



## 參 餐具使用及進食注意事項

### ■ 一、刀叉

刀叉在使用、拿取及放置上皆有須注意的要點，茲分述如下。

#### 1. 使用方法：

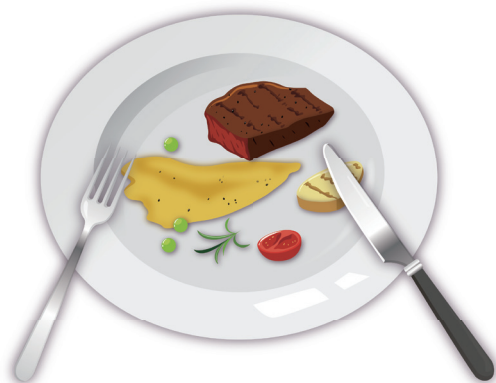
- (1) 圓頂的刀是做為塗奶油用的，比較小的一對刀叉則是用來吃開胃菜或魚肉，比較大的一對刀叉則是用來享用肉類主菜。
- (2) 西餐餐具的使用順序，原則是由外向內，且左右是對稱的，由此得知，要先使用擺在餐盤最外側的餐具，拿刀時就會配叉使用，因此每吃一道便拿左右邊的餐具各一，一對一對的使用。
- (3) 若遇到左右擺著不同件數的餐具，即表示最外側多出來的一件餐具為單獨使用，如通常放在右邊最外側的湯匙。
- (4) 刀的功用除了切割食物外，還用於幫助將食物撥到叉匙上。

#### 2. 拿取方法：

- (1) 基本原則是以右手持刀，左手拿叉，手輕握於尾端，食指按在柄上。
- (2) 正式宴會用刀叉吃東西時，應使用叉子將食物左邊固定，再用刀子將食物切成適合一口的大小，再用叉子沾上調味料送入口中。
- (3) 吃體積較大的蔬菜時，可使用刀叉將蔬菜摺疊、分切食用，若是食用較軟的食物，可放在叉子平面上，用刀子整理一下後再食用。
- (4) 慣用左手者應事先知會，請服務生將餐具重新放置，使用方向即與一般慣用右手者相反。

#### 3. 放置方法：

- (1) 使用時應注意刀口保持向內。
- (2) 如用餐到一半需暫時放下刀叉時，應將刀叉呈八字形放在餐盤上，如圖 2-5(a)；在享用完一道菜時，則應將餐具以四點鐘方向整齊的放在餐盤上，如圖 2-5(b)，服務生即會主動將盤子收走，並一同撤去使用過的餐具，以讓第二道菜上桌。
- (3) 有些放在桌上前方橫放的叉和匙，是用來享用甜品的餐具。



(a) 用餐到一半



(b) 用餐完畢

圖 2-5 刀叉的放置方法

## ■ 二、匙

1. 如果菜色有包含湯品，通常會於餐具的右邊多擺放一支湯匙。
2. 以握筆的方式拿著即可。
3. 橢圓形的為吃甜品用，通常放在桌的中間，而相較於湯匙或甜品匙，茶匙的尺寸則更小一些，要小心不要錯用。

## ■ 三、玻璃杯

1. 玻璃杯的種類繁多，且每個杯子根據其盛裝液體而有不同用途。
2. 玻璃杯使用上多與為了搭配菜色而挑選的酒有關。
3. 已放置在桌上的玻璃杯通常並不包含餐前酒和餐後酒的酒杯。通常侍者會依據幾道菜配用的幾種佐餐酒，並送上適當的杯子，一如擺置餐具般放置妥當。

## ■ 四、餐巾

1. 必須等賓客都坐定，女主人開始使用時，方可使用餐巾。
2. 如餐巾較大，攤開後可將其對摺成三角形或長方形開口，並朝外攤平放在大腿上，切忌勿放進領口。
3. 主要功能為防止食物弄髒衣服，以及擦掉嘴唇與手上的油漬，絕不可



