# 西餐礼仪百科(五篇)

来源：网络 作者：蓝色心情 更新时间：2024-06-16

*人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？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。西餐礼仪...*

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？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。

**西餐礼仪百科篇一**

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。

餐具的种类和数量，因餐会的正式(formal)程度而定。越正式的餐会，刀叉盘碟摆得越多。

三、餐具的使用

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。

通常，吃主菜用的餐具体积最大。当主菜为大块的肉时，有些餐馆会给就餐者使用像锯一样带有刀剌的餐刀。

黄油刀是最小的餐刀，其刀头和刀把不在一个平面上，这是为了抹黄油时让手和桌面间留有空间。有的黄油刀背部有一个小缺口，揣说这样的刀有助于切下完整的黄油片。

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。

吃鱼用的餐叉叉剌较尖，有些鱼肉餐叉最靠外边的叉剌在顶尖部有个缺口，这使其头部理念尖，为的是方便挑起鱼剌。鱼肉餐刀比其他餐刀宽而薄，形状有点像中国戏剧中的大刀，这是因为鱼肉较松，宽而薄的餐刀容易使鱼肉保持完整，特别是在将鱼肉从骨头上切下来时。

海味餐叉是最小的餐叉，其两边的叉剌稍微向外弯曲，为的是容易将肉质从贝壳类海味的壳体内挑出来。

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。

吃色拉用的餐具体积稍小，这与吃餐前小吃和甜食所用的餐具大小相当。一般来说，吃色拉时，餐叉也可当作餐刀用，因此，有些色拉餐叉的侧部像餐刀一样有点刀刃同学有一些色拉餐叉最靠外边的叉剌比中间的叉剌要粗壮结实。这些设计都是为了使色拉餐叉有助于切菜。所以，有时餐桌上只摆放色拉餐叉，色拉餐刀被省去了。

餐勺只在喝咖啡、茶和汤以及吃甜食时才用，除非情况特别，吃色拉和主菜时不用餐勺。用地喝汤的餐勺体积最大，茶勺和咖啡勺体积最小，用于吃甜食的餐勺体积居中，用于搅拌玻璃杯中饮料的餐勺有细长的勺把。餐勺的头部几乎都呈椭圆形，唯一例外的情形是汤勺，其头部也可呈几乎标准的圆形。

四、餐具的语言

在吃西餐的时候大多数情况下你不需要多费口舌的，在桌子上进餐时的一举一动就告诉服务人员你的意图，受过训练的服务员会按照你的愿望去为你服务，去满足你的要求，这就是“刀叉语言”。

1、继续用餐：把刀叉分开放，大约呈三角形，那么示意你要继续用餐，服务员不会把你的盘收走。

2、用餐结束：而当你把餐具放在盘的边上，即便你盘里还有东西，服务员也认为你已经用完餐了，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。

4、我已用好餐：盘子已空，你也不再想用餐时，把刀叉平行斜着放好，那么服务员会在适当时候把你的盘子收走。

五、用餐禁忌

忌讳用自己的餐具为他人来布菜

1、菜、舀汤或选取其他食物。

吃西餐时，每个人都有自己的餐具，如果是合餐，每个人都可从大盘里取用的话，那么一定有备用的公用叉或勺供大家使用。

2、使用叉需注意：

不能用叉子扎着食物进口，而应把食物铲起入口。美国人食用肉类有时先用刀把肉切成块状，然后用叉子送进口中;而欧洲人一般是边切边吃，而且是铲起来送入口中。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。

3、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。在餐桌上进餐，一边要享用美食，同时大家当然也要开心畅谈一番。但手里拿刀叉时切勿手舞足蹈地谈论，也不可将刀叉竖起来握在手中，切勿放肆大笑或大声喧哗，这会让人感到胆战心惊, 实际上这种危险的举动的确对人对己都是一种威胁。

