# 西餐餐桌礼仪常用知识

来源：网络 作者：梦里花开 更新时间：2024-02-05

*西餐餐桌礼仪常用知识（精选14篇）西餐餐桌礼仪常用知识 篇1 餐桌旁的身姿 完整的西餐礼仪要从入场开始，虽然繁复，但却很有多能勾起你兴趣的细节。 无论天气如何炎热，在社交场合用餐，都是不能当众解开钮扣脱下衣服的;小型便宴，如果主人请客人宽衣...*

西餐餐桌礼仪常用知识（精选14篇）

西餐餐桌礼仪常用知识 篇1

餐桌旁的身姿

完整的西餐礼仪要从入场开始，虽然繁复，但却很有多能勾起你兴趣的细节。

无论天气如何炎热，在社交场合用餐，都是不能当众解开钮扣脱下衣服的;小型便宴，如果主人请客人宽衣，男宾才可以脱下外衣搭在椅背上。

就座之后，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不能跷二郎腿，身体与餐桌间的距离以便于使用餐具为宜，然后将餐巾对折放在膝上。

繁复的餐具使用规则

“左手持刀，右手持叉”这基本的西餐规则其实也不是全程适用：欧洲人使用时不换手——从切割到送食均以左手持叉;而美国人则切割后，把刀放下，要用右手叉食物送入口中。

就餐时，取用刀叉的顺序由外向里的。

每道菜吃完后，将刀叉并拢排放在盘内，表示已经吃完;如果还要继续进餐，则摆成八字形或交叉摆，刀口向内。

吃鸡或者龙虾时，向主人示意后可以用手撕开吃;或者可以用刀叉把肉割下，切成小块。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，同时注意不要用力过猛而撞击盘子发出声音。

喝汤时的基本原则是右手持汤匙，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，而舀汤的方式是从里向外舀。如果感觉不方便，可以换右手拿叉，但更换频繁会显得粗野。吃体积较大的蔬菜时，可用刀叉来折叠、分切。较的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下再吃。

用手拿着吃西餐

西餐中也有需要用手来拿的食物，但是如果你不知道该不该用手拿着吃，就跟着主人做。

可以用手拿着吃的食物有：带芯的玉米、肋骨、带壳的蛤蚌和牡蛎、龙虾，其次是三明治、干蛋糕、小甜饼，还有一些水果;脆熏肉、蛙腿、鸡翅和排骨、土豆条或炸薯片、小萝卜、橄榄和芹菜等也可以视情况而用手来拿。

吃三明治时要记住，小的三明治和烤面包是用手拿着吃的;稍大的在吃之前可以先切开;配卤汁吃的热三明治则需要用刀和叉。

通过拿面包的方式，可以看出一个人是否有修养：在吃面包或蛋卷时，在抹黄油之前先把其切成两半或小块的话，就说明这个人很有修养。小饼干用不着弄碎。使用盘中的黄油刀将黄油抹上就可以。黄油应在盘子里或盘子上部的位置，黄油刀稍靠右边放，刀柄要放在盘子外面以保持清洁。热土司和小面包是需要马上抹油的，不必把面包条掰碎，可在其一面抹黄油;丹麦糕点(甜蛋卷)需要切成两半或四半，随吃随抹。

熏肉吃法很简单，吃带肥肉的熏肉要使用刀和叉，如果熏肉很脆，则先用叉子将肉叉碎，再用手拿着吃。

餐前面包的吃法

先两手将面包撕成小块，再用左手拿来吃是原则。但是吃硬面包时，用手撕会很费力，而且面包屑会掉得满地都是，可以先用到将面包切成两半，再用手撕成块来吃。切面包的时候应先把刀刺入中央部分，往靠近自己身体的部分切下，再将面包转过来切断另一半。切时可用手将面包固定，避免发出声响。

