

西餐礼仪

Manners Book

Drinking, Alcohol, A Proper Manners for Drinking Coffee and Tea, Table Manners
各种西式佳肴，正确示范不同用餐法，无论是在餐厅或是参加宴会，都能从容自在享用美食。

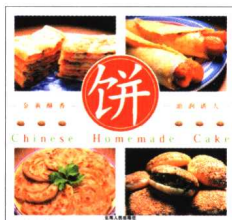
主编 服部幸应
云南人民出版社



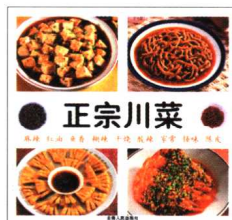
水饺 定价:15.00元
精彩介绍42种肉类、蔬菜、
海鲜饺子、彩色图解步骤,
让您可做出纯手工风味、咬
劲十足、鲜香多汁的水饺。



小笼包 定价:15.00元
如何制作出皮薄、馅多、汁
鲜味美的小笼包?本书以
STEP-BY-STEP方式,传
授您制作上的诀窍。



饼 定价:15.00元
金黄的烧饼、油润的馅饼、
香嫩的鸡蛋饼、喷香的葱油
饼……快看吧,全在这本书
里喔!



正宗川菜 定价:16.80元
本书依正宗川菜味型分类介
绍,除了各式菜肴,还有麻
辣火锅,它将教您烹制出正
宗川味菜,让您大呼过瘾。



炒饭 定价:16.00元
本书介绍炒饭诀窍并搭配食
材变化出30余种喷香诱人的
炒饭。只要一只锅、一把
铲,就能炒出粒粒晶亮分明的
炒饭!



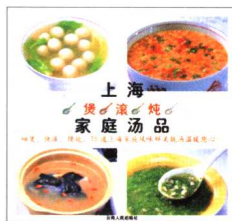
馄饨·烧卖·春卷
定价:15.00元
想做出滑嫩的馄饨、鲜香的
烧卖、酥脆的春卷吗?参考
本书就可亲手做出这些令人
吮指的美食小点了。



包子 定价:15.00元
香鲜带劲的包子、馒头还是
手工揉制、现蒸现吃才美
味。本书挑选40种包子、馒
头、花卷,超简单步骤,一
学就会。



糕 定价:16.80元
象征“步步高升”的糕吉祥
又美味。本书共收录30余种
糕点做法,甜咸兼具,变化
多端,想为平淡生活增添一
些乐趣与惊喜吗?来吧……



上海煲、滚、炖家庭汤品
定价:16.80元
说起做汤,有人说简单,有
人说难,只要掌握几大要
诀,就能轻松做出一道道美
味鲜汤了。想知道秘诀吗?
请翻开书吧!



西餐礼仪 定价:20.00元
本书针对各式西式佳肴,介
绍其特色并按照真实情境示
范正确用餐法、礼仪及解说
相关知识。不论是在餐厅用
餐或参加宴会皆能从容自在
享用美食。

图书在版编目(CIP)数据

西餐礼仪/服部幸应编著. —昆明:云南人民出版社,
2004.4
ISBN 7-222-04048-X

I.西... II.服... III.西餐—礼仪 IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第030466号

本书由台湾笛藤出版图书有限公司独家授权

作 者: 服部幸应 策 划: 九天翰墨
责任编辑: 张晓岚
出版发行: 云南人民出版社
地 址: 云南省昆明市环城西路609号 邮 编: 650034
经 销: 新华书店
印 刷: 山东新华印刷厂德州厂
印 张: 4.25 开 本: 889×1194(毫米) 1/24
印 次: 2004年5月第1版 2004年5月第1次印刷
书 号: ISBN 7-222-04048-X
定 价: 20.00元

