# 西餐的礼仪规范(11篇)

来源：网络 作者：平静如水 更新时间：2024-06-22

*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。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。西餐的礼仪规范篇一西餐的第一...*

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。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**西餐的礼仪规范篇一**

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或热头盘之分，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。因为是要开胃，所以开胃菜一般都具有特色风味，味道以咸和酸为主，而且数量较少，质量较高。

与中餐有极大不同的是，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、美式蛤蜊周打汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、法式局葱头汤。冷汤的品种较少，有德式冷汤、俄式冷汤等。

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、酥盒菜肴品均称为副菜。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。

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、靡菇汁、白尼斯汁等。食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、可炸、可烤、可焖，主要的调味汁有黄肉汁、咖喱汁、奶油汁等。

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，所以可以算为一道菜，或称之为一种配菜。蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。与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，在进餐顺序上可以做为头盘食用。还有一些蔬菜是熟食的，如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。熟食的蔬菜通常是与主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌，称之为配菜。

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、水果等等。

西餐的最后一道是上饮料，咖啡或茶。饮咖啡一般要加糖和淡奶油。茶一般要加香桃片和糖。

正式的全套餐点没有必要全部都点，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。

在西餐宴会中，餐巾是一个重要的道具，有很多信号的作用。在正式宴会上，女主人把餐巾铺在腿上是宴会开始的标志。这就是餐巾的第一个作用，它可以暗示宴会的开始和结束。西方讲女士优先，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。倒过来说，女主人要把餐巾放在桌子上了，是宴会结束的标志。此外一定要注意，餐巾只能铺在腿上，你不能放在别地儿。餐巾要铺在腿上，一般把它叠成长条形或者叠成三角形铺在腿上，避免吃饭时菜肴、汤汁把裙子或裤子搞脏了。

比如我吃西餐，吃着吃着的话突然有一个电话打进来了，这号码挺重要，不能不接，但是在餐桌上一边吃一边接也不太合适。我要出去打电话，餐巾放哪儿?记住了，一般而论，进餐一半回来还要接着吃，有一个最标准的做法，把餐巾放在你座椅的椅面上，此举表示一个含义，占地儿。此外，餐巾可以擦嘴，但是不能擦刀叉，也不能擦汗。

西餐正餐跟快餐不一样，快餐有时候连刀叉都没有，就能下手了。但是正餐一般有刀叉而且不止一副，往往是两三副。不管你拿哪副刀叉，一般是左叉右刀。西餐的刀叉取用它有讲究的。取西餐的刀有个最省事的游戏规则：吃一道菜换一副刀叉。一般有三副叉，分别吃色拉、吃海鲜、吃主菜。三副叉按照顺序由外侧向内侧取，先拿最外面那一副，最外面那副一般是吃色拉的，然后再拿中间这副，中间这副一般吃海鲜的，最后再拿最里面这一副，最里面这副吃主要菜的，一般带齿，吃牛排的。

吃了一半饭的话，刀叉怎么放有讲究的。正跟中国人吃饭拿筷子指着别人是不礼貌的一样，西餐的刀叉是不能指人的。而且西餐刀叉切的时候有讲究，比如一般的习惯是什么呢?左手和右手肘关节这个地方应该正好夹在腰的两侧，这样控制你的切割的动作，你别跟木匠似的，那噪音都让人烦。它有一个讲究，你要是跟别人交谈的话，刀叉在盘子上放成汉字的八字，刀刃朝内，不能朝外，叉子是弓朝上，齿朝下。这个动作就是告诉服务生和别人，我这个菜没吃完。你千万不要把它并排放，如果刀叉并排放，刀刃朝内，叉齿朝上，代表的意思就是不吃了，收掉。

根据礼仪，最舒适的位子总是留给最重要的人。假如桌子位于角落里，你的客人的座位应当背墙，以便他能看到整个大厅或者看到最好的景色。

假如在你的餐巾前有四个杯子，你应按十分明确的规矩用大杯盛水，中杯盛红葡萄酒，小杯盛白葡萄酒，而高脚杯盛香槟酒。假如是你做东或者由你斟酒，那你应先斟自己的酒杯(仅倒满杯底)尝一尝。假如你认为酒味的确不佳(有瓶塞味或明显的醋味)，那你应该要求换一瓶同一产地的酒。假如酒好，那你就按地位重要的顺序为你的客人斟酒。喝了酒后要用餐巾抹一下嘴唇，即使你认为不需要。

