# 西餐基本文化礼仪常识

来源：网络 作者：风月无边 更新时间：2025-01-19

*西餐基本文化礼仪常识（精选14篇）西餐基本文化礼仪常识 篇1 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...*

西餐基本文化礼仪常识（精选14篇）

西餐基本文化礼仪常识 篇1

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、进入餐厅时，男士应先开门，请女士进入。如果有服务员带位， 也应请女士走在前面。入座、餐点端来时，都应让女士优先。就算是团体活动，也别忘了让女士们走在前面。

4、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。

5、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。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。

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。

11、进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。如主人请客人宽衣，男客人可 将外衣脱下搭在椅背上，不要将外衣或随身携带的物品放在餐台上。

12、不可在餐桌边化妆，用餐巾擦鼻涕。用餐时打嗝是最大的禁忌，万一发 生此种情况，应立即向周围的人道歉。取食时不要站立起来，坐着拿不到的食物 应请别人传递。

13、进餐时应与左右客人交谈，但应避免高声谈笑。不要只同几个熟人交谈左右客人如不认识，可选自我介绍。别人讲话不可搭嘴插话。

14、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。

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、鱼肉极嫩易碎，因此餐厅常不备餐刀而备专用的汤匙。这种汤匙比一般喝汤用的稍大而且较平，不但可切分菜肴，还能将菜和调味汁一起舀起来吃。若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为宜。 12西餐就餐礼仪22条

处理鱼骨头时，首先用刀在鱼鳃附近刺一条直线，刀尖不要刺透，刺入一半即可。 将鱼的上半身挑开后，从头开始，将刀放在骨头下方，往鱼尾方向划开，把骨剔掉并挪到盘子的一角。最后再把鱼尾切掉。

17、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。

18、喝汤也不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45°角较好。身体上的半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。

19、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。

20、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。吃水果地，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四或主瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

21、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。

22、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。

西餐基本文化礼仪常识 篇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、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，最大的就是装水用的高脚杯，次大的就是红葡萄酒所用的，而细长的玻璃杯就是白葡萄酒所用，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。

餐具的种类和数量，因餐会的正式(formal)程度而定。越正式的餐会，刀叉盘碟摆得越多。

三、餐具的使用

西餐用的刀、叉、勺各有其用，不能替代或混用。

1.刀

就是用来切割食物的，不要用刀挑起食物往嘴里送。记住：右手拿刀。如果用餐时，有三种不同规格的刀同时出现，一般正确的用法就是：带小小锯齿的那一把用来切肉制食品;中等大小的用来将大片的蔬菜切成小片;而那种小巧的，刀尖就是圆头的、顶部有些上翘的小刀，则就是用来切开小面包，然后用它挑些果酱、奶油涂在面包上面。

通常，吃主菜用的餐具体积最大。当主菜为大块的肉时，有些餐馆会给就餐者使用像锯一样带有刀剌的餐刀。

黄油刀就是最小的餐刀，其刀头和刀把不在一个平面上，这就是为了抹黄油时让手和桌面间留有空间。有的黄油刀背部有一个小缺口，揣说这样的刀有助于切下完整的黄油片。

2.叉

左手拿叉，叉起食物往嘴里送的，动作要轻，捡起适量食物一次性放入口中，不要拖拖拉拉一大块，咬一口再放下，这样很不雅。叉子捡起食物入嘴时，牙齿只碰到食物，不要咬叉，也不要让刀叉在齿上或盘中发出声响。

吃鱼用的餐叉叉剌较尖，有些鱼肉餐叉最靠外边的叉剌在顶尖部有个缺口，这使其头部理念尖，为的就是方便挑起鱼剌。鱼肉餐刀比其他餐刀宽而薄，形状有点像中国戏剧中的大刀，这就是因为鱼肉较松，宽而薄的餐刀容易使鱼肉保持完整，特别就是在将鱼肉从骨头上切下来时。

海味餐叉就是最小的餐叉，其两边的叉剌稍微向外弯曲，为的就是容易将肉质从贝壳类海味的壳体内挑出来。

3.勺子

在正式场合下，勺有多种，小的就是用于咖啡和甜点心的;扁平的用于涂黄油和分食蛋糕;比较大的，用来喝汤或盛碎小食物;最大的就是公用于分食汤的，常见于自助餐。切莫搞错。

