# 吃西餐礼仪规则和注意事项(4篇)

来源：网络 作者：梦里花落 更新时间：2024-06-22

*每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？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。吃西餐礼仪规则和注...*

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？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。

**吃西餐礼仪规则和注意事项篇一**

1.用汤匙自内向外舀：

喝汤时最基本的姿势是，右手拿汤匙，左手按住盘缘。舀汤的方式大多采用英式，即由内往外舀。汤的分量尚多时，可以由中间舀向外侧。舀起后，应先将汤匙底部在盘缘轻擦一下，然后再送至嘴里，否则，汤汁很容易滴落在下巴或桌面上，那实在是不雅观，也很难为情的~~~

2. 汤匙不要舀满：

喝汤时不要把汤匙舀得太满，特别是第一匙，因为这一匙还兼顾着确认汤匙热度的任务。如果将汤匙舀得太满，由于量多而不容易凉，当一口吞下时，很可能因为太烫而吐出来，这时可就当众出丑了~~即使汤的温度适中，舀的时候也以不超过八分满为原则，否则很容易滴落在下巴或桌面上。

3. 不要发出声响：

西方有句俗语说：“想惹人嫌，不妨出声喝汤。”可见，喝汤发出声响是一种很不雅的行为。将汤匙拿至嘴边时，上身容易向前倾，变成“吸汤”，所以会发出声音。喝汤时，汤匙要横拿，略略倾斜，以汤匙前端靠近嘴边，把汤倒入嘴里，这样便不会发出声响。

4. 无论多烫都不可用嘴吹凉：

用嘴将热汤吹凉是最不雅的行为，喝汤时绝对不可以这么做。汤很热时，可以用汤匙舀起一些，等稍凉时再喝。

5. 汤剩下不多时可将盘子向外倾斜着舀：

当汤喝得只剩一些时，可以用左手扶住盘子，使它向外倾斜，再用右手拿汤匙来舀着喝。不过，不能把汤全部喝完，因为想要喝完，一定会发出汤匙摩擦盘子的不雅的声音。当然，把整个盘子端起来，将汤倒入嘴里的做法就更是不可取。

西餐喝汤不出声

在中餐中，喝汤时是将汤匙拿至嘴边时，上身向前倾，变成“吸汤”，所以会发出声音。而在西方有句俗语说， “想惹人嫌，不妨出声喝汤”，在欧美， “唱汤”不叫“唱汤”，而是说“吃汤”。喝汤时，汤匙要横拿，略略倾斜以汤匙前端靠近嘴边，把汤倒人嘴里，这样便不会发出异响。

西餐唱汤姿势

唱汤时需由内往外舀，右手拿汤匙，左手按住盘缘是最基本的姿势。

舀汤的方式多采用英式，由内往外舀(由外往内舀是法式)。不过，汤的分量尚多时，毋需由最里侧舀向外侧。舀起后，汤匙底部先在盘缘轻擦一下，再送至嘴里。否则，汤汁极易滴落在桌面上或下巴上，很不雅观。

西餐喝汤汤匙不要舀满

尤其是第一匙，千万不可太满，因为这～匙汤有确认汤热度的任务。而且汤匙舀得太蒿，多不易凉，分两口吃又违反礼节，假如一口吞下因太烫而吐出，可就当众出丑了。纵使汤的温度适中，舀的时候还是以不超过汤匙八分满为原则，不然也很容易滴落到桌面上。

无论多烫都不可用口吹凉

西方人认为，用嘴把汤吹凉是最不雅的行为，要绝对禁止。我们可用汤匙舀起一些，待稍凉时再喝，就可避免这种现象发生了。

汤剩下不多时可将盘子往外斜着舀

汤喝得只剩一些时，左手可以拿住盘子往外倾斜，再以汤匙舀起来喝。不过，不能全部喝完。因为想要喝完，一定会发出汤匙摩攘盘子的声音。当然，把盘子整个拿起来，将汤倒入嘴里的做法更是要不得。

