# 最新法国西餐礼仪知识(15篇)

来源：网络 作者：流年似水 更新时间：2024-06-16

*范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。相信许多人会觉得范文很难写？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。法国西餐礼仪知识篇一入座的礼仪在...*

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。相信许多人会觉得范文很难写？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

**法国西餐礼仪知识篇一**

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。

**法国西餐礼仪知识篇二**

1、入座有讲究

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，腹部和桌子保持约一个拳头的距离。两脚交叉的坐姿最好避免。

2、点酒有学问

在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师为你递上酒单。对酒不太了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，让调酒师帮忙挑选。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。

3、点菜的学问

正式的全套西餐上菜顺序是：①前菜和汤;②鱼;③水果;④肉类;⑤乳酪;⑥甜点和咖啡;⑦水果，还有餐前酒和餐后酒。没有必要全部都点，点太多却吃不完反而失礼。稍有水准的餐厅都欢迎只点前菜的客人。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。

4、如何使用餐巾

点完菜后，在前菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内折三分之一，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。

弄脏嘴巴时，一定要用餐巾擦拭，避免用自己的手帕。用餐巾反面的内侧来擦，而不是弄脏其正面，是应有的礼貌。手指洗过后也是用餐巾擦的。若餐巾脏得厉害，请侍者重新更换一条。

万不得已要中途离席时，最好在上菜的空当儿，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，只需将餐巾随意放在餐桌上即可，不必特意叠整齐。

5、刀叉的使用

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儿，然后用叉子送入口中。

**法国西餐礼仪知识篇三**

一、从来不要代替客人点餐

商务西餐礼仪中要特别注意从来都不要代替客人点餐，如果您看到客人犹豫不决，或者是客人主动要求帮助，您可以要求餐厅的服务员为客人提供建议，推荐合适的菜品，千万不可擅自主张为客人点餐。

二、点餐的顺序

当服务员接受点餐时，要注意一定要让客人先点，您需要等到客人点完之后再点。这样做的有两个好处：第一是表示对客人的尊重，第二是可以了解客人的喜好和用餐顺序。特别是第二点至关重要，譬如客人没有点开胃菜，而您却点了开胃菜，这样当您在享用开胃菜的时候，您的客人只能眼巴巴地看着您，反而这是对客人的大不敬。

三、菜品的选择

上面提到您需要等到客人点餐之后再点餐，主要是为了了解客人的喜欢和用餐顺序，其实这也是为了创造出迎合客户的用餐环境。假如您的客人是一个素食主义者，那么您在同客人一起就餐时最好也迁就对方，同样选择素菜，通过这样的一种方式您可以传达出您同客人在某些方面具有共同性，这样会增加您的亲和力。

所以在客人点餐时要用心倾听，看看客人都点了些什么菜，然后自己所点的菜品数量一定要同客人所点的数量相当，菜品的风格最好也同客人所点的相似。譬如客人点了开胃菜您也要点开胃菜，不然客人也不好意思在您面前让您看着他吃菜;又譬如客人点了一份烤牛排，那么您最好就不要为了省几块钱而去吃冷盘青菜沙拉。

四、酒并不是必须的

商务西餐中是否应该饮酒呢?其实这并没有特殊的规定。但是在一般情况下，像商务午宴多半都是不会点酒的，因为下午还要继续工作，如果喝了酒多多少少会影响工作效率，对个人形象也会产生负面影响。而如果是商务晚宴的话，就可以根据情况适当喝一些酒，毕竟工作时间已经结束了。当然，您也可以象征性地询问一下客人是否需要点酒，很多情况下客人也都会自然回绝您。

无论什么时候，在商务西餐中，您喝酒的速度一定要比客人慢，喝的份量也要比客人少，更不能喝醉，否则就不仅仅是闹出笑话那么简单了，可能您在客人心目中的形象也会全毁了。

**法国西餐礼仪知识篇四**

主菜(牛排)

正确方法是：左手持叉，右手持刀，把牛排切成小块，以一口能吃一块为准叉起。

肉块放进嘴里，嘴嚼时要闭上嘴唇。吃牛排时，切忌用叉子叉起整块牛排咬嚼。动手也是要不得的习惯。切肉时，不要两手并摆，这样既不得力，又难看，吃东西不要狼吞虎咽，这样不但失礼，而且不利消化。如要中途离座一会儿，可把刀叉靠在碟子两旁，即是说你还要继续吃，不然，侍应会把你餐碟收去。

喝汤

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。

吃鱼、肉

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。

面包

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。

喝咖啡

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

吃水果，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四份或主瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。如苹果和梨：切成四块，逐块去皮。剜去果心，然后用刀叉取食。 橙子：先用刀除去外皮，接着用刀和叉将橙瓤从内皮上剥下，然后再用叉取食。香蕉：如果是整只香蕉送上来，可以用刀、叉切开吃。不要拿着一只剥开而又连着皮的香焦一口一口地啃。

**法国西餐礼仪知识篇五**

饭店的预约

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，男士要穿整洁;女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定穿正式的服装的话，男士必须打领带,进入餐厅时，男士应先开门，请女士进入。应请女士走在前面。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。

入座有讲究

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，上臂和背部要叉到椅背，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。

点酒的学问

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，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，主调酒师帮忙挑选。主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白色。上菜之前，不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒

上菜的次序

正式的全套西餐上菜顺序是：前菜和汤、鱼、水果、肉类、乳酪、甜点和咖啡、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。稍有水准的餐厅都欢迎只点前菜的客人。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。

如何使用餐巾

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。

饮酒与食物的搭配

饮酒时应该搭配食用什么食物，时常困绕着人们，几百年来，饮酒时选择适当的食品似乎已经形成了一条条的规律。但是，随着现代的社会中新食品和新型酒类的不断涌现，这些规矩显得陈旧，越来越不适用了。

