

西餐礼仪及效劳程序

西餐礼仪

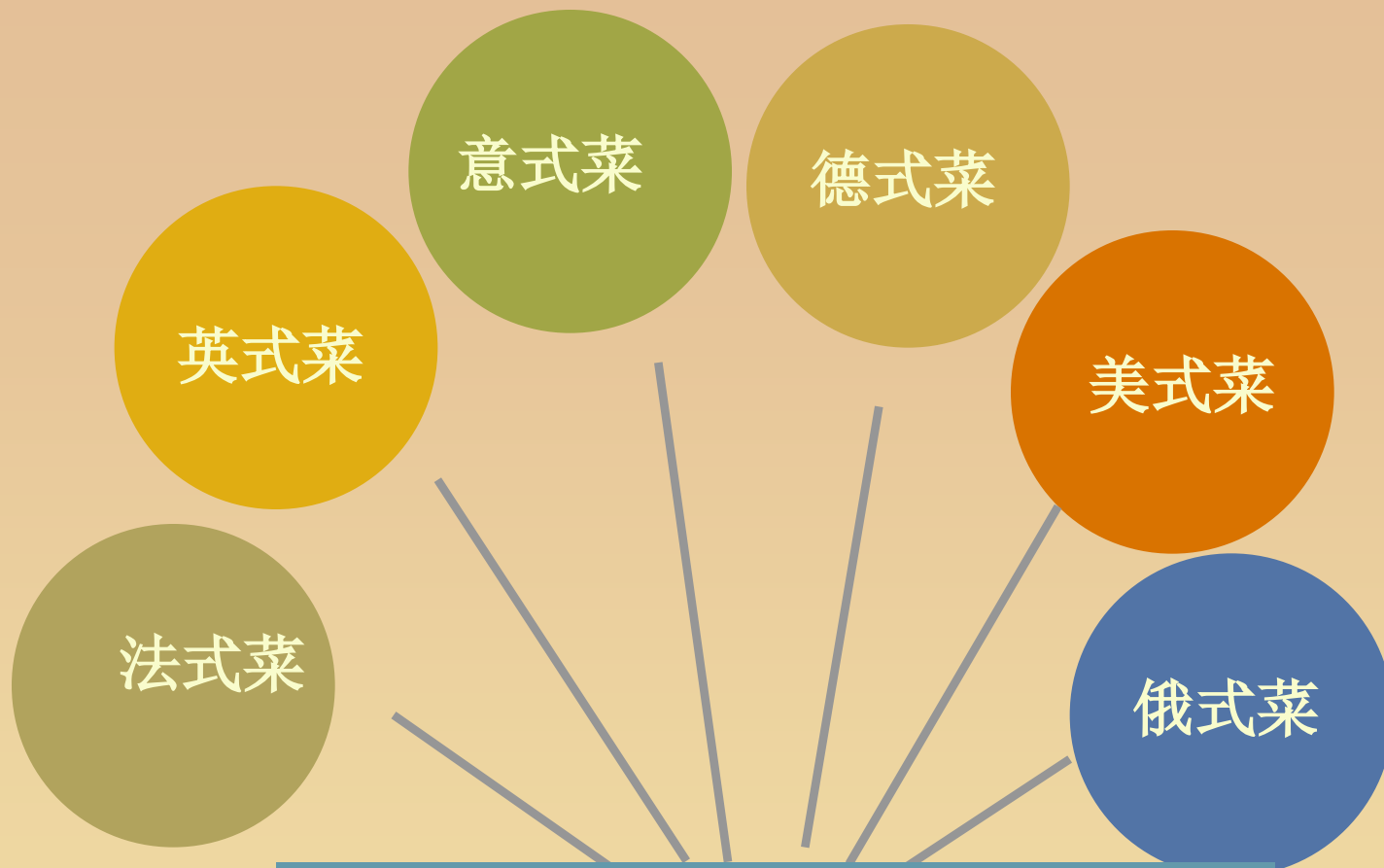
- 1、西餐桌上应和别人轻松自由地交谈。
- 2、说话时嘴里不要嚼食物，说话前用餐巾擦一下嘴。
- 3、不端着盘子进餐。
- 4、大块肉食不可用刀叉扎着食用，应切成大小适宜一口吃下去的小块送人口中；
- 5、面包用手掰大小适宜的小块送入口中；
- 6、喝汤时，不能发出声响；
- 7、骨头、鱼刺不进口，放进口里的食物一般不吐出。

