# 西餐优雅礼仪知识

来源：网络 作者：翠竹清韵 更新时间：2025-01-18

*西餐优雅礼仪知识（通用13篇）西餐优雅礼仪知识 篇1 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，...*

西餐优雅礼仪知识（通用13篇）

西餐优雅礼仪知识 篇1

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。

西餐优雅礼仪知识 篇2

西餐桌吃饭礼仪

入座的礼仪

在西方人的概念中，穿着得体是进餐的前提。所以，去高档餐厅之前一定要穿着地正式得体：男士要穿整洁的服装 和皮鞋，女士要穿正装和有跟的鞋子，绝不能穿休闲服到餐厅用餐。

在座次安排上——西方人请客一般使用长桌，男女主人分坐两端，再按男女主宾和一般客人的次序安排座位。

讲究“女士优先”的西方绅士，在坐席安排上也会表现出对女士的尊重。一般以女主人的座位为准，主宾坐在女主人的右方，主宾夫人坐在男主人的右方，然后依次排序。

请记住:西方以右侧为尊，左侧为次。所以，得体的入座方式是从左侧入座。入座后，手肘不要放在桌面上，也不能跷二郎腿。要保持姿势端正，背挺直，腹部和桌子保持一个拳头的距离。这个姿势在进餐时也要保持，千万不要弯下腰去用餐。

用餐的礼仪

西餐的.餐具比较多，有餐具、餐巾，刀叉也分成很多种。怎样才能分清这些餐具并正确的使用它们呢?

请记住以下几点：

1餐巾要在用餐前打开

点完菜后，在前菜送来前把餐巾打开，向内摺三分之一，然后平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分，最好不要把餐巾塞入领口。

2右手持刀或汤匙;左手拿叉

如果有两把以上餐具，由最外面一把开始，依次向内取用。握刀叉时，轻握尾端，食指按在柄上，从左向右切割食物。

3持汤匙的手法和握笔一样

如果觉得不方便，也可以换成右手拿叉，但不要频繁更换左右手。汤匙用完以后，不要留在汤碗或汤盘里，要放在盘子或托碟上。

4餐巾布是用来擦嘴和手的，不建议擦脸等

一般餐巾上印有logo的是正面，擦拭嘴巴时，要用反折的内侧来擦，这样擦完不会露出污渍。

5崇尚安静享受美食

西方用餐文化和中餐不同，不提倡过分热闹和喧哗。因此在用餐时使用餐具尽量不要发出响声，咀嚼时不要说话，不要张嘴大嚼。您可以和左右侧的客人安静的交谈，但不要只和熟人交流。

食用面包的礼仪

放置面包的位置一定是置于主菜的左侧。

如果一开始就有面包，要知道在餐具左侧的面包是属于你的。

涂抹奶油时，要使用个人的奶油刀，如果没有附上奶油刀，则可使用料理用刀。

必须注意不可独占共用的奶油刀。

如果选择的如法国面包一般的面包时：

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，而用右手涂抹奶油。要注意的是把面包撕成小块后再涂奶油。

离席的礼仪

在用餐的过程中，如果您需要暂时离开，那么请注意餐具餐巾的摆放方式，以免引起服务生的误会。在中途离开时，要把刀叉放在餐盘内，呈八字形摆放，刀口向内;把餐巾叠放在座位上。

如果您已经用完餐了，您可以按照刀右叉左的顺序，将刀叉并排纵放在餐盘里，或者按照刀上叉下的顺序，将刀叉并排横放在餐盘里，刀口向内，叉齿向下;然后把餐巾叠好放在桌上。

西餐优雅礼仪知识 篇3

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

西餐优雅礼仪知识 篇4

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。

西餐优雅礼仪知识 篇5

1.刀叉：手握叉子时不要像握大提琴那样，或像握麦克佩斯夫人的匕首那样。另外，不要手握刀叉在空中飞来舞去用以强调说话的某一点，也不要将刀叉的一头搭在盘子上，一头放在餐桌上。刀叉一旦拿起使用，就不能再放回原处。刀子放在盘子上时，刀刃朝里，头在盘子里，刀把放在盘子边缘上。

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。

西餐优雅礼仪知识 篇6

如果你参加正式宴请的话，女主人把餐巾铺在腿上是宴会开始的标志。餐巾暗示着宴会的开始和结束，西方有讲女士优先的原则，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。反之，女主人要把餐巾放在桌子上了，是宴会结束的标志。

