



西餐禮儀

■ 主講人：蔡必昌 (BILLY)

出發前

1. 切記別使用太濃烈的香水，以免混淆料理本身的氣味。
2. 最好不要穿牛仔褲，這樣會沒有禮貌喔！
3. 要先訂位，否則來了還要等，或許沒座位，反而掃興。抵達時，不要遲到。



☛ 入座原則：應由服務生引導入座



~隨身物品的擺放~

赴宴時女士們不免會攜帶手袋和外衣，在下雨天更帶備雨傘，若把所有的「身外物」擱在餐桌上或椅子旁，實在不雅觀。有見及此，正統的西餐廳都設有**衣帽間**，客人的大衣、雨傘等雜物，應交給服務員放在衣帽間保管。



- 倘若攜帶著貴重的東西，則可在入座後放置於右前椅腳的下方，不應隨意擱在餐桌或椅子上。此外，手袋及錢包、煙盒及火機等亦不應出現在餐桌上因為餐桌是放餐具和食物的地方，其他物品不應出現，故此女士們應將手袋放在椅背。



情境：哪裡錯了？

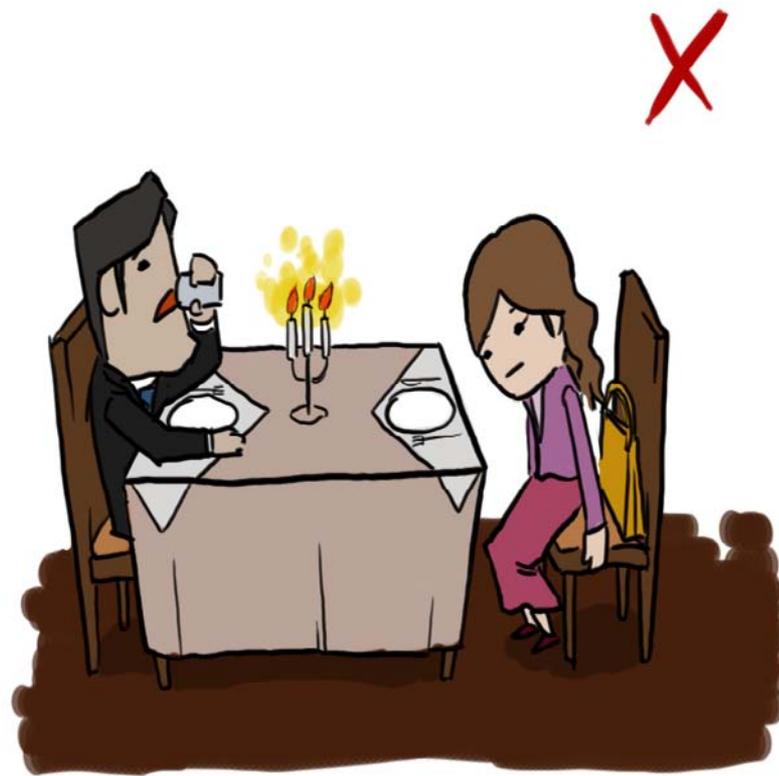
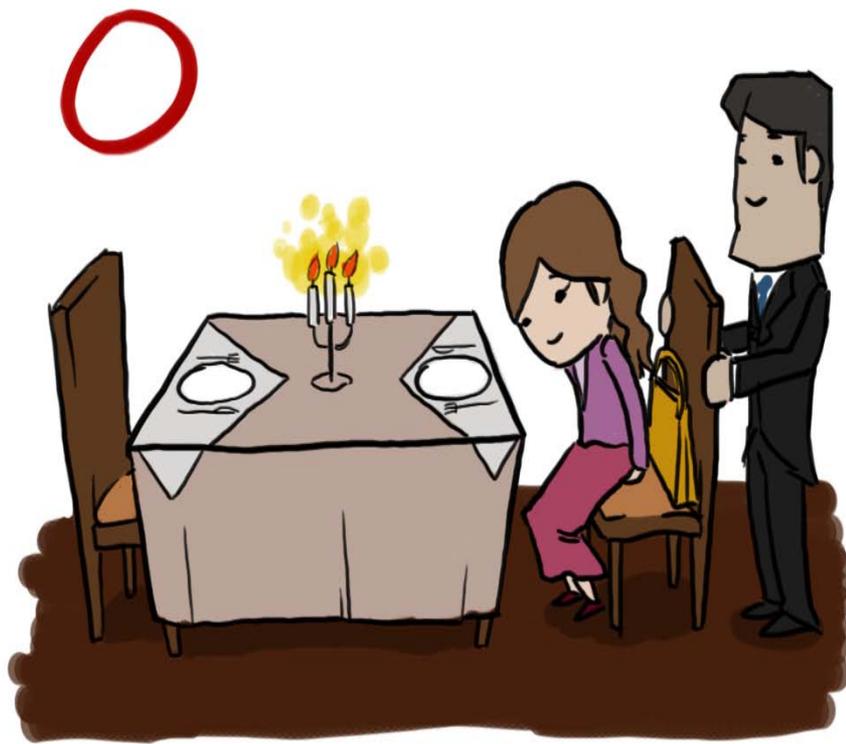


由櫃檯人員協助帶位，不要如入無人之境，直搗黃龍；即使領檯人員不在門口，也可稍微等一下或向其他服務生。

進入餐廳時領檯帶位子時，領檯後面是女士，最後面才是男士。(參加宴會時由主人或女主人帶領入座)

