# 2024年西餐吃法礼仪刀叉使用(5篇)

来源：网络 作者：流年似水 更新时间：2024-06-21

*在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。西餐吃...*

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

**西餐吃法礼仪刀叉使用篇一**

西餐的甜点吃法礼仪1

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。

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。

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。

西餐甜点的做法推荐

1.香蜂起司蛋糕的做法

香蜂起司蛋糕的制作材料

主料：奶酪300克

辅料：牛奶90克,吉利丁4克,奶油200克,香蜂草10克,调料：赤砂糖100克,白酒100克,柠檬汁10克

香蜂起司蛋糕的做法：

1.柠檬挤汁、香蜂草洗净以研磨机磨成粉末状备用;

2.奶油起司以隔水加热的方式使其回温软化;

3.加入细砂糖、牛奶一起拌至呈无颗粒状;

4.再加入薄荷酒搅拌均匀;

5.吉利丁用冰水泡软沥干，倒入奶油起司中一起拌匀;

6.动物性鲜奶油用打蛋器打至6分发时，倒入奶油起司中;

7.再加入香蜂草粉一起搅拌均匀;

8.最后把奶油起司倒入圆形小烤模中，以刮刀抹平;

9.最后放入冷冻库中，以-18℃冻藏约30分钟即可。

2.酸奶乳酪蛋糕的做法

酸奶乳酪蛋糕的制作材料

主料：饼干150克,奶酪314克

辅料：奶油61克,杏仁50克,牛奶141克,鸡蛋35克,玉米面(黄)25克,调料：白砂糖73克

酸奶乳酪蛋糕的做法：

1.将消化饼干装入塑胶袋中捣碎;

2.奶油放入钢盆中以隔水加热的方式溶化成液态;

3.杏仁角烤熟备用;

4.取一玻璃盆，倒入饼干、奶油、杏仁角后，再加入牛奶(15克)、糖粉一起搅拌均匀;

5.取一烤盘，在烤模的\'底部上铺一张烤焙纸，再将材料平均铺在烤模里;

6.并用刮刀压平即为底层派皮后，先放置一旁备用;

7.奶油起司以隔水加热的方式使其回软;

8.加入细砂糖一起搅拌至呈无颗粒状;

9.将全蛋打散后分次加入奶油起司中拌匀;

10.继续加入过筛后的玉米粉一起搅拌均匀即为起司糊;

11.将牛奶(126克)和动物性鲜奶油倒入奶油起司中，一起搅拌至起司糊呈现出光滑细致具有流性的状态时，再倒入烤模中;

12.将材料放入烤箱中，以温度上火180℃、下火180℃，烤约50分钟至熟，即出炉;

13.待凉后将蛋糕表层涂上酸奶，再装饰小红莓即完成。

3.鸽蛋核桃酪的做法

鸽蛋核桃酪的特色

补脑润发，甜香鲜嫩。

鸽蛋核桃酪的制作材料：

主料：核桃150克

辅料：糯米50克,鸽蛋200克,调料：白砂糖50克

鸽蛋核桃酪的做法：

1.核桃仁用开水泡片刻捞出剥皮，用油炸脆;

2.用温水泡好糯米，放入小型电动粉碎机粉碎成泥状，倒入碗中;

3.干净员放入清水1000毫升，烧开后加白糖和搅拌好的核桃酪，搅成稀糊状;

4.分10个小碗，或装在一个罐子内;

5.碗盛清水打入鸽蛋，另烧开一锅水，推起漩涡后离开火口;

6.将鸽蛋轻轻滑入锅中，放回火上，减小火力不使大开，慢慢浸熟后捞在盛核桃酪的小碗内即可。

4.水晶凉糕的做法

水晶凉糕的特色：

此糕味道鲜美，清凉爽口。

水晶凉糕的制作材料：

主料：稻米300克

辅料：车前草25克,调料：白砂糖500克

水晶凉糕的做法

1.将大米淘洗干净、车前草洗净，切成细粒。

2.将大米、车前草加入水，磨成细浆。

3.将锅内倒入水烧沸，放入米浆，搅拌均匀，煮熟后倒入木制模子内，晾凉收干，淋少许水，以免硬皮。

4.将糖放入碗内，倒入水化开，备用。

5.将凉糕切成薄片，放入碗内，倒入糖水，即可食用。

西餐的甜点吃法礼仪2

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。

**西餐吃法礼仪刀叉使用篇二**

西餐的吃法礼仪1

西餐的吃法礼仪1、肉类

西方人吃肉(指的是羊排、牛排、猪排等)一般都是大块的。吃的时候，用刀、叉把肉切成一小块，大小刚好是一口。吃一块，切一块，不要一下子全切了，也千万不要用叉子把整块肉夹到嘴边，边咬、边咀嚼、边吞咽。

吃牛肉(牛排)的场合，由于可以按自己爱好决定生熟的程度，预定时，服务员或主人会问你生熟的程度。

吃有骨头的肉，比如吃鸡的时候，不要直接“动手”，要用叉子把整片肉固定(可以把叉子朝上，用叉子背部压住肉)，再用刀沿骨头插入，把肉切开，边切边吃。如果是骨头很小时，可以用叉子把它放进嘴里，在嘴里把肉和骨头分开后，再用餐巾盖住嘴，把它吐到叉子上然后放到碟子里。不过需要直接“动手”的肉，洗手水往往会和肉同时端上来。一定要时常用餐巾擦手和嘴。

吃鱼时不要把鱼翻身，吃完上层后用刀叉剔掉鱼骨后再吃下层。

西餐的吃法礼仪2、吃沙拉

西餐中，沙拉往往出现在这样的场合里：作为主菜的配菜，比如说蔬菜沙拉，这是常见的;作为间隔菜，比如在主菜和甜点之间;作为第一道菜，比如说鸡肉沙拉。

如果沙拉是一大盘端上来就使用沙拉叉。如果和主菜放在一起则要使用主菜叉来吃。

如果沙拉是间隔菜，通常要和奶酪、炸玉米片等一起食用。先取一两片面包放在你的沙拉盘上，再取两三片玉米片。奶酪和沙拉要用叉子吃，而玉米片可以用手拿着吃。

如果主菜沙拉配有沙拉酱，可以先把沙拉酱浇在一部分沙拉上，吃完这部分后再加酱。直到加到碗底的生菜叶部分，这样浇汁就容易了。

沙拉习惯的吃法应该是：将大片的生菜叶用叉子切成小块，如果不好切可以刀叉并用。一次只切一块，吃完再切。

西餐的吃法礼仪3、快餐和小吃

汉堡包和热狗是用手拿着吃，但一定要用餐巾纸垫住，让酱汁流到餐巾上，而不是流到你的手或衣服上。为防止万一，可以一只手拿餐巾垫住，另一只手准备一两张餐巾备用。

比萨饼可以用手拿着饼块，把外边转向里，防止上面的馅掉出来。但一般晚宴的餐桌上看不到比萨饼的。

玉米薄饼是一种普遍的用手拿着吃的食物。可以蘸上如甜豆或蕃茄酱等混合酱后吃。

油煎食品和薯片，可以用手拿着吃，也可以用叉子吃。如果在户外，当然可以用手拿着吃了。

女士还要注意，吃东西的时候，每次都要少放一些到嘴里。小口嚼，制造噪音和弄坏唇膏。吃一般的菜时，如果把手指弄脏了，可以请服务员端洗手水来。

西餐的吃法礼仪2

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。

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。

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。

西餐甜点的做法推荐

1.香蜂起司蛋糕的做法

香蜂起司蛋糕的制作材料

主料：奶酪300克

辅料：牛奶90克,吉利丁4克,奶油200克,香蜂草10克,调料：赤砂糖100克,白酒100克,柠檬汁10克

香蜂起司蛋糕的做法：

1.柠檬挤汁、香蜂草洗净以研磨机磨成粉末状备用;

2.奶油起司以隔水加热的方式使其回温软化;

3.加入细砂糖、牛奶一起拌至呈无颗粒状;

4.再加入薄荷酒搅拌均匀;

5.吉利丁用冰水泡软沥干，倒入奶油起司中一起拌匀;

6.动物性鲜奶油用打蛋器打至6分发时，倒入奶油起司中;

7.再加入香蜂草粉一起搅拌均匀;

8.最后把奶油起司倒入圆形小烤模中，以刮刀抹平;

9.最后放入冷冻库中，以-18℃冻藏约30分钟即可。

2.酸奶乳酪蛋糕的做法

酸奶乳酪蛋糕的制作材料

主料：饼干150克,奶酪314克

辅料：奶油61克,杏仁50克,牛奶141克,鸡蛋35克,玉米面(黄)25克,调料：白砂糖73克

酸奶乳酪蛋糕的做法：

1.将消化饼干装入塑胶袋中捣碎;

2.奶油放入钢盆中以隔水加热的方式溶化成液态;

3.杏仁角烤熟备用;

4.取一玻璃盆，倒入饼干、奶油、杏仁角后，再加入牛奶(15克)、糖粉一起搅拌均匀;