吃色拉用的餐具体积稍小，这与吃餐前小吃和甜食所用的餐具大小相当。一般来说，吃色拉时，餐叉也可当作餐刀用，因此，有些色拉餐叉的侧部像餐刀一样有点刀刃同学有一些色拉餐叉最靠外边的叉剌比中间的叉剌要粗壮结实。这些设计都就是为了使色拉餐叉有助于切菜。所以，有时餐桌上只摆放色拉餐叉，色拉餐刀被省去了。

餐勺只在喝咖啡、茶和汤以及吃甜食时才用，除非情况特别，吃色拉和主菜时不用餐勺。用地喝汤的餐勺体积最大，茶勺和咖啡勺体积最小，用于吃甜食的餐勺体积居中，用于搅拌玻璃杯中饮料的餐勺有细长的勺把。餐勺的头部几乎都呈椭圆形，唯一例外的情形就是汤勺，其头部也可呈几乎标准的圆形。

四、餐具的语言

在吃西餐的时候大多数情况下你不需要多费口舌的，在桌子上进餐时的一举一动就告诉服务人员你的意图，受过训练的服务员会按照你的愿望去为你服务，去满足你的要求，这就就是“刀叉语言”。

1、继续用餐：把刀叉分开放，大约呈三角形，那么示意你要继续用餐，服务员不会把你的盘收走。

2、用餐结束：而当你把餐具放在盘的边上，即便你盘里还有东西，服务员也认为你已经用完餐了，会在适当时候把盘子收走。

3、请再给我添加饭菜：盘子已空，但你还想用餐，把刀叉分开放，大约呈八字形，那么服务员会再给你添加饭菜。注意：只有在准许添加饭菜的宴会上或在食用有可能添加的那道菜时才适用。如果每道菜只有一盘的话，你没有必要把餐具放成这个样子。

4、我已用好餐：盘子已空，你也不再想用餐时，把刀叉平行斜着放好，那么服务员会在适当时候把你的盘子收走。

五、用餐禁忌

忌讳用自己的餐具为他人来布菜

1、菜、舀汤或选取其他食物。

吃西餐时，每个人都有自己的餐具，如果就是合餐，每个人都可从大盘里取用的话，那么一定有备用的公用叉或勺供大家使用。

2、使用叉需注意：

不能用叉子扎着食物进口，而应把食物铲起入口。美国人食用肉类有时先用刀把肉切成块状，然后用叉子送进口中;而欧洲人一般就是边切边吃，而且就是铲起来送入口中。如食用某道菜不需要用刀，也可用右手握叉，例如意大利人在吃面条时，只使用一把叉，不需要其他餐具，那么用右手来握叉倒就是简易方便的。没有大块的肉要切的话，例如素食盘，只就是不用切的蔬菜和副食，那么，按理也可用右手握叉来进餐。

3、手里拿着刀叉时切勿指手画脚。

发言或交谈时，应将刀叉放在盘上才合乎礼仪。在餐桌上进餐，一边要享用美食，同时大家当然也要开心畅谈一番。但手里拿刀叉时切勿手舞足蹈地谈论，也不可将刀叉竖起来握在手中，切勿放肆大笑或大声喧哗，这会让人感到胆战心惊, 实际上这种危险的举动的确对人对己都就是一种威胁。

4、刀子不要入口。

叉子和勺子可入口，但刀子不能放入口中，不管它上面就是否有食物。礼节的要求有其道理，刀子入口也就是危险的。

西餐基本文化礼仪常识 篇3

西餐的七大基本礼仪常识1、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。

西餐的七大基本礼仪常识2、刀叉

拿刀叉的方法：总的来说，右手拿刀，左手拿叉。锯齿得刀用来切肉，普通的刀用来切蔬菜，最小的那种小刀，是用来抹果酱的。叉子别一下子插大块物品，别一口吃不下去。勺子是用来喝汤的。