如何取食带骨食物

禽类：先切下翅膀和腿，然后借助刀和叉来吃身体部分。可以用手拿着吃翅膀和腿，但不能拿身体部分。

肉排：用叉子或尖刀插入牛肉，猪肉或羊肉排的`中心。如果排骨上有纸袖，就可以用手抓住来切骨头上的肉，这样不会使手上沾满油腻。不过在正式场合或者在饭店就餐时，包的纸袖基本上是用来作装饰的，最好不要翻动。

鱼：先用刀叉把鱼头和鱼尾割下，放在盘边。然后用刀尖顺着鱼骨把鱼从头到尾劈开。这时你有三种选择：

1、将鱼骨滑出;

2、将鱼平着分开，取出鱼骨;

3、揭去上面一片，吃完后再去骨。

如果嘴里吃进了小骨头，可以用姆指和食指捏出，爱吃鱼的人会连小鱼头吃掉，而吃到鱼的脸颊是很幸运的事。

甜点的吃法

冰淇淋：吃冰淇淋一般使用小勺。当和蛋糕或馅饼一起吃或作为主餐的一部分时，要使用一把甜点叉和一把甜点勺。

馅饼：吃水果馅饼通常要使用叉子。但如果主人为你提供一把叉子和一把甜点勺的话，那么就用叉子固定馅饼，用勺挖着吃。吃馅饼是要用叉子的，除非馅饼是带冰淇淋的，这种情况下，叉、勺都要使用。如果吃的是奶油馅饼，最好用叉而不要用手，以防止馅料从另一头漏出。

煮梨：使用勺和叉。用叉竖直把梨固定，用勺把梨挖成方便食用的小块，叉子还可用来旋转煮梨，以使挖食梨肉。如果只有一把勺子，就用手旋转盘子，把梨核留在盘里，用勺把糖汁舀出。

果汁冰糕：如果作为肉食的配餐食用可以用叉，如果是作为甜点食用，使用勺子。

炖制水果：吃炖制水果要使用勺子，不过你可以用叉子来稳住大块水果。把樱桃、梅干、李脯的核体面地吐到勺里，放在盘边。

西餐餐桌礼仪常用知识 篇2

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。

j.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。

k.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。

l.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度。

西餐餐桌礼仪常用知识 篇3

一、它们源自于西方国家。

二、它们必须以刀、叉取食。久而久之，凡符合以上的两个特点者，在中国皆可以以西餐相称。

(一)西餐的菜序

品尝西餐，少不了首先要弄明白西餐的菜序问题。西餐的菜序，在此是指西餐用餐的先后顺序问题。

1、正餐的菜序

在大多数情况下，西餐正餐的菜序由下列八道菜肴依次构成。一顿完整的正餐，一般要吃上一两个小时。

(1)开胃菜

所谓开胃菜，即用来打开胃口之物，它亦称西餐的头盆。在西餐里，它往往不被例入正式的菜序。

一般由蔬菜、水果、海鲜、肉食所组成的拼盘，多以各种调味汁凉拌而成，其色彩悦目、口味宜人。

(2)面包

在西餐正餐里吃的面包，一般都是切片面包，或是需要当时从整个大面包上切片而食。通常可根据个人嗜好，涂上各种果酱、黄油或奶酪。

(3)汤

西餐之中的汤，大都是口感芬芳浓郁，具有很好的开胃作用。按照传统说法，汤是西餐的“开路先锋”，开始喝汤时，才算正式开始吃西餐了。常见的汤类有白汤、红汤、清汤等等。

(4)主菜

西餐里的主菜有冷有热，但应以热餐为主角。在比较正规的正餐上，通常要上一个冷菜、两个热菜。在两个热菜之中，还应有一个是鱼类，另一个则是肉菜。有时，还会再上一个海味菜。其中的肉菜必不可少，而且往往代表着此次用餐的档次和水平。

