

秘书从业经验：品尝法国菜需遵守的礼仪秘书资格考试 PDF
转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/514/2021_2022__E7_A7_98_E4_B9_A6_E4_BB_8E_E4_c39_514249.htm 法国不仅是时尚之都

，浪漫之都，而且浓缩浪漫与高雅的法国菜也同样是文明遐迹，受世人广泛欢迎。因为法国菜的流行，所以了解和掌握一些品尝法国菜的礼仪还是十分有用和十分必要的。

1．了解法国菜的菜单与点菜顺序：法国菜的菜单很简单，主菜不过10来种，但都制作精美，点菜的顺序是：头道菜一般是凉菜或汤，尽管菜单上有多个品种的“头道菜”供你选择，但只能选择一种，在上菜之前会有一道面包上来，吃完了以后服务员帮你撤掉盘子再上第2道菜。第2道是汤，美味的法式汤类，有浓浓的肉汤、清淡的蔬菜汤和鲜美的海鲜汤。第3道菜是一顿饭中的正菜，这是法式菜中最为发挥的一道菜。往往做得细腻、考究，令食客难忘。正餐里最多的是各种“排”——鸡排、鱼排、牛排、猪排。这所谓的排是剔除骨头和刺的净肉，再浇上配制独特的汁，味道鲜美，吃起来也方便。

2．品尝法国菜需注意的一些礼节：使用餐具最基本的原则是由外至内，完成一道菜后侍奉收去该份餐具，按需要或会补上另一套刀叉。如嘴里有东西要吐出来，应将叉子递到嘴边接出，或以手指取出，再移到碟子边沿。整个过程要尽量不要引别人注意，之后自然地用餐便可。吃肉类时(如牛扒)应从角落开始切，吃完一块再切下一块。遇到不吃的部分或配菜，只需将它移到碟边。百考试题提供 遇到豆类或饭一类的配菜，可以左手握叉平放碟上，叉尖向上，再以刀子将豆类或饭轻拨到叉子上便可。若需要调味料但伸手又取不到，

可要求对方递给你，千万不要站起来俯前去取。就算凳子多舒服，坐姿都应该保持正直，不要靠在椅背上面。进食时身体可略向前靠，两臂应紧贴身体，以免撞到隔壁。吃完每碟菜之后，如将刀叉四边放，又或者打交叉乱放，非常难看。正确方法是将刀叉并排放在碟上，叉齿朝上。F8F8" 100Test
下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问
www.100test.com