助你选酒。不要直接对侍酒师说出你的心理价位。

7. 不可以要求退酒

一般情况下，即使侍酒师选的酒你不喜欢，也不应该要求退掉。但是，如果它真的很难喝，那就要礼貌地向工作人员解释一下这杯酒喝起来有什么问题。

8. 可以给食物拍照

大家都喜欢在用餐前给食物拍个照，其实只要悄悄的、不影响到餐厅里其他用餐的人，这也无伤大雅。但是，如果是邀请客户用餐的话，那么就不能拍照了(显得不够正式，也不够重视人家)。

9. 正确摆放餐巾

用餐前需让主人先开始——当他把餐巾铺好，就意味着你也可以开始了。暂时离席时，餐巾可放置在座位上。结束用餐后，则需要把餐巾整齐地放在餐具左手边，但一定要等主人先行离席之后你才能离席。

10. 不要拿着餐具越过桌子分享食物

如果不是和特别亲近的朋友一同用餐，千万不要互相品尝对方的食物。即使是与朋友分享，也不要拿着刀叉直接伸到对方的盘子里，可以放一点点在面包盆里传递。

11. 不要大声呼叫服务员

需要服务员时，可以试图用眼神交流，如果对方注意不到，则可以使用手势——举起右手，食指微微高于其他手指。

12. 可以要求退菜

如果你觉得菜品有问题，可以退回要求厨房重新做，但与此同时，一定要告诉同桌用餐的人不用等你，先开始用餐。不过，作为主人最好还是默默忍受这些稍有不满的食物，因为这总比让全部人等着，让你感到不好意思要好一些。

13. 要和其他人点相同数量的菜

比别人少一道菜或者多一道菜都会令你处于很尴尬的状态，并且不要吃得太快，尤其是主人，否则会给别人带来压力。

14. 吃完一道菜之后要把所有餐具放在餐盘中

这就是我们所说的服务暗示——把刀叉一并以10点20分方向斜放在餐盘中，这就意味着你已吃完这道菜，服务员可以收走餐具。

15. 闲谈莫论公事

公事要放在餐后谈，这一点可能很多人没有注意。西餐礼仪中，在用餐过程中谈生意是非常不礼貌的，要尽量创造轻松和谐的用餐气氛。

**西餐用餐礼仪知识篇六**

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

**西餐用餐礼仪知识篇七**

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。

**西餐用餐礼仪知识篇八**

当众剔牙不文明

西餐的餐具主要是刀、叉、匙，就是勺子、餐巾，像西餐桌上有些中餐桌常见的东西就没有，比如没有湿手巾。因为外国人把吃饭当社交活动，用湿手巾去擦脸，妆就消失了。另外没有牙签，当众剔牙是一种不文明的举止，破坏别人食欲，也破坏自己形象，所以你在西餐桌上别找牙签。

餐巾可以暗示宴会的开始和结束

在西餐宴会中，餐巾是一个重要的道具，有很多信号的作用。在正式宴会上，女主人把餐巾铺在腿上是宴会开始的标志。这就是餐巾的第一个作用，它可以暗示宴会的开始和结束。西方讲女士优先，西餐宴会上女主人是第一顺序，女主人不坐，别人是不能坐的，女主人把餐巾铺在腿上就说明大家可以开动。倒过来说，女主人要把餐巾放在桌子上了，是宴会结束的标志。此外一定要注意，餐巾只能铺在腿上，你不能放在别地儿。餐巾要铺在腿上，一般把它叠成长条形或者叠成三角形铺在腿上，避免吃饭时菜肴、汤汁把裙子或裤子搞脏了。

中途离开餐巾应当放椅面上

比如我吃西餐，吃着吃着的话突然有一个电话打进来了，这号码挺重要，不能不接，但是在餐桌上一边吃一边接也不太合适。我要出去打电话，餐巾放哪儿?记住了，一般而论，进餐一半回来还要接着吃，有一个最标准的做法，把餐巾放在你座椅的椅面上，此举表示一个含义，占地儿。此外，餐巾可以擦嘴，但是不能擦刀叉，也不能擦汗。

没吃完，刀叉不能并排放

西餐正餐跟快餐不一样，快餐有时候连刀叉都没有，就能下手了。但是正餐一般有刀叉而且不止一副，往往是两三副。不管你拿哪副刀叉，一般是左叉右刀。西餐的刀叉取用它有讲究的。取西餐的刀有个最省事的游戏规则：吃一道菜换一副刀叉。一般有三副叉，分别吃色拉、吃海鲜、吃主菜。三副叉按照顺序由外侧向内侧取，先拿最外面那一副，最外面那副一般是吃色拉的，然后再拿中间这副，中间这副一般吃海鲜的，最后再拿最里面这一副，最里面这副吃主要菜的，一般带齿，吃牛排的。

