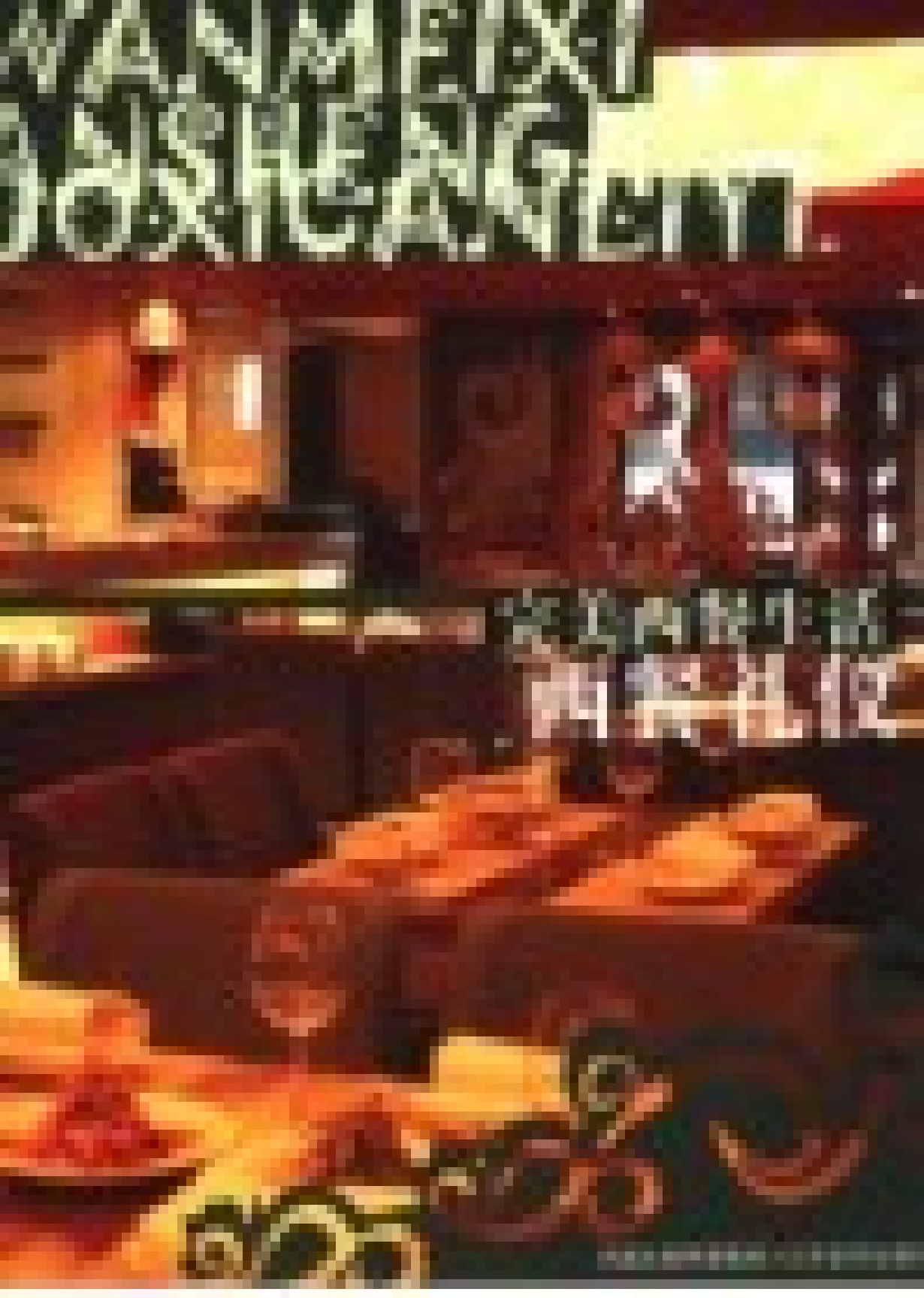


WANMEI
XIHENG

完美西餐生活
西餐礼仪



图书在版编目 (CIP) 数据

完美西餐生活: 西餐礼仪/何平工作室编.—南京:
江苏美术出版社, 2007.1
ISBN 978-7-5344-2214-0

I.完... II.何... III.西餐—礼仪 IV.TS971

中国版权图书馆CIP数据核字(2006)第160340号

出品人 顾华明
图 片 香港 Men's uno 杂志
视元素 金欣欣 小嘿
李蕾 赵伟 蔡崇豹
装帧设计 唐 仪
版式设计 陈步敏 郭肇宁
责任编辑 魏申申
专业审读 李廷富
责任校对 赵 菁
责任监印 贲 炜

