第四章 餐廳禮儀

一、桌次與席次安排重要性

1. 方便安排座位，較有系統。

2. 瞭解入位的客人地位及身份。

二、中餐安排

（一）桌次：（由內往門看）

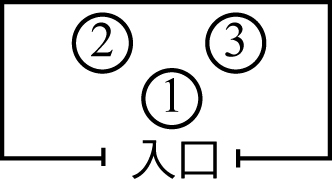
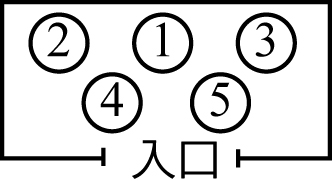
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. 右＿左＿ |  | 3. 裡＿外＿ |  |
| 2. ＿＿為大 |  |

（二）同理可證

（三）席次安排三原則：

|  |  |
| --- | --- |
| 1. 主賓位於＿＿＿＿，主人主賓＿＿＿＿。 |  |
| 2. 以＿＿為尊，越靠近＿＿，地位越高。 |
| 3. 男＿＿女＿＿。夫妻＿＿＿＿＿。 |

請回答下列問題：

1.（B）下列哪一種桌次順序的安排（➀代表主桌、➁代表次主桌……，其餘類推），不符合用餐禮儀原則？  
(A)　(B)　(C)　(D)

2.（A）中式圓桌，通常面對入口的座位是　(A)首位　(B)末位　(C)陪客　(D)主人的座位

3.（A）中餐圓桌席次安排，下列何者是錯誤的？　(A)男主人坐右邊，女主人坐左邊　 (B)賓客夫婦應併肩而坐　(C)男、女主人應背門而坐　(D)男、女主賓應面門而坐

4.（C）關於中餐桌次之安排，以由內朝門口方向看為原則，下列敘述何者錯誤？　 (A)三桌以一字型排法時，中間最大，右邊次之，左邊最小　(B)四桌上下左右排法時，靠近門口兩桌較小，靠近內面兩桌為大　(C)三桌以尖角朝外之三角型排法時，靠近外面最大，內面右邊次之，內面左邊最小　(D)三桌以尖角朝內之三角型排法時，靠近內面最大，外面右邊次之，外面左邊最小

三、西餐席次安排

（一）西餐席次原則

|  |  |
| --- | --- |
| 原則 | 內容說明 |
| 尊＿＿原則 | 1. 男女主人並肩坐一桌，應男＿女＿。  2. 男女主人若分坐各桌，男主人坐＿桌；女主人坐＿桌。  3. 男女主賓應該坐在男女主人的＿＿。 |
| 3P原則 | 1. Position （＿＿＿＿＿＿）  2. Political Situation （＿＿＿＿＿＿）  3. Personal Relationship （＿＿＿＿＿＿） |
| ＿＿＿原則 | 1. 男女分坐，男主人兩邊一定是女賓客；女主人兩邊是男賓客。  2. 夫妻分坐。（與＿＿配置不同）  3. 華洋分坐。 |
| 其他原則 | 1. 宴客人數多為＿數，忌諱＿、＿＿，要避免。 |

（二）舉例（ 代表男主人， 代表女主人）

請回答下列問題：

1.（A）席次的安排原則中，有所謂的3P原則，意義為何？　(A)Position、Political Situation、Personal Relationship　(B)Position、Political Situation、Personality　(C)Political Situation、Personal Relationship、Personality　(D)Position、Personal Relationship、Personality

2.（B）下列有關西餐席次安排原則的敘述，何者正確？　(A)尊右原則：依男右女左的方式排列　(B)首席原則：三桌併排為一字形，中間最大，右邊次之，左邊最小　 (C)不分坐原則：夫婦兩人要並肩而坐，不可分開　(D)三P原則：考慮賓客地位（Position）、點餐價格（Price）、人際關係（Personal Relationship）