吃意大利面时，用叉子跟汤匙结合一下，叉子卷起几根面条，放到勺子上，然后吃进去，不要狼吞虎咽的吃面，更不要发出“出溜出溜”的响声。

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。

西餐的七大基本礼仪常识3、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。

西餐的七大基本礼仪常识4、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。

西餐的七大基本礼仪常识5、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。

西餐的七大基本礼仪常识6、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。

西餐的七大基本礼仪常识7、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。

西餐基本文化礼仪常识 篇4

【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。

【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，一般是先选一样最想吃的主菜，再配上适合主菜的汤。

【用餐时的基本礼仪】

1. 喝汤、咀嚼绝不出声。这是人和动物的分别。

2. 不在公开场合，大声地发出打嗝声。

3. 不碰撞杯、盘。不要移动餐盘，不许和同伴交换餐点。

4. 刀叉轻放，不发出刮盘声。

5. 讲话时不挥舞刀叉，或用刀叉指着人。

6. 不弯腰埋头吃饭。这模样实在很穷酸相、狼狈。

7. 切食物只切一口大小，并且一口放进嘴里，不要只咬半口。

8. 不要翻看盘底的厂牌名。

9. 每上一道菜，从最外侧的左、右一副刀叉开始使用。

10. 使用放在右前方的杯子，不要拿到别人的杯子。

当然礼仪文化还有更多的内容，上面介绍的仅仅只是其中的一部分，大家也要多了解学习，这样才能在一些重要的场合中展现出优雅魅力。

西餐基本文化礼仪常识 篇5

西餐的特点

“西餐”，是我国对欧美地区菜肴的统称，大致可以分为二类：一是以英、法、德、意等国为代表的“西欧式”，又称“欧式”，其特点是选料精纯、口味清淡，以款式多，制作精细而享有盛誉;二是以前苏联为代表的“东欧式”，也称“俄式”，其特点是味道浓，油重，以咸、酸、甜、辣皆具而著称。此外，还有在英国菜基础上发展起来的“美式”西餐等。美式西餐讲究甜品，喜欢用水果作菜。

西餐餐桌礼仪要注意的

既然咱们了解了餐器的正确摆放和使用,现在是用餐时要注意的10点问题：

1、跟6人或6人以上的人一起吃饭时，礼貌的做法是等到大约上了50%的菜后再开始吃饭。跟几个人吃饭而已的话，则要等到整桌的菜都上好了，除非饭菜容易变凉，影响食欲，或者大家都坚持让你先动筷子。

2、你可以也应该用刀把大块的莴苣或其它的色拉菜切成小的。没什么比这更糟糕了，假设你试图把大块的莴苣含在嘴里，并且部分还露在外面。(不用太多考虑，这个要根据你的主菜)

3、煎面包的正确方法是撕一块够咬一两口的面包，煎熟然后吃了。重复这样的步骤。不要直接咬一卷面包,或将它只切成一半就放进油锅煎。

4、切肉的时候，正确的做法是切下一块，然后把猪肉放到右边便于拿起来。这种方法被称为“美洲”做法。不把猪肉挪个位置，而是放在左边的话，则被称为“大陆”做法，这绝大多数是欧洲国家的做法。这种做法正慢慢被接受，假设有一天它在良好饮食中被认为是可以接受的话，我也不会感到惊讶的。而且得一次切一块肉。把整快肉切成小块，或者一次切一块以上的肉都是非常俗气的做法。

5、喝饮料前先擦嘴。食物或油脂粘在玻璃杯边缘都是不堪入目的。而且，带着满口的饭喝饮料被公认为是粗鲁的。而且，事后再擦则是下流的。

6、假设在用餐期间离开饭桌，得把餐巾放在椅子上，而不是桌子上。没人愿意看到你那带了污迹的餐巾。并且吃完饭的时候，把餐巾放在盘子左边，或假设你的盘子已经清理干净了的话，则放在中间。

7、当你要把食物或配料传给餐桌上其他人时，从右边或左边传过去，不要越过餐桌传过去。

8、当你不想要把一整块食物吞下去时(比如一块骨头或一块肥肉)，你可以把那块食物弄到嘴边，用叉子(或你正在用的汤勺)把它从嘴里弄到盘子旁边。只有鱼骨头才能直接用手去弄。

9、为了得到服务员的注意，最有礼貌的做法是通过眼神交流。然后，假设他们非常忙碌，忽略了你，你可以把手举到与头齐平的地方，朝他招招手，不过千万不要越过头部。

10、吃饱饭之后，银器的恰当摆放是把他们摆成平行的与盘子交叉，把手朝着右边。澄清一下，末端指向十点和四点的位置 。注意：并非所有懂这些，而且他们还会征求你的意见，看看能否清理盘子。这样至少你显得高贵。