本书在编写过程中,由于联系上的困难,部分图文作者未能取得联系,谨致抱歉。敬请作者及时与我们联系,我们将支付稿酬并赠送样书。电话:025-83202968

何平工作室

书 名 完美西餐生活: 西餐礼仪
编 著 何平工作室
出版发行 凤凰出版传媒集团
江苏美术出版社(南京市中央路165号 邮编210009)
集团网址 凤凰出版传媒网 <http://www.ppm.cn>
制 版 南京新华丰制版有限公司
印 刷 江苏苏中印刷有限公司
开 本 720 × 1000 1/16
印 张 14
版 次 2007年2月第1版 2007年2月第1次印刷
标准书号 ISBN 978-7-5344-2214-0/J · 2016
定 价 35.00元

营销部电话 025-83248515 83245159 营销部地址 南京市中央路165号13楼
江苏美术出版社图书凡印装错误可向承印厂调换

西餐礼仪

完美西餐生活



凤凰出版传媒集团
江苏美术出版社

**时尚人士必备读本
西餐礼仪完美奉献
各种场合应对自如
西餐美食尽享其味**

**做一名餐桌上的绅士
做一名西餐桌上的礼仪高手
生活，因为有西餐而更加时尚
完美西餐生活
为您带来礼仪外交的成功**

目录 CONTENTS

PART1: 餐桌上的西方

>>>	开疆拓土的西餐版图	008
>>>	希腊罗马的味蕾	009
>>>	周游西餐列国	015

PART2: 仪礼之邦的西方

>>>	餐前礼仪	024
	餐厅选择	024
	餐位预约	024
	被人邀约	026
	穿着妆容	026
	男士的服饰和仪容	027
	女士的服饰和仪容	040
	礼物传情	051
>>>	餐时礼节	066
	你的光临 我的荣幸	066
	哪个位置属于你	067
	今天我们吃什么	068
	越熟悉越默契	073
	餐具使用法则	081
	餐巾的秘密	086
	各得其所的餐具	088
	享受优雅美味	090
	美酒浓情	102
	礼仪陷阱我知道	111
>>>	餐毕礼仪	114
	如何结束用餐	114
	如何离座	115
	如何结账	115
	如何答谢	116
>>>	国际惯用的外交礼仪	118
	排列席位	118
	男女主人的招待要领	119

宴会成功举办的秘诀	122
如何发请柬	123
宴会招待的要点	125
英式品茶	126
品茶茶具	128

PART3 西餐的社交生活

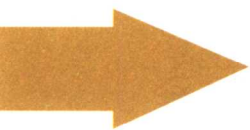
>>> 浪漫约会：两个人的世界	132
细节决定约会	132
单身女性的约会和赴约	138
>>> 商务宴请：尊贵的邀约	149
商务宴请的类型	149
商务尤重礼仪	151
事无巨细：商务宴请的准备	152
无微不至：商务宴请的程序	162
无所不在：商务宴请的礼仪	167
>>> 亲朋聚宴：时尚之选	172
西餐准备流程	172
优雅吃西餐的细节	173
家庭西餐准备法则	177

PART4:完美西餐生活

>>> 吃西餐 听音乐	188
西式早餐的田园情调	188
营造正餐的高雅格调	191
谐趣英式下午茶	194
独飨西餐乐趣	196
让约会西餐更加浪漫	198
节日西餐的特别音符	201
>>> 吃西餐 品艺术	204
西餐桌上的艺术	204
餐具的艺术	208
艺术中的西餐	211
>>> 吃西餐 学英文	218

PART 1

Western Dining Culture On The Table 餐桌上的西方



Western dining culture on the table

餐桌上的西方

□ The history of Western food 开疆拓土的西餐版图

□ 什么是西餐

西餐这个词是对于中餐来说的，由其特定的地理位置所决定的。我们通常所说的西餐是中国和其他东方人对欧美各国菜点的统称。它不仅包括西欧国家的饮食菜肴，还包括东欧各国，也包括美洲、大洋洲、中东、中亚、南亚次大陆以及非洲等国的饮食。广义上说，

