# 西餐就餐礼仪常识

来源：网络 作者：烟雨蒙蒙 更新时间：2025-03-21

*西餐就餐礼仪常识（精选16篇）西餐就餐礼仪常识 篇1 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...*

西餐就餐礼仪常识（精选16篇）

西餐就餐礼仪常识 篇1

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。

西餐就餐礼仪常识 篇2

应邀

被邀请参加宴会以及接受邀请，是主、客友好关系的体现。是否出席宴会，西方人士常在请柬的右下角书写下列短语，提醒被邀请者：R.S.V.P.(谨请答复);Regrets only(因故不能出席，请答复);To Remind(“备忘”。已口头商定，不需答复，只起提醒作用)。

如应邀，可在感谢之后表示：“很高兴，接受邀请。”如不能出席，可表示“感谢邀请，但是由于此前另有安排，很遗憾，不能出席。”临时因故不能出席，也应尽早通知对方并表示歉意。

关于出席宴会着装问题，邀请人往往会在请柬的左下角标上如下英文字：

Formal(正式服装——指西方国家礼服，其他国家的民族服装，但一般西服不在此列);Black tie(黑领结——指晚餐礼服，也称小礼服);Suit(套装——指西服，需上下一色并扎领带);Informal或Casual(便装)。

送花

西方人士喜欢举行家宴招待朋友。赴宴时，客人如能带上一束花或小工艺品、小食品献给女主人，主人会很高兴。如果是大型招待会，根据双方关系，有时送花篮祝贺，提前摆放在招待会现场。

问候

如主人夫妇迎客，客人应先同女主人握手问好，献上花束，再同男主人握手。然后由主人或主方人员引入客厅，同其他来宾见面，服务员会送上饮料或低度数酒类供客人享用。

入座

何时由客厅进入宴会厅，须听从主人安排。如事先未通知座次，很可能在宴会厅门口有座位示意图，客人应自己去找本人的座位位置。入座时应从椅子左方就位，离席时才从右边离开。男宾应帮助右边的女宾挪动椅子，待女宾坐好后，自己再就座。入座就餐时，身体略靠近餐桌。

餐巾

当主人示意就餐开始或拿起餐巾时，客人才可照样去做。餐巾通常是对折，折口朝外，下边一半略长，平铺在双腿上。在中国，可把餐巾一角压在餐盘垫盘之下，使餐巾搭在腿上。这样做的目的，是防止进餐时油渍直接洒落在衣服上，但是忌将餐巾挂在胸前。可用餐巾一角擦嘴角、手指上的油渍，但是忌用餐巾擦刀叉、盘盏以及擦汗、擦脖颈等。进餐时因事暂时离开，应把餐巾放在座椅上或搭在椅背上。如把餐巾放在餐桌上，就说明离去不再返回。宴会结束，收餐巾时也应以主人为先。餐巾收后放在餐盘旁即可。

西餐就餐礼仪常识 篇3

(一)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。

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。

(二)西餐餐具的使用法则

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。

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分享的情况下，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。

(三)不使用餐具的食物吃法

咸点心可用手直接取用，有些食物是不用餐具而用手拿着吃的，称为Finger Food，通常餐前酒与正餐之前都会先送上这类食物。

Finger Food的功用是，喝餐前酒之前，先填一下肚子可以保护胃膜。另外，人在空腹的时候，血糖会降低，吃一点东西会使心情沉稳许多。

比较常见的咸点心是Canapé，这是小小片的薄面包或是饼干上面放火腿、燻鱼等。一般都是三块，直接用手拿着吃就行了。要一口吃完，不要只咬一半，这样反而不雅哦。

用单手两指掌握点心边缘，面包须用刀涂抹奶油，面包基本上是用手剥下一口就抹一口奶油。但是葡萄面包和德国的黑面包用手剥的话很容易碎，这时就用刀把一片面包切成两半，全部抹上奶油后，直接用手拿着分几口吃。

(四)吃披萨该用刀叉吗

披萨就像我们吃包子、馒头一样，没有明定的规矩，可自由发挥。但是披萨是黏搭搭、软趴趴，很难缠的，如何吃才不会邋遢?