西餐效劳程序

- ❖ 了解西餐的特点以及效劳方式
- ❖ 正餐效劳的程序与要领。

西餐效劳方式概述

- 西餐效劳方式是指西餐用餐时提供给用餐者的侍应招待方式。
- 西餐用餐效劳方式大多起源于欧洲贵族家庭式和王宫，经过多年的开展演变，逐渐为社会上的饭店和餐馆所使用。
- 西餐的效劳方式按照效劳风格分类有：
- 法式效劳、俄式效劳、美式效劳、英式效劳、大陆式效劳。



(二)、西餐主要菜肴

西菜之首——法式大餐

- 特点：选料广泛，品种繁多；讲究烹饪，注重调味；用料新鲜，讲究搭配；调味用酒较重，讲究不同的菜配不同的酒；
- 法式菜肴的名菜有：马赛鱼羹、鹅肝排、巴黎龙虾、红酒山鸡、沙福罗鸡、鸡肝牛排等。



法式蜗牛



法式鹅肝

简洁与礼仪并重——英式西餐

- 特点：讲究花色，少而精，注重营养；口味清淡，酥香，用油少，鲜嫩焦香，调味很少用酒，调味品一般放在桌上供客人自己选用；
- 英式菜肴的名菜有：鸡丁沙拉、烤大虾苏夫力、薯烩羊肉、烤羊马鞍、冬至布丁、明治排等。



布丁

西餐始祖——意式大餐

- 特点：原汁原味，香醇味浓，烹调方法以红烩和炒为主。喜面食，如意大利通心粉，比萨饼等；
- 意式菜肴的名菜有：通心粉素菜汤、局馄饨、奶酪局通心粉、肉末通心粉、比萨饼等。



通心粉



披萨

西菜经典——俄式大餐

- 特点：油大味重，制作简单，调味喜欢用酸奶油。
- 俄式菜肴的名菜有：什锦冷盘、鱼子酱、酸黄瓜汤、冷苹果汤、鱼肉包子、黄油鸡卷等。



鱼子酱



黄油鸡卷

啤酒、自助——德式菜肴

- 德国人对饮食并不讲究，喜吃水果、奶酪、香肠、酸菜、土豆等，不求浮华只求实惠营养，首先创造自助快餐。德国人喜喝啤酒，每年的慕尼黑啤酒节大约要消耗掉100万公升啤酒。





