

国际著名餐饮礼仪大师毛永年、林莹夫妇经典著作在中国问世

Western Practices for Food Etiquette

餐饮礼仪不应该是少数人的专利，地球村的居民每一个人都应该知道国际通用的基本礼仪规范。

西餐礼仪

林 莹 毛永年/著



中央编译出版社
CENTRAL COMPIATION & TRANSLATION PRESS

Western-Practices
for Food Etiquette

西餐礼仪

林莹 毛永年 / 著



中央编译出版社
Central Compilation & Translation Press

图书在版编目(CIP)数据

西餐礼仪/林莹,毛永年著. —北京:中央编译出版社,
2006. 10

ISBN 7-80211-297-4

I. 西... II. ①林... ②毛... III. 西餐—礼仪
IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第086598号

西餐礼仪

出版发行:中央编译出版社

地 址:北京西单西斜街36号(100032)

电 话:(010) 66509366 66509360(编辑部)

(010) 66509364(发行部)

h t t p: //www.cctpbook.com

E - mail: edit@cctpbook.com

经 销:全国新华书店

印 刷:山东人民印刷厂

开 本:787 × 1092 毫米 1/16

字 数:195千字 插图:410幅

印 张:15.75

版 次:2006年10月第1版第1次印刷

定 价:35.00元

导言

作者浸淫中西餐饮礼仪文化数十载，吃遍全世界，与全球许多餐饮礼仪专家有过密切交往，积累了丰富的餐饮礼仪知识和经验，写下了这部西餐礼仪智慧大全。

本书从餐厅礼仪的细节入手，不仅介绍了预约、入座、座次安排、点菜、中途离席、用餐姿势、刀叉摆放和使用等国际餐饮常识，而且描述了饮酒礼仪和欧洲美食，以及儿童餐饮礼仪和餐饮礼仪中人们容易常犯的错误，非常实用和全面，值得收藏。

本书让您挺直腰板、堂堂正正、大大方方、神态自若地到西餐厅享用美食。

国际著名餐饮礼仪大师

毛永年、林莹夫妇经典著作



丛书策划:



责任编辑: 冯 章

chfengzhang@vip.sina.com

封面设计: 1点印象



yidianren@126.com

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

序

吃是人类本能，也是人生大事，一日三餐是必不可少每天要做的事。自从开放观光以来，许多人都曾经出国观光旅游考察过，在国外的餐厅里，我们同胞被外国人嫌过，遭到过白眼，也受到过冷落，座位被远远与他人区隔开，甚至有的餐厅根本拒绝接待。我们愤慨，更觉得受伤，自尊遭受屈辱。这是白种人的优越感作祟吗？还是我们不具备餐饮礼仪常识，才导致遭人鄙视、享受差别待遇？

在国外时，只要衣着服饰比较整齐，举止行为比较入流，都会被外国人把我们当作日本人看待。这更深深刺伤我们，为什么日本人能而我们不能？中国不是一向以礼仪之邦自居吗？什么时候变成了世界次等公民，让人看不起？是不是我们自己在优雅安静的餐厅里，旁若无人、大声喧哗？是不是我们自己看到人家餐厅里刀叉餐具漂亮就偷走了？是不是我们自己在有些国家饭后不给服务人员小费？是不是我们自己以为是花钱大爷就颐指气使、乱支使人？是不是我们自己大口“吸”面大声“吸”汤？是不是我们自己拿餐巾布擦皮鞋、擤鼻涕？反躬自省我们同胞的确做过这些事，那么所有这一切都是我们自作自受，要不就是前人惹祸、后人遭殃。

其实我们同胞是朴实勤俭可爱的，绝对不是没有文化水准、不入流，只是因为没受过正规餐饮礼仪训练，所以不知道有些行为是不被国际认可，甚至被视为没教养的。餐饮礼仪不应该只是少数人的专利，地球村的居民每一个人都应该知道国际通用的基本礼仪规范。经过学习后，当人人都懂礼仪，用餐进食行为不逾越分际，不再成为别人眼中的异类，我们自然就能挺直腰杆、堂堂正正、大大方方、神态自若地到餐厅享用美食。

人类的行为举止，和人体的骨架一样重要，骨架不正，则身体就会歪斜；外表穿着再光鲜亮丽，如果举止行为不得体，也不会让你变得比较高级。外在昂贵配饰充其量只能让别人知道你很有钱，有能力购买许多东西包装自己；但是