4、刀子不要入口。

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。礼节的要求有其道理，刀子入口也是危险的。

西餐有哪些分类

西菜之首--法式大餐

法国人一向以善于吃并精于吃而闻名，法式大餐至今仍名列世界西菜之首。

法式菜肴的特点是：选料广泛(如蜗牛、鹅肝都是法式菜肴中的美味)，加工精细，烹调考究，滋味有浓有淡，花色品种多;法式菜还比较讲究吃半熟或生食，如牛排、羊腿以半熟鲜嫩为特点，海味的蚝也可生吃，烧野鸭一般一六成熟即可食用等;法式菜肴重视调味，调味品种类多样。用酒来调味，什么样的菜选用什么酒都有严格的规定，如清汤用葡萄酒，海味品用白兰地酒，甜品用各式甜酒或白兰地等;法国菜和奶酪，品种多样。法国人十分喜爱吃奶酪、水果和各种新鲜蔬菜。

法式菜肴的名菜有：马赛鱼羹、鹅肝排、巴黎龙虾、红酒山鸡、沙福罗鸡、鸡肝牛排等。

简洁与礼仪并重--英式西餐

英国的`饮食烹饪，有家庭美肴之称。英式菜肴的特点是：油少、清淡，调味时较少用酒，调味品大都放在餐台上由客人自己选用。烹调讲究鲜嫩，口味清淡 ，选料注重海鲜及各式蔬菜，菜量要求少而精。英式菜肴的烹调方法多以蒸、煮、烧、熏见长。

英式菜肴的名菜有：鸡丁沙拉、烤大虾苏夫力、薯烩羊肉、烤羊马鞍、冬至布丁、明治排等。

西菜始祖--意式大餐

在罗马帝国时代，意大利曾是欧洲的政治、经济、文化中心，虽然后来意大利落后了，但就西餐烹饪来讲，意大利却是始祖，可以与法国、英国媲美。

意式菜肴的特点是：原汁原味，以味浓著称。烹调注重炸、熏等，以炒、煎、炸、烩等方法见长。

意大利人喜爱面食，做法吃法甚多。其制作面条有独到之处，各种形状、颜色、味道的面条至少有几十种，如字母形、贝壳形、实心面条、通心面条等。意大利人还喜食意式馄饨、意式饺子等。

意式菜肴的名菜有：通心粉素菜汤、局馄饨、奶酪局通心粉、肉末通心粉、比萨饼等。

营养快捷--美式菜肴

美国菜是在英国菜的基础上发展起来的，继承了英式菜简单、清淡的特点，口味咸中带甜。美国人一般对辣味不感兴趣，喜欢铁扒类的菜肴，常用水果作为配料与菜肴一起烹制，如菠萝局火腿、菜果烤鸭。喜欢吃各种新鲜蔬菜和各式水果。美国人对饮食要求并不高，只要营养、快捷。

美式菜肴的名菜有：烤火鸡、橘子烧野鸭、美式牛扒、苹果沙拉、糖酱煎饼等。

西菜经典--俄式大餐

沙皇俄国时代的上层人士非常崇拜法国，贵族不仅以讲法语为荣，而且饮食和烹饪技术也主要学习法国。但经过多年的演变，特别是俄国地带，食物讲究热量高的品种，逐渐形成了自己的烹调特色。俄国人喜食热食，爱吃鱼肉、肉末、鸡蛋和蔬菜制成的小包子和肉饼等，各式小吃颇有盛名。

俄式菜肴口味较重，喜欢用油，制作方法较为简单。口味以酸、甜、辣、咸为主，酸黄瓜、酸白菜往往是饭店或家庭餐桌上的必备食品。烹调方法以烤、熏腌为特色。俄式菜肴在西餐中影响较大，一些地处寒带的北欧国家和中欧南斯拉夫民族人们日常生活习惯与俄罗斯人相似，大多喜欢腌制的各种鱼肉、熏肉、香肠、火腿以及酸菜、酸黄瓜等。

俄式菜肴的名菜有：什锦冷盘、鱼子酱、酸黄瓜汤、冷苹果汤、鱼肉包子、黄油鸡卷等。

啤酒、自助--德式菜肴

德国人对饮食并不讲究，喜吃水果、奶酪、香肠、酸菜、土豆等，不求浮华只求实惠营养，首先发明自助快餐。德国人喜喝啤酒，每年的慕尼黑啤酒节大约要消耗掉100万公升啤酒。

