

西餐文化与礼仪



西餐文化



一、西餐的文化

西餐总是让人联想到烛光、钢琴、红酒、牛排、沙律、醇香的咖啡、**WAITER**或**WAITRESS**的微笑.....初热爱西餐的人，也许热爱的并不是如我们平常热爱中餐一样，热爱食物的色香味，热爱的是西餐的感觉，那种能深深触动心灵的感觉。但是，西餐是一种文化的沉淀，从入座、点餐到用餐程序都有一套西方人的礼仪，掌握礼仪是用餐前的关键。

西餐这个词是由于它特定的地理位置所决定的。

“西”是西方的意思。一般指西欧各国。“餐”就是饮食菜肴。我们通常所说的西餐不仅包括西欧国家的饮食菜肴，同时还包括东欧各国，也包括美洲、大洋洲、中东、中亚、南亚以及非洲等国的饮食。





西餐礼仪



观看“吃西餐礼仪”视频 思考回答下列问题：

- ❖ 1、小七点的什么菜
- ❖ 2、怎么吃面包？喝汤？喝咖啡？
- ❖ 3、怎么拿酒杯？
- ❖ 4、餐中暂时离开，刀叉、餐巾怎么放？
- ❖ 5、用餐结束时，刀叉、餐巾怎么放？

小七点的菜

- ❖ 1、法式局蜗牛
- ❖ 2、南瓜汤
- ❖ 3、橙味圣女果沙拉
- ❖ 4、碳烧烤鳕鱼
- ❖ 5、牛排
- ❖ 6、杏仁慕斯蛋糕
- ❖ 7、红酒

吃西餐礼仪：

- ❖ 1、左侧入座
- ❖ 2、从外往内用刀叉，左叉右刀。
- ❖ 3、吃东西时，包括水果，都是用刀切小块，然后用叉送入口内，不能用刀送食物入口。不能用嘴直接咬。
- ❖ 4、吃面包，可用手掰成小块吃
- ❖ 5、汤不能搅拌，不能端碗喝，勺从里往外舀
- ❖ 6、喝咖啡刚好相反，自行添加牛奶或糖，搅拌均匀，小勺放在咖啡的垫碟上，喝时右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不能用小勺舀着喝
- ❖ 7、刀叉合一，意味撤掉，刀叉交叉，意味会继续吃
- ❖ 8、餐中暂时离席，餐巾放椅背上。
- ❖ 宴席结束，餐巾放在桌上。
- ❖ 9、拿红酒杯时，用拇指、食指、中指三个指头夹住杯柱，小指头托杯底。

穿着要得体

餐厅吃饭时穿着得体是欧美人的常识。上去高档的餐厅，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、餐点端来时，都应让女士优先。特别是团体活动，更别忘了让女士们走在前面。

再昂贵的休闲服，也不能随意穿着

入座有讲究

- ❖ 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，就可以坐下来了。



入座有讲究

- ❖ 用餐时，身体要坐直，坐端正
- ❖ 不能趴在桌上，也不要将胳膊肘放到桌面上。腹部和桌子保持约一个拳头的距离，脊背不可紧靠椅背，一般坐于座椅的四分之三即可。不可伸腿，不能翘起二郎腿，两脚交叉的坐姿最好避免。



点菜有学问



- ❖ 正式的全套西餐包括：①前菜或开胃品或头盘②汤和面包、黄油③沙拉④主菜⑤甜点⑥咖啡或茶，还有餐前酒、佐餐酒和餐后酒。
- ❖ 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。

点菜有学问



- ❖ 没有必要全部都点，点太多却吃不完反而失礼。前菜、主菜（鱼或肉择其一）加甜点是最恰当的组合。可以不要汤，或者省去开胃菜，这也是很理想的组合

点酒有学问

- ❖ 吃什么菜喝什么酒
- ❖ 菜肴与酒水的搭配
- ❖ 主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白葡萄酒。上菜之前，不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。



西餐中，“吃什么菜，喝什么酒”

- ❖ 西餐中的酒水，一共可以分为餐前酒、佐餐酒、餐后酒等三种。它们各自又拥有许多具体种类。
- ❖ 总的来说，冷色调、香气淡雅、口味清淡的菜式与色泽较浅、香味淡雅的酒品相配；深色、香气馥郁、口味杂的菜肴与色香味浓郁的酒品相配。
- ❖ 即所谓的白酒配白肉，红酒配红肉。

西餐中，“吃什么菜，喝什么酒”

