# 如何写西餐就餐基本礼仪通用(七篇)

来源：网络 作者：紫云飞舞 更新时间：2025-04-26

*如何写西餐就餐基本礼仪通用一先来看看中餐。这里，我们重点说说点菜和选菜和就餐举止需要注意的要点：关于中餐的点菜选菜，你要注意下面的三个细节：首先，非常重要的宴请，不建议去从来没有吃过的餐馆。其次，注意三个量：数量、质量和分量。点菜时，合理的...*

**如何写西餐就餐基本礼仪通用一**

先来看看中餐。这里，我们重点说说点菜和选菜和就餐举止需要注意的要点：

关于中餐的点菜选菜，你要注意下面的三个细节：

首先，非常重要的宴请，不建议去从来没有吃过的餐馆。

其次，注意三个量：数量、质量和分量。

点菜时，合理的数量一般在人数的两倍左右，不要出现单数。质量就是荤素搭配，冷热皆有，主食汤羹兼备，让客人吃的满足、开心。分量就是根据感情、交情和吃饭的目的点合适的菜。

不在特别重要的场合，点过于家常的特价菜;也不知随意场合，点鲍鱼龙虾等让人有心理负担的高端菜。

最好，不要在餐桌上吐槽菜品，经常去吃的餐馆，老板主动打折、赠送果盘是面子，但换作你当桌要求就会显得失礼。也不要在餐桌上跟服务人员核对数量、价格和发票信息。

**如何写西餐就餐基本礼仪通用二**

西餐是对西式饭菜的一种约定俗成的称呼。客观地讲，西餐其实是一个十分笼统的概念，因为不论从形式上还是从内容上来看，西方各国的饭菜都存在着很大的差异，难以一概而论。然而在中国人眼里，除了与中餐在口味上相去甚远之外，西餐仍然具有两个基本的共性：一方面，他们都源自西方国家的饮食文化;另一方面，他们都必须使用刀、叉取食。凡具备此两点者，在我国皆可以西餐相称。

随着中西文化交流的深入发展，西餐目前已经逐渐进入了中国人的生活，并且受到了一定程度的欢迎。在现代社会交往中，不论人们究竟爱不爱吃西餐，都有可能与之“相逢”。所以，学习一些有关西餐的基本常识和礼仪是很有必要的。

一、席次的安排

(1)西餐多采用长台，大型宴会除主台外，可采用圆台。正式宴会一般均安排席位，也可只排主要客人的席位，其他客人只排桌次或自由入座。无论采取哪种方法，都要在入席前通知到每一个出席者，使大家心中有数(可以在请柬上标明台号)。

(2)西餐的坐席排列，同一桌上席位高低，以距离主人座位的远近而定，右高左低。

(3)西餐习惯男女交叉安排，以女主人的位置为准，主宾坐在女主人右边，主宾夫人坐在男主人右边。

(4)举行两桌以上的西式宴会，各桌均应有第一主人，其位置应与主桌主人的位置相同，其宾客也依主桌的座位排列方法就座。

(5)席位安排遇到特殊情况，可灵活处理，如主宾身份高于主人，为表示对主宾的尊重，可以把主宾安排在主人的位置上，而主人坐在主宾的位置，第二主人坐在主宾左侧。

二、西餐的菜序

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。

三、西餐的餐具

学习西餐礼仪时，掌握西餐餐具的使用方法是重点内容之一。在所有的西餐餐具之中，餐刀、餐叉、餐匙以及餐巾是最具代表性的。以下分别对其加以介绍。

1.刀叉

刀叉是人们对于餐刀、餐叉这两种西餐餐具所采用的统称。二者既可以配合使用，也可以单独使用。不过更多的情况下，刀叉都是配合使用的。

掌握刀叉的使用，需要具体学习刀叉的类别、刀叉的用法、暗示等三个方面的知识。

(1)刀叉的类别及摆放位置。

在正规的西餐宴会上，莱肴是一道一道分别上桌的，而每吃一道莱肴，都需更换一副刀叉。也就是说，每吃一道莱肴时，都要配以专用的、不同类别的刀叉，决不可以从头至尾只使用一副刀叉，也不可以不加区分地胡拿乱用刀叉。