在中餐中，通常汤在后上，而西餐中，汤在前上，往往跟在开胃菜后作为第二道菜上桌。

正式的全套西餐上菜顺序是：

1.头盘或开胃沙拉

2.西餐汤类

3.海鲜类

4.主菜及主食类

5.甜点和咖啡

当然还有餐前酒和餐酒。不过这只是顺序，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。

**吃西餐礼仪规则和注意事项篇二**

(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”。

西餐礼仪的禁忌行为

餐巾布

西餐餐巾一般用布，餐巾布方正平整，色彩素雅。经常放在膝上，在重礼节场合也可以放在胸前，平时的轻松场合还可以放在桌上，其中一个餐巾角正对胸前，并用碗碟压住。用餐巾过程中，千万要注意不要有如下失礼之举：

1. 离席时将餐巾布掉落在地上。

2. 餐巾布用得污迹斑斑或者是皱皱巴巴。

3. 将吃剩食物放到餐巾布上。

4. 用餐巾布擦桌子。

餐巾布可以用来擦嘴或擦手，对角线叠成三角形状，或平行叠成长方形状，污渍应全部擦在里面，外表看上去一直是整洁的。离开席位时，即使是暂时离开，也应该取下餐巾布随意叠成方块或三角形放在盘侧或桌角，最好放在自己的座位上。

第2步：关于刀、叉、勺

西餐用的刀、叉、勺各有其用，不能替代或混用。

1.刀

是用来切割食物的，不要用刀挑起食物往嘴里送。记住：右手拿刀。如果用餐时，有三种不同规格的刀同时出现，一般正确的用法是：带小小锯齿的那一把用来切肉制食品;中等大小的用来将大片的蔬菜切成小片;而那种小巧的，刀尖是圆头的、顶部有些上翘的小刀，则是用来切开小面包，然后用它挑些果酱、奶油涂在面包上面。

2.叉

左手拿叉，叉起食物往嘴里送的，动作要轻，捡起适量食物一次性放入口中，不要拖拖拉拉一大块，咬一口再放下，这样很不雅。叉子捡起食物入嘴时，牙齿只碰到食物，不要咬叉，也不要让刀叉在齿上或盘中发出声响。

3.勺子

在正式场合下，勺有多种，小的是用于咖啡和甜点心的;扁平的用于涂黄油和分食蛋糕;比较大的，用来喝汤或盛碎小食物;最大的是公用于分食汤的，常见于自助餐。切莫搞错。

第3步：餐具的摆放

餐具的摆放是根据上菜先后顺序从外到内摆放。有的菜用过后，会撤掉一部分刀叉。刀叉放的方向和位置都有讲究。刀叉放在垫盘上呈八字形，刀口朝内，叉尖向下就表示你还要继续用餐;刀叉平行摆放在垫盘上刀口向处，叉尖向上则表示你不要用餐。汤勺横放在汤盘内，匙心向上，也表示用汤餐具可以収走。

第4步：优雅用餐

1.喝浓汤时

勺子横拿，由外向内轻舀，不要把勺很重地一掏到底，勺的外侧接触到汤。喝时用嘴唇轻触勺子内侧，不要端起汤盆来喝。汤将喝完时，左手可靠胸前轻轻将汤盆内侧抬起，汤汁集中于盆底一侧，右手用勺舀清。动作非常完美!