**西餐的礼仪规范篇二**

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

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。

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，如果离开餐桌，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。

嚼东西时嘴要闭紧，无论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。

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。

：

切忌速度过快，无论你是在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。

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

将口红留在餐具上是不可取的，工作用餐尤其如此。如果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。

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。

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。

**西餐的礼仪规范篇三**

英式的西餐礼仪

1、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。就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。点菜完毕后将餐巾打开。将餐巾对折轻轻放在膝上。餐巾可用来擦嘴或迭手，不可用来擦餐具或擦脸。弄脏嘴巴时，一定要进食巾擦拭，避免用自己的手帕。最好不要把餐巾塞入领口。进食反摺的内侧来擦，而不是弄脏其正面，是应有的礼貌。手指洗过后也是进食巾擦的。若餐巾脏得厉害，请侍者重新更换一条。吃到坏的食物非吐出来不可时，也别吐在盘子里，最好在别人不注意时，吐在餐巾上包起来，并要求更换一块新的桌巾。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。

2、进食时，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。记得要抬头挺胸着吃，在把面前的食物送进口中时，要以食物就口，而非弯下腰以口去就食物、正式西式料理的套餐中，，常依不同料理的特点而配合使用各种不同形状的刀叉，并不是一开始就全部摆出来的。说到全套，很容易使人联想到在餐桌上摆满银器的画面，而现在大都是以点用2-3道单品料理的方式为主流、使用刀叉进餐时，刀叉和汤匙依使用的先后顺序排列。

最先用的放在离主菜盘最远的外侧，后用的放在离主菜盘近内侧。假如先上主菜再上沙拉，就要把主菜叉子放在沙拉叉子的外侧从外侧往内侧取用刀叉，吃西餐要左手持叉，右手持刀；左手食指近在叉子把上，右手食指按在刀背上。汤匙则用握笔的方式拿即可。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，将刀叉分话盘中。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。

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，可进食巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。吃剩的鸡、鱼骨头和渣子放在自己盘子的外缘，不要放在桌上，更不能丢去地上。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），再用刀沿骨头插人，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、点用牛排时，首先服务生会询问烧烤程度，可依你所喜欢的料理方式供应。

进食时，以叉子从左侧将肉叉住，再用刀沿着叉子的右侧将肉切开，如切下的肉无法一口吃下，可直接用刀子再切小一些，切开刚好一口大小的肉，然后直接以叉子送人口中。应从左往右吃、点缀的蔬菜也要全部吃完 放在牛排旁边的蔬菜不只是为了装饰，同时也是基于营养均衡的考虑而添加的。国人大都会把水芹留下，如果不是真的不爱吃，最好不要剩下。

10、面包要吃一口掰一口、吃面包可蘸调味汁吃到连调味汁都不剩，是对厨师的礼貌。注意不要把面包盘子“舔”得很干净，不能用叉叉面包。

11、万不得已要中途离席时，最好在上菜的空档，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，只要将餐巾随意放在餐桌即可，不必特意叠整齐。

12、侍者会经常注意客人的需要。若需要服务，可用眼神向他示意或微微把手抬高，侍者会马上过来。东西掉了的时候最好请服务生过来替你捡起、如果对服务满意，想付小费时，可用签帐卡支付，即在帐单上写下含小费在内的总额再签名。最后别忘记口头致谢。