饮酒如何搭配食物首先应该明白一点，生活因个人喜好不同，饮酒和食物搭配毫无疑问的也应该随个人品味随意搭配。你可以按自己口味点叫酒和食物，即使是规则中不允许的，或者与你同桌用餐的朋友坚决反对的话，也不用害羞或不好意思。生活中有许多看起来不宜搭配的事物组成在一起，还是显得那样和谐。然而，晚饭时应该用什么酒，你还是拿不定主意时，该怎么办?是不是求助于那些规则搭配呢?多年来，我积累了些经验，可以解决你遇到的难题。这些所谓的“原则”不是告诉你喝酒时吃些什么，只是说明食物与酒类之间如何影响，相互作用的。饮酒时搭配食物重要的是根据口味而定。食物和酒类可以分为四种口味，这也就界定了酒和食物搭配的范围，即：酸，甜，苦和咸味。

酸味：你可能听说过酒不能和沙拉搭配，原因是沙拉中的酸极大地破坏了酒的醇香。但是，如果沙拉和酸性酒类同用，酒里所含的酸就会被沙拉的乳酸分解掉，这当然是一种绝好的搭配。所以，可以选择酸性酒和酸性食物一起食用。酸性酒类与含咸食品共用，味道也很好。

甜味：用餐时，同样可以依个人口味选择甜点。一般说来，甜食会使甜酒口味减淡。如果你选用加利福尼亚查顿尼酒和一小片烤箭鱼一起食用，酒会显得很甜。但是，如果在鱼上放入沙拉，酒里的果味就会减色不少。所以吃甜点时，糖份过高的甜点会将酒味覆盖，失去了原味，应该选择略甜于一点的酒类。这样酒才能保持原来的口味。

苦味：仍然使用“个人喜好”原则。苦味酒和带苦味的食物一起食用苦味会减少。所以如果想减淡或除去苦味，可以将苦酒和带苦味的食物搭配食用。

咸味：一般没有盐味酒，但有许多酒类能降低含咸食品的盐味。世界许多国家和地区食用海产品如鱼类时，都会配用柠檬汁或酒类，主要原因是酸能减低鱼类的咸度，食用时，味道更加鲜美可口。

刀与叉的种类

刀、叉等银器类皆称为cut-lery。刀、叉又分为肉类用、鱼类用、前菜用、甜点用，而汤匙除了前菜用、汤用、咖啡用、茶用之外，还有调味料用汤匙。调味料用汤匙即是添加调味料时所使用的汤匙，多用于甜点或是鱼类料理。如今所使用的餐具依料理的变化而不断变化。?轿魇搅侠淼奶撞椭校r啦煌?侠淼奶氐愣?浜鲜褂酶髦植煌?巫吹牡恫妫?⒉皇且豢?季腿?堪诔隼吹摹k档饺?祝?苋菀资谷肆?氲皆诓妥郎习诼鞯幕?妫衷诖蠖际且缘阌?-3道单品料理的方式为主流。所以，在餐桌上摆满银器的正式用餐摆设，可能只能在喜宴上才能看得到了。最近，使用一组的刀与叉的情况渐少，仅吃2-3道前菜的人愈来愈多，而刀叉也并不随之变换，大都是以一组刀叉吃接着送上的前菜。而那种在刀叉上摆着的刀与叉(或汤匙)，并放置于餐盘右侧的餐厅也日渐增加。

肉类料理所使用的刀的形状，不论是哪一家餐厅大致上都一样，不过鱼类料理所使用的刀，往往依各餐厅而有所不同。尤其是最近，与肉类料理用刀的宽度相同的鱼类料理用刀有逐渐增加的倾趋势，且比这宽度更宽的也很常见，也有一些刀幅更宽并在刀刃部分加上豪华装饰的鱼类料理用刀。此外，还有餐厅以调味料汤匙代替鱼类料理用刀。刀叉就像是中国的筷架一样。有时是刀与叉(或汤匙)两只为一组放置在刀叉架上;有时是将刀、叉、汤匙三只为一组，放置在刀叉架上;有时是刀与叉(或汤匙)两只为一组的放置其上，使刀的刀刃部与叉子的前部不会碰触到桌巾。

刀与叉的使用方式

英美人的饮食习惯不一样。吃肉菜时，英国人左手拿叉，叉尖朝下，把肉扎起来，送入口中，如果是烧烂的蔬菜，就用餐刀把菜拨到餐叉上，送入口中，美国人用同样的方法切肉，然后右手放下餐刀，换用餐叉，叉，叉尖朝上，插到肉的下面，不用餐刀，把肉铲起来，送入口中，吃烧烂的蔬菜也是这样铲起来吃。

吃饭时，利用叉子的背面舀起来吃虽然不是违反餐桌的礼仪，不过看来起的确是不怎么雅观。吃米饭之类的料理时，可以很自然地将叉子转到正面舀起食用，因为叉子正同的凹下部位正是为此用法而设计的。这时候，也可利用刀子在一旁辅助用餐动作。将餐盘上的料理舀起时，利用刀子挡着以免料理散落到盘子外面，如此一来就可以很利落地将盘内食物舀起。如有淋上调味酱的料理了，也可以利用刀子刮取调味酱，再以汤匙或调味酱用汤匙将料理与资料一起送入口中。如以叉子叉住，再用汤匙淋上调味酱后食用，则是错误的动作，因为这样一来，在料理送往口中时，酱料会滴滴答答落得到处都是，搞得一团糟。以叉子舀起料理时，以左手持用叉子，将食物置于叉子正面的叉腹上送入口中。在与朋友聚餐的轻松场合，如果不须用到刀子，可以用右手拿叉子进餐。