最名贵的配饰，其实是一个人的气质，高雅的谈吐举止胜于所有身外之物，那是用金钱买不到的财富。要拥有这些财富一点也不难，除了个人平时行为举止外，尤其要在吃饭时稍微用心，多加注意，以得体的用餐礼仪进食。让别人在享受美食的同时，也能欣赏到你优雅高尚的进餐举止。

人类饮食的这项行为，并不单只是营养补给而已，它对于人们的精神层面也带来很大影响。为了让大家更充实地享受用餐时刻，因此整理出这些用餐细节。这些吃饭习惯并不是故意装腔作势的表现，而是人与人之间互相尊敬的一种礼貌。

餐饮礼仪事实上并不繁杂，它是一种约定俗成的习惯，也是一种合理化的规则，让大家在不致对他人造成困扰的情况下，用最恰当的方式进食。把这些基本原则放在心里，那么进食任何一种餐食都不会忐忑不安，而能对自己的行为举止有安全感。餐桌是观察一个人是否有良好教养的最佳地方，用餐者在进食过程中，处处可显示其品位与教养。遵守这些礼仪规范，并不是要你做作地卖弄自己的教养，真正懂礼仪而且修炼到炉火纯青境界的人，是能够为他人着想，不论跟什么阶层的人士在一起，不论身边人懂不懂得礼仪，都能态度自然、得体，令他人有说不出的舒服和自在。

生活在现代社会，不仅需要具备各行各业的专业知识，还需要有多方面的常识，和处理人际关系的所谓EQ能力。在欧美有越来越多大企业在征求人才时，不再约在办公室面谈，改成约在餐厅或咖啡馆、葡萄酒吧里，边品饮、用餐边以聊天方式了解应试者的能力与人品，轻松的气氛自然卸除应试者心防，最能展现一个人的真实面貌。平时正确的餐饮礼仪训练，此时无疑具有加分作用，让你优雅得体地展现自我。

林 莹
毛 永 年

E-mail: maoyungnien@yahoo.com.tw

目录

第一部分 餐厅礼仪

- 1. 预约订餐 1
- 2. 到达餐厅 3
- 3. 入座 4
- 4. 服装仪容 6
- 5. 携带礼物 8
- 6. 座次安排 9
- 7. 交谈 12
- 8-1. 点菜 13
- 8-2. 点菜 15
- 9. 点饮料 16
- 10. 中途离席 18
- 11. 手机 19
- 12. 皮包 21
- 13. 补妆 22
- 14. 吸烟 23
- 15. 剔牙 24
- 16-1. 餐巾 25
- 16-2. 餐巾 27

- 17-1. 用餐姿势 28
- 17-2. 用餐姿势 29
- 18. 刀叉摆设 31
- 19-1. 刀叉使用方法 33
- 19-2. 刀叉使用方法 35
- 20. 盐罐、胡椒罐的使用 36
- 21. 召唤侍者 38
- 22-1. 尊重共餐的其他
 人士 39
- 22-2. 尊重共餐的其他
 人士 41
- 23. 结账 42
- 24. 小费 44
- 25. 离席 45

第二部分 用餐礼仪

- 1. 开胃菜 47
- 2. 汤 48

目录

■ 3. 面包	50
■ 4. 色拉	52
■ 5. 主菜	53
■ 6. 配菜	65
■ 7. 奶酪	66
■ 8. 甜点	68
■ 9. 咖啡和茶	70
■ 10. 自助餐	72

第三部分 欧洲六国美食介绍

■ 1. 法国美食特色	75
■ 2. 意大利美食特色	96
■ 3. 西班牙美食特色	117
■ 4. 奥地利美食特色	136
■ 5. 德国美食特色	158
■ 6. 瑞士美食特色	175

第四部分 饮酒礼仪

■ A. 认识葡萄酒	191
■ A1. 什么是葡萄酒?	191
■ A2. 葡萄酒的种类	192
■ A3. 什么是白葡萄酒?	193
■ A4. 什么是玫瑰红酒?	194
■ A5. 什么是红葡萄酒?	195
■ A6. 怎样才是好的葡萄酒?	196
■ A7. 葡萄酒何时醒酒?	197
■ A8. 为何要醒酒?	198
■ A9. 葡萄酒何时要换瓶?	199
■ A10. 欣赏酒色看酒质	199
■ A11. 葡萄酒怎么贮存?	200
■ A12. 收集葡萄酒标	202
■ A13. 认识薄酒莱新酒	203
■ A14. 什么是冰酒?	204
■ A15. 什么是贵族霉白酒	205