版权所有,翻印必究。印装错误,随时调换。

Introduction

前言

所谓的饮食这项行为，并不单单只是营养的补给而已，

它对于人们的精神层面也会同时会带来很大的影响。

人们有时会感到心情烦躁、缺乏活力，大部分的主要原因全是起因于饮食习惯。

基于考虑，本校深感于在现今的教育环境中，

有必要教导人们正确的饮食知识，于是提出“饮教”的说法。

既然美其名曰“饮教”，除了食物的相关知识之外，用餐的礼仪同样是少不了的。

有鉴于此，本书将就餐桌礼仪，以各料理种类的用餐方式为中心，

以较容易明白的方式为您解说在餐厅或是宴会中的用餐礼仪。

虽以礼仪为主题，但不必将它想得很刻板，

不妨将它当作一本教大家学会如何更充实地享受用餐时刻的参考用书。

学校法人服部学园・服部营养专门学校

理事长・校长

服部幸应

Contents 1

前言		宴会礼仪	19	点酒的方式	27
基本餐桌摆设	3	■基本礼仪	20	■葡萄酒的主要产地以及代表品牌	28
餐厅的餐桌摆设方式	4	收到邀请函时	20	品酒	29
套餐式西餐的餐桌摆设	4	服装	20	正式的品酒方式	30
■餐具	5	签到/休息室/离席	20	饮用的方式	31
刀叉的种类	5	■宴会的形态	21	■香槟	32
刀叉的拿法·使用法	5	■自助式形态	22	干杯的方式	32
刀叉的放置法	6	尽情享受谈话	22	■啤酒	33
需留意的餐具礼仪	7	取用料理的方法	22	倒酒的方式	33
■玻璃杯	8	■结婚喜宴	23	■餐后酒	33
玻璃杯的种类与拿法	8	服装	23	较常喝的餐后酒	33
		签到	23		
		用餐中	24	咖啡·红茶的礼仪	34
餐厅礼仪	9			■咖啡	35
餐厅礼仪程序	9	酒的礼仪	25	加砂糖的方法	35
1. 预约	10	■餐前酒	26	汤匙请放在咖啡杯的后方	35
2. 抵达餐厅	10	不清楚该点什么酒较恰当时……	26	享用咖啡时,杯碟不用拿起来	35
3. 入座	11	点矿泉水也OK.	26	■红茶	36
4. 点餐	11	较常喝的餐前酒	26	柠檬茶	36
5. 用餐中	14	■葡萄酒	27	奶茶	36
6. 结帐	17	葡萄酒的基本知识	27	下午茶	37

Column

刀叉必须朝上? 朝下?	4	叫唤服务人员时?	14	酒瓶的造型	29	喝汤时别发出声响	48
餐具的历史	4	小费该付多少?	17	想外带葡萄酒时?	31	残留在口中的鱼刺	48
刀叉架	6	餐厅里工作的人员	18	依倒酒方式可以看出交情?	31	比目鱼在各地的料理法	50
请礼遵女士优先	10	要求着轻便服装出席时?	28	在别室饮用餐后酒	33	常吃焗烤料理的地区	50
两种形式的菜单	11	万一迟到时?	28	小咖啡杯	35	俄罗斯薄煎饼—Blini	58
		葡萄酒的效用	29	花草茶	36	生蚝大赛	58
		餐厅的推荐酒	29	英式下午茶	38	冬眠前的蜗牛是最佳品尝时期	54

Contents 2

用餐礼仪: 39

■汤类

汤类: 40/ 汤的种类: 41/ 焗洋葱奶油汤: 42/ 酥皮汤: 42

■海鲜料理

烤鱼: 43/ 法式奶油炸鱼: 44/ 蒜酱汁汤匙的使用方法: 45/ 红酒蒸鲷鱼: 46/ 鱼肉酥派: 46/ 纸包烤鱼: 47/ 墨鱼馅卷: 47/ 法式鱼蟹羹: 48/ 酥炸海鲜: 49/ 鲷鱼千层派: 49/ 比目鱼卷: 50/ 扇贝焗烤: 50/ 龙虾冷盘: 51/ 烟熏鲑鱼: 52/ 鱼子酱煎饼: 52/ 生蚝: 53/ 蒜味奶油蜗牛: 54/ 蒜海鲜料理最常搭配的酱汁: 55

