

餐旅服務 I 第四章 餐飲禮儀

一、中餐桌次與席次安排原則

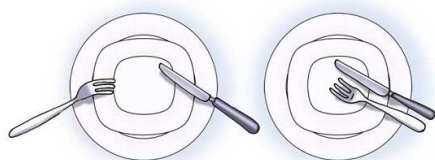
1. _____	橫向排列，桌數為偶數
2. _____	橫向排列，桌數為奇數
3. _____	離入口最遠為主桌
4. _____ 坐首席	主人坐末席

二、西餐席次安排

1. 尊右原則:男女主人並肩坐一桌時，則男左女右。
2. 分坐原則: _____、夫婦分坐、_____分坐
3. 3P 原則： _____ (Position)、 _____ (Political Situation)、 _____ (Personal Relationship)

三、西餐用餐禮儀

1. 餐具取用方向為『由外往內取用』，杯子擺在『 _____』，麵包盤在『 _____』



2. _____ 中(暫停食用) _____，請整理
3. 麵包：具有清除上一道菜 _____ 的功能，直到 _____ 吃完為止， _____ 上桌前，皆會無限量供應。麵包要用手撕開成一小口，抹上抹醬後食用，吃一口撕一口。
4. 湯：太燙要用湯匙攪拌冷卻。舀湯為『 _____』舀湯。
5. 開胃菜或沙拉：
 - 生蠔：應給生蠔叉與 _____
 - 田螺：帶殼應給 _____ 與 _____，與小匙挖取醬汁
 - 雞尾酒鮮蝦盅： _____
6. 肉類：吃一塊，切一塊。切肉時，要橫著肉的 _____ 來切。
7. 牛排生熟度：

牛排的熟度與溫度、硬度對照表

英文	中文	斷面狀態	核心溫度 (°C)	硬度
	3分熟	約50%呈深紅色	52	臉頰
	5分熟	約25%呈粉紅色， 25%呈深紅色	55	下巴
	7分熟	粉紅色	65	
	全熟	棕色	72	額頭