(5)点心

吃过主菜后，一般要上一些诸如蛋糕、饼干、吐司、三明治之类的小点心，供没有吃饱的人借以填饱肚子。

(6)甜点

吃毕点心，接着上甜品。最常见的甜品有补丁、冰淇淋，等等。

(7)果品

接下来用餐者还可以在力所能及的情况下，酌情享用干、鲜果品。常用的干果有核桃、腰果、杏仁、开心果，等等。草莓、菠萝、苹果、香蕉、橙子等等，则是西餐桌上最常见的鲜果。

(8)热饮

在用餐结束之前，应为用餐者提供热饮，以此作为“压轴戏”。最正规的热饮是红茶或什么都不添加的黑咖啡。其作用主要是帮助消化。西餐的热饮，可以在餐桌上，也可以换个地方喝。

(二)西餐的座次

在西餐用餐时，人们对于座次的问题十分关注。

座次排列的规则

1、女士优先

在西餐礼仪里，女士处处受尊重。在排定用餐为次时，尤其是安排家宴时，主位往往请女主人就座，而男主人则须退居第二主位。

2、恭敬主宾

在西餐之中，主宾极受尊重。即使用餐的来宾之中有人在地位、身份、年级方面高于主宾，但主宾仍是主人关注的中心。在排定位次时，应请男、女主宾分别紧挨着女主人和男主人就座，以便进一步受到照顾。

3、以右为尊

在排定位次时，以右为尊依旧是基本原则。例如，应安排男主宾坐在女主人右侧，安排女主宾坐在男主人右侧。

4、距离定位

一般来说，西餐餐桌上位次的尊卑，往往与其距离主位的远近密切相关。

5、面门为上

面门为上，有时又叫迎门为上。它所指的是，面对餐厅正门的位子，通常在序列上要高于背对餐厅正门的位子。

6、交叉排列

在正式一些的西餐宴会上，男女应当交叉排列，生人与熟人也应当交叉排列。因此，一位用餐者的对面和两侧，往往是异性，而且还很有可能与其不熟悉。不过这也要求用餐人数最好是双数，并且男女人数应当各半。

座次排列的详情

在西餐用餐时，人们所用的餐桌有圆桌、方桌和长桌。

1、长桌

以长桌排位，一般有以下两个主要办法：

第一，男女主人在长桌中央对面而坐。餐桌两端可以坐人，也可以不坐人。

第二，男女主人分别就座于长桌两端。某些时候，如用餐者较多，还可以参照以上办法，以长桌拼成其他图案，以便安排大家一道用餐。

2、圆桌

在西餐里，使用圆桌排位具体情况并不多见。在隆重而正式的宴会里，则尤为罕见。

3、方桌

以方桌排列位次时，就座于餐桌四面的人数应当相等。在一般情况下，一桌可共做八人，每侧各做两个人的情况比较多见。在进行排列时，应使男、女主人与男、女主宾对面而坐，所有人均各自与自己的恋人或配偶坐成斜对角。

西餐餐桌礼仪常用知识 篇4

(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。

西餐的基本礼仪

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。

西餐餐桌礼仪常用知识 篇5

到了罗马帝国的查里曼大帝时，礼仪更为复杂，甚至专制。皇帝必须坐最高的椅子，每当乐声响起，王公贵族必须将菜肴传到皇帝手中。

在十七世纪以前，传统习惯是戴着帽子用餐。在帝制时代，餐桌礼仪显得繁琐、严苛，不同民族有不一样的用餐习惯。高卢人坐着用餐;罗马人卧着进食;法国人从小学习把双手放在桌上;英国人在不进食时要把双手放在大腿上。

