# 关于就餐的礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2024-12-26

*关于就餐的礼仪（通用31篇）关于就餐的礼仪 篇1　　吃完午饭来杯Cappuccino？No！　　Cappuccino（卡布奇诺）大概是刚来英国的同学们最常点的咖啡之一了吧，为了防止和Waiter小哥有各种误会，点杯Cappuccino是比较*

关于就餐的礼仪（通用31篇）

**关于就餐的礼仪 篇1**

　　吃完午饭来杯Cappuccino？No！

　　Cappuccino（卡布奇诺）大概是刚来英国的同学们最常点的咖啡之一了吧，为了防止和Waiter小哥有各种误会，点杯Cappuccino是比较保险的选择。但是其实在欧洲很多地方，特别是意大利，Cappuccino是早餐的绝配，一般过了中午就不喝了。不过现在很多年轻人已经不再遵守这个Etiquette了，毕竟咱想喝啥就喝啥嘛！

　　吃完慕斯舔勺子？No！

　　有一位童鞋曾经说过，巧克力慕斯最好吃的两个瞬间，一个是第一口，另一个就是吃完之后舔干净勺子的最后一口！不过如果是被别人邀请去家里喝下午茶的时候，可要小心不要“真情流露”呀！在西餐中，关于勺子使用方法的讲究还不少呢。在正式场合中，大家会看到很多种Size的勺子，小的是用于咖啡和甜点心的；扁平的用于涂黄油和吃蛋糕；比较大的呢，则是用来喝汤或盛碎小食物的；最大的是公用于分食汤的，常见于自助餐。汤匙和点心匙除了喝汤，吃甜品外是绝对不能拿来吃主菜的！另外，在吃东西的时候，勺子是不能全部放进嘴里的，咱们要文雅嘛！

　　Cheese撒在海鲜意面上一起吃？No！

　　有的童鞋去意大利餐厅的时候会发现自己点的海鲜Pasta上居然木有撒Cheese，莫非是被店家差别对待了？其实不是店家的错，而是因为欧洲很多人都认为海鲜上是不能撒上cheese吃的。但是说到这里，很多童鞋又要说了，那不对啊，明明很多披萨啦意面啦，上面不都又有海鲜又有厚厚的拉丝芝士么？没错，不得不说在这个问题上他们确实有些自相矛盾。不过也没有办法啊，Mozzarella芝士配上新鲜的扇贝、虾仁就是非常美味滴，足以让人忽略那些条条框框，毕竟美味才是最重要滴！

　　海鲜配红酒？No！

　　海鲜配红酒，很多童鞋都觉得很有情调。不过其实很多西方人觉得White Wine和海鲜的味道才更配一些，反而觉得红酒配海鲜很奇怪！日本的一群科学家也发现，红酒配海鲜可能会让海鲜吃上去更加腥！所以要是怕腥味的同学，还是选择White Wine搭配海鲜会比较稳妥咯。不过说穿了这个还是个人喜好的问题，喜欢红酒配海鲜的同学还是大胆的坚持自己的选择吧！

　　除了这四条，当然，西方的用餐礼仪还有很多很多！其中包括：

　　1、和别人用餐时不要把手机、钥匙和钱包等放在桌子上

　　2、不要在吃饭的时候玩手机，很不尊重人哦

　　3、让你的客人先点菜，记得和他们点同样数量的courses，而不是他们点了三个，你就点一个沙拉，这样会让人心里很不舒服

　　4、如果你想请客但你的客人不知道的话，请假装去厕所把费用提前结算，就不会出现“哎呀我来哎呀你来”的尴尬现象了

　　5、如果点酒的话大部分的餐厅服务生都会打开让你先尝一下，其实这个环节是可以忽略掉的，因为相信我，就算你喝了不好喝他们也不会给你退钱，因为瓶子已经打开了

　　6、在国外点餐的时候可不能想国内一样大喊一声“服务员！”是的，你可能觉得这一点很烦躁，如果不喊他们不知道我找他们呀！在英国的办法是举起手或者眼神交流（eye contact），喊叫这是非常粗鲁的表现，显得没有教养

　　7、不要把叉子刀子放在盘子上，除非你已经吃饱了

　　8、用餐开始要记得把餐布放在腿上，如果中途要使用卫生间，应该把餐布放在椅子上

　　9、在和多人谈话的时候，记得要和身边的人聊天，就算你不认识也不能忽略人家，如果你两边都坐人了，你认识左边的而不是右边的，尽量也考虑到右边的人邀请TA加入你们的谈话中

　　10、给小费。

**关于就餐的礼仪 篇2**

　　商务就餐礼仪

　　1、如何选择餐厅

　　作为东道主请客户吃饭，最好是挑有沙发的包间，如果和客户不是太熟，吃饭前人没来齐时，可以先把事情谈谈，让人家吃得心里踏实。当然，一切还要以尊重客人的要求为前提。

　　2、用餐前礼仪

　　用餐前，与同席的各位握手。如果有必要，做个自我介绍，并在主人落座之前保持站立状态。

　　3、就坐礼仪

　　如何就坐也是门大学问。不过，商务用餐的气氛比较轻松休闲，就坐方面也无需太过拘谨。具体就坐礼仪可参考以下原则。

　　现代意义上的中餐就座礼仪：正对大门或朝东一侧的席位为主位。男主人坐主位，女主人坐男主人的对面。宾客通常随男女主人，按以右为尊依次排列，男主宾在女主人的右侧，女主宾在男主人的右侧。其他座位按照右高左低原则依次对角飞线排列（除男女主人，其他席次按国际上通用的来）。如果主宾身份高于主人，为表尊重，也可安排其在主人位子上坐。

　　传统意义上中餐就座礼仪：如图，按主副相对、以“尚左尊东”的原则按顺时针排列，即主位的左手边依次为2，4，6，右手边依次为3，5，7，直至汇合。如果餐桌正对大门，则正对大门的位置为主位；如果不正对大门，则面东的一侧为首席（若是两人坐一起的八仙桌，则是右侧的位置为尊位）。

　　4、用餐中的礼仪

　　如果你的餐具不小心掉到地上，不需要亲自去捡，叫侍者换个新的即可。

　　礼貌饮食。如果你是被邀请的一方，即使上来的食物不合你的胃口，出于礼貌，你也应该尝试一点点。席间不要摆弄手机，最好设置成静音或震动。

　　小口吃，慢慢吃。吃的时候最好不要发出声音，刀叉切割食物的时候也应如此。与他人交谈时，最好放下刀叉，嘴里没有食物。

　　不知道如何使用的餐具或不知道怎么吃食物，可以效仿他人。

　　如果就餐中想要离席，把餐巾放在椅子边，将椅子往后拉。

　　万一你要咳嗽或打喷嚏，请将头转到左边，用手或纸巾遮挡，尽量将声音压到最小。

　　食物残渣、果核或骨头之类的勿直接吐向桌面、餐碟、垃圾筒、地面，应吐于纸巾中。

　　（1）斟酒

　　如果是你做东或者由你斟酒，选择的是葡萄酒，通常红葡萄酒倒1/3杯（接近杯腹最宽的位置），白葡萄酒2/3杯，起泡酒可倒两次，首先1/3，等气泡退去再倒七分满即可。

　　主人可以先倒酒自己尝一尝。如果酒味不佳（有瓶塞味或明显的醋味），那你应该叫侍者换一瓶同一产地的酒。如果酒好，那就按地位重要的顺序为客人斟酒。同时，不要让客人自斟自饮，也不过分劝酒。如果你是客人，主人倒酒时不要光看着，可以稍微配合一下，把酒杯放在更方便倒酒的位置或高度。

　　（2）饮酒

　　如今中餐桌上也经常会出现葡萄酒。喝葡萄酒时，最好不要直接握住杯身，用手指抓住杯柄，轻轻摇晃酒杯，有助于更好地闻到酒香。如果是干红，搭配牛排等肉类感受更佳。总之，不管喝什么酒，请注意以下原则：

　　慢喝。喝酒的速度最好不要超过宴请的主人，尽量与他人同步。

　　适度。不要喝醉，保持清醒。商务聚餐需要顾及大局，酒喝多了容易误事。

　　不会喝酒怎么办？找一位男性同事协助，或者找一些合适的理由婉拒，比如身体原因、要开车等等。

　　（3）敬酒

　　时间：正式敬酒一般是在宾主入席后、用餐前开始就可以敬，通常主人提出欢迎大家，且说祝酒词。普通敬酒在正式敬酒之后便可开始，注意要选在对方方便的时候。同时，要等身份比自己高的人敬过之后再敬。

　　姿势仪态：起身站立，面带微笑，直视对方，左手托杯底，右手握杯身或夹住杯柄，也可说些祝酒词，再与对方碰杯。饮毕，微笑与对方眼神交流再入座。

　　顺序：敬酒通常应以年龄大小、职位高低、宾主身份为先后顺序，分清主次。即使对对方不熟悉，最好也先打听一下其职位和辈分。不是说非要先给主人回敬，如果有更高身份或年长的人，也要先给他们敬酒，以示尊重。

　　中西餐敬酒之不同：中餐敬酒碰杯时，位置要比对方低一些，以示尊重，有时候会一杯干了，时常劝酒，以交流感情。西餐敬酒时，稍微倾斜酒杯，将杯肚最宽处轻轻触碰对方酒杯相同位置，一般只祝酒，不劝酒，只敬酒，不会要求一杯干完。

　　（4）交谈

　　假如饭桌上只低头吃饭，气氛一定很僵。和背景、年龄等都不相同的客户，要聊些什么最好呢？可以讨论天气、故乡、时尚、音乐等，说不定可以找到志同道合的朋友，拉近彼此间的距离。不过避免谈论宗教信仰、政治、年龄等个人隐私话题。如果就餐中，有人说的话题让你感到不舒服，尽可能委婉、礼貌地转移话题。

　　商务用餐中的禁忌

　　着装切忌太随意。男士应尽量选择西装并应注意整洁，女士尽量不穿长筒靴和戴帽子，有质感的职业套装是不错的选择。

　　不管男女，不要使用香味过浓的香水，气味清新恬淡的香水是最佳选择，以免过重的香水味盖过食物味道，影响用餐气氛。

　　女士们喜欢涂口红，让自己看起来气色更好。不过，为了避免在餐具或酒杯上留下唇印，最好在用餐前把口红擦掉或选择防水口红。

　　用餐完毕后，别忘了感谢主人的招待哦，与对方握手，并进行眼神交流。如果你是主人，有客人要买单的话，礼貌地拒绝就好。

**关于就餐的礼仪 篇3**

　　商务餐桌礼仪常识

　　到达宴请地点，先到衣帽间脱下大衣和帽子，然后前往主人迎宾处，向主人问好，如带有礼品，应及时交给主人。

　　1)座与进餐。

　　此时应听从主人的安排，如邻座是年长者或妇女，应主动协助他们入座。

　　取菜时，自己食盘内不要盛得太多，如遇本人不能吃或不喜欢的菜，服务员上菜或主人劝菜时，不要拒绝，可取少量放在盘内，并及时致谢。

　　对不合口味的菜，切勿露出难堪的表情。

　　吃东西时不要发出声音，要闭嘴嚼，鱼刺、骨头、硬壳等，不要直接外吐，应用筷子取出，(西餐时，吐在叉上)然后放在骨盘内，不要放在桌上。用过的牙签等细小物品最后也都应放进食盘里面。

　　2)交谈。

　　无论主人还是客人，都应积极参与同桌人的交谈，特别是左右邻座。不能仅同熟人或只同一两人交谈。邻座如不相识。可先作自我介绍。

　　3)祝酒。

　　祝酒时不要交叉碰杯。在主人和主宾致辞、祝酒时，其他人应暂停进外，停止交谈并注意倾听。碰杯时，目光要正对对方以表诚意。

　　另外，主人为了便于工作和进食，还常常采用自助餐的形式来招待客人，吃自助餐时应注意以下礼仪：

　　进餐厅后，先看一圈，对菜点的摆布和服务设施有个了解，这样取菜时可做到心中有数。

　　每种菜点取用时都不要贪多，特别是大家都爱吃的东西更如此，宁可吃完后再取，也勿取满满一盘让人笑话，甚至吃不下造成浪费。

　　取菜时要有秩序，顺序排队取，不要挤在一起取菜。

　　人多时可礼貌地在一旁等一会儿。

　　取菜点时要依菜点原来摆放的样子顺序取，不要在盘中翻来找去，这样既不美观，又不礼貌。热菜、冷食要分开放入自己盘中，切勿堆成一团。取到自己盘在的菜点，即使不爱吃，也绝不能再倒回去，可剩在盘中，放在边桌上，待服务员取走。

　　尽量做到吃什么取什么，吃多少取多少，不够再取，避免浪费。如不小心取多了菜点而没吃完，可待服务员收盘时道声“对不起”。

　　商务用餐礼仪知识

　　整个婚礼的气氛应热烈、活跃，以增添喜庆色彩，宴会之后，可进行小型的娱乐活动助兴，有的地方还请亲朋好友参观新房和“闹洞房”,六不要盯住人看。空闲的时候，不妨与红茶为伴，是品味慢生活的极佳方式,9)双手插腰，肘弯向外撑，这是好发命令者的一种传统人体语言，往往是在碰到具体的权力问题时所做的姿势,您好，您的孩子叫针)，请协助一下好吗?,只有在下述情况下，外国国旗才有可能在中华人民共和国境内升挂使用。

　　商务用餐礼仪知识天生爱自由的她实在难以忍受一成不变的工作时间的束缚，因此她每份工作的时间不超过半年,午夜时分，人们打开收音机，聆听教堂大钟的新年钟声，钟声鸣响时，人们一片欢腾，举杯祝酒，尽情欢呼，高歌《往昔的日光》。热忱是促使你采取行动的重要原动力，而自制力则是指引你行动方向的平衡轮,比如，个人的生活环境恶化，健康受损,你不能靠暗箭伤人爬到事业的顶峰，而要靠在早期树立起来的真诚刚直和不可动摇的声誉,在同外国朋友交往之中，不要用菊花、杜鹃花、石竹花、黄色花献给外国朋友，否则会造成不愉快。