西餐基本文化礼仪常识 篇6

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。

餐巾布的位置

餐巾布通常是折叠好放在位子中间的装饰盘上，这是正式的晚宴上常见的餐巾摆法。除此之外，餐巾布也会放在盘子的边上。需要提醒大家的是，如果餐巾布不是放在盘子中间的位置，它就会在你的左边，而右边的餐巾布是属于坐在你右边的客人的，注意不要拿错其他的餐巾布。另外，有时候餐巾布是放在杯子中的，此时你的餐巾布就是在右边的杯子中。

餐巾布的使用方法

入座后，不要急于打开你的餐巾布，因为第一个打开餐巾布的人应该是女主人，她的这个动作宣布晚宴正式开始。

很多人认为吃西餐时应该把餐巾布挂在胸前以防止食物弄脏衣服，事实上这种做法并不优雅。餐巾布挂在胸前或围在脖子上只适用于小孩或用餐不方便的人。一般人用餐时应将餐巾布平铺在双腿上，较大的餐巾布可以对折后铺在腿上。

餐巾布也叫口布，是用来擦嘴的，所以不要用它来擦脸或擦餐具。如果需要擦汗，你可以用纸巾。有些人习惯在用餐前先擦一下餐具，事实上这是很不礼貌的行为，所以一定要避免。有些女士会用餐巾布擦掉餐具上留下的口红痕迹，其实这种做法也是不对的。虽然口红留在餐具上很不雅观，但需要擦去口红印时，应该选用纸巾。

在用餐过程中，饮用酒水之前，你需要先用餐巾布擦拭嘴边的油迹。除了必要时用来擦嘴之外，在餐桌上用餐的整个过程中你的餐巾布必须一直保持平铺在你的双腿上。

用餐期间需要中途离席时，你应该把餐巾布放在你的椅子上。这表示用餐未完毕，你还会再回来继续用餐。

用餐完毕后，把你的餐巾布从中间拿起，放在桌子上，具体位置是你盘子左边的地方。只需要随意放好就可以了，不必特意折叠好，但也要注意不要把餐巾布弄得皱巴巴的。

正如打开餐巾布一样，把餐巾布放回桌上的动作也是由女主人先做的，这表示晚宴结束。

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。

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。

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。

吃西餐的注意事项

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.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。

6.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。

7.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。

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。

西餐基本文化礼仪常识 篇7

西餐又分法式、英美式和国际式，不同的民族习俗和用餐规格摆台样式也有所不同，但其基本要领还是一致的。吃西餐使用的餐具有刀、叉、匙、盘、杯等。一般讲究吃不同的菜要用不同的刀叉，饮不同的酒要用不同的酒杯，因此不懂不要装懂，跟着主人去做不会有错。西餐具的摆法是：正面放着汤盘，左手放叉，右手放刀;汤盘上方放着匙，再上方放着酒杯。餐巾放在汤盘上或插在水杯里，面包奶油盘摆在左上方。

普通西餐的上菜顺序是：面包、汤、各类菜肴、布丁、咖啡或红茶。在正式宴会上，内容可能会更加丰盛。就餐者应熟悉一下菜单，不要一上来就吃饱，接下来便无力他顾了。吃西餐点菜首先要确定喝哪种酒。主人要一位一位地征求客人的意见，然后再决定上什么酒。主人决定后，侍者先在主人的杯里倒一点，等主人尝过后觉得满意，方示意侍者斟满客人的酒杯。若客人觉得不满意，要明确告诉侍者酒是否“太烈” ，要求侍者另换一种，直到满意为止。若客人不喝酒，可以让侍者倒一点点在杯子里，但不去动它，也可用手掌挡住酒杯，但不能将杯子倒扣过来。

西餐点菜分套餐和零点。套餐是价格已定的从汤到尾食、咖啡的菜式，客人只需随意点主菜，如炸鸡、烤鱼、牛排等，而汤、生菜沙拉、面包、甜点、咖啡或红茶都是固定的，价格也是由主菜决定。零点是依顺序一样样地点菜，每道菜分别计价(面包、牛油不另计价) 。一般先选主菜，然后再点汤、沙拉、甜点等。一般来说，零点的价格稍高于套餐，当每位客人决定了自己采取哪种点菜方式，要点哪些菜后，便告诉主人;再由主人转告服务员一共要上哪些菜，当然，在人数众多的情况下，也可以由客人直接向服务员说明要什么菜及饮料。