拿坡里式(Napoli)披萨是边缘皮厚、中间皮薄，所以直接用手拿着吃是不太方便，可用刀子先切下前半的三角尖，软趴趴的地方用叉子盛着吃;剩下较硬的地方比较好拿，可直接用手拿着吃。

美式披萨就是最常见的那种厚底皮，便于用手直接拿着吃。披萨大都是用马自拉起司(Mozzarella)，这种起司黏连着饼，很难扯断，也是用刀叉来帮忙理清“纠缠”。

西餐就餐礼仪常识 篇4

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。

西餐就餐礼仪常识 篇5

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。

以上就是在用餐过程中应该注意的细节，用餐之后当然您不能像去餐馆吃饭一样，结完帐就拍大腿走人，您应该主动向主人提出帮忙收拾餐桌、清洗盘子等，敬请关注家庭西餐礼仪之用餐后，看看吃完饭了该为主人做点什么。

西餐就餐礼仪常识 篇6

1.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。

2.服饰举止

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。

3.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。

4.点酒

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。

5.了解上菜的次序

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。

6.餐巾的使用

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。

西餐就餐礼仪常识 篇7

西餐礼仪用餐中为八字形，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。如是是谈话，可以拿着刀叉，无须放下，但若需是作手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃。应当注意，不管任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

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，以及是否收拾餐具准备接下来的服务等等，所以希望积闰能够记住正的的餐具摆置方式。特别要注意的是刀刃侧必须面向自己。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。接下来的摆置方式又分为英国式与法国式，不论哪种方式都可以，但最常用的是法国式。

尽量将柄放入餐盘内，这样可以避免因碰触而掉落，服务生也较容易收拾。 出席结婚餐宴时，不论怎么将餐具摆成“用餐中”的位置，只要主要宾客用餐结束，就应立即把所有的料理收起。所以宴会时，切记皆以主要宾客为中心进行。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。中途需是谈话或休息时，应该将刀叉呈八字形平架在盘子两边。

反之，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了，服务员就会把盘子撤去。前菜或是甜点等，如果是可以直接用叉子叉起食用的料理，没有必要刻意地一定使用刀子。在家庭内的餐会或是与朋友之间的轻松聚餐，像沙拉或是蛋包饭之类较软的料理也可以只使用叉子的进餐。但是在正式的宴席上使用刀叉，能给人较为优雅利落的感觉。另外，在欧洲等地，常可看见有人右手拿叉子，左手则拿着面包用餐。不管吃得怎么利落优雅，这样用餐也只能在家庭或大众化的店中，在高级餐厅内是绝对行不通的。 没用过的刀子，就这样放在桌上即可，服务生会自动将它收走。

虽说将刀与叉放在餐盘上并拢是代表结束用餐的讯息，但是没有必要把干净刀子特地放入弄脏的餐盘内。 没有用过的餐具保持原状放在原处即可，硬要追求形式的规则反而显得奇怪。随机应变，依当时的状况处理事物才是最正确的。 即使掉了也不算出丑，但是自己弯下腰去捡就满丢脸的。所以东西掉了的时候最好请服务生过来替你捡起。服务生随时都在注意客人的情况，所以会很快地再拿新的餐具过来，万一服务生没有注意到，可以面向服务生稍微地将手抬高一下，尽量不要引起其他人侧目注视。 服务生的工作是为了使客人能更愉快地用餐，所以尽可向他们提出要求。

西餐就餐礼仪常识 篇8

一、用餐前

首先，我们说一下用餐前的礼仪，也就是关于提前预定。尽管现在大部分中级餐厅已经由随来随坐取代了提前预定，但是如果餐厅接受的话提前预约还是个明智之举，其优势在于不仅能保证在你期望的时间内有位子，同时也是和餐厅讨论你需要特殊餐食的绝佳时机。因为在了解此次就餐用于庆祝的不同场合之后，餐厅会更加知道如何准备，举止得体。比如，餐厅对于严肃的商务午餐提供的服务与周年纪念日、订婚或者60岁生日聚会时提供的服务是截然不同的。当然，如果你不得不取消预订也没有问题，但应尽早告知餐厅，这样可以最大程度上减少不便。