**西餐礼仪百科篇二**

1、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。

2、再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。

3、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。

4、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。

5、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。

6、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。

7、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，请调酒师帮忙挑眩

8、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。

9、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。

10、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。

11、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。

12、喝汤也不能吸着喝。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。

13、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。

14、鱼的吃法。鱼肉极嫩易碎，因此餐厅常不备餐刀而备专用的汤匙。这种汤匙比一般喝汤用的稍大，不但可切分菜肴，还能将调味汁一起舀起来吃。若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为宜。首先用刀在鱼鳃附近刺一条直线，刀尖不要刺透，刺入一半即可。将鱼的上半身挑开后，从头开始，将刀叉在骨头下方，往鱼尾方向划开，把针骨剔掉并挪到盘子的一角。最后再把鱼尾切掉。由左至右面，边切边吃。

15、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。

16、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。

**西餐礼仪百科篇三**

1、在欧洲，所有跟吃饭有关的事，都被备受重视，因为它同时提供了两种最受赞赏的美学享受--美食与交谈。除了口感精致之外，用餐时酒、菜的搭配，优雅的用餐礼仪，调整和放松心态、享受这环境和美食、正确使用餐具、酒具都是进入美食的先修课。

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。

3、再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上高档西餐厅吃饭，穿着得体是欧美人的\'常识;去高档的西餐厅，男士要穿整洁;女士要穿晚礼服或套装和有跟的鞋子，女士化妆要稍重因为餐厅内的光线较暗，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、点酒都应请女士来品尝和决定。

4、一般西餐厅的营业时间为中午11点半至下午、晚上6点半后开始晚餐，假如客人早到了可以先在酒吧喝点酒然后再进入主餐厅。

5、就坐后可以不急于点菜，有什么问题可以直接问服务生，他们一般都非常乐意回答你提出的任何问题呢，假若他们不是很清楚会问询餐厅经理或主厨。

6、就餐时间太早，中午11点或下午5点半就到了西餐厅、匆匆吃完就走、在餐桌上大谈生意、衣着不讲究、主菜吃的太慢影响下一道菜，或只点开胃菜不点主菜和甜点都是不礼貌的行为。

7、高档西餐的开胃菜虽然份量很小，却很精致，值得慢慢品尝。

8、餐后可以选择甜点或奶酪、咖啡、茶等等，不同的国家都有不同的小费习惯，但是一定要多加赞美和表示感谢。

9、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。

10、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。

11、要注意的是，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，有急事时要提前通知取消定位一定要道歉。

**西餐礼仪百科篇四**

下馆子

意大利人喜欢请客吃饭，这是朋友间聚会的一种方式。但是上餐馆吃饭有时聚餐者会共同摊钱，除非某一方声明由他请客。

意大利餐怎么吃?

怎样吃西餐：喝汤不能发出声音，用汤匙应从里往外舀着喝，千万不要端起汤盘直接饮用。

面包与意大利面条：面包通常与黄油搭配，吃时将面包掰成几小块，抹上黄油，用手拿着吃，不要拿着整个面包咬着吃，应抹一块，吃一块。吃意大利面条时可叉子、调羹并用，用叉子慢慢挑起少量(四五根)面条，将其绕在叉齿上成团状，同时以调羹辅之，即可方便地进食。

肉与鱼：西餐中的肉一般都是大块的，无论是羊排、牛排还是猪排都要用刀叉将切成小块，边切边吃，不要一口气都切成小块后再吃，也不要用叉子将整块夹至嘴边，边咬边吃。吃鸡或龙虾可以用手，小鸡、鹌鹑、田鸡的腿骨头很小，可用手抓着吃，也可用叉子，但骨头需用手指从口中取出。西餐中的鱼一般都已去了骨刺，吃起来很方便，对少量小刺，应用手捏出放在盘子上，不能直接往盘中吐。

沙拉：即可作第一道菜，又可作配菜和间隔菜。对沙拉中大块(片)的蔬菜，可用叉子或刀切成小块(片)。对沙拉中的豌豆可以左手持叉，右手持刀，用刀把豌豆推到叉子上。而美国的吃法干脆就用叉子舀着吃。

甜点与水果：蛋糕、西饼用小甜食叉子，冰淇淋、布丁等用甜点调羹。许多国家把水果作为甜点或随甜点一起送上，通常为水果沙拉或拼盘。若是未加工的水果，则应以刀叉配合使用，梨或苹果不能整个去皮，应用刀先切成四到六块，削皮去核后再吃，香蕉应先剥皮，再切成数段食用。在没有刀叉时，可用手将果核从嘴中取出，放在果盘边上，不能直接吐在餐桌上。

