# 关于西餐礼仪的知识有哪些

来源：网络 作者：独坐青楼 更新时间：2024-06-01

*关于西餐礼仪的知识有哪些（精选3篇）关于西餐礼仪的知识有哪些 篇1 工具/材料 刀叉 操作方法 01 吃西餐时候，我们餐具是刀叉，这个时候我们要注意第一个小礼仪就是:右手拿刀，左手握叉,不要弄错了，免得被人笑话; 02 吃牛排时候要切成小块...*

关于西餐礼仪的知识有哪些（精选3篇）

关于西餐礼仪的知识有哪些 篇1

工具/材料

刀叉

操作方法

01

吃西餐时候，我们餐具是刀叉，这个时候我们要注意第一个小礼仪就是:右手拿刀，左手握叉,不要弄错了，免得被人笑话;

02

吃牛排时候要切成小块，慢慢的进食。每次吃一口切一块，不至于过大，不要狼吞虎咽，吃的时候要斯文，不要发出过大的声音;

03

餐巾：吃西餐一般都会用到餐巾，我们看电视里面可以围在胸口，或者放在大腿上，不要用来擦脸。吃东西时候沾到污渍，要轻轻的擦拭即可;

04

坐姿一定要有坐像，不能讲胳膊放在桌子上面。身体要坐直，如果手没地方放，可以放在大腿上面;吃西餐是一件很优雅的事情;

05

西餐喝汤的时候要用勺喝，不能拿着碗直接喝。要小口喝不能发出滋滋的声音;

关于西餐礼仪的知识有哪些 篇2

1、 桌次座次礼仪

(1) 主桌有两种，一种是长方形横摆桌，主客面向众席而坐;一种是大圆桌，圆桌中央设花坛或围桌，主客围桌而坐。主桌的座位应摆放席卡签名。

(2) 一般说来，台下最前列的一两桌是为贵宾和第一主人准备的，赴宴者如果不是主宾，最好不要贸然入坐。

(3) 中式宴会多使用圆桌，如果是多桌中餐，则每桌都有一位主人或招待人负责照应，其两侧座位是留给本桌上宾的。除非受到邀请，赴宴者也不宜去坐。

(4) 如果桌数较多时，则将排列序号放在餐桌上。隆重的中餐还为每位客人准备一份菜单。

(5) 在国际交往场合和商务交际场合，中餐习惯于按职务和身份高低排列席位;如果夫人或女士出席，通常将女士排在一起，即主宾坐在男主人右上方，其夫人坐在女主人右上方。

(6) 如遇主宾身份高于主人时，为表示对主宾的尊重，可以请主宾坐在主人的位子上，而主人侧坐在主宾的位子上，第二主人坐在主宾的左侧或按常规排列。

(7) 主宾偕夫人，而主人的夫人因故不能出席时，可请与主人有联系且身份相当的女士作第二主人;若无适当的女士出席，可把主宾夫妇安排在主人的左右两侧。

2、 中餐的餐具及使用礼仪

(1) 中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙等。

在正式的宴会上，水杯放在菜盘左上方，酒杯放在右上方。筷子与汤匙可放在专用座子上或放在纸套内。公用的筷子和汤匙最好放在专用的座子上。要备好牙签和烟灰缸。

(2) 中餐有别于西餐的餐具主要是筷子。

在中国几千年的饮食文化中，用筷子形成了基本的规矩和礼仪，如：忌敲筷子。在等待就餐时，不能坐在桌边一手拿一根筷子随意敲打或用筷子敲打碗盏或茶杯。忌掷筷。在进餐前发放筷子时，要把筷子一双双理顺，然后轻轻地放在每个餐位前，相距较远时，可请人递交过去，不能随手掷在桌子上，更不能掷在桌下。忌叉筷。

筷子不能一横一竖交叉摆放，不能一根大头，一根小头。筷子要摆在碗的旁边，不能搁在碗上。忌插筷。用餐者因故须暂时离开时，要把筷子轻轻搁在桌上或餐碟边，不能插在饭碗里。忌挥筷。夹菜时，不能把筷子在菜盘里挥来挥去，上下乱翻。遇到别的宾客也来夹菜时，要注意避让，避免“筷子打架”。忌舞筷。用餐过程中进行交谈，不能把筷子当成道具，在餐桌上乱舞，也不要在请别人用菜时，把筷子戳到别人面前。用餐完毕，筷子应整齐地搁在靠碗右边的桌上，并应等众人都放下筷子后，在主人示意散席时方可离座，不可自己用餐完毕，便扔下筷子离席。

