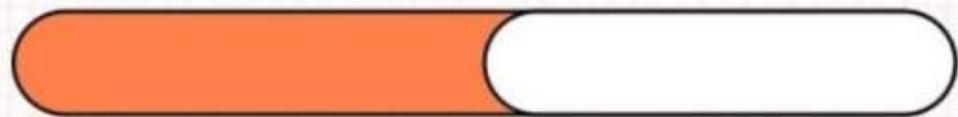




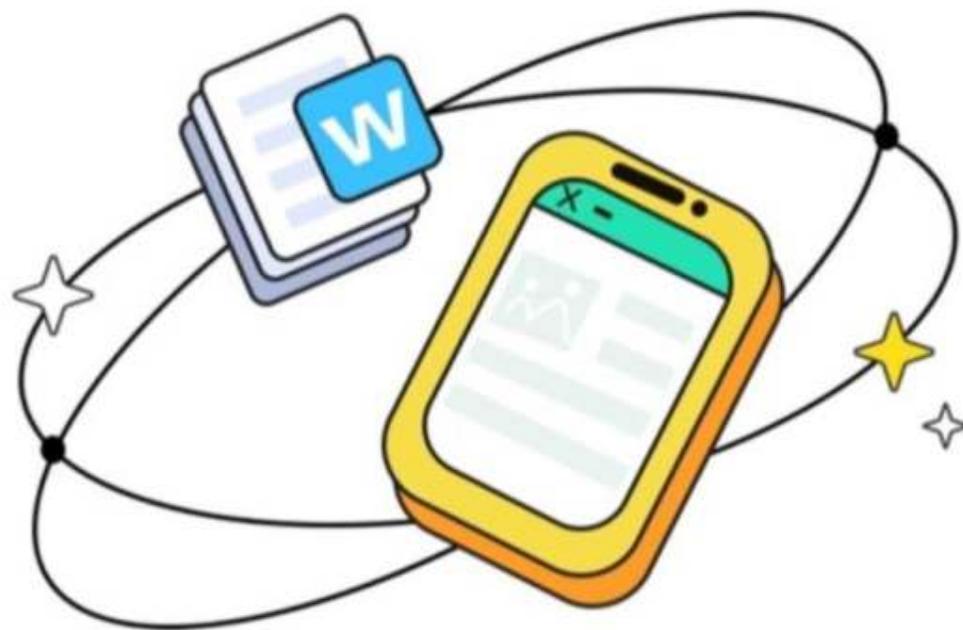
西餐餐具酒具与用品 资料课件



目录

CONTENTS

- 西餐餐具
- 西餐酒具
- 西餐用品
- 西餐礼仪



CONTENTS

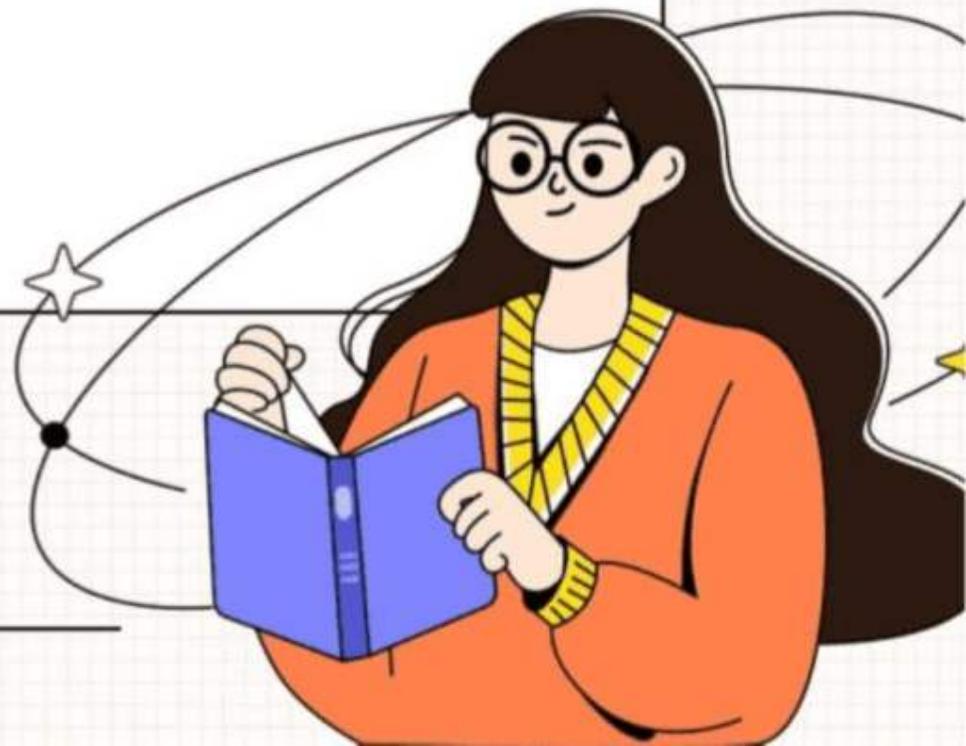
CONTENTS

CONTENTS

CONTENTS

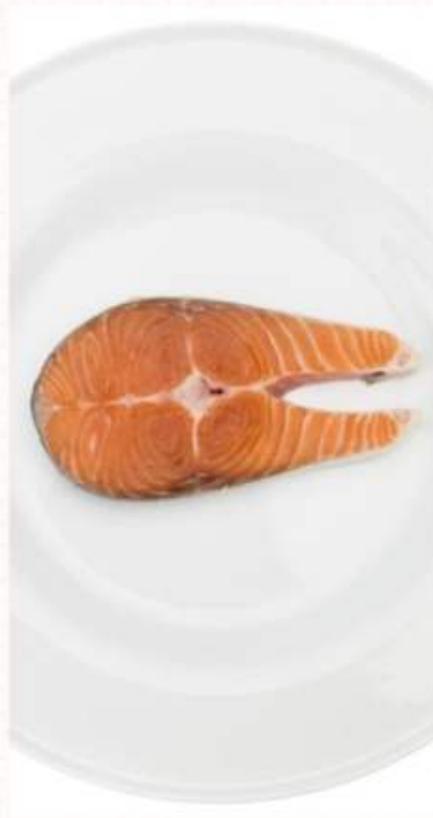


01 西餐餐具





刀叉类



刀

用于切割肉类、鱼类和蔬菜等食物。根据用途不同，刀的形状和大小也各异。



叉

用于叉起食物，特别是肉类和鱼类。叉的形状也有多种，如平头叉、鱼叉等。



碗盘类



碗

用于盛装主食、汤类等食物。碗的材质多为陶瓷或金属。

盘

用于盛装主菜、配菜等食物。盘的材质多样，包括陶瓷、金属、玻璃等。



酒杯 类



红酒杯