2.吃比萨饼或其他饼类时

用刀在盘内切出一块正好适合一口吃掉的大小，叉子叉住送入口中。

3.吃面包时

一手拿面包，一手撕下一小块放入口里，不要拿着整个面包咬。吃西餐时要衣着整洁，坐姿端正，背挺直，脖子伸长。最重要的是手一定要保持干净，指甲修剪整齐。

有人曾将一次礼貌的饮酒程序做了总结：首先，举起酒杯，双目平视，欣赏色彩;其次，稍微端近，轻闻酒香;然后，小啜一口;第四，慢慢品尝;最后，赞美酒好、酒香。

总之，西餐既重礼仪，又讲规矩，只有认真掌握好，才能在就餐时表现得温文尔雅，颇具风度。

**吃西餐礼仪规则和注意事项篇三**

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。

作为主宾参加外国举行的宴请，应了解对方祝酒习惯，即为何人祝酒，何时祝酒等等，以便作必要的准备。碰杯时，主人和主宾先碰，人多可同时举杯示意，不一定碰杯。祝酒时注意不要交叉碰杯。在主人和主宾致辞、祝酒时，应暂停进餐，停止交谈，注意倾听，也不要借此机会抽烟。奏国歌时应肃立。主人和主宾讲完话与贵宾席人员碰杯后，往往到其他各桌敬洒，遇此情况应起立举杯。碰杯时，要目视对方致意。

宴会上相互敬酒表示友好，活跃气氛，但切记喝酒过量。喝酒过量容易失言，甚至失态，因此必须控制在本人酒量的三分之一以内。

在社交场合，无论天气如何炎热，不能当众解开钮扣脱下衣服。小型便宴，如主人请客人宽衣，男宾可脱下外衣搭在椅背上。

喝茶、喝咖啡，如愿加牛奶、白糖，可自取加入杯中，用小茶匙搅拌后，茶匙仍放回小碟内，通常牛奶、白糖均用单独器皿盛放。喝时右手拿杯把，左手端小碟。喝咖啡时会往咖啡中加液体咖啡伴侣，如果不愿意浪费可将少许咖啡倒入盛装咖啡伴侣的杯盘中搅拌，并再次倒入咖啡杯中搅拌即可，切忌误将剩下的咖啡伴侣直接喝下。

不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45°角较好。身体上的半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。

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。

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。

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。

有时在出席私人宴请活动之后，往往致以便函或名片表示感谢。

冷餐、酒会，招待员上菜时，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，自己不要急于去取第二份。勿围在菜桌旁边，取完即退开，以便让别人去取。

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。

宴会进行中，由于不慎，发生异常情况，例如用力过猛，使刀叉撞击盘子，发出声响，或餐具摔落地上，或打翻酒水等等，应沉着不必着急。餐具碰出声音，可轻轻向邻座（或向主人）说一声“对不起”。餐具掉落可由招待员送一付。酒水打翻溅到邻座身上，应表示歉意，协助擦干；如对方是妇女，只要把干净餐巾或手帕递上即可，由她自己擦干。

不管素食者是否愿意接受，据考证，古时候，人们聚居在一起共享食物是从共同分享肉食开始的。个人在进餐时，如果只是植物——蔬菜、水果等物，他完全可以自己享用，不会担心其他生灵前来抢夺，大家也不会因此而聚在一起。只有肉类作为主要食物，才会把众多的人吸引在一起。这一点上，人类同动物世界是没有多大区别的。而且只要有肉吃，人们是不会相让的，大家肯定要争先恐后，所以才从分享到共享。当然，这同当时大家共同打猎，回来后共同分享胜利果实也是分不开的。所以，食肉是我们人类群体开始坐到一起，共同分享生活乐趣的重要事件。

人类掌握了用火以后，历史翻开了新的一页。人类和野兽彻底地分化了。大家面对面地围成圈子，共同享受饮食的快乐。在漫长的岁月中，人们渐渐掌握一些技巧，烹饪技术不断提高，享用餐饮的手段也不断增加，对进餐的方式方法也开始有了进一步的认识和提高。这种由于吃而进行的社会交往逐渐转变为共享美食，并成为人们交往的一种普遍形式、生活的必要内容之一。人们已经不是为了吃而吃，美食聚会已成为接触交往，一起欢聚、共叙友情的一种常见的方式。

