

涉外礼仪：吃西餐的点菜学问秘书资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/645/2021_2022__E6_B6_89_E5_A4_96_E7_A4_BC_E4_c39_645638.htm id="gggaaa"> 点西餐菜

对许多人来说都还较陌生，以下是西餐上菜顺序，以供学点西餐菜者参考：1. 头盘 也称为开胃品，一般有冷盘和热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、局蜗牛等。2. 汤 大致可分为清汤、奶油汤、蔬菜汤和冷汤等4类。品种有牛尾清汤、各式奶油汤、海鲜汤、美式蛤蜊汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤。法式葱头汤。3. 副菜 通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴均称为副菜。西餐吃鱼类菜肴讲究使用专用的调味汁，品种有鞣鞣汁、荷兰汁、酒店汁、白奶油汁、大主教汁、美国汁和水手鱼汁等。4. 主菜 肉、禽类菜肴是主菜。其中最有代表性的是牛肉或牛排，肉类菜肴配用的调味汁主要有西班牙汁、浓烧汁精、蘑菇汁、白尼丝汁等。禽类菜肴的原料取自鸡、鸭、鹅；禽类菜肴最多的是鸡，可煮、可炸、可烤、可烩，主要的调味汁有咖喱汁、奶油汁等。5. 蔬菜类菜肴 可以安排在肉类菜肴之后，也可以与肉类菜肴同时上桌，蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。与主菜同时搭配的沙拉，称为生蔬菜沙拉，一般用生菜、番茄、黄瓜、芦笋等制作。还有一类是用鱼、肉、蛋类制作的，一般不加味汁。6. 甜品 西餐的甜品是主菜后食用的，可以算作是第六道菜。从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁、冰淇淋、奶酪、水果等等。7. 咖啡 饮咖啡一般要加糖和淡奶油。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