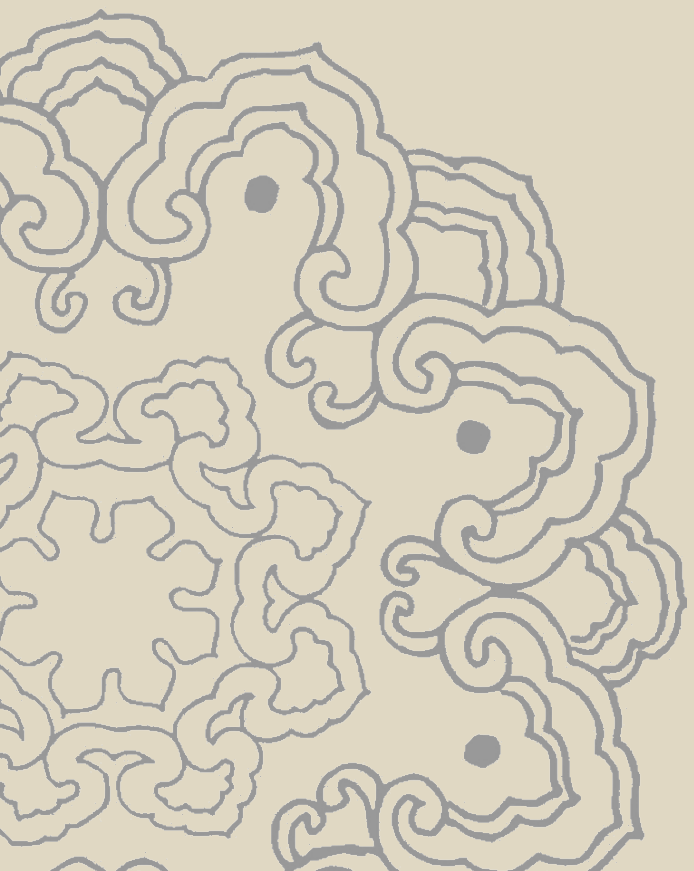


第五章

餐饮礼仪

餐饮礼仪，在此是指人们在餐饮活动中所必须遵守的行为规范。它要求人们参加餐饮活动时，吃好、喝好、表现好、风度好等诸方面并重。本章所讲授的内容，具体包括有关中餐、西餐、饮酒、饮茶、咖啡等方面的礼仪规范。



学习目的

- ◆ 重视餐饮活动。
- ◆ 在正式的餐饮场所表现得体。
- ◆ 掌握基本的餐饮礼仪。
- ◆ 安排餐饮时力求礼待宾客。
- ◆ 参与宴会时避免贻笑大方。

所谓餐饮礼仪，一般指的主要是人们在餐饮活动之中所必须认真遵守的行为规范。

学习餐饮礼仪，首先应当掌握餐饮礼仪的以下两项基本原则：

其一，“六M原则”。

其中“六M”，指的是六个以M为首的单词：费用（money）、会见（meeting）、菜单（menu）、举止（manner）、音乐（music）和环境（medium）。

其二，“餐饮适量原则”。

它的主要含义是：在餐饮活动中，不论活动的规模、参与人数、用餐的档次，还是菜肴及其费用的具体数量，都要量力而行。

一、中餐

中餐，是中式餐饮的简称。它所指的是一切具有中国特色的、依照中国传统方法制作的、为中国人在日常生活之中所享用的餐食和饮品，其中最主要的则是具有中国传统风味和特色的饭菜。

中餐礼仪，历来是中华饮食文化的重要组成部分之一。它所指的主要是以中餐待客，或者是品尝中餐时，所应当自觉遵守的习惯做法和传统习俗。

中餐礼仪的具体内容包罗甚广。在一般情况下，学习中餐礼仪，主要是要具体掌握用餐的方式、时空的选择、菜单的安排、席位的排列、餐具的使用、用餐的表现六个方面的规则。

（一）用餐的方式

➤ 根据用餐的规模划分

（1）宴会

- 正式宴会于到场人数、穿着打扮、席位排列、菜肴数目、音乐演奏、宾主致词等，往往都有十分严格的要求；
- 非正式宴会只安排相关人员参加，不邀请配偶，对穿着打扮、席位排列、菜肴目往往不作过高的要求，而且也不安排音乐演奏和宾主致词。

（2）家宴

- 通常，家宴在礼仪上往往不作特殊要求。为了使来宾感受到主人的重视与友好，家宴大都由女主人亲自下厨烹饪，男主人充当侍者，家人一道共同招待客人，它往往可使客人产生宾至如归之感。

