

时尚女孩百分百



中国新漫画网站企划
www.newc00.com

GIRL

礼仪手册

全球
通用
护照



西餐礼仪

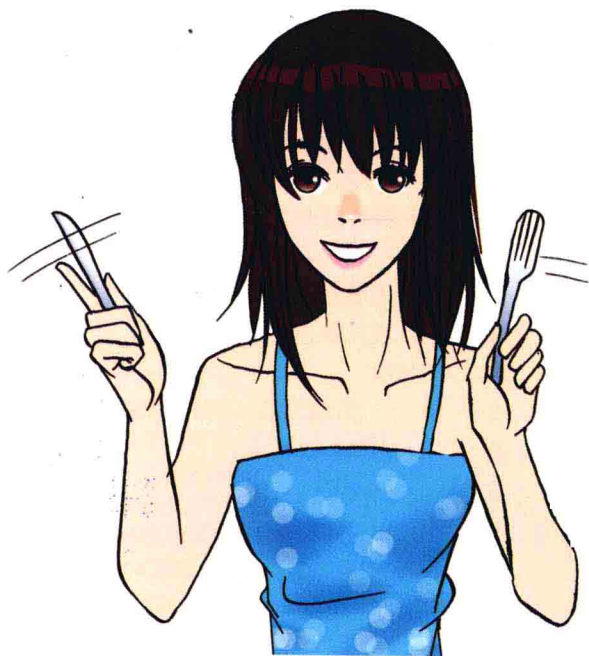
时事出版社

时尚女孩百分百

西餐礼仪



中国新漫画网站企划
www.newcoo.com



时事出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

时尚女孩百分百 / 中国新漫画网站编. —北京: 时事出版社, 2002
ISBN 7-80009-701-3

I. 时... II. 中... III. 女性-生活-知识
IV. C913.68

中国版本图书馆CIP数据核字 (2002) 第004560号

时尚女孩百分百
西餐礼仪
中国新漫画网站企划

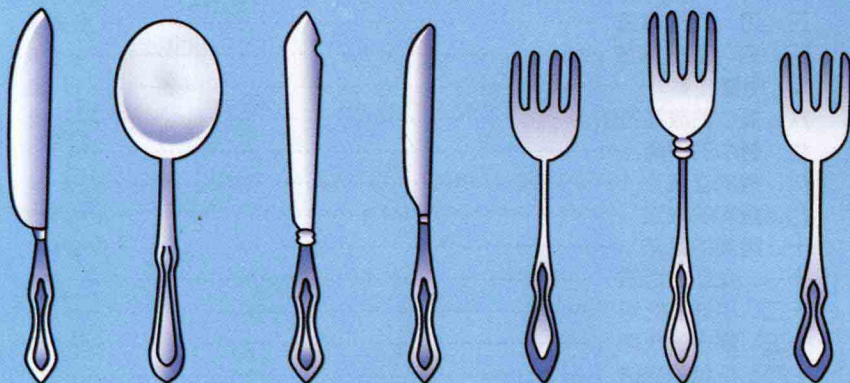
*

出版发行: 时事出版社
地 址: 北京市海淀区万寿寺甲2号
邮 编: 100081
发行热线: (010) 88547590 88547591
读者服务部: (010) 88547595
传 真: (010) 68418647
电子邮箱: shishichubanshe@sina.com
印 刷: 北京市金华彩印厂

开本: 850 × 1168 1/32 印张: 30 字数: 600千字
2002年4月第1版 2002年4月第1次印刷
定价: 全二十册 120.00元
(每册 6.00元)