这种大家共餐的形式促进了人与人之间关系的发展。每到聚餐时，大家共享其乐，巩固群体生活。餐后，各自回到自己的家庭，也就是说，桌和床开始明显分开。如果，谁在家庭聚会、家族聚会或村镇聚会不被邀请，这对于他来说如同被判驱逐。所以，聚餐不只是免除饥饿，这是证明他属于这个群体，而更重要的是促进群体人与人之间的交往。谁也不可能只是以吃为生，每个人都需要同他人有来往，不论是亲朋好友或者生意伙伴。所以，古代的节日不只是给那些饥饿的人分发食品，度过难关，恰恰相反，富有才可使我们举办节日，欢聚一堂。

随着时间的推移，共同进餐也促使大家必须遵循一定的规则。礼仪也就作为大家必须遵守的一种规范和纪律而慢慢形成，餐桌礼仪的诞生也就不难理解了。每个人要想在群体里能同其他人有分享的机会，他也必须在这个群体里找到自己的合适位置，也就是说有共享的资格。一个群体里，都存在着年龄不同、性别不同的现象，而且，我们可以讲，任何其他交际场合都不如餐桌这一特定环境更加重视社会地位的高低。就坐在餐桌的每个人都应该恰如其分地表现出他的地位和身份所要求他表现出的行为和做法，这样他才能被社会所接受容纳，才可被称为是个“文明”人。

正是因为有纪律、规矩存在，才给社会带来稳定和安全。也就是说，每个人都应按照社会对他的希望行事，接受礼节的约束。按社会规范为人处事，也就是说，他做到了文明礼貌待人，他就会被社会接受。

对于一般人来说对生活中的基本礼貌礼仪都会比较注意，人们出于礼貌在公共面前都会以收敛的态势从而防止自己表现出不良的举止。然后事实上对于公众场合中的静态美——坐姿礼仪却是最考验人的，也是最能体现气质与美的。

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。

（13）穿牛仔裤的坐法，首先身体侧坐，一脚支撑身体的重量，另一脚的足踝靠在这脚的脚尖上。也可以采取盘坐的方式，两脚交叉盘坐，脚尖朝上，两手自然地摆在膝盖上。如果坐沙发椅，就可不必太拘束，顺其自然地坐着，保持优雅的坐姿即可。

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。

**吃西餐礼仪规则和注意事项篇四**

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、焗蜗牛等。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。

2、汤

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。

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、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。

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。

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、水果等等。

7、咖啡、茶

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。

西餐对于大家来说并不陌生，但是与中餐相比，西餐的礼仪却要繁琐复杂得多。人们常说，西餐吃的是情调，但对于很多人来说，情调没吃出来，却“吃出”一大堆的问题：面对三四副刀叉您该如何使用？餐具的取用有哪些讲究？餐巾的用途又有哪些？用餐时应该避免什么举动？岁末年初，各种各样的赴宴机会纷至沓来。今天就让我们一起来了解一下出席西餐宴会时应注意的礼仪。

在西餐宴会中，女主人是宴会中真正的主人，在宴会中自始至终扮演着最重要的角色。客人必须时刻注意她的举动，如果女主人把餐巾铺在腿上，这是宴会开始的标志。反过来说，女主人如果把餐巾放在桌子上，则是宴会结束的标志。宴会开始后，每一道菜上来时，也要经女主人让菜，才能开始进餐。入席后餐巾一定要铺在腿上，并应把它叠成长条形或者三角形，避免吃饭时菜肴、汤汁把裙子或裤子弄脏了。餐巾可以用来擦嘴，但是不能擦刀叉，也不能擦汗。此外还应注意，一些中餐桌上常见的东西在西餐桌上是没有的。比如湿手巾，因为外国人把吃饭当社交活动，用湿手巾去擦脸，妆就消失了。另外也没有牙签，因为当众剔牙是一种不文明的举止，破坏别人食欲，也破坏自己形象，所以切忌在西餐桌上找牙签。