■肉类料理

牛排: 56/ 牛排肉的主要分布部位: 57/ 牛排的熟度: 58/ 烤牛肉: 59/ 烤鸡肉: 59/ 炭烤羊小排: 60/ 米兰风炸牛排: 60/ 丁骨牛排: 61/ 法式腌鸭: 61/ 串烤: 62/ 炖牛肉: 63/ 红烧小牛腿: 63/ 卷心菜卷: 64/ 炖牛尾: 64/ 法式腌酸菜: 65/ 煎肥鹅肝: 65/ 生

火腿哈密瓜: 66/ 法式猪肉酱: 67/ 肥鹅肝冻: 67/ 勃艮第油锅: 68/ 鞑靼牛排: 68/ 常用来搭配肉类料理的酱汁: 69

■蛋料理

煎蛋卷: 70/ 餐厅店内的早餐: 70/ 镶蛋: 71/ 蛋塔: 71/ 白煮蛋: 72

■蔬菜料理

搭配之附菜: 73/ 沙拉: 74/ 蒜常用来搭配蔬菜料理的酱汁: 75/ 蛋黄奶油酸酱芦笋: 75/ 朝鲜蓟: 76/ 菊苣: 77/ 西洋蔬菜迷你图鉴: 77/ 青椒镶肉: 78/ 蒜香鲑鱼酱时蔬: 78/ 肉汁蔬菜汤: 79/ 法式炸时蔬: 79

■起司·起司料理

点心起司: 80/ 蒜西洋菇迷你图鉴: 81/ 蒜起司迷你事典: 82/ 起司锅: 83/ 瑞士起司洋芋: 83

■面包·面包餐点

附餐面包: 84/ 意式长条面包: 85/ 法式烤面包片: 85/ 披萨: 86/ 汉堡: 86/ 开面三明治: 87/ 法式吐司: 87/ 司康: 88

■米饭料理

饭: 88/ 咖喱饭: 89/ 意式乳酪烩饭: 89/ 西班牙海鲜饭: 90

■意大利面

意大利面: 90/ 意大利面迷你图鉴: 91/ 海鲜意大利面: 91/ 千层面: 92/ 洗手钵的用法: 92

■甜点

水果(哈密瓜·葡萄): 93/ 冰淇淋: 94/ 奶油泡芙: 94/ 千层派: 95/ 糖煮洋梨: 95/ 慕斯: 96/ 花式小蛋糕: 96

各国料理小事典: 97

依调理法区分的料理辞典: 98

料理用语辞典: 98

食材名称辞典: 101

Column

一开始就把肉全部切成块状会不礼貌吗?

56

牛排的名称

57

最美味的小牛肉

58

星期天午餐的主角

59

米兰人最爱的食物

60

腌肉

61

偷工减料的红烧小牛腿

63

罗马的内脏料理

阿尔萨斯乡间料理

肥鹅肝的养成法

法国家常菜屋

肉冻

赫本的美容餐

多样化的搭配

蛋塔的发源地

半熟的白煮蛋

64 法国腌渍物——腌小黄瓜

65 路易14世的蔬菜园

65 罗马风味朝鲜蓟

67 南法料理不可欠缺的橄榄油

67 冬天的蔬菜料理——蒜香鲑鱼酱时蔬

68 法式炸素菜

71 餐后起司

71 把面包弄掉的处罚

72 瑞士起司洋芋所用的起司

73 用面包将剩下来的酱汁吸干

75 意大利面包

76 丹麦的开面三明治

78 法式吐司

78 关于意大利面

79 意大利面的命名

81 碗状饼杯

83 派皮的层数

83 花式小点心源于意大利

84

85

87

87

90

91

94

95

96

The background features a faint, light-colored illustration of a formal table setting. It includes a large plate with concentric circles, a fork on the left, and a knife on the right. The text is centered over this illustration.