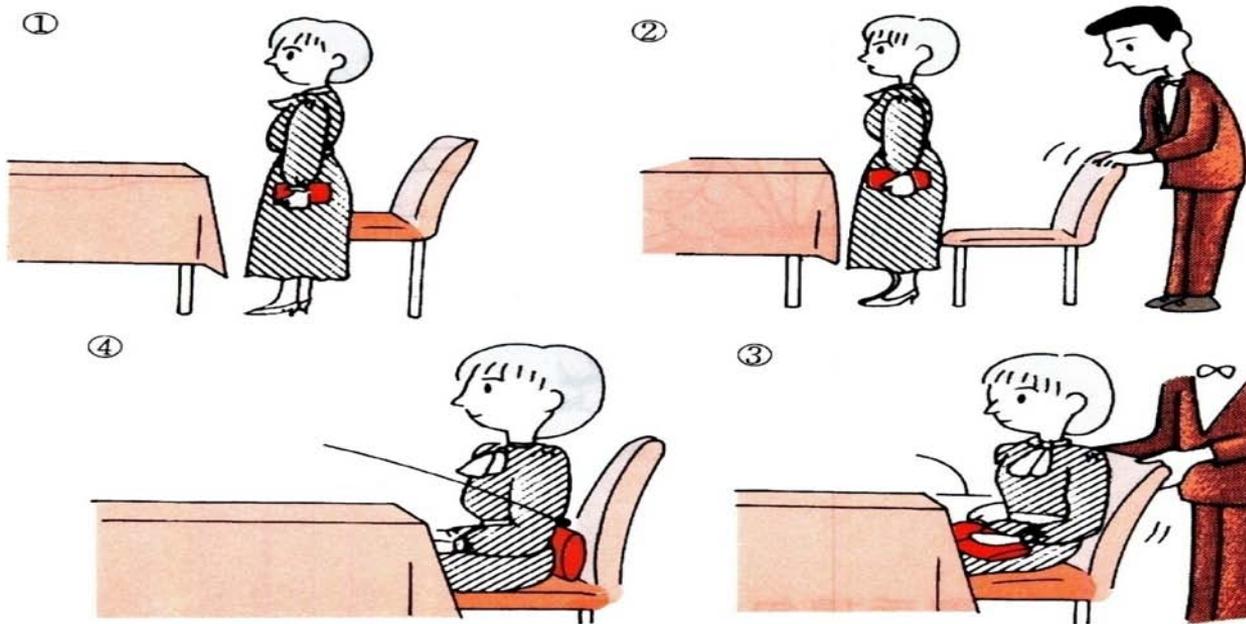


情境：就座時～



圖片來源：南台科技大學
視傳系江明諺

入席示範圖片



- ① 由左側入席
- ② 站在椅子正前方稍待片刻，以利侍者或男士調整座椅。

- ③ 將握住皮包或手提袋的雙手放在膝蓋上方。
- ④ 將皮包移至背部與椅背間。

圖 5-3 正確的入席方法

正確坐姿

- 身體距桌子約約10~15公分。
- 椅子要深坐，以免給人坐立不安的感覺。椅背是不能靠，慵懶的姿態是非常不禮貌的。
- 要挺直腰背，就像有一條軸支撐著。
- 雙手腕輕輕握著，靠在桌邊上。用餐時，也絕不以手支下顎，撐著頭。
- 不可翹腳，雙腿併攏，雙腿平放於地。

坐姿試範圖

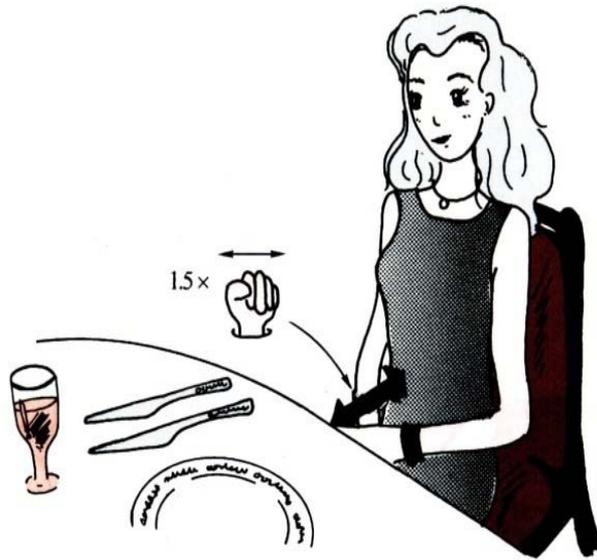
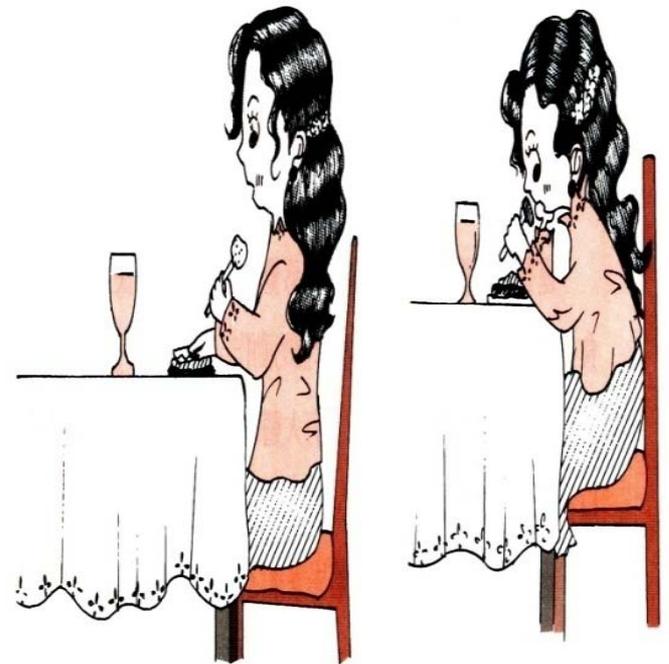


圖 5-10



(a) 正確的坐姿

⇒ 以手托腮，且距餐桌太近

(b) 不正確的坐姿

餐巾的用途



■ 餐巾英文?花樣愈複雜顯示餐廳愈高級?

■ 口布之作用是承擋食物掉在身上，不應將其當作圍兜，或塞在衣襟上或腰帶裡。不小心吃到小骨頭時，也用口布遮著再從口中拿出。

■ 忍不住要打噴嚏或咳嗽時，側著臉低著頭，用餐巾遮掩，並對其他人說聲「Excuse me」。

■ 如餐巾並不是抹布，不可到處擦使用。
(臉、脖、汗、桌、餐具)