饭应以正面叉腹而非叉子背面舀起，这样可以比较容易食用，而且也较优雅自然。当盘子内的细碎食物聚集时，可利用刀子挡着，再以叉子叉近舀起。利用汤匙代替刀子也是可以的。以叉子将料理聚集到汤匙上，再以汤匙将食物送入口中。调味酱用汤匙与一般汤匙的用法是一样的。应利用叉子将料理推到调味酱汤匙上食用，而非以叉子叉住料理再以调味酱用汤匙淋上酱料，因为后者是违反礼节的。

宴请西餐的注意事项

西餐的一个特点就是餐具多：各种大小杯子、盘子、银器具等。

餐具是根据一道道不同菜的上菜顺序精心排列起来的。座位最前面放食盘(或汤盘)，左手放叉，右手放刀。汤匙也放在食盘右边。食盘上方放吃甜食用的匙和叉、咖啡匙，再往前略靠右放酒杯。右起依次是：葡萄酒杯、香槟酒杯、啤酒杯(水杯)。餐巾叠放啤酒杯(水杯)里或放在食盘里。面包盘放在左手，上面的黄油刀横摆在盘里，刀刃一面要向着自已。正餐的刀叉数目要和菜的道数相等，按上菜顺序由外到里排列，刀口向内，用餐时按顺序由外向中间排着用，依次是吃开胃菜用的、吃鱼用的、吃肉用的。

鸡尾酒会

鸡尾酒会的形式活泼、简便，便于人们交谈。招待品以酒水为重，略备一些小食品，如点心、面包、香肠等，放在桌子、茶几上或者由服务生拿着托盘，把饮料和点心端给客人，客人可以随意走动。举办的时间一般是下午5点到晚上7点。近年来，国际上各种大型活动前后往往都要举办鸡尾酒会。

这种场合下，最好手里拿一张餐巾，以便随时擦手。用左手拿着杯子，好随时准备伸出右手和别人握手。吃完后不要忘了用纸巾擦嘴、擦手。用完了的纸巾丢到指定位置。

晚宴

晚宴分为隆重的晚宴和便宴两种。

西方的习惯，隆重的晚宴也就是正式宴会，基本上都安排在晚上8点以后举行，中国一般在晚上6点至7点开始。举行这种宴会，说明主人对宴会的主题很重视，或为了某项庆祝活动等。正式晚宴一般要排好座次，并在请柬上注明对着装的要求。其间有祝词或祝酒，有时安排席间音乐，由小型乐队现场演奏。

便宴是一种简便的宴请形式。这种宴会气氛亲切友好，适用于亲朋好友之间，有的在家里举行。服装、席位、餐具、布置等不必太讲究，但仍然有别于一般家庭晚餐。

西方的习惯，晚宴一般邀请夫妇同时出席。如果你受到邀请，要仔细阅读你的邀请函，上面会说明是一个人还是先生或夫人陪同，或者携带伴侣。在回复邀请时，你最好能告诉主人他们的名字。

**法国西餐礼仪知识篇六**

1、餐桌气氛上的差异

总的来说是西方餐桌上静，中国餐桌上动。外国人平日好动，但一坐到餐桌上便专心致志地去静静切割自家的盘中餐。中国人平日好静，一坐上餐桌，便滔滔不绝，相互让菜，劝酒。中国人餐桌上的闹与西方餐桌上的静反映出了中西饮食文化上的根本差异。

2、餐桌举止

在中国文化传统中，人们在出席各种正式的会餐时也是比较讲究的，但是在现代风俗变迁和发展中，有进步的一面，也有落后的一面，有对传统的观看来，这种超负荷的饮食不仅造成浪费，而且危害人体。尽管中国人讲究食疗、食养，重视以饮食来养生滋补，但我们的烹调却以追求美味为第一要求，致使许多营养成分损失破坏，因此营养问题也许是中国饮食的最大弱点。

3、西方烹调遵循的是规范与科学

外国人强调科学与营养，因此烹调的全过程都严格按照科学规范行事。菜谱的使用就是一个极好的证明。外国人总是拿着菜谱去买菜，制作菜肴，但相比起来，还是一个非常机械的东西，而这导致了西餐的一个弊端：缺乏特色。当人们身处异地想品尝当地美食时，肯定是不会有人选择肯德基或麦当劳之类食品的。另外，规范化的烹调甚至要求配料的准确，调料的添加精确到克，烹调时间精确到秒。由于西方菜肴制作的规范化，使其毫无创造性。令外国人不能理解的是，中国烹调不仅不追求精确的规范化，反而推崇随意性。翻开中国的菜谱，常常发现原料的准备量、调料的添加量都是模糊的概念。而且中国烹调中，不仅讲究各大菜系要有各自的风味与特色，即使是同一菜系的同一个菜，所用的配菜与各种调料的匹配，也会依厨师的个人爱好特点有变化。同样是一道/麻婆豆腐，为四川客人烹制和为苏州客人烹制，所用的调料肯定是不同的。而在西方，一道菜在不同的地区不同的季节面对不同的食者，都毫无变化。

4、崇尚自由的外国人重分别与个性

在中西饮食文化之中也明显体现出这种文化特征。西菜中除少数汤菜，正菜中各种原料互不相干，鱼就是鱼，牛排就是牛排，纵然有搭配，那也是在盘中进行的，这体现了继承，也有对传统文化习俗的违背。比如就餐时的衣着，要远比过去随意多了，可着中山装、夹克或西服等，这也正体现了传统文化的变迁和发展，这正是中西方文化融汇，相互发生正迁移作用最好的。