二、用餐时

其次就是用餐时应当注意的一些礼仪，这其中有很多应当注意的地方，我们将其细分成5个小点进行概括。

1、等待入席

参加宴会时往往会出现早于主人到达的情况，在等待的过程中需要注意以下三点：

第一，直接点喝的是不礼貌的。在等待时可以点一杯水，当宴会主人到了之后，他们会为你提供喝的，这时候才可以点自己想喝的东西。

第二，等待时出于礼貌，应当站起来迎接到达的客人。如果一群人在入席前聚集在酒吧间，入席时，应当请女士走在你前面，并帮助她们入座。当然通常服务员会这样做，并帮助你也坐下。

第三，入席后，不要随意把物品(如电话、钥匙、钱包等)放在桌子上，同时手机也要调成静音，最重要的是要把全部注意力放在宴会主人身上，不要被电话及短信等分心。

2、点餐礼貌

当所有人都入席之后，餐厅员工会与你打招呼，并把餐巾放在你的腿上，详细介绍餐厅特色及其他菜单外的菜品。点餐的过程中如果你是被带出去吃饭的客人，请不要点菜单上最昂贵的菜品。点餐时多咨询下主人意见，试着点些和其他客人同价位的菜品。同样，如果你的主人、客户及老板只点了一道菜，那么你也不要点多。

礼貌在西餐礼仪中是至关重要的，因此无论是餐厅员工，还是食物和酒的侍者都要礼貌相待，也要记得间歇性的感谢服务生的帮助。如果对菜单有疑问可以咨询侍者，引起他们注意的最好方式是与他们目光接触，谨慎地示意你需要他们的帮忙。直接举起手或者点击手指都是不礼貌的方式。同样，关照邻桌客人也是基本的礼貌，确保你和你的客人在席间不要太吵闹或者说脏话，以免影响他人就餐。如果上菜时有客人离席了，出于礼貌应该等他回来后大家再开始吃。当然，如果主人允许开始的话是没有问题的。

3、就餐常识

点餐完毕之后就进入正式的就餐环节中了，这一环节有许多细节需要注意。

第一，面包会放在桌子中间或者你的盘子旁边，可以随时吃。吃面包时，可直接用手掰开一半，用黄油刀切下一块黄油，把黄油放到你的侧盘里，在你的侧盘里把黄油涂抹在面包上。这里需要注意的是，刀不是用于切面包的。

第二，喝汤时，应该用汤匙的外沿顺着碗的近侧到远侧舀取，从汤匙的边缘吸吮一小口，而不是整个汤匙都放在嘴里。

第三，如果是共享的配菜，出于礼貌要先招待客人，然后再自己享用。分菜时一定要使用公用餐具，最好是请服务员代你为客人服务。

第四，如果你需要桌子对面的东西，可以请靠近的人帮忙递给你，而不是越过他人自己够取。如果餐巾或者餐具掉到地上了，请服务员为你更换一个，不要继续使用。

第五，当离席去往卫生间或者接听重要电话时，适当的为自己找个说辞，比如“对不起，出去一会儿”或“抱歉”。

第六，用餐时还有一些小的细节需要注意，包括吃东西时不要说话，咀嚼食物时不要张着嘴巴，吃东西时不能发出很响的声音，不要把你的餐巾当作餐巾纸，不要舔你的刀，因为这些都是非常不礼貌的行为。

4、饮酒礼仪

葡萄酒是西餐中不可或缺的部分，而葡萄酒从选酒到试酒再到喝酒，这其中也有一些需要注意的地方。

(1)选酒

置身高档的餐厅点葡萄酒，通常在场会有个侍酒师帮你选到最适合的酒。而且，侍酒师能成功地帮助你选取搭配美食的最佳款酒，如果你采纳他们的专业意见，将会毋庸置疑地享受一次食物与葡萄酒的绝美搭配经历。因为著名高档的餐厅通常会有比较全面的葡萄酒单，涵盖多种不同年份的同一款酒，信息多达100多页。这样的清单是非常艰巨恼人的，如此状况下，侍酒师的帮助就显得必不可少了。