**西餐的礼仪规范篇四**

进入西餐厅后，由服务生带领入坐，不可冒然入位。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。

(1)摆在中央的称为摆饰盘或称展示盘show plate，餐巾置于装饰盘的上面或左侧。

(2)盘子右边旁摆刀、汤匙，左边摆叉子。可依用餐顺序、前菜、汤、料理、鱼料理、肉料理、视你所需而由外侧至内使用。

(3)玻璃杯摆右上角，最大的是装水用的高脚杯，次大的是红葡萄酒所用的，而细长的玻璃杯是白葡萄酒所用，视情况也会摆上香槟或雪莉酒所用的玻璃杯。

(4)面包盘和奶油刀置于左手边，装饰盘对面则放咖啡或吃点心所用的小汤匙和刀叉。

(1)餐巾napkin

(2)魚叉fish fork

(3)主菜叉dinner or main course fork

(4)沙拉叉salad fork

(5)汤杯及汤底盘soup bowl & plate

(6)主菜盘dinner plate

(7)主菜刀dinner knife

(8)鱼刀fish knife

(9)汤匙soup spoon

(10)面包及奶油盘bread & butter plate

(11)奶油刀butter knife

(12)点心匙及点心叉dessert spoon and cake fork

(13)水杯sterling water goblet

(14)红酒杯red wine goblet

(15)白酒杯white wine gobl

(1)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。

(2)用餐中，有事而离席时，宜把刀叉摆成八字型挂放在餐盘上。用餐结束后，则是平行的斜放在盘上一侧。

(1)西餐的汤分为清汤及浓汤，较正式的餐厅再供应清汤时使用椭圆形汤匙及汤杯，供应浓汤时使用圆形汤匙及宽口汤盘。

(2)拿汤匙的姿势是由内经外侧舀食。

(3)西餐喝汤时，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。

(4)食用完毕后把汤匙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;汤杯与汤盘都是如此。

(1)面包的位置于主菜的左侧。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，用右手涂抹奶油。把面包撕成小块后再涂奶。

(2)在意大利餐厅中，有时会以橄榄油取代奶油，可将面包用手撕一小块沾加了调味料及香料的橄榄油吃。面包切忌用刀子切割。

(1)色拉盘放在主菜盘的左边。

(2)美国人通常将色拉供应于主菜前，而欧洲人如法国法国人，通常将色拉放于主菜后供应。

(3)色拉用叉子吃，如菜叶太大，可用刀在色拉盘中切割，然后再用叉子吃。

1.食用半只龙虾时，应左手持叉，将虾尾叉起，右手持刀，插进尾端，压住虾壳，用叉将虾肉拖出再切食。龙虾脚可用手指撕去虾壳食之。

2.吃鱼片以吃一片切一片为原则，可用右手持叉进食，或用鱼刀。

3.食用带头尾及骨头的全鱼时，宜先将头、尾切除，再去鳍，将切下的头尾鳍放在盘子一边，再吃鱼肉。

4.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。

5.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。

6.附带的柠檬片，宜用刀叉挤汁。

食用虾、蟹时，待应都会端上一碗洗手水。

(1)认识牛排的熟度。

犹带血的是rare。

半生的是medium rare。

七分熟的是medium。

熟透的是welldone。

牛肉可依自己喜好熟度点餐，但猪肉及鸡肉均为全熟供应。

(2)切牛排应由外侧向内。一次未切下，再切一次，不能像拉锯子方式切，亦不要拉扯，勿发出声响，肉的大小以一口为宜。

(3)嚼食肉时，两唇合拢，不要出声。嚼肉食勿说话或以刀叉比画。

(4)吃肉时宜切一块吃一块，勿将肉全部一次切小块，会导致肉汁流失，及温度下降。

(5)烤鸡或炸鸡，在正式场合用刀叉吃。

(1)蛋糕及派、饼，用叉取食，较硬者用刀切割后，用叉取食。

(2)冰淇淋、布丁等，用匙取食。硬饼干小块的，用手取食。

(3)粒状水果如葡萄，可用手抓来吃。如需吐籽，应吐于掌中再放在碟里。

(4)多汁的水果如西瓜、柚子等，应用匙取食。

(5)西餐在吃完水果时，常上洗手钵(finger bowl)，所盛的水，供洗手用。只用来洗手指。勿将整个手伸进去。

咖啡及茶中单宁酸可帮助消化。喝咖啡时，用食指和拇指端起来喝，不须端起咖啡底盘，勿以咖啡匙舀起咖啡，尝是否够甜。

西餐有哪些禁忌

1.上菜的时候，不要在自己盘子里盛过量的食物。(很多人的坏习惯哦，特别是自助餐的时候。)

2.吃的时候总是或只是使用叉子给人的感觉也会不太好;

3.任何时候，都不要用餐巾擦脸;