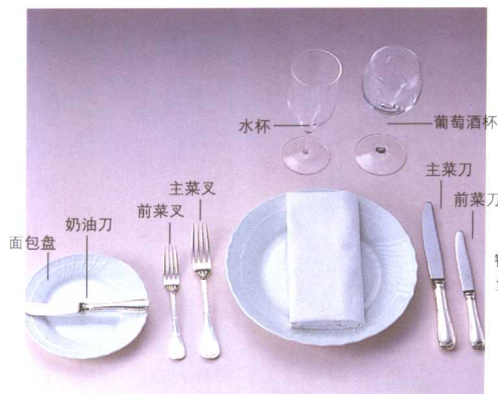
基本餐桌摆设

Basic Table Settings

餐桌摆设的用意，是为了让用餐能够更流畅地进行。
因此若是能先将餐桌摆设的基本形式记起来的话，
不管什么时候都将能潇洒自如地品尝食物！

◆餐厅的餐桌摆设方式

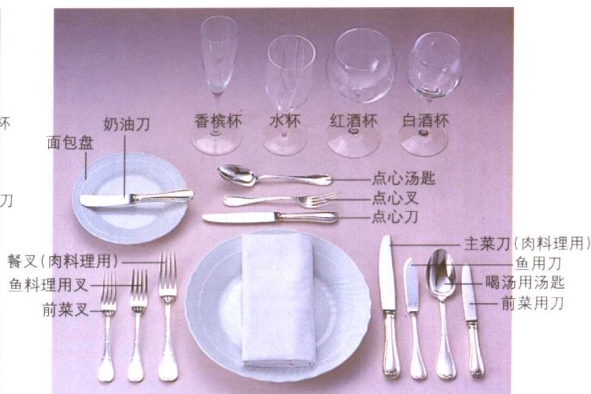
当我们抵达餐厅并就座时，桌上一般都会摆好如下图所示的餐桌摆设。而摆设好的餐具（刀子、叉子之类的），靠左右外侧的是为前菜用，靠内的则为主菜用。当桌上只有一组刀叉时，请将之用于主菜。玻璃杯则分为水杯以及葡萄酒杯两种。



基本餐桌摆设

◆套餐式西餐的餐桌摆设

下图就是在宴会或结婚喜宴上常见的套餐式西餐摆设。刀叉基本上是由外侧开始按顺序使用起。玻璃杯由左至右分别为装香槟、水、红酒、以及白酒4个种类。



Column

★刀叉必须朝上？朝下？

在英国或在法国，刀叉的摆设方法多少有些不同。虽然在英国习惯上将刀叉朝上摆设，然而相反地将刀叉朝下摆设，在法国却是相当普遍的。目的是为了让我们能够欣赏到刀叉背面所刻的花纹。从这一点也可以让我们感觉到法国人对刀叉摆设的执著。



英国式



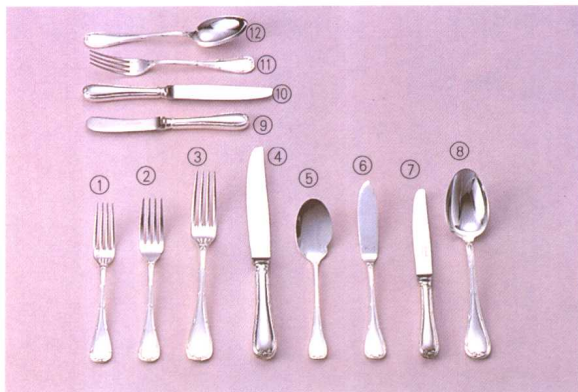
法国式

★餐具的历史

在法国以及英国，刀叉是距今300年前才开始被普遍地使用。据说在这之前，大家都是用手抓取已用刀子切割好的肉。而之后在16世纪末时，一种外形像蛇腹的衬领开始流行了起来。因为衬领将整个脖子层层包住，所以低头用手抓食物吃是相当困难的。因而为了要能用餐方便，又不至弄脏衣服，于是便开始使用餐巾、刀叉来用餐。

餐具

在享用西式料理时，依不同的料理使用不同的餐具是种很普遍的现象。现在就让我们来学好正确的使用方式和礼仪，一起在轻松恣意的气氛下享受用餐时光吧！



◆刀叉的种类

1. 前菜叉 (法) hors d'oeuvre fork 前菜用的叉子
2. 鱼料理用叉 fish fork 食和鱼料理用的平叉子
3. 主菜叉 table fork 肉料理用的大型叉子
4. 主菜刀 table knife 肉料理用的锐利刀子
5. 酱汁汤匙 sauce spoon 用来舀鱼料理或是甜点中酱料用的汤匙
6. 鱼料理用刀 fish knife 食用鱼料理用的平滑刀子
7. 前菜刀 (法) hors d'oeuvre knife 前菜用的刀子
8. 汤匙 soup spoon 舀汤用的汤匙
9. 奶油刀 butter knife 用来将奶油涂在面包上的刀子
10. 甜点刀 dessert knife 点心用的小型刀子
11. 甜点叉 dessert fork 点心用的小型叉子
12. 甜点汤匙 dessert spoon 点心用的小型汤匙