(2)试酒

一旦主人(或者是谁主张点葡萄酒的)点完葡萄酒，侍酒师会选择适当的玻璃器具放置到餐桌上，在你入座位置右侧刀的位置靠上些。然后他们会把葡萄酒拿来送至点酒人处，确定是否有误。

确认完毕后，侍酒师将会取下软木塞，向点酒者提供一小口份量的葡萄酒。这样的举动并不是为了让点酒者品尝下是否喜欢此款酒，而是为了检查酒的状态，以及酒的味道是没有缺陷的。

(3)喝酒

试酒满意之后，侍酒师就可以围绕餐桌倒酒了，倒酒顺序客人要先于主人。通常酒杯内只倒入1/3量的酒，这是为了便于客人摇晃酒杯时没有任何外溢，完全闻到葡萄酒的香气。

在高档餐厅内，侍酒师和服务员会在用餐期间为你填满酒杯，所以尽量避免自己填满。如果发现杯子空了，可以通知负责员工，提醒他们要续杯。当然对于休闲餐厅和酒吧你可以自己随意续杯。

5、其他事项

除了以上用餐中需要注意的礼仪之外，还有一些具体的建议。

如果你带孩子一同去餐厅，最好让他们保持安静乖巧，不要四处乱跑或者打打闹闹。因为无论是对他们还是对于端着食品和饮料的服务员来说，都是极其危险的，同时也会打扰到其他客人。

饥肠辘辘的到达餐厅可不是个明智之举，最好能悠闲地享受美食，感受用餐的氛围，融入席间的交流，如果你肚子饿的咕咕叫那是无法全神贯注的。还有保持与他人相同的节奏，不要吃的太快。

西餐就餐礼仪常识 篇9

(1)在当你应邀赴宴时，你对同桌进餐的人和餐桌上的谈话，大概要比对饮食要更感兴趣。因此进餐时，应该尽可能地少一些声响，少一些动作。

(2)女主人一拿起餐巾时，你也就可以拿起你的餐巾，放在腿上。有时餐巾中包有一只小面包;如果是那样的话就把它取也，放在旁边的小碟上。

(3)餐巾如果很大，就双叠着放在腿上;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。

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

(5)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。

(6)如果有鱼这道菜的话，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。

(7)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。

(8)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，放在盘子边沿上，别放在桌上，或扔在地下。

西餐礼仪中的忌讳

1、使用餐具最基本的原则是由外至内，完成一道菜后侍奉收去该份餐具，按需要或会补上另一套刀叉。

2、吃肉类时(如牛扒)应从角落开始切，吃完一块再切下一块。遇到不吃的部分或配菜，只需将它移到碟边。

3、如嘴里有东西要吐出来，应将叉子递到嘴边接出，或以手指取出，再移到碟子边沿。整个过程要尽量不要引别人注意，之后自然地用餐便可。

4、遇到豆类或饭一类的配菜，可以左手握叉平放碟上，叉尖向上，再以刀子将豆类或饭轻拨到叉子上便可。若需要调味料但伸手又取不到，可要求对方递给你，千万不要站起来俯前去取。

5、吃完抹手抹嘴切忌用餐巾大力擦，注意仪态用餐巾的一角轻轻印去嘴上或手指上的油渍便可。

6、就算凳子多舒服，坐姿都应该保持正直，不要靠在椅背上面。进食时身体可略向前靠，两臂应紧贴身体，以免撞到隔壁。

7、吃完每碟菜之后，如将刀叉四边放，又或者打交叉乱放，非常难看。正确方法是将刀叉并排放在碟上，叉齿朝上

西餐刀叉拿法之吃西餐的六个M

如何品味西餐文化，研究西餐的学者们经过长期的探讨和总结认为：吃西餐应讲究以下6个“M”。

第一个是“Menu”菜谱

当您走进咖啡馆或西餐馆时，服务员会先领您入座，待您坐好后，首先送上来的便是菜谱。菜谱被视为餐馆的门面，老板也一向重视，采用最好的材料做菜谱的封面，有的甚至用软羊皮打上各种美丽的花纹，显得格外典雅精致。