4.切肉的时候不要展开或架起你的胳膊肘。吃的时候保持胳膊肘靠近你身体两侧;

5.切肉时冲着自己的方向一小块一小块地切;

6.相信不会有人愿意看到你口中的食物，所以不要张开嘴咀嚼;

7.吃饭时发出过大的咀嚼声有时会令人生厌;

8.在餐桌上不要随意摸你的脸和头;

9.喝东西的时候把玻璃杯或者汤碗略微倾斜一点就可以;

10.把手伸到桌子的另一边，或者越过别人去夹菜是不礼貌的。如果菜品离你相对较远，不妨可以让您就近的人递给你;

11.在桌子上千万不要用牙签直接剔牙。如果实在需要清理，可以起身向其他人致歉，然后去洗手间清理干净;

12.用餐完毕不要把盘子直接从你面前推开，更不能放到别人的面前哦!

13.如果你不用餐具，就把他们放下，在手中还握着刀叉的时候做手势是很无礼的;

14.吃饭的时候高谈阔论个人的饮食喜恶，说不定也会对您的形象大打折扣。

15.固体的食物在你的左手边。一定要注意，不要一不小心拿错你领座的面包或者沙拉。

**西餐的礼仪规范篇五**

1、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、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。

5、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。

6、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。

7、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。

8、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。

9、知道各种餐具的用途

10、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。

11、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。

12、就餐时不要谈公事

13、不要抱怨菜不好吃，并且要感谢主人的款待，这是礼数

14、和客户一起吃饭，最好不要给食物拍照

15、用餐完毕后不要随便把餐具放在盘子边上

**西餐的礼仪规范篇六**

1、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。

2.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，如果离开餐桌，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。

3.嚼东西时嘴要闭紧，无论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。

吃西餐的基本礼仪知识十二条

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

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、不可在进餐时中途退席。如有事确需离开应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。当别人为你斟酒时，如不要，可简单地说一声“不，谢谢!”或以手稍盖酒杯，表示谢绝。

11、在进餐尚未全部结束时，不可抽烟，直到上咖啡表示用餐结束时方可。如在左右有女客人，应有礼貌地询问一声“您不介意吧!”

12、进餐时应与左右客人交谈，但应避免高声谈笑。不要只同几个熟人交谈，左右客人如不认识，可选自我介绍。别人讲话不可搭嘴抵话。

**西餐的礼仪规范篇七**

西餐的餐具因不同国家、不同地域、不同习惯而有所差异，但刀叉为其中最基本、最常见的两样，使用刀叉进餐，是西餐的重要特征之一。此外，餐匙、餐巾也是进食西餐必不可少的餐具。

正确使用西餐餐具十分重要，因为餐具的使用是对西餐礼仪了解程度及个人见识多少的直观反映。

一、使用刀叉

刀叉，即指餐刀和餐叉。一般情况下，刀叉宜同时配合使用，但也可单独使用。

1.刀叉的摆放。西餐正餐中，每道菜都有专门使用的刀叉。吃黄油用的餐刀一般横放在用餐者左手的正前方;吃主菜所用的刀叉，一般餐刀在右，餐叉在左，纵向放于餐盘两侧;吃甜品所用的刀叉一般横向置于餐盘正前方。从两边由外侧向内侧使用是区分刀叉的关键所在。

2.刀叉的使用。用刀叉切割食物，右手持刀，左手持叉，可边割边用叉食之，也可将所有食物割好，再慢慢以叉食之。使用刀叉切割食物时要注意：不可弄出声响;双肘要下沉;切割食物宜大小合适，叉起一次入口;临时放下餐刀，刀口不可向外;右手持叉进食时，叉齿向上;双手同时使用刀叉，则应叉齿向下。暂时放下刀叉时，应刀口向内，叉齿向下，呈“八”字形摆在外盘之上，用餐完毕，则应刀口向内，叉齿向上，刀右叉左并排纵放，或刀上叉下并排横放在餐盘中。

二、使用餐匙

餐匙也叫调羹，是西餐中不可或缺的餐具，分汤匙、甜品匙和茶匙3种。在用途上，三者不可相互替代，也不可用来舀取其他主食、菜肴。

汤匙个头儿较大，通常纵放于用餐者右侧最外端;甜品匙个头儿较小，一般横放于吃甜品用的刀叉的正上方。若不上甜品，则此位置被同样较小的茶匙代替。茶匙只起搅拌作用，不能以之舀取红茶饮用。

