

现代礼仪有讲究丛书

XIANDAI LIYI YOU JIANGJIU CONGSHU

礼，天之经也，民之行也。

——《左传》

不学礼，无以立。

——孔 子

谦恭有礼，人人欢迎。

——托马斯·福特

中外饮食

ZHONG WAI YIN SHI

有讲究
(下)

主编 王志艳



中国言实出版社

现代礼仪有讲究丛书

中外饮食有讲究

(下)

主编 王志艳

中国言实出版社

图书在版编目(CIP)数据

中外饮食有讲究. 下/王志艳主编.

—北京:中国言实出版社, 2007. 10

(现代礼仪有讲究丛书)

ISBN 978-7-80128-969-8

I. 中…

II. 王…

III. 饮食—礼仪—基本知识—世界

IV. K891.26

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 145899 号

责任编辑 崔健生

出版发行 中国言实出版社

地 址:北京市朝阳区北苑路 180 号加利大厦 5 号楼 105 室

邮 编:100101

电 话:64924716(发行部) 64924880(总编室)

64928661(编辑部) 64963101(邮 购)

网 址:www. zgyscbs. cn E-mail: zgyscbs@263. net

经 销 新华书店

印 刷 北京中创彩色印刷有限公司

版 次 2007 年 10 月第 1 版 2007 年 10 月第 1 次印刷

印 数 1-5000

规 格 850 毫米×1168 毫米 1/32 144 印张

字 数 2200 千字

定 价 720.00 元(全 20 册) ISBN 978-7-80128-969-8/K·105

前 言

礼仪是什么？

礼仪是指人们在社会交往中因受历史传统、风俗习惯、宗教信仰、时代潮流等因素影响而形成，既为人们所认同，又为人们所遵守，是以建立和谐关系为目的的各种符合交往要求的行为准则和规范的总和。简单地说，礼仪是人们在社会交往活动中应共同遵守的行为规范和准则。

自 1911 年辛亥革命推翻了在中国延续几千年的封建制度之后，伴随着社会价值观的根本改变，礼仪也被赋予了全新的现代意义。传统意义上的“礼”曾是一种涵盖一切制度、法律和道德的社会行为规范，而我们今天说的“礼”则仅仅是指礼貌和相关活动的礼仪形式。而“仪”则是在人际交往中，以一定的、约定俗成的程序、方式来表现的律己、敬人的过程，涉及穿着、交往、沟通等多方面内容。

从个人修养的角度来看，礼仪可以说是一个人内在修养和素质的外在表现；从交际的角度来看，礼仪可以说是人际交往中适用的一种艺术，一种交际方式或交际方法，是人际交往中约定俗成的示人以尊重、友好的习惯做法；从传播的角度来看，礼仪可

以说是在人际交往中进行相互沟通的技巧。如果分类，礼仪大致可分为政务礼仪、商务礼仪、服务礼仪、社交礼仪、涉外礼仪五大分支。但因为礼仪是综合性的学科，所以所谓五大分支又是相对而言，各分支内容都是相互交融的。

从个人的角度来看，学习和讲究礼仪一是有助于提高人们的自身修养；二是有助于美化自身、美化生活；有助于促进人们的社会交往，改善人际关系；还有助于净化社会风气。从团体的角度来看，礼仪是企业文化、企业精神的重要内容，是企业形象的主要附着点。大凡国际化的企业，对于礼仪都有高标准的要求，都把礼仪作为企业文化的重要内容，同时也是获得国际认证的重要软件。可以说，学习礼仪，讲究礼仪，不仅是时代潮流，更是提升竞争力的现实需要。

基于此，我们特意编写了这套《现代礼仪有讲究》。

本套丛书共 20 卷，分别从饮食、服饰、节日、营销、职场、社交、说话办事、拜会送礼等多角度，详细介绍了各种礼仪的内涵和具体做法，给予了人们以指导。书中内容涵盖量大，语言通俗，是一套符合现代人学习礼仪的参阅资料，也是读者茶余饭后学习礼仪的好帮手。

当您阅读到本套丛书时，您一定会联想起自己以前曾经说过的话、办过的事，重新审视以前在生活和工作中的种种礼仪表现。您会因此而变得比以前更懂礼仪、更智慧、更有自信。

愿您真的做到有“礼”走遍天下！

目 录

西餐礼仪有讲究	(1)
西餐的餐台与座次安排	(1)
餐具摆放和使用	(2)
西餐的点餐技巧	(7)
食用不同品类西餐时的礼仪	(10)
西餐饮酒礼仪有讲究	(24)
浪漫餐饮礼仪有讲究	(31)
餐桌——谈恋爱的好地方	(31)
浪漫餐饮的礼仪	(35)
餐桌上敲定爱情	(38)
到男女友家吃饭的礼节	(39)
幸福从厨房开始	(41)
婚宴礼仪有讲究	(43)
婚宴的类型	(43)
婚宴预订技巧	(47)