5.取一烤盘，在烤模的底部上铺一张烤焙纸，再将材料平均铺在烤模里;

6.并用刮刀压平即为底层派皮后，先放置一旁备用;

7.奶油起司以隔水加热的方式使其回软;

8.加入细砂糖一起搅拌至呈无颗粒状;

9.将全蛋打散后分次加入奶油起司中拌匀;

10.继续加入过筛后的玉米粉一起搅拌均匀即为起司糊;

11.将牛奶(126克)和动物性鲜奶油倒入奶油起司中，一起搅拌至起司糊呈现出光滑细致具有流性的状态时，再倒入烤模中;

12.将材料放入烤箱中，以温度上火180℃、下火180℃，烤约50分钟至熟，即出炉;

13.待凉后将蛋糕表层涂上酸奶，再装饰小红莓即完成。

3.鸽蛋核桃酪的做法

鸽蛋核桃酪的特色

补脑润发，甜香鲜嫩。

鸽蛋核桃酪的制作材料：

主料：核桃150克

辅料：糯米50克,鸽蛋200克,调料：白砂糖50克

鸽蛋核桃酪的做法：

1.核桃仁用开水泡片刻捞出剥皮，用油炸脆;

2.用温水泡好糯米，放入小型电动粉碎机粉碎成泥状，倒入碗中;

3.干净员放入清水1000毫升，烧开后加白糖和搅拌好的核桃酪，搅成稀糊状;

4.分10个小碗，或装在一个罐子内;

5.碗盛清水打入鸽蛋，另烧开一锅水，推起漩涡后离开火口;

6.将鸽蛋轻轻滑入锅中，放回火上，减小火力不使大开，慢慢浸熟后捞在盛核桃酪的小碗内即可。

4.水晶凉糕的做法

水晶凉糕的特色：

此糕味道鲜美，清凉爽口。

水晶凉糕的制作材料：

主料：稻米300克

辅料：车前草25克,调料：白砂糖500克

水晶凉糕的做法

1.将大米淘洗干净、车前草洗净，切成细粒。

2.将大米、车前草加入水，磨成细浆。

3.将锅内倒入水烧沸，放入米浆，搅拌均匀，煮熟后倒入木制模子内，晾凉收干，淋少许水，以免硬皮。

4.将糖放入碗内，倒入水化开，备用。

5.将凉糕切成薄片，放入碗内，倒入糖水，即可食用。

西餐的吃法礼仪3

大家现在好多人都非常热衷于吃西餐，基本上大家去西餐厅都是为了情调与气氛，还有西餐厅独特的装潢都吸引着大多数人。不过关于西餐的各种吃法包括礼仪想必大家都不是非常了解。那么西餐的吃法和进餐礼仪有哪些？今天就为大家介绍一下。

吃西餐在很大程度上讲是在吃情调：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，还是值得的。

1、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。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。

3、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。

4、喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要咂嘴发出声音。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。

5、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。

6、面包应掰成小块送入口中，不要拿整块面包咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

7、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。

8、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。

9、就餐时不可狼吞虎咽。不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。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。

10、进餐时，不要解纽扣或当众脱衣。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。

通过以上的介绍相信大家已经对西餐的吃法及礼仪有了大致的了解。吃西餐的讲究有很多，虽然大家在西餐厅并不注重这些，不过当我们举止优雅的时候肯定会变成万众瞩目的焦点。个人魅力将会展现的淋漓尽致。

【西餐的吃法礼仪】相关文章：

1.有关西餐礼仪的西餐吃法

2.关于西餐礼仪的西餐吃法

3.西餐的吃法和进餐礼仪介绍

4.西餐甜点的吃法礼仪有哪些

5.西餐的礼仪

6.西餐的认识和西餐礼仪

7.西餐礼仪有哪些

8.西餐礼仪常识

9.西餐的用餐礼仪

**西餐吃法礼仪刀叉使用篇三**

★西餐的吃法礼仪

西餐的吃法礼仪1

1、肉类

西方人吃肉(指的是羊排、牛排、猪排等)一般都是大块的。吃的时候，用刀、叉把肉切成一小块，大小刚好是一口。吃一块，切一块，不要一下子全切了，也千万不要用叉子把整块肉夹到嘴边，边咬、边咀嚼、边吞咽。

吃牛肉(牛排)的场合，由于可以按自己爱好决定生熟的程度，预定时，服务员或主人会问你生熟的程度。

吃有骨头的肉，比如吃鸡的时候，不要直接“动手”，要用叉子把整片肉固定(可以把叉子朝上，用叉子背部压住肉)，再用刀沿骨头插入，把肉切开，边切边吃。如果是骨头很小时，可以用叉子把它放进嘴里，在嘴里把肉和骨头分开后，再用餐巾盖住嘴，把它吐到叉子上然后放到碟子里。不过需要直接“动手”的肉，洗手水往往会和肉同时端上来。一定要时常用餐巾擦手和嘴。

吃鱼时不要把鱼翻身，吃完上层后用刀叉剔掉鱼骨后再吃下层。

2、吃沙拉

西餐中，沙拉往往出现在这样的场合里：作为主菜的配菜，比如说蔬菜沙拉，这是常见的;作为间隔菜，比如在主菜和甜点之间;作为第一道菜，比如说鸡肉沙拉。

如果沙拉是一大盘端上来就使用沙拉叉。如果和主菜放在一起则要使用主菜叉来吃。

如果沙拉是间隔菜，通常要和奶酪、炸玉米片等一起食用。先取一两片面包放在你的沙拉盘上，再取两三片玉米片。奶酪和沙拉要用叉子吃，而玉米片可以用手拿着吃。

如果主菜沙拉配有沙拉酱，可以先把沙拉酱浇在一部分沙拉上，吃完这部分后再加酱。直到加到碗底的生菜叶部分，这样浇汁就容易了。

沙拉习惯的吃法应该是：将大片的生菜叶用叉子切成小块，如果不好切可以刀叉并用。一次只切一块，吃完再切。

3、快餐和小吃

汉堡包和热狗是用手拿着吃，但一定要用餐巾纸垫住，让酱汁流到餐巾上，而不是流到你的手或衣服上。为防止万一，可以一只手拿餐巾垫住，另一只手准备一两张餐巾备用。

比萨饼可以用手拿着饼块，把外边转向里，防止上面的\'馅掉出来。但一般晚宴的餐桌上看不到比萨饼的。

玉米薄饼是一种普遍的用手拿着吃的食物。可以蘸上如甜豆或蕃茄酱等混合酱后吃。

油煎食品和薯片，可以用手拿着吃，也可以用叉子吃。如果在户外，当然可以用手拿着吃了。

女士还要注意，吃东西的时候，每次都要少放一些到嘴里。小口嚼，制造噪音和弄坏唇膏。吃一般的菜时，如果把手指弄脏了，可以请服务员端洗手水来。

西餐的吃法礼仪2

大家现在好多人都非常热衷于吃西餐，基本上大家去西餐厅都是为了情调与气氛，还有西餐厅独特的装潢都吸引着大多数人。不过关于西餐的各种吃法包括礼仪想必大家都不是非常了解。那么西餐的吃法和进餐礼仪有哪些？今天就为大家介绍一下。

吃西餐在很大程度上讲是在吃情调：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，还是值得的。

1、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。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。

3、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。

4、喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要咂嘴发出声音。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。

5、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。

6、面包应掰成小块送入口中，不要拿整块面包咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

7、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。

8、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。

9、就餐时不可狼吞虎咽。不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。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。

10、进餐时，不要解纽扣或当众脱衣。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。

通过以上的介绍相信大家已经对西餐的吃法及礼仪有了大致的了解。吃西餐的讲究有很多，虽然大家在西餐厅并不注重这些，不过当我们举止优雅的时候肯定会变成万众瞩目的焦点。个人魅力将会展现的淋漓尽致。

西餐的吃法礼仪3

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。

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。

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。

西餐甜点的做法推荐

1.香蜂起司蛋糕的做法

香蜂起司蛋糕的制作材料

主料：奶酪300克

辅料：牛奶90克,吉利丁4克,奶油200克,香蜂草10克,调料：赤砂糖100克,白酒100克,柠檬汁10克

香蜂起司蛋糕的做法：

1.柠檬挤汁、香蜂草洗净以研磨机磨成粉末状备用;

2.奶油起司以隔水加热的方式使其回温软化;

3.加入细砂糖、牛奶一起拌至呈无颗粒状;

4.再加入薄荷酒搅拌均匀;

5.吉利丁用冰水泡软沥干，倒入奶油起司中一起拌匀;

6.动物性鲜奶油用打蛋器打至6分发时，倒入奶油起司中;

7.再加入香蜂草粉一起搅拌均匀;

8.最后把奶油起司倒入圆形小烤模中，以刮刀抹平;

