

A large, textured red triangle pointing downwards, centered at the top of the cover. It is framed by a white L-shaped line.

Jie Schneebeli-Chen

陈洁

Two vertical illustrations of silverware. On the left is a fork, and on the right is a knife. Both are wrapped in a yellowish-brown material, possibly paper or fabric, and tied with a dark, knotted cord. They are positioned on either side of the central text.

Kulinarischer
Knigge

得心应手

西餐礼仪

世界知识出版社



得心应手

西餐礼仪

*Kulinarischer
Knigge*



世界知识画报社 编辑

世界知识出版社 出版

图书在版编目(CIP)数据

得心应手:西餐礼仪/陈洁编著. —北京:世界知识出版社, 2005. 3

ISBN 7-5012-2510-9

I. 得... II. 陈... III. 西餐—礼仪 IV. TS971
中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第017436号

得心应手——西餐礼仪

Dexinyingshou xican liyi

著 者/陈洁 (Jie Schneebeli-Chen)

责任编辑/孙晓虹

图片编辑/艾米 黄一民

责任出版/尧阳

责任校对/何力

封面设计/Werbeagentur J. Suter (瑞士)

装帧设计/北京星昊天广告有限公司

世界知识画报艺术工作室

出版发行/世界知识出版社

(北京市东城区干面胡同51号 100010)

网 址/www.wap1934.com

经 销/新华书店

印 刷/北京兰星球彩色印刷有限公司

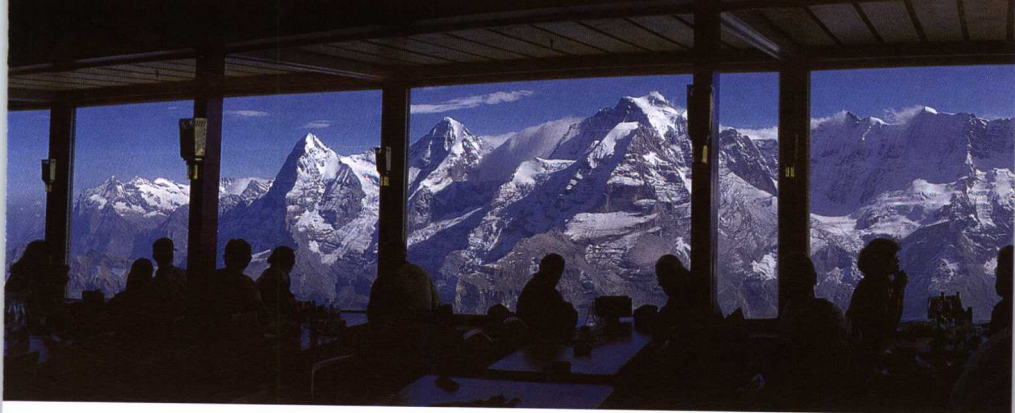
开本印张/850 × 1168 1/32 4 1/2 印张 157 千字

印 数/1 — 5000 册

版次印次/2005 年 3 月第 1 版 2005 年 3 月第 1 次印刷

定 价/30.00 元

版权声明/版权所有 侵权必究



前言

礼仪是礼节、仪式的统称，是指在人际交往中，以一定的、约定俗成的程序和方式来表现的自律、敬人的完整行为。它由一系列具体的礼节所构成，是一个表现礼貌的系统而完整的过程。礼仪是一个人的内在修养和素质的外在表现，是人际交往中的一种艺术，也是一种形式美，是人心灵美的外在体现。

西餐是饮食形式的一个类型，通俗地讲，是以吃喝为主题的一种进餐方式。当今人们对吃喝的理解已不只是维持生命的一种手段，而是一种享受，同时也是一种交流方式。西餐不仅以它健康、合理的食品搭配而受到欢迎，它那追求严谨、富于审美情趣的进餐氛围更受到美食家们的赞赏。

每种饮食习俗都是其民族文化的体现，带有民族历史和思维方式的很多痕迹和特征。西餐因选材用料、烹饪方式和进餐方式决定了在各方面都要求有一定的基本规则和礼节。为了使宾客都能愉快顺利地享用西餐，就必须了解其中的规范和道理，了解有关文化知识。我们在这里并不想夸大西餐的用餐规范和程序的作用，只是讲述一些基本规则和享用西餐的一些基本知识，这些规则 and 知识无论在餐馆还是在家里都是通用的。在此需指出的是，这些规则不是一些死板的教条，它是为目的而服务的，而我们的目的是：当个内行人，得心应手地享用西餐。