如何点好菜?这里介绍一点经验之谈，那就是打开菜谱后，看哪道菜是以店名命名的，这道菜可千万不要错过。因为那家餐馆是不会拿自己店的名誉来开玩笑的，所以他们下功夫做出的菜，肯定会好吃的，这道招牌菜大家一定要点。

另外要特别说明的一点是，不要以吃中餐的习惯来对待西餐的点菜问题：即不要对菜谱置之不理、不要让服务员为你点菜。在法国，就是戴高乐、德斯坦总统吃西餐也得看菜谱点菜的。因为看菜谱、点菜已成了吃西餐的一个必不可少的程序，是一种优雅生活方式的表现。

第二个是“Music”音乐

豪华高级的西餐厅，通常会有乐队，演奏一些柔和的乐曲，一般的西餐厅也播放一些美妙典雅的乐曲。但，这里最讲究的是乐声的“可闻度”，即声音要达到“似听到又听不到的程度”，就是说，要集中精力和友人谈话就听不到，在休息放松时就听得到，这个火候要掌握好。

第三个是“Mood”气氛

吃西餐讲究环境雅致，气氛和谐。一定要有音乐相伴，桌台整洁干净，所有餐具一定要洁净。如遇晚餐，要灯光暗淡，桌上要有红色蜡烛，营造一种浪漫、迷人、淡雅的气氛。第四个是“Meeting”会面

也就是说和谁一起吃西餐，这是要有选择的。吃西餐的伙伴最好是亲朋好友或是趣味相投的人。吃西餐主要是为联络感情，最好不要在西餐桌上谈生意。所以在西餐厅内，氛围一般都很温馨、少有面红耳赤的场面出现。

第五个是“Manner”礼俗

这一点指的是“吃相”和“吃态。既然是吃西餐就应遵循西方的习俗，勿有唐突之举，特别是在手拿刀叉时，若手舞足蹈，就会“失态”。

刀叉的拿法一定要正确：应是右手持刀，左手拿叉。用刀将食物切成小块，然后用叉送入口内。一般来讲，欧洲人使用刀叉时不换手，一直用左手持叉将食物送入口内。美国人则是切好后，把刀放下，右手持叉将食物送入口中。但无论何时，刀是绝不能送物入口的。西餐宴会，主人都会安排男女相邻而坐，讲究“女士优先”的西方绅士，都会表现出对女士的殷勤。

第六个是“Meal”食品

一位美国美食家曾这样说：“日本人用眼睛吃饭，料理的形式很美;吃我们的西餐，是用鼻子的，所以我们鼻子很大;只有你们伟大的中国人才懂得用舌头吃饭。”

西餐就餐礼仪常识 篇10

入座

进入西餐厅或晚宴现场时，由服务生带领入坐，切勿冒然入位。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。

西餐的座次以男女主人为中心，男女主人面对面坐，女主人面向门的方向。第一位入座的是贵宾的女伴，坐在男主人右边，贵宾则坐在女主人的右边。男女客人分开坐。

餐具摆放

西餐的餐具摆放颇有讲究，特别是正式的场合。非正式场合则为简化版。这里，我们着重讲正式宴会摆盘总原则。每样东西摆放要有几何原则，中心的餐具要在正中间，餐具之间的几何距离要相等，视觉上要平衡。

1、盐或胡椒调味品(Salt and pepper);

2、面包和牛油碟(Bread dish and butter knife)放在左边，位于餐叉上方。牛油刀(Butter Knife)，放在牛油碟的对角线位置，刀把向右，刀刃向里;

3、沙拉叉(Salad fork)如果沙拉是第一道送上的菜，则应摆放在最左边;

4、鱼叉(Fish fork);

5、 肉叉(Meat fork)一般为体积最大的餐叉，其他较小的叉子被摆放在它的左边或右边，根据被使用的顺序而调整;

6、餐巾(Napkin)摆放在 Service plate 或 Show plate 的盘中央;