9.最后放入冷冻库中，以-18℃冻藏约30分钟即可。

2.酸奶乳酪蛋糕的做法

酸奶乳酪蛋糕的制作材料

主料：饼干150克,奶酪314克

辅料：奶油61克,杏仁50克,牛奶141克,鸡蛋35克,玉米面(黄)25克,调料：白砂糖73克

酸奶乳酪蛋糕的做法：

1.将消化饼干装入塑胶袋中捣碎;

2.奶油放入钢盆中以隔水加热的方式溶化成液态;

3.杏仁角烤熟备用;

4.取一玻璃盆，倒入饼干、奶油、杏仁角后，再加入牛奶(15克)、糖粉一起搅拌均匀;

5.取一烤盘，在烤模的底部上铺一张烤焙纸，再将材料平均铺在烤模里;

6.并用刮刀压平即为底层派皮后，先放置一旁备用;

7.奶油起司以隔水加热的方式使其回软;

8.加入细砂糖一起搅拌至呈无颗粒状;

9.将全蛋打散后分次加入奶油起司中拌匀;

10.继续加入过筛后的玉米粉一起搅拌均匀即为起司糊;

11.将牛奶(126克)和动物性鲜奶油倒入奶油起司中，一起搅拌至起司糊呈现出光滑细致具有流性的状态时，再倒入烤模中;

12.将材料放入烤箱中，以温度上火180℃、下火180℃，烤约50分钟至熟，即出炉;

13.待凉后将蛋糕表层涂上酸奶，再装饰小红莓即完成。

3.鸽蛋核桃酪的做法

鸽蛋核桃酪的特色

补脑润发，甜香鲜嫩。

鸽蛋核桃酪的制作材料：

主料：核桃150克

辅料：糯米50克,鸽蛋200克,调料：白砂糖50克

鸽蛋核桃酪的做法：

1.核桃仁用开水泡片刻捞出剥皮，用油炸脆;

2.用温水泡好糯米，放入小型电动粉碎机粉碎成泥状，倒入碗中;

3.干净员放入清水1000毫升，烧开后加白糖和搅拌好的核桃酪，搅成稀糊状;

4.分10个小碗，或装在一个罐子内;

5.碗盛清水打入鸽蛋，另烧开一锅水，推起漩涡后离开火口;

6.将鸽蛋轻轻滑入锅中，放回火上，减小火力不使大开，慢慢浸熟后捞在盛核桃酪的小碗内即可。

4.水晶凉糕的做法

水晶凉糕的特色：

此糕味道鲜美，清凉爽口。

水晶凉糕的制作材料：

主料：稻米300克

辅料：车前草25克,调料：白砂糖500克

水晶凉糕的做法

1.将大米淘洗干净、车前草洗净，切成细粒。

2.将大米、车前草加入水，磨成细浆。

3.将锅内倒入水烧沸，放入米浆，搅拌均匀，煮熟后倒入木制模子内，晾凉收干，淋少许水，以免硬皮。

4.将糖放入碗内，倒入水化开，备用。

5.将凉糕切成薄片，放入碗内，倒入糖水，即可食用。

**西餐吃法礼仪刀叉使用篇四**

西餐礼仪集锦15篇

西餐礼仪1

礼仪是一种资本，宴请是一门学问，在推杯换盏中结交贵人，在觥筹交错中搞定生意。宴请好比开展一项公关活动，需要精心做好准备，考虑到各种因素，比如宾客的级别、风俗、喜好等；合理策划，可以令宴请锦上添花。

国际商务宴请礼仪案例分析

案例一、一天，某公司老总准备宴请新员工，让秘书杨小姐去酒店预订包房并点菜。杨小姐到了酒店，面对服务员递上来的菜谱眼花缭乱，不知点什么菜好。点太好的菜，担心老总说太浪费；点一般的菜吧，又怕老总说“小家子气”。最后，只是按服务员的推荐点了一桌菜，结果因搭配不当，许多菜竞无人动筷子，以致造成了很大的浪费。饭后，老总对杨小姐十分不满。

案例二、曾经有个国内公司老总到国外宣传推广自己的企业，听众都是国际著名的投资公司管理人员。场面很正式。但听众们发现台上的老总裤脚下露出一道棉毛裤的边，而且老总的黑皮鞋里是一双白色袜子。这样的穿着在商务场合是失态。这样一个公司老总能管好他的企业吗？他们马上对这个公司的品质产生了疑问。

通过案例分析，我们得知，由于对礼仪知识的缺乏，造成商务场合的失礼，并对自己的职场前途造成了阻碍，甚至在国际交往中小小的失误就可能造成一个大单的丢失。

所以说学习高端国际商务宴请礼仪与西餐礼仪是重要的，它的作用只要体现在：强化商务人士的礼仪形象，通过对与国际商务生活紧密相连的工作、社交、会客、谈话、宴请、着装等方面的商务礼仪知识的解说，从而扩大和提升国际商务宴请礼仪的实用价值，传播国际商务宴请礼仪知识，提高国际商务人士素质，避免礼仪方面的错误。

通过运用专业商务宴请礼仪知识，强化企业精神，推进事业发展，并很好地起到对个人的商务形象的塑造和对企业形象、品牌塑造的促进与推动作用。

高端国际商务宴请礼仪与西餐礼仪涉及内容：

第一部分：国际商务服饰礼仪――服饰写满社会符号

一、高端商务对服饰的要求

1、高端商务会议男士服饰礼仪

着装要点

穿西装的七原则

2、端商务会议女士着装礼仪

着装要点

二、普通商务对服饰的要求

普通商务会议男士着装礼仪

普通商务会议女士着装礼仪

三、细节体现品味

饰物的佩戴要领

皮鞋、袜子也不可忽视

第二部分：相互介绍：宴请交际第一关

正确的称呼体现尊重

打招呼时要注意什么

恰当的自我介绍扩充人脉

如何为他人做介绍

集体介绍的顺序

握手是拉近距离的亲密接触

交换名片的礼仪

商务馈赠礼仪及原则

国际交往中的馈赠礼仪

第三部分：国际商务宴请礼仪

一、商务宴请的程序

1、确定宴请对象、规格和范围

宴请对象、规格和范围的依据是宴请的性质、目的、主宾的身份、国际惯例等

种类：正式宴会；便宴；餐会；酒会；茶会；工作餐

中餐：摆台、餐桌、入座礼仪、开宴时刻等

西餐：摆台；着装；程序；上菜顺序；服务礼仪；伴餐酒的选点；餐巾的用法

2、确定宴请时间、地点

3、邀请

宴会邀请可书写请柬、面对面或电话邀请

4、订菜

喜好与禁忌（宗教禁忌、民族禁忌、职业禁忌、健康禁忌、口味禁忌等）

5、席位安排

6、现场布置

7、餐饮禁忌

二、商务宴请技巧处理

致辞：欢迎辞祝酒辞欢送辞答谢辞

劝酒、喝酒、拒酒

如何调节气氛？

如何达成宴请的主要目的三、中餐就餐礼仪与注意事项

中餐入座礼仪

中餐宴席的上菜顺序

使用筷子的礼仪

中餐进餐礼仪

使用中餐具的礼仪

几种特殊菜肴的食用方法

传统的奉茶之道

宴请中的餐桌礼仪

如何当好宴会主人

四、西餐就餐礼仪与注意事项

西餐的摆台与座次安排

西餐菜式及其特点

西餐具的使用方法

吃西餐的讲究

各种西餐食物的吃法

餐酒与食物的最佳匹配

品饮咖啡讲究多

西方宴会的基本礼仪

西餐礼仪2

西餐的进餐礼仪

穿着整洁得体。男士去高档西餐厅也应穿上一件外套、内搭衬衫和干净的皮鞋。而女士则要穿晚礼服或套装和有跟的鞋子。

入席时，男士需引导女士入座。注意自己的坐姿，上身自然挺直，脊背不可紧靠椅背，身体与椅背之间间隔5指左右。不可伸腿，不能翘起二郎腿，也不要将胳臂肘放到桌面上。

用餐中，切记不可以大声喧哗。吃东西时应细嚼慢咽，吃一口，切一口。使用刀叉时，尽量不使其碰撞，以免发出大的声音。

女士如果不小心在酒杯上留下唇印，可将杯子放到桌面以下，用拇指偷偷擦掉。干杯时，即使不喝，也应将酒杯在嘴唇边碰一下，以示礼貌。

西餐的餐具使用

西餐餐具包括刀、叉、匙、盘、杯、餐巾等。其中盘又有菜盘、布丁盘、奶盘、白脱盘等；酒杯更是讲究，正式宴会几乎每上一种酒，都要换上专用的玻璃酒杯。

西餐摆盘的bmw法则：永远记得拿左手边的面包（bread），拿右手边的酒（wine），那m是什么呢，当然是放在中间的主菜（main course）咯。

餐具的使用顺序：从外向内使用。

西餐的进餐顺序

西餐种类繁多，风味各异，但基本的用餐顺序大体相同。一般为：开胃菜、汤品、主菜、甜点，最后为咖啡。

在适当的场合下，为了表达适当的礼仪环境，高端玻璃瓶水常常是必备的，比如高端西餐如果缺少了高端水，是难以想象的。

气泡水与开胃菜

选择气泡水搭配开胃菜，他的作用是像闹钟一样，叫醒你的舌头，有助于打开味觉，为你的头盘增进风味。翻滚的气泡刺激着每个味蕾，气泡的声音就像在跟你的身体说：快准备享用大餐吧！

