国际会议——餐桌礼仪

 **西式宴席**

西式宴席的餐具样式种类很多，各有各的用途用法，摆放位置也不一样。对不同的食物也有不同的进食方法。若一时记不清楚的情况下，可以先观察别人是怎样使用餐具、 怎样进食的。菜盘两边如摆放了几副刀叉，应先用最外边的。第一道菜吃完，侍者会将菜盘与刀叉一同撤去，再用第二套刀叉。如果有几把不同大小的刀叉匙，则用途不同。正确使用刀叉的方法是：左手执叉，右手执刀，用叉将食品（指需切割成小块进食的食物）按住，用刀切开，再用叉叉起送入口中。吃一块，切一块。刀叉并用的时候，叉齿应朝下。也可在切割下一小块后，放下刀，把叉换到右手来叉取食物。如果不是刀叉并用，叉齿则应朝上。餐刀可以用来将食品拨到叉子上，但不能用餐刀往嘴里送食物。使用刀叉匙不能和菜盘、汤盘碰出声响。一道菜没吃完时，刀叉要成八字摆在盘沿上，叉齿朝下。吃完后，把刀叉并拢置于盘上，服务员即知可以撤下了。

注意：刀刃永远不能朝外。

较大的餐巾可以叠成两折，口朝自己放在膝盖上，不要系在脖子上。可以用餐巾的一角擦嘴擦手，但绝不可以用来擦试餐具。

上菜是从左边上的，吃完从右边撤下去。而斟酒却是从右边开始。弄不清这一点，说不定就会错用了邻座的饮料食物。宴会开始，女主人拿起刀叉便表示客人都可以进食了。以后只要得到食品即可进食，不必等待。吃喝时应从容文雅，咀嚼食物时要闭住嘴，不要发出声响。 满嘴食物时不要讲话。骨头、鱼刺等吐在手中再放到盘沿上，不能直接吐在盘子里或桌布上 。最好能先用餐具剔除骨、刺，不使入口。如遇到不爱吃的菜，不应拒绝，可少要一点儿，并尝一些，等待服务员撤走。不可站起来去夹菜或取食。喝饮料时，先用餐巾一角擦去嘴唇油污，以免在杯口留下油迹。喝汤时用的汤匙应是自己座前最大的一把。小的可能是甜食匙。 喝汤要一勺勺舀起来送入口中，不要啜饮出声。若汤太烫你可以舀一勺吹凉再喝。万一喝到嘴里不能下咽，赶快喝一口凉水或饮料。舀汤时汤匙应从汤盘近身一侧进入，远身一侧舀起，舀不起来时，可用左手将盘稍向外倾斜。
　　用过的盘子不要移动位置。每次喝完酒要把酒杯放回原处。若打翻酒水溅到邻座身上，应说 “对不起”并协助擦干，或招呼服务员来收拾。如果邻座是女士，递上干净的餐巾或手帕即可，由她自己擦干。如果发现菜中有不洁物，可悄悄叫来服务员让他重新换过，不可惊动四座。如果不想添酒，可以拒绝，或以手指轻挡杯沿表示。若主人在餐馆宴客，请客人点菜，客人点的任何菜都需向主人说明，而不是直接向服务员说。洗手指的水一般盛在玻璃盆中，有的放入几片花瓣，有的下边有一衬垫，千万不要误认是饮用水。
　　吃比较散碎的食物如色拉，可用叉吃，叉齿朝上，也可用一小块面包帮助把色拉推上叉子。 各种干果、饼干、干点心、炸土豆片、龙虾片等都可用手拿着吃。面条可用叉子卷起来吃， 不能用叉子挑。面包用手去拿，拿来放在自己的小碟里，或大盘的盘沿上。用黄油刀而别用自己的餐刀，取一小块黄油或果酱，放在自己的小碟内，用手掰一小块一两口可吃下去的面包，涂抹上黄油或果酱，抹一块，吃一块。不能用刀去切面包，如果上的是面包片，也不能把整片面包涂抹上黄油送到嘴边咬，同样要掰成小块吃。
　　吃水果的方法：梨和苹果切成四瓣，削皮去核，用手拿一小块吃。香蕉剥皮，放在盘里切成 小块，用叉取食，不可以手拿着一只剥开的而又连着皮的香蕉送到嘴里咬。橙子切四瓣，剥皮吃。西瓜和菠萝一般都去皮切成块送上餐桌，可用叉取食。吃葡萄时，核吐在手心里，再放到盘上。削水果时，刀刃朝里，从外向里削皮。
　　喝茶或咖啡，如需加糖加奶，可自取或请人传递，但不要站起身去拿。取方糖有专用的夹子，没夹子可用手，不要用小匙。小匙是搅拌糖或牛奶的，搅完后放在小碟中。喝时用左手端碟，右手执杯把，把杯拿起来喝，不能像喝汤那样用小匙舀。
　　无论何时，两肘都不能撑在桌上。
　　吃中餐现在一般也由服务员分菜，若再到大盘中取菜，应该用公筷，别用自己的餐具。用餐 毕，筷子平放在桌子上，不能插在碗或盘里的食物上。最后需注意的是饭桌上不应剔牙。

**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，一定要用餐巾擦拭，避免用自己的手帕。最好不要把餐巾塞入领口。用餐反摺的内侧来擦，而不是弄脏其正面，是应有的礼貌。手指洗过后也是用餐巾擦的。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、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。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，可用餐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。
　　用餐时，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!