吃西餐时应右手持刀，左手握叉，先用刀把食物切成小块，再用叉送入嘴里。用刀叉切割食物时必须用叉子牢牢按住所切的食物，刀紧贴在叉边上以免滑开;不要用力过猛而撞击盘子发出刺耳的声响。一般应切一块吃一块，每一块以一口的量为宜。待全部切好后再一块块吃是美国人的习惯。假如习惯用右手持叉进食，那么盛取食物时，通常是叉尖朝上，每一次盛取的量也应以一口为宜，叉上堆得满满的是不雅观的。吃正餐时，刀、叉的数目与上菜的道数是相等的，并按照上菜的顺序由外至内排列，刀口向内。取用刀、叉时，应按照由外向内的顺序，吃一道菜换一套刀、叉。当吃完一道菜后，应将刀、叉平行排放在盘子上，刀右叉左，叉尖向上，刀刃向内，这就表示这道菜已用毕;而若暂时离席，刀、叉应交叉摆放或摆成人字，叉尖向下，这表明这道菜尚未用毕。用餐过程中，餐具一定要适情作出正确的摆放，以免服务人员或宾客误解造成难堪。

西餐中的匙是专门用来喝汤的(喝咖啡用的小匙例外) ，俗称汤匙，因此它不宜用来进食，但可以与叉并用，帮助盛取食物。匙、叉并用盛取食物与刀、叉并用盛取食物有一点相同之处，即匙应将食物拨到叉的内侧，而不是外侧。用匙喝汤也颇有一番讲究。尽管今天不会有人想直接用嘴对着盘子喝汤，但真正知道怎样喝汤才是合乎礼仪规范的也不尽然。喝汤时，应当右手持匙，左手扶着盘子，由桌沿朝着桌中心的方向慢慢舀去;喝了剩少许时，可以用左手把汤盘靠自己的一边稍稍提起，再用匙轻轻地由里向外舀去。喝完以后，汤匙应放在盘里，匙心向上，匙柄置盘子右边缘外。除了餐具的使用需要掌握正确的方法外，用餐时，还有一些常规的礼仪规范应当了解和遵守。主要有：不论是用叉进食或用匙喝汤，均不能将叉、匙的整体放入嘴里。一般用叉进食时，嘴唇是不碰到叉齿的;用匙喝汤时，只将匙的1/3 放入嘴里。

对自己喜欢吃的食物，不要站起身子到餐桌的另一头去夹或主动要求添加。自己不爱吃或不能吃的食物，当服务人员或主人分夹时，一般也不要拒绝，可取少量放入盘内，并表示“谢谢，够了” 。不想再添酒或根本不喝酒时，只要轻微做一个手势就可以了，切不可用手蒙住酒杯或干脆将酒杯倒扣在桌上。

用餐时不要狼吞虎咽，要一小口一小口地吃，咀嚼食物、喝汤，都不要发出声响，口内含有食物时，不要说话，以免食物落出。如果汤菜太热，不要用嘴吹，可稍等片刻，略凉些时再吃。

遇有吃面包，可用手撕下一块，用刀涂上黄油或果酱，把面包托在手上吃，用叉子叉着面包吃或把面包浸在汤中捞出来再吃，都是不合适的。遇有烤鸡、龙虾时，也可用手撕着吃。

吃豆子时，可用叉就食，不要一颗颗地叉着吃。吃面条可用汤匙辅助叉子，也可只用叉子，但不能用刀把面条切断再吃。吃点心必须用叉子，并且可用叉面铲起来吃，但千万不要用手给他人拿点心，需为他人取点心，可以刀、叉托住送过去。

用手取食前，有时会送上一小水杯(铜盆、瓷碗或水晶玻璃缸) ，水上漂着玫瑰花瓣或柠檬片。这是专供洗手用的，切不可误解为饮用水而闹成笑话。洗手时两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用餐巾或小毛巾擦干。

