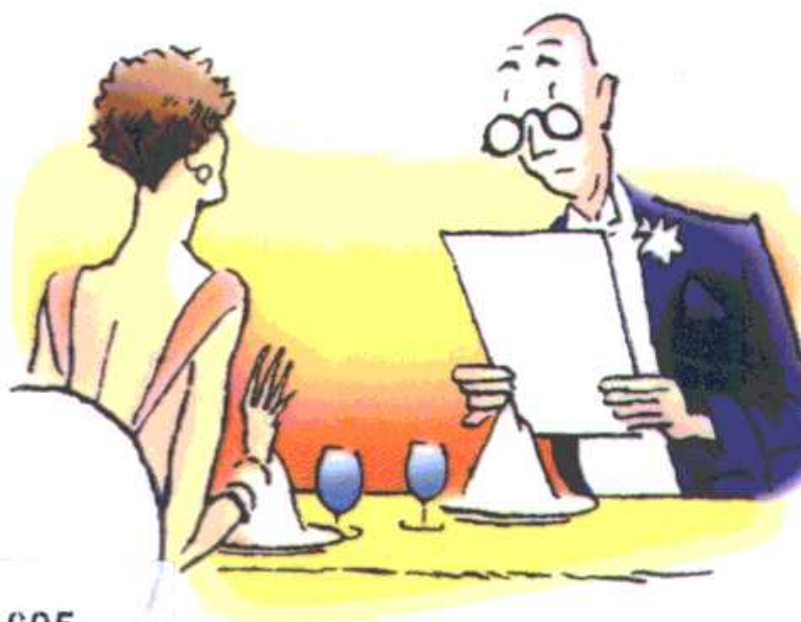


广厦出版集团 CI编辑部 编著

# 西餐礼仪

全面介绍西餐用餐礼仪  
避免西餐桌前的窘迫与失态  
在内外场合均能应付自如  
使你在举止得体中  
尽显名媛绅士的非凡气度



972-095

5

 中国轻工业出版社

# 西餐礼仪

广厦出版集团CI编辑部 编著



 中国轻工业出版社



## 图书在版编目(CIP)数据

西餐礼仪/广厦出版集团 CI 编辑部编著. —北京: 中国轻工业出版社, 1999. 9

ISBN 7-5019-2660-3

I. 西… II. C… III. ①食谱—西方国家 ②礼仪—西方国家 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 40211 号

### 版权声明:

原书名:西餐礼仪

©台湾广厦出版集团 1999

本书中文简体字版经由台湾贺禧文化事业股份有限公司代理而成

责任编辑:石 边

策划编辑:李克力 责任终审:杜文勇 封面设计:赵小云  
版式设计:王培燕 责任校对:郎静瀛 责任监印:胡 兵

出版发行:中国轻工业出版社

(北京东长安街 6 号, 邮编:100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

印 刷:北京市百花彩色印刷有限公司

经 销:各地新华书店

版 次:1999 年 9 月第 1 版 1999 年 9 月第 1 次印刷

开 本:787×1092 1/32 印张:3.75

字 数:97 千字 印数:1-5000

书 号:ISBN7-5019-2660-3/TS·1635

定 价:6.50 元

著作权合同登记 图字:01-1999-2491

· 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 ·



## 前 言

所谓的餐桌规则,即是将餐桌的周边文化,以具体的方式表现出来。但是,虽只是“餐桌礼仪”,其中却包含了世界各国之间诸多不同的文化。

改革开放以来,我国同世界各国的交往日益增多,许多人也许都曾经或必须和外国人交际,或者进出上流社会的交际圈,因此对“餐桌礼仪”就不能不有所认识。此书则是从“吃”的角度,针对餐桌的周边,也就是对于如何才能更愉快地用餐,进行更深一层的探讨。

这本书中的各种规定(礼仪),可依读者的立场自行调整。作者花费了相当多的



时间，来研究如何使用餐更加轻松、更加愉快，并将自己的心得简洁而详细地介绍给广大的读者。

我觉得要将具有深厚历史背景的西洋文化中的“餐桌规矩”改变为现代的餐桌规矩，餐桌上的“国际礼仪”是绝对不能不考虑的，因为国际礼仪是饮食文化中最忠实的继承者。本书中探讨的所有问题，也都是以国际礼仪为基础，并根据“做法”将其统一起来。而能够将异国的饮食文化带入各位的饮食生活中，也正是我们由衷期望的餐桌文化。

第一章

# 全餐的用餐方式

——开始点菜吧！





## 全餐的菜单

### ■从前菜到咖啡

西餐的料理将如下图所示顺序上桌。这是最传统的套餐形式。在前菜之前可饮用少许的开胃酒。此外,在前菜之前也有点心,但都只是很少量的小点心。

前菜后就是汤,接着就是鱼类料理。鱼类料理又分为烤鱼、黄油炸鱼等等,有时则是虾或贝类的料理。

### 在欧洲常见的传统套餐形式

前菜→汤→鱼类料理→肉类料理 1  
(主菜)→水果冰点→肉类料理 2→沙拉  
→甜点→水果→咖啡



## ■肉类料理之间的小甜点

当有连续两道肉类料理时，大都是煮和烧烤料理两种，大致上是牛或羊等的家畜类，与野鸭或鹌鹑等的野禽类两种。

肉类料理与肉类料理间的小甜点即是水果冰点。为了不破坏下一道料理的味道，所以这道甜点的功用在于恢复口内味觉。

水果冰点又分为下列三种。在果汁内加入糖、酒拌匀，成为有如刨冰状的冰糕，或再加入蛋白等成为更细致的冰点，甚至加上香槟等混合，则成为饮料的水果冰点。

除此之外也有附带面包、沙拉、甜点、水果、咖啡等等。

## ■即使是全餐也只有一道肉类料理

在今日除了结婚喜宴外，像这样的全套餐点慢慢的愈来愈少了。此外，所谓的全餐，一般在鱼类料理与肉类料理间有一道水果冰点，而肉类料理通常只有一道。

在餐厅除了套餐以外，也可以依菜单



选择料理。

所谓的套餐即是由餐厅所决定的料理组合依序进餐。菜单则有一道道的料理,可依自己喜好选择搭配喜欢的料理。

### ■服务生与上酒服务生的差别

服务生是为顾客点餐或上菜,为了使顾客能更愉快地用餐,而在一旁服务的人。而上酒服务生则是葡萄酒的品质管理员,或给予顾客意见的葡萄酒专家。如果想试喝葡萄酒可要求他过来为你服务。