享用西餐正餐时，在每一位就餐者面前的餐桌上，都会摆放上专门供其个人使用的刀叉，如吃黄油所用的餐刀叉、吃鱼所用的餐刀叉、吃肉所用的刀叉和吃甜品所用的刀叉等。这些刀叉除了形状各异之外，还有具体摆放的位置。

吃黄油所用的餐刀是没有与之相匹配的餐叉的，它的正确位置，是横放在就餐者左手的正前方。

吃鱼和吃肉所用的刀叉通常应当是刀右、叉左地分别纵向摆放在就餐者面前的餐盘两侧，方便就餐者依次分别从两边由外侧向内侧取用。

吃甜品所用的刀叉应最后使用，一般被横向放在每人所用的餐盘的正上方。

(2)刀叉的使用。

正确持刀的方法右手持刀，拇指抵刀柄一侧，食指按于刀柄上，其余三指弯曲握住刀柄。不用餐刀时，应将其横放在盘子的右上方。

正确持叉子的方法若叉子不与刀并用时，右手持叉取食叉齿向上。当刀叉并用时，右手持刀，左手持叉，叉齿向下叉住肉;肉被割下后，先把刀放下，叉换右手，用叉子叉上肉送到嘴里。

刀叉并用方式有英国式和美国式两种。英国式的使用方法要求就餐者在使用刀叉时，始终右手持刀，左手持叉，一边切割一边叉而食之，这种方法显得比较文雅;美国式的具体做法是右刀左叉，一鼓作气将要吃的食物全部切好，然后再把右手的餐刀斜放在餐盘的前面，将左手的餐叉换到右手，最后右手执叉就餐。

使用刀叉时注意事项使用刀叉就餐时，不管采用哪种方式均应注意以下几点：①切割食物时，不要弄得铿锵作响;②切割食物时，应当从左侧开始，由左而右逐步而行;③切割食物时，应当双肘下沉，前后移动，切勿左右开弓，把肘部抬得过高;④每块被切割好的食物大小，应当入口刚刚合适，一般应当以餐叉铲而食之，不可以用叉刀扎着吃，也不可以用餐叉叉起之后一口一口地咬而食之;⑤双手同时使用刀叉时，叉齿应当朝下，右手持叉进食时则应使叉齿朝上，临时将刀叉放下时，切勿使刀叉朝外;⑥如果刀叉掉落地上，一般不应继续使用，而应请侍者另换一副。

(3)刀叉的暗示。

通过刀叉的不同放置形式，可以由就餐者向侍者暗示本人是否还想再吃某一道菜肴。

暗示尚未吃完在进餐期间，就餐者如果将刀右叉左，刀刃朝内。叉齿朝下，二者呈“八”字形状摆在餐盘之上，就是暗示侍者：此菜尚未用毕。

暗示可以撤掉就餐者如果吃完了某一道菜肴，或者因其不合适口味而不想再吃，则可以刀右叉左，刀刃朝内，叉齿向上并排纵放在餐桌上，或是刀上叉下并排横放在餐盘上。这种做法是在暗示侍者，可以将刀叉连同餐盘一道撤下桌去。

2.餐匙

餐匙又叫做调羹。品尝西餐时，餐匙是一种不可缺少的主要餐具。在西餐中餐匙有两种，

一是汤匙，其形状较大，通常被放在就餐者右侧刀的最外端，并且与餐刀并列排放;二是甜品匙，在一般情况下，它被放在吃甜品所使用的刀叉的正上方，并且与之并列。正确使用汤匙的方法：用右手拇指与食指持汤匙柄，手持汤匙，使其侧起，不要使汤滴在汤盘外面。餐桌上的小匙是用来调饮料的，无论喝什么饮料，用毕应将其从杯中取出，放入托盘。