- ❖ 介于两者之间的，无法选择的，用玫瑰红葡萄酒。餐前选用旨在开胃的各式酒品，餐后选用各式甜酒以助消化。香槟适合与任何菜肴搭配。

餐巾的使用

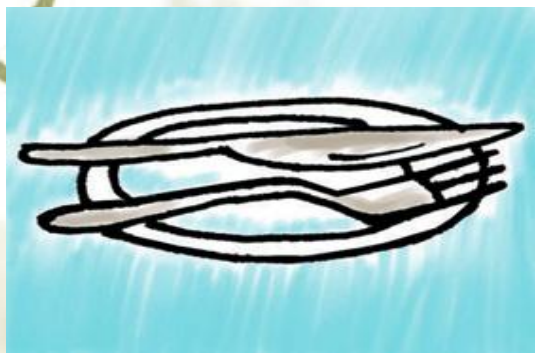
- ❖ 点完菜后，在前菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内摺三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。最好不要把餐巾塞入领口



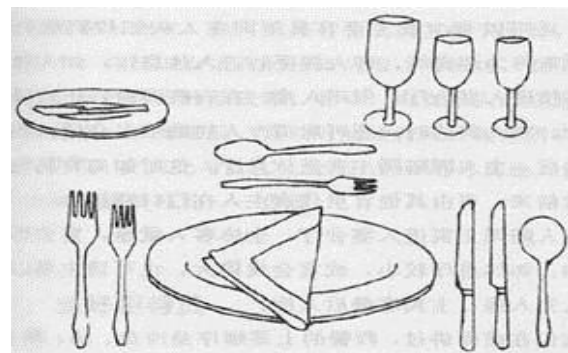
刀叉的使用



- ❖ 英美人的饮食习惯不一样。吃肉菜时，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。



刀叉摆放的小技巧



- ❖ 1、用餐中为八字形，如果在用餐中途暂时休息片刻，可将刀叉分放盘中，刀头与叉尖相对成“一”字形或“八”字形，刀叉朝向自己，表示还是继续吃。2、如是谈话，可以拿着刀叉，无须放下，但若需是作手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃。3、应当注意，不管任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。4、刀叉柄朝向自己并列放在盘子里，则表示这一道菜已经用好了，服务员就会把盘子撤去。
- ❖ 在宴会中，每吃一道菜用一副刀叉，对摆在面前的刀叉，是从外侧依次向内取用，因为刀叉摆放的顺序正是每道菜上桌的顺序。刀叉用完了，上菜也结束了。



进餐礼仪



进餐时，除用刀、叉、匙取送食物外，有时还可用手取。如吃鸡、龙虾时，经主人示意，可以用手撕着吃（**一般会有洗手盅**）。吃饼干、薯片或小粒水果，可以用手取食。

面包则一律手取，注意取自己左手前面的，不可取错。取面包时，左手拿取，右手撕开，再把奶油涂上去，一小块一小块撕着吃。不可用面包蘸汤吃，也不可一整块咬着吃。

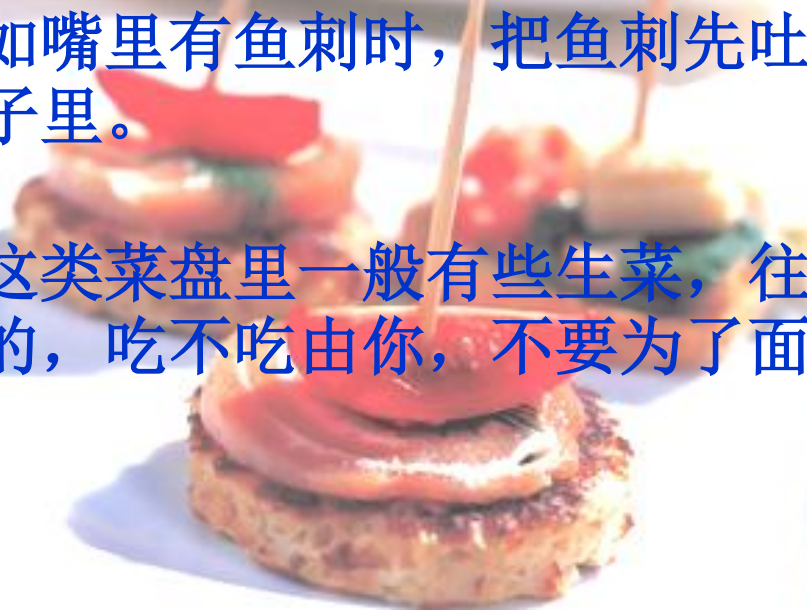
喝汤时，切不可用汤盘就口，必须用汤匙舀着喝。姿势是：用左手扶着盘沿，右手用匙舀，不可端盘喝汤，不要发出吱吱的声响，也不可频率太快。如果汤太烫时，应待其自然降温后再喝。