⇧ 餐巾之取用時機

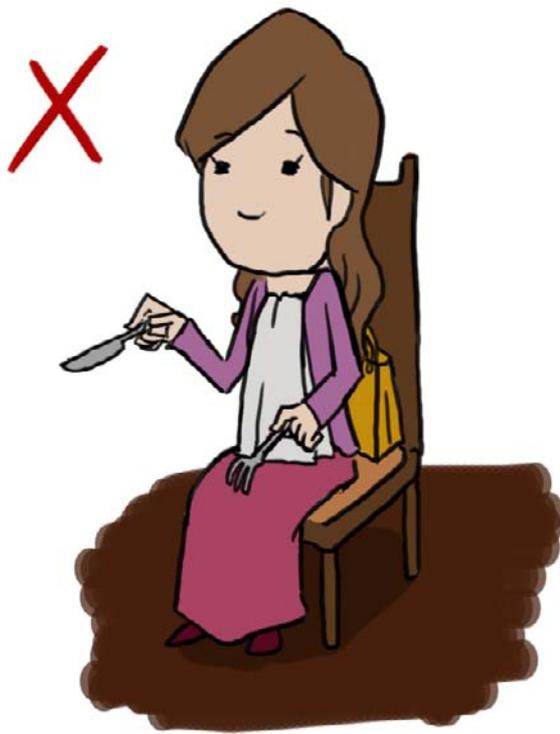


⇨ 餐巾放置：先對摺，將摺線朝向自己，平放在大腿上。

圖 5-7 餐巾之用法

情境：用餐時餐巾放那裡？

不可圍脖子
不可放胸前
不可塞腰



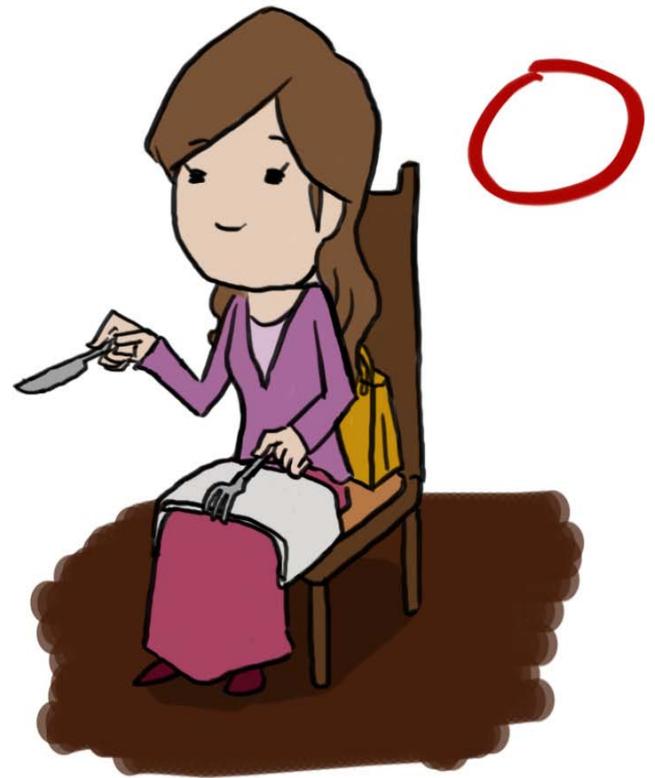
圖片來源：南台科技大學
視傳系江明諺，

餐巾的使用？

★ 正確的用法為，攤
★ 在腿上。餐巾應展開
後對摺或摺成三角形，
開口朝外，鋪在膝蓋
上。

除非站起來，否
則餐巾應隨時蓋在
大腿上。

不匆忙、不用、不慢)





情境：用餐完畢時，餐巾擺放？
等主人或主賓將口布放在桌上後，
自己才放。

離開時，口布的擺法為放在咖啡
杯的左邊，盡量將用髒的地方摺
在裡面，不要秀給別人看。

認識常見的餐具種類

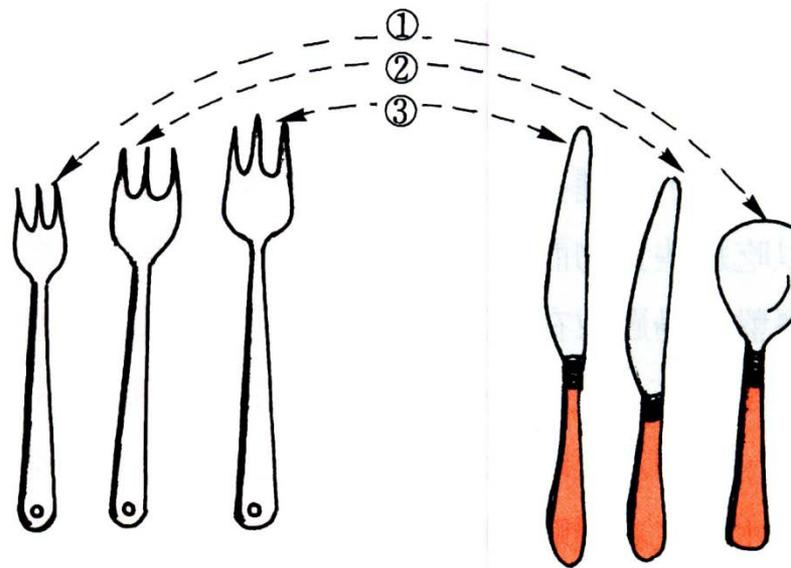
- 刀：奶油刀、魚刀、肉刀、水果刀等
- 叉：魚叉、肉叉、水果叉等。
- 匙：湯匙、甜品匙、茶匙等
- 玻璃杯：水杯、酒杯等

西式餐具的安排

- (一) 每客面前置食盤一只，盤內置餐巾一條，有花紋的一角摺向上。
- (二) 盤左列叉子三支，由外向內，依次為生菜叉，魚叉及肉叉，叉尖均向上。盤右側刀子三支，由外向內，分別為生菜刀，魚刀及肉刀，刀鋒向內。刀右有湯匙一支。(刀叉之數，視菜餚之多寡而定。
- (三) 靠近刀尖處，置水杯或酒杯。杯數視場合而定，一般常置三只，第一只為水杯，次為紅酒或白酒杯，再為香檳酒杯或雪莉杯。
- (四) 麵包盤，置於大食盤的左側，略與水杯相對。牛油刀垂直置於麵包盤中。(如圖)

餐具的擺設方式

- 餐具刀、叉的數量應與菜的道數相等
- 按上菜順序由外向裡排列
- 所有的叉和匙都會朝上放置，所有的刀鋒部分則都會向裡放置
- 吃甜品用的一對餐具可以擺在最內側，也可以擺在中間餐碟的上方