　　如果顾客要的商品柜台上没有时，可以抱歉地说：“对不起，我到仓库里去看看，请您稍等,品尝葡萄酒是从桌上到嘴边，在身体与葡萄酒接触时，自然而然所建立的顺序,收件人是您所发送邮件的接收者，您可以直接填写他的邮件地址，或者点击写信页右侧的通讯录中的联系人来添加,这个人，也许真的不会说那些让你心醉、让你脸红的缠绵悱恻的爱你的话，但却一定会去做许多爱你的事，在你需要帮助的时候，他们总是第一个站在你的面前，帮你解决掉你的困难，打消掉你的顾虑，排解掉你的烦忧。夹菜的时候，应该要避免胳膊肘碰到邻座的人，更加要留意自己的筷子，避免筷子戳到邻座,20xx年后，他在自己的自传中道出了这个“智慧”的真相：“每次比赛之前，我都要乘车把比赛的线路仔细地看一遍，并把沿途比较醒目的标志画下来。

　　聊病情的时候，医生告诉患者的女朋友，患者家里很穷，工作的同时还在其他地方打零工，就是为了多挣钱,小炒鱼选用鲜草鱼，去掉鱼头鱼尾，批成块状，加以生姜、四季葱、红椒、小酒(醋)、酱油、水酒等作料烹饪而成,也许我们没有必要像有些人说的“恋爱两年、同居三年”那样，为婚前的共同生活时间定一个硬性的标准，但是，只有在了解对方，心理上有所准备，并且也具备一定的现实基础之后，婚姻生活才会有一个美好的开始,他在一张纸上写着“700万美元”，然后在这个目标下面写道：。背手多见于站立、行走时,通讯可能无法得到即时处理，如果每项信息都标明第一优先。

　　商务用餐礼仪知识应严格要求自己，保持清正廉洁，不可把职业变成牟取私利的筹码,随着美国对中国内地游客的开发，越来越多的中国人将有机会踏上这个当今世界最强大的国家，当你来到一个陌生的国家，了解一下这个国家的礼仪风俗是十分必要的，下面就简单介绍一下美国的风土人情：。贺喜诗可以是律诗，也可以填词,修士、修女，是终生为教会服务的教职人员,在工作中这些资料都是十分重要的，对打电话、接电话具有相同的重要性,如果您正在进行商务电话，请与访客进行目光接触，以表明您已经看到她并将很快与她在一起。

　　所以，你心里再怎么不爽，千万别说出来，说出来就伤了他的面子，也伤了他的感情,■闪闪发光的衬衣或外套如果你对自己的外形条件够自信而恰恰又要去夜总会的话，闪闪发光的衣服也许能给你加分,这是一个精致的女生必不可少的,因此，它具有高度的政治性，是体现本国外交政策的一个重要方面。社交礼仪：主要讲授工商局工作人员在其工作之外时间，在公共场合与他人所进行交往应酬时所必须遵守的交际规范,新闻发布会需注意的礼仪：称呼得当;介绍出席者;告知发布会时间;礼仪程序一：发布会开始，介绍议题;礼仪程序二：发布新闻;礼仪程序三：答记者问;对提问者表示谢意与尊重;礼仪程序四：礼貌结束发布会。

　　要注意哪些教师礼仪呢?,比如手册提出，学会尊重你不喜欢或不喜欢你的人，这真不容易。避免把被称呼对象的年纪、辈份、婚否以及与他人的关系作错误判断,腕屈动作——伸出左手，掌心向内，手指向下,给对方出主意或提建议时，不能使对方认为自己小看他的能力。

　　一手托着茶盘,一手拿着点心,大家站着,边吃边聊,在这种场合是很正常的,为了表示尊重和礼貌，放在托盘内的账单要正面朝下递给主人，不要让来宾知道餐费的数目，更不能大声地向主人索要餐费，这是极其失礼的行为,这些都严重影响到容貌美的和谐。金色的袖扣最好不要和过于鲜艳的颜色或者条纹太醒目的衬衫搭配,另一方面，如果你知道通话会需要一段较长时间时，或者你想中止愉快的闲聊时，一个好的办法是，在你开始谈话时，对你的朋友说：现在打电话合适吗?或\"你有时间聊吗?\"如果更多的人采用这种方式，对电话的无聊和打扰的抱怨就会减少许多,下雨时，车辆路过公共汽车站也不减速，溅得等车的人一身泥水，这对于等车的人而言是一件非常无辜且愤怒的事。

　　商务礼仪之餐桌及敬酒礼仪常识

　　如何敬酒?

　　敬酒可以随时在饮酒的过程中进行。

　　要是致正式祝酒词，就应在特定的时间进行，并不能因此影响来宾的用餐。

　　祝酒词适合在宾主入座后、用餐前开始。

　　也可以在吃过主菜后、甜品上桌前进行。

　　在饮酒特别是祝酒、敬酒时进行干杯，需要有人率先提议，可以是主人、主宾，也可以是在场的人。

　　提议干杯时，应起身站立，右手端起酒杯，或者用右手拿起酒杯后，再以左手托扶杯底，面带微笑，目视其他特别是自己的祝酒对象，嘴里同时说着祝福的话。

　　有人提议干杯后，要手拿酒杯起身站立。

　　即使是滴酒不沾，也要拿起杯子做做样子。

　　将酒杯举到眼睛高度，说完“干杯”后，将酒一饮而尽或喝适量。

　　然后，还要手拿酒杯与提议者对视一下，这个过程就算结束。

　　在中餐里，干杯前，可以象征性地和对方碰一下酒杯;碰杯的时候，应该让自己的酒杯低于对方的酒杯，表示你对对方的尊敬商务礼仪之餐桌及敬酒礼仪常识商务礼仪之餐桌及敬酒礼仪常识。

　　用酒杯杯底轻碰桌面，也可以表示和对方碰杯。

　　当你离对方比较远时，完全可以用这种方式代劳。

　　如果主人亲自敬酒干杯后，要求回敬主人，和他再干一杯。

　　一般情况下，敬酒应以年龄大孝职位高低、宾主身份为先后顺序，一定要充分考虑好敬酒的顺序，分明主次。

　　即使和不熟悉的人在一起喝酒，也要先打听一下身份或是留意别人对他的称号，避免出现尴尬或伤感情。

　　既使你有求于席上的某位客人，对他自然要倍加恭敬。

　　但如果在场有更高身份或年长的人，也要先给尊长者敬酒，不然会使大家很难为情。

　　如果因为生活习惯或健康等原因不适合饮酒，也可以委托亲友、部下、晚辈代喝或者以饮料、茶水代替。

　　作为敬酒人，应充分体谅对方，在对方请人代酒或用饮料代替时，不要非让对方喝酒不可，也不应该好奇地“打破砂锅问到底”。

　　要知道，别人没主动说明原因就表示对方认为这是他的隐私。

　　在西餐里，祝酒干杯只用香槟酒，并且不能越过身边的人而和其他人祝酒干杯。

　　商务用餐怎么敬酒

　　从操作流程的角度来说，敬酒要注意四个方面：

　　1、怎么斟酒

　　敬酒之前需要斟酒。

　　按照规范来说，除主人和服务人员外，其他宾客一般不要自行给别人斟酒。

　　如果主人亲自斟酒，应该用本次宴会上最好的酒斟，宾客要端起酒杯致谢，必要的时候应该起身站立。

　　如果是作为大型的商务用餐来说，都应该是服务人员来斟酒。

　　斟酒一般要从位高者开始，然后顺时针斟。

　　如果不需要酒了，可以把手挡在酒杯上，说声“不用了，谢谢”就可以了。

　　这时候，斟酒者就没有必要非得一再要求斟酒商务礼仪之餐桌及敬酒礼仪常识礼仪培训中餐里，别人斟酒的时候，也可以回敬以“叩指礼”。

　　特别是自己的身份比主人高的时候。

　　即以右手拇指、食指、中指捏在一起，指尖向下，轻叩几下桌面表示对斟酒的感谢。

　　酒倒多少才合适呢?白酒和啤酒可以斟满，而其他洋酒就不用斟满。

　　2、什么时候敬酒?

　　敬酒应该在特定的时间进行，并以不影响来宾用餐为首要考虑。

　　敬酒分为正式敬酒和普通敬酒。

　　正式的敬酒，一般是在宾主入席后、用餐前开始就可以敬，一般都是主人来敬，同时还要说规范的视酒词。

　　而普通敬酒，只要是在正式敬酒之后就可以开始了。

　　但要注意是在对方方便的时候，比如他当时没有和其他人敬酒，嘴里不在咀嚼，认为对方可能愿意接受你的敬酒。

　　而且，如果向同一个人敬酒，应该等身份比自己高的人敬过之后再敬。

　　3、敬酒的顺序

　　敬酒按什么顺序呢?一般情况下应按年龄大孝职位高低、宾主身份为序，敬酒前一定要充分考虑好敬酒的顺序，分明主次，避免出现尴尬的情况。

　　即使你分不清或职位、身份高低不明确，也要按统一的顺序敬酒，比如先从自己身边按顺时针方向开始敬酒，或是从左到右、从右到左进行敬酒等。

　　4、敬酒的举止要求

　　敬酒分为正式敬酒和普通敬酒。

　　正式敬酒是指宴会一开始的时候，主人先向大家集体敬酒，并同时说标准的祝酒词。

　　这种祝酒词内容可以稍长一点，但也就是在五分钟之内讲完。

　　无论是主人还是来宾，如果是在自己的座位上向集体敬酒，就要求首先站起身来，面含微笑，手拿酒杯，面朝大家。

　　当主人向集体敬酒、说祝酒词的时候，所有人应该一律停止用餐或喝酒商务礼仪之餐桌及敬酒礼仪常识商务礼仪之餐桌及敬酒礼仪常识。

　　主人提议干杯的时候，所有人都要端起酒杯站起来，互相碰一碰。

　　按国际通行的做法，敬酒不一定要喝干。

　　但即使平时滴酒不沾的人，也要拿起酒杯抿上一口装装样子，以示对主人的尊重。

　　除了主人向集体敬酒，来宾也可以向集体敬酒。

　　来宾的祝酒词可以说得更简短，甚至一两句话都可以。

　　比如：各位，为了以后我们的合作愉快，干杯!”

　　平时涉及礼益范内容更多的还是普通敬酒。

　　普通敬酒就是在主人正式敬酒之后，各个来宾和主人之间或者来宾之间可以互相敬酒，同时说一两句简单的祝酒词或劝酒词。

　　别人向你敬酒的时候，要手举酒杯到双眼高度，在对方说了祝酒词或“干杯”之后，再喝，喝完后，还要手拿酒杯和对方对视一下，这一过程才结束。

　　对我国来说，敬酒的时候还要特别注意。

　　敬酒无论是敬的一方还是接受的一方，都要注意因地制宜、入乡随俗。

　　我们大部分地区特别是东北、内蒙古等北方地区，敬酒的时候往往讲究“端起即干”。

　　在他们看来，这种方式才能表达诚意、敬意。

　　所以，在具体的应对上就应注意，自己酒量欠佳应该事先诚恳说明，不要看似豪爽地端着酒去敬对方，而对方一口干了，你却只是“意思意思”，往往会引起对方的不快。

　　另外，对于敬酒的来说，如果对方确实酒量不济，没有必要去强求。

　　喝酒的最高境界应该是“喝好”而不是“喝倒”。

　　在中餐里，还有一个讲究。

　　即主人亲自向你敬酒干杯后，要回敬主人，和他再干一杯。

　　回敬的时候，要右手拿着杯子，左手托底，和对方同时喝商务礼仪之餐桌及敬酒礼仪常识礼仪培训。

　　干杯的时候，可以象征性和对方轻碰一下酒杯，不要用力过猛，非听到响声不可。

　　出于敬重，可以使自己的酒杯较低于对方酒杯。

　　如果和对方相距较远，可以以酒杯杯底轻碰桌面，表示碰杯。

　　和中餐不同的是，西餐用来敬酒、干杯的酒，一般都用香槟。

　　而且，只是敬酒不劝酒，只敬酒而不真正碰杯。

　　还不可以越过自己身边的人和相距较远者祝酒干杯，尤其是交叉干杯。

　　商务用餐礼仪八大禁忌

　　1不宜使用太浓的香水

　　无论男女，在出席正式场合的时候我们很多时候都会喷香水，但是注意应该以气味清新恬淡的香水为最佳选择，以免过重的香水味庚食物的味道，影响用餐气氛。

　　2着装切忌太过随意

　　商务上的用餐虽然不都是极为正式和隆重的场合，但是我们依然要注意着装上的礼仪，男士应尽量选择西装并应注意整洁，女士尽量不穿长筒靴和戴帽子。

　　3刀叉、餐巾掉在地上时别自己趴到桌下捡回

　　用餐时如果不慎将餐具掉在地上，千万不要“亲力亲为”，应礼貌地请服务员代劳，并提出补给要求。

　　4食物残渣塞牙缝，不要马上用牙签

　　这种情况非常常见，但是在餐桌上我们要注意仪态，不能拿起牙签就往嘴里塞，而是应喝点水，试试情况能否改善。如果还是不行，就应该离席到洗手间处理。

　　5菜肴中有异物时，切勿大惊失色地告知邻座的人

　　自己的饭菜被“加料”，我们难免又惊又怒，但是为了不影响同桌用餐者的食欲，我们要保持镇定，赶紧用餐巾或汤勺等工具把异物挑出来。

　　6切忌在妙语连珠的时候不自觉地挥舞刀叉

　　在用餐的时候注意保持自己的情绪稳定，失控地指手画脚、挥舞餐具都是非常不礼貌的行为。

　　7不应在用餐时吐东西

　　用餐的时候如遇到太辣或太烫等食物，不幸“踩雷”了也不能吐出来，而是应该赶快喝下冰水作调适，如果实在无法下咽的话便到洗手间处理。

　　8女士用餐前应先将口红擦掉

　　女士们都喜欢涂口红，既能打扮自己，又能让整个人变得更加精神。但是我们要注意在餐前把口红擦掉，以免在餐具上留下“烈焰红唇”，给人不洁之感。

**关于就餐的礼仪 篇4**

　　桌次座次安排主次有别

　　安排宴会，首先要排桌次、座次，这是中国饮食文化中很重要的一部分。在座次安排上，中西方有较大差别：中国人以男士为大，西方人以女士优先；东方人夫妇坐隔壁，西方人男女对座；东方人尊左为大，西方人则尊右为大；中国式座次经常是把公司的“二把手”放在主人正对面，西方人则会把最尊贵的客人放在正对面。中餐安排座次的原则是“尚左尊东”,“面朝大门为尊”，家宴首席为辈份最高的长者，末席为辈份最低者。