（3）便餐

- 便餐礼仪方面的讲究最少，只要用餐者讲究公德，并注意卫生、环境和秩序，在其他方面便不必介意过多。

➤ 根据用餐的使用划分

(1) 分餐式

(2) 公筷式

(3) 自助式

(4) 混餐式

（二）时空的选择

➤ 时间的选择

- （1）民俗惯例
- （2）主随客便
- （3）适当控制

➤ 地点的选择

- （1）环境幽雅
- （2）卫生良好
- （3）设施完备
- （4）交通方便

（三）菜单的安排

➤ 点菜的礼规

- （1）量入为出
- （2）相互体谅
- （3）上菜次序

➤ 菜单的准备

（1）宜选的菜肴

- 具有中餐特色、本地特色、本餐馆的看家菜、主人的拿手菜

（2）忌选的菜肴

- 宗教禁忌
- 地方禁忌
- 职业禁忌
- 个人禁忌



（四）席位的排列

➤ 宴请时的席位排列

（1）桌次的排列

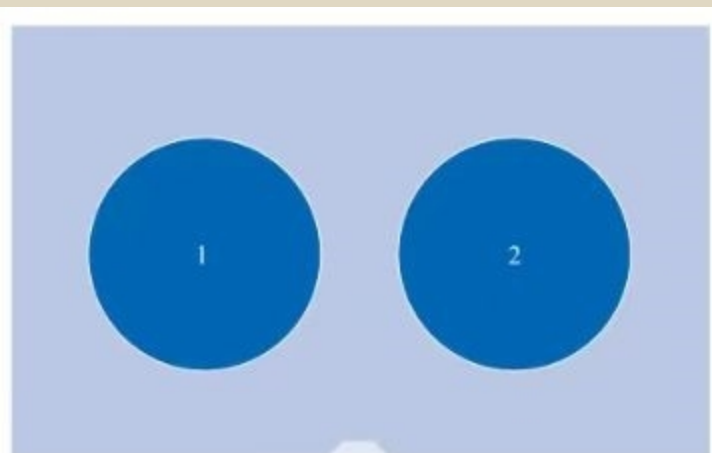