◆刀叉的拿法

当食用如肉类料理般的坚硬食物时
轻轻地握住柄的部分，再将食指置放于刀叉背即可。



当食用如鱼料理般的柔软食物时

轻轻地握住叉子柄的部分，刀子则是如运用握笔的要领般轻轻地握住即可。



◆刀叉的使用方法

把食物聚集起来时
不需移动刀子，只要用叉子将细小的残渣往刀面聚集即可。



舀东西的时候

使用叉子正面凹陷处来舀食物即可。



◆刀叉的放置法

依照刀叉的放置方式不同,即可传达用餐中或者是用餐完毕的信息。由于服务生是依照这个信息来判断是否要收拾盘子,所以请先牢牢地记下来吧。



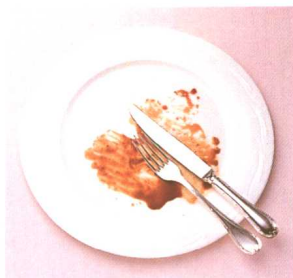
法式

用餐中



将刀叉交叉斜放即可。

用餐完毕

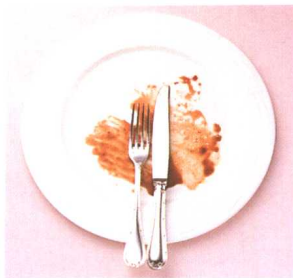


将刀叉齐置,柄的部分稍稍往右侧挪放即可。

英式



无需交叉。只要将刀叉在盘子中间摆成八字型且注意不使其滑落即可。



将刀叉齐置,柄的部分放置于六点钟方向。由于刀刃的部分相当危险,请将刃的部分向内。

基本餐桌摆设

Basic Table Setting

Column

★刀叉架

用来摆放刀叉的刀叉架,其实就有如日本的筷架般。原来是在家庭中使用的东西,但若是在餐厅中出现了这种刀叉架的话,大多表示用餐时将不会依不同料理而更换餐具,仅一套餐具使用到用餐完毕。



◆需留意的餐具礼仪

使用刀叉的方法若错误的话，严重时甚至会伤到他人，请千万要小心地使用。

安静地使用
餐具

别发出嘎锵嘎锵
的碰撞声。

A



手里还拿着餐
具的时候，别
说话

要说话时请先将
餐具放下。

B



基本餐桌摆设

不可将刀刃面
向他人

因为很危险所以
请多注意。

C



不要舔刀子

别舔沾在刀子上的
酱汁。

D



玻璃杯

餐厅一般都会准备各种酒类适用的玻璃杯。服务生会替客人斟酒，所以并不必担心会有搞错的窘态，不过若能事先将种类及拿法记下来的话，就能熟练地品尝美酒了。

◆玻璃杯的种类及拿法

●葡萄酒杯

无论是要品尝适合在常温下饮用的红酒，或是适合冰镇后饮用的白酒，同样都是以握住杯脚的部分来持杯。若是手握住杯身的话，手的温度将致使葡萄酒变温，因此于适温时呈上桌的葡萄酒也将会因而改变其风味。



●白兰地酒杯 (汽球型)

用手掌由下往上包住杯身。手的温度将传导到白兰地而适度地引出酒的香醇。



●香槟杯

(笛杯、广口高脚杯) 有着细细长长、像长笛的形状的笛杯，最能将香槟的汽泡漂亮地展示出来。而扁平杯状的广口高脚杯多用在干杯的时候。两种杯子的持杯法和葡萄酒杯相同，都是握住杯脚的部分。要是碰到杯脚较长的情况，握住杯脚的最上方会比较容易饮用。