餐巾的作用是為了讓賓客可鋪在腿上，以防弄髒衣物

用以擦拭臉部，更不可拿在手中亂揉，以免造成衛生上的堪憂，及不符合餐桌禮儀的規則，且亦須避免用餐巾擦拭餐具，此為相當失禮的行為。

4. 用餐完畢後可將餐巾於中間處順手提起或大略摺好輕放於桌上後再離席；如是用餐途中須暫時離席，則應將餐巾放在座椅上，表示尚未用畢還會回來繼續用餐。



## 肆 進食注意事項

1. 湯：英文以 "eat the soup" 代表「吃湯」，而不以 "drink the soup" 「喝湯」來述，所以湯應視為一道菜色，而非一項飲品，侍者會從左邊供應。湯的正確食用方法為將湯匙橫拿略傾斜前端並靠近嘴邊，當湯已近盤底時，應用左手輕輕將近身的湯碟邊提起，再由裡向外以湯匙盛湯，除了須注意喝湯時應避免發出聲，亦不可產生湯匙和盤子摩擦的聲音。
2. 魚：在非常正式的餐宴中，主食之前通常會供應一道魚料理，可用手持叉直接進食魚肉，應避免使用刀具，以防細嫩的魚肉因為過於易碎而變得難以收拾。
3. 肉類料理：食用肉類時以右手持刀，左手持叉，由左內往右外用刀叉切一口，並等這一口吃完再切。切肉塊時大小要適中，以一口容易咀嚼為原則；咀嚼時也應將嘴巴闔上，避免發出聲響，並將口中食物吞下後，再送新的食物入口。如咀嚼時有人表達想交談之意，可用點頭等肢體語言表示意會，待食物嚥下後，可先飲入飲料或水用以順口，並用餐巾擦拭後再對答。



4. 海鮮料理：貝類料理應以左手持殼，右手持叉，將肉挑出再吃。如果主菜是大蝦時，應以叉子將蝦頭按住，再用刀切開蝦殼，取出蝦肉沾醬食用，最後，再將蝦頭內的蝦黃取出與沾醬混合後享用。海鮮料理通常會配有檸檬片，將檸檬汁擠出滴在食物上可去腥味，正式宴會上不可用手直接擠檸檬汁，而應用叉子取出檸檬片，再以刀子擠汁，澆在料理上即可。

5. 麵包：西餐提供的麵包乃是佐味之用，並非為了飽腹，正確的吃法為先把麵包用雙手撕成小塊，而不以奶油刀將麵包切開，再用左手拿著小塊麵包，用奶油刀在奶油碟邊緣的上方塗奶油。如果奶油不是每人提供一份，而是擺放在桌子中央共用，即須用奶油刀先挑起一個小球狀，放在自己的麵包碟旁邊使用。不可將整塊麵包塗滿奶油或果醬拿在手上吃，應將麵包撕成一小口再塗上奶油或果醬送入口中食用，吃完才再撕下一口，並注意麵包屑不要撒在桌面上。
6. 甜點：一般蛋糕類甜點會直接使用小叉子分割取食，若為較硬的甜點才需用刀切割後，再用小叉子分割取食，但小塊的硬餅乾可以直接用手取用。其他如冰淇淋或布丁及奶酪等甜點，則可用小湯匙取食。
7. 水果：在宴會上，水果有時會做為甜點，有時則是正餐後一道清口腔的菜，然無論如何都切忌邊吃邊吐果皮和果核。而吃水果時一起上的洗指碗，裡面會放置花瓣或檸檬片，是用來洗指尖用的，切勿將整個手或兩手一起放進去搓洗，用完水果後，最正確的作法為先洗指尖後再用餐巾擦手。
8. 咖啡和茶：餐後侍者會送上茶或咖啡，以及放牛奶和白糖的器皿，並附一支小湯匙，使賓客可自行取用，須注意的是若要攪拌自己的茶或咖啡，不可拿糖罐中的湯匙，而須使用自己桌上的小匙，並切忌不可用匙舀起咖啡試甜度，而是用食指和大拇指端杯把，先小口試喝後，再安靜地小口啜飲。碟子通常不必端起，飲用完畢時應將小湯匙放在碟子上，而不放在杯中。



## 知識補給

### 西餐麵包的先後順序和食用方法

當你去西餐廳用餐時，一般都會提供麵包籃供取用，而對於西餐麵包的食用順序和方法你是否都一清二楚呢？在西餐禮儀中，每種麵包都有固定的吃法和食用順序。香港文華東方酒店米其林二星法國餐廳 Pierre 法籍經理 Laura Latry 曾接受訪問表示：「若麵包籃裡裝著多種不同的麵



包，食用次序應是先吃奶油麵包，接著是法國麵包和帶有甜味的麵包，最後則含有果乾的麵包，如葡萄麵包」。而吃麵包的正確步驟如下：

1. 先將麵包拿起，隨後放在麵包碟上。
2. 直接用雙手撕開麵包，並撕成適合一口放入口中的大小。
3. 右手拿起奶油刀後切下一小塊奶油，再將奶油放在麵包碟上。
4. 將適量奶油塗抹在麵包上後即可放入口中享用。