使用餐匙时，勿在所取食物中乱搅一气，每次取食应数量适中，餐匙不宜全部入口，尽量保持餐匙干净清洁。使用过的餐匙，不要再放回原处，也不要让其直立于汤盘或红茶杯中，更不可把其插入主食和菜肴中。

三、使用餐巾

使用餐巾，必须牢记以下几点：

1.餐巾的铺放。餐巾应平铺于自己并拢的大腿上。正方形餐巾应被折成等腰三角形，直角朝向膝盖方向;长方形餐巾则要对折，折口向外铺于腿上。

2.餐巾的用途。正餐中，餐巾发挥着重要作用。

①用来进行暗示。 女主人铺开餐巾以及将餐巾置于桌上分别标志用餐的起始和结束。客人将餐巾置于本人座椅的椅面上然后离去，则表明还要再回来继续用餐。

②用来揩拭口部。 即揩去嘴上油渍、食物残渣等;女士进 餐前，也可以其揩去唇膏，但不能用来擦汗、擦脸。

③用来掩口遮羞。 剔牙或吐出口中之物均要以餐巾遮掩，以免失态。

西餐的餐序

西餐的菜序，指西餐用餐的先后顺序。由于东西方饮食习惯的不同，西餐的菜序与中餐的菜序差异较大。因此，要吃饱吃好，做到合理搭配，必须对西餐菜序有清晰的了解。

西餐按照规模大小和正式程度分为正餐和便餐两种，两者在菜序上差异很大。

一、正菜餐序

西餐正餐，尤其是在正式场合所用的正餐，其菜序复杂多样，一般由八道菜肴构成，一顿内容完整的正餐须耗时1～2小时。

1.开胃菜。开胃菜，即用来打开胃口的菜肴，又称西餐的头盘。有时它不被列入正式的菜序，而仅作为正餐的“前奏曲”。一般情况下，开胃菜由蔬菜、水果、海鲜、肉食等组成的拼盘构成，这些菜一般色彩美观，容易引起食欲。

2.面包。西餐正餐中的面包以切片面包为主，个人根据自己口味可在面包上涂果酱、奶油或奶酪等。

3.汤。汤是西餐的“开路先锋”，其口感芬芳浓郁，具有较好的开胃作用。开始喝汤标志西餐正餐的正式开始。西餐中常见的汤有白汤、红汤、清汤等。

4.主菜。作为西餐的“主旋律”，西餐的主菜分为冷菜和热菜。正规的西餐中，一般上一个冷菜，包括各类泥子、冻子;热菜则一般有两道，一道为鱼菜，另一道为肉菜。肉菜可谓重中之重，它标志着本餐的档次与水平。

5.点心。点心放在主菜之后，意在使没有吃饱的人填饱肚子，一般包括蛋糕、饼干、馅儿饼、三明治等。

6.甜品。常见的甜品有布丁、冰淇淋等。

7.果品。果品有干、鲜果之分。常用的干果有核桃、榛子、腰果、开心果等;常用的鲜果则包括草莓、菠萝、苹果、橙子、葡萄等。

8.热饮。西餐通常将热饮放于最后，帮助消化。最正规的热饮是红茶或什么都不加的黑咖啡。西餐的热饮就餐地点灵活，可以是餐桌、客厅或休息厅等。

二、便餐餐序

一般场合中，出于节约时间方面的考虑，人们也习惯于采用便餐的形式。一般说来，接待人员接触西餐便餐的机会相对多些，因此对便餐的菜序要有清晰的了解。西餐便餐菜序从简，但每一道菜都是有代表性的，一般由五道菜肴构成：开胃菜、汤、主菜、甜品、咖啡。