咖啡与茶：西餐上的最后一道『菜』是咖啡和茶。喝咖啡时可右手拿着杯把，左手端起小碟，也可以只端杯子，将小碟留在台上，喝完一口后，一定要把杯子放回碟上。茶匙仅用于搅拌，用完即放回茶碟，不能用它舀着喝。饮用中国的绿茶、薄荷茶不加任何东西，如果是印度茶、黑茶或英国红茶则可以加少量的奶和糖。

拜访时的礼物

意大利人也好客，如应邀到朋友家吃饭，一般是主人做东，客人应该带点酒、甜食，或者带些纪念品或鲜花送给主人。礼品包装要讲究一些，否则主人会感到不悦。作为主人接受礼物，应当面将礼品包装打开，并加以赞美。

餐桌上的次序

意大利人排座位是一男一女叉开，一般还要把丈夫与妻子分开。在主人家吃饭，传统的方式是，席间由女主人给每位客人上菜，客人如喜欢哪个菜，可以再向女主人要，主人会非常高兴，现在这个习俗也在变，客人可以自己取，但不要站起来取菜，够不着时可请主人或其他客人把盘子递过来。菜刚上来时，现在也有让菜盘按顺序转，转到谁面前谁取，男士在这种情况下应该向自己身边的女士献殷勤，先征求女士意见再给女士夹菜。

意大利西餐饮食礼仪常识

提起意大利饮食，人们自然会想起葡萄酒、比萨饼或意大利面条。其实意大利饮食有三个特点。

首先，意大利菜肴讲究原汁原味。意大利人做鱼、做鸡大多不放什么作料，只在锅里煎煎，或在锅里烤制，然后挤点柠檬汁，或撒点胡椒面和盐即可上桌了。吃虾则只在白水里煮一煮。他们认为中国的各种做法吃的是作料味儿，吃不到食品本身原有的味了，不加各种作料，才能吃到食品本身最本质的味道，这是饮食的一个重要特点。

其次，意大利饮食比较实在。它很少上山珍海味，每顿饭一般只有三道菜，桌上放有面包，可以自取。在中国请客这是不可想像的。

第一道一般是面条或其它面食，上述面食，确实有其饮食的特色，它有制作形状上的差异和拌面调味变化的差异，林林总总有上百个品种。简单的意大利面条放点西红柿酱和肉末，再加点橄榄油即可。高级的则拌以海鲜调味。比萨饼也是意大利独具特色的食品之一。在意大利有专店经营，属大众食品。因为它是往烙的面上放各种各样的时鲜蔬菜，如西红柿、奶酪、蘑茹、火腿等等，所以可以变化出众多的不同花样。一般的比萨饼3000里拉一张(约合人民币13元左右)小个儿的1500里拉就可以吃到，就当地的生活水平来看是很便宜的。高级的比萨饼8000里拉至10000里拉(约合人民币36至45元左右)一张。它之所以没有风靡世界，一是种类太多，没有像汉堡包、肯德基那样有一定的配方的统一的制作标准。二是没有美国人那样先进的营销方式。

第二道主菜一般是肉排、牛肉、烤鸡、煎鱼，上边加点蔬菜，有时加上的是炸土豆，有时是煮菠菜，煮得烂糊糊的，既不好看，也不爽口，这一点很不符合中国人的吃饭习惯。

第三道是生菜，虽然菜只有三道，但注重浪漫情调。朋友聚会不在乎吃了什么，而在乎喝得尽兴，聊得开心。吃饭时不劝酒，也不给客人夹菜，只是创造一种自由自在、宽松从容的氛围，让大家高谈阔论，或娓娓道来。但这种吃法时间长得没谱。

