

《西式宴会国际礼仪》（一天）

第一章：西餐的文化背景

- 一、文化背景
- 二、用西餐的场合

第二章：中国人的礼节差距

第三章：餐前礼仪

- 一、预约订餐
- 二、领座
- 三、入座
- 四、服装仪容
- 五、携带礼物
- 六、座次安排
- 七、点菜
- 八、点饮料
- 九、皮包
- 十、上菜的方向和次序
- 十一、迟到

第四章：西餐七道菜

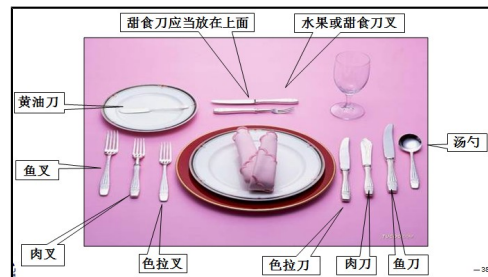
- 一、第一道菜：开胃菜——头盘、前菜
- 二、第二道菜：汤
- 三、第三道菜：副菜——以海鲜为主
- 四、第四道菜：主菜——以肉类为主
- 五、第五道菜：色拉——蔬菜类菜肴
- 六、第六道菜：甜品
- 七、第七道菜：咖啡、茶
- 八、餐后酒

第五章：餐桌的布置

- 一、刀叉
- 二、餐巾
- 三、黄油盘和黄油刀
- 四、盐和胡椒
- 五、沙拉盘和甜点盘
- 六、烟灰缸
- 七、玻璃杯
- 八、咖啡杯
- 九、餐桌装饰物
- 十、酒杯
- 十一、注意英式与法式摆放区别

第六章：餐具的使用方法

- 一、用餐姿势
- 二、美式、欧式和法式刀叉用法
- 三、如何摆放刀叉表示暂停



- 四、如何摆放刀叉表示已吃完
- 五、牙签的使用
- 六、洗指碗
- 七、盐罐、胡椒罐
- 八、撤盘子的规矩

第七章：餐巾使用方法

- 一、餐巾的摆放位置
- 二、餐巾的使用方法
- 三、暂时离开和结束时餐巾摆放方法

第八章：各种菜肴的食用方法

- 一、开胃菜（头菜、前菜）
- 二、喝汤的方法
- 三、副菜——全鱼的吃法
- 四、主菜——怎样吃肉
- 五、怎样吃沙拉
- 六、甜点、水果
- 七、茶和咖啡
- 八、松露的吃法
- 九、面包的吃法
- 十、怎样吃意大利面
- 十一、白煮鸡蛋的吃法
- 十二、纸包料理吃法
- 十三、瑞士奶酪火锅吃法
- 十四、炸虾
- 十五、汉堡包和热狗
- 十六、披萨饼
- 十七、玉米薄饼（Tortillas）
- 十八、油煎食品和薯片（Potato chips）
- 十九、爆米花（Popcorns）

第九章：用餐时的注意事项

- 一、用餐姿势
- 二、中途离席
- 三、手机
- 四、补妆
- 五、吸烟
- 六、剔牙
- 七、交谈
- 八、感恩祷告（Say Grace）
- 九、不好吃的食物或异物入口时
- 十、解决口中异味
- 十一、泼洒汤汁时
- 十二、你在节食时
- 十三、咳嗽、擤鼻子时
- 十四、不要擦拭盘子

第十章：结账与小费

- 一、结账
- 二、小费