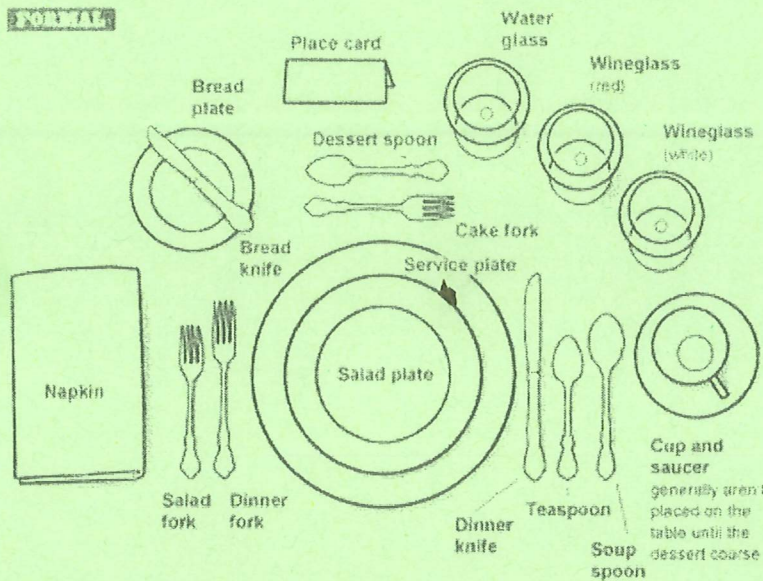


# 西餐禮儀

資料來源：本校衛生組長

每次到西餐廳吃飯時，面對滿桌餐具是否曾經手足無措呢？  
仔細閱讀下述西餐禮儀要點，下次用餐就不會驚慌了喔！



Utensils 餐具  
utensils / cutlery 餐具  
knife 刀子  
fork 叉子  
spoon 湯匙  
plates 盤子  
salad plate 沙拉盤  
glasses 杯子  
napkin 餐巾  
pepper shaker 胡椒罐  
salt shaker 鹽罐  
bread basket 麵包籃  
butter tray 奶油碟

## ● Place Setting 餐具擺設與使用方法

1. 把叉子放在左邊，刀子放在右邊。
2. 先用擺在最外面的刀叉，由外而內的使用餐具。
3. 把沙拉用叉子放在晚餐(主餐)叉的外側，沙拉刀放在晚餐(主餐)刀外側。因為我們是先吃沙拉再吃主餐。
4. 刀刀要面向盤子擺放。
5. 喝湯用的湯匙要放在刀子外側。
6. 把甜點餐具擺在餐盤正上方，湯匙的前端 要朝左擺放。
7. 蛋糕叉和甜點湯匙擺放方向相反。
8. 麵包盤要擺在左上角，奶油刀要斜擺在麵包盤上，讓刀刀面向自己。
9. 把酒杯放在右上角。
10. 把水杯斜放在酒杯左側。

## ● Table manners 用餐禮儀

1. 用餐時，背部要靠著椅背。
2. 主菜若是肉類應搭配紅酒，魚類則搭配白酒。
3. 喝湯時，用湯匙由後往前將湯舀起。
4. 吃麵包時，先用兩手撕成小塊，再用左手拿來吃。