欧洲的餐桌礼仪由骑士精神演变而来。在十二世纪，意大利文化流入法国，餐桌礼仪和菜单用语均变得更为优雅精致，教导礼仪的着作亦纷纷面世。

时至今日，餐桌礼仪还在欧洲国家继续传留下去。若你前往朋友家做客，须穿上得体的衣服，送上合宜的礼物，处处表现优雅的言谈举止。

『餐具摆放』

餐具摆放的位置主要是为方便用餐，由外而内取用。用过的餐具切忌放回桌上，通常侍应会收起用过的餐具。

(1)红酒杯﹕喝酒时应拿着杯脚，而非杯身，避免手温破坏酒的味道﹔

(2)水杯：喝饮品前最好先抹嘴，以免在杯上留下油渍﹔

(3)白酒杯﹔ (4)甜品匙﹔ (5)甜品叉﹔

(6)面包碟﹔ (7)牛油刀﹔ (8)鱼叉﹔

(9)大叉(主菜叉)﹔

(10)餐巾﹕大餐巾可对摺成三角形放在膝盖上，抹嘴时，宜用餐巾角落的位置﹔离开座位时，

可把餐巾摺好放在椅上或桌上﹔用餐后，应把餐巾摺好，放在餐盘的右边﹔

(11)大刀(主菜刀)﹔

(12)鱼刀﹔

(13)汤匙﹕喝汤时忌发出声音。喝汤后，汤匙不应放在碗中，应把汤匙拿起放在汤碟上。

『入坐礼仪』

如果是以主人的身分举办宴会，则男女主人应该分别坐在长餐桌的中间、面对面而坐。身为主人的你要逐一邀请所有宾客入坐，而关于邀请入坐的顺序方面，第一位安排入坐的应该是贵宾的女伴，位置在男主人的右手边，贵宾则坐在女主人的右手边。

如果没有特别的主客之分，除非有长辈在场，必须礼让他们，否则女士们可以大方地先行入坐，一个有礼貌的绅士也应该等女生坐定之后，再行入坐。

外出用餐时，免不了会随身携带包包，这时候应该将包包放在背部与椅背间，而不是随便放在餐桌上或地上。坐定之后要维持端正坐姿，但也不必僵硬到像个木头人，并且注意与餐桌保持适当的距离。

遇到需要中途离席时，跟同桌的人招唿一声是绝对必要的，而男士也应该起身表示礼貌，甚至如离开的是隔座的长辈或女士，还必须帮忙拖拉座位。

用餐完毕之后，必须等男女主人离席后，其他的人才能开始离座。

『使用礼仪』

有关餐巾的使用问题，必须等大家都坐定之后，才可开始使用。餐巾摊开后，应该摊平放在大腿上，千万不要放进领口，因为三岁小女孩这样做或许很可爱，但十三岁以后的成人这样做就有点不太好了。

另外，餐巾的主要功能是防止食物弄脏衣服，以及擦掉嘴唇与手的油渍，请不要在忘记

带面纸的情况下，拿来擦鼻子，因为这样既不典雅也不卫生。

有些人或许会担心食具的卫生问题，因而用餐巾来擦拭食具，其实这是很不礼貌的举动，会造成餐厅或主人的难堪。用餐完毕之后，应该将餐巾折好，置放在餐桌上再离开。

在西餐的刀叉使用顺序方面，原则是由外而内。要先使用摆在餐盘最外侧的食具，每吃一道，就用一副刀叉;食用完毕之后，刀叉并排在盘子中央，服务生会主动来将盘子收走。食具除了用来切割食物之外，也被用来移动食物，因为在正式场合下转动盘子是很不礼貌的行为。

『食用礼仪』

肉类：切牛排时应由外侧向内切，切一块吃一块，请不要为了贪图方便而一次将其切成碎块，这不但是缺乏气质的表现，而且会让鲜美的肉汁流失，非常可惜;割肉块时大小要适中，不要切得太大，以至于有嘴巴合不起来的危险。咀嚼食物时，请务必将嘴巴合起来，避免发出声音，而且口中食物未吞下之前，不要再送入口。

