# 2024年西餐用餐基本礼仪(8篇)

来源：网络 作者：风月无边 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。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。西餐用餐的礼仪篇一1、着正装或警...*

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。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。

**西餐用餐的礼仪篇一**

1、着正装或警服且整齐洁净。女性切忌解纽扣或当众脱衣。男性可将外衣脱下搭在椅背上，切忌将外衣或随身携带的物品放在餐台上。

2、就座时，身体要端正自然，不要前俯后仰，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离便于使用餐具为佳。

3、不要随意摆放餐台上已摆好的餐具，将餐巾对折轻轻放在膝上。

4、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。

5、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。

6、用餐谈话时，切忌手执刀叉在空中挥舞摇晃；不要一手拿刀或叉，一手拿餐巾擦嘴；不要一手拿杯，一手拿叉取菜；切忌将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

7、每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时切忌与人谈话。

8、喝汤时不能啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。切忌咂嘴发出声音。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。

9、食物残渣不能直接外吐，用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。少量菜肴时，切忌用叉子刮盘底，不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条时应用叉子先将面条卷起，然后送入口中。面包应掰成小块送入口中，切忌拿整块面包咬。

10、不可在餐桌边化妆，用餐巾擦鼻涕。切忌用餐时打嗝，不可避免的发生此种情况，应立即向周围的人道歉。

11、用餐时不可狼吞虎咽。

12、进餐时与左右客人交谈，不要高声谈笑，接打电话，若有紧急事情，应在门外接打电话。

13、喝咖啡时添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡旁。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不能用小勺一勺一勺地舀着喝。

14、吃水果时，不能拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成4或6瓣，再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。

餐桌礼仪在中国人的完整生活秩序中占有一个非常重要的地位，他们认为，用餐不单是满足基本生理需要的方法———也是头等重要的社交经验。为此，掌握某些中式餐饮规则的知识便显得特别重要了，无论你是主人，抑或只是一位客人，都必须掌握一些规则。

中国人乃礼仪之帮，民以食为天，用餐岂能没有规矩！虽然说讲不讲究都是一日三餐，但是知道总比不知道好吧！

1、请客要早通知，6：00入席，5：50才叫客人来，不合适。

2、主人家不能迟到；客人应当迟到5—10分钟，这是非常体贴的客人哦，注意掌握，自然宾主皆欢。

4、主人右手边的是主客，左手边的是次重要的客人；门边面对主人的，自然是跑腿招呼的陪客坐的啦。

5、做客人的不能直接向点菜员吆喝指点，应该乖乖坐等主人家点菜；如果客人确实有严重的忌口或爱好，应当轻轻告诉主人家，主人自然要替他做主，满足客人小小或大大的要求。

6、主人家，不点或少点需要用手抓或握着吃的菜，比如蟹、龙虾腿、排骨等等。一顿饭来上三个这样的菜就没治了。还有什么礼仪可讲！

7、不勉强也不反对别人少量饮酒，无酒不成宴嘛！

8、上酒水上菜了！老外喜欢自夸手艺，国人可不作兴吹嘘自己点的菜，主人家细心观察凉菜上齐、每位杯中都有酒水后，当立即举杯，欢迎开始之类的，转动圆盘或是示意右手边的主客动第一筷。主客可别推让太久哦，大家肚子都饿了，就等你开吃了！吃了的别忘了赞美一下哦。

9、之后的每道菜一上来，虽然服务员与主人还是会转到主客面前，但并不用太拘泥啦，如果正好在我面前，又没人转动圆盘，我也会先夹一小筷子尝尝的！

10、主人家要常常转圆盘，照顾到绝大部分客人；陪客则补充招呼服务一下；客人的手能不碰圆盘而吃完整餐，则宾主又皆欢啦。

11、如果没有服务员分菜或是公筷、公勺，夹菜的时候可要先看好，切不可用自己的筷子在盘中挑来拣去，甚至搅拌！不是每个人都像爱人一样不介意你筷子上的口水的！通常看准了拣距离自己最近的那部分。

12、最好让筷子上的食物在自己的接碟中过渡一下，才送入口中。可以使吃相看起来不是那么急切。

13、食物在口中咀嚼时，切记的大事就是闭紧双唇，以免说话、物体掉落、汁水外溢，以及免得发出\"骠叽骠叽\"的倒胃口声响。

14、无论是用餐期间或用餐前后，都应当背部挺直，尽量往后坐椅子而不\*。用餐期间，基本上双手都在桌面以上。

15、一个太好胃口的主人

**西餐用餐的礼仪篇二**

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。

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!

