# 2024年法国餐桌礼仪手抄报(13篇)

来源：网络 作者：雨雪飘飘 更新时间：2024-09-02

*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。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？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。法国餐桌礼仪手抄报篇一...*

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。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？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。

**法国餐桌礼仪手抄报篇一**

瓶前，应先让浏览酒标，确认该酒在品种、年份等方面与所点的能否一致，再看瓶盖封口处有无漏酒痕迹、酒标能否洁净后葡萄酒再开瓶。

在豪爽的瓶壁中，新酒得以充沛氧化，果香能在瓶中最大水准的孕育，奇怪的瓶颈让醒酒器在手中轻松拿捏，而瓶口的滴酒牵制让你在倒酒时任重道远。

开瓶后掏出软木塞，看看软木塞是否潮湿，若湿润则证实该瓶酒采纳了较为合理的保存门径，否则，极大约会因生活生计不当而蜕变。客人还可以闻闻软木塞有无异味，或进行试喝，以进一步确认酒的风致葡萄酒。在确定无误后，才可以正式倒酒。

倒酒

千万别把酒满上，至少将酒倒至杯中的三分之一处，即约在杯身直径最大处就足矣，留有足够的杯内空间，可挽留从酒中逸出的香气。

斟酒

斟酒等就事通常是主宾、主人、陪客、其他人员。在家宴中则先为先辈，后为小辈;先为主人，后为主人。而海内上较风靡的效劳按次是先女宾后主人，先女人后教师，先晚葡萄酒辈后幼者，妇女处于相对于的领先位置。

碰杯

对于葡萄酒来讲，温度是最须要的，切确的姿式是手指捏着杯身下的杯杆，以致用拇指和食指捏着杯底也是正确的，这样一方面防备将人体温度传导给葡萄酒，另一方面也是防止手指印留在杯身，影响对酒的观摩。若是自认为酒温过低，将杯杆夹在中指和有名指间，陋俗而又浪漫。

晃杯

超薄触感绝佳的杯缘葡萄酒解决，让您更能享用酒的奇妙。

葡萄酒出口前还有个晃杯的动作。晃杯的指标是禁锢酒的香气，同时也是给酒留有更充足的侵蚀光阴，使酒更和善，所以酒不能倒太多。

晃杯使酒液自下而上，并顺着杯动弹的左袒打转。好的晃杯动作会使杯中之酒组成较大的凹面，从而放慢香气的禁锢和腐蚀;同时又有精巧的螺旋状运动轨迹——又称“天使的泪痕”。

**法国餐桌礼仪手抄报篇二**

有长辈，长辈先入座

全家人围坐好后，大人没有动筷子小孩也不能动

吃饭不许吧嗒嘴，喝汤不能吸溜。

孩子可以挨着老人坐，但座椅不能高于老人的。

吃饭的过程中不能用筷子敲到碗，夹菜是不能乱搅。

吃饭时不能一手扶碗，一个手放到桌子下，

吃饭时坐好后，不要端着碗到处乱窜

坐时，老人要做到中间其他人一次在做好。

座位一定要提前预定，说明人数，时间，还有位置要求(吸烟或非吸烟区)。

入座通常由侍应带领，侍应更会为女士拉椅子。法国人喜欢比预定用餐时间提早到达，先在酒吧吃点小吃如橄榄及来杯开胃酒。

侍应在递上餐牌前，都会先问你要不要来杯开胃酒。

法国菜的菜单很简单，主莱不过10来种，但都制作精美，点菜的顺序是：头道菜一般是凉莱或汤，尽管菜单上有多个品种的“头道菜”供你选择，但只能选择一种，在上菜之前会有一道面包上来，吃完了以后服务员帮你撤掉盘子再上第2道菜。第2道是汤，美味的法式汤类，有浓浓的肉汤、清淡的蔬菜汤和鲜美的海鲜汤。第3道菜是一顿饭中的正菜，这是法式菜中最为发挥的一道菜。往往做得细腻、考究，令食客难忘。正餐里最多的是各种“排”一鸡排、鱼排、牛排、猪排。这所谓的排是剔除骨头和刺的净肉，再浇上配制独特的汁，味道鲜美，吃起来也方便。

点菜后，不妨可来杯house wine。

上菜前，通常都会先给客人面包，法国长条面包(baguette)是必备的。法国人在早餐时才用牛油涂面包，所以想要牛油便要开口叫。法国菜注重酱汁，不妨以面包把酱汁蘸到碟底干干净净，以示对厨师的赞赏。

高级餐厅在正式上菜前，还有一道开胃菜，通常是以简单的蔬菜做的冷盘。上主菜或吃完海鲜后会先给你一杯雪葩，用来清洗口腔残余的味道，迎接下一道菜的来临。

开餐时可说“bon appetit”(即慢慢吃之意)。

芝士是在上甜品前的一道菜，侍应通常会拿一盘芝士到你跟前任你选择，而芝士盘通常会给你一些提子或合桃伴吃，红酒更是最佳拍档。

法国人习惯了吃完甜品才饮咖啡，而不会边吃边饮咖啡。有些人更会点杯“餐后酒”(pousse-cafe)才算圆满。

**法国餐桌礼仪手抄报篇三**

法国人的餐具摆放

进入餐厅，男士在入座之前，会先为女士把座椅拉开，只有当所有的女士都有座位后，男士们才可以入座。法国人就餐也讲究顺序，先有头菜开胃浓汤或是蔬菜沙拉，之后是主菜，最后才是甜点或咖啡。用餐过程中，也会使用各种不同形状或大小的刀叉餐盘。

法国人的餐桌文化：

【酒杯】

杯子放在盘子右前方，从左到右从大到小递减。一般在餐桌上会放有至少两个高脚杯，一个盛水，另外一个盛酒。还有细长的酒杯是用来喝香槟或起泡酒的。在换酒喝的时候，也需要同样换杯子。

【特殊餐具】

长叉用于食用前菜蜗牛，搭配面包十分美味。法国喜欢吃鱼子酱，鱼子酱勺一般会用母贝、牛角等特别的天然材料制作。

【刀叉勺】

一般在用餐之前，侍者就会根据你所点的菜品，将所需的刀叉全部放置完毕。叉子放在盘子的左边，尖部朝上。刀放在盘子右边，刀刃朝着盘子方向摆放。刀、叉、勺又各分成三种：前菜刀、前菜叉、前菜勺;主菜刀、主菜叉、主菜勺;甜点刀、甜点叉、甜点勺;还会有黄油抹刀，可以涂抹黄油在面包上食用。用的时候要注意：左手拿叉，右手拿刀，依次从外用到里面。

【餐盘】

盘子要放在离餐桌边缘一到两厘米的地方。深盘，用于喝汤;平盘，用于主菜(肉，鱼等);面包盘，一般会在主餐盘左前方，用来放面包;装饰盘，是自始至终从第一道菜到最后一道菜，唯一不会被收走的盘子。其他所有的菜盘都是在上菜时放置在装饰盘上，在吃奶酪之前它会被撤掉。

吃法国菜基本上也是红酒配红肉，白酒配白肉，至于甜品多数会配甜餐酒。

吃完抹手抹嘴切忌用餐巾用大力擦，注意仪态用餐巾的一角轻轻印去嘴上或手指上的油渍便可。

假如吃过一道主菜，吃完第一道(通常是海鲜)之后，侍应会送上一杯雪葩，用果汁或香槟造，除了让口腔清爽之外，更有助增进你食下一道菜的食欲。

就算凳子多舒服，坐姿都应该保持正直，不要靠在椅背上面。进食时身体可略向前靠，两臂应紧贴身体，以免撞到隔篱。

吃法国菜同吃西餐一样，用刀叉时记住由最外边的餐具开始，由外到内，不要见到美食就扑上去，太失礼。

吃完每碟菜之后，将刀叉四围放，又或者打交叉乱放，非常难看。正确方法是将刀叉并排放在碟上，叉齿朝上。

法国菜用的餐具数量颇多，事先可要看清楚哪些是你的，吃什么用什么餐具切不能弄错。

准时赴宴

答应对方的邀请后如果临时有事要迟到甚至取消约会，必须事先通知对方。赴会时稍迟是可以接受的，但若超过15分钟便会给对方不重视约会的坏印象。

点菜技巧

在点菜时自己应选定想吃的食物，如果看遍菜牌也没有头绪的话，可请侍应为你推荐餐厅的招牌菜，但要给明确的表示，如想吃海鲜、不吃红肉等，切记事事拿不定主意，只懂说“是但(随便也罢)”的人只会为同台客人添加麻烦。