例：

当今许多外国人，尤其是美国人不喜欢吸烟或喝酒，许多人也不喜欢别人在他们的住处吸烟喝酒。而在当今的中国，许多人既吸烟又喝酒，有一种社会怪现象似乎是/不吸烟不喝酒0就无以社交。所以在中国的餐桌上依旧存在吞云吐雾、烂醉如泥的/陋习0，尽管他们知道这有伤风范，但依旧不能禁绝之。想必这就是文化迁移和发展的不完全性、不彻底性的表现，我们有必要在正确理解和认识文化现象的基础上，不断推动人文文化的发展，提高民族人文素质。

5、座位的排序

中西都讲究正式的宴请活动的坐次安排。中国人传统上用八仙桌。对门为上，两边为偏座。请客时，年长者、主宾或地位高的人坐上座，男女主人或陪客者坐下座，其余客人按顺序坐偏座。外国人请客用长桌，男女主人分坐两端，然后在按男女主宾和一般客人的次序安排座位。

对于餐桌的规矩，外国人进餐用刀叉，中国人用筷子。当然刀叉和筷子的用法都有各自的规矩。通过中西方饮食文化差异以及中西方餐桌礼仪的比较，不仅仅反映了各地的文化传统，还折射出不同民族心理、价值观与道德标准、社会关系、社会礼仪和社会风俗等方面，即西方文化主张个人荣誉、自我中心、创新精神和个性自由，而中国文化主张谦虚谨慎、无私奉献、中庸之道和团结协作;外国人平等意识较强、家庭结构简单;而中国人等级观念较强，家庭结构较复杂，传统的幸福家庭多为四代同堂等。在跨文化交际中，由于文化障碍而导致的信息误解，甚至伤害对方的现象屡见不鲜。有时善意的言谈会使对方尴尬无比，礼貌的举止会被误解为荒诞粗俗。

因此，研究不同文化之间的差异，研究正确的跨文化交际行为已成为不可忽视的问题。在对比研究过程中，各自的优、缺点显而易见。这种研究有利于文化的正迁移作用，以/取其精华，去其糟粕，从而促进本民族语言、人文文化的发展。

**法国西餐礼仪知识篇七**

一、用餐时的基本礼仪

1. 喝汤、咀嚼绝不出声。这是人和动物的分野。

2. 不在公开场合，大声地发出打嗝声。

3. 不碰撞杯、盘。不要移动餐盘，不许和同伴交换餐点。

4. 刀叉轻放，不发出刮盘声。

5. 讲话时不挥舞刀叉，或用刀叉指着人。

6. 不弯腰埋头吃饭。这模样实在很穷酸相、狼狈。

7. 切食物只切一口大小，并且一口放进嘴里，不要只咬半口。

8. 不要翻看盘底的厂牌名。

9. 每上一道菜，从最外侧的左、右一副刀叉开始使用。

10. 使用放在右前方的杯子，不要拿到别人的杯子。

二、西餐餐具的使用法则

中餐的餐具只有一双筷子，而西餐餐具却是琳琅满目的一整排。请放轻松，餐具摆放虽然多，但其实只是为四道菜而准备。这四道菜是前菜、汤、鱼、肉，只是餐具全都一并摆出来而已。

1、刀叉摆法：刀叉并拢、刀刃朝内

刀叉的摆法是个信号，藉此告诉侍者什么时候收走盘子。若刀叉置于盘子两侧时，表示仍在进行饮食中，相反地，刀叉平行摆放时，表示用餐完毕。另外一种摆法，在大众化的餐厅用餐时，从头到尾只用一副刀叉，盘子收走了，用过的刀叉还会留在桌上继续吃下一道菜。这时，不要把刀叉直接贴放在桌上，而是将刀口放在叉齿间，并且刀刃朝下。

当你用餐完毕后，可顺手将盘上的刀叉并拢，并且保持刀刃的方向是朝内状态，不仅能使你的桌面变得更为整洁，也让服务生可以方便收拾餐具。

2、公用餐具：双手用，更优雅

当你在餐厅用餐时，会碰到有些菜不做一人份或是食物可相互share的情况下，如：西班牙海鲜饭或大盘色拉等，这种供多人食用的菜，会附上公叉和母匙。若在取菜时只用一只手操作匙与叉，其实并不雅。那是职业服务生的技巧，一般人不需要会。用双手反而较雅：右手匙在下，左手叉在上。食物盛在匙上，用叉背按压着，再放到自己的盘子里。

每拿完一次，切记将盘里的食物聚集在中间，把叉和匙的握柄朝向同伴，这样不仅保持盘相美观，同时也方便别人拿取。

三、不使用餐具的食物吃法

咸点心可用手直接取用，有些食物是不用餐具而用手拿着吃的，称为finger food，通常餐前酒与正餐之前都会先送上这类食物。finger food的功用是，喝餐前酒之前，先填一下肚子可以保护胃膜。另外，人在空腹的时候，血糖会降低，吃一点东西会使心情沉稳许多。比较常见的咸点心是canapé，这是小小片的薄面包或是饼干上面放火腿、燻鱼等。一般都是三块，直接用手拿着吃就行了。要一口吃完，不要只咬一半，这样反而不雅。

用单手两指掌握点心边缘，面包须用刀涂抹奶油，面包基本上是用手剥下一口就抹一口奶油。但是葡萄面包和德国的黑面包用手剥的话很容易碎，这时就用刀把一片面包切成两半，全部抹上奶油后，直接用手拿着分几口吃。

四、吃披萨该用刀叉吗?