贝类海鲜：贝类海鲜应该以左手持壳，右手持叉，将其肉挑出来吃。吃鱼片时，可用右手持叉进食，避免使用刀具，因为细嫩的鱼肉很容易就会被切碎而变得难以收拾;遇到一整条鱼的时候，先吃鱼的上层，再用刀叉剔除鱼骨，切忌翻身，吃龙虾时，可用手指去掉虾壳后食用。

水果：水分多的水果应该用小汤匙取食。桃类及瓜类，餐厅会先削皮切片，应该用小叉子取食。草莓类则多放于小碟中，用匙或叉取食均可。另外，在吃水果的时候，餐厅通常会提供洗手盒，里面会放置花瓣或柠檬。以供洗手之用。

甜点：一般蛋糕及饼类，用小叉子分割取食，较硬的用刀切割后，同样用小叉子分割取食，至于霜淇淋或布丁等，就可用小汤匙取食。如果遇到小块的硬饼干，可以直接取用。

西餐餐桌礼仪常用知识 篇6

西餐宴会几乎每道菜都要跟一种酒。对于吃什么菜跟什么酒，喝什么酒用什么杯，都有规定。例如：冷盘或海味配烈性酒，用立口杯，喝汤时配淡味雪利酒，用雪利杯;吃鱼时喝白葡萄酒，用白酒杯;食烤肉牛 排以及其他肉类时，饮红葡萄酒，用红酒杯;食野味时，饮红葡萄酒、白葡萄酒;食甜品时，饮白葡萄酒、香槟酒或甜味白酒;食水果时，饮啤酒、白葡萄酒;食任何菜时，都可饮香槟酒。在佐以多种酒时，应注意：度数低的酒，比度数高的酒先饮用;不甜的酒，比甜的、浓的酒先饮用;不甜的白葡萄酒，应比红葡萄酒先用。要避免在吃完甜食或有甜味的食品时，再喝不甜的酒;饭前饮用不甜的雪利酒和鸡尾酒，是比较合适的。

葡萄酒是一种普遍受欢迎的低度酒，酒精含量通常在14—21%之间。按饮用的时间来分，有餐前酒、餐酒和餐后酒之分。按颜色可分为白、玫瑰红、红色三种。白色和玫瑰红配鱼类，用酒类冷凝器冷冻到5—10°C左右喝;红色配肉类，不必冷冻，在17—18°C左右时喝。

葡萄酒杯为高脚杯，喝时用手拿住下面杯脚部分，不要用手包围上壁。要求注酒时，把杯子放在桌上;不想再喝时，只需将右手掌按在杯子上，而不必说“我不再要酒了”之类的话，这不仅限于葡萄酒，对其他的饮料也适用。香槟酒是发泡性葡萄酒的一种，历来受到人们的喜爱，被称为酒中之王。它能够增添宴会的气氛，适宜在餐前喝，适宜配合每一道菜喝，也适宜在餐后喝。饮用香槟酒时，一般要冰冻，适宜温度是2—7°C。

香槟酒的酒杯有两种，一种是高脚开口浅杯，另一种是状似切头的郁金香外形杯。

鸡尾酒源自西方，传说外国人喜欢斗鸡，每当斗鸡得胜时，总喜欢拿一支公鸡的尾巴毛到酒馆饮酒，以表示自己是斗鸡的胜利者。人们便把这种酒称作“鸡尾酒”。现在，鸡尾酒已成为人们所喜爱的饮料。由于它色香俱全，光彩夺目，在欧美各国受到欢迎，本世纪初传入我国。

喝鸡尾酒时，需用鸡尾酒杯，通常是呈倒三角形的高脚玻璃杯，不带任何花纹。因鸡尾酒要保持其冰冷度，所以手应接触其高脚部位，不能直接触摸杯壁，使其变暖而影响酒味。

甜酒一般叫“力乔”，英语叫甘露酒。它是一种含有酒精的饮料，是在白兰地、威士忌、伏特加、葡萄酒、朗姆、金酒中加入一定的“加味材料”，如果皮、砂糖、香料等，经蒸馏、浸泡、熬煮而成。它是传统的餐后酒，有助于消化。