基本礼仪

用餐要注意的细节甚多，但其实大部分也是日常的礼仪，只要保持冷静，不做大动作，不出声响或阻碍别人用餐的话已算合格。

就餐细节

\* 遇到豆类或饭一类的配菜，可以左手握叉平放碟上，叉尖向上，再以刀子将豆类或饭轻拨到叉子上便可。若需要调味料但伸手又取不到，可要求对方递给你，千万不要站起来俯前去取。

\* 吃肉类时(如牛扒)应从角落开始切，吃完一块再切下一块。遇到不吃的部分或配菜，只需将它移到碟边。

\* 如嘴里有东西要吐出来，应将叉子递到嘴边接出，或以手指取出，再移到碟子边沿。整个过程要尽量不要引别人注意，之后自然地用餐便可。

\* 吃完抹手抹嘴切忌用餐巾大力擦，注意仪态用餐巾的一角轻轻印去嘴上或手指上的油渍便可。

\* 就算凳子多舒服，坐姿都应该保持正直，不要靠在椅背上面。进食时身体可略向前靠，两臂应紧贴身体，以免撞到隔壁。

**法国餐桌礼仪手抄报篇四**

答应对方的邀请后如果临时有事要迟到甚至取消约会，必须事先通知对方。赴会时稍迟是可以接受的，但若超过15分钟便会给对方不重视约会的坏印象。在点菜时自己应选定想吃的食物，如果看遍菜牌也没有头绪的话，可请侍应为你推荐餐厅的招牌菜，但要给明确的表示，如想吃海鲜、不吃红肉等，切记事事拿不定主意，只懂说“是但(随便也罢)”的人只会为同台客人添加麻烦。用餐要注意的细节甚多，但其实大部分也是日常的礼仪，只要保持冷静，不做大动作，不出声响或阻碍别人用餐的话已算合格。

1、使用餐具最基本的原则是由外至内，完成一道菜后侍奉收去该份餐具，按需要或会补上另一套刀叉。

2、吃肉类时(如牛扒)应从角落开始切，吃完一块再切下一块。遇到不吃的部分或配菜，只需将它移到碟边。

3、如嘴里有东西要吐出来，应将叉子递到嘴边接出，或以手指取出，再移到碟子边沿。整个过程要尽量不要引别人注意，之后自然地用餐便可。

4、遇到豆类或饭一类的配菜，可以左手握叉平放碟上，叉尖向上，再以刀子将豆类或饭轻拨到叉子上便可。若需要调味料但伸手又取不到，可要求对方递给你，千万不要站起来俯前去取。

5、吃完抹手抹嘴切忌用餐巾大力擦，注意仪态用餐巾的一角轻轻印去嘴上或手指上的油渍便可。

6、就算凳子多舒服，坐姿都应该保持正直，不要靠在椅背上面。进食时身体可略向前靠，两臂应紧贴身体，以免撞到隔壁。

7、吃完每碟菜之后，如将刀叉四边放，又或者打交叉乱放，非常难看。正确方法是将刀叉并排放在碟上，叉齿朝上。

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。

**法国餐桌礼仪手抄报篇五**

一、法国餐桌礼仪之餐具介绍和用法

法国人浪漫的情怀从餐桌可以窥见一斑，那么，法国餐桌上那些刀叉勺又是怎么回事呢?

一般在用餐之前，侍者会根据所点的菜品，将所需的刀叉全部放置完毕。叉子放在盘子的左边，尖部朝上。刀放在盘子右边，刀刃朝着盘子方向摆放。刀、叉、勺又各分成三种：前菜刀、前菜叉、前菜勺;主菜刀、主菜叉、主菜勺;甜点刀、甜点叉、甜点勺;还会有黄油抹刀，可以涂抹黄油在面包上食用。用的时候要注意：左手拿叉，右手拿刀，依次从外用到里面。

【餐盘】

盘子要放在离餐桌边缘一到两厘米的地方。深盘，用于喝汤;平盘，用于主菜(肉，鱼等);面包盘，一般会在主餐盘左前方，用来放面包;装饰盘，是自始至终从第一道菜到最后一道菜，唯一不会被收走的盘子。其他所有的菜盘都是在上菜时放置在装饰盘上，在吃奶酪之前它会被撤掉。

【酒杯】

杯子放在盘子右前方，从左到右从大到小递减。一般在餐桌上会放有至少两个高脚杯，一个盛水，另外一个盛酒。还有细长的酒杯是用来喝香槟或起泡酒的。在换酒喝的时候，也需要同样换杯子。

【餐巾】

除了餐具的摆放，浪漫的法国人还将生活享受到极致，连餐巾的摆放和使用也体现着贵族情节。岁餐具一起摆放整齐的餐巾，其目的是为了避免进食时弄脏衣服，此外，用餐间歇或完毕后还可以用它来擦手上、嘴上的油渍。

参加正式的宴请，女主人使用餐巾代表着宴会的开始和结束。当女主人把餐巾铺在腿上，是宴会开始的标志;女主人把餐巾放在桌子上，则是宴会结束的标志。当宴会开始时，你要做的就是把餐巾打开，向内折三分之一，平铺在双腿上。

带着嘴角的油渍与旁人说话，显然是件不太礼貌的事情。每当吃下一口食物，准备和餐桌上的其他人说话时，一定先用餐巾的末端顺着嘴唇轻按几下，并将弄脏的部分向内侧卷起。

用餐结束后，你要做的是将腿上的餐巾拿起，随意叠好，把它放在餐桌的左侧，然后起身离座。

二、法国餐桌礼仪之在餐厅就餐礼仪

1、座位预定：座位一定要提前预定，说明人数，时间，还有位置要求(吸烟或非吸烟区)。

2、入座：入座通常由侍应带领，侍应更会为女士拉椅子。法国人喜欢比预定用餐时间提早到达，先在酒吧吃点小吃如橄榄及来杯开胃酒。

3、开胃酒：侍应在递上餐牌前，都会先问你要不要来杯开胃酒。

4、点菜：法国菜的菜单很简单，主莱不过10来种，但都制作精美，点菜的顺序是：头道菜一般是凉莱或汤，尽管菜单上有多个品种的“头道菜”供你选择，但只能选择一种，在上菜之前会有一道面包上来，吃完了以后服务员帮你撤掉盘子再上第2道菜。第2道是汤，美味的法式汤类，有浓浓的肉汤、清淡的蔬菜汤和鲜美的海鲜汤。第3道菜是一顿饭中的正菜，这是法式菜中最为发挥的一道菜。往往做得细腻、考究，令食客难忘。正餐里最多的是各种“排”一鸡排、鱼排、牛排、猪排。这所谓的排是剔除骨头和刺的净肉，再浇上配制独特的汁，味道鲜美，吃起来也方便。

5、点酒：点菜后，不妨可来杯house wine。

6、面包：上菜前，通常都会先给客人面包，法国长条面包(baguette)是必备的。法国人在早餐时才用牛油涂面包，所以想要牛油便要开口叫。法国菜注重酱汁，不妨以面包把酱汁蘸到碟底干干净净，以示对厨师的赞赏。

7、开胃菜：高级餐厅在正式上菜前，还有一道开胃菜，通常是以简单的蔬菜做的冷盘。上主菜或吃完海鲜后会先给你一杯雪葩，用来清洗口腔残余的味道，迎接下一道菜的来临。

8、主菜：开餐时可说“bon appetit”(即慢慢吃之意)。

9、芝士：芝士是在上甜品前的一道菜，侍应通常会拿一盘芝士到你跟前任你选择，而芝士盘通常会给你一些提子或合桃伴吃，红酒更是最佳拍档。

10、甜品：法国人习惯了吃完甜品才饮咖啡，而不会边吃边饮咖啡。有些人更会点杯“餐后酒”(pousse-cafe)才算圆满。

【注意事项】

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。

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。

三、法国餐桌礼仪之红酒礼仪

法式生活格调的精髓在：浪漫和享受，浪漫是爱情，享受是红酒。做一个有品位的人，先从喝红酒开始。

一、摆放

红酒杯一定要放在水杯右边，这是西餐的讲究和注意事项。

二、倒酒

1、红葡萄酒倒满1/3，白葡萄酒倒满1/2，起泡酒(如香槟)倒满3/4、

2、在倒完一杯酒的最后晃一下瓶子，为的是不让滴液留下。

三、端杯

端酒杯的时候，捏住杯茎，这样既可以避免酒温升高，也能欣赏到红酒的纯澈和光泽，看起来也更高雅。

四、碰杯

1、与女士碰杯时，目光要直视对方，法国有一个古老传说，若不这样做，接下来的七年将运气不济。

2、若你不太会喝酒，可不必每次都喝，保持微笑并谦逊有礼即可。

法国餐桌礼仪的禁忌

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。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、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、不要在餐桌上化妆，用餐巾擦鼻子。在吃饭的时候打嗝是最大的禁忌，如果发生了，你应该立即向你周围的人道歉。吃饭的时候不要站起来。你应该被要求传递你得不到的食物。