　　桌次。圆桌正对大门的为主客桌，左手边依次为2、4、6、8……右手边依次为3、5、7、9……直至会合。如果是正式宴会，桌与桌间的排列讲究首桌居前居中，不同桌数的桌次排列原则说明如下：

　　一、只有一桌时，从面向门口站立的方向来看，主人应坐在离门口较近的地方，主宾则坐在面向门口的位置。

　　二、两桌时，从面向门口站立的方向来看，右手边的桌次为主桌，左手边则为次桌。

　　三、三桌时，从面向门口站立的方向来看，中间的桌次为主桌，右边为次桌，左边为辅桌。

　　四、四桌如排成环状，从面向门口站立的方向来看，则中间离门最远第一列的这桌为主桌，第二列从右边顺序排列为第二桌次和第三桌次，离门最近的第三列这桌是第四桌次；如排成一字型，从面向门口站立的方向来看，则右边第二桌为主桌，第三桌为第二桌次，右边第一桌为第三桌次，最左边的这桌则为第四桌次。

　　五、五桌如排为轴心环绕的形式，从面向门口站立的方向来看，中央这桌为主桌，离门较远的这列右边一桌为第二桌次，左边一桌为第三桌次，靠门较近的这列右边一桌为第四桌次，左边一桌为第五桌次；如排为梅花形的形式，从面向门口站立的方向来看，离门最远的第一列这桌为主桌，第二列右边一桌为第二桌次，左边一桌为第三桌次，靠近门的第三列右边一桌为第四桌次，左边一桌为第五桌次。

　　座次。如果是很大的筵席，中国式的座次顺序也需要搞清楚。

　　餐具摆放有讲究

　　奥运会期间，接待的贵宾来自两百多个国家和地区，他们一定非常期待能够品尝到闻名遐迩的中国菜。不过，许多外国人并不清楚中餐的用餐礼仪。所以，用餐前主人要向来宾介绍一下中餐的餐具。中餐餐具的具体摆放方法如下：

　　一、座位卡：置于酒杯前或平摆于餐具上方，但不得置于餐盘内。

　　二、盘：骨盘会依据到席人数而定，以相等距离、标志朝上、离桌约二指宽放置桌面上。小调味碟则会间隔一指排在骨盘左上方，让宾客依自己的口味喜好放入调味料。

　　三、餐巾：折成花插在水杯中或平放在骨盘上。

　　四、汤匙：汤匙和汤匙架排在骨盘右上方与味碟平行，匙凹朝左。

　　五、筷子：正式的餐宴上，筷子应设筷架，以利宾客放置筷子，筷架间隔一指宽横置于汤匙架的右上方，筷子则平至于筷架上，如有标志文字朝上。

　　六、杯子：数量和式样应配合酒和饮料的种类，放置于味碟右上方。中餐通常每桌还会放置公杯，摆在转台边缘约一指宽处，杯嘴朝左。

　　七、佐料壶：内装酱油和醋的小佐料壶会放置在公杯的正对方，壶嘴朝左。

　　八、牙签：牙签盅通常会摆在佐料壶右边。

　　九、服务叉匙：主人位置右方，放置一底座，斜置一只长银瓢和服务叉匙。

　　十、盆花：摆在转台的中心点上。

　　中式菜肴与美酒

　　对中国人而言，吃是一种艺术，也是一种文化的体现。

　　中餐上菜顺序。中餐大多是先上冷盘、饮料及酒，后上热菜，然后上主食，最后上甜点和水果。正餐上菜的原则是：先宾客，后主人；先女宾，后男宾；先主要宾客，后其他宾客。从主人右侧的宾客开始，按顺序上菜。中餐上菜的顺序具体如下：

　　一、冷盘小菜。中餐的冷盘分成两种，一种是小菜，通常会准备二到四碟。

　　二、热炒。中餐的热炒通常有四盘，会安排在第一道大菜开胃拼盘后上菜，不过现在有许多筵席会省略这道菜。

　　三、主菜。紧接在开胃菜之后，继续上主菜，主菜的道数通常是四、六、八等偶数。菜肴使用不同的材料，配合酸、甜、苦、辣、咸五味，以炸、蒸、煮、煎、烤、炒等各种烹调法搭配而成。

　　四、特殊菜色。中餐有些特殊菜色，食用时需用到手，像薄饼包烤鸭，要注意包紧，避免内馅掉落。贴心的主人更应准备洗指水盘，以利宾客用完这些菜色后，可将油腻的手指清理干净。

　　五、汤。喝汤要懂得要领，注意不可以发出声音，中国人通常用嘴去吸汤，所以会发出声音，如果是正式晚宴是非常失礼的，可比照西方人的技巧，用汤匙来喝汤。快喝完时，不可将汤碗拿起食用，而应以左手拇指和食指轻扶碗缘，向桌心方向稍微倾斜以利取汤。

　　六、点心。一般宴会不供应饭，而以糕、饼、面、包子，饺子等替代。

　　七、甜点。包括点心，如馅饼、蛋糕；甜汤，如冰糖莲子，银耳甜汤、杏仁豆腐等。

　　八、水果。水果种类繁多，多半是以水果盘呈现。

　　中式饮酒文化。中国人的饮酒文化源远流长，中西方的饮酒文化也各不相同。中国酒的分类大约为黄酒、果酒、啤酒、白酒类、配制酒等。酒的用途繁多，如婚丧喜庆、酬谢宾客等。敬酒是中餐宴会中不可少的礼数，但是敬酒要注意适度，也不可强行劝酒，行酒令在正式的宴会上更不可为之。

　　通常，宾主入座后服务员就会斟酒，先斟烈性酒，其次斟果酒、啤酒、汽水等。通常从主人右侧主宾先斟，后斟女宾，然后给主人斟，随后按顺时针方向逐一斟酒。主人右侧的来宾也要注意先斟。斟酒、倒水八分满即可。敬酒时自首席按顺序一路敬下，敬酒者不需要将酒杯里的酒喝干，每次喝一小口即可。男士向长辈敬酒时，应双手捧杯，起立敬酒；女士则无论辈分，右手握杯左手轻扶杯底，点头致意，轻啜一口即可。

　　进餐礼仪

　　餐前。中式餐宴，客人多数喜欢自由入席，而且喜欢自选同席伴侣，夫妇往往坐在一起。女主人应逐一邀请所有宾客入座，邀请的顺序为：第一位安排贵宾的女伴入坐，位置安排在男主人的右手边，贵宾则安排在女主人右手边。如果没有特别的主客之分，先礼让长辈入座，然后女士们可以大方地先行入座。

　　入座宜从左侧进入，轻拉椅背，女士由男士或服务生代劳，然后慢慢入座。坐的姿势要端正，女士双腿应并拢，男士自然即可。双手不可靠在桌面或邻坐的椅背上，更不要弯腰驼背用餐，显得没有精神。手机最好关机，或转成震动模式，如有紧急电话需接，请离坐至适当场地接听。:

　　手提包、钥匙、手机、香烟、打火机等私人物品，不可放在桌上妨碍他人用餐，应放进手提包内，再将手提包放在背部与椅背间，而不是放在餐桌上或地上。脱下的长外套不可直接披在椅背上，大衣、外套等则应交给服务员放置衣帽间保管。坐姿要维持端正，但不要僵硬不自然，并注意与餐桌保持适当的距离。

　　进餐时。一道菜上桌后，通常须等主人或长辈动手后再去取食。若需使用公筷或母匙的菜，应先用公筷将菜肴夹到自己的盘中，然后再用自己的筷子慢慢食用。夹菜时，要等到菜转到自己面前时再动筷，夹菜一次不宜过多，也不要把夹起的菜再放回菜盘中，又伸筷夹另一道菜，这是非常不礼貌的动作。如果遇到邻座夹菜要避让，谨防筷子打架。同桌如有外宾，不用反复劝菜，也不要为其夹菜，因为外宾一般没有这个习惯。以前为宾客夹菜表示中国人的好客之道，现在应让宾客依自己的喜好取用菜色，较合乎时宜也较卫生。

　　中餐大多一大盘菜放在桌上，有时有服务员帮忙分菜，若无则由男士帮女士取菜，或由自己依序取用。用餐时，碗盘器皿不可拿在手上，应用筷子取一口大小的食物送至口中，不可一次把过多的食物塞入口里。骨、刺要吐出时，应用餐巾或以右手遮口，隐密地吐在左手掌中，再轻置于骨盘中，不可抛弃在桌面或地上。有骨或壳的食物，应避免用手剥咬，可用筷子或汤匙取食为宜。很烫的食物，不可用嘴吹冷匆忙送入口中，应等稍凉后再取食。

　　餐后。用餐完毕后，必须等男女主人开始送客之后，才能离座。客人未离开前，绝对不可大声喧哗或批评客人。送客时，应该提醒其所携带或是寄存的物品，并且鞠躬致意，尽量等客人完全离开视线后再返回座位。餐后不宜当着客人面结帐，也不宜拉拉扯扯抢着付账，如真要抢着付账，应找适当的时机悄悄地去结帐。

**关于就餐的礼仪 篇5**

　　商务礼仪就餐礼仪

　　餐厅选择：宴请中谈商务的时机：一般宴请最好挑有沙发的包间，如果和客人不很熟，吃饭前人没来齐时，就先把事情谈了。这样做的好处是让人家吃得心里踏实。如果和客人较熟，而且也不是什么复杂的事，只是表个态，就不要在吃的时候说，而是到最后送客时顺口说一声\"帮我办一下\"就行了。当然，一切要以尊重客人的要求为前提。

　　落座有规矩：正对门的位置是买单的位置，右手是贵宾，对面最好坐自己的助手(副主陪)，催个菜跑个腿什么的方便。如果双方来的人数差不多，最好互相间隔着坐，有利于私下交流。不要自己人坐一边，对方坐一边，跟谈判似的。

　　敬酒规矩：一般来说，敬客人时敬多了很不尊重，但是重要客人敬多了是可以的。别人敬酒时，不要乱掺和。另外，作为副手敬酒也有技巧，一般要委婉地说\"代老板敬您一杯\"，这样可以兼顾双方位置的微妙差别。

　　西餐怎么吃：都需要用刀切割，一次切一块食用。面条用叉子卷食。面包需用手撕下小块放入口内，不可用嘴啃食。喝汤时不可发出声音。水果是用叉子取用。

　　正确使用餐具：左叉固定食物，右刀切割。餐具由外向内取用，每个餐具使用一次。不要在没有进餐完毕的时候，就把刀和叉向右叠放在一起。握把都向右，这样的话服务员会以为你已经就餐完毕，会把你的饭菜撤下去。

　　被老板邀请吃饭时与邀请老板吃饭

　　被老板邀请时：被老板邀请吃饭时一般不要携伴前往，除非特别讲明。接受到老板邀请，不可告诉办公室的同事，他们会难过的，甚至没来由地给你的同事关系带来负面影响。受到老板的礼遇，保持沉默是好的。如果老板没当众邀请你，多半他也不希望他人知道。

　　慎重邀请老板吃饭时：身为下属，邀请老板吃饭应该是慎重对待的事情，即使你们之间有深厚的交情，也不可大意(还要视你的朋友兼老板是什么样的人)。请老板吃饭，当然要复杂一些。利用特殊时机是恰当的，比如很重要的工作告一段落(最好是大功告成、任务圆满完结之后的半月内，休息了几天)，你新获提升，春节，你想给老板提一个很重要的建议……

　　如果与老板不是很熟，那还是等几年再请他。如果一直没有机会跟他混熟，那就没必要请他了，否则彼此会尴尬的，对你的前途未必就有利。新上任的经理应不应该请老板吃饭?工作午餐是可以的，会有许多事值得谈，但总有点勉强。邀请老板到家做客，则显得不合适了。如果有比较稳固的亲戚关系，视时机而定。

　　商务就餐礼仪有哪些

　　1、餐桌上，女士们不要起身前倾，要么坐下来，要么站起来，举止得体优雅很重要。

　　2、不要喝醉，保持清醒。商务聚餐需要顾及大局，所以酒喝过了会误事。

　　3、不要大声说话或是说脏话。

　　4、如果您是主请人，在饭局结束客人离席之前买单会更适当。

　　5、在主菜上桌之前，不要谈论商务上的问题。

　　6、有些话题不宜谈论，比如政治，年龄，体重以及性取向。尤其关于隐私问题需要避免。

　　商务用餐不仅是享受美食，更多的是与共同用餐的人进行沟通交流。当然这也是一个很好的自我展示的机会，注意细节的人自然会得到更多的赞赏。

**关于就餐的礼仪 篇6**

　　1.打消多要食物的念头

　　节假日到亲朋好友家去做客，难免会被邀请留下用餐。对方也会展示自己最好的厨艺，我们也经常会吃得忘乎所以。但是对于特别爱吃的\"好菜\"，千万要打消想多要一份的念头，因为如果有多余的一份，当然不成问题。