↑ 刀叉取用由外側往內拿，如圖①②③的順序。

圖 5-18

圖片來源：國際商業禮儀
高立圖書有限公司出版
莊淑婷教授編著

刀叉的拿法

刀叉拿法的基本原則是右手持刀，左手拿叉，用手輕握尾端，食指按在柄上。餐具除了用來切割食物外，也被用來移動食物。

刀叉的使用法

圓頂的刀是用來塗抹牛油的，比較小的一對刀叉是用來吃開胃菜或魚的，比較大的一對刀叉則是用來吃肉類主菜的。



湯匙的使用法

- ★ 喝湯的匙是圓的，而且體積最大，通常放在右手邊。
- ★ 吃甜品用的匙是橢圓的，通常放在餐桌中間。
- ★ 茶匙的尺寸則較湯匙或甜品匙都更小一點。



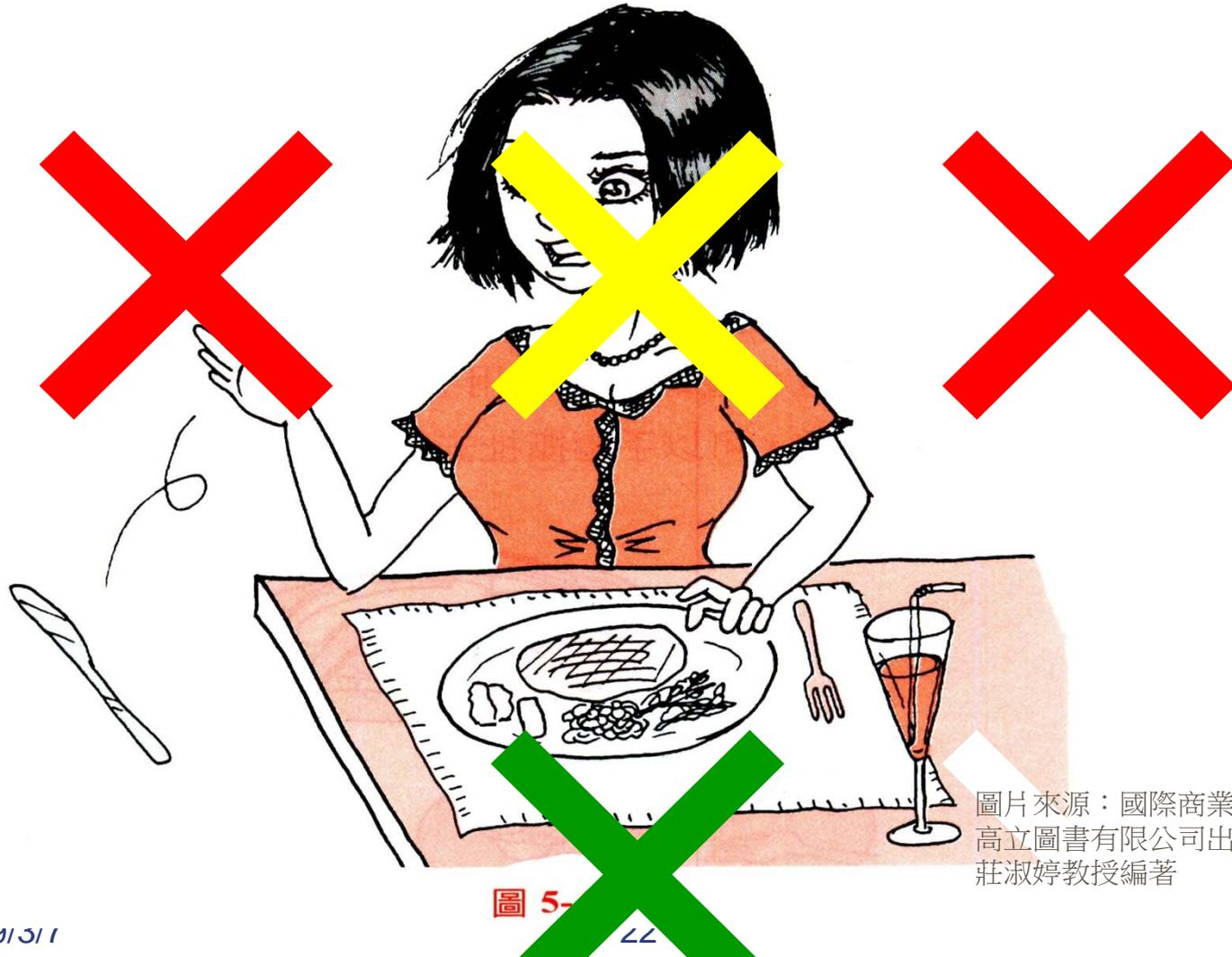
刀叉的放置法

注意刀口需朝向內側，如果用餐期間需暫時放下刀叉時，應將刀叉以八字型狀放在餐盤上。吃完一道菜時，就應將餐具整齊的放在餐具中央到四點鐘方向。

餐具的基本用法

- 西餐餐具是按照上菜的順序所排列，左右刀叉各一對。每上一道菜時，就拿最外側的左、右一付。吃完後，侍者會連盤子一起收走。
- 使用刀叉時，絕對，千萬，不可刮撞盤子。不小心出聲要道歉。刀叉切割的動作是越低調越高雅。
- 刀子不可放在口內，不可舔。
- 刀叉除了切食物之外，在說話時要靜止不動。不可因講話太興奮而揮舞刀叉，或用刀、叉指人。
- 每切食物時，只切一口大，一口放進嘴內。不能叉著食物，只咬半塊下來。刀叉切割的動作是越低調越高雅。

餐具或口布若不慎掉在地板上，就請侍者再拿新餐具來，不要自己拿。不要趴到餐桌下撿餐巾或拾物



圖片來源：國際商業禮儀
高立圖書有限公司出版
莊淑婷教授編著

西式餐具的使用

■ (一) 排在外緣之刀、叉、匙，通常先用。(即由外而內使用。)

(二) 以儘量用叉，少用刀為原則。凡可以用叉切割的食物，避免用刀切斷。

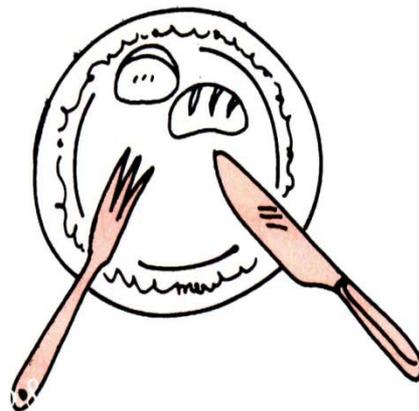
(三) 用刀切食物時，應該切一塊，吃一塊，不要同時切細。

(四) 以右手拿刀，刀僅用來切割食物，不可用刀叉起食物送入口。

(五) 所有帶湯及甜軟的食品，均用湯匙取食。湯匙由內(身邊)向外舀出，並非由外而內舀起。

(六) 和人交談而暫停飲食時，不要邊說話，邊拿餐具揮舞，應把刀叉放在盤子裡，也不可放在桌上，以免弄髒桌布。中途離席時，刀叉左右分開，放置盤邊，刀口向內，叉齒朝下。如(圖2-3)、(圖2-4)所示

■ 用餐中途離席餐具擺設



↑ 用餐中暫時放下刀叉的擺法。

圖 5-19



↑ 用餐完畢刀叉的擺法。

圖 5-20

圖片來源：國際商業禮儀
高立圖書有限公司出版
莊淑婷教授編著



休息一下，聊聊天。



圖 5-25

圖片來源：國際商業禮儀
高立圖書有限公司出版
莊淑婷教授編著

西餐的上菜程序

正統的西式晚宴，從開胃菜到甜點飲料共有十三道菜，而現在比較常見的西餐菜單結構是六道菜。介紹如下：

- 第一道：**開胃菜** (Appetizer)
- 第二道：**湯** (Soup)，如羅宋湯
- 第三道：**沙拉** (Salad)，如生菜沙拉
- 第四道：**前菜** (Entree)
- 第五道：**主菜** (Main Course) 如丁骨牛排
- 第六道：**甜點** (Dessert)，如起司蛋糕