9、你不想吃的食物也应该放在盘子里以示礼貌。主人建议客人加菜，比如有食欲，加菜不粗鲁，但主人可能会为此感到骄傲。

10、不要在吃饭的时候离开。如果你需要离开，请向左右的客人问好。喝酒时，即使不喝酒，也要用嘴唇接触来表示尊重。当别人为你倒酒时，如果不是，干脆说“不，谢谢!”或者，用你的手在杯子上，下降。

11、不要一直抽烟到饭后，直到吃完为止。如果周围有女客人，礼貌地问“你介意吗?”

12、你应该在晚餐时和你的客人交谈，但不要大声笑。不要只和几个熟人说话。如果你不认识某人，先介绍一下自己。别人说话时不要插嘴。

13、当你喝咖啡时，如果你想加牛奶或糖，用小勺搅拌好，把勺子放在咖啡杯上。用你的右手和左手拿起一杯你的右手。只是用你的嘴。不要用勺子舀汤。吃水果时，不要把整个水果都咬到，要先切成4或6瓣的果刀，然后用刀将果皮和果核取出，用叉子吃。

14、吃饭的时候，不要在公共场合脱掉扣子或脱衣服。如果主人是慷慨的，男客人可以脱下他的外套，把它放在椅背上。不要把外套或随身物品放在桌子上。

**法国餐桌礼仪手抄报篇六**

法国的饮食文化非常悠久，从路易十四开始，法国的饮食外交便世界闻名，在法式宴会鼎盛时期，餐桌上一次可上200道菜。闻名世界的法国料理，以精致豪华的品味，风靡全球，法国人将「吃」视为人生一大乐事，他们认为：美食不仅是一种享受，更是一种公元1533年，意大利公主凯瑟琳·狄·麦迪奇带着30位厨师嫁给法国王储亨利二世，将本国食材与烹饪技艺一并带到法国，法国人融两家之所长，创造出当今最负盛名的西餐代表——法国菜，由此也奠定了意大利菜“欧洲大陆烹饪始祖”的地位。同时凯瑟琳也将世界上最华丽的餐桌装饰带入法国，1564年她在枫丹白露举办的皇家宴会以奢侈闻名于世。今日西餐所用的叉子，亦是由意大利人所发明。艺术。16世纪时的法国宫廷已有一套相当讲究的饮食文化，法国大革命后随着宫廷厨师的流落市井，宫廷料理才开始在民间生根。

用餐时餐厅的气氛及装饰是要讲究的，主人一定要事先将客厅精心布置，插上鲜花，晚间则打上柔和的灯光，大餐桌铺上烫好的桌布和餐巾，再摆上精美的瓷制餐具。最好的当属利摩日的瓷器，洁白的细瓷点缀上精致的花纹，讲究的人家要摆上银制刀叉和水晶杯。酒杯视各家情况一至三只不等。一般为两只，包括酒杯和水杯，大号杯子用于喝水，其它用于红白葡萄酒。有三只的就考虑到红、白葡萄酒了。遇有重大场合，饭后要开香槟酒，又是另一只杯子。顺便说一句，法国香槟酒是香槟地区产的带汽白酒。受法国人邀请时，千万别以为“随便来点香槟”就行了，因这种酒实在不是随便喝的。

刀叉餐具的讲究看过电影《泰塔尼克号(titanic)》的人一定有所领教，垫盘放在餐席的正中心，盘上放折叠整齐的餐巾或餐纸。两侧的刀、叉、匙排成整齐的平行线。所有的餐刀放在垫盘的右侧，刀叉朝向垫盘。各种匙类放在餐刀右边，匙心朝上。餐叉则放在垫盘的左边，叉齿朝上。一个坐席一般摆放三副刀叉。面包碟放在客人的左手边，上置面包刀(即面包刀、供抹奶油、果酱用)一把，各类酒杯和水杯则放在右前方，如有面食，吃面食的匙、叉则横放在前方。一般的规矩是每上一道菜先从最外面的刀叉用起，随用随撤。一顿正式的法国大餐，至少要用上20几把刀叉，餐具的使用顺序从外向内，刀和勺在右侧;叉和餐巾在左侧;用餐完毕后，将刀叉并排放在碟上，叉齿朝上。大勺只用于喝汤或公用;小勺又有甜食和咖啡之分，后者较前者小一号。

首先喝开胃酒，以酒精浓度较高的酒为主，同时吃点小咸饼干，等于是让胃适应一下。

然后全体入席，第一道菜通常是冷拼、热菜饼或海鲜，用一只中浅盘子;如第一道为汤，就得用深盘子加上大勺。无论吃什么，这第一只盘子总要撤下。随之而来的主菜用大浅盘用餐，至少包括两个热菜，一荤一素，有时会有米饭或面条，属于配菜。主食永远是法式面包。等所有的人将食物都盛到自己盘中后，女主人拿起刀叉并说“祝大家好胃口”，客人方可开始。热菜之后是奶酪间或加拌生菜，换上一小浅盘，然后就是饭后甜食加咖啡或茶。最后，有时主人还建议喝消化酒，其酒精浓度比开胃酒更高一点。

法国的一顿餐宴经常会吃上几个小时，注意话题最好不要涉及政治、性、宗教，不要谈论他人的隐私和疾病。精致的谈吐、举止和生活习惯，都是优雅的标识，刀叉拿的正确与否能够判断你是否是个懂得西方饮食礼仪的人，同时还可以看出你对与你一起共餐者的尊重。

右手持刀，左手持叉，先用叉子把食物按住，然后用刀切成小块，再用叉送入嘴内。欧洲人使用时不换手，即从切割到送食物入口均以左手持叉。需要注意的是，西方沙拉只准用叉子吃，以右手拿叉，叉尖朝上。通常，有一把吃沙拉的专用叉子。另外，取食面包则应该用手去拿，而绝不可用叉。拿好面包后，放在旁边的小碟中或大盘的边沿上。涂面包黄油时，应从面包上掰下一块，用刀抹黄油再吃。

在席间谈话时，可以不必将刀、叉放下。但如果你要做手势，就应该把刀叉放下，切不可拿着刀叉在空中比划。另外，在西餐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;女主人把餐巾放在桌子上了，就是宴会结束的标志。

**法国餐桌礼仪手抄报篇七**

(1)座位预定：座位一定要提前预定，说明人数，时间，还有位置要求(吸烟或非吸烟区)。

(2)入座：入座通常由侍者带领，侍者更会为女士拉椅子。最得体的入座方式是从椅子左侧入座。

(3)开胃酒：侍者在递上餐牌前，都会先问你要不要来杯开胃酒。

(4)点菜：法国菜的菜单很简单，点菜的顺序是：头道菜一般是凉菜或汤，尽管菜单上有多个品种的“头道菜”供你选择，但只能选择一种。在上菜之前会有一道面包上来，吃完以后服务员帮你撤掉盘子再上第 2 道菜。第 2 道是汤或者凉菜。第 3 道菜是一顿饭中的正菜，这是法式菜中最为发挥的一道菜。往往做得细腻、考究，令食客难忘。