气泡水与主菜

在一餐中最好选择含气与无气两种水来调节进食节奏。吃清淡的海鲜或禽类，无气泡的平静水更能帮你清洁味蕾，滋润喉咙，享受食材原始、纯粹的味道。

气泡水与甜品

一款优质的佐餐水除了润喉之外，最重要的是在用餐过程中清洁口腔和味蕾，所以在主餐结束，吃甜品之前，需要用水来清口，可以选择微气泡水或无气泡水，舒缓味蕾，清除掉主菜在口腔中留下的刺激，搭配清爽甜点，享受甜品带来的舒缓与一顿完美大餐的无比满足感！

西餐礼仪3

西餐礼仪

西餐和中餐有着本质的区别，如果到了一家吃西餐的餐厅，你没有遵守吃西餐应该遵守的礼仪，在别人眼里你就是一个没有礼貌的人，那么吃西餐时应该注意些什么？

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。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。

3、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。

4、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。

5、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。

6、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。

7、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。

8、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。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。

9、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。

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，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。

13、手持调羹的方式。右手持调羹的柄端，食指在上，按住调羹的柄，拇指和中指在下支撑。有的朋友持调羹的方式是拇指在上，按住调羹的柄，食指和中指在下支撑，这是不正确的。

西餐注意事项

使用时，不要将调羹碰碗、盘发出声响

喝汤时不能发出响声。有的朋友对此不太注意，嘴里发出呼噜呼噜的声音，这是十分粗俗的。

西餐礼仪4

第一，咀嚼食物的时候张嘴。有的人在咀嚼食物的时候，总是不自觉的张开嘴巴，这在西餐中是十分不雅的。下次用餐的时候请务必记得咀嚼食物要闭住嘴唇，不要让别人看到你的食物或者牙齿。而且，张嘴咀嚼食物很容易发出吧唧嘴的声音，这会影响别人用餐。

第二，嘴巴里面有食物的时候进行交谈。嘴巴里面塞满了食物的时候谈话很不雅观，而且发出的声音也往往不准确，很难让别人听清楚你的声音。即使你的嘴里面只有一点点的食物，也不要说话，等你把食物全部咽下去以后再开口不迟。同样，当别人嘴里有食物的时候也不要发起对话，等对方把食物咽下后再开口。

第三，把嘴巴里面塞满食物。不要大口大口的进食，嘴巴塞的太满，两颊都鼓起来了，这样很不雅观，给人感觉好像是个饿死鬼。也不要用一边的牙齿咀嚼所有的食物，这样一边脸颊鼓成球，更不好看。

第四、咀嚼食物的时候喝汤。在咀嚼食物的时候不要喝汤或者喝水，除非是食物太烫或者太辣不能适应，喝汤作为调整。

第五，用嘴吹凉食物。很多人都有用嘴巴吹凉滚烫食物的经历，但是记住了，在西餐中这样做是万万不行的。你可以小口小口的慢慢吃，或者等食物温度降下来以后再享用。

第六、叉子上的食物，只咬半口。你可以把食物用刀切成小块，适合一口的量，不用试图用嘴来撕开食物，很多食物是做不到的，尤其是牛排，试图用牙齿和叉子把牛排分开基本上是妄想。

第七、挥舞餐具。当你手里拿着餐具的时候，它们就是负责帮助你把食物送进嘴里的，不要谈话谈的得意忘形，来回挥舞餐具来指点江山。

第八、用餐具指人。用餐具指人是非常不礼貌的，尤其是用刀指人，有提出决斗的嫌疑，在西方礼仪中，用刀指人，往往代表了极度的蔑视或者深仇大恨，往往代表了你要准备杀之而后快。

第九、玩弄餐具或者衣服饰品。当你在自己的座位坐下以后，可以和别人谈话，也可以倾听别人的发言，站有站姿、坐有坐姿。不要低头玩弄自己的领带、珠宝、手镯等饰品，也不要来回摆弄刀叉、盘子、餐巾等餐具，不要左右摆动身体或者动来动去，搞得别人感觉你像个没有长大的孩子一样，整个用餐过程要保持仪态端庄。

第十、用错餐具。西餐最基本的原则是左手拿叉，右手拿刀，这是刀叉配合的时候的标准。不过当你不需要用刀的时候，也可以用右手拿叉子。当吃面条的时候，要用叉子把面条卷成一卷，然后放入口中。不要高高的挑起来，然后像钓鱼一样从下面接住，也不要用嘴叼住面条的一头往里面吸。

十一、用餐的时候不要抖。有的人就是不能老老实实的坐着，一定要动，要不就是腿上下抖动，要不就是脚不老实，你这样做会让别人很烦躁。而且也是没有教养的表现，俗话说，男抖穷、女抖贱，我们最好改掉这种坏毛病。

十二、打嗝。如果能预测到要打嗝，最好离席，如果控制不住打出来，也不要太尴尬，向旁边的人轻声道个歉就可以了，毕竟有时候没法控制。

十三、把汤匙放入咖啡杯。咖啡配套的汤匙，是要放在旁边或者放在托盘中的，当我们倒入牛奶或者加完糖以后，可以用汤匙搅拌一下再喝，千万不要让汤匙在咖啡杯里面立正。这代表了西方一个非常下流的手势，我就不说是什么了，大家想象一下那个形状就知道了。当然，也不要用汤匙喝咖啡，要端起杯子来喝。

十四、擦餐具。我们

中国人有个习惯，开始吃饭前，喜欢用餐巾纸擦拭餐具，包括筷子、碗、盘子，有些人还习惯于要用开水烫一下餐具。这在西餐中是非常不礼貌的，是认为主人

提供的餐具不卫生，对主人的蔑视，会让主人非常的不舒服，甚至有可能会被赶出去。

十五、离开餐桌不打招呼。不管你是暂时离开上卫生间还是接听电话，还是用餐完毕需要离开，都要向主人打声招呼，如果主人不空，也要向旁边的人说声：不好意思，示意要离开一下。但是不必要向他人说明你要去哪里，去干什么。当然，别人要离开的时候，你也不要去询问人家到底要干什么去。

十六、在餐桌上补妆或者

整理服装。当然，在任何情况下，你需要补妆或者

整理服饰，都应该去卫生间完成，这是属于比较私密的活动，不应该在公共场合进行。女士如果要参加宴会，最好使用质量比较好的防水的口红，否则你的口红被沾到了杯子上也是很尴尬的事情，或者你饭还没吃完，口红就被吃的七零八落了，自己还不发觉，还在和别人高谈阔论，也是很有损自己的形象的。

十七、剔牙。在西餐的餐桌上是找不到牙签的，你也不要试图和服务生要牙签，更不要用刀叉来剔牙。如果牙齿上粘有食物，不要在大庭广众之下进行任何操作，这让别人会感到非常恶心。你应该起身去卫生间

整理干净。当然，你也不要坐在餐桌边上用舌头悄悄清理牙齿，你以为别人看不到吗?更不要用餐桌上饮用的水漱口，然后再咽下去。

十八、用餐的时候不要发出声音。餐具之间不要发出声音，不要像铁匠铺一样把刀叉弄的叮叮作响，更不要在等候上菜的时候敲打餐具。吃东西的时候不要吧唧嘴，喝汤的时候不要往里面吸，发出吱吱的声音。西方人认为，吃饭的时候发出声音，是猪的基本特征，是一个人没有教养的表现。

西餐礼仪5

西餐与中餐相比，最显著特点是，就餐者不像我们这样使用筷子，而是使用刀叉进食，菜肴的烹调方法也与中餐大相径庭。世界上最著名的西餐大菜，当属法国、英国、俄国大菜，另外像意大利、德国、美国以及奥地利、匈牙利、葡萄牙、荷兰等国的大菜也很有名。

法式大菜的特点是选料新颖别致，加工精细，如蜗牛、鹅肝、马兰、洋百合、椰树芯等，均有名菜品种传世。此外，法式菜制作时擅用酒，烹调讲究，菜口偏生。代表名菜有马赛鱼羹、冻鹅肝、巴黎龙虾、红酒山鸡等。

英式大菜的特点是口味清淡，少用油、酒，以煮、蒸、烩、煎、炸为主。调味品放在餐桌上，由就食者根据自己口味选取。代表菜有薯烩烂肉、烤羊马鞍、烧鹅苹果沙司、野味攀等。

俄式大菜的特点是油大味重，肉类、禽类要烧得烂熟，但咸鱼、熏鱼又多生吃。调味多用酸奶油、奶渣、柠檬、酸黄瓜、小茴香。代表菜有鲭鱼饺子、串烤白羊、白塔鸡、冷苹果汤、罗宋汤等。