披萨就像我们吃包子、馒头一样，没有明定的规矩，可自由发挥。但是披萨是黏搭搭、软趴趴，很难缠的\'，如何吃才不会邋遢?拿坡里式(napoli)披萨是边缘皮厚、中间皮薄，所以直接用手拿着吃是不太方便，可用刀子先切下前半的三角尖，软趴趴的地方用叉子盛着吃;剩下较硬的地方比较好拿，可直接用手拿着吃。美式披萨就是在中国台湾最常见的那种厚底皮，便于用手直接拿着吃。披萨大都是用马自拉起司(mozzarella)，这种起司黏连着饼，很难扯断，也是用刀叉来帮忙理清纠缠。

五、餐巾礼仪——表现个人文化素养

1、正确的餐巾用法

餐巾是进餐时重要的用品，不但是你坐下来之后第一个会接触到的用品，也是离席时最后的用品。因此从餐巾用法可以看出你的餐桌文化造诣。

●餐巾本来就是拭脏的用品，别舍不得用脏它。

●餐巾正确的用法为，摊开在腿上，往前摺三分之一到二分之一。

●用餐巾擦拭嘴巴时，只要单手拿起餐巾的一角，轻轻的按压嘴角就行。

●喝酒前，用餐巾按一下嘴唇，免得油污和口红在酒杯上留下印子。

●不小心吃到小骨头时，也用餐巾掩着再取出来。

●忍不住咳嗽、打喷嚏时，将脸侧一边，用餐巾遮掩一下。

除了擦脸、擦汗之外，餐厅一切都要用餐巾。餐巾不可以像围兜兜似的挂在胸前。

2、离席时餐巾的摆法

餐毕离开时要等主人或是女士将餐巾放在桌上后，才将自己的餐巾放到桌上。此外，餐巾是拭脏的用具，所以当其他人仍在享受食物时，不应该将沾污的餐巾放在桌上。

最后要离席时的餐巾不必摺整齐，正确摆法是放在咖啡杯的左边。若只是暂时离席，可将餐巾放置座椅上，不用摺整齐，表示你只是暂时离开，之后会回座位。

3、用过的餐巾切勿摺整齐

有一点是很多人犯的错误，餐毕离开时，用过的餐巾请不要摺叠整齐。只要把餐巾略叠成四分之一大小放在桌上左边即可，或是将膝上的餐巾从中间挑起来，就这么放在桌上。将用过的餐巾摺叠整齐是具有讽刺的意思，表示你对这个餐厅不满意，而且不会再来，所以用毕餐点后一定要格外注意喔

**法国西餐礼仪知识篇八**

l.应等全体客人面前都上了菜，女主人示意后才开始用餐。在女主人拿起她的勺子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。这是美国人的习惯，同欧洲有些国家不同。

2.餐巾应铺在膝上。如果餐巾较大，应双叠放在腿上;如果较小，可以全部打开。餐巾虽然也可以围在颈上或系在胸前，但显得不大方，所以最好不这样做。可用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍，但绝不可用餐巾揩拭餐具。

3.进餐时身体要坐正，不可过于向前倾斜，也不要把两臂横放在桌上，以免碰撞旁边的客人。

4.使用刀叉时，应右手用刀，左手用叉。只用叉时，可用右手拿。使用刀时，不要将刀刃向外。更不要用刀送食物入口。切肉应 避免刀切在瓷盘上发出响声。吃面条时，可以用叉卷起来吃，不要挑。中途放下刀叉，应将刀叉呈“八”字形分别放在盘子上。如果把刀叉放在一起，表示用餐完毕。

5.取面包应该用手去拿，然后放在旁边的小碟中或大盘的边沿上，绝不要用叉子去叉面包。取黄油应用黄油刀，而不要用个人的刀子。黄油取出要放在旁边的小碟里，不要直接往面包上抹。不要用刀切面包，也不要把整片面包涂上黄油，而应该一次扯下一小块，吃一块涂一块。

6.吃色拉时只能用叉子。应用右手拿叉，叉尖朝上。如果上色拉的同时也上了面包、饼干的话，可以用左手拿一小块面包或饼干，帮着把色拉推上叉子。

7.吃鱼时可以用左手拿着面包，右手拿着刀子，把刺拨开。已经人口的肉骨或鱼刺，不要直接吐入盘中，而要用叉接住后轻轻放人盘中，或者尽可能不引入注意地用手取出，放在盘子的边沿上，不能扔在桌上或地下。水果核也应先吐在手心里，再放入盘中。

8.要喝水时，应把口中的食物先咽下去。不要用水冲嘴里的食物。用玻璃杯喝水时，要注意先擦去嘴上的油渍，以免弄脏杯子。

9.进餐时不要将碗碟揣起来。喝汤可以将盘子倾斜，然后用汤匙取食。喝茶或喝咖啡不要把汤匙放在杯子里。

10.吃饭，特别是喝汤，不要发出响声。咀嚼时应该闭嘴。

11.不要在餐桌前擤鼻涕或打嗝。如果打喷嚏或咳嗽，应向周围的人道对不起。

12.在饭桌上不要剔牙。如果有东西塞了牙非取出不可，应用餐巾将嘴遮住，最好等没有别人在场时再取出。

13.进餐时，始终保持沉默是不礼貌的，应该同身旁的人有所交谈。但是在咀嚼食物时不要讲话。即使有人同你讲话，也应咽下口中食物后再回答。谈话时可以不放下刀叉，但不可拿着刀叉在空中摇晃。

14.在餐桌上，一路的食物都应用刀叉去取。只有芹菜、小萝卜、青果、水果、干点心、干果、糖果、炸土豆片、玉米、田鸡腿和面包等可以用手拿着吃。

15.当侍者依次为客人上菜时，走到你的左边，才轮到你取菜。如果侍者站在你右边，就不要取，那是轮到你右边的客人取菜。取菜时，最好每样都取一点，这样会令女主人愉快。如果实在不喜欢吃某种菜，也可以说：“谢谢你，不要了。”