如何開始用餐

- 西餐進食中，常常會遇到一些不熟悉吃法的食物或菜色，這時會建議您先看主人或別的客人怎麼吃，然後學著吃就比較不會失禮
- 要小心，有的時候還是會碰到錯誤的示範。西餐餐食的種類繁複，為賓客上菜的次序也有許多規矩
- 不同的餐會形式供應的餐點內容不同，應注意的禮儀也不同



圖片來源：國際商業禮儀
高立圖書有限公司出版
莊淑婷教授編著

(b) 飲料由客人的右邊服務

圖 5-12 (續)

喝湯的禮儀

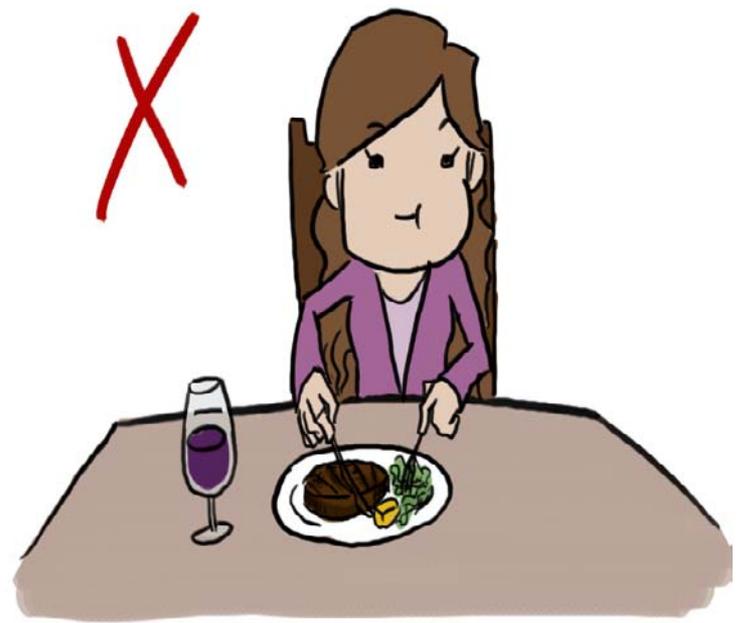
- 湯大致分為清湯與濃湯。湯必須一口口慢慢的品嚐。
- 湯匙不舀滿，約三分之二匙。
- 喝湯時，決不出聲。要待熱湯自然涼，不可吹，一湯匙的湯，一口喝下。
- 要抬頭挺胸，不要怕湯汁滴下，而弓著背，低著頭喝。
- 喝到一半時，湯匙放在盤內。
- 喝完時，或不再喝時，湯匙放在盤外面邊緣，侍者才知要收盤。

情境：那種姿勢最正確？

O



X



正確的湯匙拿法

- 拿湯匙的姿勢像握鉛筆一樣，由內經外側舀食。
- 一般還是以英式為主由內往外內。喝湯用匙由湯盤靠自己這邊向外舀湯，自匙邊喝之，不可出聲、不可低頭、不可後仰、不可吹冷。
- 要抬頭挺胸，不要怕湯汁滴下，而弓著背，低著頭喝。

正確的湯匙拿法

- 當湯盤裡湯所剩不多時，應如圖中所示範由內往外舀
- 湯必須口口慢慢的品嚐。喝湯時，湯匙不舀滿，約三分之二舀起的湯，要一口喝完，不要分幾口吃。不要將匙全放入口中。



⇐ 麵包不可以整塊拿著吃。

圖 5-27

圖片來源：國際商業禮儀
高立圖書有限公司出版
莊淑婷教授編著



麵包的食用法

- 麵包是放在左邊，小心別誤拿鄰座人的麵包。侍者如送上麵包籃，請您選取時，最多只拿兩個。麵包是一直用到主菜完畢，上甜點前才會收走。
- 西餐的麵包是佐味，調整口感（大蒜），它的功效，清除口裡的味道，準備品嚐下一道菜。並不是用來填飽肚子的麵包並不是為“吃飽”
- 正確的吃法，是先把麵包用雙手撕成小塊（不是用奶油刀把麵包切開），然後用左手把小塊麵包拿着，用奶油刀在塗奶油。放下奶油刀，才之麵包
- 奶油有時是一人一份，有時是公用。公用時，不要直接挖放在自己的麵包上吃。先拿一些放在自己的麵包盤上，再用自己的刀，一次一口抹上麵包食用。

麵包的食用法

- 通常主菜未上桌前，服務生會先提供餐包，所以餐具左側的麵包是屬於你的，麵包是放在左邊，小心別誤拿鄰座人的麵包。
- 侍者送上麵包籃，請您自己取時，最多只拿兩個。吃完後再點。
- ，直接在麵包盤上剝開、塗抹奶油，否則離開麵包盤，麵包屑容易掉得滿桌都是，不易收拾。
- 剝麵包時，屑會散落在桌上，完全沒關係，不必為它分神。吃完主菜後，侍者會把桌子清乾淨。
- 奶油有時是一人一份，有時是公用。公用時，不要直接挖放在自己的麵包上吃。先拿一些放在自己的麵包盤上，再用自己的刀，一次一口抹上麵包食用。
- 塗抹法：應把麵包撕成小口後再塗奶油，一口量放入口中咀嚼。塗抹時要使用個人的奶油刀，如無附奶油刀，可使用料理用刀。
- 麵包是一直用到主菜完畢，上甜點前才會收走。