在进餐过程中，不宜倚靠在椅背上，也不要紧贴餐桌。把胳膊放在桌子上，也是不太文明的;不要边抽烟边进餐;手弄脏了，不要乱擦，更不要用嘴去吸吮手上沾有的卤汁。

西餐基本文化礼仪常识 篇8

拿刀叉的方法：

总的来说，右手拿刀，左手拿叉。锯齿得刀用来切肉，普通的刀用来切蔬菜，最小的那种小刀，是用来抹果酱的。叉子别一下子插大块物品，别一口吃不下去。勺子是用来喝汤的。

吃牛排注意细节：

要用刀子把牛排切成小份，每次吃一小块，保证这一块全部到了嘴里，不至于过大，吃的时候不要张牙舞爪的，嘴唇要闭起来。

意大利面细节：

用叉子跟汤匙结合一下，叉子卷起几根面条，放到勺子上，然后吃进去，不要狼吞虎咽的吃面，更不要发出“出溜出溜”的响声。

水果沙拉甜点等：

一般沙拉，小蛋糕之类的，用小勺吃就可以。注意水果的果壳，不要直接吐出来，要用手拿出来，放到盘子旁边。

酒的细节：

开酒之前，自己就不需要动了，服务员都会做的。喝酒的时候，用三根手指拿住酒杯，看图片姿势。喝酒不能跟啤酒似的，一下子干了，这是不对的。轻晃杯子，让酒慢慢进入嘴里，缓缓喝下。注意吃东西时候不要喝酒，喝酒时候不要说话跟大笑。至于饮料之类的，没有太多的要求，只要注意不要太过于随意就好。

西餐基本文化礼仪常识 篇9

a.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。

b.再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。

c.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。

d.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。

e.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。

f.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。

g.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。

h.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。

i.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

西餐基本文化礼仪常识 篇10

西餐因选材用料、烹饪方式和进餐方式决定了在各方面都要求有一定的基本规则和礼节。为了使宾客都能愉快顺利地用餐，就必须了解其中的规范和道理。在这里需指出的是，这些规则不是一些死板的教条，它是为目的而服务的，而且我们的目的是：享用西餐，当个内行人。

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。

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;切东西地左手拿叉按住食物，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，而另一支手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一支手拿叉取菜。要记任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

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。

喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要辞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。

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。

不可在餐桌边化妆，用餐巾擦鼻涕。用餐时打嗝是最大的禁忌，万一发生此种情况，应立即向周围的人道歉。取食时不要站立起来，坐着拿不到的食物应请别人传递。

就餐时不可狼吞虎咽。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。有时主人劝客人添菜，如有胃口，添菜不算失礼，相反主人也许会引以为荣。

进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。如主人请客人宽衣，男客人可将外衣脱下搭在椅背上，不要将外衣或随身携带的物品放在餐台上。

进餐时应与左右客人交谈，但应避免高声谈笑。不要只同几个熟人交谈左右客人如不认识，可选自我介绍。别人讲话不可搭嘴抵话。

不可在进餐时中途退席。如有事确需离开应向左右的客人小声打招呼。饮酒干杯时，即使不喝，也应该将杯口在唇上碰一碰，以示敬意。当别人为你斟 酒时，如不要，可简单地说一声“不，谢谢!”或以手稍盖酒杯，表示谢绝。

在进餐尚未全部结束时，不可抽烟，直到上咖啡表示用餐结束时方可。如在左右有女客人，应有礼貌地询问一声“您不介意吧!”

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。吃水果地，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四或主瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

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。

西餐基本文化礼仪常识 篇11

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。

a、吃西餐点菜时应首先对菜名有所了解;

b、如果自己没有把握，可以请服务员稍作介绍;

c、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”

a、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。

b、点酒时应根据在座客人的身份、性别、爱好来点。

c、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。

a、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。

b、如果觉得自已经喝够，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不可在红酒中加其它饮料

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。

a、红酒中不应添任何其他饮料;

b、红酒不应加冰块;

c、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”，会显得不懂自律、自制力差;不停让主人或服务员上酒，会被视为不懂酒文化。

a、喝酒时应避免劝酒、挡酒、代酒。

b、喝酒不能划拳

c、不应豪饮，而适可而止。

6吃西餐切记擦餐具

西餐讲究美食美器和优雅的坏境，当然也讲究洁净卫生。

a、西餐桌上的餐巾是用来擦手和就餐中污渍的。

b、餐巾不能用来擦鼻涕和口红。

c、餐巾放在膝盖上，不能塞在领口或围在腰间。

做个优雅的女人，这些你都知道了吗?快get起来吧!

