

世界著名餐饮礼仪大师毛永年、林莹夫妇经典著作

WESTERN TABLE MANNER

西餐礼仪

林 莹 毛永年◎著



中央编译出版社
CENTRAL COMPILATION & TRANSLATION PRESS

· 彩色图文版 ·

西餐礼仪

—— 林莹 毛永年◎著 ——



中央编译出版社
CCTP 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, 2009.9
ISBN 978-7-5117-0023-0

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 (2009) 第162887号

西餐礼仪

出版人: 和 龔

策划编辑: 冯 章

责任编辑: 冯 章

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) 66509360 (总编室)

(010) 66509360 (编辑部)

(010) 66509364 (发行部) (010) 66509618 (读者服务部)

网 址: <http://www.cctpbook.com>

经 销: 全国新华书店

印 刷: 山东人民印刷厂泰安厂

开本尺寸: 180 × 250毫米

字 数: 195千字 插图: 416幅

印 张: 16.5

版 次: 2010年1月第1版第1次印刷

定 价: 78.00元

本社常年法律顾问: 北京大成律师事务所首席顾问师傅 鲁哈达



作者简介

毛永年、林莹夫妇毕业于我国台湾的东吴大学，分别在银行、航空公司、惠普计算机公司工作13年，后移民奥地利及美国，转而从事餐饮业，不但在奥地利开过中国餐馆，更在我国台湾开过奥德餐厅且在美国开过法式餐厅，然后更上一层楼以其珍贵经验从事餐饮顾问工作，并著书传授西餐知识，同时接受邀请四处演讲教授中西式用餐礼仪、餐厅经营管理、餐饮服务训练课程、葡萄酒、咖啡等课程。毛氏夫妇精研法、德、西、意、瑞士、奥、美、墨式西餐，教导学生开店多达40余家，遍布全世界，现二人定居北京，拟将所学贡献中国，著有《爱恋葡萄酒》、《爱上咖啡》、《西餐礼仪》、《欧洲美食之旅》、《香料之旅》、《旧金山美食之旅》等书。



世界著名餐饮礼仪大师毛永年、林莹夫妇（张天罡/摄）

序

吃是人类本能，也是人生大事，一日三餐是每天必不可少要做的事。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，座位被远远地与他人区隔开，甚至有的餐厅根本拒绝接待。我们愤慨，更觉得自尊受到伤害，受到污辱。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，只要我们衣着服饰比较整齐，举止行为比较入流，就会被外国人当作日本人看待。这更深深地刺伤了我们，为什么日本人能得到平等对待，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？是不是我们以为自己花钱就是大爷，就可以颐指气使、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，地球村的每一个居民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。外在昂贵的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来包装自己；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，除了个人平时的行为举止外，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，真正懂礼仪而且境界修炼到炉火纯青的人，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 | CONTENTS

第一章 餐厅礼仪

1. 预约订餐	3
2. 到达餐厅	4
3. 入座	6
4. 服装仪容	8
5. 携带礼物	10
6. 座次安排	12
7. 交谈	14
8-1. 点菜	15
8-2. 点菜	17



9. 点饮料	18
10. 中途离席	20
11. 手机	21
12. 皮包	23
13. 补妆	24
14. 吸烟	25
15. 剔牙	26
16-1. 餐巾	27
16-2. 餐巾	29

17-1. 用餐姿势	30
17-2. 用餐姿势	32
18. 刀叉摆设	34
19-1. 刀叉使用方法	36
19-2. 刀叉使用方法	37
20. 盐罐、胡椒罐的使用	39
21. 召唤侍者	41
22-1. 尊重共餐的其他人士	42
22-2. 尊重共餐的其他人士	44
23. 结账	45
24. 小费	46
25. 离席	48



第二章 用餐礼仪



1. 开胃菜	51
2. 汤	52
3. 面包	54
4. 色拉	57
5. 主菜	58
6. 配菜	69
7. 奶酪	70
8. 甜点	71
9. 咖啡和茶	73
10. 自助餐	75

第三章 欧洲六国美食介绍

1. 法国美食特色	81
2. 意大利美食特色	102
3. 西班牙美食特色	125
4. 奥地利美食特色	140
5. 德国美食特色	158
6. 瑞士美食特色	172



第四章 饮酒礼仪



1. 认识葡萄酒	187
什么是葡萄酒	187
葡萄酒的种类	187
什么是白葡萄酒	189
什么是玫瑰红酒	190
什么是红葡萄酒	191
怎样才是好的葡萄酒	192
葡萄酒何时醒酒	192
为何要醒酒	194
葡萄酒何时要换瓶	194
欣赏酒色看酒质	194
葡萄酒怎么贮存	195
收集葡萄酒酒标	196

认识薄酒莱新酒	197
什么是冰酒	199
什么是贵族霉白酒	200
有生命的酒	201
葡萄酒的寿命	201



巨峰葡萄可以酿酒吗	203
观察酒瓶	204
什么是香槟酒	204
什么是雪莉酒	207
什么是波特酒	209
什么是马德拉酒	210
什么是利口酒	211
2. 品酒礼仪	213
酒杯的讲究	214
什么是开胃酒	216
佐餐酒有哪些	217
何谓餐后酒	219
酒和菜搭配的艺术	220
如何开酒	221
如何品尝葡萄酒	222
到餐厅如何点酒	224
长期适量饮用红葡萄酒	
有益健康	225
洋葱红酒	226

第五章 附录

1. 儿童餐饮礼仪	229	4. 餐厅常用英语	232
2. 儿童餐饮礼仪的基本认识	230	5. 特别鸣谢	239
3. 对照我们成人是否常犯以下错误	231		



餐厅礼仪

Restaurant etiquette



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”(French Laundry),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,原本是当地的一家洗衣店,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,抽一天的空闲到纳帕游逛。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

↓ 侯餐室



↑ 接受定位—预约

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，交通混乱大堵车，他们开着车子冲锋陷阵般地拼命赶，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，那两个位子早已转给别人了，洁美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。

TIPS

1. 到高级餐厅用餐务必要先预约，并且准时出席。
2. 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。
3. 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。
4. 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。
5. 预约用餐若因故必须取消，务必给餐厅打电话通知。

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。两人比手画脚搞了个半天，李伯伯以为那人不让他吃饭，气得不得了，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，可能是等着被运送到其他地方，总是成千上万地聚集在一块儿，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，那笑咪咪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意儿，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。

TIPS

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 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。
5. 等候带位时，等候区若有座位则应礼让老弱妇孺先坐。

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前，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。



↑一进门给小费