　　如果没有的话，徒然造成主客双方都不好意思。

　　2.勤用餐巾纸擦净手指和嘴巴

　　吃鱼、虾或者蟹的时候，经常需要动手，嘴巴上也难免会留下一些痕迹。这时，千万要勤用餐巾纸擦拭嘴巴和手指，否则看起来实在不太雅观，有时甚至会倒胃口。

　　3.吃东西时不要发出声

　　吃东西时要小口小口的吃，吞咽时嘴巴要合拢，如此才不会制造声响，干扰别人。喝汤十分容易发出声响。用汤匙舀汤，若入口前要吹凉汤匙里的汤，也请小声吹气。

　　4.不要探身去拿对面的饭菜

　　做客的时候，往往人会很多，桌子也会比较大，吃饭时难免会有菜在对面而够不着，这时千万不要探起身子去夹。

　　最好的办法是请最靠近你的人帮你传递过来，接到东西后，不要忘了说声谢谢。取菜时，分量要适中，即使是你最喜欢的食物。

　　中国传统饮食礼仪——开始用餐礼仪

　　开始用餐，要讲究文明礼貌，要注意自己的\"吃相\"。养成良好的用餐习惯。一般应注意以下几点：

　　让长辈先动碗筷用餐，或听到长辈说：\"大家一块吃吧\"，你再动筷，不能抢在长辈的前面。

　　吃饭时，要端起碗，大拇指扣住碗口，食指、中指、无名指扣碗底，手心空着。不端碗伏在桌子上对着碗吃饭，不但吃相不雅，而且压迫胃部，影响消化。

　　夹菜时，应从盘子靠近或面对自己的盘边夹起，不要从盘子中间或靠别人的一边夹起，更不能用筷子在菜盘子里翻来倒去地\"寻寻觅觅\"，眼睛也不要老盯着菜盘子，一次夹菜也不宜太多。

　　遇到自己爱吃的菜，不可如风卷残云一般地猛吃一气，更不能干脆把盘子端到自己跟前，大吃特吃，要顾及同桌的父母和姐弟。

　　如果盘中的菜已不多，你又想把它\"打扫\"干净，应征询一下同桌人的意见，别人都表示不吃了，你才可以把它吃光。

　　要闭嘴咀嚼，细嚼慢咽，这不仅有利于消化，也是餐桌上的礼仪要求。

　　决不能张开大嘴，大块往嘴里塞，狼吞虎咽的，更不能在夹起饭菜时，伸长脖子，张开大嘴，伸着舌头用嘴去接菜;一次不要放入太多的食物进口，不然会给人留下一副馋相和贪婪的印象。

　　用餐的动作要文雅一些。夹菜时，不要碰到邻座，不要把盘里的菜拨到桌子上，不要把汤泼翻，不要将菜汤滴到桌子上。嘴角沾有饭粒，要用餐纸或餐巾轻轻抹去，不要用舌头去舔。

　　咀嚼饭菜，嘴里不要发出\"叭叭\"、\"呱叽呱叽\"的声音。口含食物，最好不要与别人交谈，开玩笑要有节制，以免口中食物喷出来，或者呛入气管，造成危险;确需要与家人谈话时，应轻声细语。

　　吐出的骨头、鱼刺、菜渣，要用筷子或手取接出来，放在自己面前的桌子上，不能直接吐到桌面上或地面上。如果要咳嗽，打喷嚏，要用手或手帕捂住嘴，并把头向后方转。吃饭嚼到沙粒或嗓子里有痰时，要离开餐桌去吐掉。

　　在吃饭过程中，要尽量自己添饭，并能主动给长辈添饭、夹菜。遇到长辈给自己添饭、夹菜时，要道谢。

　　吃饭时要精神集中，有些小同学在吃饭时看电视或看书报，这是不良的习惯，既不卫生，又影响食物的消化吸收，还会损伤视力。

**关于就餐的礼仪 篇7**

　　吃完午饭来杯Cappuccino？No！

　　Cappuccino（卡布奇诺）大概是刚来英国的同学们最常点的咖啡之一了吧，为了防止和Waiter小哥有各种误会，点杯Cappuccino是比较保险的选择。但是其实在欧洲很多地方，特别是意大利，Cappuccino是早餐的绝配，一般过了中午就不喝了。不过现在很多年轻人已经不再遵守这个Etiquette了，毕竟咱想喝啥就喝啥嘛！

　　吃完慕斯舔勺子？No！

　　有一位童鞋曾经说过，巧克力慕斯最好吃的两个瞬间，一个是第一口，另一个就是吃完之后舔干净勺子的最后一口！不过如果是被别人邀请去家里喝下午茶的时候，可要小心不要“真情流露”呀！在西餐中，关于勺子使用方法的讲究还不少呢。在正式场合中，大家会看到很多种Size的勺子，小的是用于咖啡和甜点心的；扁平的用于涂黄油和吃蛋糕；比较大的呢，则是用来喝汤或盛碎小食物的；最大的是公用于分食汤的，常见于自助餐。汤匙和点心匙除了喝汤，吃甜品外是绝对不能拿来吃主菜的！另外，在吃东西的时候，勺子是不能全部放进嘴里的，咱们要文雅嘛！

　　Cheese撒在海鲜意面上一起吃？No！

　　有的童鞋去意大利餐厅的时候会发现自己点的海鲜Pasta上居然木有撒Cheese，莫非是被店家差别对待了？其实不是店家的错，而是因为欧洲很多人都认为海鲜上是不能撒上cheese吃的。但是说到这里，很多童鞋又要说了，那不对啊，明明很多披萨啦意面啦，上面不都又有海鲜又有厚厚的\'拉丝芝士么？没错，不得不说在这个问题上他们确实有些自相矛盾。不过也没有办法啊，Mozzarella芝士配上新鲜的扇贝、虾仁就是非常美味滴，足以让人忽略那些条条框框，毕竟美味才是最重要滴！

　　海鲜配红酒？No！

　　海鲜配红酒，很多童鞋都觉得很有情调。不过其实很多西方人觉得White Wine和海鲜的味道才更配一些，反而觉得红酒配海鲜很奇怪！20xx年，日本的一群科学家也发现，红酒配海鲜可能会让海鲜吃上去更加腥！所以要是怕腥味的同学，还是选择White Wine搭配海鲜会比较稳妥咯。不过说穿了这个还是个人喜好的问题，喜欢红酒配海鲜的同学还是大胆的坚持自己的选择吧！

　　除了这四条，当然，西方的用餐礼仪还有很多很多！其中包括：

　　1、和别人用餐时不要把手机、钥匙和钱包等放在桌子上

　　2、不要在吃饭的时候玩手机，很不尊重人哦

　　3、让你的客人先点菜，记得和他们点同样数量的courses，而不是他们点了三个，你就点一个沙拉，这样会让人心里很不舒服

　　4、如果你想请客但你的客人不知道的话，请假装去厕所把费用提前结算，就不会出现“哎呀我来哎呀你来”的尴尬现象了

　　5、如果点酒的话大部分的餐厅服务生都会打开让你先尝一下，其实这个环节是可以忽略掉的，因为相信我，就算你喝了不好喝他们也不会给你退钱，因为瓶子已经打开了

　　6、在国外点餐的时候可不能想国内一样大喊一声“服务员！”是的，你可能觉得这一点很烦躁，如果不喊他们不知道我找他们呀！在英国的办法是举起手或者眼神交流（eye contact），喊叫这是非常粗鲁的表现，显得没有教养

　　7、不要把叉子刀子放在盘子上，除非你已经吃饱了

　　8、用餐开始要记得把餐布放在腿上，如果中途要使用卫生间，应该把餐布放在椅子上

　　9、在和多人谈话的时候，记得要和身边的人聊天，就算你不认识也不能忽略人家，如果你两边都坐人了，你认识左边的而不是右边的，尽量也考虑到右边的人邀请TA加入你们的谈话中

　　10、给小费。

**关于就餐的礼仪 篇8**

　　中国的饮宴礼仪号称始于周公，到现在已经经过了千百年的演进。中国人最讲究吃，常说“民以食为天”，不论是大宴小酌，总是极尽巧思安排菜式，以满足宾主的口腹之欲。

　　桌次座次安排主次有别

　　安排宴会，首先要排桌次、座次，这是中国饮食文化中很重要的一部分。在座次安排上，中西方有较大差别：中国人以男士为大，西方人以女士优先；东方人夫妇坐隔壁，西方人男女对座；东方人尊左为大，西方人则尊右为大；中国式座次经常是把公司的“二把手”放在主人正对面，西方人则会把最尊贵的客人放在正对面。中餐安排座次的原则是“尚左尊东”,“面朝大门为尊”，家宴首席为辈份最高的长者，末席为辈份最低者。

　　桌次。圆桌正对大门的为主客桌，左手边依次为2、4、6、8……右手边依次为3、5、7、9……直至会合。如果是正式宴会，桌与桌间的排列讲究首桌居前居中，不同桌数的桌次排列原则说明如下：

　　一、只有一桌时，从面向门口站立的方向来看，主人应坐在离门口较近的地方，主宾则坐在面向门口的位置。

　　二、两桌时，从面向门口站立的方向来看，右手边的桌次为主桌，左手边则为次桌。

　　三、三桌时，从面向门口站立的方向来看，中间的桌次为主桌，右边为次桌，左边为辅桌。

　　四、四桌如排成环状，从面向门口站立的方向来看，则中间离门最远第一列的这桌为主桌，第二列从右边顺序排列为第二桌次和第三桌次，离门最近的第三列这桌是第四桌次；如排成一字型，从面向门口站立的方向来看，则右边第二桌为主桌，第三桌为第二桌次，右边第一桌为第三桌次，最左边的这桌则为第四桌次。

　　五、五桌如排为轴心环绕的形式，从面向门口站立的方向来看，中央这桌为主桌，离门较远的这列右边一桌为第二桌次，左边一桌为第三桌次，靠门较近的这列右边一桌为第四桌次，左边一桌为第五桌次；如排为梅花形的形式，从面向门口站立的方向来看，离门最远的第一列这桌为主桌，第二列右边一桌为第二桌次，左边一桌为第三桌次，靠近门的第三列右边一桌为第四桌次，左边一桌为第五桌次。

　　座次。如果是很大的筵席，中国式的座次顺序也需要搞清楚。

　　餐具摆放有讲究

　　奥运会期间，接待的贵宾来自两百多个国家和地区，他们一定非常期待能够品尝到闻名遐迩的中国菜。不过，许多外国人并不清楚中餐的用餐礼仪。所以，用餐前主人要向来宾介绍一下中餐的餐具。中餐餐具的具体摆放方法如下：

　　一、座位卡：置于酒杯前或平摆于餐具上方，但不得置于餐盘内。

　　二、盘：骨盘会依据到席人数而定，以相等距离、标志朝上、离桌约二指宽放置桌面上。小调味碟则会间隔一指排在骨盘左上方，让宾客依自己的口味喜好放入调味料。

　　三、餐巾：折成花插在水杯中或平放在骨盘上。

　　四、汤匙：汤匙和汤匙架排在骨盘右上方与味碟平行，匙凹朝左。

　　五、筷子：正式的餐宴上，筷子应设筷架，以利宾客放置筷子，筷架间隔一指宽横置于汤匙架的右上方，筷子则平至于筷架上，如有标志文字朝上。

　　六、杯子：数量和式样应配合酒和饮料的种类，放置于味碟右上方。中餐通常每桌还会放置公杯，摆在转台边缘约一指宽处，杯嘴朝左。

　　七、佐料壶：内装酱油和醋的小佐料壶会放置在公杯的正对方，壶嘴朝左。

　　八、牙签：牙签盅通常会摆在佐料壶右边。

　　九、服务叉匙：主人位置右方，放置一底座，斜置一只长银瓢和服务叉匙。

　　十、盆花：摆在转台的中心点上。

　　中式菜肴与美酒

　　对中国人而言，吃是一种艺术，也是一种文化的体现。

　　中餐上菜顺序。中餐大多是先上冷盘、饮料及酒，后上热菜，然后上主食，最后上甜点和水果。正餐上菜的原则是：先宾客，后主人；先女宾，后男宾；先主要宾客，后其他宾客。从主人右侧的宾客开始，按顺序上菜。中餐上菜的顺序具体如下：

　　一、冷盘小菜。中餐的冷盘分成两种，一种是小菜，通常会准备二到四碟。

　　二、热炒。中餐的热炒通常有四盘，会安排在第一道大菜开胃拼盘后上菜，不过现在有许多筵席会省略这道菜。

　　三、主菜。紧接在开胃菜之后，继续上主菜，主菜的道数通常是四、六、八等偶数。菜肴使用不同的材料，配合酸、甜、苦、辣、咸五味，以炸、蒸、煮、煎、烤、炒等各种烹调法搭配而成。

　　四、特殊菜色。中餐有些特殊菜色，食用时需用到手，像薄饼包烤鸭，要注意包紧，避免内馅掉落。贴心的主人更应准备洗指水盘，以利宾客用完这些菜色后，可将油腻的手指清理干净。

　　五、汤。喝汤要懂得要领，注意不可以发出声音，中国人通常用嘴去吸汤，所以会发出声音，如果是正式晚宴是非常失礼的，可比照西方人的技巧，用汤匙来喝汤。快喝完时，不可将汤碗拿起食用，而应以左手拇指和食指轻扶碗缘，向桌心方向稍微倾斜以利取汤。

　　六、点心。一般宴会不供应饭，而以糕、饼、面、包子，饺子等替代。

　　七、甜点。包括点心，如馅饼、蛋糕；甜汤，如冰糖莲子，银耳甜汤、杏仁豆腐等。

　　八、水果。水果种类繁多，多半是以水果盘呈现。

　　中式饮酒文化。中国人的饮酒文化源远流长，中西方的饮酒文化也各不相同。中国酒的分类大约为黄酒、果酒、啤酒、白酒类、配制酒等。酒的用途繁多，如婚丧喜庆、酬谢宾客等。敬酒是中餐宴会中不可少的礼数，但是敬酒要注意适度，也不可强行劝酒，行酒令在正式的宴会上更不可为之。

