

主題閱讀 - 餐桌禮儀 (西餐)

學習禮儀是培養個人的修養，應從小開始。只要掌握到正確的方法，才會習慣成自然。學做一個有禮貌的人，將來出到社會也會讓人留下好印象，才不會失禮。這次我們誠意為你揭示一些基本的西餐餐桌禮儀的技巧。有了這些隨身錦囊，讓你更全面地掌握西餐餐桌的禮儀。

(1) 一般西餐禮儀：

基本 3 部曲：

第 1 步 坐姿要直 餐巾放膝上

進入餐廳坐下時，不可「彎弓蝦米」，腰要直，但留意要與椅背有少少距離，不能靠着椅背。進餐時，記得要抬頭挺着胸，把食物送進口中吃，記得不要彎腰以口去就食物，因為你不是用鼻吃的喔！



餐巾千萬不要像「口水肩」放進衫領內，正確的做法是把它對摺成三角形或是長方形，放在雙膝上就可以了。

第 2 步 用刀叉多竅門

用餐中，有事需要離席的話，要把刀叉擺成「八」字形放在餐盤上，表示你還未吃完。用餐結束後，則要平行的斜放在一側，以 5 點的方向為準。



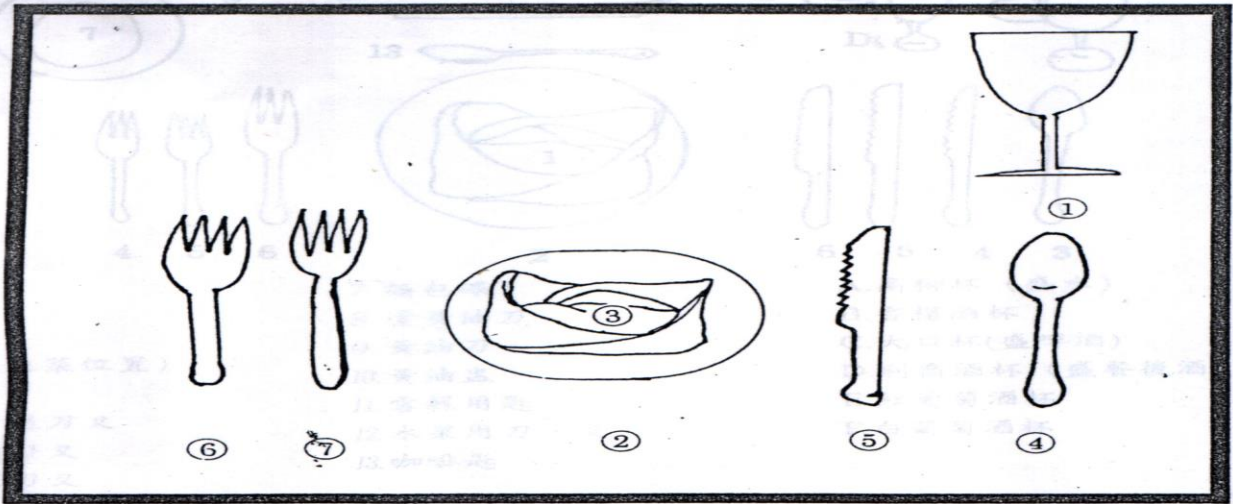
第 3 步 認識餐具擺設

擺在中央的，稱為擺飾盤，用來裝一般料理（主菜）。

盤子旁邊擺刀、叉、湯匙等。依用餐順序：前菜、湯、料理、魚類、肉類、視乎所需由外而內取用。

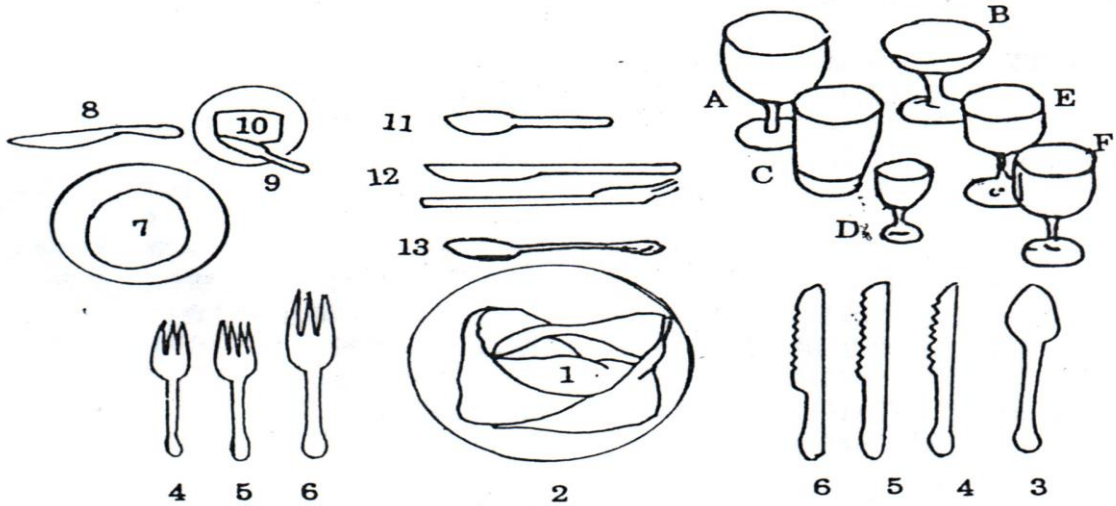
左邊是麵包盤和奶油刀，裝飾盤對面，則放咖啡或吃點心所用的小湯匙和刀叉。

西餐餐具的介紹(簡餐)