目 录

一、刀、叉的种类	2
二、刀、叉架	3
三、刀、叉的拿法	4
四、刀、叉的摆放	6
五、用餐坐姿	10
六、餐巾的放置方法	12
七、餐巾的使用	13
八、鱼的吃法	14
九、鱼刺的取法	15
十、肉类的吃法	16
十一、龙虾的吃法	17
十二、小虾的吃法	18
十三、喝汤的规则	19
十四、香蕉的吃法	21
十五、生菜的吃法	22
十六、沙拉的吃法	23
十七、面包的吃法	24
十八、净手钵的使用	25
十九、咖啡的饮用	26
二十、赴宴前的准备和赴宴时间	28
二十一、独自进餐礼仪	30
二十二、应该从左边入坐	31
二十三、不要大声招呼服务生	32
二十四、刀或叉掉在地上时应该怎么办?	32
二十五、禁止挥舞刀叉	34
二十六、手提包、携带物应放的位置	35
二十七、如果是左撇子该怎么办?	36
二十八、尽量少化妆和佩带装饰品	37
二十九、吃到太热的或变质的食物	38
三十、被东西噎住时	39
三十一、当您想咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕	40
三十二、当您看见虫子等让人恶心的东西	41
三十三、当您不小心喷溅出食物	42
三十四、进餐时的其他注意事项	43
三十五、退席时还要注意什么?	46



TABLEWARE

一、刀、叉的种类

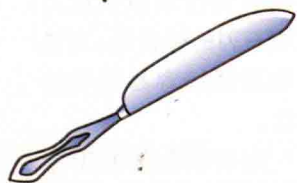
刀、叉等银器类皆称为 Cutlery。刀、叉又分为肉类用、鱼类用、甜点用，而汤匙除了汤用、咖啡用、茶用之外，还有调味料用汤匙。

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。

二、刀、叉架

刀、叉架就像是筷架一样。

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）两只为一组地放置其上，使刀的刀刃部与叉子的前部都不会碰触到桌布。



三、刀、叉的拿法

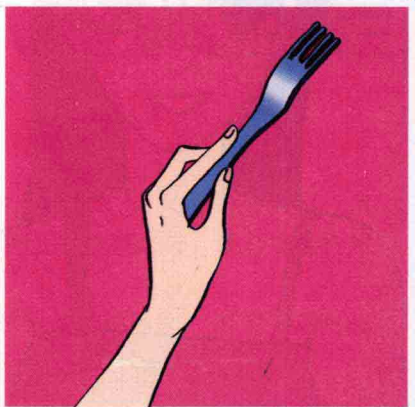
正式的用法为两只一组地使用。

右手拿刀，左手拿叉，与筷子同样的是以两只为一组。

叉子的拿法为将食指伸直按住叉子的背部。

刀子的拿法除了与叉子的同样外，还可以用拇指与食指紧紧夹住刀柄与刀刃的接合处。可依食物选择较容易进餐的方法。

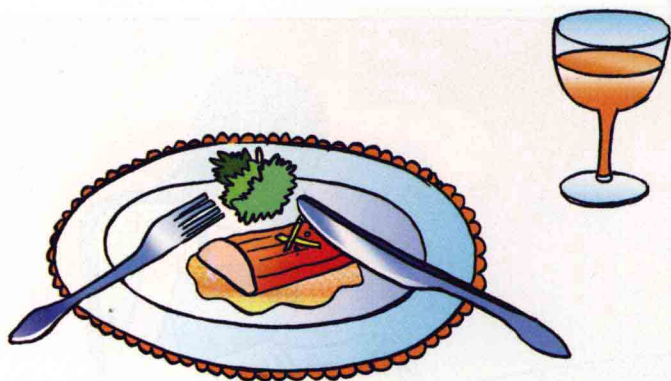
如果以全部的手指握住的话，会破坏整体平衡，利用拇指与食指握住才是拿刀叉的要诀。





用拇指抵住侧边，再将食指伸直，分别按住刀与叉的背部，用力夹紧。这是吃肉类食物或较硬的食物时所用的方式。

以拇指与食指捏住刀柄与刀刃的的接合处，其他的手指再轻轻地扣住刀柄。叉子的拿法则与上述相同。这是吃鱼类食物或是较软的食物时所使用的。



四、刀、叉的摆放

① 用餐时刀、叉的摆放

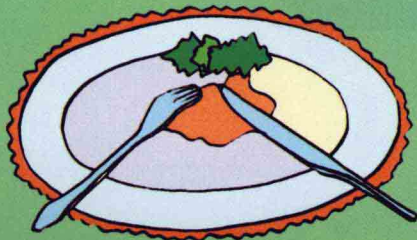
刀与叉除了将食物切开送入口中之外，还有另一项非常重要的功用：刀与叉的摆置方式传达出“用餐中”或是“结束用餐”的讯息。