当今在改革开放的大好形势下，越来越多的人开始对西餐文化产生兴趣，学习和掌握西餐知识的欲望也随之强烈，在此，我们分六个章节，运用通俗易懂，且形象直观的方式，对餐桌上的基本礼仪、饮料知识、制定菜单、在家请客、应邀做客、在外用餐的基本常识做简略介绍。我衷心希望，这本书能对广大读者的需求有所满足。

陈洁 Jie Schneebeili-Chen

目录 | Contents



第一章 餐桌上的基本礼仪

- 7 西餐礼仪的渊源：分享和共享
- 9 进餐规矩
- 11 餐桌铺摆（上）——基本规则
- 15 餐桌铺摆（下）——顺序及装饰
- 19 餐具的语言
- 20 刀叉的使用
- 22 上菜和撤盘
- 24 食用面包和黄油
- 25 食用沙拉和汤类
- 27 如何对付复杂餐类
- 34 餐巾：实用与艺术
- 39 抽烟的规矩

第二章 饮料知识

- 41 饮料器具及用途
- 44 餐前酒及软饮
- 46 享用葡萄酒，享受人生
- 51 美妙的香槟酒
- 53 解渴解饿的啤酒
- 54 餐后酒



第三章 制定菜单

- 59 套餐的挑选
- 61 上菜顺序和摆放
- 63 饭菜同葡萄酒的搭配
- 65 菜单设计



第四章 在家请客 做个好主人

- 67 准备就绪，细致周到
- 68 发出邀请
- 70 礼貌迎客
- 72 接受礼物
- 72 同客人进餐
- 76 悠闲的日间餐
- 77 简约的午茶



第五章 应邀做客 当个受欢迎的客人

- 81 接到邀请后，如何回复？
- 82 礼貌穿着
- 83 选购礼品
- 84 时间观念
- 85 自助餐——避免一拥而上
- 86 餐桌上的话题
- 88 出现尴尬局面，怎么办？
- 90 给主人些恭维
- 91 告辞：把握时间



第六章 在外用餐 做个好顾客

- 93 选择餐厅
- 95 进入餐厅——迎接客人 衣帽安置
- 97 节庆宴请的桌位安排
- 100 名签
- 101 识别服务人员
- 103 点餐技巧
- 104 业务餐
- 106 带孩子进餐厅
- 108 不满意，如何投诉？

附录

- 111 西方饮食文化浅谈





第一章

餐桌上的基本礼仪

第一节 西餐礼仪的渊源：分享和共享

不管素食者是否愿意接受，据考证，古时候，人们聚居在一起共享食物是从共同分享肉食开始的。个人在进餐时，如果只是植物——蔬菜、水果等物，他完全可以自己享用，不会担心其他生灵前来抢夺，大家也不会因此而聚在一起。只有肉类作为主要食物，才会把众多的人吸引在一起。这一点上，人类同动物世界是没有多大区别的。而且只要有肉吃，人们是不会相让的，大家肯定要争先恐后，所以才从分享到共享。当然，这同当时大家共同打猎，回来后共同分享胜利果实也是分不开的。所以，食肉是我们人类群体开始坐到一起，共同分享生活乐趣的重要事件。

人类掌握了用火以后，历史翻开了新的一页。人类和野兽彻底地分化了。大家面对面地围成圈子，共同享受饮食的快乐。在漫长的岁月中，人们渐渐掌握一些技巧，烹饪技术不断提高，享用餐饮的手段也不断增加，对进餐的方式方法也开始有了进一步的认识和提高。这种由于吃而进行的

社会交往逐渐转变为共享美食，并成为人们交往的一种普遍形式、生活的必要内容之一。人们已经不是为了吃而吃，美食聚会已成为接触交往，一起欢聚、共叙友情的一种常见的方式。

这种大家共餐的形式促进了人与人之间关系的发展。每到聚餐时，大家共享其乐，巩固群体生活。餐后，各自回到自己的家庭，也就是说，桌和床开始明显分开。如果，谁在家庭聚会、家族聚会或村镇聚会不被邀请，这对于他来说如同被判驱逐。所以，聚餐不只是免除饥饿，这是证明他属于这个群体，而更重要的是促进群体人与人之间的交往。谁也不可能只是以吃为生，每个人都需要同他人有来往，不论是亲朋好友或者生意伙伴。所以，古代的节日不只是给那些饥饿的人分发食品，度过难关，恰恰相反，富有才可使我们举办节日，欢聚一堂。