使用餐匙时应注意以下几点：

(1)餐匙除了可以饮汤、用甜品外，决不可以直接去舀取红茶、咖啡以及其他任何主食、菜肴。

(2)以餐匙取食时，务必不要过量。一旦入口就要一次用完，不要把一匙的东西反复品尝多次。

(3)使用餐匙的动作要干净利索，不要在汤、甜晶或者红茶、咖啡之中搅拌不已。

(4)已经使用的餐匙不可再次放回原处，也不可将其插入菜肴或是放在汤盘、红茶杯、咖啡杯之中。正确的做法是将其暂放于餐盘上。

3.餐巾

餐巾在西餐里除了保洁服装、擦拭口部的作用外，还有一大特殊的作用就是起到暗示的作用。

(1)暗示用餐开始。按惯例，享用西餐时，就餐客人均向女主人自觉看齐，当女主人为自己铺上餐巾时，一般等于正式宣布用餐开始。

(2)暗示暂时离开。用餐时若需要中途暂时告退，往往不必大张旗鼓地向他人通报，而只要把本人的餐巾置于自己座椅的椅面上即可。

(3)暗示用餐结束。当女主人把自己的餐巾放在餐桌上时，意在宣告用餐结束，其他客人见此情景均应自觉地告退。

餐具的选用要根据上菜顺序来确定，一般来说，按照西餐的规矩，吃什么菜用什么餐具、喝什么酒水用什么酒杯。

四、西餐进餐礼仪

(1)准时赴宴。西式宴会一般准时开始，因此，应邀赴宴决不能迟到，也不能到得太早。

(2)男女主人在门口恭迎。见到主人，只要与主人握手即可，不必过多寒暄。因为来宾将接踵而至，如跟主人聊天，不但不礼貌，而且有碍接待其他宾客。

(3)女士优先。入席时，男士应替身边的女士拉开椅子，请她入座后，自己再坐下;进餐时也要随时照顾女士。女士接受服务后，不要忘记向男宾道谢。

(4)宴会自始至终，来宾必须时刻注意女主人的举动，以免失礼。比如说，偶有迟到的客人入座，当她从座位上站起来迎接、招呼时，席上的男宾，也必须陪同站起来。每一道菜上来时，也要经女主人招呼，才能开始进食。

(5)在入席之前，每位客人的面前，摆着一条白色的西式餐巾，这是为了避免进食时弄污衣服的。在西方的家庭中，日常进餐，多将它塞在领口。但参加宴会时，都是放在膝上的。较大的餐巾，通常只打开一半，对折摊开用。餐毕离席时，把餐巾拿起，随意地搁在餐桌上即可。:

(6)在家中招待客人时重要的一道菜多半由男主人端上，尤其是需要切分的禽类或烤肉。

通常等到每个人面前都有了菜，女主人也拿起自己的叉子时，才一起进食。有时，由于客人太多，等久了怕菜凉了不好吃，女主人可能请客人们先吃，那时，也得等邻近的客人都有了菜再开始吃，这才符合礼仪。

(7)吃肉类时，有两种方法：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，单用叉子进食。

肉饼、煎蛋、沙拉，都不用刀，只用叉。

肉盘中如有肉汁，想吃的话，可用面包蘸着吃。

吃面包不能用刀叉，只用手撕着吃。

炸薯片、炸肉片、芹菜、芦笋等物，也不用刀叉，跟面包一样，可用手拿着吃，但取食时，仅限于用拇指和食指沾取，食后可用摆在面前的小手巾抹手。

吃甜点时可用叉或匙。

(8)谈话时无需将刀叉放下，可以一面说着话，一面拿着叉子。如果客人把叉子放下，女主人可能以为他吃完那道菜了。

(9)女主人如果问客人是不是愿意再添一点菜。客人可借机表示欣赏女主人所做的菜。

比如，当主人问客人：“让我再给你一点鸡，好吗?”客人可以说：“好，谢谢你，这鸡真好吃。”或者说：“谢谢你，我不要了，这鸡是很好吃。”

(10)和中国礼节一样，女主人要一直陪着吃得最慢的客人。在吃完所要吃的东西以后，就应该把刀、叉并排横放在盘子上。汤匙应留在汤碗中。如果碗底有碟子托着的话，就放在碗碟上。茶匙不可留在杯中，而应放在茶碟上。当想再喝一杯茶或咖啡时，茶杯、茶碟及茶匙应全部递给女主人。

客人在进餐过程中离席，或在女主人表示吃饭结束之前离席都是不礼貌的;必需离席的话，则应请女主人原谅。当女主人表示宴会结束时，就从座位上起立，与此同时，所有的客人也都应随着起立。按礼节来说，在女客人起立后，男客人应帮助她们把椅子归回原处。