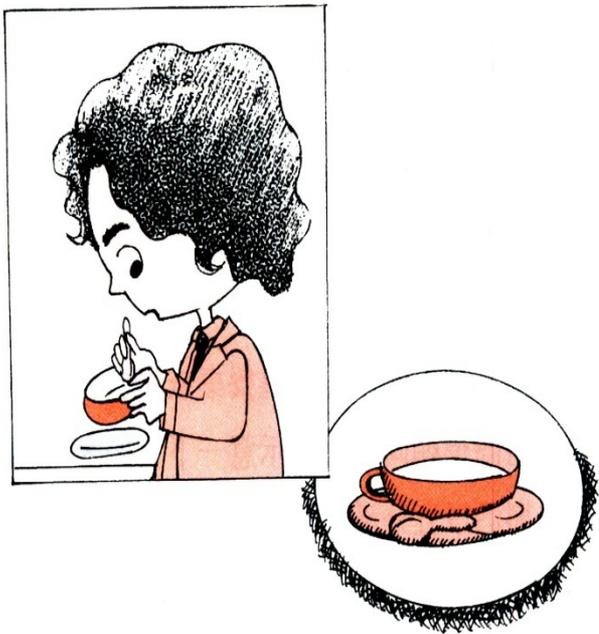
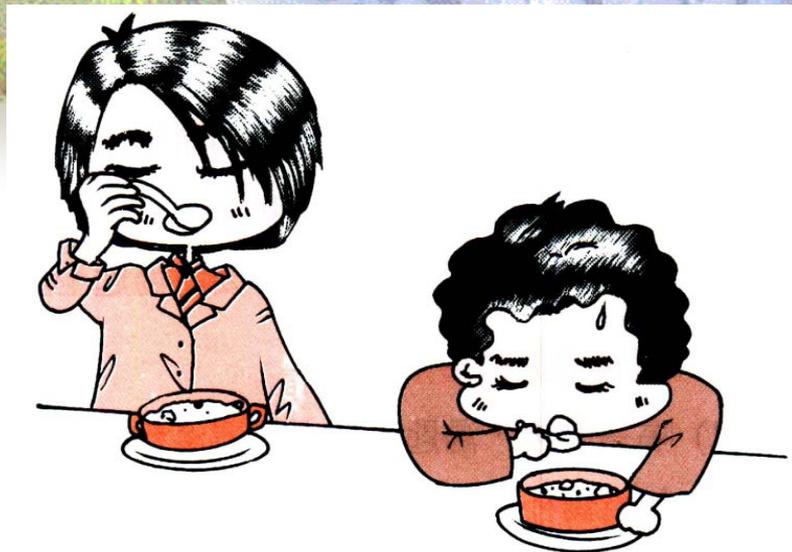