餐桌上的餐具①喝飲料的玻璃杯②盛菜盤子③口布
④湯匙⑤刀子⑥叉子(沙拉食用時用)⑦叉子(切肉用的)

西餐餐具的介紹(全餐)



1. 餐巾
2. 飾碟
(置於上菜位置)
3. 湯匙
4. 餐前食用刀叉
5. 魚菜用刀叉
6. 肉菜用刀叉

7. 麵包碟
8. 塗黃油刀
9. 黃油刀
10. 黃油盅
11. 雪糕用匙
12. 水果用刀、叉
13. 咖啡匙

- A. 高腳杯(盛水)
- B. 香檳酒杯
- C. 大口杯(盛啤酒)
- D. 利喬酒杯(盛餐後酒)
- E. 紅葡萄酒杯
- F. 白葡萄酒杯

用餐程序：

1、麵包 切小塊莫蘸湯

如果吃的是一般麵包如法國麵包，不可整個放入口大啖大啖吃，因為這樣會弄到麵包碎到處飛。應該用左手拿起麵包，再用右手把麵包撕成一口的分量，再塗上牛油吃。很多人喜歡將麵包蘸湯吃，這種食法甚不好看，應盡量避免。



2、沙律 莫貪多慢慢吃

吃沙律時，如全部都細塊的話，只需用叉拈起剛一口的分量，慢慢吃就可以。如蔬菜是很大塊的，應用刀把菜切成小塊，再用叉把菜捲起來放進口中。

3、餐湯 向外舀忌出聲

飲湯時第一個要點是不可發出「殊殊」聲，有失禮儀。另外很多時候，用匙羹也會習慣了向內（自己方向）舀湯，其實正確的方法是向外舀，每次舀少少，因為湯一開始會較燙，向外舀會比較安全，即使弄瀉了，也不會弄傷自己及弄髒衣物。



4、主菜 扒由左邊鋸起

吃主菜時，少不了扒類和意大利粉，又應怎樣處理？方法是右手拿刀，左手拿叉（左撇子則相反），右手的食指，要壓着刀叉的背柄，這樣才好使力。因扒類有一定的厚度，所以應由左邊開始切，切成小小一塊放進口來吃，才有儀態。

吃意粉，不少人也以為是把叉子在意粉中捲呀捲，這是不對的。應該是用匙羹作輔助，承托着叉子在上面，捲少許意粉，每次也是一口的分量。



5、甜品 切忌成個叉起

甜品多以蛋糕為主，吃時也是只要每次用叉叉出一口的分量就可以，但不可以整個「叉」起來吃呀！



(2) 自助餐之禮儀：

在香港，自助餐(Buffet)非常流行，客人可以隨心所慾，依照個人喜好及口味挑選食物與飲料，可謂相當方便。參加自助餐在拿取飲料及餐食時，常有一些互動的機會，下面是應注意的事項：

一、座位

進入餐廳後，應先找到座位，而不要急著找尋餐台在那裡直接去取菜，除了少數主人保留給貴賓的部分，一般沒有固定的座位。找到座位後，先將餐巾打開放椅子上或扶手上，表示座位已有人坐了再去取菜。

二、取餐

取菜時應先觀察一下餐檯採單排或雙排，如果是雙排一定會有雙排的配套，如雙份餐具、雙排菜餚等，此時可依序排隊取用。習慣上第一回取用沙拉、熱湯等當做前餐，配以麵包、乳酪等，第二回取如肉類、魚類、海鮮類等主菜，要注意一次拿一種，不要混淆以免同一盤中的食物味道彼此互相影響，也會不太好看。另外切忌不要一次拿太多，即使試想幫同桌的人一次拿足夠也不妥，如此有失「自助」的意義。最後拿甜點、水果等，然後是咖啡、茶等餐後飲料，至於飲料一般由服務人員拿來，或者有些在餐檯旁附有飲料吧，可自行前往取用。

三、餐具

不論是餐碟、湯匙或是飲料杯，使用過後可留在自己的餐桌上，以便服務人員收走，每取一道菜則應換用新的盤子，千萬不要拿著髒兮兮的餐盤去取第二道、第三道菜，如此將會另其他排隊取菜的人倒足胃口。

四、離座

離席前應向旁邊的人打聲招呼，然後起身並把餐巾放在椅上(注意不是桌上，以免被誤是已用餐完畢)，再去取菜。

五、用餐

用餐時不妨與鄰近的人互相聊天，增加用餐氣氛，用餐的速度雖沒有特別的規定，但最好與同桌其他的人不要差距太大。

若不想再出醜於人前，大出洋相，那就要緊記以下「餐桌禮儀小貼士」。



1. 刀叉、餐巾掉在地上時別隨便趴到桌下撿回，應請服務員另外補給。
2. 食物屑塞進牙縫時，別一股腦兒用牙籤把它弄出，應喝點水，試試情況能否改善。若不果，便該到洗手間處理一下。
3. 菜餚中有異物時，切勿花容失色地告知鄰座的人，以免影響別人的食慾。應保持鎮定，趕緊用餐巾把它挑出來並棄之。
4. 切忌在妙語連珠的時候不自覺地揮舞刀叉。
5. 不應在用餐時吐東西，如遇太辣或太燙之食物，可趕快喝下冰水作調適，實在嚥不下時便到洗手間處理。
6. 女士用餐前應先將口紅印掉，以免在杯或餐具上留下唇印，予人不潔之感。
7. 不可以用餐巾作其他事情，例如抹汗、擤鼻涕、擦眼鏡等等。
8. 不可以把手肘放在桌上，這會阻礙坐在兩邊的人進食。
9. 進食時不可以發出聲音。
10. 應把吃剩的殘渣放到骨碟上。