●笛杯传统样式

用来装啤酒的细长型传统笛杯则是握住杯身下方较细的部分。



●鸡尾酒杯

附有细长的杯脚的鸡尾酒杯，和葡萄酒杯相同，都是握住杯脚的部分即可。



餐厅礼仪

Restaurant Etiquette

纵使熟知多处值得推荐的好餐厅，然而一旦提起餐厅礼仪却全然没有自信的人，想必不在少数吧！多学些正式礼仪，就应当可以用更轻松悠闲的心情尽情享受餐点。

看图学礼仪

餐厅礼仪程序

餐厅从预约到结帐，都必须依各式各样的礼仪程序来进行。本单元将分别从预约、抵达餐厅、入座、点餐、用餐中、结帐等6种餐厅礼仪为您作介绍。把这些时髦的礼仪学起来，就能在餐厅用餐时运用自如了！



礼仪有着形形色色、种类繁多的形式。在本篇所介绍的礼仪形式仅为其中较具代表性的一种。实际上，还存在更多不同的形式。

1. 预约

事先预约，不论是对提供服务的一方或是对享用餐点的一方来说，都能够让用餐进行得更加顺畅。所以一定要养成预约的好习惯。

◆ 预约的礼仪

预约得在多早之前才妥当呢？

趁还有从容的时间准备时预约即可。若是很受欢迎的餐厅的话，请提前一个礼拜预约吧！由于我们可以要求他们确实地准备好座位，如果能在前一天或一个小时前再确认会更好。

预约时该传达的事情是？

请事先告知预约人姓名、预约的日期、时间、人数、大概的预算以及是否要全套式的料理等等。若是想要点一些特别的料理，也有必要事先传达。

取消或是比预定时间晚到的时候？

打算取消预约的时候，请于获知无法赴约当时马上以电话通知。当你觉得好像会赶不上预约的时间时，为了配合料理烹煮的状况，也请尽早以电话联络。

2. 抵达餐厅

接着就要来到餐厅了。抵达餐厅后除了用餐中需注意的礼仪之外，其他还有许多应遵守的礼仪。

◆ 首先进往接待处

一到达餐厅，首先必须先到达接待区（柜台）告知服务人员你所预约的名字。若是没有接待区的时候，请先向服务人员打声招呼。



◆ 寄放随身物品时

大型随身物或是大衣之类的东西请寄放在衣帽间。贵重物品及手提包则带到自己的座位上去。



◆ 在等候室等待带位时

有一些餐厅会准备等候室，专门用来让顾客等候未到店友人的。若是附设有吧台的等待室，可以在友人到来之前，边饮用餐前酒边等待。



Column

★ 请礼遵女士优先

餐厅礼仪是模仿西欧的做法，所以全部都得以女士优先为基本。从一进入店里到结帐步出店外为止，男士别忘了要时时刻刻铭记以女士为尊，并以体贴的态度来接待。然而在商场或是接待宾客的场合时，一切必须以客人优先，所以这种情况则不在女士优先的规定之限。

3. 入座

不要自行就座,在礼仪上请务必等待服务人员带位。

◆带位时

带位时应由年长者或宾客、女性先行起步前往座位。这是因为服务生首先带位的时候都是主客的缘故。

座位的位置有一定的规则吗?

普遍来说,都是由年长者和宾客坐主位的位置,若用性别来区分时,则一般都是由女性坐主位。进一步的解释为,背对墙壁,能够清楚地看到全店的座位或是能见度最佳的座位,或是较少人通过且较安静的座位等等都是主位。

◆就座

由于服务生会替我们拉椅子,所以从左侧入座即可。



◆随身物的置放

因为料理会由左方上餐,手提包请放置于右侧的脚边。



◆不要挂在椅子上

请别将随身包包挂在椅子上或放置在背部和椅子之间的空隙。



4. 点餐

在餐厅点餐时,首先由餐前酒先点起,再决定是要套餐或是单点(法) à la carte, 最后再搭配料理选择适合的葡萄酒。选择单点式的话,在餐点结束之后也可继续加点起司、甜点、咖啡、餐后酒。