西餐的品尝

西餐的菜式多样，各有各的吃法。以下分别介绍各道菜式的具体吃法：

一、开胃菜

开胃菜以色拉为主，有时也采用海鲜或果盘。吃开胃菜时应注意以下几点：

1.吃色拉时不必刀切，只宜使用餐叉，叉起食之。

2.食用海鲜时宜用专门器具。一般吃牡蛎用专门的餐叉，吃带壳的蜗牛则要使用专门的夹子，小虾可以以叉取食，而大虾则应以手剥壳，再送入口中。

二、面包

西餐中的面包分为烤面包和鲜面包两种。两者吃法上不尽相同，应注意区分。

1.烤面包。吃烤面包时不能撕食，而应慢慢咬着吃，可以配用黄油、鱼子酱等。

2.鲜面包。食用鲜面包，应以左手拿取可以一次入口的一小块，涂上黄油或果酱后送入口中。

三、汤

在西餐中，喝汤是很讲究的。正确方法是以右手持汤匙，由近而远，向外侧将汤舀起，送入口中。若盘中汤所剩不多，可以左手由内侧托起汤盘，使其外倾，以汤匙舀取食用。

四、主菜

西餐中主菜样式较多，冷菜最常见的有泥子、冻子，热菜最常见的有鱼、鸡、肉。以下对这几种主菜分别介绍：

1.泥子。一般是以虾、蟹或动物的肝脑为主料，配以鸡蛋、芹菜，加入作料，搅拌而成的一种菜肴。食用泥子，主要使用餐叉。

2.冻子。用煮熟的食物和汤汁冷却凝结而成的一种菜肴，食用冻子应以刀切割，以叉食之。

3.鱼。食用西餐中的鱼，一般先用餐刀将骨、刺剥出，再切成小块，以叉食之。

4.鸡。吃鸡也应先去骨骼，再以刀切割，以叉食之。

5.肉。肉菜主要包括牛排、羊排、猪排等。进食时，一般从左往右，叉取一次入口的食量送入口中。

五、点心

西餐中的点心主要有饼干、三明治、土豆片、通心粉等。

1.三明治。吃三明治习惯于用双手捧着吃。

2.土豆片。土豆片也应直接以手取食，注意不要先捏碎再吃。

3.通心粉。通心粉不能吸食，应以右手握叉将其缠绕在叉上，左手可持汤匙予以辅助，最后人口。

4.饼干。吃饼干时，一般以右手拿着吃。

六、果品

西餐的果品中，水果较为常见，尤以草莓、香蕉、菠萝、橙子最为普遍。在食用西餐时，进食水果的方法与日常生活中的吃法大不一样。

1.草莓。普通的草莓，一般用手取食。而吃带调味汁的草莓，则必须使用餐匙。

2.香蕉。食用整只香蕉，应先剥皮，用刀切成小段，逐段食用。

3.菠萝。吃菠萝时，首先将其切成小块，然后以餐叉进食。

4.橙子。正规宴会上食用橙子，一般先以刀去皮，再用刀叉剥离内皮，然后用刀叉分瓣食之。在非正式场合，可以以刀去皮后，切成小块，用手取食。

**西餐的礼仪规范篇八**

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。

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，熟悉一下西餐用餐礼仪是非常必要的。

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。如果去的是高档餐厅，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。如果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。如果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品。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”。如果在饭店里吃自助餐，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，如果没有吃完的话，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。

3.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。

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，如果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，如果暂时离开座位，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。如果你想吸烟，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。主菜如果是鱼，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，如果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。如果是谈话，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别人传递，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。当别人为你斟酒时，如果不需要，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。如果主人请客人宽衣，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。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。

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。

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。

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。

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

如果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；如果不行，就去洗手间，这样你就可以用力地漱口，也可以用牙签。

如果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。如果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？

吃饭的时候吃了蒜或葱，不管是在家里、办公室还是聚会，都不会太受欢迎。我们介绍几种解决的方法：

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？

如果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。如果在家里，只要用清洁用品清除就行了。

如果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。如果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，如果弯腰下去捡，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，如果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。如果在周末，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`事也不能招呼别人。如果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。

如果是主宾，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。如果确实有事需要先走，也要诚恳地说明情况。

出席鸡尾酒会的客人应按请帖上写明的时间起身告辞。如果接到的是口头邀请（可能没说明时间），应该认为酒会进行两个小时。如果有一位客人迟迟不走，而女主人又另有晚餐之约，那她就应该婉转说明。她可以友好地说：“我得跟您分手了，因为我不得不……”

