

吃法餐的餐桌礼仪

用餐前

01. 预约与入座

(1) 正式的西餐厅会要求客人先订位。(2) 到餐厅后，则需等待侍者带领入座。

(3) 入座时，男士应先帮女士拉出椅子，等女士就座后再入座。

02. 穿着

虽然没规定吃西餐时该穿戴什么，但比较高级、正式的西餐厅就会要求。

(1) 男客人穿西装、打领带。

(2) 女性则穿着礼服，减少裤装的出现。女性不宜涂抹浓厚的口红，容易将餐巾、餐具弄脏，有失礼数；也不宜香水逼人，会掩盖菜香。

(3) 进入餐厅之前，应将大衣、帽子、雨衣等物品寄放在衣帽间，因为餐厅是为了吃饭而设，杂七杂八的东西带进座席之间，不仅有碍观瞻，也不合乎卫生规则。

(4) 若有围巾、披肩，入餐厅坐定后，轻轻卸下，披在椅背上即可。而皮包最好放在自己的背部与椅背之间，若放在大家公用的桌上，是不礼貌的。

03. 餐巾的使用

(1) 餐巾应铺在膝上，以便必要时用来轻拭嘴部。(2) 小型餐巾应全部打开，大型餐巾就对折一半。

(3) 到家庭作客，应等主人打开餐巾后，再打开自己的餐巾。



04. 点菜

(1) 菜单有不熟悉的项目可问服务生，因为回答客人问题是服务生的职责之一。

(2) 若是作客，通常主人会让客人先点，主人最后点，客人不宜点菜单上最贵的项目，也不宜点两

道以上的主菜，除非主人表示没关系。(3) 此外，通常女士先点，男士后点。

用餐中

01. 喝汤

(1) 喝汤要用汤匙，不宜端起碗来喝。

(2) 汤匙由身边向外舀出，第一次舀汤宜少，先测试温度，如果汤太烫，等稍凉再喝，不要任意搅

和和用口吹凉。(3) 喝汤不要出声。

(4) 如果汤将见底，可将汤盘用左手拇指和食指托起，向桌心，即向外倾斜，以便取汤。(5) 有时汤是用两侧有耳的杯盛出，此种情形，可用两手执杯耳，端起来喝。(6) 喝完汤，汤匙应搁在汤盘的汤杯碟子上。

02. 吃面包

(1) 面包应该撕成小片来吃，不可用口咬。撕面包时，碎屑应用碟子盛接，切勿弄脏餐桌。

(2) 如要涂奶油，并非整片先涂，而是抹在正要吃的这片上，要吃下一片时，再重复相同的步骤。但如果面包是烤热的，则可以整片先涂牛油，再撕成小片吃。涂牛油要用牛油刀，如果餐桌上未准备，用其他刀子亦可。

(3) 面包可蘸调味汁，但注意不要把盘子“舔”得很干净，而要用叉子叉住已撕成小片的面包，再蘸一点调味汁来吃。

(4) 如面包要传递，一律向右手边传递，传到自己时，记得说「谢谢」。不想吃时，只要继续传下去，不必说什么。

(5) 想要取用的菜肴或物品拿不到时，不可把手伸过桌面或挡在别人面前拿取，应该请离它最近的人传给你。

03. 吃色拉

(1) 色拉用叉子吃，如菜叶太大，可用刀在色拉盘中切割，再用叉子吃。(2) 芹菜条可用手取，也可用刀叉切割，再用叉子取食。(3) 青豆可用叉子先把它压扁，再用叉舀起来。(4) 小粒的西红柿，可用手取食。

04. 用主餐

(1) 食物没有尝过之前，不可以先加调味料。

(2) 咀嚼时，不要张着嘴、不要发出声音。嘴里塞满食物时不要讲话。

(3) 吃牛排时，要将所要的熟度回答正确，事后重烤或不敢吃，会引起困扰。(4) 牛排要右手拿刀，左手握叉，由外侧向内切一块，吃一块，大小要适度。(5) 猪排、羊肉都要熟透，吃法与牛排同。(6) 必须用手吃时，(例如吃有骨头的肉时)，会附上洗手水。当洗手水和带骨头肉一起端上来时，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。