**如何写西餐就餐基本礼仪通用三**

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。

**如何写西餐就餐基本礼仪通用四**

一、 餐厅概况：

黄石天上人间中西餐饮有限责任公司于20xx年成立，位于交通路64号。前期该公司主要以茶楼为主营业务，后期该公司从单一的茶楼服务逐步蜕变为西餐厅服务业为主。

公司以“至诚至信、至精至美”为服务信条，构建一个高效、专业、迅捷的服务平台，不断优化和提高服务水平。公司用信念、追求和执着开启新的航程，乘风破浪，勇往直前，驶向他们的理想和目标;在新的发展起点上，公司坚持秉承“效益为先、稳健经营、协调发展”的经营理念。

目前该餐厅是一家别具风情的主题西餐厅，包厢可同时容纳200多客人就餐，优雅的用餐情调，令人心旷神怡，采撷各地的名菜佳肴，荟萃各国的别样风味让顾客在觥筹交错间回味无穷。由于发展得不错，该餐厅在人流较广的步行街处开设了一家分店。

但总体来说，餐厅的布局都是以西餐为主题，店内的各种设施也是按照西餐厅的格调而布局的。对于员工的分配也是采取自上而下式的层级管理。餐厅营业时间为9：00至0:00，但大型节假日晚上的营业时间会稍稍延后一点。总的来说，该餐厅从开业到现在的转变，一直都树立了比较好的企业形象。

二、 市场及竞争分析：

(一)自身比较分析

虽然该餐厅在黄石开设了两家店，但是它们自身有明显的差异。位于交通路首开的这家餐厅，起初经营比较好，但随着时间的推移，时代的变迁以及新点的开张，这家店的竞争力明显下降了许多。

原因如下：1、该店的设施比较落后，环境质量下降。2、由于工作人员的经常变动导致餐厅的饮食味道经常变换，也就很难维持忠实顾客;3、口碑效应;4、管理者的管理工作不到位。

而新店由于结合时代的发展以及借鉴别的餐厅好的经验，吸取老店的教训，所以它创造出属于自己的一套良好的经营模式是企业立于不败之地。这样，即使是同一家公司的两家店，在自身比较中就有了很大的差异，这对该公司的发展是很不利的。

因为最终的结果是企业无法按照预期的期望扩大自己的餐厅营业范围，而是开了新店而导致老店无法继续生存下去。所以该餐厅应该首先发现自身内部的差异，及时解决好餐厅内部差异的问题，制定全局的管理办法，同时管理好两家店铺，而不是偏向某一家店。这样整合的两家店铺才能像通一家店一样，但不同的是它具有更强大的市场竞争力。

(二)与其他的餐厅竞争比较分析

随着时代的发展与变化，西餐厅也变得越来越多。天上人间西餐厅，凭借着良好口碑以及几年的发展历程，在黄石的竞争力可以说是非常强的，除了秀玉红茶坊能与之匹敌，其他的茶餐厅都不在话下。但是要打败秀玉红茶坊，依照天上人间目前的发展状况不是一件容易的事。

以下是秀玉红茶坊与天上人间的各种比较分析：

1、 创业早，经营范围广，宗旨明确。

秀玉红茶坊于1995年首创于黄石，而从一九九八年开始，秀玉便大胆走出黄石，走上了全国连锁经营的创新之路。 到目前为止，秀玉红茶坊分店遍及湖北各地。武汉19家(珞狮北路店、光谷天地店、新佳丽店、宝丰路店、广埠屯店、银泰百货店、销品茂店、摩尔城店、璇宫店、世贸广场店、楚河汉街店、南湖店、司门口店、钟家村店、汉商21世纪店、乐天城店、江兴路店街道口店、atm潮流百货五环峰店、新华

路店);黄石2家(黄石店、大上海广场店);荆州1家 (沙市北京路店);咸宁1家(咸宁复合店);仙桃1家(仙桃旗舰店);江西南昌4家(抚河北路店、中山路店、少年宫店、胜利路店);九江5家(浔阳路店、新桥头店、庐山南店、庐山北店、四码头店)等地，员工近千人，总面积过万平方米，其中大部份店房屋产权已被公司买断，这源于公司创始人的敏锐目光和十足的胆识。

公司以一个蓬勃发展的私营企业所特有的开拓发展能力和“以服务为本、质量为先，环境为优”的经营理念，遍及全国。秀玉红茶坊一直以来都以“健康、精品、时尚”为发展的方向，这也是当今休闲产业发展的方向。秀玉红茶坊相信这个行业将成为it行业后又一新兴产业。