吃了一半饭的话，刀叉怎么放有讲究的。正跟中国人吃饭拿筷子指着别人是不礼貌的一样，西餐的刀叉是不能指人的。而且西餐刀叉切的时候有讲究，比如一般的习惯是什么呢?左手和右手肘关节这个地方应该正好夹在腰的两侧，这样控制你的切割的动作，你别跟木匠似的，那噪音都让人烦。它有一个讲究，你要是跟别人交谈的话，刀叉在盘子上放成汉字的八字，刀刃朝内，不能朝外，叉子虱朝上，齿朝下。这个动作就是告诉服务生和别人，我这个菜没吃完。你千万不要把它并排放，如果刀叉并排放，刀刃朝内，叉齿朝上，代表的意思就是不吃了，收掉。

汤匙不能含口中

一般而论，西餐的汤匙会有好几副，勺子该放在右手的刀的外侧，它大概会有两把或者三把，如果有两把汤勺其中一把用来喝汤，一把吃甜品，若有三把的话是用来喝红茶、喝咖啡的。无论喝什么，勺子的几个用法要注意，第一它也是要从外侧向内侧取的。第二，勺子是不能含在嘴里的。第三，勺子不用的时候不能在杯子里面立正，不用的话让它平躺在盘子上。另外你注意，舀食汤的时候，勺子到了汤里，向远侧舀起，然后转一圈回来。因为那个汤比较浓，要是直接就奔嘴里来，奔身上来，你搞不好弄一身。

**西餐用餐礼仪知识篇九**

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。当女主人拿起餐巾时，你才可以拿起餐巾放在腿上。有时餐巾中包有一只小面包，应把它取出，放在旁边的小碟上。

餐巾如果很大，就双迭着放在腿上;如果很小，就全部打开。千万别将餐巾别在领上或背心上，也不要在手中乱揉。可以用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍或脏物，千万别用它来擦刀叉或碗碟。

西餐的正餐通常从汤开始。在你座前最大的一把匙就是汤匙，它就在你右边的盘子旁边。不要错用放在桌子中间的那把匙子，因为那可能是取蔬菜或果酱用的。

在女主人拿起她的匙子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。女主人通常要等到每位客人都拿到菜后才开始。她不会像中国习惯那样，请你先吃。当她拿起匙或叉时，那就意味着大家也可以那样做了。

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，如果讲话需要做手势时，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。用餐后，将刀叉摆在4点钟方向即可。

用刀叉吃东西时，应以叉子将左边固定，用刀子切一小口大小，蘸上调味汁送入口中。美式的吃法是先将食物全部切成小块，再换右手拿叉子慢慢吃。但如果吃的是多汁的肉类菜肴，肉汁会流满盘子，并不雅观。因此最好是切一块吃一口。

吃体积较大的蔬菜是可用刀叉来折迭、分切。较软的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下。稍事休息时，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。

如果有鱼的话，它多半在汤以后送上，桌上可能有鱼的一把专用叉子，它也可能与吃肉的叉子相似，通常要小一些，总之，鱼叉放在肉叉的外侧离盘较远的一侧。通常在鱼上桌之前，鱼骨早就剔净了，如果你吃的那块鱼还有刺的话，你可以左手拿着面包卷，或一块面包，右手拿着刀子，把刺拨开。如果嘴里有了一根刺，就应悄悄地，尽可能不引起注意地用手指将它取出，放在盘边沿上，别放在桌上或扔在地下。

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。

**西餐用餐礼仪知识篇十**

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。

**西餐用餐礼仪知识篇十一**

1、餐桌气氛上的差异

总的来说是西方餐桌上静，中国餐桌上动。外国人平日好动，但一坐到餐桌上便专心致志地去静静切割自家的盘中餐。中国人平日好静，一坐上餐桌，便滔滔不绝，相互让菜，劝酒。中国人餐桌上的闹与西方餐桌上的静反映出了中西饮食文化上的根本差异。

2、餐桌举止

在中国文化传统中，人们在出席各种正式的会餐时也是比较讲究的，但是在现代风俗变迁和发展中，有进步的一面，也有落后的一面，有对传统的观看来，这种超负荷的饮食不仅造成浪费，而且危害人体。尽管中国人讲究食疗、食养，重视以饮食来养生滋补，但我们的烹调却以追求美味为第一要求，致使许多营养成分损失破坏，因此营养问题也许是中国饮食的最大弱点。

3、西方烹调遵循的是规范与科学

外国人强调科学与营养，因此烹调的全过程都严格按照科学规范行事。菜谱的使用就是一个极好的证明。外国人总是拿着菜谱去买菜，制作菜肴，但相比起来，还是一个非常机械的东西，而这导致了西餐的一个弊端：缺乏特色。当人们身处异地想品尝当地美食时，肯定是不会有人选择肯德基或麦当劳之类食品的。另外，规范化的烹调甚至要求配料的准确，调料的添加精确到克，烹调时间精确到秒。由于西方菜肴制作的规范化，使其毫无创造性。令外国人不能理解的是，中国烹调不仅不追求精确的规范化，反而推崇随意性。翻开中国的菜谱，常常发现原料的准备量、调料的添加量都是模糊的概念。而且中国烹调中，不仅讲究各大菜系要有各自的风味与特色，即使是同一菜系的同一个菜，所用的配菜与各种调料的匹配，也会依厨师的个人爱好特点有变化。同样是一道/麻婆豆腐，为四川客人烹制和为苏州客人烹制，所用的调料肯定是不同的。而在西方，一道菜在不同的地区不同的季节面对不同的食者，都毫无变化。