图 5-1 两桌横排时的桌次排列方法

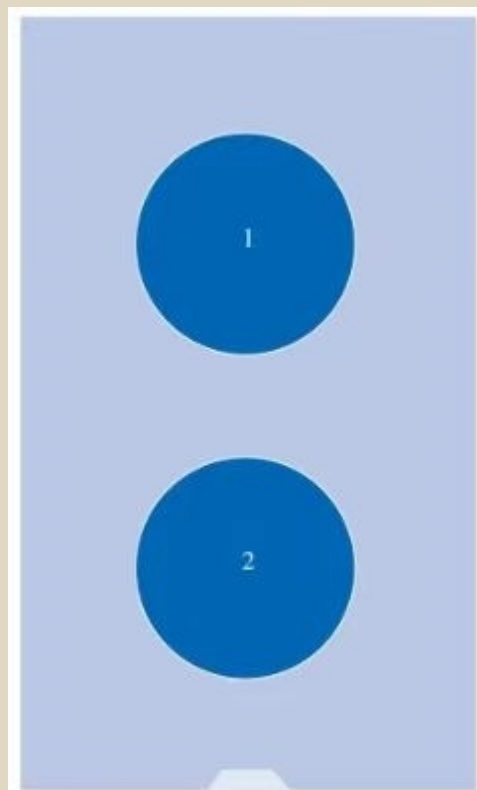


图 5-2 两桌竖排时的桌次排列方法

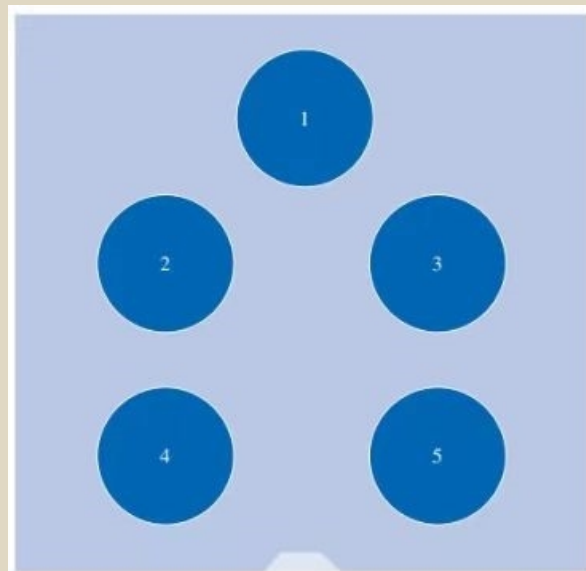


图 5-3 多桌排列时的桌次排列方法之一

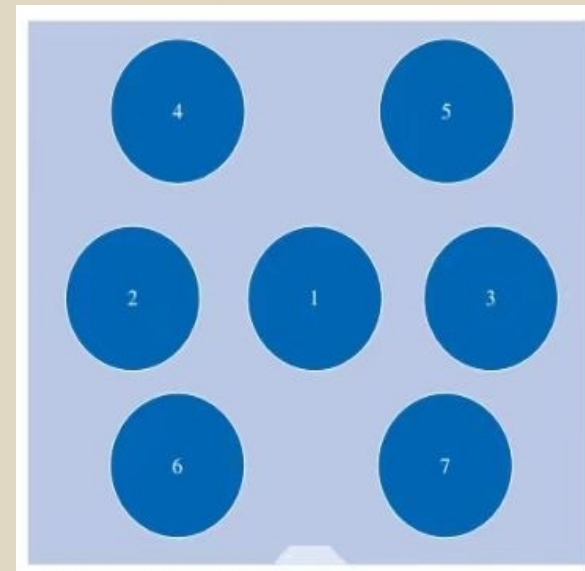


图 5-4 多桌排列时的桌次排列方法之二

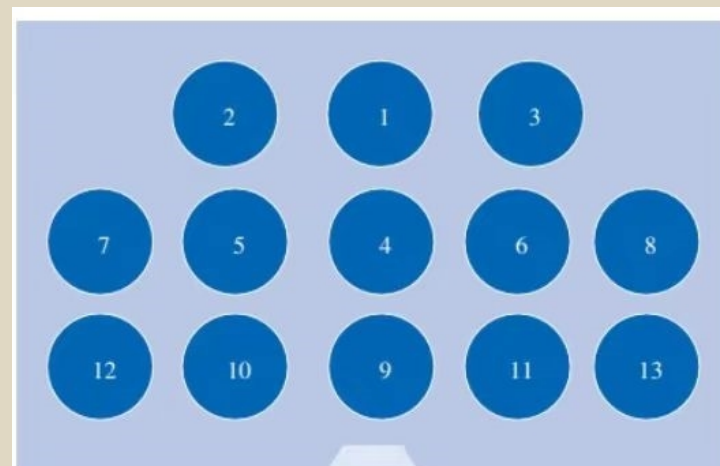


图 5-5 多桌排列时的桌次排列方法之三

(2) 位次的排列

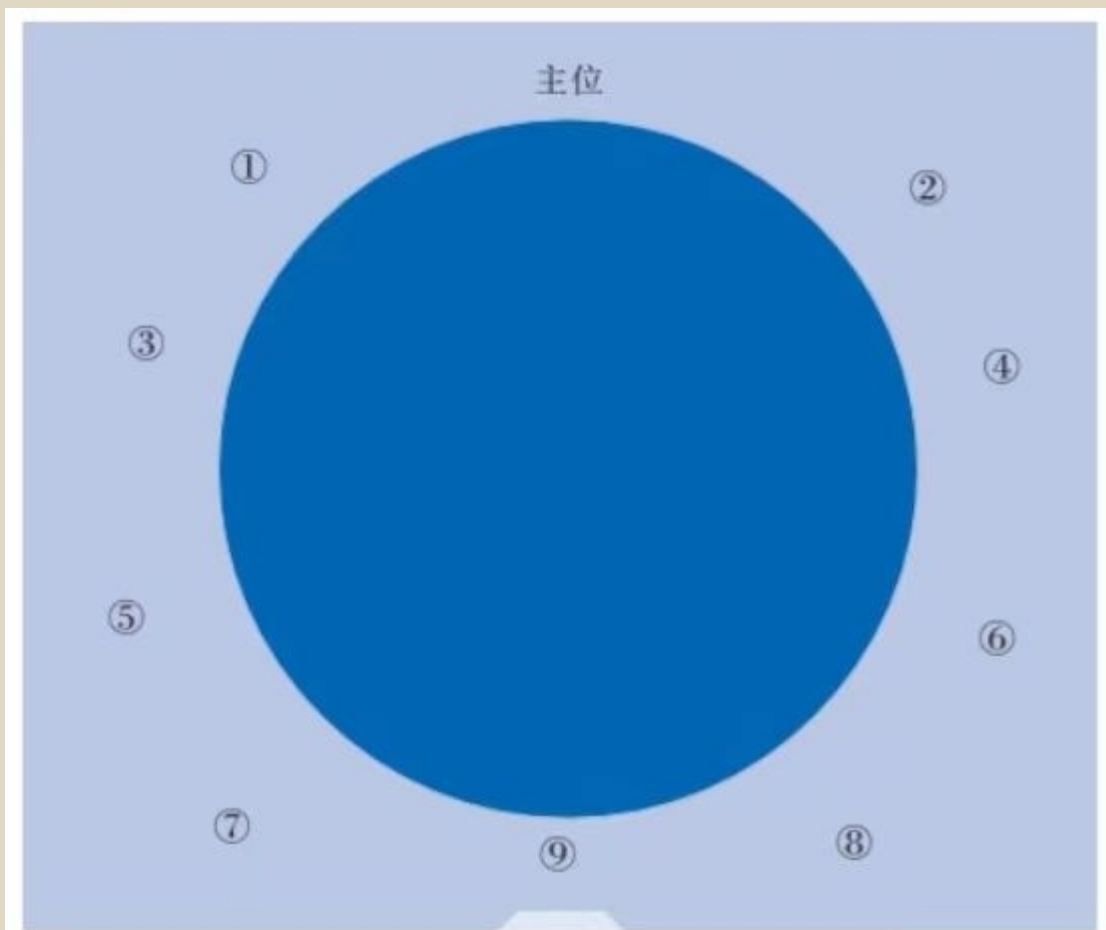


图 5-6 每桌一个主位时的位次排列方法

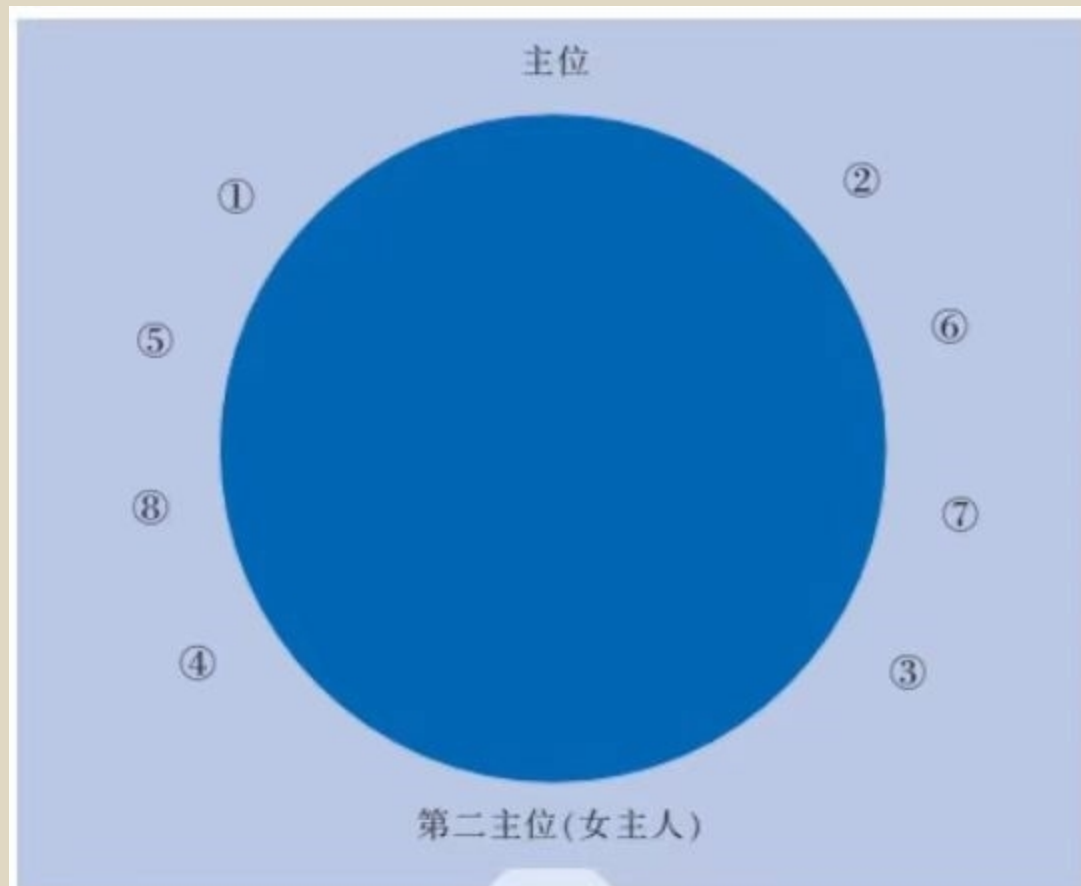


图 5-7 每桌两个主位时的位次排列方法

➤ 便餐时的席位排列

- (1) 右高左低
- (2) 居中为尊
- (3) 面门为上
- (4) 观景为佳
- (5) 临墙为宜

(五) 餐具的使用



➤ 主餐具

- (1) 筷
- (2) 匙
- (3) 碗
- (4) 盘

➤ 辅餐具

- (1) 水杯
- (2) 湿巾
- (3) 水盂
- (4) 牙签

(六) 用餐的表现

➤ 餐前表现

- (1) 适度修饰
- (2) 准点到场
- (3) 各就各位
- (4) 积极交际
- (5) 倾听致词

➤ 就餐表现

- (1) 不违食俗
- (2) 不坏吃相
- (3) 不去布菜
- (4) 不挑不拣
- (5) 不争不抢
- (6) 不玩餐具
- (7) 不要吸烟
- (8) 不清嗓子
- (9) 不做修饰
- (10) 不乱走动
- (11) 不玩手机