西餐基本文化礼仪常识 篇12

1、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。

2、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。

3、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。

4、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。

5、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。

6、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。

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、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。

西餐基本文化礼仪常识 篇13

1.餐具使用的礼仪

吃西餐，必须注意餐桌上餐具的排列和置放位置，不可随意乱取乱拿。

正规宴会上，每一道食物、菜肴即配一套相应的餐具(刀、叉、匙)，并以上菜的 先后顺序由外向内排列。

进餐时，应先取左右两侧最外边的一套刀叉。

每吃完一道菜，将刀叉合拢并排置于碟中，表示此道菜已用完，服务员便会主动上前撤去这套餐具。

如尚未用完或暂时停顿，应将刀叉呈八字型左右分架或交叉摆在餐碟上，刀刃向内，意思是告诉服务员，我还没吃完，请不要把餐具拿走。

使用刀叉时，尽量不使其碰撞，以免发出大的声音，更不可挥动刀叉与别人讲话。

2.进餐礼仪

西餐种类繁多，风味各异，因此其上菜的顺序，因不同的菜系、不同的规格而有所差异，但其基本顺序大体相同。

一餐内容齐全的西菜一般有七八道，主要由这样几部分构成:

第一，饮料(果汁)、水果或冷盆，又称开胃菜，目的是增进食欲。

第二，汤类(也即头菜)。

需用汤匙，此时一般上有黄油、面包。

第三，蔬菜、冷菜或鱼(也称副菜)。

可使用垫盘两侧相应的刀叉。

第四，主菜(肉食或熟菜)。

肉食主菜一般配有熟蔬菜，此时要用刀叉分切后放餐盘内取食。

如有色拉，需要色拉匙、色拉叉等餐具。

第五，餐后食物。

一般为甜品(点心)、水果、冰淇淋等。

最后为咖啡，喝咖啡应使用咖啡匙、长柄匙。

进餐时，除用刀、叉、匙取送食物外，有时还可用手取。

如吃鸡、龙虾时，经主人示意，可以用手撕着吃。

吃饼干、薯片或小粒水果，可以用手取食。

面包则一律手取，注意取自己左手前面的，不可取错。

取面包时，左手拿取，右手撕开，再把奶油涂上去，一小块一小块撕着吃。

不可用面包蘸汤吃，也不可一整块咬着吃。

喝汤时，切不可以汤盘就口，必须用汤匙舀着喝。

姿势是:用左手扶着盘沿，右手用匙舀，不可端盘喝汤，不要发出吱吱的声响，也不可频率太快。

如果汤太烫时，应待其自然降温后再喝。

吃肉或鱼的时候，要特别小心。

用叉按好后，慢慢用刀切，切好后用叉子进食，千万不可用叉子将其整个叉起来，送到嘴里去咬。

西餐基本文化礼仪常识 篇14

一、礼仪介绍

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、酒具都就是进入美食的先修课。

要注意的就是，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，其次要表明就是否要吸烟区或视野良好的座位。如果就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，就是基本的礼貌，有急事时要提前通知取消定位一定要道歉。

再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上高档西餐厅吃饭，穿着得体就是欧美人的常识。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。

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，如果客人早到了可以先在酒吧喝点酒然后再进入主餐厅。

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，若他们不就是很清楚会问询餐厅经理或主厨。

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就是不礼貌的行为。

高档西餐的开胃菜虽然份量很小，却很精致，值得慢慢品尝。

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。但就是一定要多加赞美和表示感谢。

吃西餐在很大程序上讲就是在吃情调：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，还就是非常值得的。

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。

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。如果就是谈话，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。

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。

二、商务礼仪中的西餐礼仪

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，也要表明就是否要吸烟区或视野良好的座位。如就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，就是基本的礼貌。

2.再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。

3.吃饭时穿着得体就是欧美人的常识。

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.最得体的入座方式就是从左侧入座。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就是: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)加甜点就是最恰当的组合。点菜并不就是由前菜开始点，而就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.主菜若就是肉类应搭配红酒，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就是否有误。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。正确的握杯姿势就是用手指轻握杯脚。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。

11.喝酒的方法。

喝酒时绝对不能吸着喝，而就是倾斜酒杯，像就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，都就是失礼的行为。不要用手指擦杯沿上的口红印，用面巾纸擦较好。

12.喝汤也不能吸着喝。

先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45°角较好。身体上的半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。

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！