4、崇尚自由的外国人重分别与个性

在中西饮食文化之中也明显体现出这种文化特征。西菜中除少数汤菜，正菜中各种原料互不相干，鱼就是鱼，牛排就是牛排，纵然有搭配，那也是在盘中进行的，这体现了继承，也有对传统文化习俗的违背。比如就餐时的衣着，要远比过去随意多了，可着中山装、夹克或西服等，这也正体现了传统文化的变迁和发展，这正是中西方文化融汇，相互发生正迁移作用最好的。

例：

当今许多外国人，尤其是美国人不喜欢吸烟或喝酒，许多人也不喜欢别人在他们的住处吸烟喝酒。而在当今的中国，许多人既吸烟又喝酒，有一种社会怪现象似乎是/不吸烟不喝酒0就无以社交。所以在中国的餐桌上依旧存在吞云吐雾、烂醉如泥的/陋习0，尽管他们知道这有伤风范，但依旧不能禁绝之。想必这就是文化迁移和发展的不完全性、不彻底性的表现，我们有必要在正确理解和认识文化现象的基础上，不断推动人文文化的发展，提高民族人文素质。

5、座位的排序

中西都讲究正式的宴请活动的坐次安排。中国人传统上用八仙桌。对门为上，两边为偏座。请客时，年长者、主宾或地位高的人坐上座，男女主人或陪客者坐下座，其余客人按顺序坐偏座。外国人请客用长桌，男女主人分坐两端，然后在按男女主宾和一般客人的次序安排座位。

对于餐桌的规矩，外国人进餐用刀叉，中国人用筷子。当然刀叉和筷子的用法都有各自的规矩。通过中西方饮食文化差异以及中西方餐桌礼仪的比较，不仅仅反映了各地的文化传统，还折射出不同民族心理、价值观与道德标准、社会关系、社会礼仪和社会风俗等方面，即西方文化主张个人荣誉、自我中心、创新精神和个性自由，而中国文化主张谦虚谨慎、无私奉献、中庸之道和团结协作;外国人平等意识较强、家庭结构简单;而中国人等级观念较强，家庭结构较复杂，传统的幸福家庭多为四代同堂等。在跨文化交际中，由于文化障碍而导致的信息误解，甚至伤害对方的现象屡见不鲜。有时善意的言谈会使对方尴尬无比，礼貌的举止会被误解为荒诞粗俗。

因此，研究不同文化之间的差异，研究正确的跨文化交际行为已成为不可忽视的问题。在对比研究过程中，各自的优、缺点显而易见。这种研究有利于文化的正迁移作用，以/取其精华，去其糟粕，从而促进本民族语言、人文文化的发展。

**西餐用餐礼仪知识篇十二**

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。

**西餐用餐礼仪知识篇十三**

1除了婴儿和可以用手拿着吃的食物以外(比如： 鸡翅膀，鸡大腿，比萨饼)，用叉子叉着吃食物。

2就座时，身体要端正，手肘不要支放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐桌上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。

3吃东西的时候，不要把过多的食物放入口中。在咀嚼食物的时候，不要开口说话，因为口中塞满了食物的话，容易把满嘴的食物喷出来，这样比较不卫生。

4吃东西时要闭嘴咀嚼。没有人愿意看到你嘴巴里的食物，也不愿意听到咀嚼食物时地声音。喝汤的时候不要用嘴吸，以防止发出声音。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤快喝完时，用左手将汤盘的稍稍翘起，用汤勺舀净即可。

5吃的饭菜，即使不合口味，也不要说任何没有礼貌的评论。因为这会伤害做菜人的感情。

6餐桌上，有人帮忙递食物，一定要说谢谢。这样就能体现你是一个有礼貌的人。

7如果不是自助式餐，一定要等到所有的人都拿到食物，落座以后，才开始吃。

8就餐时不可狼吞虎咽，要细嚼慢咽。因为主人花了很长时间准备的食物，吃的人就应该慢慢享受，来显示对主人的尊重。

9不要拿着整块的面包咬，而应把面包掰成小块送入口中。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

10如果你要拿的菜离你太远够不着，你也不能站起来，而可以请邻座帮你把菜递过来。

11不要在人前剔牙。如果你觉得牙齿很不好受，你可以上洗手间，关起门了剔。

12就餐时，把餐巾放在腿上。如果需要，可以用餐巾轻擦或轻拍你的嘴。不要用餐巾擦脸或者擦鼻子。如果实在需要擦脸的话，可以离开餐桌，上洗手间擦。

13如果在别人家做客，或者在餐厅吃饭，一定要记得感谢主人，并告知主人你很喜欢他们做的菜。因为主人花费了很多时间和精力准备食物，你一定要让他们知道你很赞赏他们所付出的劳动。

**西餐用餐礼仪知识篇十四**

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。

**西餐用餐礼仪知识篇十五**

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。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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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