开始进餐时，取菜时不要盛得过多，盘中食物吃完后如果不够，可以再取，用餐前应先将餐巾打开铺在膝上，餐后叠好放在盘子右边，不可放在椅子上，亦不可叠得方方正正而被误认为未用过。餐巾可擦嘴不可擦汗。

如由服务员分菜，需增添时服务员送上时再取。如遇本人不能吃或不爱吃的菜肴，当服务员上菜时，主人夹菜时，不要打手势，不要拒绝，可取少量放在盘内，并表示“谢谢，够了。”对不合味口的菜，勿显出难堪的表情。冷餐酒会，服务员上菜时，不要抢着去取，待送至本人面前再拿。

周围的人未拿到第一份时，自已不要急于去取第二份。勿围在菜桌旁，取完即离开，以便让别人取食。对方是主人，我方作为应邀方不宜作主动让莱。吃东西要文雅，闭着嘴嚼，喝汤时不要啜，吃东西不要发出声音。如汤菜太热，可稍待凉后再吃，切勿用嘴吹。

嘴内的鱼刺、骨头不要直接外吐，用餐巾掩嘴，用手取出，或轻吐在叉上，放在菜盘内。吃食物时要用食物就口，不可将口去就食物。两肘不可伸得很开。嘴内有食物切勿说话。剔牙时，用手或餐巾遮口，不要边走边剔牙。吃剩的菜，用过的餐具、牙签，都应放在盘内，勿置在桌上。

西餐优雅礼仪知识 篇7

西餐餐具所有的摆放，都是按照菜单的先后顺序从外到内摆放的，所以当你吃正式大餐的时候，可千万不要在上沙拉的时候就抓起最里面的叉子，那就闹笑话啦。

基本餐宴：

首先来说说基本套装，也就是自己在家中和朋友家人吃饭的标配：

基本用餐的餐具并不复杂，从左到右看，包括纸巾，叉子，餐盘，刀，勺。另外，左上角是放面包的盘子和黄油刀，右上角是酒杯。不要把黄油刀和吃饭的刀搞混哦，黄油刀是没有刀刃的，非常的扁平像个小铲子。另外，刀刃要冲着里面(冲着盘子)放，这个准则在各种场合都一样。

那么接下来升级点，来看看非正式的餐宴。

非正式的餐宴

非正式的餐宴会经常是在和老板会餐啊，节日啊之类不那么那么正式的时候，却比自己一个人随便凑活也规格高点儿，所以吃的菜也会多出来几道。一般情况下的顺序是汤，沙拉(或者是头盘)，主菜，在最后是甜点。

西餐优雅礼仪知识 篇8

点完餐后再打开

餐巾是为了在用餐时防止衣服弄脏而准备的。大部分都没有折痕，皱褶的餐巾适合放置在桌上。在餐厅，一开始就将餐巾打开是违反餐桌礼仪的`。通常是在点完料理后才将餐巾打开。

餐巾对折后应放置于膝盖上

将餐巾打开后对折，并将开口朝外置于膝上。对折的目的在于防止餐巾，而开口朝外则是方便拿起擦嘴巴。但是对于经常会弄脏衣服前襟的人，也可以将一整条餐巾张开夹在衣服上。要以不弄脏衣服为第一考虑因素。餐巾除了用来擦拭嘴巴、手、手指以外，也可以在吐出鱼骨头或水果的种子时，拿来遮住嘴巴。另外，在饮用饮料之前也可利用餐巾擦拭嘴唇。

擦拭嘴巴时，先用餐巾的末端顺着嘴唇轻轻一下，弄脏的部分往内侧卷起。

吐鱼骨头或水果的种子时，先用餐巾遮住嘴，然后用手指拿出来或吐在叉子上，最后再放在餐盘上。也可以直接吐在餐巾内，再将餐巾向内折起。此时，服务生会注意并换上一条新的餐巾。

如不想将餐巾弄脏，而取出自己的手帕或面纸使用，是违反用餐礼仪的。所以用餐时切记餐巾是可以弄脏的。不过用来擦汗或是擦鼻涕，或是将口红整个印在餐巾上等都是不对的。涂了口红的人应在用餐前以面纸轻轻抹去口红，决不能将口红印在餐巾上。