7、肉餐刀(Meat knife)餐刀一般放在餐盘的右侧，与叉子原则一样，根据使用顺序摆放;

8、鱼肉刀(Fish knife);

9、色拉刀(Salad knife);

10、汤勺(Soup spoon)摆放位置依菜式顺序而定;

11、点心匙及点心叉(Dessert spoon and fork)摆放在主盘上方;

12、水杯(Water glass)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，其次是白葡萄酒所用;

13、白酒杯(White wine glass);

14、红酒杯(Red wine glass);

15、香槟杯(Champagne glass)视情况也会摆上细长的玻璃杯，是香槟或雪莉酒所用的玻璃杯。

刀叉用法

刀刃始终向着餐盘。餐桌上的餐具不要超过三种，如超过，则可在上第四道菜前再摆放。甜品匙和甜品叉可在上甜品时再摆放。

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)。用餐中，有事而离席时，宜把刀叉摆成八字型挂放在餐盘上。

离席时记得说一句「Excuse me」，离开时顺手把餐巾折好放在左手餐盘旁，记得把带有食物污渍的那一面折在里面。用餐结束后，则是平行的斜放在盘上一侧。

喝汤

西式的汤分为清汤及浓汤，比较正式的餐厅，会在供应清汤时，使用椭圆形汤匙及汤杯，供应浓汤时，则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。特别注意，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、汤杯与汤盘，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。

食面包

面包一般置于主菜左侧。可用左手取用，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。

在一些地域特色的餐厅中，有时会以橄榄油、酱料取代奶油，将面包用手撕一小块沾酱料，或调入了香料的橄榄油吃。面包切忌用刀切割。

食沙拉

沙拉盘一般情况下放在主菜盘的左边。美国人通常将沙拉供应于主菜前，而法国人，则将沙拉放于主菜后供应。 沙拉使用叉子吃。如菜叶太大，可用刀在沙拉盘中切割，再用叉子吃。

食海鲜

食用半只龙虾时，左手持叉，将龙虾的尾部叉起，右手持刀，压住虾壳，用叉将虾肉拖出再切食。龙虾脚则用手指撕去虾壳食用。

吃鱼片的原则是吃一片切一片，右手持叉进食。如食用带头尾及骨头的全鱼，宜先将头、尾切除。去除鱼骨，要用刀叉，不能用手。若口中有鱼骨或其它骨刺，则可用手自合拢的唇间取出放在盘子上。

全鱼吃完鱼的上层，切勿翻身，应用刀叉剥除龙骨再吃下层鱼肉。附带的柠檬片，可用刀叉挤汁。食用虾、蟹完毕时，服务生都会端上一碗洗手水。

食肉类

牛排按熟度分为犹带血(rare)、半生(medium rare)、七分熟(medium)、熟透(welldone)， 牛肉根据喜好熟度点餐，猪肉、鸡肉均为全熟供应。

切牛排应由外侧向内。一次未切下，再切一次，切忌像拉锯子方式切以及拉扯，勿发出声响，肉的大小以一口为宜。 嚼食肉时，两唇合拢，不要出声，嚼肉食勿说话。

吃肉时应切一块吃一块，勿将肉全部一次切小块，会导致肉汁流失，及温度下降。 在正式场合，烤鸡或炸鸡需用刀叉吃。

食点心及水果

蛋糕及派、饼，用叉取食;较硬的用刀切割后，用叉取食;硬饼干小块的，用手取食。 冰淇淋、布丁等，用匙来吃。

粒状水果比如葡萄一类，可用手抓来吃。如需吐籽，应吐于掌中再放在碟里。 多汁的水果如西瓜、柚子等，用匙取食。 正规的西餐食用完水果后，上洗手钵(Finger bowl)，所盛的水，供洗手用，但只用来洗手指。勿将整个手伸进去。