◆菜单的种类

套餐:由前菜、主菜、甜点、咖啡等等组成,一种事先由餐厅为顾客搭配组合的料理形态。在调理法或味道方面的调配也较平衡,比起单点更能将预算压低。当你搞不大懂料理的名称,或是首次光临这家餐厅,我们较建议您选择套餐。

单点(法) à la carte:carte在法语即是指菜单的意思。à la carte是一种可自行从菜单中挑选自己喜欢料理的点餐形态。

组合式套餐prefix:所谓的组合式套餐则是介于套餐和单点之间的点餐形态。虽然形式上和套餐大同小异,但程序中的每一道料理,你都有数种的选择可供参考。



餐厅礼仪

Restaurant Etiquette

Column

★两种形式的菜单

在正式的餐厅里,即使是相同的菜单,也分有标示价格以及不标示价格两种形式。服务人员会将标有价格的菜单递给招待的一方,反之递给被招待一方的则是未标示价格的菜单。这是餐厅为了让顾客无所顾忌地点选自己喜欢的料理而做的考虑。

◆法式餐厅的菜单范例

◆前菜

Entrées 前菜

Terrine de Légumes 蔬菜派

Foie Gras Sauté 嫩煎肥鹅肝

Crème Vichyssoise 维希奶油浓汤

◆鱼料理

Poissons 鱼料理

Roti de Rascasse 香烤鲑鱼

Turbot à la Meunière 法式黄油炸比目鱼

Bouillabaisse 法式鱼蟹羹

◆肉料理

Viandes 肉料理

Boeuf Bourguignon 红酒炖牛肉

Carré d'Agneau Rôti 香烤小羊排

Canard Rôti à l'Orange 橙汁香烤鸭肉

◆蔬菜料理

Légumes 蔬菜料理

Pommes Frites 炸马铃薯

Petits Pois à la Française 法式炖煮青豆

◆起司

Fromages 起司

Assortiment de Fromages 起司拼盘

◆甜点

Desserts 甜点

Tarte aux Poires 洋梨塔

Mousse aux framboises 木莓慕斯

Assortiment de Desserts 甜点拼盘

◆法式套餐料理的进程程序

1. Amuse 开胃菜

类似日本料理中的开胃菜。大约于20年前开始兴起，是仿自日本怀石料理的一种餐前简单小菜。



2. Entrées 前菜

法式料理中的首道料理，即为前菜。从冷食到热食料理都有，变化性相当丰富。每一道都想尝试的话，请由冷食开始。



3. Soupe 汤

在程序上，汤可独立出自成一项，或被包含于前菜的程序中。



4. Poissons 鱼料理

作为主菜的鱼类料理。



5. Viandes 肉料理

作为主菜的肉类料理。



6. Légumes 蔬菜料理

蔬菜料理。在套餐组中，蔬菜都是在肉类料理中作为盘饰被一起呈上桌的。



7. Fromages 起司

起司。为点心的前一道菜，所以若是胃还不是很胀的话，将起司搭配未饮用完的葡萄酒一起品尝是很不错的组合。



8. Desserts 甜点

点心。对于在料理中不添加砂糖的法式料理来说，餐后的甜点是不可缺少的。而甜点大多为水果、各种塔饼、或是冰沙之类，兼具视觉美感和口舌的满足感喔！



9. Café 咖啡

餐后茶品。可以从咖啡、红茶以及花草茶中选择。

◆传统法式料理的套餐形式其主要料理有鱼料理及肉料理两类，而现在则是以前菜一份、主菜一盘、以及点心一份为较普遍的形态。

◆意式餐厅的菜单范例

◆前菜

Antipasti前菜

Prosciutto e Fichi 生火腿及无花果

Insalata di Caprese 蕃茄意大利白奶酪沙拉

Antipasto Misto 前菜拼盘

◆第一道菜

Primi Piatti第一道菜

Zuppa di Verdura 蔬菜汤

Spaghetti alle Vongole 蛤蜊意大利通心面