随着秀玉红茶坊实力的不断扩大，秀玉红茶坊更加重视内部人才的招纳培养和重用。秀玉红茶坊秉着“我们提供时光与梦想”的经营目标，向每位客人和员工承诺，不仅会以更优质的服务，更优良的产品，更幽雅的环境为客人提供时光与梦想，还会以更广阔的前景、更合理的待遇、更科学的管理为员工提供时光与梦想，更好地回的社会。

2、价格合理(物美价廉)

这两家西餐厅在食物的味道方面经证实，两者不相上下。但是对比天上然间和秀玉红茶坊的菜单时，秀玉的价格优势就很明显，因为类似的东西，天上人间的价格都比秀玉的价格贵好及元钱。虽然几元钱的差异看着不大，但是每一种东西都贵几元钱，那么一顿饭下来，在天上人间消费的顾客就比在秀玉消费的顾客高出二十几元甚至更高。

而且每逢节假日之时，天上人间都会有节假日的菜单，虽然会有与节日相关的各种套餐，但是其实质是借助节日来赚钱。首先，节日菜单的价格比非节日假单的价格更贵;其次，可以通过节日活动为由，推销店内平常销售不好的菜系，提高各种菜系的销售水平，减少损失。

而秀玉并没有在节假日之时换菜单，反而凭借着一直以来的传统菜单吸引更多的顾客。如此一来，对于大多消费者追求物美价廉的消费心理，秀玉无疑占了上风。

3、服务质量

服务，对于这个高接触性服务的餐饮行业并不陌生，反而是餐饮行业的核心内容。虽然两者都抓住了社会文化环环境，在完全西餐式的模式中添加了中式餐饮，最终打造出符合中国人习惯特点的西餐厅，但是在内部服务上面，两者都各有千秋。

对于都是两层的两家餐厅，首先拿进店时来说，当你走进秀玉红茶坊时，该店的迎宾人员就会很热情地欢迎顾客的到来，然后通过对讲机了解全餐厅的就位情况并且根据具体情况给顾客安排合适的座位，把顾客带到座位面前。然后负责点单的人员就会热情的送上茶水介绍菜单完成后续的一系事项。

这样有条理的服务会让顾客觉得该餐厅的管理很好，餐厅的档次很高，服务质量优秀，无形会给餐厅做出好的第一印象的评价。而天上人间西餐厅的工作人员都集中在二楼，虽然当顾客自己从一楼走到二楼在二楼也会享受和秀玉那样的服务，对于老顾客而言两家餐厅的服务也许没有太大的区别，但是对于吸引新的客户以及提高客户对餐厅的第一印象，天上人间西餐厅想再服务上和秀玉竞争，不能忽视一楼的服务。

优质的服务应该在整个餐厅的全过程，而不是只停留在某个层面。然而，拿顾客就餐时的服务而言，天上人间的服务比秀玉显得略优。因为天上人间的服务抓住了顾客消费时出现的问题以及消费者的心理特征，比如说他做到高平率主动地给顾客添加饮用水，而不是让顾客自己要水，这样的主动服务会让顾客感受到服务，并作出好的评价，最终从细节优化了服务的质量。

4、管理制度

两者在管理制度上可谓是大相径庭。在员工之间的分级管理上，天上人间的管理似乎更严谨一些。工作前开员工大会让员工记载今天的注意事项，回顾昨天工作中出现的问题;工作中严格各项工作制度;工作结束后进行各项卫生工作并总结今天工作中出现的状况等。

而在总的管理制度上，秀玉的管理制度似乎更适合该公司的发展。因为从职工流动情况来看，秀玉的职工相对稳定，这对于餐厅行业的发展是又很大的帮助的。而天上人间的员工

流动情况很大，服务员及传菜员流动大。这就导致该餐厅长期处于新员工服务顾客，新员工服务顾客往往会出现这样那样的问题，会对餐厅的优质量服务造成一定的影响;而且大量的新员工也会使餐厅呈现出业务不成熟的面貌，这多多少少会让餐厅的总体服务，总体印象大打折扣，与类似的餐厅之间的竞争就显得逊色些。