现代礼仪^讲究丛书

婚宴邀请	(53)
婚宴准备	(57)
婚宴过程	(63)
婚宴应注意事项	(74)
商务宴会礼仪有讲究	(76)
工作餐礼仪	(76)
自助餐礼仪	(82)
商务宴会礼仪	(86)
茶话会礼仪有讲究	(98)
餐饮服务礼仪有讲究	(109)
餐饮服务人员的仪表和举止	(109)
餐饮预订礼仪	(113)
迎宾领位礼仪	(114)
餐前服务有讲究	(116)
餐中服务礼仪有讲究	(119)
结账送客有讲究	(121)
自助餐服务有讲究	(122)
送餐服务有讲究	(123)
酒吧服务有讲究	(124)
常见的外国饮食	(128)
美国饮食	(128)

法国饮食	(129)
韩国饮食	(133)
日本的饮食	(139)
意大利饮食	(142)
西班牙饮食	(148)
丹麦饮食	(150)
瑞士饮食	(152)
土耳其饮食	(158)
荷兰饮食	(162)
德国饮食	(165)
比利时饮食	(170)
奥地利饮食	(172)
芬兰饮食	(177)
安道尔饮食	(181)
泰国饮食	(182)

西餐礼仪有讲究

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”就是餐饮食品。我们通常所说的西餐不仅包括西欧国家的饮食，同时还包括东欧各国，还包括美洲、大洋洲、中东、中亚、南亚次大陆以及非洲等国的饮食。西餐一般以刀叉为餐具以面包为主食，多以长形桌台为台形。

如今，吃西餐对我们来说已经不是什么“洋事儿”了，街头上各式西式餐馆是我们经常光顾的地方，但有很多人对西餐的礼仪和习惯都不太懂，常常引出笑话。

西餐的餐台与座次安排

1. 西餐的餐台

西餐中不同的宴会形式和规格，摆台的方法也不尽相同，常见的西餐餐台形式有便宴台、冷餐台、宴会台和鸡尾酒会台、茶会台等。当然就餐方法的不同，台面的设计和摆法也不同。一般的餐台设计为：4人以下的用小方台和小圆台；6~8人的可用两张方桌拼接，两头各坐一人，其余分坐两边；10人的可用三张桌子拼接；12人的可用四张桌子组成，正规餐座的个人座位宽度不应小于60厘米。当然家宴也可以用主人备好的圆台，主人

现代礼仪^{自讲}丛书

会以一般便宴台为主来设计，台面摆设也比较简单。

餐桌的排列最好采用长方形，若人数较多，则采用 T 字形。至于 U 字形排列气氛较严肃，适用于商业谈判，而不宜于一般请客吃饭，最好避免。

桌次的高低依距离主桌位置的远近而右高左低，桌次多时应摆上桌次牌。

2. 西餐的席次安排

西餐座位比较讲究礼仪，非正式宴会座位遵守女士优先的原则，即男士主动为女士移动椅子让女士先坐，坐右座、靠墙靠里坐。不管正式宴会还是非正式宴会，入座或离座均应从座椅的左侧走为宜（当然左侧入座不方便也可以从右侧入座）。吃西餐均使用长桌，同一桌上座位的高低以距离主人的座位的远近而定。西方习俗是男女交叉安排，以女主人的座位为准，主宾坐在女主人的右上方，主宾夫人坐在男主人的右上方，在我国则依据传统，照例主宾坐在男主人的右上方，主宾夫人坐在女主人的右上方。

餐具摆放和使用

不同国家或地区餐具的摆放位置不同，但具体的放置方法基本相似，西餐中常见的餐具可以狭义地理解为刀、叉和匙三大件。刀分为食用刀、鱼刀、肉刀、黄油刀、水果刀，均有其专门的应用；叉分为食用叉、鱼叉、肉叉、龙虾叉；匙则有汤匙、甜食匙、茶匙。公用的刀、叉、匙规格明显大于宾客用餐的刀、