(5)点酒：点菜后，不妨来杯餐厅招牌酒(house wine)。

(6)餐后甜品：在上甜品前一般会上一道芝士(伴着提子或红酒吃)。一般是吃完甜品后才饮咖啡，而不会边吃边饮咖啡。

当你被邀请到同事或朋友家里参加正式聚会时，整个聚会就是剧场，而你是那个演员。

(1)当到达宴会地点时，主人会引导你到特定的地方坐下，不要到处游荡，有很多房间是客人不应该进入的。

(2)在用餐过程中离开宴席是不怎么礼貌的行为，所以最好开宴前去洗手间。

(3)当主人引导你(和其他客人)到另一个房间(一般是餐厅)时，年长者应先进门，男士要礼让女士。

(4)在餐厅不要立即就座，席次一般是事先安排好的，找到自己的席次卡或等待主人的引导才能入座。

(5)一般来说，餐前开胃菜(开胃菜不会很多，因为主菜才是重点)、主菜和餐后甜品有以下几道：

面包：餐宴全程供应，可用手掰成小块送入口中，不用刀叉。

沙拉：通常配矿泉水，因为沙拉里面有醋，不适合搭配葡萄酒。

鱼：可搭配白葡萄酒或香槟。

肉：可搭配红酒。

奶酪：可搭配红葡萄酒。圆形的奶酪应该用刀从中间切开，在切成小块扇状享用;方形或锥形的奶酪应从边沿开始切。

甜点：一般搭配甜白葡萄酒。

咖啡：在甜点之后供应。

巧克力：餐后提供。

吃法国菜基本上也是红酒配红肉，白酒配白肉，至于甜品多数会配甜餐酒。

吃完抹手抹嘴切忌用餐巾用大力擦，注意仪态用餐巾的一角轻轻印去嘴上或手指上的油渍便可。

假如吃过一道主菜，吃完第一道(通常是海鲜)之后，侍应会送上一杯雪葩，用果汁或香槟造，除了让口腔清爽之外，更有助增进你食下一道菜的食欲。

就算凳子多舒服，坐姿都应该保持正直，不要靠在椅背上面。进食时身体可略向前靠，两臂应紧贴身体，以免撞到隔篱。

吃法国菜同吃西餐一样，用刀叉时记住由最外边的餐具开始，由外到内，不要见到美食就扑上去，太失礼。

吃完每碟菜之后，将刀叉四围放，又或者打交叉乱放，非常难看。正确方法是将刀叉并排放在碟上，叉齿朝上。

法国菜用的餐具数量颇多，事先可要看清楚哪些是你的，吃什么用什么餐具切不能弄错。

**法国餐桌礼仪手抄报篇八**

答应对方的邀请后如果临时有事要迟到甚至取消约会，必须事先通知对方。赴会时稍迟是可以接受的，但若超过15分钟便会给对方不重视约会的坏印象。在点菜时自己应选定想吃的食物，如果看遍菜牌也没有头绪的话，可请侍应为你推荐餐厅的招牌菜，但要给明确的表示，如想吃海鲜、不吃红肉等，切记事事拿不定主意，只懂说“是但（随便也罢）”的人只会为同台客人添加麻烦。用餐要注意的细节甚多，但其实大部分也是日常的礼仪，只要保持冷静，不做大动作，不出声响或阻碍别人用餐的话已算合格。

1、使用餐具最基本的原则是由外至内，完成一道菜后侍奉收去该份餐具，按需要或会补上另一套刀叉。

2、吃肉类时（如牛扒）应从角落开始切，吃完一块再切下一块。遇到不吃的部分或配菜，只需将它移到碟边。

3、如嘴里有东西要吐出来，应将叉子递到嘴边接出，或以手指取出，再移到碟子边沿。整个过程要尽量不要引别人注意，之后自然地用餐便可。

4、遇到豆类或饭一类的配菜，可以左手握叉平放碟上，叉尖向上，再以刀子将豆类或饭轻拨到叉子上便可。若需要调味料但伸手又取不到，可要求对方递给你，千万不要站起来俯前去取。

5、吃完抹手抹嘴切忌用餐巾大力擦，注意仪态用餐巾的一角轻轻印去嘴上或手指上的油渍便可。

6、就算凳子多舒服，坐姿都应该保持正直，不要靠在椅背上面。进食时身体可略向前靠，两臂应紧贴身体，以免撞到隔壁。

7、吃完每碟菜之后，如将刀叉四边放，又或者打交叉乱放，非常难看。正确方法是将刀叉并排放在碟上，叉齿朝上

人生一世，必须交际；社会进步，要求交际；进行交际，需要规则。所谓礼仪，即人际交往的基本规则，是人际交往的行为秩序，其具有民族性、地域性和国别性。随着国际交融的普势化，礼仪日益显现其普认性特质。这也是人类文明时代性特征。

而在诸多的礼仪规范中，餐饮礼仪又以它的不可回避性，日益凸现出学习它、掌握它、运用它的重要性。中西方餐饮礼仪由于它的文化、地域、宗教、习俗等的不同有着巨大的差异。

学习好餐饮礼仪，有助于我们成长为学礼知礼的现代人，懂得了关注细节，更有助于我们体现教养，成为受欢迎的人！

**法国餐桌礼仪手抄报篇九**

早餐通常是咖啡和面包卷，但是美国式的营养早餐也开始被越来越多的法国人所采用。

商务午餐通常要持续两到三个小时，并且要喝许多的酒。在某些国家的文化当中，倒酒的时候倒满到杯沿是慷慨大方的表示，但是在法国，以及欧洲的其他国家，还有在北美，当你给对方倒酒的时候，只要倒到杯子的三分之二即可。直到餐后甜点上来之后才可以谈论商务话题，除非主人一方先提出这个话题。

1.座位预定：座位一定要提前预定，说明人数，时间，还有位置要求(吸烟或非吸烟区)。

2.入座：入座通常由侍应带领，侍应更会为女士拉椅子。法国人喜欢比预定用餐时间提早到达，先在酒吧吃点小吃如橄榄及来杯开胃酒。

3.开胃酒：侍应在递上餐牌前，都会先问你要不要来杯开胃酒。

4.点菜：法国菜的菜单很简单，主莱不过10来种，但都制作精美，点菜的顺序是：头道菜一般是凉莱或汤，尽管菜单上有多个品种的头道菜供你选择，但只能选择一种，在上菜之前会有一道面包上来，吃完了以后服务员帮你撤掉盘子再上第2道菜。第2道是汤，美味的法式汤类，有浓浓的肉汤、清淡的蔬菜汤和鲜美的海鲜汤。第3道菜是一顿饭中的正菜，这是法式菜中最为发挥的一道菜。往往做得细腻、考究，令食客难忘。正餐里最多的是各种排一鸡排、鱼排、牛排、猪排。这所谓的排是剔除骨头和刺的净肉，再浇上配制独特的汁，味道鲜美，吃起来也方便。

5.点酒：点菜后，不妨可来杯housewine。

6.面包：上菜前，通常都会先给客人面包，法国长条面包是必备的。法国人在早餐时才用牛油涂面包，所以想要牛油便要开口叫。法国菜注重酱汁，不妨以面包把酱汁蘸到碟底干干净净，以示对厨师的赞赏。

7.开胃菜：高级餐厅在正式上菜前，还有一道开胃菜，通常是以简单的蔬菜做的冷盘。上主菜或吃完海鲜后会先给你一杯雪葩，用来清洗口腔残余的味道，迎接下一道菜的来临。

8.主菜：开餐时可说bonappetit(即慢慢吃的意思)。

9.芝士：芝士是在上甜品前的一道菜，侍应通常会拿一盘芝士到你跟前任你选择，而芝士盘通常会给你一些提子或合桃伴吃，红酒更是最佳拍档。

10.甜品：法国人习惯了吃完甜品才饮咖啡，而不会边吃边饮咖啡。有些人更会点杯餐后酒才算圆满。

11、使用餐具最基本的原则是由外至内，完成一道菜后侍奉收去该份餐具，按需要或会补上另一套刀叉。

12、吃肉类时(如牛扒)应从角落开始切，吃完一块再切下一块。遇到不吃的部分或配菜，只需将它移到碟边。

13、如嘴里有东西要吐出来，应将叉子递到嘴边接出，或以手指取出，再移到碟子边沿。整个过程要尽量不要引别人注意，之后自然地用餐便可。

14、遇到豆类或饭一类的配菜，可以左手握叉平放碟上，叉尖向上，再以刀子将豆类或饭轻拨到叉子上便可。若需要调味料但伸手又取不到，可要求对方递给你，千万不要站起来俯前去取。