餐桌上的佐料，通常已经备好，放在桌上。如果距离太远，可以请别人麻烦一下，不能自己站起来伸手去拿，这是很难看的。

吃肉时，用叉按好后，先将刀轻轻推向前，再用力回拉并向下切，这样就不会发出刺耳声音。切好后用叉子进食，千万不可用叉子将其整个叉起来，送到嘴里去咬。边吃边切，不要全部切完再来吃。

吃鱼时，鱼头朝左，用叉子压住鱼头，以刀沿着中间骨头至尾部划开，吃完上半部分的鱼肉后，不要翻动鱼身。先剔除、移开鱼骨，再食用下半部分。如嘴里有鱼刺时，把鱼刺先吐进凹紧的手中，再放入盘子里。

这类菜盘里一般有些生菜，往往是用于点缀和增加食欲的，吃不吃由你，不要为了面子强吃下去。



喝酒的讲究



- ❖ 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。

喝酒的讲究



- ❖ 1、酒类服务通常是由服务员负责将少量倒入酒杯中，让客人鉴别一下品质是否有误，只须把它当成一种形式，喝一小口并回答**GOOD**。
- 2、接着，侍者会来倒酒，这时，不要动手去拿酒杯，而应把放在桌上由侍者去倒。
- 3、正确的握杯姿势是用手指握杯脚。为避免手的温度使酒温增高。应用大拇指、中指和食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。
- 4、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，但不要猛烈摇晃杯子。
- 5、下列行为都是失礼的行为：一饮而尽、边喝边透过酒杯看人、拿着酒杯边说话边喝酒、吃东西时喝酒、口红印在酒杯沿上等。不要用手指擦杯沿上的口红印，用面巾纸擦较好。



装饰配料吃法



- ❖ 1、当装饰配料上到你面前时，用餐匙取一部分放到自己的黄油盘里。如果没有黄油盘，就放在自己的主食盘里。**永远不要把装饰配料直接放入口中**。如果你想在上面加盐，就在盘中配料旁边撒一点。用手拿着配料蘸着吃。
- 2、橄榄吃进嘴里时，把核先吐进凹紧的手中，再放入盘子里。
- 3、腌泡菜配三明治吃时用手拿，配肉吃时用刀和叉。
- 4、薄柠檬片是做装饰用的；柠檬角或柠檬半要挤出汁来。用叉轻轻地扎刺肉质。将汁挤入需要调味的食物中，（有些饭店用乳酪布将柠檬半罩住，以防汁液四溅）。

再次强调：

1、吃西餐时相互交谈是很正常的现象，但切不可大声喧哗，放声大笑，也不可抽烟，尤其在吃东西时应细嚼慢咽，嘴里不要发出很大的声响，更不能把叉刀伸进嘴里。至于拿着刀叉作手势在别人面前挥舞，更是失礼和缺乏修养的行为。

2、吃西餐还应注意坐姿。**坐姿要正**，身体要直，脊背不可紧靠椅背，一般坐于座椅的四分之三即可。不可伸腿，不能翘起二郎腿，也不要将胳膊肘放到桌面上。

3、饮酒时，不要把酒杯斟得太满，也不要和别人劝酒（这些都不同于中餐）。如刚吃完油腻食物，最好先擦一下嘴再去喝酒，免得让嘴上的油渍将杯子弄的油乎乎的。干杯时，即使不喝，也应将酒杯在嘴唇边碰一下，以示礼貌。

西餐注重肉类菜肴烹制的老嫩程度

- ❖ 欧美人对肉类菜肴的老嫩程度很讲究。服务员在接受点菜时，必须问清楚宾客的需求，厨师按宾客要求烹制。牛羊肉一般有5种火候，分别是：
 - 一成熟（Rare 简写R）表面焦黄，中间为红色，装盘后血水渗出
 - 三成熟（Medium Rare 简写M.R）表面焦黄，外层呈粉红色，中心为红色，装盘不见血，但切开后断面有血流下。

❖ **五成熟**（Medium 简写M.）表面褐色，中间呈粉红色，切开后肉中流出的汁仍然见红。



七成熟（Medium Well简写M.W）肉表深褐色，中间呈茶色，略见粉红色，切开后流出的汁水是白色的。



全熟（Well Done简写W.D）表面焦黄，中间全部为茶色，肉中无汁水流出，肉硬度较高，不容易消化和咀嚼。