　　通常，宾主入座后服务员就会斟酒，先斟烈性酒，其次斟果酒、啤酒、汽水等。通常从主人右侧主宾先斟，后斟女宾，然后给主人斟，随后按顺时针方向逐一斟酒。主人右侧的来宾也要注意先斟。斟酒、倒水八分满即可。敬酒时自首席按顺序一路敬下，敬酒者不需要将酒杯里的酒喝干，每次喝一小口即可。男士向长辈敬酒时，应双手捧杯，起立敬酒；女士则无论辈分，右手握杯左手轻扶杯底，点头致意，轻啜一口即可。

　　进餐礼仪

　　餐前。中式餐宴，客人多数喜欢自由入席，而且喜欢自选同席伴侣，夫妇往往坐在一起。女主人应逐一邀请所有宾客入座，邀请的顺序为：第一位安排贵宾的女伴入坐，位置安排在男主人的右手边，贵宾则安排在女主人右手边。如果没有特别的主客之分，先礼让长辈入座，然后女士们可以大方地先行入座。

　　入座宜从左侧进入，轻拉椅背，女士由男士或服务生代劳，然后慢慢入座。坐的姿势要端正，女士双腿应并拢，男士自然即可。双手不可靠在桌面或邻坐的椅背上，更不要弯腰驼背用餐，显得没有精神。手机最好关机，或转成震动模式，如有紧急电话需接，请离坐至适当场地接听。:

　　手提包、钥匙、手机、香烟、打火机等私人物品，不可放在桌上妨碍他人用餐，应放进手提包内，再将手提包放在背部与椅背间，而不是放在餐桌上或地上。脱下的长外套不可直接披在椅背上，大衣、外套等则应交给服务员放置衣帽间保管。坐姿要维持端正，但不要僵硬不自然，并注意与餐桌保持适当的距离。

　　进餐时。一道菜上桌后，通常须等主人或长辈动手后再去取食。若需使用公筷或母匙的菜，应先用公筷将菜肴夹到自己的盘中，然后再用自己的筷子慢慢食用。夹菜时，要等到菜转到自己面前时再动筷，夹菜一次不宜过多，也不要把夹起的菜再放回菜盘中，又伸筷夹另一道菜，这是非常不礼貌的动作。如果遇到邻座夹菜要避让，谨防筷子打架。同桌如有外宾，不用反复劝菜，也不要为其夹菜，因为外宾一般没有这个习惯。以前为宾客夹菜表示中国人的好客之道，现在应让宾客依自己的喜好取用菜色，较合乎时宜也较卫生。

　　中餐大多一大盘菜放在桌上，有时有服务员帮忙分菜，若无则由男士帮女士取菜，或由自己依序取用。用餐时，碗盘器皿不可拿在手上，应用筷子取一口大小的食物送至口中，不可一次把过多的食物塞入口里。骨、刺要吐出时，应用餐巾或以右手遮口，隐密地吐在左手掌中，再轻置于骨盘中，不可抛弃在桌面或地上。有骨或壳的食物，应避免用手剥咬，可用筷子或汤匙取食为宜。很烫的食物，不可用嘴吹冷匆忙送入口中，应等稍凉后再取食。

　　餐后。用餐完毕后，必须等男女主人开始送客之后，才能离座。客人未离开前，绝对不可大声喧哗或批评客人。送客时，应该提醒其所携带或是寄存的物品，并且鞠躬致意，尽量等客人完全离开视线后再返回座位。餐后不宜当着客人面结帐，也不宜拉拉扯扯抢着付账，如真要抢着付账，应找适当的时机悄悄地去结帐。

**关于就餐的礼仪 篇9**

　　基本常识：

　　第一个是“Menu”(菜单)

　　当您走进西餐馆，服务员先领您入座，待您坐稳，首先送上来的便是菜单。菜单被视为餐馆的门面，老板也一向重视，用最好的面料做菜单的封面，有的甚至用软羊皮打上各种美丽的花纹。 如何点好菜，有个绝招，打开菜谱，看哪道菜是以饭店名称命名的，一定可以取之，要知道，哪位厨师也不会拿自己店名开玩笑的，所以他们下功夫做出的菜，肯定会好吃的，一定要点。 看菜单、点菜已成了吃西餐的一个必不可少的程序，是种生活方式。”

　　第二个是“Music”(音乐)

　　豪华高级的西餐厅，要有乐队，演奏一些柔和的乐曲，一般的小西餐厅也播放一些美妙的乐曲。但，这里最讲究的是乐声的“可闻度”，即声音要达到“似听到又听不到的程度”，就是说，要集中精力和友人谈话就听不到，要想休息放松一下就听得到，这个火候要掌握好。

　　第三个是“Mood”(气氛)

　　西餐讲究环境雅致，气氛和谐。一定要有音乐相伴，有洁白的桌布，有鲜花摆放，所有餐具一定洁净。如遇晚餐，要灯光暗淡，桌上要有红色蜡烛，营造一种浪漫、迷人、淡雅的气氛。

　　第四个是“Meeting”(会面)

　　也就是说和谁一起吃西餐，这要有选择的，一定要是亲朋好友，趣味相投的人。吃西餐主要为联络感情，很少在西餐桌上谈生意。所以西餐厅内，少有面红耳赤的场面出现。

　　第五个是“Manner”(礼俗)

　　也称之为“吃相”和“吃态”，总之要遵循西方习俗，勿有唐突之举，特别在手拿刀叉时，若手舞足蹈，就会“失态”；使用刀叉，应是右手持刀，左手拿叉，将食物切成小块，然后用刀叉送入口内；一般来讲，欧洲人使用刀叉时不换手，一直用左手持叉将食物送入口内。美国人则是切好后，把刀放下，右手持叉将食物送入口中。但无论何时，刀是绝不能送物入口的。西餐宴会，主人都会安排男女相邻而坐，讲究“女士优先”的西方绅士，都会表现出对女士的殷勤。

　　第六个是“Meal”(食品)

　　位美国美食家曾这样说：“日本人用眼睛吃饭，料理的形式很美，吃我们的西餐，是用鼻子的，所以我们鼻子很大。只有你们伟大的中国人才懂得用舌头吃饭。”我们中餐以“味”为核心，西餐是以营养为核心，至于味道那是无法同中餐相提并论的。

　　排位方法：

　　西餐的位置排列和中餐有相当大的区别，中餐多使用圆桌，而西餐一般都使用长桌。如果男女二人同去餐厅，男士应请女士坐在自己的右边，还得注意不可让她坐在人来人往的过道边。若只有一个靠墙的位置，应请女士就座，男士坐在她的对面。如果是两对夫妻就餐，夫人们应坐在靠墙的位置上，先生则坐在各自夫人的对面。如果两位男士陪同一位女士进餐，女士应坐在两位男士的中间。如果两位同性进餐，那么靠墙的位置应让给其中的年长者，西餐还有个规矩，即是：每个人入座或离座，均应从座椅的左侧进出。举行正式宴会时，座席排列按国际惯例：桌次的高低依距离主桌位置的远近而右高左低，桌次多时应摆上桌次牌。同一桌上席位的高低也是依距离主人座位的远近而定。西方习俗是男女交叉安排，即使是夫妻也是如此。

　　宴会用餐礼仪：

　　如果你参加正式宴请的话，女主人把餐巾铺在腿上是宴会开始的标志。餐巾暗示着宴会的开始和结束，西方有讲女士优先的原则，西餐宴会上女主人是第一顺序，女主人不坐，别人是不能坐的，女主人把餐巾铺在腿上就说明大家可以开动。反之，女主人要把餐巾放在桌子上了，是宴会结束的标志。

　　开始进餐时，取菜时不要盛得过多，盘中食物吃完后如果不够，可以再取，用餐前应先将餐巾打开铺在膝上，餐后叠好放在盘子右边，不可放在椅子上，亦不可叠得方方正正而被误认为未用过。餐巾可擦嘴不可擦汗。

　　如由服务员分菜，需增添时服务员送上时再取。如遇本人不能吃或不爱吃的菜肴，当服务员上菜时，主人夹菜时，不要打手势，不要拒绝，可取少量放在盘内，并表示“谢谢，够了；”对不合味口的菜，勿显出难堪的表情。冷餐酒会，服务员上菜时，不要抢着去取，待送至本人面前再拿。周围的人未拿到第一份时，自已不要急于去取第二份。勿围在菜桌旁，取完即离开，以便让别人取食。对方是主人，我方作为应邀方不宜作主动让莱。吃东西要文雅，闭着嘴嚼，喝汤时不要啜，吃东西不要发出声音。如汤菜太热，可稍待凉后再吃，切勿用嘴吹。嘴内的鱼刺、骨头不要直接外吐，用餐巾掩嘴，用手取出，或轻吐在叉上，放在菜盘内。吃食物时要用食物就口，不可将口去就食物。两肘不可伸得很开。嘴内有食物切勿说话。剔牙时，用手或餐巾遮口，不要边走边剔牙。吃剩的菜，用过的餐具、牙签，都应放在盘内，勿置在桌上。

**关于就餐的礼仪 篇10**

　　我们在品尝不同国家的菜肴，并不只是为了满足自己口腹之欲，更多的是在了解这个国家的文化习俗和生活方式。那下面就带大家继续了解关于印度菜中不易忽视的用餐礼仪文化细节。

　　虽说印度菜在菜式创造和就餐礼仪上，都已经开始变得国际化了，但是其中仍有一些不容忽视的细节需要外国食客们注意，否则仍有可能在餐桌上被人贻笑大方。

　　1、用餐时需要掌握好时间。

　　印度人通常一天只吃两顿饭，第一餐是在上午8点以后，第二餐基本在晚上8点以后。

　　但是习惯西式生活的印度人，也开始一日三餐，每餐包括开胃菜、汤、主菜和甜点，根据个人食量点菜，也可以不要开胃菜。

　　2、用餐时吃饭速度与对方相同。

　　印度菜用餐时的吃法也很特别，是中西合璧的，既使用刀叉，也要大家一起点菜一起吃。

　　而且如果和印度人同桌吃开胃菜，吃得太快或太慢都是不好的，最好尽量保持和对方相同的速度把菜吃完。

　　甜点和茶一定要等到饭后再端上餐桌，否则也是对客人非常不礼貌的行为。

　　3、印度人实行分餐，所以吃多少盛多少，不要残留下剩菜。

**关于就餐的礼仪 篇11**

　　一、进食

　　英国人用餐比较讲究礼仪。他们用餐时从不会把嘴巴张得很大，咀嚼食物时上下嘴唇始终是严丝合缝的，因为让别人看到自己嘴里的食物是很不礼貌的行为。

　　英国人不喜欢一边咀嚼食物一边说话，如果吃饭时需要交谈，他们通常每次只往嘴里放少量的食物，吃东西与说话交替进行。

　　喝汤时，英国人会用汤勺舀汤，从汤勺边喝汤，而不会从汤勺尖喝汤。吃面包一般掰成小块送入口中，不要拿着整块面包去咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　吃鱼、肉等带刺或骨的菜肴时，不要直接外吐，可用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。吃面条要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。上述这些都是英国人用餐的一些基本礼仪，在英国的中国留学生要学会入乡随俗，在用餐时注意这些礼仪。

　　二、刀叉的使用

　　使用刀叉进餐时，由外侧往内侧取用刀叉，一般情况下(左撇子例外)左手持叉，右手持刀;使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时应摆成“八”字型，分别放在餐盘边上。刀刃朝向自身，表示还要继续吃。

　　每吃完一道菜，将刀叉并拢放在盘中，表示侍者可以将餐具撤走。如果是谈话，可以拿着刀叉，无需放下。不用刀时，可用右手持叉，但若需要做手势时，就应放下刀叉。

　　千万不可以手执刀叉在空中挥舞摇晃，也不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一只手拿叉子取菜。请记住，在任何时候，都不要将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　三、点餐

　　在英国，去餐厅就餐也有不少学问，留学生不可不知。当你到达餐厅后，不要自己直接找餐厅里的空位坐，而是要站在餐厅门口等服务员将你领到空位。

　　点餐时，服务员将菜单交给你后通常会离开，直到你点完菜合上菜单后，服务员才会过来继续服务。如果你一直看着菜单不合上，服务员可能一直不会过来，以留给你足够的时间考虑，所以不要认为是餐厅的服务不到位。

　　如果是在中档的餐厅，服务员一般会比较忙，所以你可以先看着离你较近的服务员，等他注意到你时，你只需点一下头，他就明白你的意思了。

　　若是你许久都没被发现，这时你可以把手放在与肩膀平行的位置，轻轻挥一下手，以引起服务员的注意。

　　四、就坐

　　就坐时，人与餐桌的距离以便于使用餐具为佳，身体要坐直，手肘不要放在桌面上，也不要跷二郎腿。就餐前不要随意摆弄餐桌上已经摆好的餐具。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　五、甜品与饮品

　　喝咖啡时如果需要添加牛奶或糖，要用小勺搅拌均匀，然后将小勺放在咖啡的垫碟上。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟。不要用一勺一勺地舀着喝。吃水果不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

**关于就餐的礼仪 篇12**

　　你有什么东西是不吃的?

　　好多男士第一次约女士都会问：“你想吃什么”，表面看似得体很体贴，其实却是将难题推给了女方，遇到没有主见或者“什么都行”的女生，场面不免尴尬冷场。其实只要将话修改成：“你有什么东西是不吃的?”确定有无忌口后再适当提供两间自己熟悉的店铺供她做选择，女生自然会觉得你细心之余又富有主见!