用于盛装红葡萄酒，具有较大的杯肚和较窄的杯口。



白葡萄酒杯

用于盛装白葡萄酒，通常比红酒杯略小，杯肚较窄。



香槟杯

用于盛装香槟酒，通常为细长形状，便于观察气泡。



烈酒杯

用于盛装烈酒，如威士忌、伏特加等，通常为小型酒杯。



其他餐具

餐巾

用于擦手和擦嘴，多为布质。餐巾有多种折叠方式，可根据不同场合选择。



餐勺

用于舀取食物，特别是汤类和甜点等。餐勺的材质多为金属或塑料。

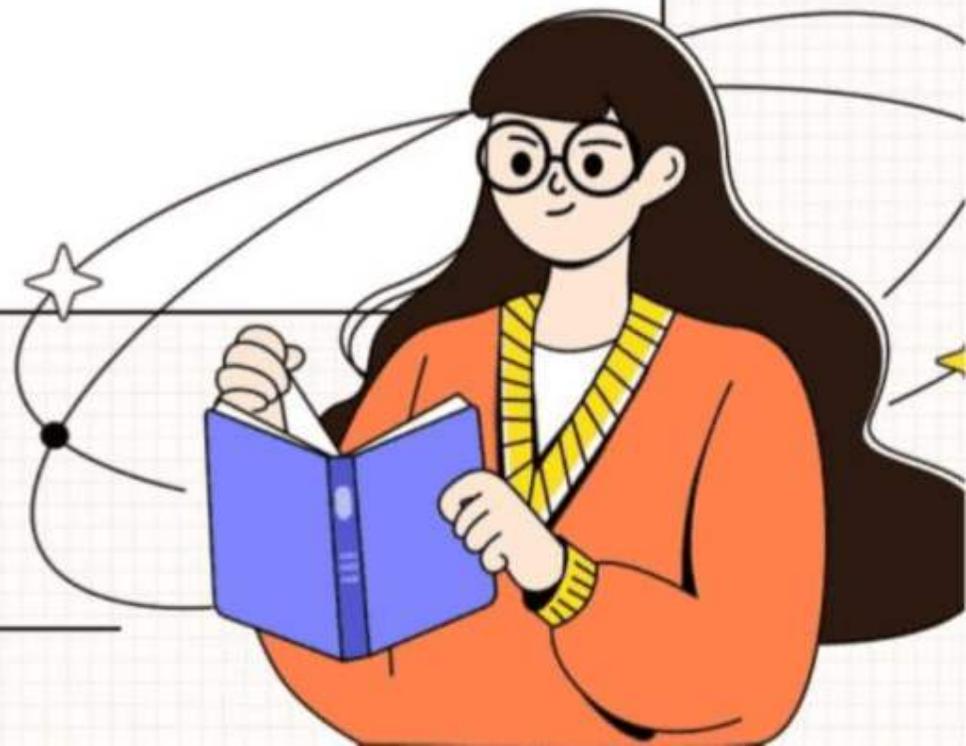
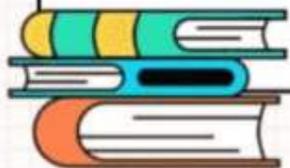


餐叉

除了常见的肉类叉，还有用于水果和甜点的叉。餐叉的形状也有多种，如三齿叉、四齿叉等。



02 西餐酒具





红酒杯

红酒杯的材质

通常由水晶或玻璃制成，具有优雅的曲线和光滑的表面，能够完美地展现红酒的色泽和风味。



红酒杯的选择

在选择红酒杯时，应考虑其形状、材质和清洁度，以确保能够获得最佳的品鉴体验。



红酒杯的特点

红酒杯通常比其他酒杯更矮、更宽，能够更好地保留红酒的香气，同时也有利于品尝者更好地欣赏红酒的颜色和光泽。





白葡萄酒杯



白葡萄酒杯的材质

与红酒杯相似，白葡萄酒杯也通常由水晶或玻璃制成，具有优雅的曲线和光滑的表面。



白葡萄酒杯的特点

白葡萄酒杯通常比红酒杯更窄、更高，能够更好地保留白葡萄酒的香气和口感，同时也有利于品尝者更好地欣赏白葡萄酒的颜色和光泽。



白葡萄酒杯的选择

在选择白葡萄酒杯时，同样需要考虑其形状、材质和清洁度，以确保能够获得最佳的品鉴体验。



香槟杯

01



香槟杯的材质



香槟杯通常由薄水晶或玻璃制成，具有细长的形状和高脚设计。

02



香槟杯的特点



香槟杯的形状能够让气泡更好地上升，同时高脚设计可以避免手温影响香槟的温度和口感。

03



香槟杯的选择



在选择香槟杯时，应考虑其形状、材质和清洁度，以确保能够获得最佳的品鉴体验。

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/916054150110010134>