美国白宫要求菜品低脂高纤，健康烹调。美国菜的特点是咸里带甜。

德国菜则是略带酸味，生菜较多。

意大利菜以原汁原味闻名，且喜用面食做菜。

西方各国饮食规矩、礼节大同小异，但是同我们的习惯很不一样。我们认识西餐，首先要熟悉、掌握下列各项。

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。

西餐礼仪6

怎样拿咖啡杯

在餐后饮用的咖啡，一般都是用袖珍型的杯子盛出。这种杯子的杯耳较小，手指无法穿出去。但即使用较大的杯子，也不要用手指穿过杯耳端杯子。正确的拿法应是拇指和食指捏住杯把儿再将杯子端起。

怎样给咖啡加糖 给咖啡加糖时，砂糖可用咖啡匙舀取，直接加入杯内；也可先用糖夹子把方糖夹在咖啡碟的近身一侧，再用咖啡匙把方糖加在杯子里。如果直接用糖夹子或手把方糖放入杯内，有时可能会使咖啡溅出，从而弄脏衣服或台布。

怎样用咖啡匙 咖啡匙是专门用来搅咖啡的，饮用咖啡时应当把它取出来。不要用咖啡匙舀着咖啡一匙一匙地慢慢喝，也不要用咖啡匙来捣碎杯中的方糖。

咖啡太热怎幺办 刚刚煮好的咖啡太热，可以用咖啡匙在杯中轻轻搅拌使之冷却，或者等自然冷却后再饮用。用嘴试图去把咖啡吹凉，是很不文雅的动作。

杯碟的使用 盛放咖啡的杯碟都是特制的。它们应当放在饮用者的正面或右侧，杯耳应指向右方。喝咖啡时，可以用右手拿着咖啡的杯耳，左手轻轻托着咖啡碟，慢慢地移向嘴边轻啜。不要满把握杯、大口吞咽，也不要俯首去就咖啡杯。喝咖啡时，不要发出声响。添加咖啡时，不要把咖啡杯从咖啡碟中拿起来。

喝咖啡与用点心 有时和咖啡可以吃一些点心，但不要一手端着咖啡杯，一手拿着点心，吃一口喝一口地交替进行。饮咖啡时应当放下点心，吃点心时则放下咖啡杯。

西餐礼仪7

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。

西餐礼仪8

西餐饮酒时酒杯的拿法：

酒类服务通常是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，喝一小口并回答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三根手指轻握杯脚。为避免手的温度使酒温增高，应用大拇指、中指和食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。

西餐饮酒的应注意的礼仪：

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，但不要猛烈摇晃杯子。

此外，一饮而尽、边喝边透过洒杯看人、拿着酒杯边说话边喝酒、吃东西时喝酒、口红印在酒杯沿上等，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。

西餐礼仪9

中餐礼仪

任何一个民族都有自己富有特点的饮食礼俗，发达的程度也各不相同。中国人的饮食礼仪是比较发达的，也是比较完备的，而且有从上到下一以贯通的特点。《礼记·礼运》说：“夫礼之初，始诸饮食”。在中国，根据文献记载可以得知，至迟在周代时，饮食礼仪已形成为一套相当完善的制度。这些食礼在以后的社会实践中不断得到完善，在古代社会发挥过 重要作用，对现代社会依然产生着影响，成为文明时代的重要行为规范。

有主有宾的宴饮，是一种社会活动。为使这种社会活动有秩序有条理的进行，达到预定的目的，必须有一定的礼仪规范来指导和约束。每个民族在长期的实践中都有自己的一套规范化的饮食礼仪，作为每个社会成员的行为准则。

维吾尔族待客，请客人坐在上席，摆上馕、糕点、冰糖，夏日还要加上水果，给客人先斟上茶水或奶茶。吃抓饭前，要提一壶水为客人净手。共盘抓饭，不能将已抓起的饭粒再放回盘中。饭毕，待主人收拾好食具后，客人才可离席。蒙古族认为马奶酒是圣洁的饮料，用它款待贵客。宴客时很讲究仪节，吃手抓羊肉，要将羊琵琶骨带肉配四条长肋献给客人。招待客人最隆重的是全羊宴，将全羊各部位一起入锅煮熟，开宴时将羊肉块盛入大盘，尾巴朝外。主人请客人切羊荐骨，或由长者动刀，宾主同餐。

作为汉族传统的古代宴饮礼仪，一般的程序是，主人折柬相邀，到期迎客于门外;客至，至致问候，延入客厅小坐，敬以茶点;导客入席，以左为上，是为首席。席中座次，以左为首座，相对者为二座，首座之下为三座，二座之下为四座。客人坐定，由主人敬酒让菜，客人以礼相谢。宴毕，导客入客厅小坐，上茶，直至辞别。席间斟酒上菜，也有一定的规程。现代的标准规程是：斟酒由宾客右侧进行，先主宾，后主人;先女宾，后男宾。酒斟八分，不得过满。上菜先冷后热，热菜应从主宾对面席位的左侧上;上单份菜或配菜席点和小吃先宾后主;上全鸡、金鸭、全鱼等整形菜，不能把头尾朝向正主位。

西餐礼仪

时下吃西餐已经不是什么稀罕的事，更不再是名人雅仕的identity。不过常常光顾西餐厅的，始终还是那批人。毕竟，西餐不如街头的经济快餐，5元钱就可以吃到两肉一菜一汤。还有一些嘴上“爱”吃心里叫苦的家伙，根本上就是无奈于不争气的胃，只钟情于中华饮食文化。

也就是说，西餐的口味、吃法与中餐是有着很大区别的。不是人人都爱吃西餐。只是偶尔光临西餐厅的人，大多是为了消费情调。不信问你身边的人：曾经有两个大男人相约去吃西餐的吗?

西餐总是让人联想到烛光、钢琴、红酒、牛扒、沙律、忌廉汤和醇香的咖啡、waiter或waitress的微笑……初初热爱西餐的人，也许热爱的并不是如我们平常热爱中餐一样，热爱食物的色香味，而热爱仅仅因为牛扒和沙律是“西餐”，热爱的是西餐的感觉，那种能深深触动心灵的感觉。

告诉你吧，当你下班之后会一个人走向西餐厅，一个人去品尝牛扒、沙律，当你觉得在餐桌上想等待的是牛扒而不人，当你会悄悄地咽口水，肚子会咕咕地叫，congratulations!你很不幸地、正式地爱上了西餐。烛光、钢琴、微笑原来只不过是一些无关紧要的陪衬!

爱上西餐的感觉就像爱上一个人，过程很简单。一见钟情总是迷恋于它的外貌，所以对它可以忽远忽近，又带着点莫名的倾慕和接近时的胆怯，因为你不熟悉它，你想保持良好的状态给它留下好的印象。当你多次走近之后，你一旦发现爱它的灵魂而不是外貌，一切都回归真实和清醒，你热爱的不会再是它的名字，而是它的实质。你会认真地去选择“意大利”还是“蓝山”，“五成熟”还是“七成熟”……左手拿叉还是拿刀的问题已经不再存在。西餐就是饮食而已，就是这么简单。如果现在你觉得它比感情的进展还要简单，就不妨让西餐感受一下中国文字的组织魅力，满不在乎地说句“感情就像西餐一样简单”吧!

西餐礼仪10

西餐礼仪刀叉摆放

首先，主菜盘(dinner plate)叠在汤底盘(soupplate)上并放在餐位中间，折叠规整的餐巾(napkin)放于主菜盘上。

其次，刀(knife)与汤匙(soup spoon)放在食盘右侧，叉(fork)放在食盘左侧。刀叉的数量是与菜式的数量是相等的，并按上菜的顺序由外向内排列，所以摆在最外侧的刀叉或汤匙用于前菜，中间的刀叉(fish knife and fish fork)用于吃鱼，最靠近食盘的刀叉(dinnerknife and dinner fork)用于肉类主菜。但有时会遇到左右摆着不同件数的刀叉，通常是叉的数量多余刀的数量，这表示多出来的叉是单独使用的。

接着，在食盘的上方排放的是甜点餐具(dessert setting)。靠内的是点心叉(cake fork)，用于食用蛋糕，叉齿朝右，叉柄朝左。靠外的是点心匙(dessertspoon)，用于食用冰淇淋，勺头朝左，勺柄朝右。然后，在餐位的左上方是面包盘(bread plate)与黄油刀(butter knife)，黄油刀放于面包盘上方，刀刃朝左，刀柄朝右。

再者，在餐位的右上方至少有三种玻璃杯。从左到右依次是水杯(water glass)、红酒杯(red wine glass)、白酒杯(white wine glass)。