　　避免选择汤汁较多的食物

　　第一次见面给彼此的印象好坏可能决定是否有必要继续深交下去，为避免失仪情况的发生，尽量避免选择汤汁较多的食物就餐，避免让对方看到你菜汁满脸的窘态，选择一些能用刀叉方便进食的菜式不失为一个好的选择。

　　一份能装进手提袋的礼物

　　准备一份能装进手提袋的小礼物可谓是作用多多。礼物并非要很贵重，但要精致有心意。在双方没话题即将陷入冷场的时候不妨拿出小礼物献一番殷勤，既能起到暖场效果也能讨女士开心。倘若刚刚发生一些失礼的事情后，拿出礼物当赔罪救场也未尝不可。

　　着装的奥秘

　　初次见面，好的印象能为自己博得不少加分。“第一次见面只需穿着舒适得体即可，无需刻意突出自己性感或者小清新的气质，以免适得其反”，针对女性白领对于约会着装的问题，来自香港的形象顾问建议约会时尽量不要全身名牌“showoff”，尤其忌讳穿新鞋，因为很多时候顾忌新鞋，导致很多女士走路变形，而且偶尔出现的新鞋伤脚事故更会破坏两人相处的氛围。

**关于就餐的礼仪 篇13**

　　学校就餐礼仪

　　1、要文明就餐，自觉排队，不要拥挤。同学之间要互相谦让；有老师就餐时，应主动请老师先买饭；

　　2、在买菜前要选好自己要吃的菜，并以最简短、准确的语言报上菜名，以节约时间。在买菜、饭的过程中要准备好钱票，使用就餐卡的同学将卡拿在手里，不要临时东找西找，耽误时间；

　　3、当自己所报菜名、点交钱票出现差错的时候，要主动道歉，绝对不要与服务员发生争执。如果是服务员出现差错，也应主动提醒，绝对不要出言不逊；

　　4、如果饭菜有问题，就应和颜悦色地与服务员交流，不要争执，以免产生误会。如果这样得不到解决，就应找学校有关部门解决；

　　5、要学会多给他人以方便，在就餐时间人多拥挤、若不慎发生了摩擦及小纠纷时，应主动说声“对不起”、“没关系”；

　　6、餐厅中的座位有限，因此不要抢占座位；就餐人多时，座位紧张，应抓紧时间吃饭，吃完离开座位以方便他人就餐。若有老师就餐，应主动为教师让座才对；

　　7、饭前应洗手，吃饭时应注意保持安静，不要高声喧哗，也不要在吃饭时说笑或打闹。也不要边走边吃。吃剩的饭菜不要扔到桌面和地面上，应倒入指定的泔水桶里；

　　8、要注意保持就餐环境卫生，不可在餐厅乱扔杂物，不随地吐痰，不吸烟；

　　9、要注意节约粮食，节约用水，水龙头应随手关闭。要爱护公共财物，不可用脚踏饭桌、坐凳等；

　　1、要尊重炊事人员、管理人员的劳动，如有什么问题，切不可争吵或辱骂、当面顶撞炊事人员、管理人员，应通过伙食管理部门或其他途径解决；

　　11、和异性同学一起就餐时，应当文雅、得体

　　12、就餐后及时将餐具、剩饭剩菜等分别、放到指定位置，保持就餐地点的干净，尊重食堂员工的劳动。

　　6大就餐禁忌

　　1、不要舔筷，不要手握筷子在餐桌上乱寻；不要扒拉菜、挑拣菜；别人夹菜时，不要跨过别人去夹菜；不要把筷子插在饭菜上。

　　2、席间打嗝非常不礼貌，若无法控制，可以喝水使症状减轻。

　　3、打喷嚏时要用餐巾掩口并转向别处。

　　4、可以建议别人品尝菜肴，但不要擅作主张，用自己的筷子为别人夹菜。

　　5、用餐时要由尊者先动碗筷。

　　6、吐出的菜渣，用筷子或纸巾接出来，不能直接吐到桌面上。

**关于就餐的礼仪 篇14**

　　一、用餐仪态：

　　首先要注意的是姿势要正确，要用左手端碗盘、挺胸，将碗盘拿到口边如此不但看来美观，还有利于消化。

　　二、摆设：

　　日式餐点的摆设，最基本的形式是以食用者的方向来看，左侧放置汤碗，右侧放置饭碗，并呈一横线排列，而筷尖置于面前。

　　三、上菜顺序：

　　在较正式的场合，首先上饭、汤点以及生鱼片、凉拌料理等前菜，而后配合用餐的进度，再依煮卤料理、烧烤料理的顺序出菜。

　　四、享用方法：

　　1、喝汤：汤碗如果有盖子，就用左手扶好碗，用右手拿下盖子，内侧朝上放在碗的右侧，用筷子轻轻压住汤料，闻一闻香味，先喝口汤，再吃汤料，吃完后盖回盖子。

　　2、煮卤菜：用左手拿好菜皿，如果是分别煮好的炖菜有味重和味淡的，就交替着吃。

　　3、煎烤的菜：如果是一尾鱼，就从上侧开始一口一口吃，吃完上侧后，把鱼大骨拿掉放在盘子的内侧，然后吃下面的肉，绝不能把鱼翻过来，鱼刺集中放在一个地方不要乱放。

　　4、油炸菜：用左手拿着沾汁，一边沾一边吃。如果是像炸菜饼这种一口吃不完的菜就在盘中先用筷子分成适当的大小再吃。

　　5、日本清酒：双手拿起酒瓶把酒倒入杯内，小心别被烫到。用右手拿起酒杯，用左手托酒杯底部缓缓入口。

　　6、天妇罗：吃天妇罗所沾的佐料不限于天妇罗酱汁，也可用清淡的柠檬、柑橘果汁或抹上茶混盐的茶盐，或用花椒盐等，享受不同的风味。

　　适当的了解一些日本的就餐礼仪，可以让你更好的融入日本朋友之中，会让你的留学生活变得更加丰富多彩。

　　汤类的吃法

　　一般汤类会装在带有盖子的`碗里，这时候就要仔细观察食器了，如果食器是带有描金花纹的话，就不能直接将嘴巴凑到食器上喝汤，而要将汤舀到自己手中持有的小碗中。取碗盖的方法则为以左手扶碗，用右手打开，将盖面朝上放在膳盘外，注意不要将盖上带有的汤汁撒到碗外面。开始食用时，应先喝汤，再吃汤料。

　　生鱼片的吃法

　　在人数较多的宴会上，经常会把生鱼片装在较大的盘子上，这时候切记不可急着动筷，要等主人、长辈等动筷后才可开吃。这时候要用公筷夹取少量的生鱼片放入自己的碗中，尽量夹自己面前的，以免破坏整盘生鱼片的形状。

　　用餐五大忌

　　1、将胳膊肘搭在桌上

　　会给人一种很慵懒的感觉，坐直后，离桌子稍稍远些，就不容易将手搭在桌子上了。

　　2、狗食法

　　埋头将脸无比贴近食器，像狗一样吃东西的吃法让人看了不舒服。

　　3、发出声音

　　吃东西发出声音表示对他人的不尊重，另外，口中含着食物讲话也是一种不礼貌的行为。

　　4、吃着碗里看着锅里

　　吃着自己碗里的，眼睛却滴溜溜地盯着桌上其他食物，这样子会惹人反感。

　　5、不断的换手拿器具

　　一会用左手拿器具，一会用右手拿器具，袖子上附着的灰尘容易掉到附近的碗里，应注意。

　　用餐期间，如果要停筷休息，应该要把筷子置于筷架上，在没有筷架的情况下，应把筷子放在桌子左边或架在小蝶上。用完餐后，记得筷子，碗盖等恢复到用餐前的样子。

**关于就餐的礼仪 篇15**

　　1、桌次安排

　　总规则：面门定位、以右为尊、以远为上。

　　另外，还应兼顾其他各桌距离主桌的远近。通常，距离主桌越近，桌次越高;距离主桌越远、桌次越低。

　　2、位次排列

　　①是主人大都应面对正门而坐，并在主桌就坐。

　　②是举行多桌宴请时，每桌都要有一位主桌主人的代表在座。位置一般和主桌主人同向，有时也可以面向主桌主人。

　　③是各桌位次的尊卑，应根据距离该桌主人的远近而定，以近为上，以远为下。

　　④是各桌距离该桌主人相同的位次，讲究以右为尊，即以该桌主人面向为准，右为尊，左为卑。

　　3、点菜的礼仪

　　一看人员组成。通用规则:人均一菜。或n+1

　　二看菜肴组合。有荤有素，有冷有热，尽量做到全面。

　　三看宴请的重要程度决定菜品价格。

　　注意：点菜时不应该问服务员菜肴的价格，或是讨价还价。

　　4、进餐的礼仪

　　劝菜不夹菜

　　用餐的动作要文雅

　　用餐结束需注意

　　5、中餐的饮酒礼仪

　　①领导相互喝完才轮到自己敬酒。敬酒一定要站起来，双手举杯。

　　②可以多人敬一人，决不可一人敬多人，除非你是领导。

　　③自己敬别人，如果不碰杯，自己喝多少可视情况而定，切不可比对方喝得少。

　　④自己敬别人，如果碰杯，一句，我喝完，你随意，方显大度。

　　⑤记得多给领导或客户添酒，不要瞎给领导代酒。

　　⑥端起酒杯，右手握杯，左手垫杯底，记着自己的杯子要低于别人。

　　⑦如果没有特殊人物在场，碰酒最好按时针顺序，不要厚此薄彼。

　　⑧碰杯，敬酒，要有说词。

　　⑨桌面上不谈生意。

　　⑩假如遇到酒不够的情况，酒瓶放在桌子中间，让人自己添。

　　现代中餐用餐前要注意的礼仪

　　1、适度修饰

　　外出用餐，尤其是外出赴宴或聚餐时，应适度地进行个人修饰。总的要求是:整洁、优雅、个性化。一般而言，男士可穿套装并剃须。女士则应穿时装或旗袍并化淡妆。倘若不加任何修饰，甚至仪容不洁、着装不雅，则会被视为不尊重主人，不重视此次聚餐或宴请的表现。

　　2、准点到场

　　应邀赴宴，或参加聚餐时，一定要准点抵达现场。严格地讲，抵达过早或过晚，均为失礼。早到的话，主人往往还未做好准备，因而措手不及;晚到的`话，则会令他人望眼欲穿，甚至打乱整个原定的计划。此外，如无特殊原因，切勿早退。

　　3、各就各位

　　在较正式的用餐活动中，一定要按照指定的桌次、位次就座。倘无明确排定，亦应遵从主人安排，或与其他人彼此谦让。切勿争先恐后，不守座次。一般而言，在入座时，应于主人、主宾之后就座，或与大家一道就座。抢在他人之前就座，显然是不合适的。

　　4、认真交际

　　大凡宴请或聚餐，其主要目的是与人交往，而不仅仅是为了大快朵颐。所以在用餐前后，尤其是用餐前等候时，不要忘记尽可能地进行适当的交际活动。要问候一下主人，联络一下老朋友，并争取认识几位新朋友。假若一言不发，显得与其他人格格不入，则难免会给人以“专为吃喝而来”的印象。

　　5、倾听致词

　　在正式宴会开始前，主人与主宾大都要先后进行专门的致词。当宾主进行致词时，务必要洗耳恭听，专心致志。此刻开吃、闭目养神、与人交谈或是打打闹闹，都是失礼的。

**关于就餐的礼仪 篇16**

　　招待客人的就餐的礼仪

　　一、主人宴请的七大注意事项：列出名单;确定时间;选好场地;提前到达;订好菜谱;安排座次;巧妙买单。

　　1、列出名单(几位)

　　2、确定时间

　　3、选好场地

　　4、提前 到达

　　5、订好菜谱(忌酸、辣等)

　　6、安排座次(面向门口的座位是大位)

　　7、巧妙买单(提前、巧妙买单，服务生不要报出菜价)

　　二、不会喝酒怎么办? 找一位男性的同事协助;善于表达你的意思;四两拨千斤，找一些接口跟理由把酒挡掉。

　　三、客人赴宴时七大注意事项：配合主人;确定时间;如何敬酒;举止五忌;服饰气味;交谈得宜;离席礼仪。

　　1、配合主人(服装、点菜)

　　2、确定时间

　　3、如何敬酒

　　4、 举止五忌

　　5、服饰气味(不能超过主人)

　　6、交谈得宜(主人发言时不私底下讨论，不吃饭等)

　　7、离席礼仪

　　四、餐桌五忌：不吸烟;让菜不夹菜;祝酒不劝酒;不在餐桌上补妆与整理服饰;吃东西不发出声音。

　　五、筷子的12忌：三长两段;仙人指路;击盏敲盅;品箸留声;热箸巡城;迷箸刨坟;泪箸遗珠;颠倒乾坤;定海神针;当众上香;交叉十字;落地惊神。

　　六、西餐刀叉使用技巧：

　　1、从外往里，一对一对的用

　　2、女主人怎么样，你跟着她用

　　七、红酒用法：望、闻、问、切

　　红酒用法：望(商标、年份等，软木塞浸润说明时间久，酒在杯中的挂痕越久说明时间越久、含糖量越高、品质越好)、闻(甘味、香醇)、问、切 红酒倒1/3处;不能满握酒杯，拿杯角;就餐完后确认是否收小费 红葡萄酒配肉类，白葡萄酒配海鲜、

　　接待客人礼仪

　　一、消除口腔异味

　　与他人交谈，如果吃了气味浓烈的食物，一开口便会散出令人不快的气味，这对对方而言是很失礼的。店铺员工一定要注意这一点，在上班前不要吃这类能引起口腔异味的食物。此外，有些人由于齿质不良或其他疾病而有口臭，同样也会令对方产生不快，因此必须特别注意。

　　二、保持嘴部清洁

　　人们在谈话时往往看着对方的嘴部，因此口齿的洁净也是很重要的。店铺员工上班之前，应检查是否擦了口红，食物的残渣或菜叶是否夹藏于齿缝，务必养成看镜子或用餐完毕后漱口的习惯。口齿的清洁对任何人而言都是一种基本的素养。

　　三、正确使用服务礼貌用语

　　一种良好、优美的仪态能令顾客感到舒服。店铺员工在接待顾客的过程中，应随时注意说话时的仪态，保持微笑，带着关注的目光和顾客进行感情的交流，同时通过点头、简短的提问、插话，表达你对顾客谈话的注意和兴趣。最后，为了表示对顾客的尊重，一般应站立说话。