16.当女主人要为你添菜时。你可以将盘子连同放在上面的刀叉一起传递给她或者交给服务员。如果她不问你，你就不能主动要求添菜，那样做很不礼貌。

17.餐桌上有些食品，如面包、黄油、果酱、泡菜、干果、糖果等，应待女主人提议方可取食。大家轮流取食品时，男客人应请他身旁的女客人先取，或者问她是否愿意让你代取一些。进餐时，不能越过他人面前取食物。如需要某种东西时，应在别人背后传递。

18.用餐毕，客人应等女主人从座位上站起后，再一起随着离席。在进餐中或宴会结束前离席都不礼貌。起立后，男宾应帮助妇女把椅子归回原处。餐巾放在桌上，不要照原来的样子折好，除非主人请你留下吃下顿饭。

要使宴会从始至终充满愉快和谐的气氛，不仅客人要举止得当，彬彬有礼，男女主人的态度也至关重要。 eue宴会开始后，男女主人的责任是使席间的谈话始终活泼而风趣，每个客人都不受冷落。如果有人谈及不恰当的话，主人应立即巧妙地设法转移话题。

用餐时，主人应待客人吃完一道菜后，再换下一道菜。主人吃饭速度不可太快，如果多数人已吃完，而少数人尚未吃完时，更应放慢速度，以免使客人感到不安。

席间，主人应尽力使每位客人感到舒适自如。如客人将刀叉掉在地上。应立即礼貌地为他换一把。如果客人不慎打碎盘碗，女主人应镇静地收拾干净，安慰客人，绝不能显出不说之色。

**法国西餐礼仪知识篇九**

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。当女主人拿起餐巾时，你才可以拿起餐巾放在腿上。有时餐巾中包有一只小面包，应把它取出，放在旁边的小碟上。

餐巾如果很大，就双迭着放在腿上;如果很小，就全部打开。千万别将餐巾别在领上或背心上，也不要在手中乱揉。可以用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍或脏物，千万别用它来擦刀叉或碗碟。

西餐的正餐通常从汤开始。在你座前最大的一把匙就是汤匙，它就在你右边的盘子旁边。不要错用放在桌子中间的那把匙子，因为那可能是取蔬菜或果酱用的。

在女主人拿起她的匙子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。女主人通常要等到每位客人都拿到菜后才开始。她不会像中国习惯那样，请你先吃。当她拿起匙或叉时，那就意味着大家也可以那样做了。

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，如果讲话需要做手势时，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。用餐后，将刀叉摆在4点钟方向即可。

用刀叉吃东西时，应以叉子将左边固定，用刀子切一小口大小，蘸上调味汁送入口中。美式的吃法是先将食物全部切成小块，再换右手拿叉子慢慢吃。但如果吃的是多汁的肉类菜肴，肉汁会流满盘子，并不雅观。因此最好是切一块吃一口。

吃体积较大的蔬菜是可用刀叉来折迭、分切。较软的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下。稍事休息时，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。

如果有鱼的话，它多半在汤以后送上，桌上可能有鱼的一把专用叉子，它也可能与吃肉的叉子相似，通常要小一些，总之，鱼叉放在肉叉的外侧离盘较远的一侧。通常在鱼上桌之前，鱼骨早就剔净了，如果你吃的那块鱼还有刺的话，你可以左手拿着面包卷，或一块面包，右手拿着刀子，把刺拨开。如果嘴里有了一根刺，就应悄悄地，尽可能不引起注意地用手指将它取出，放在盘边沿上，别放在桌上或扔在地下。

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。

**法国西餐礼仪知识篇十**

开始用餐之后，您千万不能埋头苦干只顾着吃饭，西方人在用餐时对于餐桌上的交流非常重视。西餐厅用餐礼仪有哪些，我们来看看。

学会赞美主人

要让赞美成为一种习惯，但是不要让人认为您是在谄媚。您要学会真诚地赞美主人和主人所提供的美食。

温馨提示：不要等到主人问及食物是否美味可口时才开始赞美，而应该在主人询问之前!

适量饮酒

喝酒一定要量力而行，在用餐之中主人除了提供餐酒之外，可能还会提供甜酒、香槟或是餐后酒(利口酒)等，所以每一种酒的饮用量要适当，否则到最后可能会是酩酊大醉，闹出笑话。

温馨提示：如果您不希望其他人为您添酒，您要基本保证杯中的酒原封不动。

供应份量

对于每一道菜，作为客人一般都是只装取其中的一小份。当您用完之后，主人询问您是否需要多装一份时，您的接受会是对主人最真诚的赞美，您同时可以说：“这菜太美味了，谢谢，我想再仔细品尝一点!”如果您礼貌地回绝，您也可以说：“谢谢，我想留点空间，尝尝接下来的甜点!”当然主人也会问及您对菜肴的感受，合不合口味，喜不喜欢等等。

对于餐桌上的葡萄酒，请记住两大原则。第一是千万不要擅自为自己添酒，如果您想多要点葡萄酒，您需要等别人主动给您倒酒，同样的您需要询问您的邻座是否需要更多的葡萄酒。只有当其他人主动要求为您添酒时，您才可以接受，并为自己添酒。第二是千万不要将酒杯添满，所倒的酒量一般不超过酒杯容量的二分之一。

沙拉吃法

沙拉一般都是在主菜之前提供，但是法国人通常都是在主菜之后、奶酪之前提供。注意在吃生菜和其他绿叶蔬菜时，千万不要将叶子切碎，而应该用刀叉将叶子折叠成小方块，然后用叉子叉住，送到嘴里。