最后，在甜点餐具的上方可能放有黄油盘(butter plate)、调料(salt and pepper shaker)及面包篮(bread basket)。

餐具中所有的刀刃(blade)都朝里摆放，叉齿(tines)和匙心向上摆放。越高级的餐厅，这些餐具的摆放越齐全。

刀叉的正确拿法

1、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。

2、将食指伸直按住叉子的背部;刀子除了与叉子同样拿法外，还可以用拇指与食指紧紧夹住刀柄与刀刃的接合处。可依食物，选择较容易进餐的方法。

3、以叉子压住食物的左端，固定，顺着叉子的侧边以刀切下约一口大小的食物后，然后用叉子送入口中。注意，将刀子拉回时不可用力，而是在往前压下时用力，这样才能利落地将食物切开。

4、使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时，应将刀叉左右分开，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。

5、当盘子内的细碎食物聚集时，可利用刀子挡着，再以叉子靠近舀起。

6、如有淋上调味酱的食物了，也可以利用刀子刮取调味酱，再以汤匙或调味酱用汤匙将食物与调料一起送入口中。

西餐礼仪11

一、使用刀具和佐料

当然，你可以用刀叉吃盘子里的披萨，不过从心理上一定是直接动手拿起一大块披萨来的比较痛快。我比较喜欢直接用手拿着吃。对于佐料，不要在吃披萨边时加黑胡椒或者蒜酱。如果一定要加，可以用橄榄油，不过要慎重，因为如果让披萨在油当中游泳，将会是很失败的体验。

二、喝的饮品

一方面要大口喝下而非小口啜饮，这样可以帮助咽下面团，另一方面要有类似碳酸饮料一样的饮品帮助去掉油腻感。比如，可以选择可乐，啤酒或充气矿泉水，而不是葡萄酒，咖啡和果汁。

三、披萨饼底

因为是讲如何吃而非如何做，所以这个部分会着重在饼底的大小，形状和深度。首先，对于披萨来讲，“多多益善”的理论是行不通的。好的披萨大小应该在12寸—较小的7寸和10寸虽较适合人少的情况，但是并非正宗之选；过大的则显得荒唐。其次，在形状上，虽然现在也较多见到方形和矩形的披萨，但传统的圆形披萨始终更地道。还有，每一块披萨的末端应该是薄而柔软的，甚至可以卷起来，吃起来略有弹性的感觉。至于饼底的底部，应该有零星被烧焦的小斑点。至于饼边面团的部分，应该让人即使不搭配任何东西吃都觉得很陶醉。

四、酱汁

通常来讲，配料较少（蒜末和盐）的未煮过的西红柿果肉的味道更加纯正，而那些颜色较深煮过的掺入一些劣质的草本成分，除非在处理时非常小心，否则会有略酸带有金属感的味道。

五、馅料

这是最具争议性的部分，不过如果你借鉴几个较常采用的标准，就可以避免。

1、如果意大利人不会使用，就避免。

2、两到四种馅料食材是通常的可选数量。并且，不应过多突出某一种食材，而且要保证所有食材大小相当，保证在熟的程度一致。饮食常识

3、不要加过多辣的食材。

六、可接受食材

火腿，咸肉，意大利香肠，莫兹雷柆奶酪，塔雷吉欧奶酪，瑞可达干酪，蘑菇，洋葱，小西红柿，橄榄，新鲜草本食材；新鲜辣椒；浸泡过的朝鲜蓟，虾，贻贝，茄子，土豆，蒜，和茴香

七、边缘食材

烘烤过的鸡蛋，凤尾鱼，新鲜香蒜酱，刺山柑，西葫芦，芝麻菜和豆瓣菜，羊干酪。

吃西餐的用餐礼仪知识

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。

西餐的喝酒礼仪

（a）一般的服务员会按顺序倒酒，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来倒。如果你不想让服务员给你倒酒，那么就用指尖碰一下酒杯的边缘，以示不想要了。

（b）为避免手的温度使酒温增高，正确的握杯姿势是用三根手指轻握杯脚，即用大拇指、中指和食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。

（c）喝酒时绝对不能吸着喝，应该倾斜酒杯，就像是将酒放在舌头上似的喝。你可以轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但不要猛烈摇晃杯子。

（d）非敬酒时的一饮而尽，或是边喝酒边透过酒杯看人、拿着酒杯边说话边喝酒、将口红印在酒杯沿上等，都是失礼的行为。

西餐礼仪12

商务礼仪西餐桌餐巾礼仪

简单的一张餐巾纸，其实也有不少讲究。

一般在入座后，要把餐巾放在大腿上，而不是塞在衣领处，否则会让人怀疑，您进餐有困难。

就餐结束后，餐巾纸不应该揉成一团放在盘子里，而是要重新叠起来，把干净的一面朝上，放在盘子左边。但也不需要刻意折叠整齐，弄得干干净净，否则会让人误以为是没用过的餐巾，收回重复使用。

要记住，餐巾仅是用于擦嘴，不是用来擦手机，擦眼镜，或者擦其他什么东西。简单来讲，餐巾一般是用于喝东西之前擦嘴，以免在杯壁上留下油渍或者其他饭菜余渣。

商务礼仪西餐桌红酒礼仪

这一点，估计很多人都已经不陌生了。

喝葡萄酒时，手要握着杯颈，目的在于避免用手温加热杯中的酒。还有一个原因是，这样拿杯子的话，在干杯的时候声音会更好听一些。

现今，很多情况下碰杯和祝酒的习俗已经很少见了。人人可以自由选择自己喜欢的饮料，用不着为了陪喝，一定要点带酒精的饮料。不过要记得，最好等大家都有了各自的饮料之后才开始喝，免得人家刚要给您敬酒，您这边都已经喝完了。

要注意，喝饮料时，嘴里不要吃着东西。

“如何选择合适的葡萄酒”

基本来说，白肉(或者鱼)配白酒，红肉配红酒。但您也用不着一定这样搭配，选一杯您喜欢和的葡萄酒才是最重要的。

但要在正式场合，若有很多道餐，而且前后还有不同种的肉类，那您最好也搭配相应的葡萄酒喝，尽量不要白配红、红配白。

商务礼仪西餐桌就餐礼仪

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。

商务礼仪西餐桌礼仪禁忌

在西方文化圈，就餐时吧嗒嘴或者打嗝，以及喝东西时发出声音都算是餐桌禁忌(在中国则不同)。另外一个众所周知的就是，嘴里嚼着东西时不应该与人交谈。为了就餐时随时可以顺畅地与人交谈，最简单的办法，就是不要一口吃太多。其次，还需要注意的就是，尽量保持好坐姿端正，用餐具把饭菜送到嘴边，而不要屈身、低头觅食。

在英国以及北欧国家，就餐时左手会放在膝盖上，而在德国，一般是双手都放在餐桌上，但只是双手及手腕部分。即使在休息期间，肘关节也不应该架到餐桌上。

此外，不管是在中国还是在西方，饭前都应该注意洗手。起码要梳洗干净、并穿戴整齐再开始进餐。

“十里不同风，百里不同俗”

在西方，人们使用的餐具可谓是千奇百状，如何正确使用，真有不少讲究。

基本而言，双手要握刀叉柄的末端，而不是像对待沉重的工具一样紧握餐具。就餐时应尽量避免刀叉打架、与餐盘摩擦发出怪声。暂且不用餐时，可以把刀叉相对，“八”字形搭在盘上。结束就餐时，则可把刀叉并行放在盘子中，刀刃朝内、不要对着别人。

餐具一旦使用过，不应再放回餐桌上，免得弄张桌布。

要记住，餐具仅是用于就餐，不应挪作他用。例如，交谈时挥舞刀叉是万万不可的。

西餐礼仪13

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。在预定时间到达，是基本的礼貌。

1.西餐服饰礼仪、手提包摆放

女士套装、正式装或指定宴会装

女士高跟鞋，不可休闲鞋、平底鞋

男士穿商务套装或指定宴会装

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，手提包也可以放置在椅子上，或挂在皮包架上。

2.西餐正确入座方法

椅子左侧入座，双手平抚裙摆，重心坐西餐椅2/3处，坐姿优雅得体。

3.如何使用西餐餐具

餐巾的正确使用

用餐之前，应将餐巾布打开铺在大腿上。西餐中，如果是午餐巾布，是全部打开铺在大腿上;如果是晚餐巾布则应该是对折成三角形，开口朝外放在大腿上。

西餐巾的用途

餐巾是用来承挡可能滴落下来的食物或汤汁的，也可以用来遮挡喷嚏或轻擦嘴上或手上的油污。使用时动作要优雅，避免埋着脸擦拭，更不能用来擦整只手臂，或擦汗、擦桌子、餐具等。

西餐巾的正确表示方式

已经启用的餐巾让它一直放在大腿上。中途不得已暂时离席，应将餐巾稍微叠好放在椅子面上，表示你还回来继续用餐，当如果你将餐巾布放在桌子上，服务员可能以为你用完餐而将餐具收走。