(7) 若吃鱼排，少用刀，可用右手持叉进食。如鱼带头尾，宜先将头、尾切除，再去鳍，将切下的头、尾、鳍推在盘子一边，再吃鱼肉。吃完鱼的上层，切勿翻身，应用刀叉剥除鱼骨。万一吃到骨头，不能用吐的方式吐出，宜用拇指和食指自唇部取出放在盘子上。

(8) 骨头等咽不下或不好吃的部份，不要用吐的，应该静静地取出放在纸巾里。没有纸巾时，可用原来的刀叉从嘴里取出，放在自己餐盘的边缘。如果不小心把食物掉到自己餐盘外面，可以用刀叉把它叉起来，放在餐盘边缘。吃不完的食物应该留在自己的餐盘里。

(9) 主餐中的玉米段若插上了牙签、木棒，表可以拿来啃。但较文雅的方式是将玉米竖起，左手持叉压住玉米，右手持刀，切下玉米后，用叉子舀食。



05. 用甜点、水果、饮料

(1) 一般蛋糕及派、饼，用叉分割取食；较硬者用刀切割后，用叉取食；而小块硬饼干，可用手取食。冰淇淋、布丁等，用匙取食。

(2) 茶匙不可放入口中，搅拌后应放在茶碟，不可留在杯子里。喝咖啡亦用小匙调味，切忌用匙品尝是否够甜。喝咖啡是用食指和拇指，拈住杯把端起来喝，咖啡碟不必端起。

(3) 水果如西瓜、柚子等，应用匙取食。粒状水果如葡萄，可用手抓来吃，西洋人的习惯，葡萄连籽吞如需吐籽，应吐于掌中再放在碟里。汁少较脆的水果如苹果、柿子、梨，可将之切成四片，再削皮用刀叉取食。桃及瓜类，削皮切片后，用叉取食。香蕉可用刀从中划开，皮向两边剥，用刀切一口吃一口。台湾的椪柑，用手剥皮后，可用手一片一片的撕下来吃。莓类多于小盘中，用或叉取食。

正式餐厅，在吃完水果时，常上洗手钵，所盛的水，常撒花瓣一枚，指供洗手用。请记住，只可洗手指，切勿将整只手放进去，因此，刚吃水果的手，不宜用餐巾擦手，应先洗手指，再用餐巾擦干。



06. 中途离席

用餐中途如果要暂时离开，最好在上菜的空档，向同桌的人打声招呼，然后把餐巾留在椅子上，服务生看到就知道你还会再回来。

07. 其它事项

(1) 水杯是餐桌必备之物，主要目的是冲淡前一道菜的味道，以便能享受下一道菜的味道，故不宜一就座就喝水。

(2) 在正式餐厅里，客人除了吃以外，诸如倒酒、整理餐具、捡起掉在地上的刀叉等事，都应让侍者去做。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。

(3) 弄脏嘴巴时，一定要用餐巾擦拭，避免用自己的手帕。用餐巾反折的内侧来擦，而不是弄脏其正面。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。

(4) 在餐厅吃饭，若旁若无人地大声喧哗，是极失礼的行为。音量要小心保持对方能听见的程度，别影响到邻桌。

(5) 牙缝中若塞了食物，不可以用舌头去吸舔它或当众剔牙，应该去一个有镜子而且不会被人看到的地方（例如盥洗室）再处理。

(6) 此外，用餐时应注意坐姿，且不可将两只手肘都伸到餐桌上。



用餐结束

(1) 如果对服务满意，想付小费时，可用签帐卡支付，即在账单上写下含小费在内的总额再签名，最后别忘记口头致谢。

(2) 用餐完毕时，不可以把餐盘从面前推开，应该让它留在原位。用餐完毕，刀叉并排放，左叉右刀，刀锋向内、叉尖向下，呈十点钟和四点钟的方向放在餐盘里。凡是用过的刀叉匙绝对不可以再放回餐桌上。

(3) 受邀参加别人宴请的饭局时，不可以索取打包袋，只有非正式的用餐场合才能索取打包袋。 (4) 主人若把他的餐巾放在餐桌上时，表示用餐结束，此时，其它人也必须把餐巾整齐地放在餐桌上自己餐盘的右边（但餐巾不可折迭或揉成一团）。