西餐是来自西方的菜点，狭义上说西餐是由拉丁语系的菜肴组成。西餐一般以刀叉为餐具，以面包为主食，餐桌多以长形桌台为主。西餐的主要特点有主料突出、形色美观、口味鲜美、营养丰富、供应方便等。西餐服务在国际上流行的方式有美式服务、法式服务和国际式服务三种。



▣ 正餐的构成

头盆，又称开胃菜，是指开餐的第一道菜；汤，分为清汤、奶油汤、茸汤等；色拉，又称沙拉、沙律，意即凉拌菜，分为水果色拉、海鲜色拉、蔬菜色拉、荤菜色拉；主菜，是西餐正餐的精华部分，分为鱼类菜肴和肉类菜肴；甜点，是西餐结束前的最后一道食物，它分为奶酪、甜品。最后，还会有一道咖啡或者红茶来结束所有的享用。

▣ A taste bud of Greece and Rome 希腊罗马的味蕾

▣ 西餐历史

西餐发展的历史，可谓源远流长。据有关史料记载，早在公元前4世纪，在古希腊的西西里岛上，就出现了高度发达的烹饪文化。在当时就很讲究烹调方法，煎、炸、烤、焖、蒸、煮、炙、熏等烹调方法均已出现，同时技术高超的名厨很受社会的尊敬。当时，尽管烹饪文化有了相当的发展，但人们的用餐方法仍以抓食为主，餐桌上的餐具还不完备，餐刀、餐叉、汤匙、餐巾等都没有出现。西餐餐桌上的刀、叉、匙都是由厨房用的工具演变而来的。古希腊的烹调技术主要集中在烹饪和调味上。著名史诗《伊利亚特》第九卷详细描述了精心烤制畜肉的过程：

搬起一大块木段，近窝燃烧的柴火，
铺上一头绵羊的和一头肥山羊的脊背，
外搭一条肥猪的脊肉，挂着厚厚的油膘。
奥忒墨冬抓住生肉，由卓越的阿基琉斯动刀肢解，
仔细地切成小块，挑上叉尖。与此同时，
墨诺伊提俄斯之子，神一样的凡人，燃起熊熊的柴火。
当木柴烧竭，火苗熄灭后，
他把余烬铺开，悬空架出烤叉，
置于支点上，遍撒出神圣的食盐。
烤熟后，他把肉块肥叉装盘。
接着，帕特罗克洛斯拿出面包，就着精美的条篮，放在
桌面上；与此同时，阿基琉斯分放着烤肉。

随后，他在对面的墙边下坐，朝对神一样的俄底修斯，嘱咐帕特罗克洛斯，他的伙伴，献肉祭神，后者把头刀割下的熟肉扔进火里。祭毕，他们伸手抓起眼前的佳肴。

公元前4世纪的雅典已经形成了正餐和宴会的基本格局与组成的菜点基本品种。开始时先上一篮烤面包，然后是第一道菜，由各种开胃食物和调料组成，与面包一起享用。第二道菜由海产品和蔬菜水果组成，仍然伴有面包。第三道菜的主菜，由鱼类和家禽家畜或其他肉类组成，并配有酒。这些禽畜由专门的肉厨屠宰和烹饪，并结合一定的宗教仪式。酒以马其顿王国的酒最为著名。第四道菜是餐后甜点，也称第二席，由蛋糕、奶酪和干鲜水果组成。随着古希腊文化的广泛传播，这样的正餐和宴会格局及菜点组成也广为流传，几乎成为所有西餐风味流派的蓝本。

公元前753年，罗马城兴建。罗马汲取古希腊文化的精华发展出先进的古罗马文明。以佛罗伦萨为中心，王公贵族以研究烹饪技艺和拥用厨艺高超的厨师来展现自己的实力和权力，普通百姓也纷纷效仿，从而奠定意大利作为西餐之母的至尊地位。