15、吃完抹手抹嘴切忌用餐巾大力擦，注意仪态用餐巾的一角轻轻印去嘴上或手指上的油渍便可。

**法国餐桌礼仪手抄报篇十**

【刀叉勺】

一般在用餐之前，侍者就会根据你所点的菜品，将所需的刀叉全部放置完毕。叉子放在盘子的左边，尖部朝上。刀放在盘子右边，刀刃朝着盘子方向摆放。刀、叉、勺又各分成三种：前菜刀、前菜叉、前菜勺；主菜刀、主菜叉、主菜勺；甜点刀、甜点叉、甜点勺；还会有黄油抹刀，可以涂抹黄油在面包上食用。用的时候要注意：左手拿叉，右手拿刀，依次从外用到里面。

【餐盘】

盘子要放在离餐桌边缘一到两厘米的地方。深盘，用于喝汤；平盘，用于主菜(肉，鱼等)；面包盘，一般会在主餐盘左前方，用来放面包；装饰盘，是自始至终从第一道菜到最后一道菜，唯一不会被收走的盘子。其他所有的菜盘都是在上菜时放置在装饰盘上，在吃奶酪之前它会被撤掉。

【酒杯】

杯子放在盘子右前方，从左到右从大到小递减。一般在餐桌上会放有至少两个高脚杯，一个盛水，另外一个盛酒。还有细长的酒杯是用来喝香槟或起泡酒的。在换酒喝的时候，也需要同样换杯子。

【特殊餐具】

长叉用于食用前菜蜗牛，搭配面包十分美味。法国喜欢吃鱼子酱，鱼子酱勺一般会用母贝、牛角等特别的天然材料制作。

tips：

1、注意坐姿，保持上身端正；

2、 千万不要用餐巾擦脸、抹汗、擤鼻涕、擦眼镜、擦桌子、擦餐具等；

3、不要将餐巾塞入领口，除非你是自己一个人在家里用餐；

4.、如果你暂时离席，应该将餐巾放在椅子上。如果你将餐巾随手放在餐桌上，服务生就会认为你已经用餐完毕，进而收走你的餐具；

5. 切勿用餐巾擦餐具，这是件十分失礼的做法，会认为你不信任餐具的干净程度。如果不干净，可以让侍者更换餐具；

刀叉的使用的注意事项

法国菜作为精致优雅的代表，其较为注重法国餐桌的文化及禁忌。刀叉的使用在这一方面就尤为重要了。

和现在中国就餐习惯不同，法国餐桌的礼仪文化与禁忌较为繁多。在吃法国菜的时候应该保持良好的坐姿，不要驼背耸肩，这样也会给自己的气质加分不少。和红酒时候，不应该像平时喝白酒或者啤酒一样习惯一口闷。而是一口一口的浅尝，不要酒杯倾斜太多，直到喝完的时候，红酒杯里也应该有少许剩余。面对喜欢的菜品上来时候，也切记不要表现的过于急切，应该遵循刀叉使用顺序的进食不同菜品。

**法国餐桌礼仪手抄报篇十一**

1.如果你面前放着四个杯子，不要随便拿起哪只就用。要知道其中的区分。

2.大杯用于盛水，人们不用它来干杯。因此，干杯时不能举这个大杯。

3.中杯用于盛红葡萄酒。小杯用于盛白葡萄酒。细长杯子用来盛香槟酒。

1.在饮用杯中物时，应先将口中咀嚼物咽下，然后将刀、叉在盘中放成八字形或交叉，再用餐巾纸将嘴唇擦拭干净。然后再喝酒、水等。

2.在喝酒、水等时，中国人习惯举杯仰头痛饮，一口喝光。而在西方这却恰恰是应避免的。 文明的方式在西方是头保持平直、一口口r饮。喝到底时，杯中总还是留一点酒。

3.在喝饮料、汤、酒、水等时，不要用嘴唇吸出声音来，而应一口一口地轻轻喝。

4.在祝酒时，总是由主人或是地位、身份 高者倡议。

5.在握杯时，应一手抓满杯子，不要在擎杯时翘起小指或其它手指。

1.如在用餐时要放下刀叉，应将其放在盘子两边，刀与叉子头向内。

2.如用完了餐，即使盘中仍有剩余食物，也应把刀叉平行斜放入盘中，叉齿朝下。叉离自己近、刀离自己远。

3.在将盘中食物推到叉上去时，应使用面包，而不要用刀去推。

4.不要始终拿着刀，也不要刀朝上。而要在切好食物后，便放下刀，让刀放在盘子平行的右侧，然后使用叉吃。

5.如果不知该怎么正确使用刀叉时，就看别人如何做，“依样画葫芦”。

6.有许多刀叉排列在桌上时，使用规则为由内向外使用刀与叉。

7.在使用刀时，应刀刃向下、食指按在刀脊上切割。

1.将面包放在自己左面小盘中。在食用面包时，是不用刀去切割面包的，而是用手撕下一块一块面包，然后再放入嘴中。因此，人们也不用嘴去直接咬面包，除非是三明治。

2.如果要将黄油涂上面包，应是用手一块块撕下面包，然后一小块一小块涂。不要一下子将整个面包涂满。当然在早餐时，可以在一长条半片棍子面包上涂上黄油、果酱，但在正餐中不能这样。

1.除了用手撕面包吃外，其它食物都用刀、叉、匙子来吃。

2.食用生菜不用刀去切割，只用叉的边缘去切割。

3.盘中 好不要留下剩余食品。当然也不用“涮”得很干净。

4.使用餐巾时，应将其平摊在膝盖上。用完餐后略一叠就留在桌旁好了。不能将其完全叠好，也不能将其揉成一团扔在桌上。

5.在西餐桌上很少用牙签，因此 好不用。

6.万一打翻酒杯等，不用大惊小怪，只说一声道歉便可。到用餐结束后再道歉一声更好。

7.如要吐出嘴中硬核、鱼刺等，不要直接吐在手上，而要用叉接好去放在盘子边缘。

8.吃东西时，用叉将食物取起放入口中，而不要低头用嘴去接近食物。

餐饮礼仪问题可谓源远流长。据文献记载可知，至少在周代，饮食礼仪已形成一套相当完善的制度，特别是经曾任鲁国祭酒的孔子的称赞推崇而成为历朝历代表现大国之貌、礼仪之邦、文明之所的重要方面。

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。

1、圆形餐桌颇受欢迎。因为可以坐更多人，而且大家可以面对面坐，一家之主的身份并不像西方长形餐桌上很清楚地通过他的座位而辨认。客人应该等候主人邀请才可坐下。主人必须注意不可叫客人坐在\*近上菜的座位。此为一大忌。

必须等到所有人到齐才可以开始任何形式的进餐活动———即使有人迟到也要等。一旦大家就位，主人家便可以做开场白了。进餐期间，主人必须承担一个主动积极的角色———敦促客人尽情吃喝是完全合理的。

2.一张典型中式餐桌看上去相当空，在西方人眼中尤甚。每张座位前可见放在盘上的一只碗;右面是一组筷子与汤匙，分别放在各自的座上。在正式场合上，会出现餐巾，主要放在膝上。

在正式宴席上，菜式的吃法很像放映的幻灯片，每一次一道菜。令人惊讶的是，米饭不是与菜式同上，不过可以选择同吃。由于菜式各有特色，应该个别品尝，而且一次只从碗中吃一种，不是混合品尝。不可用盘子吃，只能用碗。骨头和壳类放在个别盘中。不干净的盘子必须经常用清洁盘子替换。

3、除了汤之外，席上一切食物都用筷子。可能会提供刀，但身为中国人，最好用筷子。筷子是进餐的工具，因此千万不可玩弄筷子———把它们当鼓槌是非常失礼的做法，更不可以用筷子向人指指点点或打手势示意。当然，绝对不可吸吮筷子或把筷子插在米饭中，这是大忌———这正好像葬礼上的香烛，被认为是不吉利的。再有，不可用筷子在一碟菜里不停翻动，应该先用眼睛看准你想取的食物。当你用筷了去取一块食物时，尽量避免碰到其他食物。可能的话，用旁边的公筷和汤匙。吃完饭或取完食物后，将筷子放回筷子座。