喝咖啡

喝咖啡时，用食指和拇指端起来喝，不须端起咖啡底盘。有人会用咖啡匙舀起咖啡，尝试咖啡甜度，切勿行之，这是礼仪中的禁忌。

其他注意事项

1、出席晚宴等正式场合，端庄得体十分必要。男士应穿正装，女士应身穿晚礼服、高跟鞋，色彩搭配以优雅大方为宜

2、西式用餐每一道菜间隔时间较长，中间至少须有一半时间用来社交。用餐时，要与身边的人交流，切忌埋头猛吃

3、咀嚼食物时，发出声音非常不礼貌

4、若不小心将餐具碰落，也不要自己去捡。即使餐巾落地下，也要让服务生捡起，并且尽量不要让别的客人知道才算礼貌

5、不要用餐巾大力擦嘴，绅士们只会用餐巾一角轻轻擦嘴，再若无其事地用干净的一面盖上

6、不要把餐巾围在脖子上进餐

7、不要起身、伸手去够调味罐等桌上物品，礼貌地请身边的人递过来

8、手臂别放在桌上。让身体与餐桌保持约一个拳头的距离，胳膊上部靠近身体两侧

9、盘内剩下太多食物是一种失礼行为，切忌点多

10、需要叫服务生时，不要将手举得高高的，大呼小叫，举手尽量不要高过自己的头

西餐就餐礼仪常识 篇11

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

西餐就餐礼仪常识 篇12

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。

基本西餐礼仪——餐具的使用

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。

二、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。(如果不小心把口红印留在餐巾布上了也不要紧张，只需把留有口红印的一角往里折就好)

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。(注意不要挂在椅背上，放在座位上即可)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。

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。

西餐上菜的服务基本要求

西餐法式上菜：

上菜人员将所有食品用小推车送上，因食物在厨房内只进行了初加工，成为半成品，加工为成品菜肴需在小车上完成，所以上菜人员要有一定的专业技术。具体程序是：客人就坐，上菜人员送饮料，再将厨房中烧煮各好的菜放进餐厅的手推小车上，在客人面前完成上菜的准备工作，将未烧好的半成品烧成食品并装盘，同时调味汁也需由上菜人员在客人面前调好，把烧好的菜放入盘里后再送给客人。面包、白脱、色拉或其他小物品装盘时，用左手从客人左边送上外，其他所有食品都从客人右边用右手送上，包括饮料。另外，注意撤盘时仍用右手从客人右边拿走，端盘时应使用大拇指、食指和中指，手指不要碰到盘边的上部，以保证卫生。待所有客人吃完以后，要清除台面。主菜撤去后，将调味瓶也撤下，此时可以送上甜点了。法式上菜程序使客人感到很舒适，但上菜人员则在不停地工作。

西餐美式上菜：

客人坐下后习惯先喝一杯冰水，这时应在客人的右边将水杯内倒满冰水，如有不喝冰水的客人，应为他送上鸡尾酒或其他开胃酒，再为所有宾客送上面包、白脱、汤中开胃品(色拉)等，用左手从左边送上，将开胃酒杯从右边撤下，再上主菜，一般是在厨房里装盘，放在托盘内送出，同时将汤和开胃品盘从右边撤下。主菜从客人左边送上，从左边再加面包和白脱，如需加咖啡，一般与主菜一起上，不过咖啡须从客人右边上，用右手把咖啡杯倒满，如果有甜点，把主菜盘撤走，再自左侧送上甜点盘，并加满饮料和咖啡。可见美式上菜速度快，方法简便。

西餐俄式上菜：

客人就坐后，先上饮料，食物在厨房内已完全备好。当服务人员将大盘菜从客人的左边用右手分送给客人时，按逆时针方向进行。另外，大盘内分剩的菜可重新送回厨房，被再利用，减少浪费。

西餐就餐礼仪常识 篇13

品尝西餐，应知道西餐的菜序。所谓西餐的菜序，在此是指享用西餐时正规的上菜顺序。

西餐的菜序与中餐具有明显的不同。例如，在中餐里，汤是用餐的标准“结束曲”;而西餐中，汤是被用来“打头阵”的。应当说明的是，西餐亦有正餐与便餐之分，其莱序，二者是有很大差异的。