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。

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。

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。

以上就是在用餐过程中应该注意的细节，用餐之后当然您不能像去餐馆吃饭一样，结完帐就拍大腿走人，您应该主动向主人提出帮忙收拾餐桌、清洗盘子等，敬请关注家庭西餐礼仪之用餐后，看看吃完饭了该为主人做点什么。

**西餐用餐的礼仪篇三**

进入西餐厅或晚宴现场时，由服务生带领入坐，切勿冒然入位。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。

西餐的座次以男女主人为中心，男女主人面对面坐，女主人面向门的方向。第一位入座的是贵宾的女伴，坐在男主人右边，贵宾则坐在女主人的右边。男女客人分开坐。

餐具摆放

西餐的餐具摆放颇有讲究，特别是正式的场合。非正式场合则为简化版。这里，我们着重讲正式宴会摆盘总原则。每样东西摆放要有几何原则，中心的餐具要在正中间，餐具之间的几何距离要相等，视觉上要平衡。

1、盐或胡椒调味品（salt and pepper）；

4、鱼叉（fish fork）；

8、鱼肉刀（fish knife）；

9、色拉刀（salad knife）；

10、汤勺（soup spoon）摆放位置依菜式顺序而定；

13、白酒杯（white wine glass）；

14、红酒杯（red wine glass）；

15、香槟杯（champagne glass）视情况也会摆上细长的玻璃杯，是香槟或雪莉酒所用的玻璃杯。

刀叉用法

刀刃始终向着餐盘。餐桌上的餐具不要超过三种，如超过，则可在上第四道菜前再摆放。甜品匙和甜品叉可在上甜品时再摆放。

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）。用餐中，有事而离席时，宜把刀叉摆成八字型挂放在餐盘上。

离席时记得说一句「excuse me」，离开时顺手把餐巾折好放在左手餐盘旁，记得把带有食物污渍的那一面折在里面。用餐结束后，则是平行的斜放在盘上一侧。

喝汤

西式的汤分为清汤及浓汤，比较正式的餐厅，会在供应清汤时，使用椭圆形汤匙及汤杯，供应浓汤时，则使用圆形汤匙及宽口汤盘。

拿汤匙的姿势是由内经外侧舀食。特别注意，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。

食用完毕后把汤匙、汤杯与汤盘，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。

食面包

面包一般置于主菜左侧。可用左手取用，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。

在一些地域特色的餐厅中，有时会以橄榄油、酱料取代奶油，将面包用手撕一小块沾酱料，或调入了香料的橄榄油吃。面包切忌用刀切割。

食沙拉

沙拉盘一般情况下放在主菜盘的左边。美国人通常将沙拉供应于主菜前，而法国人，则将沙拉放于主菜后供应。 沙拉使用叉子吃。如菜叶太大，可用刀在沙拉盘中切割，再用叉子吃。

食海鲜

食用半只龙虾时，左手持叉，将龙虾的尾部叉起，右手持刀，压住虾壳，用叉将虾肉拖出再切食。龙虾脚则用手指撕去虾壳食用。

吃鱼片的原则是吃一片切一片，右手持叉进食。如食用带头尾及骨头的全鱼，宜先将头、尾切除。去除鱼骨，要用刀叉，不能用手。若口中有鱼骨或其它骨刺，则可用手自合拢的唇间取出放在盘子上。

全鱼吃完鱼的上层，切勿翻身，应用刀叉剥除龙骨再吃下层鱼肉。附带的柠檬片，可用刀叉挤汁。食用虾、蟹完毕时，服务生都会端上一碗洗手水。

食肉类

牛排按熟度分为犹带血（rare）、半生（medium rare）、七分熟（medium）、熟透（welldone）， 牛肉根据喜好熟度点餐，猪肉、鸡肉均为全熟供应。

切牛排应由外侧向内。一次未切下，再切一次，切忌像拉锯子方式切以及拉扯，勿发出声响，肉的大小以一口为宜。 嚼食肉时，两唇合拢，不要出声，嚼肉食勿说话。

吃肉时应切一块吃一块，勿将肉全部一次切小块，会导致肉汁流失，及温度下降。 在正式场合，烤鸡或炸鸡需用刀叉吃。

食点心及水果

蛋糕及派、饼，用叉取食；较硬的用刀切割后，用叉取食；硬饼干小块的，用手取食。 冰淇淋、布丁等，用匙来吃。

粒状水果比如葡萄一类，可用手抓来吃。如需吐籽，应吐于掌中再放在碟里。 多汁的水果如西瓜、柚子等，用匙取食。 正规的西餐食用完水果后，上洗手钵（finger bowl），所盛的水，供洗手用，但只用来洗手指。勿将整个手伸进去。

喝咖啡

喝咖啡时，用食指和拇指端起来喝，不须端起咖啡底盘。有人会用咖啡匙舀起咖啡，尝试咖啡甜度，切勿行之，这是礼仪中的禁忌。

其他注意事项

3、咀嚼食物时，发出声音非常不礼貌

6、不要把餐巾围在脖子上进餐

7、不要起身、伸手去够调味罐等桌上物品，礼貌地请身边的人递过来

9、盘内剩下太多食物是一种失礼行为，切忌点多

**西餐用餐的礼仪篇四**

要牢记你妈妈的话，坐立要直，不要将胳膊肘支在餐桌上。假如手放在什么位置都不自在，放在大腿上。

2、刀叉：

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。

吃意大利面时，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。

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。

3、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，假如离开餐桌，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。