西餐的主要特点

- 1、选料精细
- 2、口味香醇
- 3、沙司单制
- 4、方法独特
- 5、注重老嫩



西餐效劳程序

餐前准备工作

餐前效劳

席间效劳

餐后效劳

结账效劳

送客效劳



餐前准备工作

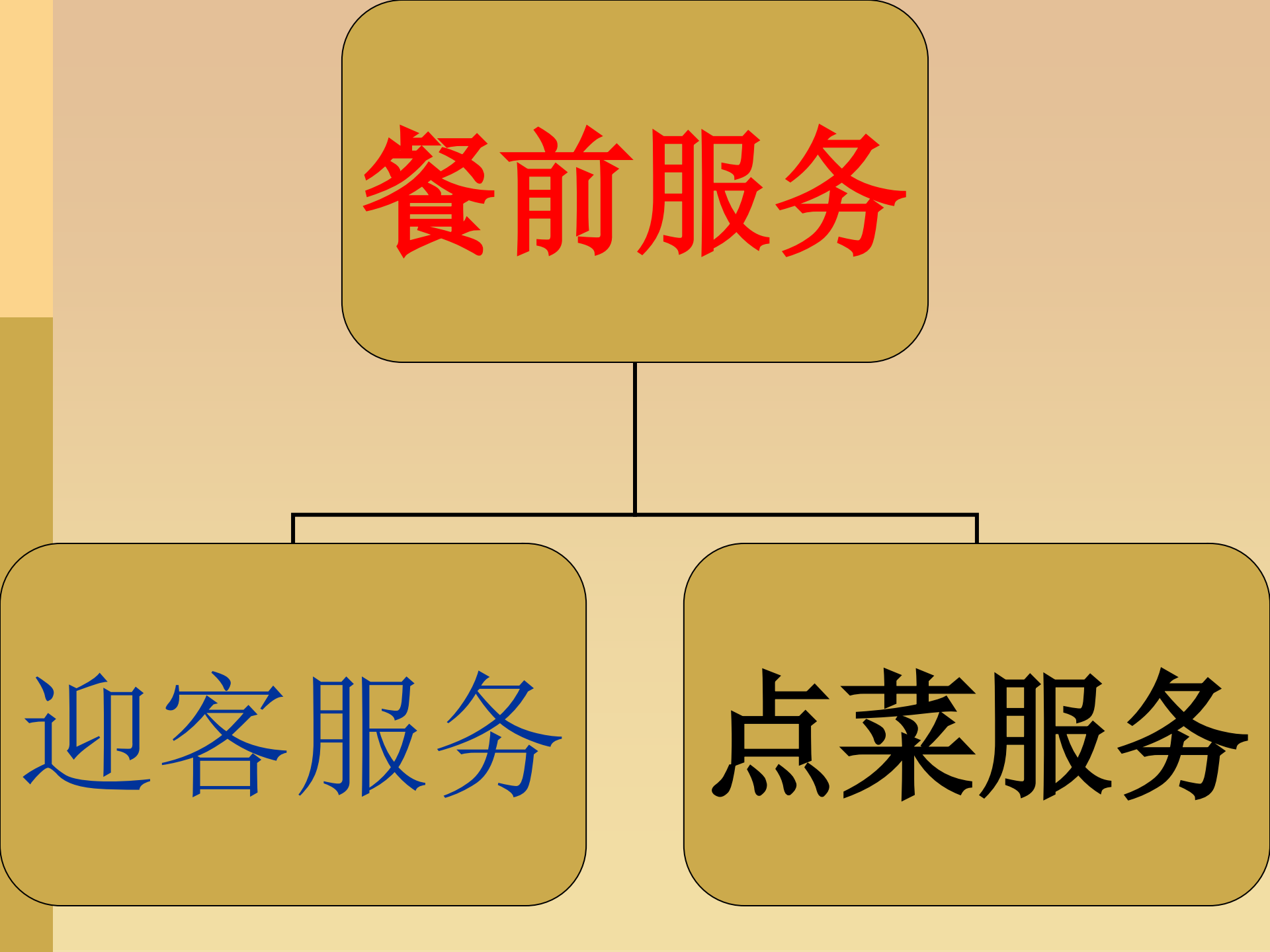
1. 检查仪容仪表：首先自检，从头到脚检查自己是否符合要求

2. 检查所需的物品：菜谱、点菜单、备瓶器、衣

3. 检查台布破损，台布有破损



餐前服务



```
graph TD; A[餐前服务] --> B[迎客服务]; A --> C[点菜服务];
```

迎客服务

点菜服务



点菜效劳

- 1.准备物品：菜谱，点菜单，笔
- 2.点菜前厨房确认沽清单，才能准确的点菜。
- 3.问清客人的人数、有无忌口的菜品或调料品，如果有客人不吃某些调料时，必须在点菜单上注明，而且要亲自与厨师确认清楚。可向客人推荐酒店的特色菜，或者是售得比较好的菜品
- 4.把客人所点的菜记录在点菜单上，并写清楚当日日期、台号、人数、效劳员的名字、菜品的份数和上菜的时间。写完时必须与客人复述所点的菜品和上菜的间同时告知客人菜品制作的大概时间。
- 5.如果客人点到菜单上没有的菜，不清楚时要及时的去问领班和厨房，不能直接的对客人说没有，并且告知客人价格。
- 6.下单，把菜单及时的送至厨房和收银处

迎客

1. 领位：客人来到餐厅，应面带微笑，主动上前问好，问清客人是否有预订，带到相应位置就坐。
3. 拉椅让座：遵循女士优先，为客人拉椅。如客人带包或脱外套时要上前帮助，套上衣套，切忌在套包前先向客人说明情况，尤其是男效劳员为女士效劳的时候必须征得同意。

4. 铺餐巾 有两种方法 目 对

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/755342041200011211>