目录

■ A16. 有生命的酒.....	206
■ A17. 葡萄酒的寿命.....	206
■ A18. 巨峰葡萄可以酿酒吗?	207
■ A19. 观察酒瓶	208
■ A20. 什么是香槟酒?	209
■ A21. 什么是雪莉酒?	212
■ A22. 什么是波特酒?	214
■ A23. 什么是马德拉酒? ...	215
■ A24. 什么是利口酒?	217
■ B. 品酒礼仪.....	218
■ B1. 酒杯的讲究	219
■ B2. 什么是开胃酒?	221
■ B3. 佐餐酒有哪些?	222
■ B4. 何谓餐后酒.....	223
■ B5. 酒和菜搭配的艺术....	224
■ B6. 如何开酒.....	225

■ B7. 如何品尝葡萄酒?	226
■ B8. 到餐厅如何点酒.....	227
■ B9. 长期适量饮用红葡萄酒有 益健康.....	229
■ B10. 洋葱红酒.....	230

第五部分 附录

附录 1 儿童餐饮礼仪.....	231
附录 2 儿童餐饮礼仪的基本认识	232
附录 3 对照在我们是否常犯以上 的错误.....	233
附录 4 餐厅常用英语.....	234

第一部分

餐厅礼仪

CAN TING LI YI

1. 预约订餐

美国加州纳帕葡萄酒产区有一家很高级的餐厅叫做“法国洗衣店”，会取这么奇怪的名字，是因为这家餐厅是法式餐厅，而那间两层楼的石头小屋，原本是当地一家洗衣店，大家都习惯叫它“洗衣店”了，改经营餐厅后，干脆还叫法国洗衣店，对当地人而言，这个名称既亲切又明确。我们夫妻在2001年，趁拜访旧金山的时候，抽一天空闲到纳帕游逛。正午时分，想想难得来此，就对自己好一点吧，去“法国洗衣店”好好享受一顿美食。因为是临时起意，手边又没有餐厅的电话号码，只好直接开车去碰碰运气。走进小小狭窄的玄关里，完全看不到餐厅内部状况，只见服务人员跑进跑出地忙得很。终于有一个服务员有空搭理我们了，他很客气地询问我们有无订位，知道我们没订位，便告诉我们一定要预约，而且预约的用餐日期已排到一个多月后了，因此当天他们无法为我们服务。大老远的来，又都已经进了餐厅门，却不能吃到想吃的东西，真是件让人懊恼的事。

有一年的2月14日情人节，我侄女洁美和男友在一间意大利餐厅预订了两人的位子，准备好好过一个共进晚餐的浪漫夜晚。没想到下班后，交通混乱大塞车，他们开

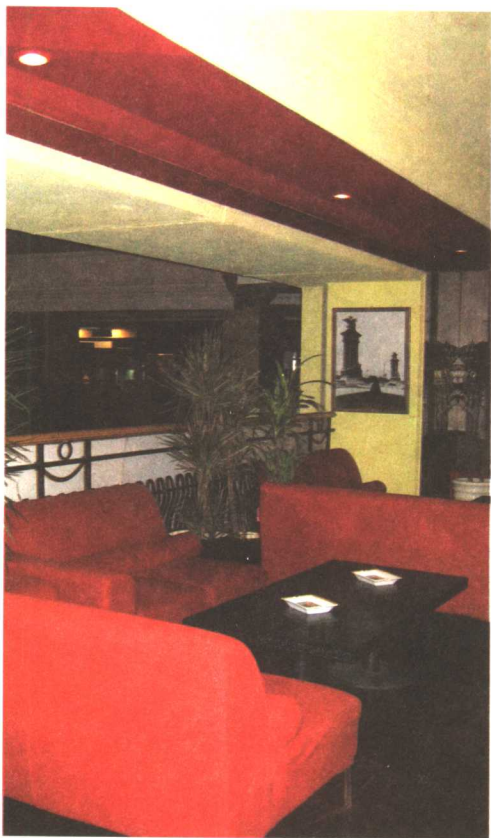


着车子冲锋陷阵般拼命赶，终于在晚上8点10分到达餐厅，可是已经比预订时间晚了40分钟。情人节时餐厅座位很抢手，迟到40分钟，又没有通知餐厅因故会迟到，那两个位子早已被转给别人了，洁白的浪漫情人餐因此而泡汤。