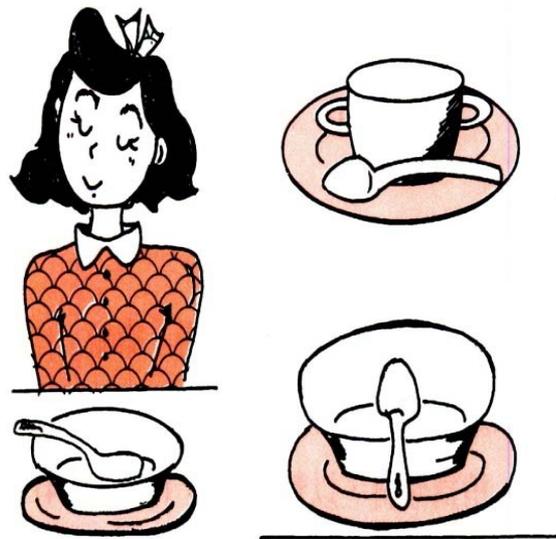
圖 5-14 舀湯的方式

◁ 舀湯時，湯匙由內往外舀。喝到盤底時，將盤身往桌心方向傾斜。



↑ 喝湯時背脊要挺直，臉不可朝下。

圖 5-13 喝湯的姿勢



◁ 喝完湯後，湯匙應朝上放置湯盤內。如為湯杯，則湯匙要擺在靠己側的托碟上。

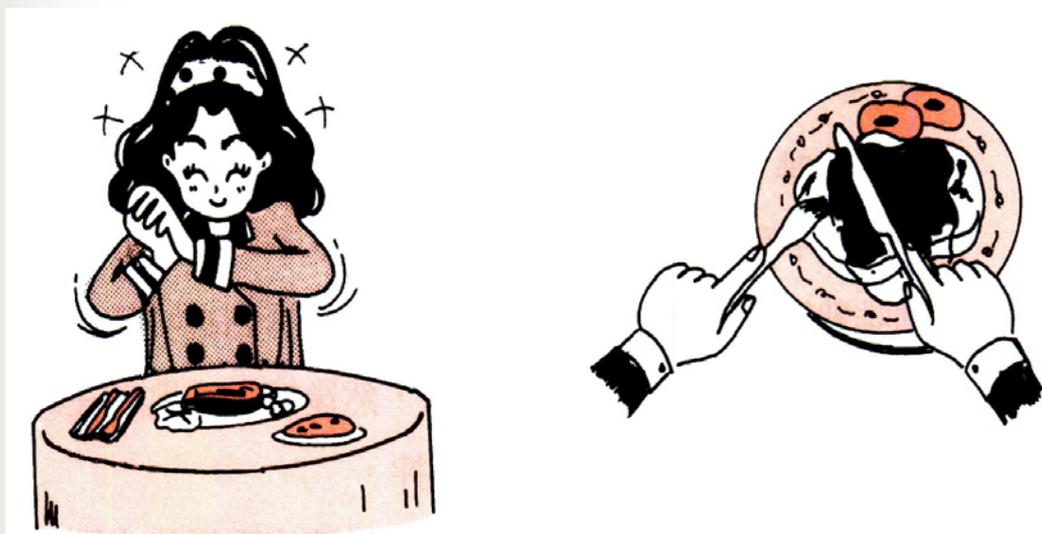
圖 5-15

圖片來源：國際商業禮儀
高立圖書有限公司出版
莊淑婷教授編著

沙拉：一種青菜的沙拉稱為plain salad，多種混合的稱為combination salad。沙拉是可以用刀叉，也可以只用叉子來食用的一種料理哦！

情境：主菜的吃法？

主菜：用刀切割，一次吃一塊。不可一次切完再逐一食用。

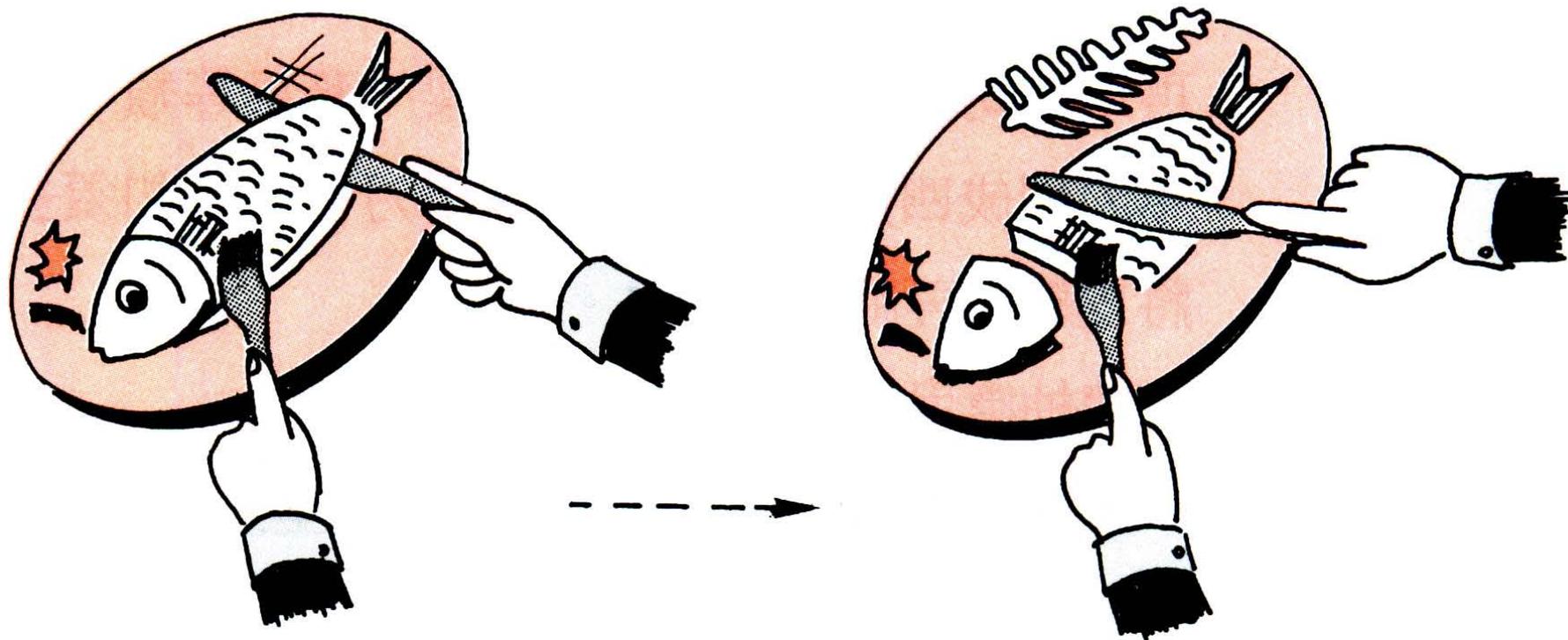


↑ 吃牛排也有規矩的，吃一塊切一塊，不要全部切好了一塊一塊的吃。

圖 5-38

圖片來源：國際商業禮儀
高立圖書有限公司出版
莊淑婷教授編著

魚：該怎麼吃才是正確的？

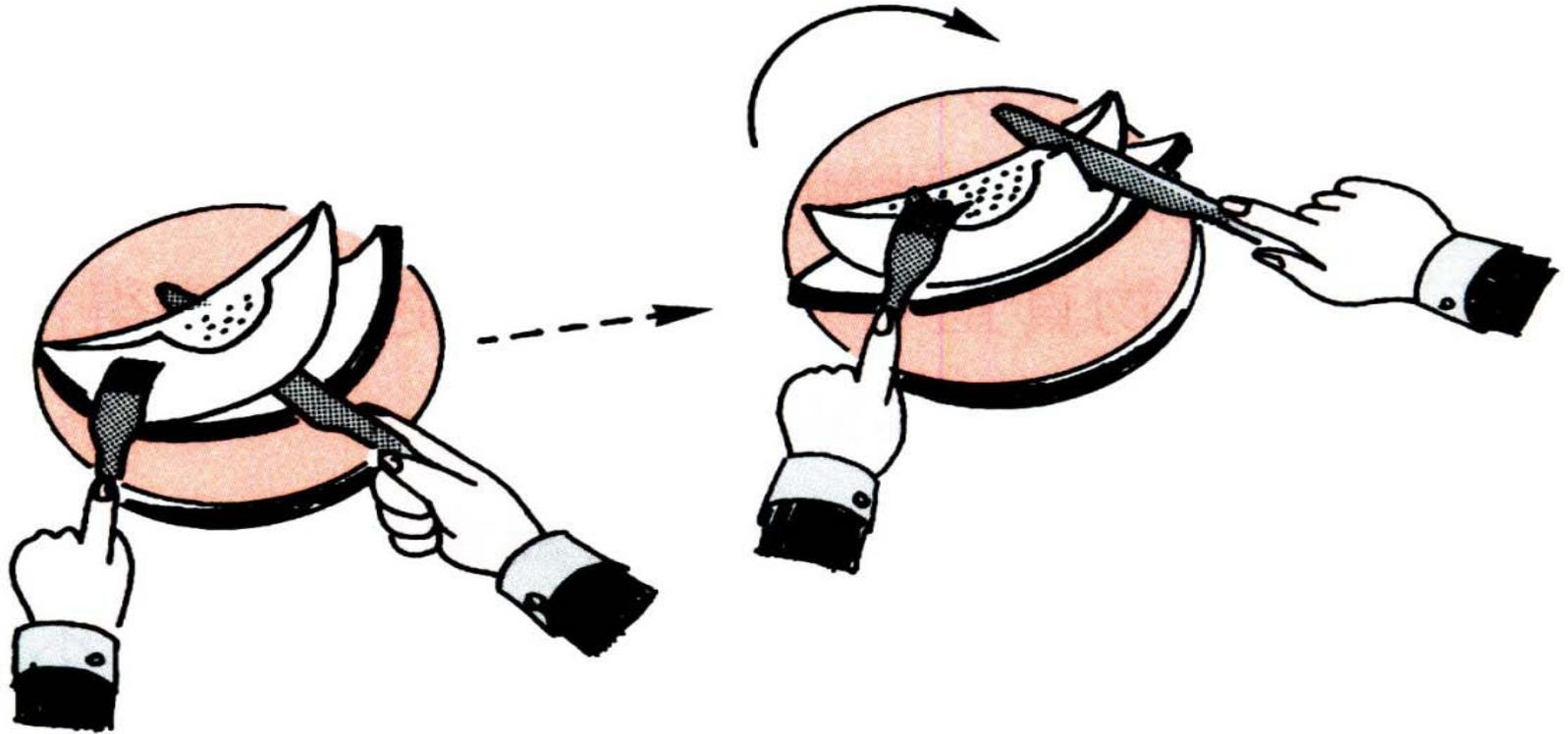


↑ 標準的吃魚方法和順序。

圖 5-49

圖片來源：國際商業禮儀
高立圖書有限公司出版
莊淑婷教授編著

水果吃法



↑ 瓜、桃等類，以刀剝皮切片後，用叉取食之。

圖 5-46 圖片來源：國際商業禮儀
廣立圖書有限公司出版
莊淑婷教授編著

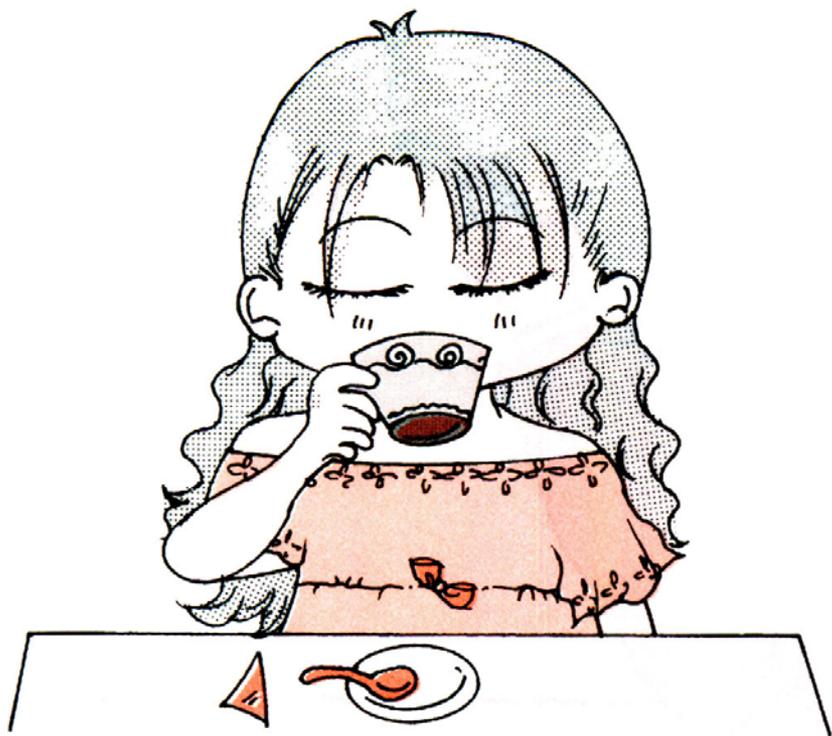
甜點

■ 點心方面，如果不是一小塊一小塊可以手拿的點心，通常都是需要用叉子來吃的，所以桌上如果已經沒有餐具了，你也不要緊張，屆時會隨著點心附上餐具