4、咀嚼：

嚼东西时嘴要闭紧，不管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。

5、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。

6、速度：

切忌速度过快，不管你是在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。

7、剔牙：

假如塞了牙，切忌在餐桌上剔牙，假如的确忍受不住，找个借口去洗手间，你可以在那里剔个够。

8、口红：

将口红留在餐具上是不可取的，工作用餐尤其如此。假如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。

**西餐用餐的礼仪篇五**

欧式用法则始终为左手拿叉，右手拿刀。可以用刀子往叉子上放食品。餐桌上摆放的刀叉有一定顺序，一般以三套刀叉居多，用餐时由外向内依次取用。冷盘用叉，吃鱼用银刀叉，吃肉用钢刀叉，吃生菜用叉，布丁或点心用叉或匙，水果用刀叉。用餐过程中，如未吃完，请把刀叉放在盘的两侧，摆放方法是叉在左边面朝下，刀在右边与叉形成一个角；用餐完毕，刀和叉应并排放在盘子的右边或中间，以示意服务员收去。

西方人用餐，第一件事就是打开餐巾平铺在自己的膝盖上。小餐巾应完全打开，大餐巾只需打开一半，折成对折，折口对着自己。餐巾是用来擦嘴和手的，切勿用其擦脸或鼻子。进餐中，餐巾应始终放在腿上，要是暂时离开，应将餐巾折起，放在位子上或盘子旁，表示还要回来；如放在桌子左方，则表示“一去不复返”了。餐毕离开前，要很自然地将餐巾叠好放在桌子左方，但不必折叠得太整齐，那样反而不礼貌。

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。

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，要是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。要是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，要是在鱼上放入沙拉，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。所以要是想减淡或除去苦味，可以将苦酒和带苦味的食物搭配食用。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。所以要是想减淡或除去苦味，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。

也许你对西餐的理解已经不再陌生，如何将刀叉已经练习得游刃有余。但是事实上，并非所有食材都需要你毕恭毕敬地食用，对于西餐中的一些蔬菜，你可以以一种更随意地方式实用，绝不失礼。

要是要吃的芦笋菜中有汤汁，先切成小块，再用刀叉食物。要是芦笋很大而且需要蘸汁，先把头切下，然后分开来食物以防滴汁和掉渣。也可以用手拿着茎柄，蘸汁吃。对于小的芦笋完全可以用手拿着蘸汁食用。

除做色拉吃以外，西红柿都可以用手拿着吃。挑个小点的，正好放入嘴中，不要张嘴咀嚼，因为这样汁液会溅出来，把嘴唇闭紧。要是盘中只有一个大的西红柿，用牙轻轻将皮剥掉，先咬交下一半，慢慢吃完再吃另一半。

鲜玉米棒大多是在非正式场合吃的，可以先把它掰成两半，以便好拿，值得注意的是，在上面一次不要沫撒太多的黄油或调料。横着吃还是转圈吃，自己选取，两种方法都行。先集中数排或一部分抹黄油，撒盐。吃完后再换地方，这样你的手和面部就不会过多粘染调料。

土豆片和土豆条是用手拿着吃的。除外土豆条里有汁，那样的话要使用叉子。小土豆条也可拿着吃。但用叉会更好。要是土豆条太大，不好取用，就用叉子叉开，不要挂在叉上咬着吃。把番茄酱放在盘子边上，用手拿或用叉子叉着小块蘸汁吃。烤土豆在食用时往往已被切开。要是没有用刀从上部切入，用手或叉子将土豆掰开一点，加入奶油或酸奶，奶油和小青葱，盐和胡椒粉，每次加一点。你可以带皮食用。

**西餐用餐的礼仪篇六**

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，那么西餐进餐时应该注意些什么?下面本站小编就为大家整理了关于西餐的用餐礼仪，希望能够帮到你哦!

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。

排位方法

西餐的位置排列与中餐有相当大的区别，中餐多使用圆桌，而西餐一般都使用长桌。如果男女二人同去餐厅，男士应请女士坐在自己的右边，还得注意不可让她坐在人来人往的过道边。若只有一个靠墙的位置，应请女士就座，男士坐在她的对面。如果是两对夫妻就餐，夫人们应坐在靠墙的位置上，先生则坐在各自夫人的对面。如果两位男士陪同一位女士进餐，女士应坐在两位男士的中间。如果两位同性进餐，那么靠墙的位置应让给其中的年长者。西餐还有个规矩，即是：每个人入座或离座，均应从座椅的左侧进出。举行正式宴会时，座席排列按国际惯例：桌次的高低依距离主桌位置的远近而右高左低，桌次多时应摆上桌次牌。同一桌上席位的高低也是依距离主人座位的远近而定。西方习俗是男女交叉安排，即使是夫妻也是如此。

宴会用餐礼仪

如果你参加正式宴请的话，女主人把餐巾铺在腿上是宴会开始的标志。餐巾暗示着宴会的开始和结束，西方有讲女士优先的原则，西餐宴会上女主人是第一顺序，女主人不坐，别人是不能坐的，女主人把餐巾铺在腿上就说明大家可以开动。反之，女主人要把餐巾放在桌子上了，是宴会结束的标志。

开始进餐时，取菜时不要盛得过多，盘中食物吃完后如果不够，可以再取，用餐前应先将餐巾打开铺在膝上，餐后叠好放在盘子右边，不可放在椅子上，亦不可叠得方方正正而被误认为未用过。餐巾可擦嘴不可擦汗。