现在是科技时代，人人都很忙碌，因此做事情一定要讲求效率。即便是上餐厅吃饭这么浪漫的事情，也不能随随便便。有安排、有计划地行事，与人方便，自己也方便。



▲接受订位—预约



▲候餐室

- ◆ 到高级餐厅用餐务必要先预约，并且准时出席。
- ◆ 预约时清楚告知用餐日期、时间、人数、是否要订全套套餐，特殊餐点需要(如素食、糖尿病患者饮食)、费时菜肴预定。
- ◆ 预约用餐越早越好，一般受欢迎的餐厅，最好提前一周预约，有些欧美著名餐厅必须两个月前订位才有位子。
- ◆ 预约用餐若因故不能准时到，务必通知餐厅会延迟抵达。否则餐厅保留座位 10~20 钟，即转给他人了。
- ◆ 预约用餐若因故必须取消，务必给餐厅打电话通知。

2. 到达餐厅

一直以来，我们都知道“客人永远是对的”，“客人是衣食父母”，“客人是上帝”，因此身为照顾餐厅生意的客人，那当然是享有特权的，李伯伯就是这么个想法。每次他去中国餐馆吃饭，只见他胖胖的身躯一摇一晃走入餐厅，服务员恭敬地跟在他身后，让他东挑西拣选位子，大老爷派头摆得十足。去年李伯伯去美国看儿子，一些移民美国的老朋友为了让他开洋荤，特别把聚会订在一间昂贵的高级西餐厅举行。到了餐厅，李伯伯照旧径直往里边走，急着找老朋友聊天儿去，也不管人家餐厅入口有个接待柜台。那金发碧眼的接待员看得目瞪口呆，傻在那边半晌才回过神来，忙不迭地追过去问李伯伯有没有订位？偏偏李伯伯不懂英文，根本听不懂她在说什么，两人比手划脚搞了个半天，李伯伯以为那人不让他吃饭，气的不得了，声音越来越大，许多人都在侧目，好在李伯伯的朋友们也听到了，赶忙过来解围，才化解了这莫名的纠纷。

从美国洛杉矶开车走5号公路去旧金山的中途，有一个我称为“万牛牧场”的地方。在那里，长着黑色和棕色毛的安格斯牛，可能是等着被运送去其他地方，总是成千上万的聚集在一块儿，景象十分壮观，当然也臭味熏天。在距离这间牧场5公里的地方，开设了一家牛排馆，同时还有礼品店与食品店，人们可以在那里吃牧场自家生产的牛排，也可以买牛排当礼品装盒送人或自己回家煎着吃。这家牛排馆的生意非常好，不只是用餐时间客满，就连下午的时候都需要排队等位子。我上次去的时间是下午3点钟，在餐



厅门口柜台跟接待员登记三人用餐后，那笑眯眯的女孩告诉我大约需要等20分钟，并给我一个看似电动玩具的玩艺，还不忘促销地鼓励我可以去礼品店逛逛。我想与其坐在等候区干等，不如四处走走，就到礼品店消磨时间去了。才过15分钟，手上的“电动玩具”忽然震动起来，还有灯光一闪一闪的，原来是告诉我们可以进餐厅吃饭了。这种等位子的方式真是经济实惠，客人不会无聊，店家还可能多做几笔生意，何乐不为。

- ◆ 到达餐厅不得长驱直入自行就座，应先至接待区(柜台)告知服务人员预约的名字。
- ◆ 若没有接待区则应告知现场服务人员预约名字或客人人数，并请求带位。
- ◆ 有些餐厅附有等候室，让顾客等候未到友人，待人数到齐再一同入座。
- ◆ 有些餐厅附设酒吧，可以在友人到来前，先饮用餐前酒或饮料边等待。
- ◆ 等候带位时，等候区若有座位则应礼让老弱妇孺先坐。