然后是水果、咖啡。讲究的，第一道前面加个冷盘，水果前面有甜点。再讲究的。上两个第一道，两个第二道。有些中国人觉得西餐吃不饱，其实不然，第一道面食就很饱人，一份不够可以再添。但第一道不要吃得太饱，以免吃不下后面的菜。如到第二道还未吃饱，可多吃面包，不能再回头要第一道。吃饭不能不吃饱，但不要浪费。尤其是人家在外边请客，更要注意不能浪费，根据西餐习惯点菜，不要同一道菜重复点。在家里吃饭，可以根据主人摆的刀叉数量判断食物多少：第一道菜一般放一把叉子，第二道菜放一把刀、一把叉，水果刀和点心勺放在盘子前面。如果餐俱放的多，说明主人准备的食物丰盛，每道菜要少吃点，以免后来吃不下了，女主人会误认为是你不喜欢她做的菜。吃饭时，不可弄得刀叉叮当响，吃面条要用叉子卷起面条往嘴里送，不可用嘴吸出声音。每一道菜吃过后，要把刀叉并排放在盘里，表示这道菜已吃毕，即使有剩的服务员也可以撤盘子。

无酒不欢

意大利人宴请客人时，通常饭前喝开胃酒，饭时改用白葡萄酒或红葡萄酒，饭后要喝消化酒。白葡萄酒往往都是清淡的酒，吃鱼或海味时喝白葡萄酒能使海味更觉可口。用白葡萄酒，宾主都非常注意白酒的产地和酿酒的年份，主人往往郑重其事地把酒瓶给客人看，有的宴席菜单上还端正地印着席间用酒的名称。当餐桌上进禽鸟牲畜等肉食品时，就改用醇香的红酒。红酒以越陈越醇厚越得好评。在意大利，揭开红葡萄酒瓶塞后，要把瓶塞递给客人看以示保管的程度、质量的好坏，并要把酒先倾注在主人杯里，主人应举杯先沾唇，这是表示尊敬而去客疑的遗风。佐餐的酒都是酸酒，吃点心时喝甜酒。喝什么酒用什么酒杯，喝葡萄酒用中等的高脚杯，喝啤酒或矿泉水、汽水用大的高脚杯或玻璃杯，喝烈性酒用小高脚杯。

与吃饭有关的交谈

意大利人吃饭时爱讲话，席间无话不谈。主人要找话与客人谈，客人也不能闷着头吃不与别人讲话。与意大利人谈话，不要问对方属于什么党派，投谁的票，对女士不要问她多大年龄。意大利人吃完饭后，习惯还要坐在那里谈很长时间。这时喝烈性酒，每次不要倒得太多，喝完了可以再倒，次数不限。晚间在家里聚餐，往往要谈到12点以后。主人当然要坚持到底，客人可以找个理由先走，但不宜过早走。开始吃饭时要说声祝你胃口好，临走时要向主人致谢，道晚安。有的人第二天还要打电话给主人表示感谢。如果头一天因某种原因末给主人带礼物(一般来说带瓶酒即可)，第二天一定要给主人打个电话致谢。

约会时间

客人如果晚到，也不必在意，因为意大利人的时间观念历来不强，无论是赴约还是开会，迟到是经常的现象。所以，去人家做客，不要早到，稍晚一点好。但男女在公共场所约会，男方一定不要让女方等候，即男方应该提前一点到，在那里等候女方。

小费

同其他西方国家一样，在意大利住旅馆，乘出租车、吃饭以后都要付一定的小费。付多少，视情况而定，一般住高级旅馆，小费可多付一些。付小费的方式有两种，一是直接给服务员，二是留在餐桌或客房中适当的地方。

**西餐礼仪百科篇五**

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、用餐时的基本礼仪

喝汤、咀嚼绝不出声。

不在公开场合，大声地发出打嗝声。

不碰撞杯、盘。不要移动餐盘，不许和同伴交换餐点。

刀叉轻放，不发出刮盘声。

讲话时不挥舞刀叉，或用刀叉指着人。

不弯腰埋头吃饭。这模样实在很穷酸相、狼狈。

切食物只切一口大小，并且一口放进嘴里，不要只咬半口。

不要翻看盘底的厂牌名。

每上一道菜，从最外侧的左、右一副刀叉开始使用。

使用放在右前方的杯子，不要拿到别人的杯子。

三、西餐餐具的摆放

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。

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

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、视你所需由外侧至内使用。

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。

面包盘和奶油刀置于左手边，装饰盘对面放咖啡或吃点心所用的小汤匙和刀叉。

四、西餐餐具的使用法则

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。

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