如由服务员分菜，需增添时服务员送上时再取。如遇本人不能吃或不爱吃的菜肴，当服务员上菜时，主人夹菜时，不要打手势，不要拒绝，可取少量放在盘内，并表示“谢谢，够了。”对不合味口的菜，勿显出难堪的表情。冷餐酒会，服务员上菜时，不要抢着去取，待送至本人面前再拿。周围的人未拿到第一份时，自已不要急于去取第二份。勿围在菜桌旁，取完即离开，以便让别人取食。对方是主人，我方作为应邀方不宜作主动让莱。吃东西要文雅，闭着嘴嚼，喝汤时不要啜，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，用手取出，或轻吐在叉上，放在菜盘内。吃食物时要用食物就口，不可将口去就食物。两肘不可伸得很开。嘴内有食物切勿说话。剔牙时，用手或餐巾遮口，不要边走边剔牙。吃剩的菜，用过的餐具、牙签，都应放在盘内，勿置在桌上。

进餐时女士手提包的位置

在欧美，女士入座后，通常会直接把手提包放在脚边的地板上。由于她们对手提包的处理是如此，所以，把手提包放置桌上，对他们来说，是很失礼的行为。

因此，除了晚装的小手包，其他手提包不能放在餐桌上。

那么，手提包应该放在那里呢?可能有很多人不习惯把手提包放在地板上，这时，你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，也可以放置在椅子上，或挂在皮包架上。

上菜的次序

西餐在菜单的安排上与中餐有很大不同。以举办宴会为例，中餐宴会除近10种冷菜外，还要有热菜6-8种，再加上点心甜食和水果，显得十分丰富。而西餐虽然看着有6、7道，似乎很繁琐，但每道一般只有一种，对许多人来说，点西餐菜还是比较陌生的。以下是西餐上菜的顺序，以供准备吃西餐的朋友作为点菜参考。

1.头盘

也称为开胃品，一般有冷盘和热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、局蜗牛等。

2.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。法式葱头汤。

3.副菜

通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴均称为副菜。西餐吃鱼类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、禽类菜肴是主菜。其中最有代表性的是牛肉或牛排，肉类菜肴配用的调味计主要有西班牙汁、浓烧汁精、蘑菇汁、白尼丝汁等。禽类菜肴的原料取自鸡。鸭、鹅;禽类菜肴最多的是鸡，可煮、可炸、可烤、可炯，主要的调味汁有咖喱汁、奶油汁等。

5.蔬菜类菜肴

可以安排在肉类菜肴之后，也可以与肉类菜肴同时上桌，蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。与主菜同时搭配的沙拉，称为生蔬菜沙拉，一般用生菜、番茄、黄瓜、芦笋等制作。还有一类是用鱼、肉、蛋类制作的，一般不加味汁。

6.甜品

西餐的甜品是主菜后食用的，可以算作是第六道菜。从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁、冰淇淋、奶酪、水果等等。

7.咖啡

饮咖啡一般要加糖和淡奶油。

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。

餐具的使用

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，肉汁会流潢盘子，并不雅观。因此最好是切一口吃一口。

如何使用刀叉

1.进餐时，餐盘在中间，那么刀子和勺子放置在盘子的右边，叉子放在左边。一般右手写字的人，饮用西餐时，很自然地用右手拿刀或勺，左手拿叉，杯子也用右手来端。

2.在桌子上摆放刀叉，一般最多不能超过三副。三道菜以上的套餐，必须在摆放的刀叉用完后随上菜再放置新的刀叉。

3.刀叉是从外侧向里侧按顺序使用(也就是说事先按使用顺序由外向里依次摆放)。

4.进餐时，一般都是左右手互相配合，即一刀一叉成双成对使用的。有些例外，喝汤时，则只是把勺子放在右边——用右手持勺。食用生牡蛎一般也是用右手拿牡蛎叉食用。

5.刀叉有不同规格，按照用途不同而决定其尺寸的大小也有区别。吃肉时，不管是否要用刀切，都要使用大号的刀。吃沙拉、甜食或一些开胃小菜时，要用中号刀。叉或勺一般随刀的大小而变。喝汤时，要用大号勺，而喝咖啡和吃冰激凌时，则用小号为宜。

6.忌讳用自己的餐具为他人来布菜。

7.不能用叉子扎着食物进口，而应把食物铲起入口。当然现在这个规则已经变得不是那么的严格。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。

8.如食用某道菜不需要用刀，也可用右手握叉，例如意大利人在吃面条时，只使用一把叉，不需要其他餐具，那么用右手来握叉倒是简易方便的。没有大块的肉要切的话，例如素食盘，只是不用切的蔬菜和副食，那么，按理也可用右手握叉来进餐。