随着时间的推移，共同进餐也促使大家必须遵循一定的规则。礼仪也就作为大家必须遵守的一种规范和纪

律而慢慢形成,餐桌礼仪的诞生也就不难理解了。每个人要想在群体里能同其他人有分享的机会,他也必须在这个群体里找到自己的合适位置,也就是说有共享的资格。一个群体里,都存在着年龄不同、性别不同的现象,而且,我们可以讲,任何其他交际场合都不如餐桌这一特定环境更加重视社会地位的高低。就坐在餐桌的每个人都应该恰如其分地表现出他的地位和身份所要求他表现出的行为和做法,这样他才能被社会所接受容纳,才可被称为是个“文明”人。

正是因为有纪律、规矩存在,才给社会带来稳定和安全。也就是说,每个人都应按照社会对他的希望行事,接受礼节的约束。按社会规范为人处事,也就是说,他做到了文明礼貌待人,他就会被社会接受。



克尼格* (Knigge, 1752~1796) 先生在他的著作《与人交往》里谈到个人的表现并不是私人之事,它是社会伦理道德的一种人性的体现。礼仪不是空泛的条条框框,而是对他人的—种尊重,是人类文明的一种表现。现在的一些餐桌礼仪主要来自他的理论或是在他的思想上建立起来的规范和礼节。

* 克尼格 Adolph (Friedrich Ludwig) Freiherr von Knigge

1752年10月16日生于德国汉诺威附近的一个小镇,1796年5月6日故于不来梅市。1769年开始在哥廷根市学习法律。曾在国家机关的不同部门做事,特别是在国家高级法庭工作为他提供了进一步探讨人与人之间关系的机会和条件,为他的写作提供了很多颇有价值的素材。从青年时代开始毕生投入写作,其中代表作品《与人交往》(1788年出版)、小说《不伦瑞克之游》(1792年)等都后世产生很大影响。在他的著作《与人交往》中谈到个人的表现并不是私人之事,它是社会伦理道德的一种人性的体现。礼仪不是空泛的条条框框,而是对他人的—种尊重,是人类文明的一种表现。现在的一些餐桌礼仪主要来自他的理论或是在他的思想上建立起来的规范和礼节。

第二节 进餐规矩

作 为一个进餐者，无论是客人还是主人，在餐桌上应表现出良好的修养，这是人人知晓的道理。为了不致遭到周围人的笑话，或不使大家因你而感到难堪，我们应对餐桌上的一些规矩有所了解，这样我们在准备和享用西餐时方能从容应付，得体大方。

姿态

首先，在餐桌上，规范的姿势非常重要。例如，坐姿应保持稳定，不能前后摇摆。可以这样想象：你背后藏着一只小老鼠而一只小猫卧在你的膝盖上——应腰板挺直，膝盖放平。无论男女，用餐时跷起二郎腿都不美观而且失礼。再者，将腿跷起，餐巾就不能平放在腿上，衣服也容易被弄皱。另外，移动腿部，稍不注意就会碰到桌子，使桌上的餐具摇晃而惹出意想不到的麻烦。众多难堪而令人不快的情景，大都因这类不合宜之举而造成。

应避免的类似举动还有：把腿张成八字形、伸伸懒腰、松松裤带、摇头晃脑、伸展双臂做体操，等等，这些姿势都很失礼、不雅观。

在美国或英国，当一只手用餐时，另一只手可以放在膝盖上。而在欧洲大陆就不同了，两只手都要保留在桌

面上。但要注意：不能用手臂支撑身体，靠在桌子上，也不能双手交叉在胸前，只是把手腕轻轻搭在桌上。手指要自然平稳地放在桌上，不可在桌上乱弹或玩耍餐具。

还需注意：即使坐在椅子上时间过长，腿脚感到不适，也不可把鞋脱掉；胸部与桌子的距离要适当，不可太近也不可太远。



正确的坐姿



令人不舒服的坐姿

进餐

用餐时，一般右手拿刀或勺，左手拿叉，杯子要用右手来端。身体不要过于接近餐盘，要用餐具把食物送到嘴里，而不要把盘、碗端起，谁也



不会来抢你盘子里的食物。

中国人讲究细嚼慢咽，西方人是吃完一口再送上一口。食物送入口中应闭嘴咀嚼，口腔里有食物时，切忌再塞进食物或饮用酒及其他饮料。食物入口之后一般情况下应顺势咽下。即使遇到不合自己口味的食物，例如过辣或过咸的，也应保持镇静，尽量让食物迅速入肚，然后立刻喝些葡萄酒或饮料来帮助缓解，千万不可“哇”的一声吐出，这样既不雅观且让在座的他人人为你而难堪。但遇到特殊情况，例如确认食品有腐烂异味等，我们当然不可咽下，必须吐出，但处理时要从容稳妥，大可不必惊慌失措，用餐具或餐巾等物遮掩着从嘴里取出即可。必要时也可示意，然后离席到卫生间等处解决。