较多的情况是肉类料理为一道,水果冰点则在肉类料理与鱼类料理之间。



## 自己选择料理时

### ■决定料理与葡萄酒

在餐厅，可依料理菜单与葡萄酒菜单选择餐点。在决定料理之前可先从葡萄酒菜单中选定开胃酒。

即使是常吃法国料理的人，有时也会弄不清楚菜单上所写的料理是什么。所以如果有不明白的地方，尽可大胆放心地与服务生商谈。

### ■套餐料理不但方便且较不会出错

料理的菜单中有套餐与单品料理，如果对于自行选择料理缺乏信心，则可点套餐，由于金额也已注明，所以大可安心。此外，也可在套餐中加入店里的拿手菜等。

### ■注意单品料理的量并不一定

点用单品料理时，特别要注意到量的多寡，通常一道单品料理的量会比套餐里一道料理的量多很多，所以如果以套餐的量计算，将会发生餐点过量无法吃完的情形。



依照前菜与汤与鱼类料理与肉类料理与……之方式点餐,不如依当日的身体状况、心情,从菜单中挑选2~3样料理比较好。

### ■不要连续点同样味道的料理

选择单品料理的要领,在于以自己喜欢吃料理为主,再考虑其前后的搭配。例如想要吃肉的时候,可由肉类料理中选择一道当作主菜,再以汤为前菜,加上甜点等三样料理,大概就够了,如果觉得料理的量不够,可利用面包或乳酪补足。

组合套餐,则必须注意味道的浓淡。如果以调味浓厚的料理为主菜,再组合浓汤的话,最后会因吃得太饱在还没到甜点时就已经吃不下了。

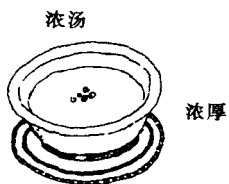
### ■适合料理的葡萄酒

料理决定后,再从葡萄酒菜单中选择葡萄酒。如果不知道该如何选择,可以询问上酒服务生的意见。如假装老练而随便挑选的话,可能会挑到甜点酒或与料理无法搭配的酒。



在葡萄酒菜单中，通常都标注了价格，可将料理价格的一半当成葡萄酒的预算。

前菜为沙拉风味的料理

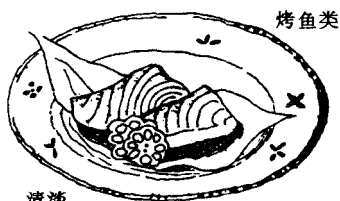


浓厚



## 选择单品料理的要领

料理组合最好挑选材料、调味、  
调理法不同的料理。如果以味  
道浓厚的料理为主菜，前菜应  
以清淡为佳，须稍微思考过后  
再点菜



清淡

清炖肉汤



清淡



甜点

先决定主菜，再选择  
搭配的料理即可

第二章

# 刀与叉的正确使用法

——可别出『洋相』喔！





## 刀与叉的种类

### ■并不是一开始就全部摆出来

正式西式料理的套餐中,常依不同料理而更换所使用的刀与叉子,这是因为必须依料理的特点而配合使用各种不同形状的刀叉。

说到全套,很容易使人联想到在餐桌上摆满银器的画面,而现在大都是以点用2~3道单品料理的方式为主流。所以,在餐桌上摆满银器的正式用餐摆设,可能只能在喜宴上才看得到了。

### ■使用一组的刀与叉

最近,仅吃2~3道前菜的人愈来愈多,而刀叉也并不随之变换,大都是以一组刀叉吃接着送上的前菜。

而那种在刀叉架上摆着刀与叉(或汤匙),并放置于餐盘右侧的餐厅也日渐增加。



## ■所使用的餐具依料理的变化而不同

刀、叉等银器类皆称为 Cutlery。刀、叉又分为肉类用、鱼类用、前菜用、甜点用,而汤匙除了前菜用、汤用、咖啡用、茶用之外,还有调味料用汤匙。

调味料用汤匙即是添加调味料时所使用的汤匙,多用于甜点或是鱼类料理。

## ■鱼类料理用刀依各餐馆而不同

肉类料理所使用的刀的形状,不论是哪一家餐厅大致上都一样,不过鱼类料理所使用的刀,往往依各餐厅而有所不同。

尤其是最近,与肉类料理用刀的宽度相同的鱼类料理用刀有逐渐增加的倾向,且比这宽度更宽的也很常见,也有一些刀幅更宽并在刀刃部分加上豪华装饰的鱼类料理用刀。此外,还有的餐厅以调味料汤匙代替鱼类料理用刀。



## ■刀叉架上刀与叉的放置

刀叉架就像是台湾的筷架一样。

有时是将刀、叉、汤匙三只为一组，放置在刀叉架上；有时是刀与叉（或汤匙）两只为一组的放置其上，使刀的刀刃部与叉子的前部不会碰触到桌巾。