9.为了安全起见，手里拿着刀叉时切勿指手画脚。发言或交谈时，应将刀叉放在盘上才合乎礼仪。这也是对旁边的人的一种尊重。

10.叉子和勺子可入口，但刀子不能放入口中，不管它上面是否有食物。除了礼节上的要求，刀子入口也是危险的。

西餐中刀叉摆放含义

1.我尚未用完餐：盘子没空，如你还想继续用餐，把刀叉分开放，大约呈三角形，那么服务员就不会把你的盘收走。

2.我已经用完餐：可以将刀叉平行放在餐盘的同一侧。这时，即便你盘里还有东西，服务员也会明白你已经用完餐了，会在适当时候把盘子收走。

3.请再给我添加饭菜：盘子已空，但你还想用餐，把刀叉分开放，大约呈八字形，那么服务员会再给你添加饭菜。

注意：只有在准许添加饭菜的宴会上或在食用有可能添加的那道菜时才适用。如果每道菜只有一盘的话，你没有必要把餐具放成这个样子。

调味品的使用

酱料

用马萝卜酱，薄荷胶，葡萄干胶，芥末，苹果酱，酸果萝酱时，要先用汤匙将其舀入盘子里。然后用叉子叉肉抹油食用。液体酱汁如薄荷，樱桃或杏鸭酱，要直接浇到肉上面。浇的最好要少些，这亲不会影响肉的整体的味道。吃蛋卷和饼干用的果胶，果酱和蜜饯要用汤匙舀到黄油盘子的一边，然后用刀平抹在面包或蛋卷小块上。如果没有汤匙，用刀取果胶前，先在盘子边上擦一擦。吃咖喱菜时，可把花生，椰子，酸辣酱等调料放到盘子里混合后配咖喱食用。酸辣酱也可作为配菜吃，不用混合。

盐和胡椒粉

先品尝食物，后加盐和胡椒粉。先放盐或胡椒粉是对厨师不礼貌的表现。如果桌上有盐罐，使用里面的盐匙，如果没有，就用干净的刀尖取用。蘸过盐的食物要放在自己的黄油盘里或餐盘里的一边。如果为你提供一个专人盐罐，你可以用手捏取。

色拉

接照传统，色拉要用叉子来吃，但是如果色拉的块太大，就应切开以免从叉子上掉下来。以前吃色拉和水果用的钢刀又锈又黑。现在不锈钢刀的使用改变了这种状况。吃冰山莴苣一般要使用刀和叉。当色时作为主食吃的时候，不要把它放在餐盘里。要放在自己的黄油盘里，靠在主盘旁。通常用一块面包或蛋卷把叉子上的色拉推在盘子里。

黄油

往面包，蛋卷，饼干或土司上抹黄油要用刀，而且小块面包只能抹少量的黄油。不要往蔬菜上抹黄油。因为这被认为是对厨师的污辱。

装饰配料

1、当装饰配料上到你面前时，用餐匙取一部分放到自己的黄油盘里。如果没有黄油盘，就放在自己的主食盘里。注意不要把装饰配料直接放入口中。如果你想在上面加盐，就在盘中配料旁边撒一点。用手拿着配料蘸着吃。

2、橄榄吃进嘴里时，把核先吐进凹紧的手中，再放入盘子里。

3、腌泡菜配三明治吃时用手拿，配肉吃时用刀和叉。

4、莳萝，欧芹和水芹作为餐食的一部分是要用叉食用的。如果上面没有盖有色拉配料或酱汁的话，它们也可以用手拿着吃的。

5、薄柠檬片是做装饰用的;柠檬角或柠檬半要挤出汁来。用叉轻轻地扎刺肉质。将汁挤入需要调味的食物中，(一般情况都是用乳酪布将柠檬半罩住，以防汁液四溅)。

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。

进餐一半回来还要接着吃的话，餐巾应放在你座椅的椅面上，它表示的信号是告诉在场的其他人，尤其是服务生，你到外面有点事，回来还要继续吃。餐巾放桌上去，就是就餐结束的意思。

那个餐巾它可以擦什么东西呢?它可以沾沾嘴。吃西餐的时候，如果要跟别人交谈，一定要用餐巾先把嘴沾一沾，然后再跟别人说话。餐巾可以擦嘴，但是不能擦刀叉，也不能擦汗。

共

2

页，当前第

1

页

1

2

**西餐用餐的礼仪篇七**

西方用餐，人们一是讲究吃饱，二是享受用餐的情趣和氛围。为在初次吃西餐时举止更加娴熟，熟悉一下西餐礼仪是非常必要的。让我们一起来看看吧，下面是小编帮大家整理的西餐用餐礼仪，希望大家喜欢。

当被邀请参加早餐、午餐、晚宴、自助餐、鸡尾酒会或茶会，通常只有两种，一种是正式的，一种是随意的。假如去的是高档餐厅，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。假如指定要求穿正式服装，男士必须打领带。

下面介绍几种最具代表性的场合及注意事项：

1、自助餐

自助餐（也是招待会上常见的一种、可以是早餐、中餐、晚餐，甚至是茶点，有冷菜也有热菜，连同餐具放在菜桌上，供客人用。一般在室内或院子、花园里举行，来宴请不同人数的宾客。假如场地太小或是没有服务人员，招待比较多的客人，自助餐就是最好的选择。

自助餐开始的时候，应该排队等候取用食物。取食物前，自己先拿一个放食物用的盘子。要坚持“少吃多跑”的原则，不要一次拿得太多吃不完，可以多拿几次。用完餐后，再将餐具放到指定的地方。不允许“吃不了兜着走”。假如在饭店里吃自助餐，一般是按就餐的人数计价，有些还规定就餐的时间长度，而且要求必须吃完，假如没有吃完的话，需要自己掏腰包“买”你没吃完的东西。