啤酒是种清热、消食的流行饮料，含有丰富的营养价值。饮用啤酒时一般要加以冷冻，以5—10°C为宜。不能太冷，也不能加冰块，这会加速气泡的消失，冲淡香味。同样不加冷冻或温度过高，都将破坏其风味。

西餐餐桌礼仪常用知识 篇7

1.西餐点菜及上菜顺序

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。

应先决定主菜。

主菜如果是鱼，开胃菜就选择肉类，在口味上就比较富有变化。

除了食量特别大的外，其实不必从菜单上的单品菜内配出全餐，只要开胃菜和主菜各一道，再加一份甜点就够了。

可以不要汤，或者省去开胃菜，这也是很理想的组合(但在意大利菜中，意大利面被看成是汤，所以原则上这两道菜不一起点)。

正式的全套餐点上菜顺序是：

1)头盘。

西餐的第一道菜是头盘，也称为开胃品。

开胃品的内容一般有冷头盘和热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、焗蜗牛等。

因为是要开胃，所以开胃菜一般都有特色风味，味道以咸和酸为主，而且数量少，质量较高。

2)汤。

和中餐不同的是，西餐的第二道菜就是汤。

西餐的汤大致可分为清汤、奶油汤、蔬菜汤和冷汤等4类。

品种有牛尾清汤、各式奶油汤、海鲜汤、美式蛤蜊汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、法式焗葱头汤。

