

西方餐桌礼仪

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/zhuanti/yuedu/1013.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

西方餐桌礼仪

西方餐桌礼仪（一）：

西餐餐具的使用法则

比较起中餐的餐具中只有一双筷子，西餐的餐具却是琳琅满目的一排。但放简单，餐具摆放虽多，但其实只是为四道菜而准备。这四道菜是前菜、汤、鱼、肉，餐厅只是将餐具一次全摆出来了而已。

食用面包的礼仪

- (1).面包切忌用刀子切割。
- (2).在意大利餐厅中，有时会以橄榄油代替奶油。
- (3).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。

喝汤的礼仪

- (1).拿汤匙的姿势是由内经外侧舀食。
- (2).西餐的汤分为清汤及浓汤，较正式的餐厅在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。
- (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).食用完毕后将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。

食用水果甜点

- (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(fingerbowl)，所盛的水，供洗手用。只用来洗手指，勿将整个手伸进去。

食用沙拉Salad

- (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，可用刀在盘中切割，然后再用叉子吃。

食用鱼、虾、海鲜

- 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，则可用手从合拢的唇间取出，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。

食用肉类

(1).认识牛排的熟度。

*犹带血的是rare。

*半生的是mediumrare。

*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。

西方餐桌礼仪（二）：

西方餐桌礼仪禁忌有哪些

- 1、遇到豆类或饭一类的配菜，能够左手握叉平放碟上，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。

- 2、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。
- 3、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。
- 4、吃完每碟菜之后，如将刀叉四边放，又或者打交叉乱放，十分难看。正确方法是将刀叉并排放放在碟上，叉齿朝上。
- 5、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。
- 6、就算凳子多舒服，坐姿都就应持续正直，不要靠在椅背上方。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。

西方餐桌礼仪（三）：

西方餐桌礼仪常识

1、辨认餐桌刀叉

一份正宗的西餐餐具共包括：牛油刀、面包碟、前菜用刀叉、主菜用刀叉、喝汤用汤匙、甜品用叉匙、红酒酒杯、白酒酒杯。

2、正确摆放餐巾

餐巾不仅仅要摆在腿上，还就应注意要将其对折，并将折痕靠近自己。中途暂时离席应将餐巾放在椅子上或用餐压着餐巾一角任其垂下，绝对不要将其挂在椅背上或放回餐桌上。

3、如何用刀叉

如果实在记不清刀叉用途，就只记住使用刀叉次序必须是由外至内。还有在使用刀叉时必须不要动用“蛮力”，要以前臂的力气切食物，使刀叉基本呈90度角的状态，如中途离席，刀叉应呈“八”字放置，叉背向上放，这表示“我还没吃完呢”。叉背向下表示用餐完毕，侍应生会过来收走盘子，已经吃饱的话，就应把刀叉并排放放在盘子右面，叉背向下，刀在叉子的右侧。

4、双手取食物

向自己的盘中取食物时，必须要用双手。取一只烤土豆也要用左手拿叉、右手持汤匙将食物夹到自己的盘中。不要只用一只叉子将食物叉到盘中了事，那是极不礼貌的。

5、喝汤及吃面包

汤很热也绝不能够用嘴吹气。舀第一匙的作用就是“探热”，一般不要舀太满。汤匙要由内向外舀，汤留下不多时能够将汤盘轻轻向外倾斜。吃面包时，必须不要将整个面包拿起来放入口中咬着吃。合乎礼仪的吃法是把面包用手撕成小片，再缓缓放入口中。

6、主菜礼仪

吃肉扒要从左边切起。吃鱼时要注意，吃完上面的鱼肉后不要将鱼翻身，而应用刀叉挑去整付鱼骨后再吃下面的鱼肉。吃时，第一步先要将刀子插入虾壳和虾肉之间，使之剥离，再将肉取出，慢慢地切片享用。