古罗马时期，烹饪是一门艺术，烹饪艺术的演变直接反映了一个国家历史和经济的景观和进步。晚餐发展成具有观赏性的艺术品，不仅通过食物的观赏性来实现，而且强调餐厅的整体环境。餐厅装饰越来越讲究，菜肴烹调也越来越精细，菜谱的组合也越来越成熟，美食成为文化和艺术。晚餐通常是冷盘、主餐和餐后甜点，但食物内容丰富，令人难以想像。共和时期，马克罗比乌斯的菜谱包括：



冷盘

贝类：海胆、牡蛎、锦蛤鹑
芦笋肥鸡、砂锅牡蛎、
瓦罐锦蛤、燕雀
牛里脊、野猪里脊
家禽肥肉糜
海贝：骨螺、荔枝螺

主餐

雌猪胸腺
野猪头
鱼类
鸭肉
野鸭粥
野兔
烤家禽

甜点

饼干、奶油面糕
古罗马的宴会，不仅菜肴
丰富，而且主人设法把餐
宴办得如演戏，宴会的安
排、菜肴的介绍、节目的
安排，井然有序，形成一
套程式。



西餐菜谱的由来

5 世纪中叶是欧洲文艺复兴时期，饮食同文艺一样，以意大利为中心得到进一步发展，在贵族举行的宴会上涌现出各种名菜、细点。至今驰名世界的空心面就是那时出现的。到了 16 世纪初中叶，法国亨利二世王后喜欢研究烹调方法，她从意大利雇用了大批技艺高超的烹调大师，在贵族中传授烹调技术，

这样不仅使宫廷、王府的菜点质量显著提高，同时使烹饪技法广为流传，促使法国的烹饪业迅速发展起来。后来，法国有位叫蒙得弗德的人，举行宴会时，为了让客人预先知道全宴席的菜品，他让管家在宴会前用羊皮纸写好菜名，放在每个座位前。据说这是西餐菜谱的开始。



法国西餐的发展

除了意大利，法国也是对现代西餐的发展做出突出贡献的国家。在法国烹调发展史上，公元1533年，因为政治原因下嫁日后的法皇亨利二世的意大利麦狄奇家族的凯瑟琳公主是一个至关重要的人物。凯瑟琳喜欢烹调，随行出嫁带有私人厨师和厨具。凯瑟琳将意大利文艺复兴时期流行的烹调方式、技巧、食谱以及华丽的餐桌装饰艺术一并带到了法国，促进了意大利和法国烹调艺术的融合，推进了整个西餐的发展。到了1638~1715年，由于讲究饮食而被人称为美食家的法国国王路易十四在宫廷中发起了烹饪大赛，给优胜者颁发奖章及奖赏，从而推动了烹饪业的蓬勃发展，一时间宫廷内佳肴美饌迭出。由于宫廷和上层社会的烹调热，直接推动了整个社会的烹饪业发展，于1765年，在法国的社会上出现了餐厅。1789年，法兰西革命后，针对一般顾客的餐厅像雨后春笋般的发展起来。供餐形式采取每人一份的方法。不久出现了零点菜谱，但只是简化了的宫廷菜。19世纪初叶，餐桌上的规矩大致与现在相同。到第二次世界大战以后，才出现了许多新的餐具，而且配套成系列，并有着严格的摆放及使用方法。



西餐餐具发展

在中国青花瓷传入欧洲之前，西餐中使用的用具只有金属器、玻璃器和软质陶器。中国青花瓷的淡雅、精美，引起了欧洲人的喜爱，于是欧洲人便开始了瓷器的研制。接着，英国烧制出了洁白的骨灰瓷器，而且造型、质地不断更新。

西餐传入中国

中国的西餐据说始于13世纪的马可·波罗开创的东西方交流。清末，袁枚的《随园食单》有关于“西洋饼”的原料、制作和色香味的记载。1840年，鸦片战争后，在上海、天津、北京和广州等地出现西餐行业，称西餐、大菜或番菜，餐具为刀、叉、瓢等。到了晚清，不但有西餐馆，甚至西太后设宴招待外国使臣也用西餐。“吐司”“沙拉”等外国烹饪术语也传入我国。20世纪30年代，以上海为代表，西餐在中国得到迅速发展，继礼查饭店、汇中饭店、大华饭店之后出现了国际饭店、华懋饭店等大型西式饭店。