4、一席中式餐饮如果没有茶便称不上正式了。为此，尽可能贮存不同品种的茶是明智的做法，确保最精明的品味也照顾到。有关茶的问题，应该注意几件关键的事。座位最近茶壶的人应该负责为其他人和自己斟茶———斟茶的次序按照年岁，由最长者至最年青者，最后为自己斟。当人家为你斟茶时，礼节上应该用手指轻敲桌子，这样做是对斟茶者表示感谢和敬意。

**法国餐桌礼仪手抄报篇十二**

1、如果你面前放着四个杯子，不要随便拿起哪只就用。要知道其中的区分。

2、大杯用于盛水，人们不用它来干杯。因此，干杯时不能举这个大杯。

3、中杯用于盛红葡萄酒。小杯用于盛白葡萄酒。细长杯子用来盛香槟酒。

1、在饮用杯中物时，应先将口中咀嚼物咽下，然后将刀、叉在盘中放成八字形或交叉，再用餐巾纸将嘴唇擦拭干净。然后再喝酒、水等。

2、在喝酒、水等时，中国人习惯举杯仰头痛饮，一口喝光。而在西方这却恰恰是应避免的。 文明的方式在西方是头保持平直、一口口r饮。喝到底时，杯中总还是留一点酒。

3、在喝饮料、汤、酒、水等时，不要用嘴唇吸出声音来，而应一口一口地轻轻喝。

4、在祝酒时，总是由主人或是地位、身份 高者倡议。

5、在握杯时，应一手抓满杯子，不要在擎杯时翘起小指或其它手指。

1、如在用餐时要放下刀叉，应将其放在盘子两边，刀与叉子头向内。

2、如用完了餐，即使盘中仍有剩余食物，也应把刀叉平行斜放入盘中，叉齿朝下。叉离自己近、刀离自己远。

3、在将盘中食物推到叉上去时，应使用面包，而不要用刀去推。

4、不要始终拿着刀，也不要刀朝上。而要在切好食物后，便放下刀，让刀放在盘子平行的右侧，然后使用叉吃。

5、如果不知该怎么正确使用刀叉时，就看别人如何做，“依样画葫芦”。

6、有许多刀叉排列在桌上时，使用规则为由内向外使用刀与叉。

7、在使用刀时，应刀刃向下、食指按在刀脊上切割。

1、将面包放在自己左面小盘中。在食用面包时，是不用刀去切割面包的，而是用手撕下一块一块面包，然后再放入嘴中。因此，人们也不用嘴去直接咬面包，除非是三明治。

2、如果要将黄油涂上面包，应是用手一块块撕下面包，然后一小块一小块涂。不要一下子将整个面包涂满。当然在早餐时，可以在一长条半片棍子面包上涂上黄油、果酱，但在正餐中不能这样。

1、除了用手撕面包吃外，其它食物都用刀、叉、匙子来吃。

2、食用生菜不用刀去切割，只用叉的边缘去切割。

3、盘中更好不要留下剩余食品。当然也不用“涮”得很干净。

4、使用餐巾时，应将其平摊在膝盖上。用完餐后略一叠就留在桌旁好了。不能将其完全叠好，也不能将其揉成一团扔在桌上。

5、在西餐桌上很少用牙签，因此更好不用。

6、万一打翻酒杯等，不用大惊小怪，只说一声道歉便可。到用餐结束后再道歉一声更好。

7、如要吐出嘴中硬核、鱼刺等，不要直接吐在手上，而要用叉接好去放在盘子边缘。

8、吃东西时，用叉将食物取起放入口中，而不要低头用嘴去接近食物。

法国菜作为精致优雅的代表，其较为注重法国餐桌的文化及禁忌。刀叉的使用在这一方面就尤为重要了。

正常情况下在用餐以前，所有法国菜所需要的刀叉等工具就会被侍者准备好，规范的放在餐桌之上。刀叉放在盘子的两侧，刀在右边，叉在左边，叉与刀的尖部都朝上，需要注意的是到的刀刃方向是朝向盘子的。刀、叉、勺又各分成三种：前菜刀、主菜刀、甜点刀；前菜叉、主菜叉、甜点叉；前菜勺、主菜勺、甜点勺;当然也有可能还有可以将黄油抹在面包上的黄油刀已经备好可供你使用。很多人比较在意的就是刀叉的手执方式了，答案就是左叉右刀。一般情况下侍者会将刀叉为你摆好，你只需要从最外面的刀叉开始向内使用就可以了。

从就坐开始，法国餐桌的礼仪文化与禁忌就已经开始默默考验着每一个人的格调。

最符合格调的就坐方法是从座椅的左侧入座，椅子被拉开后，应当使自己的身体在快要碰到桌子的时候站立，这时候领位者会将椅子推近你的腿弯，当腿弯触碰到后面的椅子之后就可以就坐了。

需要注意的是，如果有女性在场，应该由男性为女性将椅子拉开，在所有的女性就坐完毕之后，在场的男性才能就坐。这是法国菜浪漫而又优雅的绅士礼仪，这样的点滴渗入绅士文化，也让更多的人向往法国生活。

和现在中国就餐习惯不同，法国餐桌的礼仪文化与禁忌较为繁多。在吃法国菜的时候应该保持良好的坐姿，不要驼背耸肩，这样也会给自己的气质加分不少。和红酒时候，不应该像平时喝白酒或者啤酒一样习惯一口闷。而是一口一口的浅尝，不要酒杯倾斜太多，直到喝完的时候，红酒杯里也应该有少许剩余。面对喜欢的菜品上来时候，也切记不要表现的过于急切，应该遵循刀叉使用顺序的进食不同菜品。

**法国餐桌礼仪手抄报篇十三**

一、法国的饮食介绍

1、法国特色饮食

欧洲人认为法国菜是世界上最高级的菜，它的口感之细腻、酱料之美味、餐具摆设之华美，简直可称之为一种艺术。法国人对饮食艺术有极高的品味，国内的名菜多不胜数，包括鹅肝酱、海鲜、蜗牛、奶酪等等。每一道菜都有它独特的烹调方法，必能令你垂涎三尺。法国特色饮食：法国香槟（产自法国香槟地区）及各式红白葡萄酒（bordeaux 和burgundy 是著名产地）、各式奶酪、白酒煨鸡、红酒煮牛肉、法式龙虾、大蒜蜗牛及大蒜田鸡腿等。另外，在法国美食中，最负盛名的便是法国的葡萄酒。法餐不但讲究饭菜的口味，还非常讲究配餐的酒水，正式的法餐一定要根据主菜配不同的葡萄酒，比如吃肉时喝红葡萄酒，吃海鲜时喝白葡萄酒。也因为如此，法国的葡萄酒庄园遍布全国各地。而对于今天的法国人而言，葡萄酒所具有的价值已早就超出了单纯的工业产品的单纯范畴，取而代之的便是葡萄的种植与葡萄酒的酿造及浪漫与艺术相结合的文化产物，是法国浪漫情怀的最权威的代言人。以丰富多元的葡萄品种和整体优越的品质早已让法国成为葡萄酒文化时尚的引领者。\"琼浆玉液与玲珑杯盏之间弥漫出的不仅仅是酒香，更是法国的优雅文化。\"而每天喝一杯葡萄酒不仅仅是为了陶冶情操与保持健康，更重要的便是教会人们如何于躁动的生活中保持一份浪漫的情怀，对待生命的一种积极坦然的生活态度。

2、法国的餐饮美食

法国人一向十分关注他们吃的东西。他们比其他人更加注重一日三餐的形式化（时刻、礼仪等），而且每天在这方面比别人花的时间多。经常听到很多法国人说，美食是指不在家里而在著名餐馆进餐，家里的饭菜虽好也吃着放心，但一般说要低一个档次。在法国，时尚在美食中的作用极大。有关美食的书籍、指南、杂志和互联网站不计其数，口耳相传也作用非浅。往往一顿美餐的谈话主题，不是前夜品尝的山珍海味，就是第二天将要享受的美味佳肴。因此，在崇尚美食的法国经营中餐的确有它独特的优势和挑战。法国一般餐馆的营业时间是在正午12 时至下午2时 30 分，而晚上则7 时至11时左右。其他时间则可到 caf17炕17brasserie 等咖啡茶座，也可到 cr17perie 薄饼店。大部分餐馆都在门口张贴了当日的菜单及价钱。而午饭时大多有 plat du jour（今日推荐菜单），价钱较为相宜。菜单一般是按下列顺序写的：正餐前的头道菜，通常有汤或沙拉等；鱼类；肉类；蔬菜类；甜品。不必每样都吃。当然，法餐的\'价格在欧洲也是最昂贵的，这是众所周知的，除了它的菜价比较高外，还体现在餐单上要另付 20%的增值税，以及 15%的服务费。若某间餐厅的食物或服务特别好，一般客人会多付 1-1.5 欧元。