4.刀和叉的正确使用方法

左手持叉，右手持刀

取用刀叉，由外自内取用

餐间休息时，刀叉交叉置于餐盘内

用餐结束时，刀叉平行置于餐盘内

交谈时请勿手舞刀叉

当你在进餐过程中与他人攀谈时，自然会将刀叉暂时放下。这时应该将刀叉刀口向内、叉齿向下，呈“八”字形摆放在餐盘上。其含义是这道菜我还没吃完。注意千万不要将刀叉摆成十字形，因为西方人认为这是让人觉得晦气的图案。

刀叉匙摆放所暗示的语言内涵

1、中途离开时，刀叉的正确摆放方式

2、如果不想吃这道菜，或进餐完毕时，可将刀口向内、叉齿向上并排放在盘子上。这样做等于告诉待者请他连刀叉带餐盘一起撤下。

5.西餐玻璃杯具的使用

一般有三种玻璃杯具

郁金香杯：红葡萄酒、白葡萄酒

香槟杯(漏斗杯):香槟

直筒玻璃杯：水杯

矮粗玻璃杯：啤酒杯(待续)

西餐礼仪14

取面包

西餐中的面包多是放在面包篮里让客人自取，很少会单独放在每位客人的面包盘里。如果面包篮就在你的位置上，应先取一份面包递给左边的客人，再拿自己那份面包，然后把面包篮传递给右边的客人。右边的客人取完面包后，再把面包篮往右边传递，依次进行。

如果面包篮里的面包并没有切好，你可以自己动手切几片。同样，要先把切好的面包片给左边的客人，再是自己，再然后把面包篮递给右边的客人。但是要注意切面包的时候不要直接用手接触面包，可以用面包篮里的餐布按住面包再用公用餐刀将其切成片。

面包要放在面包盘里

面包要放在各自的面包盘里(如果没有面包盘就把面包放在餐盘里)。面包盘就是你左上角的那个小盘子。一般面包盘上会配有一把小巧的黄油刀，用来往面包上抹黄油。

面包撕成小块

宴会上的面包不同于早餐面包，直接对着一整块面包咬下去是非常失礼的行为(这就好像在西餐中你不能用叉子叉起一大块羊肉直接用嘴咬，而要先将其切成小块再食用)。这时候你需要先用两只手(记住不要用刀，直接用手就行)将面包撕成小块状(刚好一口可以吃下去的量)。

不过，如果提供的是硬质面包，则可以用刀切，以免撕得面包屑到处都是。正确切法是，先将面包用叉子固定住，然后用刀刺入面包的中间部分，将正对自己的那部分切开后，再将面包换个方向以切开另一半。

黄油or橄榄油?

一般情况下，在提供面包的时候，还会配上黄油。如果没有单独给每一位客人都配黄油，需要你自己去公共餐盘中取，用公用餐刀切一小块放在你的面包盘上即可。在吃面包的时候不能将黄油涂抹在整片面包上，而应将面包撕/切成小块后，用黄油刀的刀尖取一点黄油涂抹在你要吃的那一小块面包上，再用左手手指(不是手掌)将面包送入口中。可谓吃一口面包前，就要涂抹一次黄油，不吃面包的时候就绝不要把黄油涂抹在面包上。

但是也有一些宴会上会用橄榄油取代黄油。用撕/切成小块的面包蘸取少量的橄榄油后就可以食用了。橄榄油代替奶油的原因之一，是因为黄油一般为块状，需要使用专门的黄油刀涂抹黄油，从而认为用橄榄油蘸着食用更方便。

其他小礼仪

(1)吃面包的时候切忌狼吞虎咽，这样的此项很不雅观，也很容易噎到。一定要细嚼慢咽，动作有条不紊。

(2)西餐不同于中餐，用餐时一般要将所有食物全都吃完，所以开始时一定不要吃过多的面包，以免浪费了正餐上提供的美食。如果用餐完毕后仍觉得没吃饱，不要在宴会上向主人或侍者再要面包或其他食物，可以考虑在离开宴会后再给自己加个餐。

(3)在面包篮中取面包的时候，不要还没询问其他客人是否还需要的时候就取走最后一份面包，这是个人素养的体现。

(4)吃面包的时候，最好不要夹杂着其它食物一起吃。更不要一手拿面包，一手拿酒杯或水杯，这样的行为未免不雅。

(5)如果单独提供给你的黄油是用锡纸包着的，需将锡纸移除，并将其折叠好放在面包盘的旁边。

多吃面包有什么好处

好处一：减肥，助消化

吃面包还能减肥?当然!

全麦面包含有丰富的膳食纤维，能帮助胃肠蠕动，助消化，减少热量的摄入，同时它容易产生饱腹感，比吃白面包更有助于减肥。

如果你是易胖体质，那就多吃全麦面包来减肥吧~

好处二：保护肝脏

面包的制作需要经过发酵、焙烤等系列过程，发酵后的酵母是一种很强的抗氧化物，可以保护肝脏，有一定的解毒作用。

当然，刚烤出来的面包可能还在继续发酵，吃了对身体不好，需要晾一会儿再吃，这样才能真正起到作用哦。

好处三：预防肿瘤

面包除了多种维生素、矿物质之外，还含有酶类。酶类是一类具有生物催化剂活性的蛋白，它参与一切有机物质的形成和代谢，提高人体新陈代谢能力，提高免疫力，它含有的铬、硒等微量元素还能预防动脉硬化，预防肿瘤的形成。

好处四：补充维生素和矿物质

面包不仅含有糖分，还有蛋白质、脂肪、碳水化合物、少量维生素及钙、钾、镁、锌等矿物质，早餐时吃面包搭配牛奶蔬菜，这样营养更全面，再也不担心缺乏维生素啦。

好处五：养胃，提高免疫力

面粉含有一种影响钙、镁、铁等元素吸收的植酸，面包发酵后这种植酸会被分解掉，从而提高人体对这些营养物质的吸收和利用，帮助消化能力弱的人养胃健脾，提高免疫力。

好处六：帮助睡眠

面包中含有碳水化合物，而碳水化合物中含有一种叫做“色氨酸”的物质，色氨酸能缓和焦躁及紧张情绪，帮助人们轻松入眠。同时，它还能缓解偏头痛，可减低对疼痛的敏感度。

好处七：让人心情愉悦

面包中的糖、巧克力以及各种果酱等，都具有让人心情愉悦的效果。所以，很多女孩子不开心的时候吃一块面包甜点，心情就会明朗很多。

好处八：健脾止泻，利水消肿

红豆本身具有健脾止泻利水消肿的作用，是中医必不可缺的一味药材，同时红豆口感也非常好，经常运用到面包上，红豆面包已经成为冬季不可或缺的一款产品啦。

其实，除了以上几种好处，面包的好处还很多，比如补充能量、提神美容等等。

可是为什么消费者不知道这些好处呢?

那是因为我们没有宣传到位!

西餐礼仪15

细节决定命运，抓住细节，讲究细节，更能显示个人与众不同的修养。用餐中，小小的一张餐巾，也隐藏着不少的礼仪秘密。让我们一起揭秘餐巾中所蕴藏的种种细节礼仪。

西餐礼仪中，若进餐过程中有时中途因事要暂时离席，切勿将餐巾搁在桌上，因为这是意味你不再吃，侍者便不会再为你上菜了，所以，在离开时须将餐巾放在椅子上才对。

用餐完毕，餐巾大致叠好，也可以不叠好，放在餐桌上，而要乱扔。如果发现水杯或莱肴中有脏物，不要大声嚷嚷，引起同桌的人们注意，而应当悄悄告诉服务员，让他拿走重拿一份来。换菜盘和餐具也是这样。喝饮料时，先用餐巾擦一下嘴唇，然后再喝杯中的饮料，为的是避兔菜屑弄到脸上或丢进玻璃杯里。如有纸餐巾最好不用餐巾擦嘴，不要把用过的盘子推到一旁，或者把盘子摞起来。

最好不要移动任何盘子的位置。在桌布上落下面包屑，可以不必理会。如果是不慎落下一点儿饭菜可以在服务员撤走盘子时，用餐巾小心地把它拾到盘子中。

**西餐吃法礼仪刀叉使用篇五**

关于西餐

西餐这个词是由于它特定的地理位置所决定的。“西”是西方的意思。一般指欧洲各国。“餐”就是饮食菜肴。我们通常所说的西餐主要包括西欧国家的饮食菜肴，当然同时还包括东欧各国，地点击此处添加图片说明中海沿岸等国和一些拉丁美洲如墨西哥等国的菜肴。而东南亚各国的菜肴一般统称为东南亚菜，但也有独为一种菜系的，如引印度菜。西餐一般以刀叉为餐具以面包为主食，多以长形桌台为台形。西餐的主要特点是主料突出，形色美观，口味鲜美，营养丰富，供应方便等。西餐大致可分为法式、英式、意式、俄式、美式,地中海等多种不同风格的菜肴

西菜之首－－法式大餐

法国人一向以善于吃并精于吃而闻名，法式大餐至今仍名列世界西菜之首。法式菜肴的特点是：选料广泛，加工精细，烹调考究，滋味有浓有淡，花色品种多；法式菜还比较讲究吃半熟或生食，如牛排、羊腿以半熟鲜嫩为特点，法式菜肴重视调味，调味品种类多样。酒也可用来调味，但有严格的规定，法国人十分喜爱吃奶酪、水果和各种新鲜蔬菜。简洁与礼仪并重－－英式西餐