自助餐有两种类型，坐式并且享受部分服务的是最美妙的。它将优雅的环境和轻松的气氛熔于一体，这样的聚会需要一定的服务，除非它小得女主人可以应付得过来，同时也需要足够的空间容纳餐桌。另一种是不需要餐桌的，也没有服务或者很少，客人们自娱自乐，可以自带碟子、银具和餐巾到一个自己觉得最舒适的地方，而且随时可以讨论问题。

自助餐，除了解决由于额外服务产生的问题，也解决了女主人安排桌位的问题。当客人们自由选择地点时，先后次序和是否适合满意等并不是主人的责任。往往提供了很多种菜肴，客人有足够的选择余地，主人也不必担心菜单是否符合他们的胃口。

2、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，略备一些小食物，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他人握手。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。

3、晚宴

晚宴分为隆重的晚宴和便宴两种。

西方的喜好，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。

西方的喜好，晚宴一般邀请夫妇同时出席。假如你受到邀请，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。

4、其他注意事项

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、吃肉用的比较正式的餐会中，餐巾是布做的。高档的餐厅餐巾往往叠得很漂亮，有的还系上小缎带。注意，别拿餐巾擦鼻子或擦脸。

小瓶装盐和胡椒，可以在每一套餐具中间的前面放一份，可以每两套餐具之间放一个甚至只在餐桌的中心位置放一个，这样就可以共用一套小瓶了。

餐具都摆齐以后，不要忘了餐桌的装饰物，例如蜡烛台或用你的茶壶做个小花瓶等，都可以增添浪漫的气氛。

招待客人时不要把热水放在玻璃杯里，这样既不科学，又不安全，因为玻璃杯容易烫手。所以，热水、热茶等，应该放在瓷杯里，玻璃杯是用来装冰块或是冷水的。

西方喝茶的方式和中国也不一样。中国喝茶方法一般都是把茶叶直接放在茶杯里用开水冲着喝，茶叶仍在杯子里。西方是用袋泡茶或把茶叶先放在茶壶里泡，然后把茶水倒出来喝，茶杯里不留茶叶。

就坐时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不要跷腿，和餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上摆好的餐具不要随意摆弄。女主人拿起餐巾时（没女主人就看男主人，表示开始用餐，把餐巾铺在双腿上，假如餐巾很大就对折放腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。

在正规的晚餐，要等女宾放好餐巾后，男士再放餐巾。最好用双手打开餐巾，切忌来回抖动地打开餐巾。不要将餐巾别在领口上、皮带上或夹在衬衣的领口。用餐的时候，头要保持一定高度，不能太低，不能过多地移动头。

就餐期间，假如暂时离开座位，可以把餐巾放在椅子上。千万不要把餐巾放在桌上，否则就意味着你不想再吃，让服务员不再给你上菜。

很多主人并不愿意客人在家里吸烟。假如你想吸烟，可以在上甜点之后，并得到男主人或女主人的允许，去指定的地方吸烟。不要坐在用餐的座位上，让身边的客人和你一同享受“仙境”。

餐桌上必须要注意的是：

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。主菜假如是鱼，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。

2、位次问题

即使来宾中有地位、身份、年纪高于主宾的，在排定位次时，仍要请紧靠主人就坐。男主人坐主位，右手是第一重要客人的夫人，左手是第二重要客人的夫人，女主人坐在男主人的对面。她的两边是最重要的第一、第二位男客人。现在，假如不是非常正规的午餐或晚餐，这样一男一女的间隔坐法就显得不重要了。

3、刀叉的使用

使用刀叉时，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，右手拿刀切成小块，用叉子往嘴里送。用刀的时候，刀刃不可以朝外。进餐中途需要休息时，可以放下刀叉并摆成“八”字形状摆在盘子中央，表示没吃完，还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并排放在盘中，表示已经吃完了，可以将这道菜或盘子拿走。假如是谈话，可以拿着刀叉，不用放下来，但不要挥舞。不用刀时，可用右手拿叉，但需要作手势时，就应放下刀叉，千万不要拿着刀叉在空中挥舞摇晃，不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不要一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。任何时候，都不要将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

4、餐桌上的注意事项。

不要在餐桌上化妆，用餐巾擦鼻涕。用餐时打嗝是大忌。取食时，拿不到的食物可以请他人传递，不要站起来。每次送到嘴里的食物别太多，在咀嚼时不要说话。就餐时不可以狼吞虎咽。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。不应在进餐中途退席。确实需要离开，要向左右的客人小声打招呼。饮酒干杯时，即使不喝，也应该将杯口在唇上碰一碰，以示敬意。当他人为你斟酒时，假如不需要，可以简单地说一声“不，谢谢！”或以手稍盖酒杯，表示谢绝。进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。假如主人请客人宽衣，男客人可以把外衣脱下搭在椅背上，但不可以把外套或随身携带的东西放到餐台上。

1、吃面包和黄油时，通常是小圆面包和包条自己拿面包和黄油，然后用手把面包掰成几小块，抹一块，吃一块。

吃三明治，小的三明治和烤面包是用手拿着吃的，大点的吃前先切开。配卤汁吃的热三明治需要用刀和叉。

2、吃肉类

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。假如是骨头很小时，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。