二、法国餐饮礼仪起源和发展

由于社会底层老百姓每天考虑更多的是如何果腹，饮食礼仪对他们来说完全置身事外，但\"吃相\"却逐步成为王公贵族体现自己高贵气质的另一种表现。至今，在法国人的眼中，一个人进餐时所表现出来的礼仪往往成为判定其受教育程度的重要标准。

据记载，进餐礼仪起源于法国梅罗文加王朝，受拜占庭文化的启发，制定了一套细致的礼仪。到了罗马帝国的查里曼大帝时，礼仪变得复杂而专制起来，如皇帝必须坐最高的椅子，当乐声响起之时，王公贵族须亲自将菜肴传至皇帝手中，罗马贵族则喜欢在三面有躺椅的躺卧餐桌用餐，上菜时仆役的双脚随着音乐的节拍移动，将菜肴首先端给主人。到了 12 世纪，意大利文化进入法国，餐桌礼仪和菜单用语变得更为优雅精致，教导礼仪的著作纷纷面世，在赴约、切割食物、喝汤、吃面包、穿着服饰等礼仪上都做了约束，这种礼仪逐步在贵族圈中盛兴起来。法国人从小被教导用餐时双手要放在桌上，从十七世纪中叶起，法国贵族和他们的厨师对饭菜味道和就餐方式开始进行革新。如此明确地决定要系统研究创新厨艺，这在欧洲是独一无二的。他们标新立异的烹饪艺术，很快就收到了丰硕的成果。使历史学家惊叹的，是那些证实法国人标新立异的资料，竟然如此丰富和一致。一些菜谱可以佐证烹饪活动的重大变革，一些社会礼仪教科书，可以说明在就餐礼仪方面的深刻变化。

三、法国餐饮礼仪的内容介绍

海明威说：\"法国是不散的宴席。\"法国的饮食文化非常悠久，从路易十四开始，法国的饮食外交便世界闻名，在法式宴会鼎盛时期，餐桌上一次可上200道菜。闻名世界的法国料理，以精致豪华的高尚品味，风靡全球食客的胃，法国人将\"吃\"视为人生一大乐事，他们认为：美食不仅是一种享受，更是一种艺术。法国餐同英式美式餐饮一样，讲究的是在严谨的上餐顺序中寻找与品位美食的浪漫特质。置身于法国餐厅，我们追求的不是\"吃饱\"而是真正的在法国慢餐文化中体味法国餐的真谛。

1、就餐前社交礼仪

西方人之间，如没有血缘关系，对男子统称呼\"mr.x\"，对未婚女士统称；\"miss.x\"，对已婚女士统称\"mrs.x\"，对不清楚结婚与否的女士通称\"ms.x\"。对于初次相识的人，特别是经人介绍刚刚认识的同事、同行、生意伙伴等，应称呼\".+姓\"，如\"mr smith\"等；只有当对方允许称呼其名时，才可直呼\"john\" \"tom\"等。此外，在交换彼此名片时，大多用一只手递送自己的或接受对方的名片。 致谢是文明社会的一种礼仪规范，是对他人提供的帮助或给予的关怀的一种承认、肯定和内心感受的一种外在表现形式，它对促进人与人之间的关系具有重要的意义。在英语文化中，不论对方是谁，只要你为对方做了点事，提供了一点帮助，如倒杯水，传递一枝笔，找零钱或指指路，你都必须道一声谢。所以，在英语文化中，\"谢谢\"可以说是无处不在，必须经常挂在嘴上。

此外，参加正式宴会，不要缺席和迟到，否则很不礼貌，也不要早到（ 尤其是赴家宴的话可能主人还在准备菜品、梳洗打扮，尚未完毕） ，提前 3～ 5 分钟到场最好。进餐前，如果主人要祷告，即使无宗教信仰，最好也一同低头，以示尊重。参加宴请，要注意个人的服饰得体。不注意服饰打扮，既为人轻视，又失礼于人。

2、座次安排

去法国，宴会所举行的餐饮形式大部分是西餐为主。西餐无论从形式到内容上讲，都与中餐有所区别。根据社交礼仪的规范，食用西餐，必须对西餐的菜序、座次、餐具以及西餐的品尝、西餐的要求等，有一定程度的了解。

在绝大多数情况下，西餐宴会席位排列主要是位次问题。除了极其盛大的宴会，一般不涉及桌次。席位排列原则有六个方面需注意：女士优先原则，一般女主人为第一主人，在主位就座。男主人为第二主人，坐在第二主人的位置上。右高左低原则：排列席位时，男主宾排在女主人的右侧，女主宾排在男主人的右侧，按此原贝，依次排列。中座为尊原则：三人一同就座用餐时，居中座者要高于其两侧就座之人。门面为上原则：用餐时，应该以面对正门为上座，背对正门为下座。观景为佳：在一些高档餐厅用餐时，在其室外往往有优美的景致或高雅的演出，可供用餐者观赏。靠墙为好：如果男女同去进餐，为了防止过往侍者和食客的干扰，那么靠墙的位置应该请女士就座，男士坐在女士对面。

此外，西餐的席位一般都用长桌或方桌，因此，席位的排列方法主要分长桌或方桌两种。（1）长桌的席位排列。有两种方法：一，男女主人分别在长桌两侧的中央相对而坐，餐桌的两端可以坐人，也可以不坐人。二，男女主人分别坐在长桌的两端。（2）方桌的席位排列其排列方法是：就座于方形餐桌四面的人数应相等。

3、餐具的摆放和使用

（1）餐巾的使用

落座后，应待主人打开餐巾后其余宾客再将餐巾平铺在腿上。餐巾的主要作用是防止食物残渣掉在衣服上和擦嘴之用。为了卫生，西餐餐巾的折放通常很简单，打开后几乎无折痕，不像国内习惯将餐巾折成很复杂的花鸟型等，打开后皱皱巴巴不太美观，人们也不愿意拿来擦嘴。此外，餐巾在西餐中还可有\"占位\"之用，如果就餐还未结束中途离开，可将餐巾放在椅子上表示还要回来，如果将餐巾放在餐桌上则表示进餐结束，宴会中主人将餐巾放在桌子上则表示宴会结束。

（2）刀叉的使用

谈到吃西餐，很多人常常会被各式各样的刀叉羹匙弄得不知所措，其实刀叉的雏形在 15 世纪前后才出现，那时欧洲人为了改进进餐的姿势，开始使用双尖的叉子，这样切割后的肉块用叉子送入口中就比用手抓食显得优雅许多。到了 17 世纪末期，在英国上流社会开始使用三尖的叉子，而目前普遍使用的四尖叉子直到 18 世纪才开始使用。随着皇室贵族及上流社会交往规格的提升，西餐菜肴的品种数量也逐步增多，高档宴会的菜肴通常包含头盘、冷菜（ 沙拉类、肉批类、胶冻类等组成） 、汤（ 大致可分为清汤、茸汤、奶油汤、蔬菜汤和冷汤等五类） 、主菜（ 一般由海鲜、禽类和家畜或野味等三道菜组成） 、甜点（ 冷、热各一道） 、水果、咖啡或茶等，配合各类菜肴使用的刀叉餐具也日益讲究并完善起来。英国人唐纳德在《现代西方礼仪》中说：\"我们的祖先似乎为每一种特殊情况都发明了一种匙具或叉具，从叉取泡菜到舀取火鸡肚里的填馅，样样餐具一应俱全\"。

其实刀叉的使用方法很简单，即掌握一个原则--由外向里使用，先用摆在最外面的刀叉，吃完一道菜收走一副刀叉，接着使用下一副刀叉，喝汤时只用汤匙即可。西式宴会的摆台通常如下图所示：