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。如果过不了多久又要见面的话，也可以面谢。

**西餐的礼仪规范篇九**

入座

最尊敬的客人通常会安排坐在最好的位子，一般来说是背对墙的那个座位。一旦客人的位子确定后，主人便可坐在他的左侧，其余客人则根据主人安排就坐；不过，正式场合的餐桌上都会摆有一个席位卡，以方便客人就坐。

正确使用餐巾

餐巾是为在用餐时防止衣服弄脏而准备的，一般在点完餐后再打开。但在正式场合，需要等待主人先把餐布打开，放在自己腿上之后，才可摆放自己的餐布。

打开餐布的时候不要使劲的甩，大的餐布叠一半使用，小的可以全部打开平铺在大腿部分。

如果中途需要离开的话，把餐布放在椅子上就可以了，但要注意别把使用过的一面接触椅垫。吃完的时候，餐布可以放在盘子的左侧。

餐具的摆设和使用

桌上摆着那么多刀叉一看头都大了，到底怎么用才不会出错呢？摆在左右的，通常从外往内用就好了，摆在盘子上方的叉勺是用来吃甜点的，最后使用。这里有个小窍门分享给大家：由外向内取用餐具，这样你就万事大吉。

拿刀叉的方式

西餐进餐时一般以右手拿刀，左手拿叉。如果你是左撇子的话也可以按照自己习惯的使用方法。

食物的切法和吃法

可分为美式和欧式，两种方式都合乎西餐礼仪。

美式是用右手拿刀、左手拿叉，用叉子把食物固定在盘中，然后用刀子切成一口大小的块状，切了几块，再把刀横放在盘餐上方边缘，刀锋向内。接着，左手拿的叉换用右手拿，即可开始吃。

欧式的切法跟美式一样，右手拿刀，左手拿叉；但不同的是切完后，叉子仍然留在左手，叉尖向下，刀子也仍然留在右手，然后直接用左手的叉子叉起切好的食物来吃。

用餐中有事而离席

中途离开可以把刀叉摆成八字型放在餐盘上，用餐结束后，则是平行的斜放在盘上一侧。将刀叉并排置于盘子里11点钟方向，就表示你已经用好这道菜，可以撤下去了。在一些非常正式的宴会中，如果没有摆放好餐具，即便是就餐完毕，服务生也不会贸然取走你的餐盘的。

就餐完毕

用过的刀叉不可再放回餐桌上，用过的汤匙也不可以留在盛有食物的碗碟里，应该放在专用放置汤匙的汤碟上，没用过得刀叉匙留在餐桌上即可。

如何优雅地进餐

面包的食用

面包一般是无限量供应的哦，服务员通常会在上前菜之前就拿着一篮子面包来询问是否使用，中途也还会再过来询问数次。

如果是一整块没有切开的面包，取用的时候可以切下自己食用的分量，放回篮子或盘中，然后先询问左边的人是否需要再传给右边的人。

使用时，把面包掰下来一小块，然后再抹上黄油食用，切记在整块面包上都抹上黄油。

沙拉的吃法

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，不要一下子将整盘的沙拉都切成小块。

意大利面的吃法

将左右手的叉勺于桌面交换。用叉子叉一些面条，再抵着勺子内部旋转，把面条卷起来吃。

带有骨头的食物

主菜中若有鸡肉、小排等可先将骨头用刀去除再吃；如果有细小的骨头或鱼刺需要吐出来，千万不要直接吐到桌上啊。可用手拿着餐巾遮挡住嘴，然后把叉子伸到嘴边，将骨头吐到叉子上，再将叉子上的骨头放入碟子靠自己的那一边。

这里需要提醒一下，如果吃鱼，不要将鱼翻身；在吃完上层后，用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层的肉。吃的时候切成一小块再入口，吃多少切多少，别一次将肉都切成块。