叉、匙。正规的宴会上，每一道菜均配有一套相应的餐具，并按菜单中设计的上菜顺序由外向内排列。

1. 餐具的摆放规矩

(1) 餐前刀叉的摆放

西餐餐具摆放的规矩是：展示盘（垫盘）或叠好的餐巾摆放于餐位正中，盘前横匙，左叉右刀。展示盘两侧的刀、叉、匙要排列整齐，或平行或直线，距桌边距离相等，刀刃要一律朝向垫盘的一侧，一般刀均放在垫盘的右侧。各类匙放在餐刀的右边，匙心朝上，餐叉则放在垫盘的左边，叉齿均朝上。一个席位一般摆放三副刀叉。面包刀又称黄油刀，专供抹奶油、果酱用，而不是用来切面包的，它被放在客人左边的面包碟上，只放一把，不可与竖放的刀、叉发生交叉现象。餐具与菜肴相配，根据食用菜肴的先后顺序，从外向内依次码放。

西餐宴席由于用餐方式、使用餐具等方面的不同，故在摆台上与中餐宴席有明显的区别。

(2) 暂停进食时刀叉的摆放

当你还没吃完时，不要把刀叉一起放到盘中，那样服务员会来帮你收起来的，即使还有许多好吃的你都没有吃，你也不能说：“我还没吃完”，那样会很丢面子的。

在西餐中，依照刀叉的放置方式不同，即可传达用餐中或者用餐完毕的信息。由于服务生是依照这个信息来判断是否要收拾盘子，如果你想休息一下或和朋友聊会儿天，或要喝口酒、喝口水时，应将刀叉搭靠在自己的盘上呈八字形。侍应生看到这样的摆法，就知道你还没吃好，知道你是在示意自己还要吃菜点。

暂停食用菜点时，英国人、法国人的示意方法不尽相同：

①英式：叉在左边，面朝下，刀在右边。刀叉无需交叉，只要将刀叉在一盘子中间摆成“八”字型，且注意不使其滑落即可。

②法式：叉在左边，面朝下，刀在右边。将刀叉交叉斜放。

(3) 用餐完毕刀叉的摆放

当吃完一道菜或虽未吃完但不想再吃时，习惯上刀叉的摆放规矩是：把刀和叉并排放在一起，刀柄和叉柄均朝向自己的胸部。

法式是将刀叉齐置，柄的部分稍稍往右侧挪放即可；

英式是将刀叉齐置，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。欧洲人的叉子是面向下的，但美国人不在意叉子朝上或朝下。

2. 刀叉的拿法和用法

(1) 拿法

右手拿刀，左手拿叉。美国人有时累的时候可以换过来用。而欧洲人一般不换着用。

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，刀子则是轻轻地握住即可。

(2) 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，使用叉子正面处来舀食物即可。餐刀、餐叉都按照上菜顺序摆置。一般而言，随菜道自外向

内依次使用，则大体不会有误。餐刀、餐叉与桌面保持 15° 左右，角度太大或太小都会妨碍就餐。

(3) 刀叉礼仪

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。应安静地使用餐具，别发出嘎锵嘎锵的碰撞声。手里还拿着餐具的时候，别说话。要说话时请先将餐具放下。不可将刀刃面向他人。不要舔刀子。别舔沾在刀子上的酱汁。千万不要在交谈时，手在空中挥舞刀叉。

3. 餐巾的用法

很多中国人在整个用餐过程中，根本不碰餐巾，而西方人吃饭不能没有餐巾。

(1) 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！

①展开。在点完餐点，第一道菜尚未上桌之前，请先将餐巾展开，然后将餐巾对折或是折三折都行（餐巾不宜全部展开），请记得把折痕对向自己放于膝盖。最重要的是要记住，除了你起身离开桌子的那一刻外，你的餐巾始终是在腿上的，不应该放在桌上盘碟的下面。

②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或是折好放在盘子的旁边，并应趁着上菜的空当向同桌的人打声招呼。

③用餐完毕。只要将餐巾随意叠放在桌子上（不用叠得很整齐）即可。不过一定要避免“扔”这个动作。

(2) 使用餐巾的礼仪

请多加留意以下这些看起来不雅观的餐巾使用方法：

①切勿沾上口红的痕迹。请事先在餐前以面纸轻轻按压嘴唇。

②除儿童外，一般不必挂到脖子上或像围兜一样围挂在胸前。不然，会让人感觉很孩子气，一点也不高雅。

③别挂在椅背上。因为很容易掉到地上，所以请别将餐巾挂在椅背上。

④别弄得皱巴巴的。请别将用过的餐巾弄得褶皱不堪，而使人感到不舒服。要是能将餐巾折得整齐又漂亮，不论这次用餐有什么样的不愉快也都会被对方接受，在此建议将之轻轻地折好并放置好。