暂时要离开座位时，轻轻的将餐巾折好，很自然的放在餐桌上。千万不要把餐巾挂在椅背上，或是揉成一团放在桌子上。吃完甜点后，就可以将餐巾拿掉了。

餐巾是用来擦拭嘴巴

餐巾当然是为了预防调味汁滴落，弄脏衣物。但是，最主要的还是用来擦拭嘴巴。吃了油腻的食物后满嘴油渍，若以这副尊容与人说话，委实不雅。况且喝酒时还会把油渍留在玻璃杯上，更是难看。至于口红也是同样要用餐巾略擦一擦，避免唇印沾在酒杯上。

餐巾用毕无须折叠整齐

用餐完毕要站起来，首先将腿上的餐巾拿起，随意叠好，再把餐巾放在餐桌的左侧，然后起身离座。如果站起来后才甩动或折叠餐巾，就不合乎礼节了。餐巾用完后无须折叠得太过整齐，但也不能随便搓成一团。如有主宾或长辈在座，一定要等他们拿起餐巾折叠时才能跟着动作。

中途暂时离席时，须让餐巾从餐桌上垂下一角

宴席中最好避免中途离席。非暂时离席时，许多人会把餐巾叠好放在椅子上，这种处理方式并没有错，因为餐巾摆放在桌上容易被误会已经离席。其实，最理想的方式是用盘子或刀子压住餐巾的一角，让它从桌沿垂下，当然脏的那一面朝内侧才雅观。

哪些食物可以用手指取食

1、生菜叶中包有食物者：如鸽松、虾松、越南春卷……等等。如果不用手指取食反而更不方便，但需注意调味料以及沾酱等避免滴落桌上。

2、芦笋：可以手指轻巧拿住，再沾以沙拉或调味料直接送入口中，但是一次以一枝芦笋为宜。

3、饼干：无论什么样的饼干，均可以大大方方的用手拿着吃，除非是你不小心把饼干掉进了咖啡中，非得用汤匙不可。

4、煮玉米：面对眼前整枝玉米时不用犹豫，可以自然的用手拿起，或许先抹上一些奶油，然后一排一排的将其食尽。

5、培根肉：这里指的是以油煎过，酥脆易碎者。若以刀叉取食将非常不方便，不但一切就碎，叉子更无法发挥功能，因此擅用你的手指罢!

6、面包：面包一般都是用手撕着吃，一次最好别撕的太大，以一、两口能吃完者为佳。国外鲜有人用刀叉切面包来吃，正如同国内没有人用筷子夹馒头吃是同样的道理。

7、炸鸡、薯条、洋芋片、汉堡等：大家都知道这些所谓的快餐类一定是用手抓着吃，除非是这些食物上已经淋了太多的调味汁。

8、小肉卷、点心等：这类食物往往会在鸡尾酒会中出现，要知道主人一定早就想到客人如果一手拿酒杯，剩下的另一之手能拿的下什幺样的食物。

9、三明治：没想到吧?三明治也是用手拿着吃，除非是三明治中间包了太多的内容，或是内容汁液饱和，不断渗出来。

10、带柄之水果：如樱桃、葡萄、草莓等，可以用手指轻轻掐住叶柄，然后一口一颗，吃的优雅自然。

西餐优雅礼仪知识 篇9

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。

西餐优雅礼仪知识 篇10

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

西餐优雅礼仪知识 篇11

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。

西餐优雅礼仪知识 篇12

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。

西餐优雅礼仪知识 篇13

主要是碗、筷，西餐则是刀、叉、盘子。通常宴请外国人吃中餐，亦以中餐西吃为多，既摆碗筷，又设刀叉。刀叉的使用是右手持刀，左手持叉，将食物切成小块，然后用叉送入嘴内。

欧洲人使用时不换手，即从切割到送食均以左手持叉。美国人则切割后，把刀放下，右手持叉送食入口。就餐时按刀叉顺序由外往里取用。每道菜吃完后，将刀叉并拢排放盘内，以示吃完。如未吃完，则摆成八字或交叉摆，刀口应向内。吃鸡、龙虾时，经主人示意，可以用手撕开吃，否则可用刀叉把肉割下，切成小块吃。切带骨头或硬壳的肉食，叉子一定要把肉叉牢，刀紧贴叉边下切，以免滑开。切菜时，注意不要用力过猛撞击盘子而发出声音。不容易叉的食品，或不易上叉的食品，可用刀把它轻轻推上叉。除喝汤外，不用匙进食。

汤用深盘或小碗盛放，喝时用汤匙由内往外舀起送入嘴，即将喝尽，可将盘向外略托起。吃带有腥味的食品，如鱼、虾、野味等均配有柠檬，可用手将汁挤出滴在食品上，以去腥味。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。

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！