其它注意事项

１.若是私人餐会，入座时应以女士优先；而公事餐会时，则应让上司或长辈先入座；入座时从左侧入座。

2.刀叉、餐巾掉在地上时别随便趴到桌下捡回，应请服务员另外补给。

3.嘴里有东西时不要说话。

4.洗手盆一旦端上来，不可拧挤盆内的柠檬，也不可将两只手同时放入清洗。

5.女士用餐前应先将口红擦掉，以免在杯或餐具上留下唇印，予人不洁之感。不要在座位上补妆，哪怕是用餐结束后。

6.抽烟最好在用餐后，等到饮用咖啡时才抽，实在要抽烟可以和同席的人示意后离桌。

**西餐的礼仪规范篇十**

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。

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；切东西地左手拿叉按住食物，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。

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。不要辞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。

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。

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。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。有时主人劝客人添菜，如有胃口，添菜不算失礼，相反主人也许会引以为荣。

10、不可在进餐时中途退席。如有事确需离开应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。当别人为你斟酒时，如不要，可简单地说一声“不，谢谢！”或以手稍盖酒杯，表示谢绝。:

11、在进餐尚未全部结束时，不可抽烟，直到上咖啡表示用餐结束时方可。如在左右有女客人，应有礼貌地询问一声“您不介意吧！”

12、进餐时应与左右客人交谈，但应避免高声谈笑。不要只同几个熟人交谈左右客人如不认识，可选自我介绍。别人讲话不可搭嘴插话。

13、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。吃水果地，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四或主瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

14、进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。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。

**西餐的礼仪规范篇十一**

高级餐厅常常对客人的着装有一定的要求，赴宴前，身为淑女最重要的就是得体的装扮。

1、优雅服饰：在高级餐厅里，女性化的优雅服装是很好的选择。尽量避免过于裸露的肌肤、设计过于烦琐的服装。显得优雅的款式，颜色柔和的连身小礼服比较不容易出错。要选优雅的浅口高跟鞋和丝袜，最好不要选择靴子和休闲款的鞋。

2、淡淡幽香：花香型的淡香水是不错的选择，涂抹在膝盖和手腕的内侧，不要让浓郁的香水味道影响到食物的香气。

3、手部整洁：手是女人的第二张脸，要注意指甲清洁整齐，若需进行美甲，需注意选择优雅的造型与色彩。

4、随身物品：贵重物品、补妆用品放入精致的小型晚装包内，大件的物品要寄存。

预约时，首先要说明人数和时间，其次要表明是否需要视野良好的座位。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。

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。

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/她自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，主调酒师会帮忙挑选。主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白葡萄酒。上菜之前，不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。

(1)从外侧往内侧取用刀叉，要左手持叉，右手持刀。

(2)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。

(3)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。但须注意任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

(1)餐巾要放在腿上。从餐桌上拿起餐巾，先对折，再将褶线朝向自己，摊在腿上。决不能把餐巾抖开，围在桌子上或塞在领口。假如衣服的质地较滑，餐巾容易滑落，则可以较为不醒目的方法，将餐巾的一角塞进腰带里，或塞在左右大腿下方。

(2)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，更加难看。

(3)餐巾用毕无需折叠整齐。用餐完毕要站起来，首先将腿上的餐巾拿起，随意叠好。再将餐巾放在餐桌的左侧，然后起身离座。如果站起来后才甩开餐巾，就不合乎礼节。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。

(4)中途暂时离席，须让餐巾从餐桌上垂下一角。宴席中中途离席难以避免。非暂时离席时，许多人会把餐巾叠放在椅子上，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一角，让它从桌沿垂下，当然脏的那一面朝内侧才雅观。

每个国家都有自己的习惯，面对外国朋友时，一个尊重对方国家习俗的小小举止，不光可以表现出国际化大人风范，而且可以使好感瞬间得到提升。

1、意大利：正在进餐的信号是刀叉呈“八”字放在盘上，结束时，按6点钟方向并排即可。

2、日本：要用手碰着碗和茶杯进餐，不能用筷子指着他人。

3、德国：德国人不喜欢浪费，所以与他们一起吃饭，要遵循吃多少，点多少的原则，尽量不要剩下食物是最礼貌的举止。

4、法国：进餐时同意大利人，结束用餐的刀叉则呈4点钟方向并排。

5、韩国：将食物器皿端起来是绝对禁止的，也不能把汤匙和筷子同时抓起，或搭在碗上。

6、美国：要等所有人面前都上了菜，女主人拿起她的餐具示意后，才能开始用餐。

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