3. 入座

在奥地利，任何一家餐厅都会有一张桌子，上面放个牌子或雕刻生铁烟缸，写着“Stammtisch”，那是餐厅专门为老主顾保留的固定餐桌，一般客人不得任意坐在那张桌旁。我刚到奥地利的时候不知道，有一次到一家小餐厅，硬是被人家叫起来换位子，这才知道在奥地利，老客人是有特殊待遇的。如果到日本料理店，想要吃到最新鲜的海鲜或寿司，那么一定要坐在寿司吧台旁，先塞一点钱给寿司师傅，他就会用最新鲜的材料制作给你吃。一般西餐厅里，属于比较好的位子，通常是临窗有景观的、靠近或面对表演台的、远离厕所或厨房的。没有预先告知，临时想要特殊好位子，就先塞一点儿钱给接待柜台的接待员，那么他自然会想办法调整出一个你想要的位子。

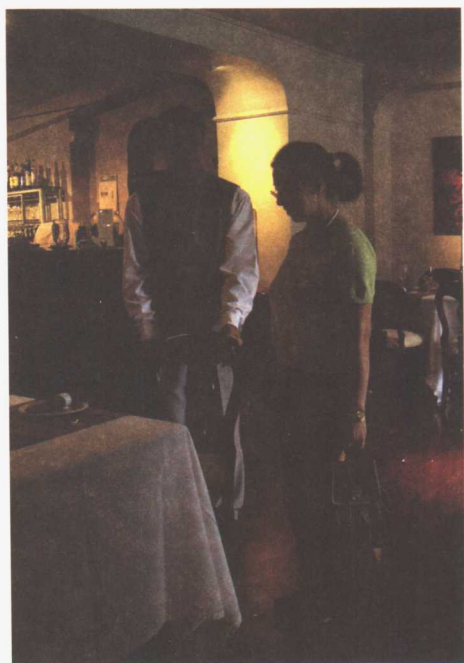
我在奥地利开中国餐馆的时候，感觉奥国人很保守也很有趣，他们做任何事情一旦养成习惯，就永远不改变。比方说有个奥国客人，习惯中饭时点一杯1/4公升白葡萄酒，喝到主菜上桌时，必定要再来一杯1/8公升的白葡萄酒佐餐。知道他的习惯，到时间问都不必问，直接送上第二杯酒就是了。还有一个客人喜欢来店里吃双冬小牛肉，每周一次，三年也不改变，给他推荐其他菜，他勉强试了一次，还是回来吃爱吃的这个菜。在奥地利的中国餐馆，每一家都在卖(不酸也不辣的)酸辣汤，我刚接店没多久，觉得让这些经常来的奥地利客人老喝酸辣汤，应该变化一下，给他们换个口味尝尝其

他汤品。改了没三天，老客人纷纷反映，还是酸辣汤比较好喝，我只得又改回来，从此再不变换了。每个礼拜三晚上，我的店里都会有一个富有的犹太人家庭来吃晚餐，精明的爸爸、慈祥的妈妈、女儿、女婿、小孙女、英俊的儿子和一只小狗(狗狗在奥地利是可以进餐厅的，因为所有的狗都必须进狗学校学习规矩，因此狗狗在餐厅会乖乖趴在桌下，绝不会乱跑吠叫)。他们固定要坐在靠里面的那张六人桌，因此来的时候，妈妈一定会先塞50先令(相当人民币25元，那时还没有欧元)给我，我也固定每周三把那张桌子留给他们。数十年如一日，我看着他们的女儿结婚，然后怀孕，接着生了女娃儿，如果我在奥地利的的时间再长些，大概还会看到女娃儿长大、结婚、生子呢。

奥地利是一个度假好去处，首都维也纳更是一个国际人士聚集的地方。我住在那儿的时候，夏天常看见有胖胖的中东男人在前面走，身后跟着两三个，甚至三五个穿着中东服饰、脸蒙面纱、推着婴儿车的妇人们，大概中东允许一夫多妻，有钱的石油王子出门度假就是一二十口人同行。欧洲人非常尊重女性，处处都是女士优先，唯独中东人在此，不论走路、吃饭，一定是男士在前，女人尾随在后。有一次在一家餐厅的玄关，一家子中东人去用餐，等位子的时候可是把接待处全挤满了，大人说话、小孩吵闹，整个接待处都沸腾了起来。接待人员也不知如何是好，只得拼命跟内场服务员用对讲机联络，希望赶快准备好座位让他们坐下，才能



▲ 一进门给小费



▲ 为客人拉椅子



清空接待区，让随后进来的客人有个站立等候的位置。终于位子准备好了，服务员领先带路，这家人仍旧是男人走前，妇孺尾随在后地走入餐厅。虽然身在欧洲，但对他们而言，传统习俗仍然优于当地礼仪。