英国的饮食烹饪，有家庭美肴之称。英式菜肴的特点是：油少、清淡，调味时较少用酒，调味品大都放在餐台上由客人自己选用。烹调讲究鲜嫩，口味清淡，选料注重海鲜及各式蔬菜，菜量要求少而精。英式菜肴的烹调方法多以蒸、煮、烧、熏、炸为主。西菜始祖－－意式大餐

就西餐烹饪来讲，意大利却是始祖，可以与法国、英国媲美。意式菜肴的特点是：原汁原味，以味浓著称。烹调注重炸、熏等，以炒、煎、炸、烩等方法为主。意大利人喜爱面食，做法吃法甚多。其制作面条有独到之处，各种形状、颜色、味道的面条至少有几十种，如字母形、贝壳形、实心面条、通心面条等。意大利人还喜食意式馄饨、意式饺子等。营养快捷－－美式菜肴

美国菜是在英国菜的基础上发展起来的，继承了英式菜简单、清淡的特点，口味咸中带甜。美国人一般对辣味不感兴趣，喜欢铁扒类的菜肴，常用水果作为配料与菜肴一起烹制，如菠萝局火腿、菜果烤鸭。喜欢吃各种新鲜蔬菜和各式水果。美国人对饮食要求并不高，只要营养、快捷。西菜经典－－俄式大餐

俄国人喜食热食，爱吃鱼肉、肉末、鸡蛋和蔬菜制成的小包子和肉饼等，各式小吃颇有盛名。俄式菜肴口味较重，喜欢用油，制作方法较为简单。口味以酸、甜、辣、咸为主，酸黄瓜、酸白菜往往是饭店或家庭餐桌上的必备食品。烹调方法以烤、熏腌为特色。俄式菜肴在西餐中影响较大，一些地处寒带的北欧国家和中欧南斯拉夫民族人们日常生活习惯与俄罗斯人相似，大多喜欢腌制的各种鱼肉、熏肉、香肠、火腿以及酸菜、酸黄瓜等。

啤酒、自助－－德式菜肴

德国人对饮食并不讲究，喜吃水果、奶酪、香肠、酸菜、土豆等，不求浮华只求实惠营养，首先发明自助快餐。德国人喜喝啤酒，每年的慕尼黑啤酒节大约要消耗掉100万公升啤酒。

西餐礼仪

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。在预定时间到达，是基本的礼貌。再昂贵的休闲服，也不能随意穿着。

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。

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。进餐

入座后，主人招呼，即开始进餐。

取菜时，不要盛得过多。盘中食物吃完后，如不够，可以再取。如由招待员分菜，需增添时，待招待员送上时再取。如果本人不能吃或不爱吃的菜肴，当招待员上菜或主人夹菜时，不要拒绝，可取少量放在盘内，并表示“谢谢，够了。”对不合口味的菜，勿显露出难堪的表情。

吃东西要文雅。闭嘴咀嚼，喝汤不要啜，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（吃中餐可用筷子）取出，或轻轻吐在叉上，放在菜盘内。

吃剩的菜，用过的餐具牙签，都应放在盘内，勿置桌上。嘴内有食物时，切勿说话。剔牙时，用手或餐巾遮口 交谈

无论是作主人、陪客或宾客，都应与同桌的人交谈，特别是左右邻座。不要只同几个熟人或只同一两人说话。邻座如不相识，可先自我介绍。水果

吃梨、苹果，不要整个拿着咬，应先用水果刀切成四、六瓣，再用刀去皮、核，然后用手拿着吃，削皮时刀口朝内，从外往里削。香蕉先剥皮，用刀切成小块吃。橙子用刀切成块吃，桔子、荔枝、龙眼等则可剥了皮吃。其余如西瓜、菠萝等，通常都去皮切成块，吃时可用水果刀切成小块用叉取食。

水盂

在宴席上，上鸡、龙虾、水果时，有时送上一小水盂（铜盆、瓷碗或水晶玻璃缸），水上飘有玫瑰花瓣或柠檬片，供洗手用（曾有人误为饮料，以致成为笑话）。洗时两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用餐巾或小毛巾擦干。纪念物品

有的主人为每位出席者备有小纪念品或一朵鲜花。宴会结束时，主人招呼客人带上。遇此，可说一两句赞扬这小礼品的话，但不必郑重表示感谢。有时，外国访问者，往往把宴会菜单作为纪念品带走，有时还请同席者在菜单上签名留念。除主人特别示意作为纪念品的东西外，各种招待用品，包括糖果、水果、香烟等，都不要拿走。餐具的使用

中餐的餐具主要是碗、筷，西餐则是刀、叉、盘子。通常宴请外国人吃中餐，亦以中餐西吃为多，既摆碗筷，又设刀叉。刀叉的使用是右手持刀，左手持叉，将食物切成小块，然后用叉送入嘴内。欧洲人使用时不换手，即从切割到送食均以左手持叉。美国人则切割后，把刀放下，右手持叉送食入口。就餐时按刀叉顺序由外往里取用。每道菜吃完后，将刀叉并拢排放盘内，以示吃完。如未吃完，则摆成八字或交叉摆，刀口应向内。吃鸡、龙虾时，经主人示意，可以用手撕开吃，否则可用刀叉把肉割下，切成小块吃。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。切菜时，注意不要用力过猛撞击盘子而发出声音。不容易叉的食品，或不易上叉的食品，可用刀把它轻轻推上叉。除喝汤外，不用匙进食。汤用深盘或小碗盛放，喝时用汤匙由内往外舀起送入嘴，即将喝尽，可将盘向外略托起。吃带有腥味的食品，如鱼、虾、野味等均配有柠檬，可用手将汁挤出滴在食品上，以去腥味。

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。坐姿

正确规范的礼仪坐姿要求端庄而优美，给人以文雅、稳重、自然大方的美感。坐，作为一种举止，有着美与丑、优雅与粗俗之分。正确的礼仪坐姿要求“坐如钟”，指人的坐姿像座钟般端直，当然这里的端直指上体的端直.(1)入座时要轻、稳、缓。走到座位前，转身后轻稳地坐下。如果椅子位置不合适，需要挪动椅子的位置，应当先把椅子移至欲就座处，然后入座。而坐在椅子上移动位置，是有违社交礼仪的。

(2)神态从容自如(嘴唇微闭，下颌微收，面容平和自然)。

(3)双肩平正放松，两臂自然弯曲放在腿上，亦可放在椅子或是沙发扶手上，以自然得体为宜，掌心向下。

(4)坐在椅子上，要立腰、挺胸，上体自然挺直。

(5)双膝自然并拢，双腿正放或侧放，双脚并拢或交叠或成小“v”字型。男士两膝间可分开一拳左右的距离，脚态可取小八字步或稍分开以显自然洒脱之美，但不可尽情打开腿脚，那样会显得粗俗和傲慢。如长时间端坐，可双腿交叉重叠，但要注意将上面的腿向回收，脚尖向下。

(6)坐在椅子上，应至少坐满椅子的2／3，宽座沙发则至少坐1／2。落座后至少10分钟左右时间不要靠椅背。时间久了，可轻靠椅背。

(7)谈话时应根据交谈者方位，将上体双膝侧转向交谈者，上身仍保持挺直，不要出现自卑、恭维、讨好的姿态。讲究礼仪要尊重别人但不能失去自尊。

(8)离座时要自然稳当，右脚向后收半步，而后站起。

(9)女子入座时，若是裙装，应用手将裙子稍稍拢一下，不要坐下后再拉拽衣裙，那样不优雅。正式场合一般从椅子的左边入座，离座时也要从椅子左边离开，这是一种礼貌。女士入座尤要娴雅、文静、柔美，两腿并拢，双脚同时向左或向右放，两手叠放于左右腿上。如长时间端坐可将两腿交叉重叠，但要注意上面的腿向回收，脚尖向下，以给人高贵、大方之感。

(10)男士、女士需要侧坐时，应当将上身与腿同时转向同一侧，但头部保持向着前方。

(11)作为女士，坐姿的选择还要根据椅子的高低以及有无扶手和靠背，两手、两腿、两脚还可有多种摆法，但两腿叉开，或成四字形的叠腿方式是很不合适的。

(12)在餐厅就餐时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。就座后，坐姿应端正，上身可以轻靠椅背。不要用手托腮或双臂肘放在桌上。不要频频离席，或挪动座椅。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。

就座后，坐姿应端正，但不僵硬。不要用手托腮或双臂肘放在桌上。不要随意摆弄餐具和餐巾，要避免一些不合礼仪的举止体态，例如随意脱下上衣，摘掉领带，卷起衣袖；说话时比比划划，频频离席，或挪动座椅；头枕椅背打哈欠，伸懒腰，揉眼睛，搔头发等。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找