7、水果及甜品

吃应从自己面前的一侧吃起，如果是三角型蛋糕则应从顶上开始吃。餐后水果一般都是切皮去籽后的果块，吃起来很方便，如果像哈密瓜一样连皮的瓜类，应先切去皮现切小块食用。

8、其他

饮用鸡尾酒是一种礼貌，如果你不胜酒力，或不知在这种场合应点什么，那么PINKLADY或DAIQUIRI保你不会醉醺醺地失态。

西方餐桌礼仪（四）：

不可不知的西方餐桌礼仪

- 1、如果就餐人数少于等于八人，那就等所有人都坐好了，女主人开始用餐了，再开动。如果是长餐桌，那么只要有几个人入座进食了，你也就能够开始吃了。
- 2、餐桌上要传递东西的话，规则一般是逆时针传递。但是，如果坐在你左手边的人想要什么东西时，你也能够直接递给他。
- 3、把原本要递给别人的沙拉碗或者盐瓶从半道截下来，这基本上就等于在说：你是个既贪婪又粗鲁的人。
- 4、如果你在吃东西的时候，想要啜一口饮料的话，那就先拿餐巾把嘴擦干净了，以免在杯子边缘留下残迹。
- 5、和朋友家人一齐外出用餐，即使是到很高级的餐馆，也能够要求把吃留下的食物打包带走。但是，如果是在商务宴会上，就不要这么做了。
- 6、一切和食物无关的东西都不就应出此刻餐桌上，包括：钥匙手袋烟盒墨镜还有手机。
- 7、想去洗手间的时候，只要说"失陪一下"就能够了。
- 8、如果在用餐时你不想饮酒，不要把酒杯倒过来放，也不要很在意地宣布你不喝酒。只要轻轻地把指尖放在酒杯边缘，说一句"今日不喝，多谢。"
- 9、为女士拉椅子的时候，要把椅子抓住了，留个角度，让女士好走过去。别让椅子腿碰到女士的腿。
- 10、不要把餐巾展开，看起来像是在展示奥林匹克会旗一样。

西方餐桌礼仪（五）：

西方餐桌礼仪：

1、着装

而西方用餐场合一般都分为两种一种是正式的另一一种是随意的，如果是高档场所用餐的话那么男士就要穿着整洁的着装，干净的皮鞋，女士则要穿套装和鞋子，如果是正规用餐的话男士还需要打领带。

2、餐具摆放

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，刀刃一面要向着自己。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。

3、其他注意事项

- 1、如果是做客的话有的主人是按照地位年龄等状况来安排座次的，就应注意。
- 2、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。(所以不要在开胃菜就直接吃饱，那样十分糗)
- 3、用餐咀嚼食物时不要说话，不要豪气用餐(狼吞虎咽)。
- 4、瓷杯热水，玻璃杯装冷水或者冰块。
- 5、就餐期间，如果暂时离开座位，能够把餐巾放在椅子上。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。
- 6、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，拿不到的食物能够请别人传递，不要站起来。
- 7、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。

西方餐桌礼仪（六）：

西方如何使用刀叉：

- 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，务必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。当然此刻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。这也是对身旁的人的一种尊重。
- 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。

西方餐桌礼仪（七）：

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，刀刃一面要向着自己。

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，能够在每一套餐具中间的前面放一份，能够每两套餐具之间放一个甚至只在餐桌的中心位置放一个，这样就能够共用一套小瓶了。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，都能够增添浪漫的气氛。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，就应放在瓷杯里，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，头要持续必须高度，不能太低，不能过多地移动头。就餐期间，如果暂时离开座位，能够把餐巾放在椅子上。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，能够在上甜点之后，并得到男主人或女主人的允许，去指定的地方吸烟。

西方餐桌礼仪(八)：

西餐用餐场合

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，男士务必打领带。

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)能够是早餐、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取。

自助餐开始的时候，就应排队等候取用食品。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，能够多拿几次。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，而且要求务必吃完，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。它将优雅的环境和简单的气氛熔于一体，这样的聚会需要必须的服务，除非它小得女主人能够应付得过来，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，能够自带碟子、银具和餐巾到一个自己觉得最舒适的地方，而且随时能够讨论问题。

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。当客人们自由选取地点时，先后次序和是否适合满意等并不是主人的职责。往往带给了很多种菜肴，客人有足够的选取余地，主人也不必担心菜单是否贴合他们的胃口。

2、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。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。

3、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，客人能够随意走动。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。

更多经典阅读 请访问 <https://xiaorob.com/zhuanti/yuedu/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发