奶酪吃法

通常在最后，主人会提供一盘奶酪。一般奶酪都是同面包一起食用，而不是同薄脆饼干。奶酪的切割是非常讲究的，长方体的奶酪要从短边开始切起，正方体的奶酪可以先切成两个长方体或立体三角形，立体三角形的奶酪要从长边开始切割，圆形的奶酪一般都是切成楔形。

温馨提示：如果您实在不知道该如何切奶酪，可以仔细观察主人或是其他的客人是怎么切割的。

**法国西餐礼仪知识篇十一**

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

**法国西餐礼仪知识篇十二**

点完餐后再打开

餐巾是为了在用餐时防止衣服弄脏而准备的。大部分都没有折痕，皱褶的餐巾适合放置在桌上。在餐厅，一开始就将餐巾打开是违反餐桌礼仪的`。通常是在点完料理后才将餐巾打开。

餐巾对折后应放置于膝盖上

将餐巾打开后对折，并将开口朝外置于膝上。对折的目的在于防止餐巾，而开口朝外则是方便拿起擦嘴巴。但是对于经常会弄脏衣服前襟的人，也可以将一整条餐巾张开夹在衣服上。要以不弄脏衣服为第一考虑因素。餐巾除了用来擦拭嘴巴、手、手指以外，也可以在吐出鱼骨头或水果的种子时，拿来遮住嘴巴。另外，在饮用饮料之前也可利用餐巾擦拭嘴唇。

擦拭嘴巴时，先用餐巾的末端顺着嘴唇轻轻一下，弄脏的部分往内侧卷起。

吐鱼骨头或水果的种子时，先用餐巾遮住嘴，然后用手指拿出来或吐在叉子上，最后再放在餐盘上。也可以直接吐在餐巾内，再将餐巾向内折起。此时，服务生会注意并换上一条新的餐巾。

如不想将餐巾弄脏，而取出自己的手帕或面纸使用，是违反用餐礼仪的。所以用餐时切记餐巾是可以弄脏的。不过用来擦汗或是擦鼻涕，或是将口红整个印在餐巾上等都是不对的。涂了口红的人应在用餐前以面纸轻轻抹去口红，决不能将口红印在餐巾上。

暂时要离开座位时，轻轻的将餐巾折好，很自然的放在餐桌上。千万不要把餐巾挂在椅背上，或是揉成一团放在桌子上。吃完甜点后，就可以将餐巾拿掉了。

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，更是难看。至于口红也是同样要用餐巾略擦一擦，避免唇印沾在酒杯上。

餐巾用毕无须折叠整齐

用餐完毕要站起来，首先将腿上的餐巾拿起，随意叠好，再把餐巾放在餐桌的左侧，然后起身离座。如果站起来后才甩动或折叠餐巾，就不合乎礼节了。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。

中途暂时离席时，须让餐巾从餐桌上垂下一角

宴席中最好避免中途离席。非暂时离席时，许多人会把餐巾叠好放在椅子上，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的一角，让它从桌沿垂下，当然脏的那一面朝内侧才雅观。

哪些食物可以用手指取食

1、生菜叶中包有食物者：如鸽松、虾松、越南春卷……等等。如果不用手指取食反而更不方便，但需注意调味料以及沾酱等避免滴落桌上。

2、芦笋：可以手指轻巧拿住，再沾以沙拉或调味料直接送入口中，但是一次以一枝芦笋为宜。

3、饼干：无论什么样的饼干，均可以大大方方的用手拿着吃，除非是你不小心把饼干掉进了咖啡中，非得用汤匙不可。

4、煮玉米：面对眼前整枝玉米时不用犹豫，可以自然的用手拿起，或许先抹上一些奶油，然后一排一排的将其食尽。

5、培根肉：这里指的是以油煎过，酥脆易碎者。若以刀叉取食将非常不方便，不但一切就碎，叉子更无法发挥功能，因此擅用你的手指罢!

6、面包：面包一般都是用手撕着吃，一次最好别撕的太大，以一、两口能吃完者为佳。国外鲜有人用刀叉切面包来吃，正如同国内没有人用筷子夹馒头吃是同样的道理。

7、炸鸡、薯条、洋芋片、汉堡等：大家都知道这些所谓的快餐类一定是用手抓着吃，除非是这些食物上已经淋了太多的调味汁。

8、小肉卷、点心等：这类食物往往会在鸡尾酒会中出现，要知道主人一定早就想到客人如果一手拿酒杯，剩下的另一之手能拿的下什幺样的食物。

9、三明治：没想到吧?三明治也是用手拿着吃，除非是三明治中间包了太多的内容，或是内容汁液饱和，不断渗出来。

10、带柄之水果：如樱桃、葡萄、草莓等，可以用手指轻轻掐住叶柄，然后一口一颗，吃的优雅自然。

**法国西餐礼仪知识篇十三**

1. 注意你的着装

如果有人请你吃西餐，穿什么是一个值得考虑的问题。这主要取决于用餐的场合，以及和谁一起吃饭。如果是和客户一起吃饭，最好是西装革履，打上领带;如果是朋友聚会，用餐环境比较轻松，那就可以穿得较为随意一些，穿牛仔裤也不成问题;但是如果是去高档优雅的西餐厅，穿着还是正式一些比较稳妥。

2. 吃饭时不要发出声音

这里的意思并不是说吃饭时不能和旁边的人聊天，而是不要发出“吧唧吧唧”咀嚼东西的声音。吃西餐时，最好是把嘴巴闭上嚼东西，张嘴显得粗俗。另外，如果是吃意面，也不能有吃山西刀削面的豪放，最好用叉子卷起来吃，不要发出声音。