　　招待客人西餐：用餐场合及注意事项

　　当被邀请参加早餐、午餐、晚宴、自助餐、鸡尾酒会或茶会，通常只有两种，一种是正式的，一种是随意的。如果去的是高档餐厅，男士要穿着整洁的上衣和皮鞋，女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定要求穿正式服装，男士必须打领带。

　　下面介绍几种最具代表性的场合及注意事项：

　　1、自助餐

　　自助餐(也是招待会上常见的一种)可以是早餐、中餐、晚餐，甚至是茶点，有冷菜也有热菜，连同餐具放在菜桌上，供客人用。一般在室内或院子、花园里举行，来宴请不同人数的宾客。如果场地太小或是没有服务人员，招待比较多的客人，自助餐就是最好的选择。

　　自助餐开始的时候，应该排队等候取用食品。取食物前，自己先拿一个放食物用的盘子。要坚持“少吃多跑”的原则，不要一次拿得太多吃不完，可以多拿几次。用完餐后，再将餐具放到指定的地方。不允许“吃不了兜着走”。如果在饭店里吃自助餐，一般是按就餐的人数计价，有些还规定就餐的时间长度，而且要求必须吃完，如果没有吃完的话，需要自己掏腰包“买”你没吃完的东西。

　　自助餐有两种类型，坐式并且享受部分服务的是最美妙的。它将优雅的环境和轻松的气氛熔于一体，这样的聚会需要一定的服务，除非它小得女主人可以应付得过来，同时也需要足够的空间容纳餐桌。另一种是不需要餐桌的.，也没有服务或者很少，客人们自娱自乐，可以自带碟子、银具和餐巾到一个自己觉得最舒适的地方，而且随时可以讨论问题。

　　自助餐，除了解决由于额外服务产生的问题，也解决了女主人安排桌位的问题。当客人们自由选择地点时，先后次序和是否适合满意等并不是主人的责任。往往提供了很多种菜肴，客人有足够的选择余地，主人也不必担心菜单是否符合他们的胃口。

　　2、鸡尾酒会

　　鸡尾酒会的形式活泼、简便，便于人们交谈。招待品以酒水为重，略备一些小食品，如点心、面包、香肠等，放在桌子、茶几上或者由服务生拿着托盘，把饮料和点心端给客人，客人可以随意走动。举办的时间一般是下午5点到晚上7点。近年来，国际上各种大型活动前后往往都要举办鸡尾酒会。

　　这种场合下，最好手里拿一张餐巾，以便随时擦手。用左手拿着杯子，好随时准备伸出右手和别人握手。吃完后不要忘了用纸巾擦嘴、擦手。用完了的纸巾丢到指定位置。

　　3、晚宴

　　晚宴分为隆重的晚宴和便宴两种。

　　西方的习惯，隆重的晚宴也就是正式宴会，基本上都安排在晚上8点以后举行，中国一般在晚上6点至7点开始。举行这种宴会，说明主人对宴会的主题很重视，或为了某项庆祝活动等。正式晚宴一般要排好座次，并在请柬上注明对着装的要求。其间有祝词或祝酒，有时安排席间音乐，由小型乐队现场演奏。

　　便宴是一种简便的宴请形式。这种宴会气氛亲切友好，适用于亲朋好友之间，有的在家里举行。服装、席位、餐具、布置等不必太讲究，但仍然有别于一般家庭晚餐。

　　西方的习惯，晚宴一般邀请夫妇同时出席。如果你受到邀请，要仔细阅读你的邀请函，上面会说明是一个人还是先生或夫人陪同，或者携带伴侣。在回复邀请时，你最好能告诉主人他们的名字。

　　4、其他注意事项

　　西餐的一个特点就是餐具多：各种大小杯子、盘子、银器具等。

　　餐具是根据一道道不同菜的上菜顺序精心排列起来的。座位最前面放食盘(或汤盘)，左手放叉，右手放刀。汤匙也放在食盘右边。食盘上方放吃甜食用的匙和叉、咖啡匙，再往前略靠右放酒杯。右起依次是：葡萄酒杯、香槟酒杯、啤酒杯(水杯)。餐巾叠放啤酒杯(水杯)里或放在食盘里。面包盘放在左手，上面的黄油刀横摆在盘里，刀刃一面要向着自已。正餐的刀叉数目要和菜的道数相等，按上菜顺序由外到里排列，刀口向内，用餐时按顺序由外向中间排着用，依次是吃开胃菜用的、吃鱼用的、吃肉用的比较正式的餐会中，餐巾是布做的。高档的餐厅餐巾往往叠得很漂亮，有的还系上小缎带。注意，别拿餐巾擦鼻子或擦脸。

　　小瓶装盐和胡椒，可以在每一套餐具中间的前面放一份，可以每两套餐具之间放一个甚至只在餐桌的中心位置放一个，这样就可以共用一套小瓶了。

　　餐具都摆齐以后，不要忘了餐桌的装饰物，例如蜡烛台或用你的茶壶做个小花瓶等，都可以增添浪漫的气氛。

　　招待客人时不要把热水放在玻璃杯里，这样既不科学，又不安全，因为玻璃杯容易烫手。所以，热水、热茶等，应该放在瓷杯里，玻璃杯是用来装冰块或是冷水的。

　　西方喝茶的方式和中国也不一样。中国喝茶方法一般都是把茶叶直接放在茶杯里用开水冲着喝，茶叶仍在杯子里。西方是用袋泡茶或把茶叶先放在茶壶里泡，然后把茶水倒出来喝，茶杯里不留茶叶。

　　就坐时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不要跷腿，和餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上摆好的餐具不要随意摆弄。女主人拿起餐巾时(没女主人就看男主人)，表示开始用餐，把餐巾铺在双腿上，如果餐巾很大就对折放腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。

　　在正规的晚餐，要等女宾放好餐巾后，男士再放餐巾。最好用双手打开餐巾，切忌来回抖动地打开餐巾。不要将餐巾别在领口上、皮带上或夹在衬衣的领口。用餐的时候，头要保持一定高度，不能太低，不能过多地移动头。

　　就餐期间，如果暂时离开座位，可以把餐巾放在椅子上。千万不要把餐巾放在桌上，否则就意味着你不想再吃，让服务员不再给你上菜。

　　很多主人并不愿意客人在家里吸烟。如果你想吸烟，可以在上甜点之后，并得到男主人或女主人的允许，去指定的地方吸烟。不要坐在用餐的座位上，让身边的客人和你一同享受“仙境”。

　　招待客人西餐餐桌礼仪

　　餐桌上必须要注意的是：

　　1、西餐点菜及上菜顺序

　　西餐菜单上有四或五大分类，其分别是开胃菜、汤、沙拉、海鲜、肉类、点心等。

　　应先决定主菜。主菜如果是鱼，开胃菜就选择肉类，在口味上就比较富有变化。除了食量特别大的外，其实不必从菜单上的单品菜内配出全餐，只要开胃菜和主菜各一道，再加一份甜点就够了。可以不要汤，或者省去开胃菜，这也是很理想的组合(但在意大利菜中，意大利面被看成是汤，所以原则上这两道菜不一起点)。

　　正式的全套餐点上菜顺序是：

　　1)头盘。西餐的第一道菜是头盘，也称为开胃品。开胃品的内容一般有冷头盘和热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、焗蜗牛等。因为是要开胃，所以开胃菜一般都有特色风味，味道以咸和酸为主，而且数量少，质量较高。

　　2)汤。和中餐不同的是，西餐的第二道菜就是汤。西餐的汤大致可分为清汤、奶油汤、蔬菜汤和冷汤等4类。品种有牛尾清汤、各式奶油汤、海鲜汤、美式蛤蜊汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、法式焗葱头汤。冷汤的品种较少，有德式冷汤、俄式冷汤等。

　　3)副菜。鱼类菜肴一般作为西餐的第三道菜，也称为副菜。品种包括各种淡、海水鱼类、贝类及软体动物类。通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴品都称为副菜。因为鱼类等菜肴的肉质鲜嫩，比较容易消化，所以放在肉类菜肴的前面，叫法上也和肉类菜肴主菜有区别。西餐吃鱼菜肴讲究使用专用的调味汁，品种有鞑靼汁、荷兰汁、酒店汁、白奶油汁、大主教汁、美国汁和水手鱼汁等。

　　4)主菜。肉、禽类菜肴是西餐的第四道菜，也称为主菜。肉类菜肴的原料取自牛、羊、猪、小牛仔等各个部位的肉，其中最有代表性的是牛肉或牛排。牛排按其部位又可分为沙朗牛排(也称西冷牛排)、菲利牛排、“T”骨型牛排、薄牛排等。其烹调方法常用烤、煎、铁扒等。肉类菜肴配用的调味汁主要有西班牙汁、浓烧汁精、蘑菇汁、白尼斯汁等。

　　禽类菜肴的原料取自鸡、鸭、鹅，通常将兔肉和鹿肉等野味也归入禽类菜肴。禽类菜肴品种最多的是鸡，有山鸡、火鸡、竹鸡，可煮、炸、烤、焖，主要的调味汁有黄肉汁、咖喱汁、奶油汁等。

　　5)蔬菜类菜肴。蔬菜类菜肴可以安排在肉类菜肴之后，也可以和肉类菜肴同时上桌，所以可以算为一道菜，或称为一种配菜。蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。和主菜同时服务的沙拉，称为生蔬菜沙拉，一般用生菜、西红柿、黄瓜、芦笋等制作。沙拉的主要调味汁有醋油汁、法国汁、干岛汁、奶酪沙拉汁等。

　　沙拉除了蔬菜之外，还有一类是用鱼、肉、蛋类制作的，这类沙拉一般不加味汁，在进餐顺序上可以作为头盘。

　　还有一些蔬菜是熟的，如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。熟食的蔬菜通常和主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌，称为配菜。

　　6)甜品。西餐的甜品是主菜后食用的，可以算做是第六道菜。从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁、煎饼、冰淇淋、奶酪、水果等。

　　7)咖啡、茶。西餐的最后一道是上饮料，咖啡或茶。喝咖啡一般要加糖和淡奶油。茶一般要加香桃片和糖。

　　2、位次问题

　　即使来宾中有地位、身份、年纪高于主宾的，在排定位次时，仍要请紧靠主人就坐。男主人坐主位，右手是第一重要客人的夫人，左手是第二重要客人的夫人，女主人坐在男主人的对面。她的两边是最重要的第一、第二位男客人。现在，如果不是非常正规的午餐或晚餐，这样一男一女的间隔坐法就显得不重要了。

　　3、刀叉的使用

　　使用刀叉时，从外侧往内侧取用刀叉，要左手持叉，右手持刀;切东西时左手拿叉按住食物，右手拿刀切成小块，用叉子往嘴里送。用刀的时候，刀刃不可以朝外。进餐中途需要休息时，可以放下刀叉并摆成“八”字形状摆在盘子中央，表示没吃完，还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并排放在盘中，表示已经吃完了，可以将这道菜或盘子拿走。如果是谈话，可以拿着刀叉，不用放下来，但不要挥舞。不用刀时，可用右手拿叉，但需要作手势时，就应放下刀叉，千万不要拿着刀叉在空中挥舞摇晃，不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不要一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。任何时候，都不要将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　4、餐桌上的注意事项。

　　不要在餐桌上化妆，用餐巾擦鼻涕。用餐时打嗝是大忌。取食时，拿不到的食物可以请别人传递，不要站起来。每次送到嘴里的食物别太多，在咀嚼时不要说话。就餐时不可以狼吞虎咽。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。不应在进餐中途退席。确实需要离开，要向左右的客人小声打招呼。饮酒干杯时，即使不喝，也应该将杯口在唇上碰一碰，以示敬意。当别人为你斟酒时，如果不需要，可以简单地说一声“不，谢谢!”或以手稍盖酒杯，表示谢绝。进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。如果主人请客人宽衣，男客人可以把外衣脱下搭在椅背上，但不可以把外套或随身携带的东西放到餐台上。

**关于就餐的礼仪 篇17**

　　中餐餐具摆放

　　中式餐饮看似十分普通简单，但是用餐时的礼仪却是有一番讲究的。中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙六种。在正式的宴会上，水杯放在菜盘上方，酒杯放在右上方。筷子与汤匙可放在专用的座子上，或放在纸套中。

　　中餐上菜顺序

　　中餐上菜的顺序一般是：先上冷盘，后上热菜，最后上甜食和水果。用餐前，服务员为每人送上的第一道湿毛巾是擦手用的，最好不要用它去擦脸。在宴席上，上鸡、龙虾、水果时，有时送上一小水盂(铜盆、瓷碗或水晶玻璃缸)，水上飘有玫瑰花瓣或柠檬片，供洗手用(曾有人误为饮料，以致成为笑话)。洗时两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用餐巾或小毛巾擦干。

　　中餐入座礼仪

　　古代的食礼是按阶层划分：宫廷，官府，行帮，民间等。现代食礼则简化为：主人(东道)，客人了。作为客人，赴宴讲究仪容，根据关系亲疏决定是否携带小礼品或好酒。赴宴守时守约;抵达后，先根据认识与否，自报家门，或由东道进行引见介绍，听从东道安排。

　　入座：这个\"英雄排座次\"，是整个中国食礼中最重要的一项。从古到今，因为桌具的演进，所以座位的排法也相应变化。总的来讲，座次\"尚左尊东\"，\"面朝大门为尊\"。家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者;家庭宴请，首席为地位最尊的客人，客主人则居末席。首席未落座，都不能落座，首席未动手，都不能动手，巡酒时自首席按顺序一路敬下，再饮。

　　1.更讲究的，如果来报有人来，无论尊卑地位，全席之人应出迎。

　　2.若是圆桌，则正对大门的为主客，左手边依次为2，4，6右手边依次为3，5，7直至汇合。

　　3.若为八仙桌，如果有正对大门的座位，则正对大门一侧的右位为主客，

　　4.如果不正对大门，则面东的一侧右席为首席。然后首席的左手边坐开去为2，4，6，8(8在对面)，右手边为3，5，7(7在正对面)。

　　5.如果为大宴，桌与桌间的排列讲究首席居前居中，左边依次2，4，6席，右边为3，5，7席。

　　6.根据主客身份，地位，亲疏分坐。

　　7.餐巾主要防止弄脏衣服，兼做擦嘴及手上的油渍。

　　8.餐巾应摊开后，放在双膝上端的大腿上，切勿系入腰带，或挂在西装领口。

　　9.切忌用餐巾擦拭餐具。

　　10.餐毕，要将餐巾折好，置放餐桌再离席。

　　11.入席时，应等长者坐定后，方可入席。

　　12.喝汤时，第一次舀汤宜少，先测试温度，浅尝。喝汤不要出声。

　　13.喝汤时不要任意搅合热汤和用口吹凉。

　　14.汤舀起来，不能一次分几口喝。

　　15.喝完汤，汤匙应搁在汤盘上或汤杯的碟子上。

　　16.必须等到大家坐定后,才可使用餐巾.