进餐时，忌讳口中或体内发出声响，除正常的刀叉、碰杯及谈话之声外，其他怪癖、令人讨厌的声音都应避免。用餐时或饭后不可打嗝儿、吧唧嘴。打饱嗝，西方人是绝对忌讳的，认为同在桌上放屁一样叫人恶心，是一种失礼的表现。但如果你已习惯或

控制不了自己，不小心还是打了饱嗝的话，应立即对周围的人说声“对不起”或“抱歉”等，以求大家的谅解。

切忌在杯子上留下污迹。在喝饮料之前和之后应用餐巾把嘴擦净。只是擦净而已，不需要在嘴上使劲抹，在这里特别提醒一下女士注意：避免口红沾在餐巾上，最好在餐巾里再垫上一块小的餐巾纸。

如不想饮用葡萄酒，可以客气地说：“我不喝酒，谢谢。”不要用手盖住杯口。如果服务员或主人向你敬酒，你想继续饮用，可以礼貌地谢谢他的敬酒服务，而不必挪动杯子，也不必将酒杯递给对方或高高举起，一般来讲杯子留在原处，倒方便了他人的服务。

另外，以下几点也需注意：

- * 在进汤类食物时，应避免发出向嘴里抽吸的声音，如果汤温较高，可稍等片刻再享用，不可举盘直接倒入口中。

- * 食用面包切记：不可用面包来沾盘子里的汤（特别是有身份或讲究的女士更要避免此种举动）；面包要放在专用的小盘里或者桌布上，不应放在你进餐盘的盘沿上；用黄油抹面包，在一块小的面包上抹上少许黄油，用手掰开食用，切勿用刀去切或者用牙去咬；面包只在进汤或头盘菜时食用。

- * 谈话时，应将刀叉放在盘子上。手

里握着刀叉时切勿指手画脚地谈论，也不要将刀叉竖起，这会让人感到胆战心惊，而且的确有对自己或他人造成伤害的危险。

* 在桌上切勿放肆地大笑或大声喧嚷。

* 不可在上当众化妆、补妆或整理衣饰。这应在卫生间里完成，而不是

在饭桌上。

* 不要用自己的餐具为他人夹菜、舀汤或选取其他食物。

* 不可毫无掩盖地当众剔牙。应把一只手放在嘴前，用此来掩盖住你从嘴里剔出的食物，剔牙时一定要用牙签，切不可用手指或刀叉等。



第三节 餐桌铺摆（上）——基本规则

西餐同中餐的区别从桌面摆放（摆台）开始就迥然不同，这也是其进餐方式决定的。吃中餐：每个人可从桌上摆放的各种菜中随意选取食用，每份饭菜可供大家共享。而西餐则是：大家虽坐在同一张桌旁，但每人只是享用自己盘中的饭菜。在多道菜的情况下，菜肴不同，食用方式各异，餐具也随之改变。但如何来变，为什么要变，这里面有许多基本规律。我们不

希望这里叙述的是一些死板的条条框框，只想让大家了解一些西餐的真谛，知道其中的道理，在准备和享用西餐的时候能从容应付，得体大方。

摆台

摆台主要是指餐桌席位的安排（在另一节叙述）和台面的摆设。摆出一桌造型美观的台面，不仅为客人提供一个舒适的就餐场地和一套整洁的就餐用具，而且可为其带来赏心悦目



的艺术享受。这当然也是美食不可缺少的一部分。

摆台，出自法语词 Couvert，是指桌子上用来进餐的所有物品，具体来讲就是指餐具、杯、餐巾、垫盘，其他辅助餐具也可算在内。

无论是散桌的摆台还是宴会的摆台，所使用的餐桌不外乎方桌、长桌或圆桌，根据需要，也可以是由它们拼成的各式大型桌子。但无论桌子大小，桌上的摆设和用具大同小异。餐具基本上使用金属餐具，以刀、叉和匙三类为主。因菜肴种类不同，食用方式各异，使用的餐具在形状大小上也有区别。但这些物件又是如何摆放在桌子上呢？这里我们可以分为两大类：基本摆台和豪华摆台。