3. 不要把你的家当全摆到桌子上来

很多人喜欢吃饭的时候把手机摆到旁边，甚至是将钱包和车钥匙摆上桌!这样做其实是不对的。在吃西餐时，要把这些家当全都收起来，因为把这些东西放在餐桌上不仅会影响同桌用餐的人，也会影响服务员上菜。

4. 请客人先点菜

如果用餐时存在主客关系，那么在点单时需要向服务员说明谁是客人，当主人是女士的时候尤其需要注意。主人在点餐时可以使用“请帮我的客人先点”之类的句子，以免让服务人员混淆。

5. 主人要事先买单

如果是精明的主人，可能在就座前已经把信用卡交给了餐厅，有的人甚至会提前致电餐厅安排好买单事宜。特别是在一些男性主导的社会，女主人更要懂得这些小技巧。同样的，提出用餐邀请的那一方要提前买单，避免出现抢着付账，一起递卡的尴尬。

6. 不要直接对侍酒师说出你点葡萄酒的预算

可以告诉餐厅服务员或侍酒师你喜欢的葡萄酒的口味，以及你点了哪些菜，然后指出一款在你预算范围内的酒就可以了。他们会懂得这就是你的心理价位，并以此为标准帮助你选酒。不要直接对侍酒师说出你的心理价位。

7. 不可以要求退酒

一般情况下，即使侍酒师选的酒你不喜欢，也不应该要求退掉。但是，如果它真的很难喝，那就要礼貌地向工作人员解释一下这杯酒喝起来有什么问题。

8. 可以给食物拍照

大家都喜欢在用餐前给食物拍个照，其实只要悄悄的、不影响到餐厅里其他用餐的人，这也无伤大雅。但是，如果是邀请客户用餐的话，那么就不能拍照了(显得不够正式，也不够重视人家)。

9. 正确摆放餐巾

用餐前需让主人先开始——当他把餐巾铺好，就意味着你也可以开始了。暂时离席时，餐巾可放置在座位上。结束用餐后，则需要把餐巾整齐地放在餐具左手边，但一定要等主人先行离席之后你才能离席。

10. 不要拿着餐具越过桌子分享食物

如果不是和特别亲近的朋友一同用餐，千万不要互相品尝对方的食物。即使是与朋友分享，也不要拿着刀叉直接伸到对方的盘子里，可以放一点点在面包盆里传递。

11. 不要大声呼叫服务员

需要服务员时，可以试图用眼神交流，如果对方注意不到，则可以使用手势——举起右手，食指微微高于其他手指。

12. 可以要求退菜

如果你觉得菜品有问题，可以退回要求厨房重新做，但与此同时，一定要告诉同桌用餐的人不用等你，先开始用餐。不过，作为主人最好还是默默忍受这些稍有不满的食物，因为这总比让全部人等着，让你感到不好意思要好一些。

13. 要和其他人点相同数量的菜

比别人少一道菜或者多一道菜都会令你处于很尴尬的状态，并且不要吃得太快，尤其是主人，否则会给别人带来压力。

14. 吃完一道菜之后要把所有餐具放在餐盘中

这就是我们所说的服务暗示——把刀叉一并以10点20分方向斜放在餐盘中，这就意味着你已吃完这道菜，服务员可以收走餐具。

15. 闲谈莫论公事

公事要放在餐后谈，这一点可能很多人没有注意。西餐礼仪中，在用餐过程中谈生意是非常不礼貌的，要尽量创造轻松和谐的用餐气氛。

**法国西餐礼仪知识篇十四**

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。

**法国西餐礼仪知识篇十五**

(一)上菜的顺序和摆放不同

大部分中餐上菜时大都按照汤、主菜、主食、餐酒或水果的顺序，而西餐则大都按照开胃菜、色拉、汤、水果、餐酒、主食、甜点和咖啡的顺序上菜。中餐在上菜时会一次性将所有的菜肴上完，同时摆放在餐桌上，而西餐则是用完一道菜再上另外一道菜。

(二)餐具不同

中餐的餐具一般都比较简单，多以杯、盘、碗、碟、筷、匙等为主，而西餐的餐具则是五花八门，享用不同的菜肴也会使用不同的刀叉，餐具用法讲究颇多，即使是喝酒的玻璃杯，也要同所喝的酒相对应。

(三)入座座次不同

中餐用餐时的座次大都是按照长幼尊卑来定，“尚东为尊”或“面朝大门为尊”，而西餐用餐时，面对门的且离门最远的那个座位是女主人的，与女主人相对的是男主人的座位。女主人右手边的座位是第一主宾席，一般是位先生，男主人右边的座位是第二主宾席，一般是主宾的夫人。

(四)着装要求不同

除非在正式场合，中餐对于就餐者的着装要求并不高，穿着都比较随便，而西餐对于就餐者的要求比较高，特别是在高档的西餐厅，男士要穿着整洁的上衣和皮鞋，并且要打领带，女士要穿套装和有跟的鞋子，无论是男士还是女士都不可穿休闲服到高档西餐厅用餐。

西餐礼仪主要是指欧美地区的用餐礼仪，虽然各个国家之间对于细节的要求不同，但是西餐礼仪总体上讲是以欧洲大陆的西餐礼仪为主流，尤其以法国西餐礼仪为代表。西方人在餐桌上所形成的这套规范礼仪，并不是与生俱来的，也要经过后天的了解和训练。作为“外国人”的我们，要真正地做到“入乡随俗”就必须先对西餐礼仪有一个系统完整的了解，并不断地强化训练，注意其中的每一个细节，我们也都可以变成“绅士”和“淑女”。

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