⑤不要用餐巾擦脸，它仅仅是用来擦嘴和手的。

⑥用餐巾擦嘴时动作要轻，不要太夸张地用力去磨。

⑦如果你或你的同桌不小心把食物洒到桌上，不要用你自己的餐巾去擦，应当把侍者叫来抢救桌布。

4. 牙签的使用

用过的牙签可以放在托盘的边上，千万别把用过的牙签放回去。蘸过酱的牙签也不能再放到酱里蘸。

如果附近没有烟灰缸、盘子或废物箱，就把你用过的牙签放在纸巾里，把它交给服务员或放在他们的托盘里，或在你离开以前丢进厨房或客用洗手间的废物箱里。

5. 洗指碗的使用

“洗指碗”通常在很正规的晚宴上才能看到。服务员通常在

上必须用手拿着吃的菜或甜点之前，给你“洗指碗”。这是一个小碗，通常是玻璃做的，装了3/4的温水，有时还有一些小花做的装饰物。服务生会把它放在盘的中央。你可以把每只手的手指在水中洗一下，然后用餐巾擦干。注意，这个动作不要太大，要优雅一点。

“洗指碗”比较普遍地用在客人吃过某种让手指变得脏兮兮的食品后，如蜗牛、龙虾、蛤蚌、玉米棒，或小羊肉、小排骨、烤鸡。在这种情况下，客人的手很快就变脏了。这时端上盛了温水的“洗指碗”是很适合的，最好在每个碗中放上一片漂浮着的柠檬。

西餐的点餐技巧

在西餐点餐时，首先由餐前酒点起，再决定是要套餐或是单点，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。点菜时，需衡量用餐人数，选择单品的料理，需依照套餐的顺序来点菜。

在西餐厅预先订下菜单宴客，当客人到齐准备开始上菜时，主人有义务将菜单的内容向客人做介绍，并询问其中有无客人忌食的餐点，以适时更换。若客人均无意见，主人最好把安排这套菜单的理由，也向所有客人作出说明。

1. 菜单种类

(1) 套餐

套餐由前菜、主菜、甜点、咖啡等组成，是一种事先由餐厅

为顾客搭配组合的料理形态。在调理手法或味道方面的调配也较平衡，比起单点更能将预算压低。当您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。

（2）组合式套餐

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，你都有数种选择可供参考。

（3）单点

单点是一种可自行从菜单中挑选自己喜欢料理的点餐形态。一般而言，菜单上有四或五大分类，分别是开胃菜、汤和沙拉，海鲜、肉类、点心。有时你可在菜单上找到一页附在菜单上的“今日特餐”或“主厨推荐”，这些往往是餐厅精心制作且物超所值的特餐。若未看到，亦可向侍者询问是否提供特餐。同时，千万不要害怕向侍者提问题，有些餐厅甚至可根据个人需求为你点的餐做适当改变。

（4）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。

2. 正规的西餐餐序

（1）正餐的常规菜序

一顿正规的西餐，大体上应当依次包括开胃菜、汤、海鲜、主菜、甜品、水果、红茶或咖啡等几道菜式。

(2) 便餐的常规菜序

一顿正规的西餐便餐，大体上应当依次包括头盆（开胃菜）、汤、主菜和甜品等几道菜式。

(3) 自助餐的常规菜序

享用自助餐时，其正规的用餐顺序，依次应当为：冷菜、汤、热菜、点心、甜品和水果。

3. 点菜要诀

在一个服务良好的餐厅里用餐，当坐下之后，侍者通常会先问你是否需要点杯饮料，而不是直接将菜单放在你的面前，此时你可视情况决定是否点用饮料。若点用饮料，白酒、鸡尾酒或不含酒精的饮料是不错的选择。

在你饮用饮料的同时，侍者会将菜单拿到你的面前，让你考虑想吃些什么。在一个服务良好的餐厅里，侍者并不会站在旁边看你思考点餐，因为如此一来，你将会有压迫感，有经验的侍者应先行回避，让你有足够的时间考虑并与朋友讨论菜单。即使你花半个钟头在点菜上，亦不须担心侍者会来催你。在注意到客人的眼光不再专注于菜单时，侍者即会趋前询问是否已决定好点餐了。

(1) 首先从主菜开始选择。选择以单点方式时，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。

(2) 单点考虑份量。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掉的。