基本摆台

价位中低档餐厅（一道主菜）一把刀、一把叉、一块餐巾（也可用纸巾）、一个杯子（既可当酒杯，也可当水杯用）。

* 刀要放



在右侧（一般情况下是用右手握刀进餐），刀刃方向朝左。

* 叉应放在左侧（一般情况下是用左手拿叉进餐），叉杈向上，刀和叉之间应足够放一个主餐盘，叉和刀柄底部应至少离桌边1厘米。

* 杯子放在刀的正上方。

有头盘菜时：如有汤菜，汤勺应放在刀的外端；如果头盘菜是沙拉，勺应改为叉。

有饭后甜品时：根据甜食种类不同，可以摆放一把叉和一把勺，或者一把刀和一把叉。

高档餐厅 高档餐厅的基本摆台也可以是：（一道主菜）一把刀、一把叉、面包盘和黄油刀。

* 一个酒杯和一个水杯：水杯放在刀的正上方



约1厘米处，酒杯放在水杯的右下侧，角度约45°。

* 一个垫盘：有时是为了装饰，放在席位的正中，盘的中心对着椅背中间，盘边离桌边1厘米。有的餐厅只是用餐巾花来代替垫盘。

* 一块餐巾：根据餐厅的要求，有的追求美观，有的追求实用；有种说法认为，布餐巾尽量不用手去多碰，以保持它的清洁。

讲究和高雅的海鲜餐厅 在海鲜餐馆

里基本摆台可以是：(一道主菜)一把鱼刀、一把鱼叉、面包盘和黄油刀，一个酒杯和一个水杯，一块餐巾(一般是布料的)。



豪华摆台

豪华摆台指的是一个套餐里有许多道菜，每道菜都有其搭配的饮料。

一般来讲：

* 右边：从里往外为主菜用刀、一把鱼刀或一把汤勺，头盘菜用刀。

* 左边：从里往外，一把进主菜的叉、一把鱼叉、一把进头盘菜的叉。

* 垫盘上方：一把甜食叉，一把甜食勺或刀(摆放如图，一般应颠倒着摆放)。

* 左边外侧：一个面包盘和一把黄油刀。面包盘要放在整个摆设的左端，也就是说在最外端叉子的左边。黄油刀放在盘上右侧，刀锋向左。应同垫盘右面的其他刀子呼应。

* 杯子的摆放：一个白酒杯、一个红酒杯、一个水杯，排成三角形(又称



做品字型、郁金香花型)或排成一行。

* 一块餐巾(详见餐巾艺术一节)

根据需要有时还要摆放泡沫酒杯，或摆放一个菜单和一个垫盘。如摆放垫盘应放在中间，它标志着整个摆设的中心。

主菜用的鱼刀和汤勺，头盘菜用刀放在摆设的右端，因为它们都是用右手来握的；主菜用叉、鱼叉和头盘菜用叉放在摆设左端，因为它们都是用左手来握的。为了视觉上美观，中间的叉子可稍向上推进一些。

要摆放多个杯子时，例如3个杯子(在一条直线上)时：红酒杯应放在主菜用刀的上方，水杯应放在红酒杯的左上方(大约45度斜角的地方)，白酒杯应放在右下方(大约45度斜角的地方)。这里面有明显的逻辑性，西餐进餐时，一般以饮用白葡萄酒开



始，一般来讲，先使用的杯子应放在右侧最外端，使用起来顺手方便。3个杯子也可以摆成三角形。

甜食用餐具应横放在摆设的正上方，也就是同桌边平行的方向。如果甜食是一块蛋糕，叉子和勺子也可直接放在盘里，勺子可放在叉子上。摆在桌上时，叉子在左边，勺子在右边。在家里进餐时也可用咖啡勺或点心叉代替。如以奶酪或水果作为甜食的话，应使用小刀或小叉，刀子放在盘子的右边，叉子放在左边。

因人们大多用右手握杯，酒杯同其他杯子一样，应放在摆设的右端、餐刀的上方。如果甜食刀叉放在摆设上方的话，酒杯应同它们在一条线上。如果进餐时是饮用啤酒的话，啤酒杯取代酒杯。

餐巾可以用布料或是纸制，一般都放在摆设的中央，也可以放在左侧。如有菜单，应放在左上角或者其他较合适的地方，如果对面也有摆设的话，应与对面看齐。同左右邻座的距离大约应保持80厘米（测量基准是从一个摆设中心到另一个摆设中心）。