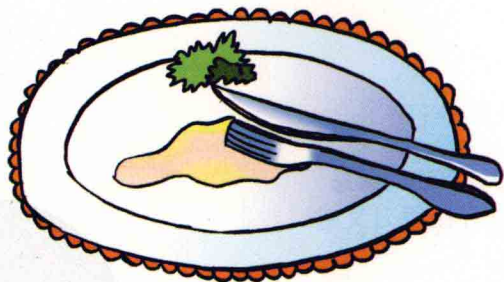
用餐中想要休息时，可以将刀与叉呈八字形摆置，而刀刃则必须面向自己。叉子的背部向上放置看起来比较稳定，但将叉子的正面向上摆置也是可以的。

② 用餐后刀、叉的摆放

法国式：将刀与叉平行平摆后，柄略微向右倾斜。

英国式：在餐盘上将刀叉呈直放置。

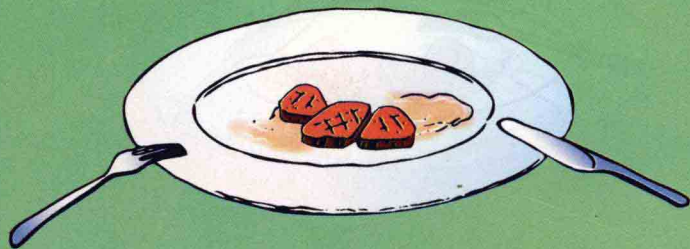




③ 刀、叉摆放时应注意的几点

将刀与叉的前端仅放置于餐盘的边缘即可。柄过于伸出的话，杯子或手稍微一碰触就会掉落。

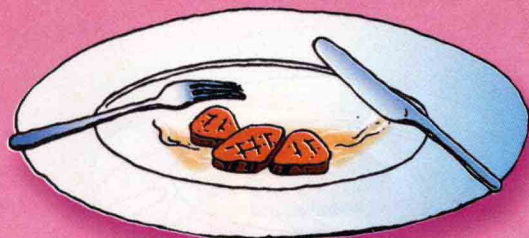
注意刀刃侧必须面向自己放置。由于刀刃向着他人时，具有敌意的味道，所以是违反用餐礼仪的。