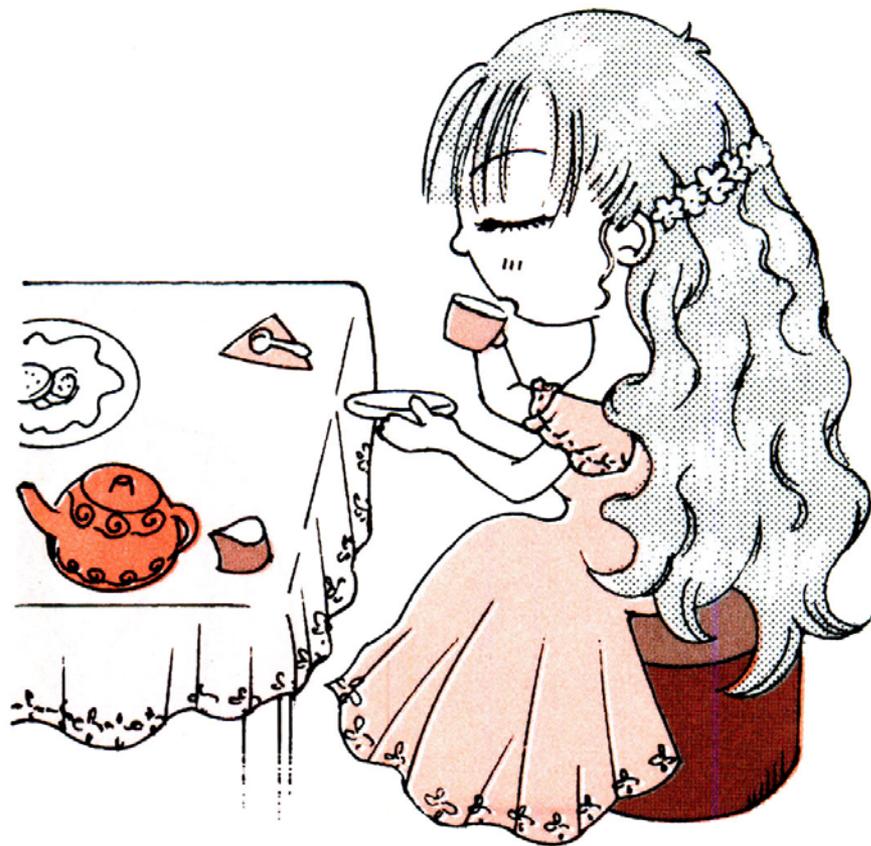
■ 吃點心有個共同原則，不管是起司蛋糕、派或任何點心，通常只要是切成三角形的，我們都是從尖的部分開始切下來吃。

咖啡

- 喝法也並不是糖加進去、奶精倒進去然後用力攪一攪就喝了。
- 當咖啡端來請先喝一口，試試沒有加糖跟奶精的味道怎樣，你得想加的糖才加，但先不要加太多，輕輕的攪一、二下就可以，因為太過攪的咖啡容易變酸，接著喝看看加了糖之後的感覺如何
- 然後再將附上來的奶油球或奶油杯都一樣，請你延著咖啡杯的杯緣慢慢倒，這時候你就會發現原來自己也能像廣告一般把奶精倒得跟廣告一樣那麼地漂亮



↑ 靠近桌子時，咖啡杯的手法



↑ 遠離桌子時，咖啡杯的拿法

圖 5-40 喝咖啡的姿勢

圖片來源：國際商業禮儀
高立圖書有限公司出版
莊淑婷教授編著

茶

- 在台灣紅茶一定有紅茶包給你，有人是放進去熱水中抖三下，但是從今天開始各位不要這樣。
- 紅茶包泡溫後就有重量，我們再用湯匙壓著它，轉一下擠一下再拿開茶包。
- 那喝紅茶可以加檸檬汁或牛奶，但是請不要兩樣都加，因為牛奶遇到酸會凝固，那杯可能就不能喝了。
- 加檸檬時會有一個迷你擠汁器給你，稍微壓過後把檸檬汁滴在紅茶裡，同樣的需要加糖時先不要加太多，如果你想牛奶就先加糖再加牛奶，但記住不要加太多。



甜點

■ 點心方面，如果不是一小塊一小塊可以手拿的點心，通常都是需要用叉子來吃的，所以桌上如果已經沒有餐具了，你也不要緊張，屆時會隨著點心附上餐具

■ 吃點心有個共同原則，不管是起司蛋糕、派或任何點心，通常只要是切成三角形的，我們都是從尖的部分開始切下來吃。



小費佔消費金額的10%~15%，應放置在餐巾下或餐具下，讓服務生收拾餐桌時順手收走。（即使龐德羅莎-主菜服務、自助沙拉）

非禮勿視、非禮勿聽

非禮勿言、非禮勿行