- ◆ 若想要特殊好位置(如临窗、表演台旁等)，可先塞些小费给接待员。
- ◆ 由接待员带领入座，女士坐好，男士才落座。
- ◆ 带位时应礼让宾客、年长者、女性先行起步走在前方。
- ◆ 餐厅中背对墙壁且能清楚看到全店或能见度最佳的座位，以及较少人通过且较安静的座位，都是比较好的座位，通常由最重要的客人、年长者、女性来坐。
- ◆ 就坐时从左侧入座，由接待员帮女士拉椅子，或由在场男士帮忙女士入座。

4. 服装仪容

欧洲的气候，四季分明，人们穿衣服的习惯会根据春、夏、秋、冬季节不同而改变，更重要的是，他们会根据不同场合，而穿着最恰当的服饰。穿着得体对欧洲人而言是礼貌，也是展现个人品位与教养的基本态度。何况懂礼仪不但自己舒服自在，也是尊重他人，为别人着想的表现。欧洲人的讲究，甚至到餐厅用餐也不例外。许多欧洲高级餐厅，为了维持高级水准，都会规定客人：若是男士一定要穿西装打领带，女士则需穿着裙子或套装，才能入场用餐。

我们夫妻有一年夏天去法国旅游，携带的都是轻松休闲服饰，临时听人说小镇上有一家很棒的高水平餐厅，正好又有一个中午空闲，就想去那家餐厅用餐。我先打电话去订位，并且告诉对方我们是观光客，没有准备正式服装，只有休闲的牛仔裤、球鞋，但是绝对清洁干净，问他们收不收我这个客人？餐厅人员请示经理后，答应让我们去吃饭，我们就准时穿戴整齐用餐去了。到了餐厅，发现不但装潢漂亮，环境优雅，气氛舒适，而且从门房、接待、酒侍、服务员到经理，清一色是男生，并且全部穿着黑色笔挺西装，打着黑色领结或领带，帅气又英俊。四周围用餐的客人，男士们也都穿着不同颜色西装，打着各色领带；女士们则穿着连身洋装、庄重的套装或漂亮裙子，再加上各式晶亮首饰，处处显示出餐厅与客人的水准。虽然每一位餐厅工作人员，态度都亲切有礼，餐厅里的客人也都没有因为我们的服装而对我们侧目，但是我们这一餐

饭吃得是浑身不自在，自己都觉得怪怪的。

法国巴黎市区塞纳河上有一条游船，每天晚上观光客们可以乘船赏夜景同时吃晚餐。船上的餐厅也有规定，男士一定要穿西装上衣、打领带，女士则只要不穿牛仔裤、球鞋就可以了。不过餐厅人员很有经验，知道大多数观光客是不会准备西装领带的，因此在入口处有一个大柜台，专门免费出借西装上衣和领带给要用餐的客人。这个做法很体贴，既维持了餐厅形象，又省去客人麻烦，最重要的是掌握住每天数百客人的生意。



▲ 服装仪容应整齐

有一次在台北市的大饭店里，参加一个品酒会，与会人士都服装仪容整齐，可是就有一位爱漂亮的小姐，穿着露肩小可爱、超短迷你裙、长马靴，引来无数注目的眼光。这还不打紧，不知她是嗅觉有问题，还是打翻了香水瓶，她一到场，整间屋子里全是她的香水味。那天品酒会，一共品尝 12 支酒，但是所有客人都品得乱七八糟，因为嗅觉全被那位小姐的香水麻痹了。

- ◆ 用餐服装宜高雅端庄，勿过分花哨暴露。
- ◆ 勿过分浓妆艳抹香气逼人，以免影响他人品尝美食美酒的嗅觉与味觉。
- ◆ 御寒大衣和帽子，进入室内用餐前应先寄放在衣帽间，取回时给些零钱作小费。
- ◆ 看场合穿衣服，接到邀请时即先询问对服饰的要求，以免穿着不得体临场尴尬。
- ◆ 短外套或女士披肩在用餐时若要脱下，可披挂在椅背上。
- ◆ 无论御寒用毛皮手套或女性装饰用长手套，用餐时皆应脱除。
- ◆ 女性装饰用帽子，若帽沿过大会影响他人用餐，则应脱除。
- ◆ 跟人初见面握手，一定要把御寒手套脱掉再握，才显诚意。