西餐中的刀叉取用是很有讲究的。正式的西餐宴会往往有三副刀叉，最外侧这副用来吃色拉，中间这副用来吃海鲜，最内侧这副一般带齿，用来吃牛排。三副刀叉按照顺序由外侧向内侧取用，吃一道菜换一副刀叉。在使用刀叉切割食物时，应将左手和右手肘关节夹在腰两侧，以免发出太大的噪音。在和别人交谈时，刀叉应摆成八字或交叉置于盘上，刀刃向内，叉子弓朝上、齿朝下，以示未吃完。如将刀叉平排放盘内，则表示已吃完。西餐中的汤匙通常有两把或三把。如果有两把，则一把用来喝汤，一把吃甜品。若有三把的话，则是用来喝红茶或咖啡的。在使用勺子时也应按照顺序从外侧向内侧取用。宴会结束时，应先让女宾离席。无论是离席或入席，男宾都要帮助女宾拉椅，协助离席或入席。离席后，不可急忙告退，应等待女主人出门送客时才可握手告退。

西餐宴会是一种高层次的社会活动形式。在宴会上，我们应当吃有吃相、喝有喝相。因为，吃得文明，喝得礼貌，不仅是赴宴人员自身教养的一种展示，同时也是对主人以及其他用餐者的一种尊重。

一、入座

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。

二、餐具的摆设

（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。

餐巾布通常是折叠好放在位子中间的装饰盘上，这是正式的晚宴上常见的餐巾摆法。除此之外，餐巾布也会放在盘子的边上。需要提醒大家的是，如果餐巾布不是放在盘子中间的位置，它就会在你的左边，而右边的餐巾布是属于坐在你右边的客人的，注意不要拿错其他的餐巾布。另外，有时候餐巾布是放在杯子中的，此时你的餐巾布就是在右边的杯子中。

入座后，不要急于打开你的餐巾布，因为第一个打开餐巾布的人应该是女主人，她的这个动作宣布晚宴正式开始。

很多人认为吃西餐时应该把餐巾布挂在胸前以防止食物弄脏衣服，事实上这种做法并不优雅。餐巾布挂在胸前或围在脖子上只适用于小孩或用餐不方便的人。一般人用餐时应将餐巾布平铺在双腿上，较大的餐巾布可以对折后铺在腿上。

餐巾布也叫口布，是用来擦嘴的，所以不要用它来擦脸或擦餐具。如果需要擦汗，你可以用纸巾。有些人习惯在用餐前先擦一下餐具，事实上这是很不礼貌的行为，所以一定要避免。有些女士会用餐巾布擦掉餐具上留下的口红痕迹，其实这种做法也是不对的。虽然口红留在餐具上很不雅观，但需要擦去口红印时，应该选用纸巾。

在用餐过程中，饮用酒水之前，你需要先用餐巾布擦拭嘴边的油迹。除了必要时用来擦嘴之外，在餐桌上用餐的整个过程中你的餐巾布必须一直保持平铺在你的双腿上。

用餐期间需要中途离席时，你应该把餐巾布放在你的椅子上。这表示用餐未完毕，你还会再回来继续用餐。

用餐完毕后，把你的餐巾布从中间拿起，放在桌子上，具体位置是你盘子左边的地方。只需要随意放好就可以了，不必特意折叠好，但也要注意不要把餐巾布弄得皱巴巴的。

正如打开餐巾布一样，把餐巾布放回桌上的动作也是由女主人先做的，这表示晚宴结束。

（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、刀叉：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、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，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、咀嚼：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。

4、坐姿：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、速度：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。

6、剔牙：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。

7、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。

8、口红：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。

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。

1、就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以方便使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄，将餐巾轻轻放在腿上。

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；切东西的左手拿叉按住食物，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。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；更不可一手拿酒杯，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。

4、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。

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