1.正餐的菜序

西餐的正餐，特别是较为正规的正餐，其菜序不仅复杂多样，而且十分讲究。在大多数情况下，西餐正餐往往会由七八道菜肴所构成。一顿完整的正餐，进餐时间约需1—2小时。

(1)开胃菜。所谓开胃菜，即用来为进餐者开胃的菜肴。因为在西餐里它首先上桌，所以亦称之为头盆。在西餐的正餐里，有时它并不列入正式的莱序，而仅仅用来充当“前奏曲”。在绝大多数情况下，开胃菜都是由蔬菜、水果、肉食、海鲜等组成的拼盘，大多以各种调味汁凉拌而成，不但色泽悦目，而且口味宜人。

(2)汤。西餐中的汤必不可少，它的口感芬芳浓郁，具有极好的开胃作用。依据传统的`讲法，汤才是西餐之中的“开路先锋”。只有开始喝汤时，才可以算是正式开始吃西餐了。西餐的汤有白汤、红汤、清汤等几种。享用西餐时，仅可上一种汤。

(3)主菜。主菜是西餐的核心内容。西餐里的主莱通常有冷有热，但大都应当以热菜作为主角。比较正规的西餐，一般都要上一份冷盘和两份热菜。在上桌的两份热菜中，往往还讲究一份是鱼菜，另一份是肉菜，有时还会添加上一份海味菜。在西餐的主菜里，肉菜被用以代表用餐的档次与水平。

(4)点心。吃过西餐的主菜后，根据需要可点一些诸如蛋糕、饼干、吐丝、馅饼、三明治之类的小点心，使那些还没有吃饱的人借以填满肚子。要是已经吃饱了，可以不吃。

(5)甜品。西餐中最为常见的甜品有布丁、冰淇淋等。这些甜品在正餐上，被视为一道例莱。因此，就餐者应当尽可能品尝。

(6)热饮。西餐用餐结束之前，应为就餐者供应热饮，以此作为“压轴戏”。最正规的热饮，是红茶或者不加任何东西的黑咖啡。二者只选其一，不宜同时享用。热饮的主要作用是帮助就餐者消化。热饮就餐者可以在餐桌上饮用，也可以换地方，例如到休息厅或客厅饮用。

2.便餐的菜序

西餐的正餐，多见于宴会或者其他重要的节假日。它虽然较为隆重，但往往耗资、耗时颇多。在一般情况下，人们总是将西餐正餐进行简化，即西餐便餐。其菜序主要由开胃菜、汤、主菜(各一份)、甜品、热饮等等构成。

西餐就餐礼仪常识 篇14

1：在西方，去饭店吃饭一般都需要事先预约，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，其次要表明是否吸烟区或视线良好的座位。如果是生日或其它特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定的时间到达，是基本的礼貌

2：餐厅吃饭时穿着得体是欧美人的常识。上高档的餐厅，男士要穿整洁，女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定穿正式服装的话，男士必须打领带，进入餐厅时，男士应该先开门，请女士进入。应该女士走在前面。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

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。用餐时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持越一个拳头的距离。两脚交叉的坐姿最好避免

4：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

5：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。 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

6：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

7: 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

8: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

9: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

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: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

12:略事休息时，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

西餐进餐时女士手提包的位置

在欧美，女士入座后，通常会直接把手提包放在脚边的地板上。由于她们对手提包的处理是如此，所以，把手提包放置桌上，对他们来说，是很失礼的行为。

因此，除了晚装的小手包，其他手提包不能放在餐桌上。

那么，手提包应该放在那里呢?可能有很多人不习惯把手提包放在地板上，这时，你可以把手提包放在背后和椅子之间或大腿上(餐巾下)。

若是邻座没有人，也可以放置在椅子上，或挂在皮包架上。

西餐就餐礼仪常识 篇15

西餐礼仪表示用餐完毕

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。

吃西餐的十大基本礼仪

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。餐巾应该放在大腿上，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，还应该记住：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。

西餐就餐礼仪

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该摆成“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，就应该放下刀叉，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，应该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。吃鸡腿时应该先用力将骨去掉，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，应该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。

西餐就餐礼仪常识 篇16

西餐礼仪表示用餐完毕

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。

吃西餐的十大基本礼仪

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。餐巾应该放在大腿上，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，还应该记住：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。

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！