如果有用左手进餐的客人，餐具

位置应全部调换方向，从中体现对这些客人的尊重和关心。总而言之，摆设的规定应以桌上整体的和谐和舒适为宗旨，不应让客人有不悦之感。

特殊豪华摆台

特殊豪华摆台举例

第一头盘：

冷虾菜 左放虾钳

右放虾叉

第二头盘：

冷菜 刀叉

主菜：

热菜 刀叉

餐具：

水杯 酒杯

面包盘和黄油刀

柠檬碗，用来洗手。

小白瓷盘，用来放剩物。



特殊餐具

大虾类菜肴可算作一道上等大菜，享用它要使用大虾钳和大虾叉，摆台时，大虾钳放在左边，大虾叉放在右边。

如果有一道菜是牡蛎的话，应使用牡蛎叉。摆台时，叉子放在盘子的右边，用右手拿叉。

如果有一道菜是蜗牛的话，因为蜗牛一般是带壳烹制，享用它要使用蜗牛钳。摆台时，蜗牛钳放在左边，用左手握；蜗牛叉放在右边，用右手握。

什么时候要预备洗手碗？

可以这样讲：有动手去拿食物的



大虾钳



大虾叉



牡蛎叉



蜗牛钳



蜗牛叉

菜肴，就一定要放置一个带有柠檬的水碗，用来洗手、去味。举例来说：有整只或半只鸡、螃蟹等，就需摆放洗手碗。

什么时候要预备剩物盘呢？

只要一道菜是有壳、皮或者骨头等物时，就要预备一个盘子用来放这类剩物。根据客人人数多少，可放置一个或几个。一般放置中间位置，如供两个人使用，可放在两人之间，以图使用方便。



柠檬水碗，用来洗手。



小白瓷盘，用放剩物。

第四节 餐桌铺摆（下）——顺序及装饰

进餐时，大家都要各就各位，就位的地方当然是餐桌了。餐桌放在什么位置，餐桌的形状又有什么规定呢？这要看餐厅自己本身的条件，来客的人数及聚会的性质而定。而在家宴请客，我们就要根据现有的设备来安排和装饰。

宗旨是：室内总体美观大方，使客人感到舒适惬意。

需要做的准备工作

为了使摆台能迅速完美地完成，在摆台之前要制订一个完整的、系统的、带有逻辑性的方案，这一点十分重要。



餐桌形状的选定

餐桌的形状一般分为圆形、正方形、长方形几类。客人的数目和餐厅可提供的场地环境都直接影响到餐桌形状的选择。如有宴会或会议的活动，根据需要，可将同类桌子组合摆为U字或E字形。

餐桌位置的确定

为了使客人进出方便，可把桌子放在较宽敞的地方。为了使室内的空间不受堵塞，也可把桌子放在角落等位置。这里应注意的是：桌子腿不应把客人的腿别住，否则客人进餐的姿态和舒适程度就会受到影响，严重者甚至使人倒胃口。

桌布的挑选

根据主人自己的爱好和可能性，桌布材质可选择布料、纸制或者塑料等。桌布不仅可以保护桌面，同时它也是优美的装饰品，所以不要对它掉以轻心。桌布的选择应特别注意，因为它担任的角色是配角，任务是衬托餐具及其碗盘中的美食，所以在颜色方面不易挑选图案过于复杂、

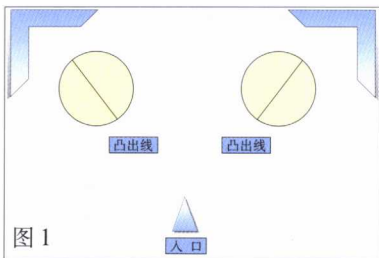


图 1

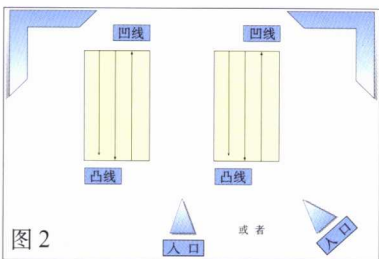


图 2

花色过于艳丽的，而要以单色和浅色调为主。

西餐餐桌一般铺布料的桌布，这样既美观又舒适。那么，桌布一般是经过熨烫的，一定会有凹凸的线条。如果桌子放在角落的话，凸出的线条一定指向角落（如图1），长方形的桌子：客人从进门处看过去，凸出的线