3.（C）關於西餐用餐禮儀，下列何者正確？　(A)麵包應以刀子切成小塊後食用　(B)應大口喝湯表示讚賞　(C)牛排應切一口吃一口　(D)殘渣直接吐在桌面上

四、用餐禮儀

（一）左右邊

|  |  |
| --- | --- |
| 左邊 | 1. 入座時或離席時  2. 吃麵包  3. 使用叉子  4. 切割排餐，從＿＿＿＿開始切。 |
| 右邊 | 1. 使用刀、匙  2. 杯子、飲料 |

（二）服裝

|  |  |
| --- | --- |
| 男士 | 1. 大晚禮服(＿＿＿＿＿＿/＿＿＿＿＿＿)：又稱為燕尾服。  2. 小晚禮服(＿＿＿＿＿＿)：百葉式襯衫＋黑色領結＋黑皮鞋＋黑襪子  3. 中山裝 |
| 女士 | 1. 旗袍、洋裝、日間小禮服  2. 手套、絲襪、帽子 |

（三）用餐中

|  |  |
| --- | --- |
| 用餐前 | 1. 由服務人員帶領入座，＿＿＿優先。  2. 手提包放在＿＿＿與＿＿＿之間。  3. 攤口布的時間：＿＿＿＿攤開後才可以動手。 |
| 用餐中 | 1. 口布應該置於＿＿＿上  2. 口布的功用：  (1)口布攤在＿＿＿上，是為了防止湯汁滴落在衣服上。  (2)口布是拿來擦＿＿＿及＿＿＿的油脂，非擦汗。  (3)中途暫時離席時，口布放在＿＿＿或＿＿＿上；用餐完畢的口布是放在＿＿＿上。  3. 用餐速度以＿＿＿＿的用餐為參考速度。 |
| 用餐後 | 1. 口布要放在＿＿＿上。 |
| 使用餐具 | 1. 餐具使用由＿而＿，由＿而＿。  2. 暫時離席與用餐完畢的擺放方式不同。    3. 整塊的排餐切割時，從食物的＿＿＿＿開始切；多用＿，少用＿。  4. 湯匙使用方式是由＿往＿舀；使用前放在＿＿＿上，使用結束放在 ＿＿＿上。 |
| 特殊餐點 | 1. 餐包：取用＿側麵包盤的，其目的是去除＿＿＿＿＿，服務時間到上 ＿＿＿前結束。撕一塊抹上奶油後食用。  2. 生食蔬菜棒(＿＿＿＿/＿＿＿＿)：以＿拿取，沾醬汁食用。  3. 三角蛋糕：從＿＿＿開始食用，朝向＿＿＿＿方向。  4. 牛肉的熟度：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 生的 | 一分熟 | 三分熟 | 五分熟 | 七分熟 | 全熟 | |  |  |  |  |  |  |   5. 蔬菜的擺放：（口訣：＿＿＿＿）  餐盤左上擺＿＿＿＿；中間排＿＿＿＿＿＿；右邊放＿＿＿＿＿。 |

請回答下列問題：

1.（A）西餐用餐完畢，刀叉應如何擺放，以符合用餐禮儀？　(A)刀叉平行並排，斜放於餐盤內　(B)刀叉平行並排，一端放於盤緣、另一端置於桌面上　(C)刀叉擺回餐桌桌面上　(D)刀置右側盤緣，叉置左側盤緣

2.（B）下列關於正式餐會中麵包食用禮儀的敘述，何者最適當？　(A)食用右手邊麵包盤上的麵包　(B)麵包用手撕成小塊，塗上奶油後食用　(C)麵包塗上奶油後，整個拿起來吃　(D)以奶油刀切開麵包，塗上奶油後食用