冷汤的品种较少，有德式冷汤、俄式冷汤等。

3)副菜。

鱼类菜肴一般作为西餐的第三道菜，也称为副菜。

品种包括各种淡、海水鱼类、贝类及软体动物类。

通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴品都称为副菜。

因为鱼类等菜肴的肉质鲜嫩，比较容易消化，所以放在肉类菜肴的前面，叫法上也和肉类菜肴主菜有区别。

西餐吃鱼菜肴讲究使用专用的调味汁，品种有鞑靼汁、荷兰汁、酒店汁、白奶油汁、大主教汁、美国汁和水手鱼汁等。

4)主菜。

肉、禽类菜肴是西餐的第四道菜，也称为主菜。

肉类菜肴的原料取自牛、羊、猪、小牛仔等各个部位的肉，其中最有代表性的是牛肉或牛排。

牛排按其部位又可分为沙朗牛排(也称西冷牛排)、菲利牛排、“T”骨型牛排、薄牛排等。

其烹调方法常用烤、煎、铁扒等。

肉类菜肴配用的调味汁主要有西班牙汁、浓烧汁精、蘑菇汁、白尼斯汁等。

禽类菜肴的原料取自鸡、鸭、鹅，通常将兔肉和鹿肉等野味也归入禽类菜肴。

禽类菜肴品种最多的是鸡，有山鸡、火鸡、竹鸡，可煮、炸、烤、焖，主要的调味汁有黄肉汁、咖喱汁、奶油汁等。

5)蔬菜类菜肴。

蔬菜类菜肴可以安排在肉类菜肴之后，也可以和肉类菜肴同时上桌，所以可以算为一道菜，或称为一种配菜。

蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。

和主菜同时服务的沙拉，称为生蔬菜沙拉，一般用生菜、西红柿、黄瓜、芦笋等制作。

沙拉的主要调味汁有醋油汁、法国汁、干岛汁、奶酪沙拉汁等。

沙拉除了蔬菜之外，还有一类是用鱼、肉、蛋类制作的，这类沙拉一般不加味汁，在进餐顺序上可以作为头盘。

还有一些蔬菜是熟的，如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。

熟食的蔬菜通常和主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌，称为配菜。

6)甜品。

西餐的甜品是主菜后食用的，可以算做是第六道菜。

从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁、煎饼、冰淇淋、奶酪、水果等。

7)咖啡、茶。

西餐的最后一道是上饮料，咖啡或茶。

喝咖啡一般要加糖和淡奶油。

茶一般要加香桃片和糖。

西餐餐桌礼仪常用知识 篇8

餐桌旁的身姿

完整的西餐礼仪要从入场开始，虽然繁复，但却很有多能勾起你兴趣的细节。

无论天气如何炎热，在社交场合用餐，都是不能当众解开钮扣脱下衣服的;小型便宴，如果主人请客人宽衣，男宾才可以脱下外衣搭在椅背上。

就座之后，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不能跷二郎腿，身体与餐桌间的距离以便于使用餐具为宜，然后将餐巾对折放在膝上。

繁复的餐具使用规则

“左手持刀，右手持叉”这基本的西餐规则其实也不是全程适用：欧洲人使用时不换手——从切割到送食均以左手持叉;而美国人则切割后，把刀放下，要用右手叉食物送入口中。

就餐时，取用刀叉的顺序由外向里的。

每道菜吃完后，将刀叉并拢排放在盘内，表示已经吃完;如果还要继续进餐，则摆成八字形或交叉摆，刀口向内。

吃鸡或者龙虾时，向主人示意后可以用手撕开吃;或者可以用刀叉把肉割下，切成小块。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，同时注意不要用力过猛而撞击盘子发出声音。

喝汤时的基本原则是右手持汤匙，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，而舀汤的方式是从里向外舀。如果感觉不方便，可以换右手拿叉，但更换频繁会显得粗野。吃体积较大的蔬菜时，可用刀叉来折叠、分切。较的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下再吃。

用手拿着吃西餐

西餐中也有需要用手来拿的食物，但是如果你不知道该不该用手拿着吃，就跟着主人做。

可以用手拿着吃的食物有：带芯的玉米、肋骨、带壳的蛤蚌和牡蛎、龙虾，其次是三明治、干蛋糕、小甜饼，还有一些水果;脆熏肉、蛙腿、鸡翅和排骨、土豆条或炸薯片、小萝卜、橄榄和芹菜等也可以视情况而用手来拿。

吃三明治时要记住，小的三明治和烤面包是用手拿着吃的;稍大的在吃之前可以先切开;配卤汁吃的热三明治则需要用刀和叉。

通过拿面包的方式，可以看出一个人是否有修养：在吃面包或蛋卷时，在抹黄油之前先把其切成两半或小块的话，就说明这个人很有修养。小饼干用不着弄碎。使用盘中的黄油刀将黄油抹上就可以。黄油应在盘子里或盘子上部的位置，黄油刀稍靠右边放，刀柄要放在盘子外面以保持清洁。热土司和小面包是需要马上抹油的，不必把面包条掰碎，可在其一面抹黄油;丹麦糕点(甜蛋卷)需要切成两半或四半，随吃随抹。

熏肉吃法很简单，吃带肥肉的熏肉要使用刀和叉，如果熏肉很脆，则先用叉子将肉叉碎，再用手拿着吃。

餐前面包的吃法

先两手将面包撕成小块，再用左手拿来吃是原则。但是吃硬面包时，用手撕会很费力，而且面包屑会掉得满地都是，可以先用到将面包切成两半，再用手撕成块来吃。切面包的时候应先把刀刺入中央部分，往靠近自己身体的部分切下，再将面包转过来切断另一半。切时可用手将面包固定，避免发出声响。

西餐餐桌礼仪常用知识 篇9

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

西餐餐桌礼仪常用知识 篇10

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。

西餐餐桌礼仪常用知识 篇11

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。

西餐餐桌礼仪常用知识 篇12

当然，在西方也是，只有等所有人的饭菜都齐了，才可以开始就餐。一般情况下，当女主人也就坐、开始就餐，即表示可以开始进餐了。因此，作为主人，若客人比较多的话，就需要特别注意饭菜的预热了，免得还没开始吃，饭菜就都已经凉了。