資料來源：風傳媒（2022）·吃麵包的禮儀超沒禮貌！米其林餐廳經理揭正正確法，5大NG失禮行為多數人都做錯·取自 <https://www.storm.mg/lifestyle/4538725>

西餐進食時，常常會遇到一些不熟悉吃法的食物或菜色，這時建議可先看主人或其他賓客的作法，再效仿學習即可降低失禮行為發生的風險，不過要小心，有時候仍可能碰到錯誤示範；因此，建議於出席宴會前仍要多看、多聽及多學習。



### 第三節

## 餐宴形式與品酒禮儀

西方人因喜好社交的個性，常有出席不同場合的需要，以美國為例，便發展出多種形式的宴會，藉此機會來達到共聚一堂的目的。餐宴舉辦的形式與禮儀，及飲酒間須注意的禮儀茲分述如下。



## 壹 餐宴的形式與禮儀

1. 晚宴 (dinner)：通常較為正式，依其正式程度又可分為正式、半正式與非正式三種。赴宴者應依宴會正式的程度差異注意自身言行舉止與衣著，通常官方場合、商業的正式晚宴必須盛裝赴宴，餐具的安排及取用也比較繁複，而一般家庭式晚宴，則以半正式或非正式為多。
2. 午宴 (luncheon, business lunch)：通常對用餐禮儀及赴宴者的穿著要求較為輕鬆，但是對於穿著還是要注意適宜於主人宴會的要求。



※ 參加午宴的賓客以休閒且輕鬆，但符合主人宴會要求的穿著赴宴即可



3. 雞尾酒會歡迎會 (reception)：這類型之歡迎會常見於大型學術研討會或重要演講後，主辦單位為向參會者或演講人表示歡迎之意。常見於歡迎會的小品食物，一般皆以手指直接取用，不另備刀

叉。如果主人開始收起吧台，即代表酒會已結束。此為較輕鬆非正式的一種宴會形式，僅須注意用左手拿飲料，右手用以和他人握手，並注意保持手的清潔與暖度，和人談話時保持專注而不東張西望，和貴賓談話佔用的時間不可太長，以免影響他人與貴賓談話的機會，談話的主題也不應太嚴肅，或自顧自的講話，不管他人的感受。



※ 雞尾酒歡迎會上以提供拿取方便的小點或輕食為主

4. 酒會 (cocktail, cocktail party)：有些會安排在傳統美式晚宴前，此是為促進賓客間之熟絡，若與自助式晚宴 (buffet) 合辦則邀請卡通常會註明「cocktails at 5 : 00」；然也有另一種形式為單獨舉行，而不與晚宴一同舉行，在邀請卡上則會註明雞尾酒會的起訖時間，如「cocktails from 5 : 00 to 7 : 00」，如此讀卡人便可很清楚地得知，雞尾酒會外是否另有食物招待晚餐。參加雞尾酒會要注意：(1) 不可霸佔餐點桌台；(2) 不飲酒過量；(3) 用杯子喝飲料；(4) 女士喝啤酒時不以瓶就口；(5) 參加前依請帖說明回覆主人，如攜伴亦應先得到主人的許可；(6) 宴會結束後，可寫張謝卡給主人以表達感謝。
5. 美式聚會 (potluck party)：因氛圍輕鬆且較無過多規定，只能算是聚會而無法稱為宴會，受邀者必須自帶食物或飲料赴會，此種自帶飲料或食物的聚會在美國的年輕學生中頗為流行：(1) 自帶飲料形式：邀請卡上會註明 "BYOB"(bring your own bottle)，最常見為帶酒，因酒並非用為贈禮，所以聚會結束後剩餘的酒或飲料，受邀者可以帶回；(2) 自帶食物形式：邀請卡上會註明 "BYOF"(bring your own food) 或 "pot-luck" 又或 "chip-in dinner"。可帶上具自己家鄉特色、口味的食物供大家享用；(3) 室外宴會形式：如在室外舉行的野宴 (picnic) 及烤肉 (barbecue)。這類宴會的氣氛最為輕鬆，可除去繁文縟節的拘束，及服飾妥當與否的顧慮。保持輕鬆自在的心情是參加此類宴會的最主要要求，切忌太過正式或華麗的衣服，以免在宴會場合中顯得突兀。