**如何写西餐就餐基本礼仪通用五**

高级餐厅常常对客人的着装有一定的要求，赴宴前，身为淑女最重要的就是得体的装扮。

1、优雅服饰：在高级餐厅里，女性化的优雅服装是很好的选择。尽量避免过于裸露的肌肤、设计过于烦琐的服装。显得优雅的款式，颜色柔和的连身小礼服比较不容易出错。要选优雅的浅口高跟鞋和丝袜，最好不要选择靴子和休闲款的鞋。

2、淡淡幽香：花香型的淡香水是不错的选择，涂抹在膝盖和手腕的内侧，不要让浓郁的香水味道影响到食物的香气。

3、手部整洁：手是女人的第二张脸，要注意指甲清洁整齐，若需进行美甲，需注意选择优雅的造型与色彩。

4、随身物品：贵重物品、补妆用品放入精致的小型晚装包内，大件的物品要寄存。

预约时，首先要说明人数和时间，其次要表明是否需要视野良好的座位。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。

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。

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/她自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，主调酒师会帮忙挑选。主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白葡萄酒。上菜之前，不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。

(1)从外侧往内侧取用刀叉，要左手持叉，右手持刀。

(2)切东西用左手拿叉按住食物，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。

(3)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。但须注意任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

(1)餐巾要放在腿上。从餐桌上拿起餐巾，先对折，再将褶线朝向自己，摊在腿上。决不能把餐巾抖开，围在桌子上或塞在领口。假如衣服的质地较滑，餐巾容易滑落，则可以较为不醒目的方法，将餐巾的一角塞进腰带里，或塞在左右大腿下方。

(2)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，更加难看。

(3)餐巾用毕无需折叠整齐。用餐完毕要站起来，首先将腿上的餐巾拿起，随意叠好。再将餐巾放在餐桌的左侧，然后起身离座。如果站起来后才甩开餐巾，就不合乎礼节。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。

(4)中途暂时离席，须让餐巾从餐桌上垂下一角。宴席中中途离席难以避免。非暂时离席时，许多人会把餐巾叠放在椅子上，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一角，让它从桌沿垂下，当然脏的那一面朝内侧才雅观。

每个国家都有自己的习惯，面对外国朋友时，一个尊重对方国家习俗的小小举止，不光可以表现出国际化大人风范，而且可以使好感瞬间得到提升。

1、意大利：正在进餐的信号是刀叉呈“八”字放在盘上，结束时，按6点钟方向并排即可。

2、日本：要用手碰着碗和茶杯进餐，不能用筷子指着他人。

3、德国：德国人不喜欢浪费，所以与他们一起吃饭，要遵循吃多少，点多少的原则，尽量不要剩下食物是最礼貌的举止。

4、法国：进餐时同意大利人，结束用餐的刀叉则呈4点钟方向并排。

5、韩国：将食物器皿端起来是绝对禁止的，也不能把汤匙和筷子同时抓起，或搭在碗上。

6、美国：要等所有人面前都上了菜，女主人拿起她的餐具示意后，才能开始用餐。

**如何写西餐就餐基本礼仪通用六**

英式的西餐礼仪

1、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，餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。点菜完毕后将餐巾打开。将餐巾对折轻轻放在膝上。餐巾可用来擦嘴或迭手，不可用来擦餐具或擦脸。弄脏嘴巴时，一定要进食巾擦拭，避免用自己的手帕。最好不要把餐巾塞入领口。进食反摺的内侧来擦，而不是弄脏其正面，是应有的礼貌。手指洗过后也是进食巾擦的。若餐巾脏得厉害，请侍者重新更换一条。吃到坏的食物非吐出来不可时，也别吐在盘子里，最好在别人不注意时，吐在餐巾上包起来，并要求更换一块新的桌巾。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。

2、进食时，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。记得要抬头挺胸着吃，在把面前的食物送进口中时，要以食物就口，而非弯下腰以口去就食物、正式西式料理的套餐中，，常依不同料理的特点而配合使用各种不同形状的刀叉，并不是一开始就全部摆出来的。说到全套，很容易使人联想到在餐桌上摆满银器的画面，而现在大都是以点用2-3道单品料理的方式为主流、使用刀叉进餐时，刀叉和汤匙依使用的先后顺序排列。