在德国，除了一些非常正规的场合以外，通常很多不同的饭菜都会一起上，如鱼，土豆，蔬菜，以及酱汁等。但这决不意味着，让您把各种饭菜盛过去在您的盘子里拌着吃。您可以把不同的饭菜盛到您的盘里，但先用刀叉把一口的肉和菜切出来，再适当的组合，并搭配酱汁食用，不要事先就拌好。

在英国或其他英语国家，人们经常会在吃肉之前，把整块肉排全部切成一小块一小块的，而在德国却不同。在德国，人们通常会吃一块切一块，以免整块肉都会凉掉。记住，吃肉时，叉背一般会朝上。

吃沙拉时，一般是不会用刀切的，而只是用叉子。当然，用困难的时候，还可以借助一小块面包。

到了吃甜点的时候，服务员或者女主人一般会把桌子清理干净，面包还有其他剩菜，及不使用的刀叉这时候会撤走。目的在于，在干净、整洁的饭桌前吃完最后的甜点以结束用餐。

当女主人把自己的餐巾放在餐桌上并起身时，说明用餐就此结束了。其他客人这时候也应该停止进餐。男士们这时应该先起身，帮助身边的`女士把座椅拉开，方便她起身离座。若您还在与身边的人交谈之中，这时也应该先打住，并与进餐时座得较远的客人进行交谈，同时也让身边的人用这个机会与他人进行交谈。

西餐餐桌礼仪常用知识 篇13

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。

西餐餐桌礼仪常用知识 篇14

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。

繁复的餐具使用规则

“左手持刀，右手持叉”这基本的西餐规则其实也不是全程适用：欧洲人使用时不换手——从切割到送食均以左手持叉;而美国人则切割后，把刀放下，要用右手叉食物送入口中。

就餐时，取用刀叉的顺序由外向里的。

每道菜吃完后，将刀叉并拢排放在盘内，表示已经吃完;如果还要继续进餐，则摆成八字形或交叉摆，刀口向内。

吃鸡或者龙虾时，向主人示意后可以用手撕开吃;或者可以用刀叉把肉割下，切成小块。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，同时注意不要用力过猛而撞击盘子发出声音。

喝汤时的基本原则是右手持汤匙，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，而舀汤的方式是从里向外舀。如果感觉不方便，可以换右手拿叉，但更换频繁会显得粗野。吃体积较大的蔬菜时，可用刀叉来折叠、分切。较的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下再吃。

用手拿着吃西餐

西餐中也有需要用手来拿的食物，但是如果你不知道该不该用手拿着吃，就跟着主人做。

可以用手拿着吃的食物有：带芯的玉米、肋骨、带壳的蛤蚌和牡蛎、龙虾，其次是三明治、干蛋糕、小甜饼，还有一些水果;脆熏肉、蛙腿、鸡翅和排骨、土豆条或炸薯片、小萝卜、橄榄和芹菜等也可以视情况而用手来拿。

吃三明治时要记住，小的三明治和烤面包是用手拿着吃的;稍大的在吃之前可以先切开;配卤汁吃的热三明治则需要用刀和叉。

通过拿面包的方式，可以看出一个人是否有修养：在吃面包或蛋卷时，在抹黄油之前先把其切成两半或小块的话，就说明这个人很有修养。小饼干用不着弄碎。使用盘中的黄油刀将黄油抹上就可以。黄油应在盘子里或盘子上部的位置，黄油刀稍靠右边放，刀柄要放在盘子外面以保持清洁。热土司和小面包是需要马上抹油的，不必把面包条掰碎，可在其一面抹黄油;丹麦糕点(甜蛋卷)需要切成两半或四半，随吃随抹。

熏肉吃法很简单，吃带肥肉的熏肉要使用刀和叉，如果熏肉很脆，则先用叉子将肉叉碎，再用手拿着吃。

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！