3、 夹菜的礼仪

一道菜上桌后，通常须等主人或长者动手后再去取食。若需使用公筷或公用调羹的菜，应先用公筷将菜肴夹到自己的碟盘中，然后再用自己的筷子慢慢食用。夹菜时，要等到菜转到自己面前时再动筷，不可抢在邻坐前面。夹菜一次不宜过多，不要刚夹一样菜放于盘中，紧跟着又夹另一道菜;也不要把来起的菜放回菜盘中，又伸筷夹另一道菜;夹菜偶尔掉下一些在桌上，切不可将其放回菜盘内。遇邻座夹菜要避让，谨防筷子打架。若同桌有外宾，对他不要反复劝菜，也不要为其夹菜，因为外宾一般没有这个习惯。

4、 上菜的礼仪

(1) 中餐菜是一道一道分先后次序上的。

上菜的一般顺序是：拼盘或点心、热荤、鱼翅或羹、炒炸品、汤或扒品、鱼类、饭面、甜菜、甜点心。菜式有时不那么齐全，有时厨师炒菜也不一定按此顺序，然而基本原则是：拼盘先上，鲜嫩清淡先上，名贵的食品先上，本店名牌菜先上，易变型，走味的菜先上，时令季节性强的菜先上。如有两桌或两桌以上的宴席，上菜要看主桌，但上菜的数量和时间应大体一致，不可有厚此薄彼之嫌。一般情况下，上一道新菜就要把旧菜撤下去，但遇到特殊情况，如有的客人还想吃这道菜，或主人喜欢桌上丰盛，或两道热菜一起上的，应将旧菜推向副主位一边，把新上的菜摆在桌中或主宾处。撤去旧菜前须事先经主人同意。

如果上鸡、鸭、鹅、鱼、全猪、全羊等有头有尾的菜或椭圆形菜盘，头的一边或椭圆形菜盘纵向的一边，一定要朝向正主位。如果所上的菜有配作料食用，一定要配齐再上，一般是先上作料后上菜，也可以作料、菜一起上。

各道菜肴上齐后，服务人员应告诉主人，然后换上小碗送饭。

客人用餐后，送上热茶，放在每一餐碟的右边，随即撤去餐具，只留下酒杯、茶杯，后上甜菜、甜点心，最后上水果。

(2) 中餐上菜的方式大体有三种：把大盘菜端上，由各人自取;招待服务人员托着菜盘逐一往每一个人的食盘中分让;用小碟盛放，每人一份。

(3) 中国人一向以热情好客闻名于世，主人会向客人介绍菜的特点，并反复向客人劝菜，希望客人多吃一点。有时热情的主人还会用公筷为宾客夹菜，这是主人热情好客的表示，出于礼节的需要，宾客应表示感谢，并根据自己胃口适量享用。主人也会反复向宾客劝酒，希望宾客能酒足饭饱。这在西餐上是绝对没有的。

关于西餐礼仪的知识有哪些 篇3

餐具使用

吃中餐时，应特别注意湿毛巾、餐巾、餐纸巾、筷子、汤匙、食盘、牙签、水盂、筷子的使用规范。

(1) 湿毛巾只能用来擦手，绝不能擦脸、擦嘴。一般在宴会即将结束时，再上来的湿毛巾，才是专供擦嘴用的，但不能擦脸抹汗。

(2) 餐巾是为了保洁服装的，应把它铺在并拢的大腿上，不要围在脖子或腰带上。餐巾折起的内侧可以用来擦嘴或手。

(3) 餐巾纸主要是用来擦嘴或手。千万不要用自己的纸巾，更不能用卫生纸代替。

(4) 汤匙不用时应平置于食盘上，

不要让它在汤碗中“立正”，或直接放在餐桌上。

(5) 食盘是用来放菜的。一次取菜不宜过多。不宜入口的废弃物，可以堆放在盘中，不要直接吐在餐桌上或地上。

(6) 席间牙签要在万不得已时使用，用时注意以手相护。

(7) 水盂，即洗手碗。它是在用餐期间洗手指用的，千万别把它当洗手水或饮料。洗手碗的用法为：进食海鲜等带有腥味食物后，可将双手指尖轮流放入碗

中洗之，然后用餐巾擦干手指。

(8) 筷子在使用时，忌舔筷、叉筷、扔筷、舞筷等。在用餐时，如果暂不使用，

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！