④ 刀、叉使用禁忌

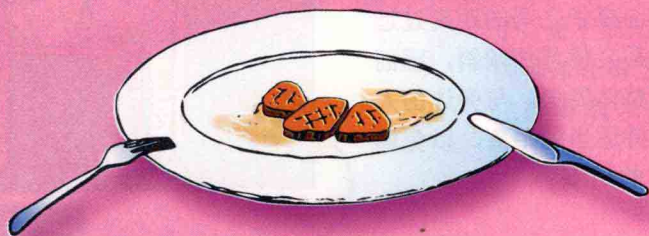
不可以直接用刀叉起食物送入口中。

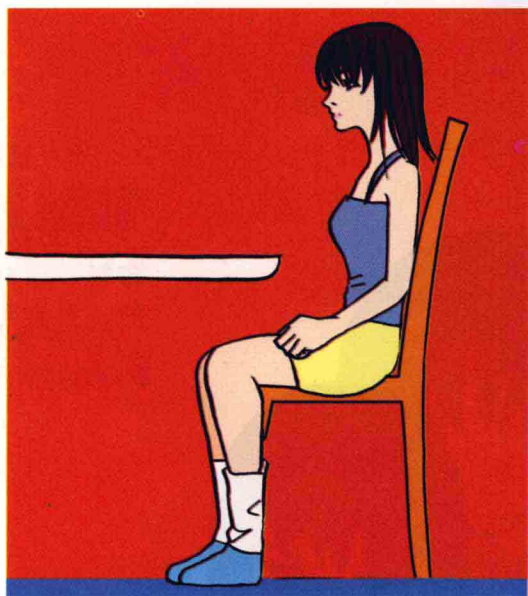
刀是切开食物用的工具，用餐时不可以拿到嘴边。



不可以用刀与叉同时将食物送入口中。

不可以舔食刀上沾的酱料，这样做是很危险的，很有可能会伤到舌头。



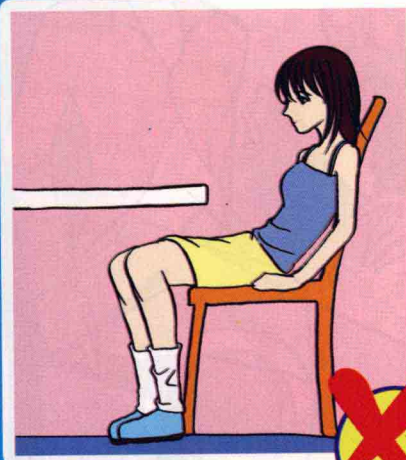
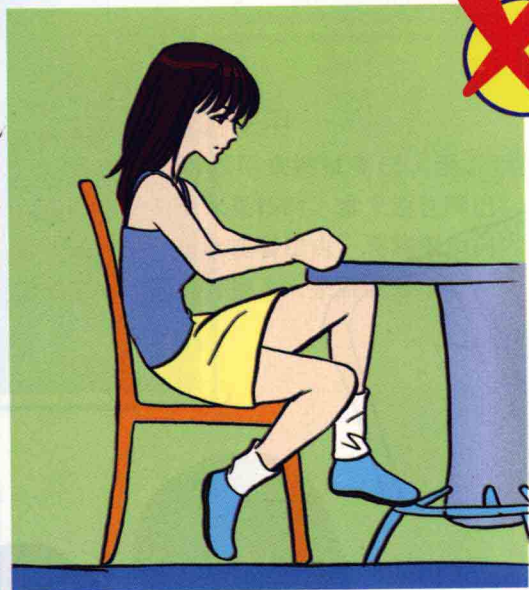


五、用餐坐姿

坐下时，应往后将背伸直坐下，使腰的一部分与椅背轻轻接触。

与桌子之间保持一个拳头到两个拳头左右的距离，笔直坐下。与桌子之间的距离过近或过远都会使背部倾斜，因而破坏了整体姿势。与旁边的人也应保持适当的距离，以免影响对方的用餐。





将手肘放在桌子上将会使双手显得很闲，更会给人以用餐礼仪生疏的印象。

不要低下头，也不要膝盖顶住桌子，更不要将整个身体都摊在椅子上面，这样看起来很不雅观。



六、餐巾的放置方法

将桌子上的餐巾打开后对折，并将开口朝外置于膝上。对折的目的在于防止错拉到餐巾，而开口朝外则是方便拿起擦拭嘴巴。

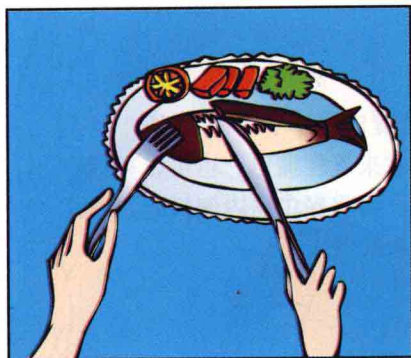
经常会将胸前衣服弄脏的人，也可以将一整条餐巾展开夹在衣服上，这样可以防止弄脏胸前的衣服。



七、餐巾的使用

餐巾除了可以用来擦拭嘴巴、手、手指以外，也可以在吐出骨头或水果核时，拿来遮住嘴巴。也可以直接将骨头或水果核等吐在餐巾内，再将餐巾向内侧折起。通常服务生会注意到并换上一条新的餐巾。





八、鱼的吃法

首先，用叉子压住鱼的左端，从鱼头侧面沿着鱼的背骨用刀切开。将切下的鱼肉移到面前，以刀切成约一口大小后食用。

然后，再用叉子压住鱼头，用刀把鱼头切下来，把切下来的鱼头放在盘子的一角。

再用取鱼头的方法把鱼尾切下来放在鱼头的旁边。

而后要将鱼骨取出，将刀伸入露出来的鱼骨与下面的鱼肉间，由鱼头起向鱼尾方向移动，将整个鱼骨如削掉一般拿起，集合到鱼头旁边，这样我们可以把下面的鱼食用了。