3、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。

假如沙拉是一大盘端上来就使用沙拉叉。假如和主菜放在一起则要使用主菜叉来吃。

假如沙拉是间隔菜，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。

假如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。

沙拉喜好的吃法应该是：将大片的生菜叶用叉子切成小块，假如不好切可以刀叉并用。一次只切一块，吃完再切。

4、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。即使是汤菜再热，也不要用嘴吹。要用汤匙从里向外舀，汤盘里的汤快喝完时，可以用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤匙舀净就行了。吃完后，将汤匙留在汤盘里，匙把指向自己。

5、蚝和文蛤吃蚝和文蛤用左手捏着壳，右手用蚝叉取出蚝肉，蘸调味料用蚝叉吃。小虾和螃蟹的混合物也可以单独蘸调味料，用蚝叉吃。

6、意大利面吃意大利面，要用叉子慢慢地卷起面条，每次卷四五根最方便。也可以用调羹和叉子一起吃，调羹可以帮助叉子控制滑溜溜的面条。不能直接用嘴吸，不然容易把汁溅得到处都是。

7、水果在许多国家，把水果作为甜点或随甜点一起送上。通常是许多水果混合在一起，做成水果沙拉，或做成水果拼盘。

吃水果关键是怎样去掉果核。不能拿着整个去咬。有刀叉的情况下，应小心地使用，用刀切成四瓣再去皮核，用叉子叉着吃。要注意别把汁溅出来。没有刀或叉时，可以用你的两个手指把果核从嘴里轻轻拿出，放在果盘的边上。把果核直接从嘴里吐出来，是非常失礼的。

8、西式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。

油煎食物和薯片，可以用手拿着吃，也可以用叉子吃。假如在户外，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，假如把手指弄脏了，可以请服务员端洗手水来。

碰到主人做感恩怎么办？

有的主人会在进餐前感恩祷告，或坐或立，来宾都应和主人一样。感恩祷告前，不要吃喝任何东西，安静地低着头。直到祷告结束，再把餐巾放在膝上，开始用餐。

1、塞牙或异物入口时

假如你的牙缝里塞了蔬菜叶子或沙粒式的东西，不要在餐桌上用牙签剔，可以喝口水试试看；假如不行，就去洗手间，这样你就可以用力地漱口，也可以用牙签。

假如遇到不好吃的食物或异物入口时，必须注意不要引起一起吃饭的人的不快，但也不必勉强把不好的东西吃下去。可以用餐巾盖住嘴，赶紧吐到餐巾上，让服务员换块新的餐巾。假如食物中有石子等异物时，可用拇指和食指取出来，放在盘子的一旁。

即使有只虫子从你的沙拉里神气活现地爬出来（这是锻炼你的勇气和风度的最佳时刻、，也要心平气和地要求换掉，只要和主人或服务员使个眼色就行，不要大吵大闹、鬼哭神嚎，让所有人都知道以至于都不敢吃了。

2、吃了蒜或洋葱后怎么办？

一是用漱口水；二是嚼口香糖；三是用一片柠檬擦拭口腔内部和舌头；四是嚼几片茶叶或是咖啡豆。

3、在餐桌上弄洒了东西怎么办？

假如在餐桌上泼洒了东西，而且洒了很多的情况下，做主人的要叫服务员来清理你弄脏的地方，万一不能清除干净，他会给你再铺上一块新的餐巾，把脏东西盖住，然后再上下一道菜。假如在家里，只要用清洁用品清除就行了。

假如你的座位弄上了大量的污渍，就向主人再要一块餐巾盖在弄脏的地方，同时向主人和其他客人表示道歉。假如你或你的家人弄坏了主人的任何东西，你应安排把弄坏的东西收在一起，并且清除干净或修好它们，在主人方便的时候再送回去。

4、刀叉掉到地上怎么办？

用餐的时候，刀叉不小心掉到地上，假如弯腰下去捡，不仅姿势不雅观，影响身边的人，也会弄脏手。可以示意服务生来处理并你更换新的餐具。

正餐之后的酒会告辞时间按常识而定，假如酒会不是在周末举行，那就意味着告辞时间应在晚间十一时至午夜之间。假如在周末，就可以更晚一些。告辞应不宜过早或过迟。

各种（除了最大型的、酒会上，离开前都要向女主人当面致谢，这是礼貌。致谢时，该说的事交代完就可离开，不要说个不停，这样对方既无法做他自己的事也不能招呼他人。假如你因故必须早点告辞，致谢时不要太引人注目，以免让其他客人认为他们也该走了。

假如是主宾，就要先于其他客人向主人告辞。一般来说，主宾应在用完点心后的20分钟到40分钟之间相机告辞。一般客人不要先于主宾告辞，否则是对主人和主宾的不敬。假如确实有事需要先走，也要诚恳地说明情况。

另外，参加了一次鸡尾酒会或非正式的正餐、酒会之后，写信或是通打个电话表示谢意，都是非常得体的。假如过不了多久又要见面的话，也可以面谢。

**西餐用餐的礼仪篇八**

也称为开胃品，普通有冷盘和热头盘之分，罕见的种类有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、局蜗牛等。

