

## 刀類餐具

名稱	英文	用途 / 說明	長度 (公分)
餐刀 (大刀、餐桌刀、主菜刀) 	Dinner Knife / Table Knife	切割 <b>主菜</b> (如雞腿、豬排)	22~25
牛排刀 	Steak Knife	切割牛排； 刀刃有明顯 <b>鋸齒狀</b> ，較鋒利； 刀尖呈 <b>銳利尖角</b> ，較「餐刀」 尖	約22
魚刀 	Fish Knife	切割魚類菜餚； 刀刃 <b>圓弧且較厚</b> ，便於壓斷魚 骨，較「餐刀」短	18~21
奶油刀 	Butter Knife / Butter Spreader	塗抹 <b>奶油</b> 或 <b>果醬</b>	15~17

與「魚刀」相比，刀刃較薄，尺寸較小

## 叉類餐具

名稱	英文	用途 / 說明	長度 (公分)
餐叉 (大叉、主菜叉) 	Dinner Fork / Table Fork	叉取主菜、麵食或蔬菜	20~23
魚叉 	Fish Fork	叉取魚肉或海鮮貝類；叉齒有三齒及四齒兩種款式；有些魚叉在叉齒底部左右兩側會做凹槽	18~21

## 匙類餐具

名稱	英文	用途 / 說明	長度 (公分)
餐匙 (橢圓湯匙、清湯匙) 	Table Spoon / Dinner Spoon / Clear Soup Spoon	食用清湯或義大利麵； 提供桌邊服務時，也可 作為服務匙	約20
圓湯匙 (濃湯匙) 	Soup Spoon / Cream Soup Spoon	食用濃湯	16~19
咖啡匙 	Coffee Spoon	攪拌熱咖啡	約11
冰淇淋匙 	Ice Cream Spoon	食用冰淇淋；前端呈平 齊狀	約13

## 服務用餐具

名稱	英文	用途 / 說明	長度 (公分)
服務叉 	Serving Fork	服務人員提供 <b>桌邊服務</b> 時使用；服務叉匙一併使用	約20.5
服務匙 	Serving Spoon		約20.5