二、西餐

西餐，是中国人对西式饭菜的一种约定俗成的统称。

客观地讲，所谓西餐，其实是一个十分笼统的概念，因为无论从形式上还是从内容上讲，西方各国的饭菜毕竟有着很大的差异，难以一概而论。

但在中国人眼里，除了与中餐在口味上存在区别之外，西餐还有两个鲜明的特点：

其一，它们源自西方国家。其二，必须以刀、叉取食。

根据社交礼仪，要吃好西餐，并且不失风度，就必须遵守西餐的菜序、西餐的座次、西餐的餐具、西餐的品尝、西餐的要求五个方面的基本规范。

（一）西餐的菜序

➤ 正餐的菜序

- （1）开胃菜
- （2）面包
- （3）汤
- （4）主菜
- （5）点心
- （6）甜品
- （7）果品
- （8）热饮

➤ 便餐的菜序

一顿西餐便餐的标准菜序，通常由五道菜肴构成：

- （1）开胃菜
- （2）汤
- （3）主菜
- （4）甜品
- （5）咖啡

(二) 西餐的座次

➤ 座次排列的规则

- (1) 女士优先
- (2) 恭敬主宾
- (3) 以右为尊
- (4) 距离定位
- (5) 面门为上
- (6) 交叉排列

➤ 座次排列的详情

(1) 长桌

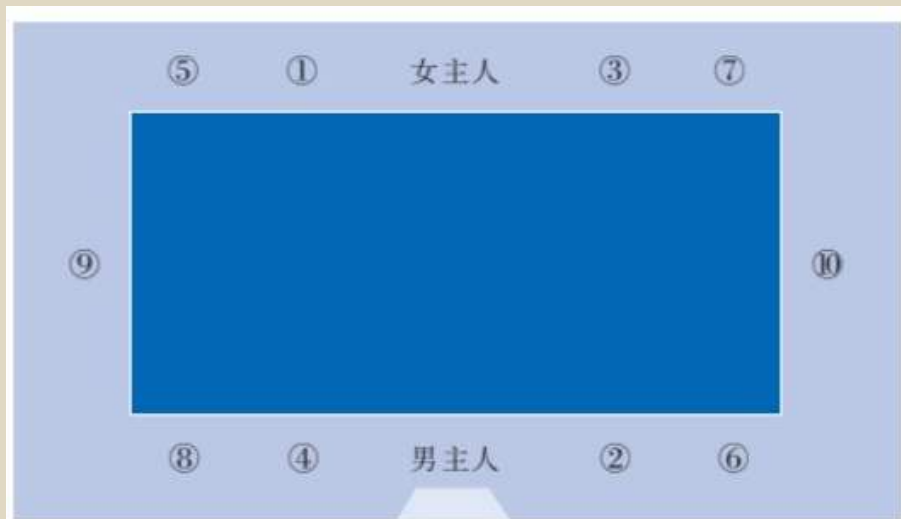


图 5-8 男女主人居中而坐时位次的排列之一

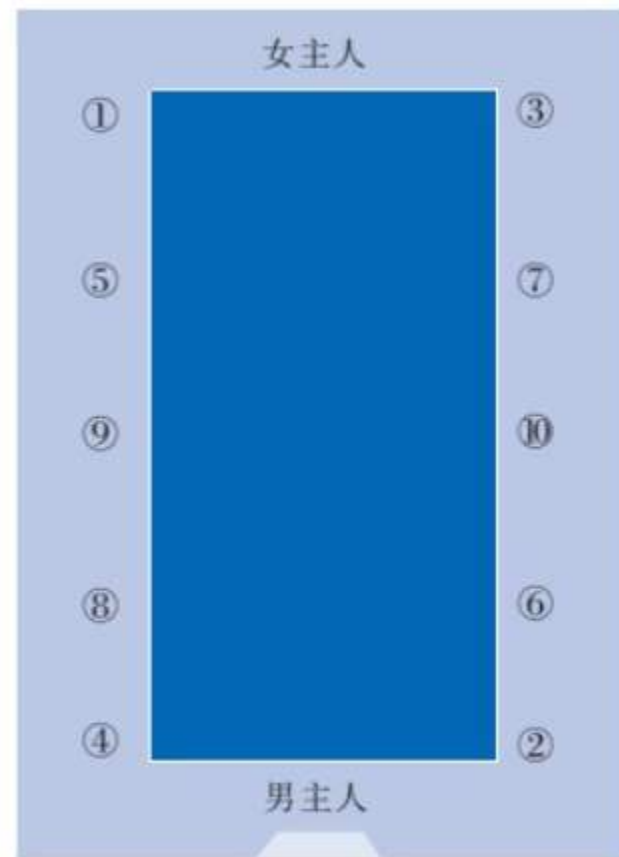


图 5-10 男女主人分坐于两侧时位次的排列



图 5-9 男女主人居中而坐时位次的排列之二

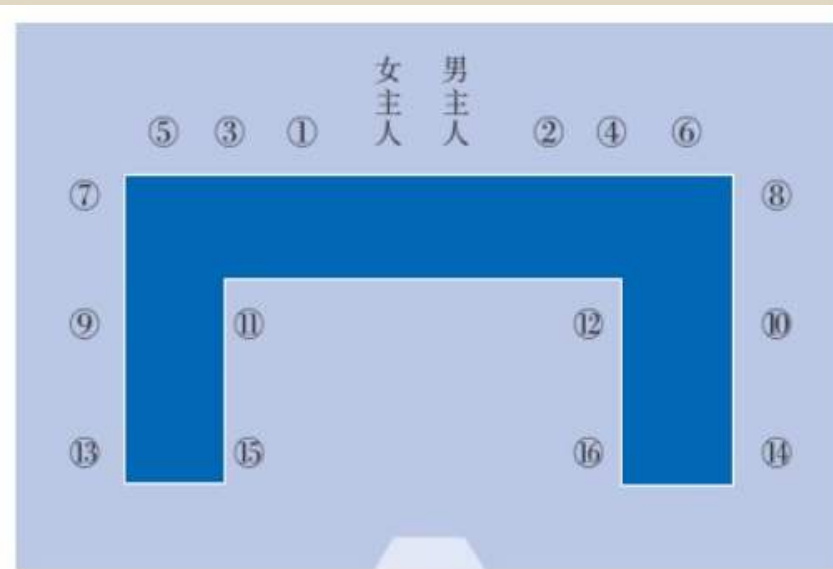


图 5-11 以长桌拼成的餐桌上位次的排列

(2) 圆桌

(3) 方桌

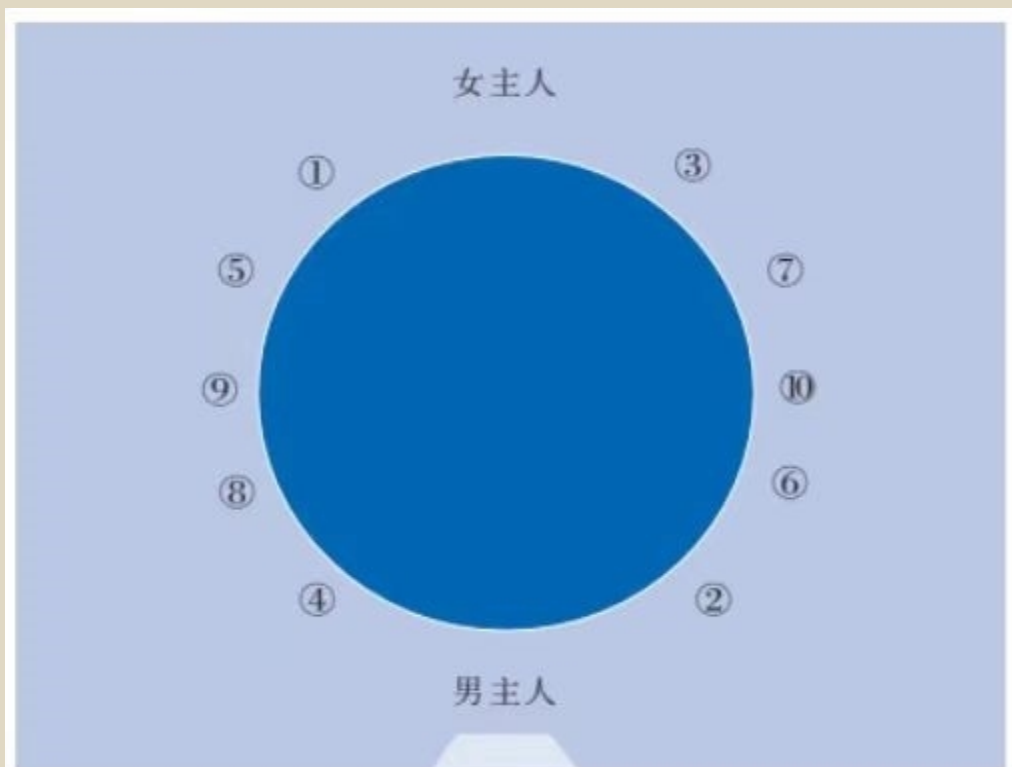