2.汤

大致可分为清汤、奶油汤、蔬菜汤和冷汤等4类。种类有牛尾清汤、各式奶油汤、海鲜汤、美式蛤蜊汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤。法式葱头汤。

3.副菜

通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴均称为副菜。西餐吃鱼类菜肴考究运用公用的调味汁，种类有鞑靼汁、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、禽类菜肴是主菜。其中最有代表性的是牛肉或牛排，肉类菜肴配用的调味计主要有西班牙汁、浓烧汁精、蘑菇汁、白尼丝汁等。禽类菜肴的原料取自鸡。鸭、鹅;禽类菜肴最多的是鸡，可煮、可炸、可烤、可炯，主要的调味汁有咖喱汁、奶油汁等。

5.蔬菜类菜肴

可以布置在肉类菜肴之后，也可以与肉类菜肴同时上桌，蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。与主菜同时搭配的沙拉，称为生蔬菜沙拉，普通用生菜、番茄、黄瓜、芦笋等制造。还有一类是用鱼、肉、蛋类制造的，普通不加味汁。

6.甜品

西餐的甜品是主菜后食用的，可以算作是第六道菜。从真正意义上讲，它包括一切主菜后的食物，如布丁、冰淇淋、奶酪、水果等等。

7.咖啡

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主人。前菜、主菜(鱼或肉择其一)加甜点是最恰当的组合。点菜并不是由前菜末尾点，而是先选一样最想吃的主菜，再配上适宜主菜的汤。

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，再换右手拿叉子渐渐吃。但假设吃的是多汁的肉类菜肴，肉汁会流潢盘子，并不雅观。因此最好是切一口吃一口。

1.进餐时，餐盘在中间，那么刀子和勺子放置在盘子的左边，叉子放在左边。普通右手写字的人，饮用西餐时，很自然地用右手拿刀或勺，左手拿叉，杯子也用右手来端。

2.在桌子上摆放刀叉，普通最多不能超越三副。三道菜以上的套餐，必需在摆放的刀叉用完后随上菜再放置新的刀叉。

3.刀叉是从外侧向里侧按顺序运用(也就是说事前按运用顺序由外向里依次摆放)。

4.进餐时，普通都是左右手相互配合，即一刀一叉成双成对运用的。有些例外，喝汤时，则只是把勺子放在左边——用右手持勺。食用生牡蛎普通也是用右手拿牡蛎叉食用。

5.刀叉有不同规格，依照用途不同而决议其尺寸的大小也有区别。吃肉时，不论能否要用刀切，都要运用大号的刀。吃沙拉、甜食或一些开胃小菜时，要用中号刀。叉或勺普通随刀的大小而变。喝汤时，要用大号勺，而喝咖啡和吃冰激凌时，则用小号为宜。

6.忌讳用自己的餐具为他人来布菜。

7.不能用叉子扎着食物出口，而应把食物铲起入口。当然如今这个规则曾经变得不是那么的严厉。英国人左手拿叉，叉尖朝下，把肉扎起来，送入口中，假设是烧烂的蔬菜，就用餐刀把菜拨到餐叉上，送入口中，美国人用异样的方法切肉，然后右手放下餐刀，换用餐叉，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。

8.如食用某道菜不需求用刀，也可用右手握叉，例如意大利人在吃面条时，只运用一把叉，不需求其他餐具，那么用右手来握叉倒是简易方便的。没有大块的肉要切的话，例如素食盘，只是不用切的蔬菜和副食，那么，按理也可用右手握叉来进餐。

9.为了平安起见，手里拿着刀叉时切勿指手画脚。发言或交谈时，应将刀叉放在盘上才契合礼仪。这也是对旁边的人的一种尊重。

10.叉子和勺子可入口，但刀子不能放入口中，不论它下面能否有食物。除了礼节上的要求，刀子入口也是风险的。

1.我尚未用完餐：盘子没空，如你还想继续用餐，把刀叉分开放，大约呈三角形，那么效劳员就不会把你的盘收走。

2.我曾经用完餐：可以将刀叉平行放在餐盘的同一侧。这时，即使你盘里还有东西，效劳员也会明白你曾经用完餐了，会在适事先分把盘子收走。

3.请再给我添加饭菜：盘子已空，但你还想用餐，把刀叉分开放，大约呈八字形，那么效劳员会再给你添加饭菜。

留意：只要在准许添加饭菜的宴会上或在食用有能够添加的那道菜时才适用。假设每道菜只要一盘的话，你没有必要把餐具放成这个样子。

用马萝卜酱，薄荷胶，葡萄干胶，芥末，苹果酱，酸果萝酱时，要先用汤匙将其舀入盘子里。然后用叉子叉肉抹油食用。液体酱汁如薄荷，樱桃或杏鸭酱，要直接浇到肉下面。浇的最好要少些，这亲不会影响肉的全体的滋味。吃蛋卷和饼干用的果胶，果酱和蜜饯要用汤匙舀到黄油盘子的一边，然后用刀平抹在面包或蛋卷小块上。假设没有汤匙，用刀取果胶前，先在盘子边上擦一擦。吃咖喱菜时，可把花生，椰子，酸辣酱等调料放到盘子里混合后配咖喱食用。酸辣酱也可作为配菜吃，不用混合。

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