Risotto alla Pescore 渔师风干酪香料饭

◆第二道菜

Secondi Piatti第二道菜

鱼料理

~~Pesce 鱼料理~~

Scampi alla Griglia 碳烤长须虾

Branzino al Forno 炉烤鲈鱼

肉料理

~~Carne 肉料理~~

Cotoletta alla Milanese 米兰风炸牛小排

Bistecca alla Fiorentina 佛罗伦斯风味牛排

◆蔬菜料理

Verdure蔬菜料理

Insalata Mista 综合沙拉

Spinaci Saltati 奶油菠菜

◆起司

Formaggi起司

Formaggio Misto 起司拼盘

◆甜点

Dolci 甜点

Tiramisu 提拉米苏

Panna Cotta 意式布丁

◆意大利套餐料理的进行程序

1. Antipasti前菜

意大利语的 Antipasti, 有“用餐前”的意思, 也意指前菜。



2. Primi Piatti第一道菜

Primi Piatti 的意思为“第一道菜”, 包括有意大利面、浓汤、或是干酪香料饭供选择。



3. Secondi Piatti第二道菜

相对于 Primi Piatti, Secondi Piatti 即为“第二道菜”的意思。主要是以鱼或肉为主的料理来作为主菜。



4. Verdure蔬菜料理

蔬菜料理。一般蔬菜多是以鱼或肉类料理的盘饰形态被提供的。



5. Formaggi起司

意指起司。和法国一样, 在意大利也有种类繁多的起司。其中以青霉制作而成的戈尔根查拉干酪 (Gorgonzola), 以及巴尔米杰诺·雷查诺硬乳酪 (Parmigiano Reggiano) 等等较为有名。



6. Dolci 点心

即餐后甜点。除了大家熟悉的提拉米苏和意式布丁之外, 还供应各种塔饼、冰沙等类的甜点。



7. Caffè 咖啡

餐后的饮品。意式浓缩咖啡 (Espresso) 是最常见的, 另外也供应红茶和花草茶。不过像拿铁和卡布奇诺等加牛奶的咖啡, 多在上午饮用, 晚餐后则较少饮用。

◆若是感情亲密的一大群友人一同用餐的话, 建议各自多点一些不同种类的料理来分着吃 (share)。有时餐厅会拿来一开始就替客人准备好分食的小碟子。要是没有的话只要拜托服务生即可。

餐厅礼仪

◆单点

一面看着菜单，一面选择各式美食中的乐趣只有当你单点时才享受得到。若是碰到看不懂的料理时，请别客气尽量向服务生请教。

首先从主菜开始选择

选择以单点为用餐方式时，先决定好主菜的料理之后，选其他的料理就会变得容易得多了。选择前菜和汤时，请注意别和主菜调理法或酱料重复。

单点时要考虑份量

单点料理一盘的份量会比套餐一盘的份量多上一些。请先斟酌自己的食量后再决定点餐的份量，尽可能所点的份量是可以完全吃完的。

只点一种餐点时？

首次光临某家餐厅时，建议暂且别选择只点前菜或只点主菜的形式来用餐。另外，只点搭配葡萄酒的酒菜而不点料理，也是不大理想的用餐方式。千万别忘了餐厅终究是用餐的场所。

Column

★叫唤服务人员时？

当你想点餐，或是有事想麻烦服务生时，轻松地叫唤服务生是不伤大雅的。只不过别以“喂”或是“那个”来叫住服务生，应是在他走近时，以眼神示意，若是他没注意到再迅速举起手打声招呼。



5.用餐中

用餐中只要稍留心餐巾用法的礼仪，就能愉快地享受餐点啰！

◆餐巾的使用方法

餐巾的主要作用是拿来擦拭因用餐而弄脏的嘴角和手的。让我们把用法熟记，大大方方地好好运用它吧！

展开

在点完餐点，第一道菜尚未被上桌之前，请先将餐巾展开。然后将餐巾对折或是折三折都行，请记得把摺痕对向自己放于膝盖上。



中途离开座位的时候

中途离开座位的时候，只要将餐巾稍稍折叠一下置于椅子上即可。或是折好放在桌子上也可以。



用餐后

用餐过后，只要将餐巾折好放置于桌上即可。然而，这个动作也代表你已经用餐完毕的信号。

