

西餐喝汤，用汤匙送到嘴里、咽下，不是吮吸。忌讳发出声（与中餐喝汤、日本人吃面食不同）。

吃牛排时盘子里有个煎蛋，不懂的人直接吃掉，服务员：闹笑话了

吃牛排时盘子里有个煎蛋，不懂的人直接吃掉，服务员：闹笑话了

如今国家与国家之间的文化贸易交流日趋频繁，人们的衣食住行以及饮食习惯也都在悄然间发生变化，一些西方的传统食物来到中国后也大受中国人民的欢迎，比如牛排。如今牛排已经是身份的一种象征，特别是高档餐厅中的牛排，价格昂贵，一般人根本是消费不起。



可是自西方传入的牛排，中国人民对于它里面所蕴含的礼仪讲究又是完完全全知晓的吗？比如吃牛排的时候，盘子中会有个煎蛋，不懂的人会直接吃掉，服务员：闹笑话了！我们一般常见的牛排在盘子盘边会摆有一个煎蛋，多数中国人会直接将煎蛋吃掉，可是这在老外眼中看来是非常不理解的。



因为在外国，牛排的盘子中没有熟的煎蛋，而是一个生鸡蛋，老外在吃牛排的时候，会将牛排切成碎丁，然后蘸着这些蛋液来吃，这样可以保证牛排的滑润感和新鲜感，但是中国人民对于生鸡蛋显然是不能接受的，所以多数人一开始在看到生鸡蛋的时候，会本能的要求服务员将鸡蛋制熟。

不止是鸡蛋，连牛排也亦是如此，像是在国外，老外吃牛排的时候一般会要两成熟，像是要五分熟的就已经很少见了，但是在中国，人们讲究的是“安全”二字，所以会要求牛排煎成全熟或者是九分熟，而那些在国外留学回来的中国人

看到此情此景便会嘲笑多数中国人的这种吃法。其实关于吃牛排，无所谓讲究，自己消费的，怎么开心怎么来！不知道大家对此事如何认为的呢，欢迎下方评论！