3、菜肴的食用

（1）宴会套餐

一般上菜时首先上头盘，头盘是餐厅的开胃特色菜，有冷有热，这时根据菜品的特点可单独配上一套餐具，如法式17蜗牛配蜗牛夹和蜗牛叉，吃完头盘后，餐盘和餐具一起撤走； 上冷菜时，使用最右边的冷餐刀和最左边的冷餐叉； 喝汤时，仅配汤匙，汤匙由里向外舀汤，然后将汤匙整个放入口中喝完后拿出，如汤的温度较高，可稍等温度降低些或舀一勺在嘴边轻轻吹凉，不可用嘴去吸，尤其不要吸出声音，中途若要休息，可将汤匙搭在盘边，若将汤匙整个放在盘中则表示用菜完毕，如盛器为汤碗，不要将汤匙放入汤碗中而应搁在垫盘上，当汤剩下一点不便舀取时，可拿面包将汤蘸着食用。宴会主菜一般由三道菜组成，第一道菜为海鲜类菜肴（ 多为鱼类菜肴） ，此时配鱼刀和鱼叉食用，同时配喝白葡萄酒，由于鱼肉肉质细嫩，鱼刀通常没有锋利的刀刃，且带有一定弯度，便于将易碎的鱼肉\"铲起\"食用； 第二道主菜一般为禽类菜肴，配主餐刀和主餐叉食用，也配喝白葡萄酒，食用完毕后，将餐具及酒杯一同撤走，重配干净的主餐刀叉吃第三道主菜（ 如菜单安排第二道主菜为红色肉类，则配喝红葡萄酒，此时第一道主菜食用完毕后就将白葡萄酒杯撤走） ； 第三道主菜通常为家畜类菜肴，以牛羊肉为主，也有配野味类菜肴如鹿肉、兔肉等，配红葡萄酒，吃完后红酒杯同餐具一起撤走； 在宴会高潮部分时，全体宾客共举香槟杯庆贺，喝完后香槟杯也随即撤走。宴会的最后一道菜为甜点，有冷热之分，但有些宴会冷热甜点各准备一份，热甜点常见的有法式橙汁烩煎饼、火焰香蕉、香梨烩西梅等，一般配合刀叉食用，冷甜点以冰激凌、布丁、慕斯最为常见，通常用甜点匙食用，食用完毕餐具撤走，再撤走垫盘、水杯、黄油碟、面包碟和黄油刀，最后再根据客人需要上咖啡或茶（ 水杯在进餐过程中始终不撤） 。

（2）普通套餐

普通西式套餐的菜肴由冷菜、汤、热菜及甜点四道菜组成，所配的餐具数量也较少，一般只配一副刀叉、一个酒杯和一个水杯，使用原则与宴会套餐相似，需要注意的是吃完一道菜后可让服务人员更换一副刀叉，不要用餐巾擦拭刀叉后再吃下一道菜，因为在欧洲有些国家的风俗习惯认为在客人面前用餐巾擦刀叉是一种挑衅的行为。西餐在烹调及进餐时有句俗语为\"红配红、白配白\"，意思是在烹调加工菜品时，红色的肉类（ 牛肉、羊肉、鹿肉等） 可加红葡萄酒进行调味烹制，白色的肉类（ 鱼肉、海鲜、鸡肉等） 可加白葡萄酒进行调味烹制，类似中式烹饪中加料酒的作用，这些菜品在食用时也往往按其颜色分类配以相应的酒进行饮用，切不可混淆。

4、细节要求

此外，西餐礼仪中还有一些细节要求如下：

第一，使用餐刀和餐叉时，上臂靠在桌边，肘部稍靠近肋骨部位。不要向外横分，这样既不好看也容易撞到身边的客人，两只手腕适当用力配合着切割食物，不要互相撞击或与盘子摩擦发出声响。切割牛扒、羊排、猪扒等大块肉类时，用餐叉叉在肉块左部适当的位置，切割成合适的大小后直接将肉送入嘴中。不要从右边切下一块后将叉子抽出，再将肉块叉住后送入嘴中，更不要将肉扒先用刀分割成若干小块，放下餐刀，用餐叉一块块叉起来吃。

第二，吃菜时遇到有骨头、刺或核时，能用刀叉去掉的尽量使用刀叉，若吃到嘴里要吐出来，则用刀叉或手接住放在盘边，不要吐在桌子或地上。吃整条鱼时，吃完上半面，用刀叉将鱼骨去掉放在盘边，再吃下半面，不要将鱼翻面来吃。

第三，吃饭途中若要离开或休息片刻，要将刀叉成八字形搭在盘边，刀刃朝向自己，表示还要继续用餐，用餐完毕，将刀叉平行摆放在餐盘正中，表示用餐完毕。

第四，要擦嘴的时候，先将刀叉放下，两手拿起餐巾擦嘴，不要一手拿刀叉，一手拿起餐巾擦嘴，嘴里有食物时不要说话。喝酒时，也要将刀叉放下，不要左手拿叉子、右手拿酒杯喝酒，祝酒干杯时，即使不会喝酒，也要将杯口放在嘴上碰一下，以示敬意，不要劝酒，若他人酒杯中的酒没有喝完，不要主动去帮忙添加。吃饭时不要在餐桌上化妆、抓头、剔牙、擤鼻涕，更不要打嗝，西方人最忌讳打嗝，如果忍不住打了，应立即道歉。

最后，我们也应注意包括法国在内的西方国家，在宴会和餐饮时所形成的两大原则：慢和静。一方面，法国餐所追求的不是我们中国餐饮中的\"八大菜系\"式的五彩缤纷，挑战味蕾的极限，而是追求在循序渐进的\"慢\"节奏中达到人与美食的完美统一。我们不难发现一顿法国餐都不会少于两个小时。与美国传来的汉堡包快餐文化针锋相对的法国的慢餐文化是更注重养生与健康的。因为对于\"吃饭秀气\"的法国人而言，吃是享受生活而不是应付身体需求，是在饮食中寻求健康而不是消耗身体。法国餐所讲求的便是在安静、平和的餐饮中追求的最佳的营养均衡。另一方面，在餐饮氛围方面，中国人在吃饭的时候都喜欢热闹，很多人围在一起吃吃喝喝，说说笑笑，大家在一起营造一种热闹温暖的用餐氛围。除非是在很正式的宴会上，中国人在餐桌上并没有什么很特别的礼仪。而西方人包括法国人在用餐时，都喜欢幽雅、安静的环境，他们认为在餐桌上一定要注意自己的礼仪，不可以失去礼节，比如在进餐时不能发出很难听的声音。但也不要光顾着吃，注意与身边的人适当交谈，但说话声音要低，尽量不与远处的人大声交谈，更不能像平时吃饭那样侃侃而谈，大声喧哗。

法国餐桌礼仪七忌

答应对方的邀请后如果临时有事要迟到甚至取消约会，必须事先通知对方。赴会时稍迟是可以接受的，但若超过15分钟便会给对方不重视约会的坏印象。

在点菜时自己应选定想吃的食物，如果看遍菜牌也没有头绪的话，可请侍应为你推荐餐厅的招牌菜，但要给明确的表示，如想吃海鲜、不吃红肉等，切记事事拿不定主意，只懂说“是但(随便也罢)”的人只会为同台客人添加麻烦。用餐要注意的细节甚多，但其实大部分也是日常的礼仪，只要保持冷静，不做大动作，不出声响或阻碍别人用餐的话已算合格。以下是具体介绍：

1、使用餐具最基本的原则是由外至内，完成

一道菜后侍奉收去该份餐具，按需要或会补上另一套刀叉。

2、吃肉类时(如牛扒)应从角落开始切，吃完一块再切下一块。遇到不吃的部分或配菜，只需将它移到碟边。

3、如嘴里有东西要吐出来，应将叉子递到嘴边接出，或以手指取出，再移到碟子边沿。整个过程要尽量不要引别人注意，之后自然地用餐便可。

4、遇到豆类或饭一类的配菜，可以左手握叉平放碟上，叉尖向上，再以刀子将豆类或饭轻拨到叉子上便可。若需要调味料但伸手又取不到，可要求对方递给你，千万不要站起来俯前去取。

5、吃完抹手抹嘴切忌用餐巾大力擦，注意仪态用餐巾的一角轻轻印去嘴上或手指上的油渍便可。

6、就算凳子多舒服，坐姿都应该保持正直，不要靠在椅背上面。进食时身体可略向前靠，两臂应紧贴身体，以免撞到隔壁。

7、吃完每碟菜之后，如将刀叉四边放，又或者打交叉乱放，非常难看。正确方法是将刀叉并排放在碟上，叉齿朝上。

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