# 西餐具体流程礼仪知识

来源：网络 作者：柔情似水 更新时间：2024-06-09

*西餐具体流程礼仪知识（精选3篇）西餐具体流程礼仪知识 篇1 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...*

西餐具体流程礼仪知识（精选3篇）

西餐具体流程礼仪知识 篇1

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。

西餐具体流程礼仪知识 篇2

材料

土豆，鸡蛋2个，青蒜，香菜，面粉，盐，五香粉，油

做法

1、土豆两个擦丝，用水淘洗下，然后打两个鸡蛋，加入青蒜和香菜，加面粉(根据自己喜欢菜多还是少，可酌量加水和面粉)，调成稠糊状，然后加盐和少许五香粉。

2、平底锅加油，微热时，用筷子拨些菜糊进去，调整成圆饼状，小火慢煎至两面黄色。

西餐具体流程礼仪知识 篇3

关于西餐厅礼仪须知

1、首先，穿着一定要整洁得体

即使没有西装革履，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。如果是与外国客户共同进餐的正式场合，那西装和领带就是必须的。而女士则要穿套装和有跟的鞋子，不要穿凉鞋。

2、坐姿应端正而不僵硬

入座后，如果是有椅背的椅子，不要把背靠在上面，要立腰、挺胸、上身自然挺直。双手应放在腿上，不要用手托腮或双臂肘放在桌上，双脚并拢自然正放或稍微倾斜。

3、不要把手机、钱包或钥匙放在餐桌上

平常跟朋友聚会可以随便点，但去高档西餐厅你千万要记住这点。因为这些都是非常影响注意力的东西，为了对就餐同伴表示尊重，最好把手机等物收入包中。

4、如果是你请客，记得让客人先点菜

如果是你邀请别人一起用餐，特别是女性，一定要事先和各位同伴说今天这餐是你来做东。点菜的时候也要告诉侍者：“请让我的客人先点菜”，以避免误会。

5、和就餐同伴点一样数量的菜

这样能保持同样的就餐步调，避免尴尬。

6、如果是你请客，记得早点准备买单

一个有经验的东家会事先预定好餐厅，提早赶到15—20分钟，或者在入座前将信用卡拿给侍者。如果你是客人，也该在约定时间到达，不要迟到。

7、不要跟侍酒师说你想买多少钱的酒

你只要说你喜欢什么样的酒，或在酒单上指出一款自己可以接受的价格的酒，侍酒师就会根据这个价格范围来推荐酒款了。此外，不要装成一副很懂酒的样子，那样看起来太作了，静静地品尝感受不是很好吗?

8、不要退酒

如果你不喜欢点的酒，不要跟侍者说要退酒，这是礼节，毕竟他们已经为你开瓶了。不过，如果酒本身有问题，你可以跟侍者说明情况，要求退掉或换另外的酒。

9、不要朝侍者大声呼叫

有什么问题要找侍者时，先用眼神示意，如果对方没有注意到，可以抬起右手，用微微举起的食指来吸引他们的注意。

10、知道餐巾摆放的位置

现在就餐一般将餐巾放在腿上。在东家将餐巾放好后，你方能开始用餐。如果要暂时离开，你可以把餐巾放在椅子上。用餐完毕后，把餐巾整洁地放在左手边(无需折叠，不要放在餐盘上)，不过这要等东家先做完，你再做。

11、知道各种餐具的用途

在正规的西餐中，餐具一般是这样摆放的，各种刀叉、勺子和酒杯的用途不一，注意别用错了。

12、就餐时，注意你在餐桌上的举止

(1)左手拿叉，右手拿刀，食物是切一块吃一块，不要一下子切很多;

(2)吃饭时速度不要太快，别让他人觉得你在赶时间，特别是当你做东的时候;

(3)嘴中有食物的时候不要说话;

(4)用餐巾擦嘴或擦手;

(5)面包不要拿在空中，要放在面包盘里;

(6)喝水或饮酒时，眼睛看向杯子。

13、不要越过餐桌去吃同伴的食物

跟不熟的人一起用餐或在正式的场合用餐，都要切记这一点。不过，与朋友用餐可以轻松一点，可以用面包盘盛给同伴一些你觉得好吃的食物。

14、就餐时不要谈公事

吃饭的时候不谈公事，也不要抱怨同事或工作，不要扫了大家的兴。

15、不要抱怨菜不好吃

既然别人邀请了你就餐，作为客人，就不要抱怨菜不好吃或者酒不好喝，并且要感谢主人的款待，这是礼数。

16、和客户一起吃饭，最好不要给食物拍照

现在朋友圈这么火爆，人人都刷美女刷美食，去趟高档西餐厅怎能错失拍摄美食的好时机?和熟悉的朋友一起就餐，拍照的影响不大，低调点就行。但要是和客户用餐就最好不要拍照，倘若客户想拍照，那你当然得说yes了。

17、假如点的菜没做好，可退回重做

要是点的菜没做好，可以要求餐厅重做。在去退菜之前，请务必告诉就餐的同伴们先行用餐，不要等你。

18、用餐完毕后不要随便把餐具放在盘子边上

应该把刀叉竖直向上摆成11，这是一种暗示服务，侍者看到了自然会来收。

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