

涓 杓 漢 兼 姪 緝 - 涓 涖 鏞 工 逢 鑑 伴 榭 鏞 朵 龔 -

鍍 几 櫛 錦 疼 汉 緝 愼 施 洪 中 侯

吃西餐 从认识刀叉开始

美食

浣滑

鎏 賤 龔 浜 庸 緝 2006/09/12 18:00

从当年的贵族食品到现在的平民化饮食，今天的西餐对于我们来说早已不再陌生。与中餐相比，西餐礼仪的繁琐复杂可不仅仅是筷子和刀叉的区别，而更是个人文化品味的体验。

人们常说，西餐吃的是情调，但是对于很多人来说，情调没吃出来，问题却一大堆。尤其是在高级扒房里，面对那三四副刀叉，更是让人无所适从。现在，针对这些问题，我们特向专家讨教一下西餐刀具与桌上摆设的用法。

据称，刀叉是从外侧向内侧按顺序使用（也就是说事先按使用顺序由外向里依次摆放）。进餐时，一般都是左右手互相配合，即一刀一叉成双成对使用的（如图左边内侧的叉与右边内侧的刀是配套使用的）。有些例外是喝汤时，则只是把勺子放在右边——用右手持勺。

在一般的西餐厅和自助餐厅里，在桌子上摆放的刀叉，一般最多不超过三副。西餐厅会给你配置三副刀叉，刀叉有不同规格，按照用途不同而决定其尺寸的大小也有区别。吃肉时，不管是否要用刀切，都要使用大号的刀。吃沙拉、甜食或一些开胃小菜时，一般用较小号的叉与汤匙，喝汤时，要用大号勺（如图中右边的汤匙），小刀为牛油刀，专作涂抹面包之用，万万不能用其来切肉。

但在专业的高级西餐厅或扒房里，对于三道菜以上的套餐，就需要在摆放的刀叉用完后随上菜再放置新的刀叉。由于有特别的讲究，扒房里用来切扒类的刀叉都是专用的，追求的是把扒类一刀切下去即完全分离的那份畅快淋漓的感觉。

一般餐厅摆放餐巾时，会帮你把餐巾叠好，用盘子压住，但这是错误的。正确的做法是餐巾只能铺在腿上，你不能放在别的地方。餐巾要铺在腿上，一般把它叠成长条形或者叠成三角形铺在腿上，避免吃饭时菜肴、汤汁把裙子或裤子搞脏了。

此外，摆在桌上的瓶瓶罐罐也大有用途，它们对于不同口味的你大有帮助。一般来说，餐桌上有两瓶东西，就是胡椒粉和盐。有些餐厅的胡椒粉罐内装的是一颗颗的胡椒，别怕，把瓶盖转一下，胡椒粉就磨出来了，更添一份乐趣呢。而盐一般与米混合装起来，起到防潮防结块的作用。而放糖的盒子中，糖包一般分为三种，为白糖包、黄糖包（用于咖啡）、专为爱美女士和糖尿病患者而设的低脂低卡怡口糖包。