图 5-12 圆桌上位次的排列

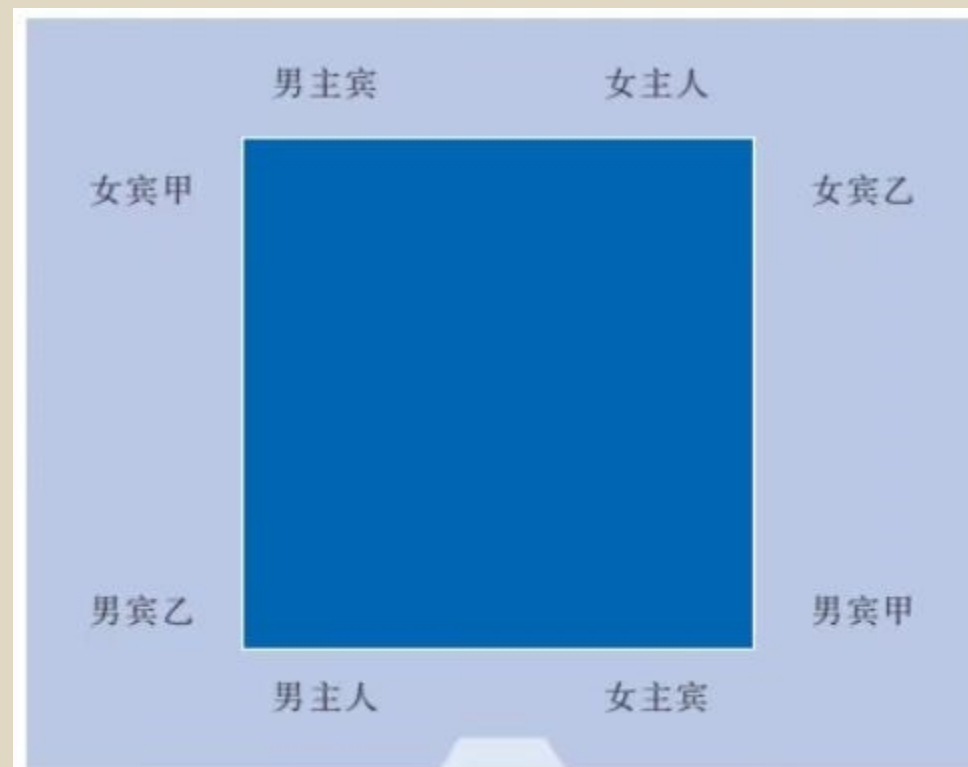


图 5-13 方桌上位次的排列

（三）西餐的餐具

➤ 刀叉



（1）刀叉的区别：

- 吃黄油所用的餐刀：它没有与之相匹配的餐叉，它的正确位置，是横放在用餐者左手的正前方
- 吃鱼所用的刀叉与吃肉所用的刀叉：它们应当按餐刀在右、餐叉在左的顺序分别纵向摆放在用餐者面前的餐盘两侧，。
- 吃甜品所用的刀叉：它应于最后使用，一般被横向放置在用餐者面前的餐盘的正前方。

（2）刀叉的用法

- 英国式：在进餐时，始终右手持刀、左手持叉，一边切割，一边叉而食之。
- 美国式：先右刀左叉，把餐盘里所要吃的东西全部切割好，然后把右手里的餐刀斜放在餐盘前方，将左手中的餐叉换到右手里，随即再以之大吃一气。