3.（D）牛排的熟度可用幾種方式表達，其中Medium well表示幾分熟？　(A)二分　 (B)三分　(C)五分　(D)七分

4.（B）西餐餐具使用的原則，下列何者不正確？　(A)不可用餐刀叉食物入口　(B)多用餐刀少用餐叉　(C)左手餐叉右手餐刀　(D)食用完畢平行置放於餐盤中

五、日式料理和用餐禮儀

（一）日式料理分類

|  |  |
| --- | --- |
| 料理類別 | 說明 |
| ＿＿＿料理 | 1. 日本的傳統料理，從三菜一湯發展到五菜二湯、七菜三湯及11菜三湯。  2. 過去是日本上流社會的正式饗宴，現在多已式微。 |
| ＿＿＿料理 | 1. 早期是品茶所吃的簡單飯菜，口味清淡，不提供酒類。  2. 「懷石」名稱是禪師修行斷食中強忍飢餓，懷抱溫過的石頭取暖得名。當時的餐點是＿＿＿。  3. 今日的懷石料理加入許多菜色，屬於＿＿＿。講究料理方式、刀工、排菜…，是日本高級的饗宴。 |
| 會席料理 | * 本膳料理的變化款，比較不受制式規範的限制。 |
| 精進料理 | * 屬於＿＿＿料理，以前以粗食為主，不供應酒類，為素食。 |

（二）會席料理的上菜順序

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 順序 | 日文 | 說明 |
| 1. 前菜 | ぜんさい | 大多是配酒的小菜，比如：鮭魚卵、醃漬毛豆、涼拌菜。 |
| 2. 吸物 | すいもの | 除了味噌湯以外的清淡湯類，不用湯匙，用雙手捧碗喝。 |
| 3. ＿＿＿ | さしみ | 台灣稱生魚片，包含生的蝦貝類。附有白蘿蔔絲、山葵醬（わさび），味道先淡後濃。 |
| 4. 煮物 | にもの | 水煮的食物，大多是季節蔬菜配海鮮。 |
| 5. ＿＿＿ | やきもの | 以海鮮或肉類為主，旁邊會附檸檬角。 |
| 6. ＿＿＿ | あげもの | 就是油炸的食物，最有名的是：＿＿＿＿，包含炸蝦、魚塊、地瓜、青椒、茄子等。沾食的醬汁是白蘿蔔泥加上調製醬油所混合而成。 |
| 7. 蒸物 | むしもの | 蒸過的料理，例如：茶碗蒸、土瓶蒸（茶壺湯）。 |
| 8. 酢物 | すもの | 醃漬物或用醋料理的涼拌菜。 |
| 9. ＿＿＿、＿＿＿和 ＿＿＿ | ごはん  しるもの  つけもの | 飯、味噌湯（みそしる）、泡菜三者一起吃，這三樣菜上來，通常代表菜餚接近尾聲。 |
| 10. 果物 | くだもの | 水果 |
| 11. 甜點 |  | 甜湯 |

（三）日式料理用餐禮儀

1. 筷子：拿法與中式餐桌類似，但是擺法是＿＿＿。

2. 握壽司：用筷子或徒手拿起壽司，生魚片端沾醬油食用。

3. 串燒：需要用筷子把串燒物取下到盤子中，再用筷子挾取食用。

4. 「丼」：發音為「ㄉㄨㄥˋ」，就是我們說的：＿＿＿。其飯上的湯汁多是半生熟的蛋、醬油和青菜料理。

請回答下列問題：

1.（C）日本料理中的「精進料理」即是　(A)婚禮時的料理　(B)招待親友時的料理，亦稱懷石料理　(C)寺廟料理　(D)精緻的年菜

2.（B）日本料理店中的烤雞腿，其歸屬於菜單中何項類別？　(A)揚物（Agemono）　 (B)燒肉（Yakimono）　(C)煮物（Nimono）　(D)吸物（Suimono）

3.（C）下列何者不是生魚片應附之物？　(A)白蘿蔔絲　(B)紫蘇　(C)山葵　(D)芝麻

4.（A）哪一種日本料理最講究禮法規矩？　(A)本膳料理　(B)懷石料理　(C)會席料理　(D)精進料理