最先用的放在离主菜盘最远的外侧，后用的放在离主菜盘近内侧。假如先上主菜再上沙拉，就要把主菜叉子放在沙拉叉子的外侧从外侧往内侧取用刀叉，吃西餐要左手持叉，右手持刀；左手食指近在叉子把上，右手食指按在刀背上。汤匙则用握笔的方式拿即可。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，将刀叉分话盘中。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、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，可进食巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。吃剩的鸡、鱼骨头和渣子放在自己盘子的外缘，不要放在桌上，更不能丢去地上。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），再用刀沿骨头插人，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、点用牛排时，首先服务生会询问烧烤程度，可依你所喜欢的料理方式供应。

进食时，以叉子从左侧将肉叉住，再用刀沿着叉子的右侧将肉切开，如切下的肉无法一口吃下，可直接用刀子再切小一些，切开刚好一口大小的肉，然后直接以叉子送人口中。应从左往右吃、点缀的蔬菜也要全部吃完 放在牛排旁边的蔬菜不只是为了装饰，同时也是基于营养均衡的考虑而添加的。国人大都会把水芹留下，如果不是真的不爱吃，最好不要剩下。

10、面包要吃一口掰一口、吃面包可蘸调味汁吃到连调味汁都不剩，是对厨师的礼貌。注意不要把面包盘子“舔”得很干净，不能用叉叉面包。

11、万不得已要中途离席时，最好在上菜的空档，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，只要将餐巾随意放在餐桌即可，不必特意叠整齐。

12、侍者会经常注意客人的需要。若需要服务，可用眼神向他示意或微微把手抬高，侍者会马上过来。东西掉了的时候最好请服务生过来替你捡起、如果对服务满意，想付小费时，可用签帐卡支付，即在帐单上写下含小费在内的总额再签名。最后别忘记口头致谢。

**如何写西餐就餐基本礼仪通用七**

第一个是“menu”(菜单)

当您走进西餐馆，服务员先领您入座，待您坐稳，首先送上来的便是菜单。菜单被视为餐馆的门面，老板也一向重视，用最好的面料做菜单的封面，有的甚至用软羊皮打上各种美丽的花纹。

如何点好菜，有个绝招，打开菜谱，看哪道菜是以饭店名称命名的，一定可以取之，要知道，哪位厨师也不会拿自己店名开玩笑的，所以他们下功夫做出的菜，肯定会好吃的，一定要点。

看菜单、点菜已成了吃西餐的一个必不可少的程序，是种生活方式。”

第二个是“music”(音乐)

豪华高级的西餐厅，要有乐队，演奏一些柔和的乐曲，一般的小西餐厅也播放一些美妙的乐曲。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，要想休息放松一下就听得到，这个火候要掌握好。

第三个是“mood”(气氛)

西餐讲究环境雅致，气氛和谐。一定要有音乐相伴，有洁白的桌布，有鲜花摆放，所有餐具一定洁净。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，这要有选择的，一定要是亲朋好友，趣味相投的人。吃西餐主要为联络感情，很少在西餐桌上谈生意。所以西餐厅内，少有面红耳赤的场面出现。

第五个是“manner”(礼俗)

也称之为“吃相”和“吃态”，总之要遵循西方习俗，勿有唐突之举，特别在手拿刀叉时，若手舞足蹈，就会“失态”。使用刀叉，应是右手持刀，左手拿叉，将食物切成小块，然后用刀叉送入口内。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。”我们中餐以“味”为核心，西餐是以营养为核心，至于味道那是无法同中餐相提并论的。

排位方法

西餐的位置排列与中餐有相当大的区别，中餐多使用圆桌，而西餐一般都使用长桌。如果男女二人同去餐厅，男士应请女士坐在自己的右边，还得注意不可让她坐在人来人往的过道边。若只有一个靠墙的位置，应请女士就座，男士坐在她的对面。如果是两对夫妻就餐，夫人们应坐在靠墙的位置上，先生则坐在各自夫人的对面。如果两位男士陪同一位女士进餐，女士应坐在两位男士的中间。如果两位同性进餐，那么靠墙的位置应让给其中的年长者。西餐还有个规矩，即是：每个人入座或离座，均应从座椅的左侧进出。举行正式宴会时，座席排列按国际惯例：桌次的高低依距离主桌位置的远近而右高左低，桌次多时应摆上桌次牌。同一桌上席位的高低也是依距离主人座位的远近而定。西方习俗是男女交叉安排，即使是夫妻也是如此。

宴会用餐礼仪

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。

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！