(3) 刀叉的暗示

第一，暂停用餐

- 将刀叉刀右、叉左，刀口向内、叉齿向下，呈“八”字形状摆放在餐盘之上。但要注意，不可将其交叉放成“十”字形，西方人认为：那是非常不吉利的图案。

第二，用餐完毕

- 将刀口内向、叉齿向上，刀右、叉左地并排纵放，或者刀上叉下地并排横放在餐盘里。

➤ 餐匙



(1) 餐匙的区别

- 汤匙：个头较大的餐匙叫作汤匙，通常它被摆放在用餐者右侧的最外端，与餐刀并列纵放。
- 甜品匙：另一把个头较小的餐匙，它应当被横向摆放在吃甜品所用刀叉的正上方，并与其并列。如果不吃甜品，用不上甜品匙的话，它也往往会为个头同样较小的茶匙所取代。

(2) 餐匙的用法

- 第一，餐匙除可以饮汤、吃甜品之外，绝对不可直接舀取其他任何主食、菜肴。
- 第二，已经开始使用的餐匙，切不可再放回原处，也不可将其插入主食、菜肴，或是令其“直立”于甜品、汤盘或红茶杯、咖啡杯之中。
- 第三，使用餐匙时，应当尽量保持其干净清洁。
- 第四，用餐匙取食时，动作应干净利索，切勿以之在甜品、汤、红茶、咖啡中搅来搅去。
- 第五，用餐匙取食时，一定不要过量。
- 第六，不能直接用茶匙或咖啡匙去舀取红茶或咖啡饮用。

➤ 餐巾



(1) 餐巾的铺放

- 餐巾都应被平铺于自己并拢的大腿上。
- 使用正方形餐巾时，应将它折成等腰三角形，并将直角朝向膝盖方向；使用长方形餐巾，则可将其对折，然后折口向外平铺。
- 特别需要注意的是：在外用餐时，一定不要把餐巾掖于领口、围在脖子上、塞进衣襟内，或是担心其掉落而将其系在裤腰上。

(2) 餐巾的用途

- 为服装保洁、揩拭口部、掩口遮羞、用来进行暗示用餐开始、结束或暂时离开。

（四）西餐的品尝

➤ 开胃菜

（1）色拉

- 吃色拉时，通常只宜使用餐叉，这是因为色拉在上桌前，均已被切割完毕，故不应再煞有介事地去“大动干戈”，不宜对其持刀大切。

（2）海鲜

- 开胃菜里的海鲜，主要有鲜虾、牡蛎、蜗牛。
- 吃小虾时，可以叉取食。吃大虾的话，则应先用手剥壳，然后再送入口内。有时亦可以叉取食，但不必切割。
- 吃牡蛎时，应采用专门的餐叉，一只一只地吃。
- 吃带壳的蜗牛，可先用专门的夹子将肉夹出食之，然后再吮吸壳内的汤汁。若蜗牛已去壳，则可直接以餐叉取用。

➤ 面包

(1) 鲜面包

- 吃鲜面包时，不可一下拿得过多。正确的吃法是：用左手拿大小适当、刚巧可以一次入口的一小块，涂上黄油、果酱或蜂蜜后，再送入口中。不要像吃汉堡包那样双手捧着吃，或是拿着一大块，一口接一口地咬着吃。吃未烤的切片面包，则可以一小块、一小块地撕着吃。

(2) 烤面包

- 吃烤过的面包，是不能撕食的，否则将使面包屑乱飞。在吃的时候，可慢慢地咬着吃。吃的时候，可配以黄油、鱼子酱。挤些柠檬，味道则会更好。不论吃哪种面包，都不能用它蘸汤或擦盘子。

➤ 汤

(1) 正确之法

- 喝汤时，讲究以右手持握汤匙，由近而远，向外侧将汤舀起，然后就嘴而饮之。倘若以盘盛汤，盘内之汤所剩无几时，可用左手由内侧托起盘子，使其外倾，然后以右手持匙舀之。

(2) 错误之法

在喝汤时，务必坚持以下“三不”：

第一，不端起汤来直接喝。

第二，不趴到汤盆、汤盘上去吸食。

第三，不用嘴吹汤，或是用盆、盘或汤匙去反复折汤降温。

➤ 主菜

(1) 冻子

- 吃冻子时，必须以刀切割，以叉取食。

(2) 泥子

- 吃泥子时，应主要使用餐叉。

(3) 鱼

- 西餐中所吃的鱼，往往骨、刺不多；必要的时候，可先用餐刀将其切开，轻轻将骨、刺剔除后，再把它切成小块，以餐叉入口；对不想吃的鱼皮，亦可照此办理；若鱼的腥味太重，可在吃前用手挤上一点柠檬汁。

(4) 鸡

- 吃鸡的时候，切勿直接用手取食；应将其设法去骨后，再以刀叉切割成小块食用。

(5) 红肉

- 吃红肉时，应当从左往右，以大小适合一次入口为宜， 将其以刀叉切割后进食。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/266155020032011010>