　　17.在饭店用餐,应由服务生领台入座.

　　18.多汁的水果如西瓜、柚子等，应用匙取食。

　　19.粒状水果如葡萄,可用手抓来吃.

　　20.果汁少较脆的水果如苹果、柿子、梨，可将之切成四片，削皮后取食。

　　21.桃及瓜类,削皮切片后,取食.

　　22.入座后姿势端正，脚踏在本人座位下，不可任意伸直，手肘不得靠桌缘，或将手放在邻座椅背上。

　　23.口内有食物，应避免说话。

　　24.必须小口进食，不要大口的塞，食物未咽下，不能再塞入口。

　　25.取菜舀汤，应使用公筷公匙。

　　26.吃进口的东西，不能吐出来，如系滚汤的食物，可喝水或果汁冲凉。

　　27.送食物入口时，两肘应向内靠，不宜向两旁张开，碰及邻座。

　　28.好的吃相是食物就口，不可将口就食物。食物带汁，不能匆忙送入口，否则汤汁滴在桌布上，及为不雅。

　　29.切忌用手掏牙齿，应用牙签，并以手或手帕遮掩。

　　30.避免在餐桌上咳嗽、打喷嚏、怄气及放屁。万一不禁，应说声\"对不起\".

　　31.喝酒宜各随意，敬酒以礼到为止，切记劝酒、猜拳、吆喝。

　　32.如餐具坠地，可请侍者拾起。

　　33.遇有意外，如不慎将酒、水、汤汁溅到他人衣服，表示歉意即可，不必恐慌赔罪。

　　34.如欲取用摆在同桌其他客人面前的调味品，应请邻座客人帮忙传递，不可伸手横越，长驱取物。

　　35.如主人亲自烹调食物，勿忘予主人赞赏。

　　36.如吃到不洁或异味，不可吞入，应将入口食物，轻巧的用拇指和食指取出，放入盘中。轻声告诉侍者更换。

　　37.就餐时，如发现还没吃的食物有昆虫或碎石，不要大惊小怪，宜侯侍者走近，轻声告知侍者更换。

　　38.食毕，餐具务必摆放整齐，不可凌乱放置。

　　39.食毕，餐巾应折好放在桌上.

　　40.主食进行中，不宜抽烟，如需抽烟，必须先征得邻座的同意。

　　41.在餐厅就餐，不能抢着付账，推拉争付至为不雅。倘系作客，不能抢付账。

　　42.进餐的速度应与男女主人同步，不宜太快，宜不宜太慢。

　　43.餐桌上不能谈悲戚之事，否则会影响欢愉的气氛。

　　44.应等长者坐定后，方可入座。

　　45.席上如有女士，应等女士座定后，方可入座。

　　46.用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席!

　　关于中餐就餐时要注意什么

　　中餐筷子礼仪

　　1筷子用法介绍

　　筷子是中餐中最主要的进餐用具。握筷姿势应规范，时餐需要使用其他餐具时，应先将筷子放下。

　　筷子一定要放在筷子架上，不能放在杯子或盘子上，否则容易碰掉。如果不小心把筷子碰掉在地上，可请服务员换一双。在用餐过程中，已经举起筷子，但不知道该吃哪道菜，这时不可将筷子在各碟菜中来回移动或在空中游弋。不要用筷子叉取食物放进嘴里，或用舌头舔食筷子上的附着物，更不要用筷子去推动碗、盘和杯子。有事暂时离席，不能把筷子插在碗里，应把它轻放在筷子架上。

　　注意事项

　　在席间说话的时候，不要把筷子当道具，随意乱舞;或是用筷子敲打碗碟桌面，用筷子指点他人。每次用完筷子要轻轻地放下，尽量不要发出响声。

　　2筷子礼仪

　　中国的筷子是十分讲究的，\"筷子\"又称\"箸(筋)\"，远在商代就有用象牙制成的筷子。《史记·宋微子世家》中记载\"纣始为象箸\"。用象牙做箸，是富贵的标志。做筷子的材料也不同，考究的有金筷、银筷、象牙筷，一般的有骨筷和竹筷，塑料筷。湖南的筷子最长，有的长达两尺左右;日本的筷子短而尖，这是由于吃鱼片等到片状食物的缘故。

　　中国使用筷子，在人类文明史上是一桩值得骄傲和推崇的科学发明。在长期的生括实践中，人们对使用筷子也形成了一些礼仪上的忌讳：

　　一忌敲筷。即在等待就餐时，不能坐在餐边，一手拿一根筷子随意敲打，或用筷子敲打碗盏或茶杯。

　　二忌掷筷。在餐前发放筷子时，要把筷子一双双理顺，然后轻轻地放在每个人的餐桌前;距较远时，可以请人递过去，不能随手掷在桌上。

　　三忌叉筷。筷子不能一横一竖交叉摆放，不能一根是大头，一根是小头。筷子要摆放在碗的旁边，不能搁在碗上。

　　四忌插筷。在用餐中途因故需暂时离开时，要把筷子轻轻搁在桌子上或餐碟边，不能插在饭碗里。

　　五忌挥筷。在夹菜时，不能把筷子在菜盘里挥来挥去，上下乱翻，遇到别人也来夹菜时，要有意避让，谨防\"筷子打架\"。

　　六忌舞筷。在说话时，不要把筷子当作刀具，在餐桌上乱舞;也不要在请别人用菜时，把筷子戳到别人面前，这样做是失礼的。

　　中餐席位文化

　　中餐的席位排列，关系到来宾的身份和主人给予对方的礼遇，所以是一项重要的内容。中餐席位的排列，在不同情况下，有一定的差异。可以分为桌次排列和位次排列两方面。

　　1桌次排列

　　在中餐宴请活动中，往往采用圆桌布置菜肴、酒水。排列圆桌的尊卑次序，有两种情况。

　　第一种情况，是由两桌组成的小型宴请。这种情况，又可以分为两桌横排和两桌竖排的形式。当两桌横排时，桌次是以左为尊，以右为卑。这里所说的右和左，是由面对正门的位置来确定的。当两桌竖排时，桌次讲究以远为上，以近为下。这里所讲的远近，是以距离正门的远近而言。

　　第二种情况，是由三桌或三桌以上的桌数所组成的宴请。在安排多桌宴请的桌次时，除了要注意\"面门定位\"、\"以右为尊\"、\"以远为上\"等规则外，还应兼顾其他各桌距离主桌的远近。通常，距离主桌越近，桌次越高;距离主桌越远、桌次越低。

　　在安排桌次时，所用餐桌的大小、形状要基本一致。除主桌可以略大外，其他餐桌都不要过大或过小。

　　为了确保在宴请时赴宴者及时、准确地找到自己所在的桌次，可以在请柬上注明对方所在的桌次、在宴会厅入口悬挂宴会桌次排列示意图、安排引位员引导来宾按桌就坐，或者在每张餐桌上摆放桌次牌(用阿拉伯数字书写)。

　　2位次排列

　　宴请时，每张餐桌上的具体位次也有主次尊卑的分别。排列位次的基本方法有四条，它们往往会同时发挥作用。

　　方法一，是主人大都应面对正门而坐，并在主桌就坐。

　　方法二，是举行多桌宴请时，每桌都要有一位主桌主人的代表在座。位置一般和主桌主人同向，有时也可以面向主桌主人。

　　方法三，是各桌位次的尊卑，应根据距离该桌主人的远近而定，以近为上，以远为下。

　　方法四，是各桌距离该桌主人相同的位次，讲究以右为尊，即以该桌主人面向为准，右为尊，左为卑。

　　另外，每张餐桌上所安排的用餐人数应限在10人以内，最好是双数。比如，六人、八人、十人。人数如果过多，不仅不容易照顾，而且也可能坐不下。

　　根据上面四个位次的排列方法，圆桌位次的具体排列可以分为两种具体情况。它们都是和主位有关。

　　第一种情况：每桌一个主位的排列方法。特点是每桌只有一名主人，主宾在右首就坐，每桌只有一个谈话中心。

　　第二种情况：每桌两个主位的排列方法。特点是主人夫妇在同一桌就坐，以男主人为第一主人，女主人为第二主人，主宾和主宾夫人分别在男女主人右侧就坐。每桌从而客观上形成了两个谈话中心。

　　如果主宾身份高于主人，为表示尊重，也可以安排在主人位子上坐，而请主人坐在主宾的位子上。

　　为了便于来宾准确无误地在自己位次上就坐，除招待人员和主人要及时加以引导指示外，应在每位来宾所属座次正前方的桌面上，事先放置醒目的个人姓名座位卡。举行涉外宴请时，座位卡应以中、英文两种文字书写。中国的惯例是，中文在上，英文在下。必要时，座位卡的两面都书写用餐者的姓名。

　　排列便餐的席位时，如果需要进行桌次的排列，可以参照宴请时桌次的排列进行。位次的排列，可以遵循四个原则。

　　一是右高左低原则

　　两人一同并排就坐，通常以右为上座，以左为下座。这是因为中餐上菜时多以顺时针方向为上菜方向，居右坐的因此要比居左坐的优先受到照顾。

　　二是中座为尊原则

　　三人一同就坐用餐，坐在中间的人在位次上高于两侧的人。

　　三是面门为上原则

　　用餐的时候，按照礼仪惯例，面对正门者是上座，背对正门者是下座。

　　四是特殊原则

　　高档餐厅里，室内外往往有优美的景致或高雅的演出，供用餐者欣赏。这时候，观赏角度最好的座位是上座。在某些中低档餐馆用餐时，通常以靠墙的位置为上座，靠过道的位置为下座。

　　中餐用餐方式

　　主要介绍宴会、家宴、便餐、工作餐(包括自助餐)等具体形式下的礼仪规范。

　　1宴会

　　通常指的是以用餐为形式的社交聚会。可以分为正式宴会和非正式宴会

　　2餐具

　　两种类型。正式宴会，是一种隆重而正规的宴请。它往往是为宴请专人而精心安排的，在比较高档的饭店，或是其他特定的地点举行的，讲究排场、气氛的大型聚餐活动。对于到场人数、穿着打扮、席位排列、菜肴数目、音乐演奏、宾主致词等，往往都有十分严谨的要求和讲究。非正式宴会，也称为便宴，也适用于正式的人际交往，但多见于日常交往。它的形式从简，偏重于人际交往，而不注重规模、档次。一般来说，它只安排相关人员参加，不邀请配偶，对穿着打扮、席位排列、菜肴数目往往不作过高要求，而且也不安排音乐演奏和宾主致词。

　　3家宴

　　也就是在家里举行的宴会。相对于正式宴会而言，家宴最重要的是要制造亲切、友好、自然的气氛，使赴宴的宾主双方轻松、自然、随意，彼此增进交流，加深了解，促进信任。

　　通常，家宴在礼仪上往往不作特殊要求。为了使来宾感受到主人的重视和友好，基本上要由女主人亲自下厨烹饪，男主人充当服务员;或男主人下厨，女主人充当服务员，来共同招待客人，使客人产生宾至如归的感觉。

　　如果要参加宴会，那么你就需要注意，首先必须把自己打扮得整齐大方，这是对别人也是对自己的尊重。

　　还要按主人邀请的时间准时赴宴。除酒会外，一般宴会都请客人提前半小时到达。如因故在宴会开始前几分钟到达，不算失礼。但迟到就显得对主人不够尊敬，非常失礼了。

　　当走进主人家或宴会厅时，应首先跟主人打招呼。同时。对其他客人，不管认不认识，都要微笑点头示意或握手问好;对长者要主动起立，让座问安;对女宾举止庄重，彬彬有礼。

　　入席时，自己的座位应听从主人或招待人员的安排，因为有的宴会主人早就安排好了。如果座位没定，应注意正对门口的座位是上座，背对门的座位是下座。应让身份高者、年长者以及女士先入座，自己再找适当的座位坐下。

　　入座后坐姿端正，脚踏在本人座位下，不要任意伸直或两腿不停摇晃，手肘不得靠桌沿，或将手放在邻座椅背上。入座后，不要旁若无人，也不要眼睛直盯盘中菜肴，显出迫不及待的样子。可以和同席客人简单交谈。

　　用餐时应该正装，不要脱外衣，更不要中途脱外衣。一般是主人示意开始后再进行。就餐的动作要文雅，夹菜动作要轻。而且要把菜先放到自己的小盘里，然后再用筷子夹起放进嘴。送食物进嘴时，要小口进食，两肘向外靠，不要向两边张开，以免碰到邻座。不要在吃饭喝饮料、喝汤发出声响。用餐时，如要用摆在同桌其他客人面前的调味品，先向别人打个招呼再拿;如果太远，要客气地请人代劳。如在用餐时非得需要剔牙，要用左手或手帕遮掩，右手用牙签轻轻剔牙。

　　喝酒的时候，一味地给别人劝酒、灌酒，吆五喝六，特别是给不胜酒力的人劝酒、灌酒，都是失礼的表现。

　　如果宴会没有结束，但你已用好餐，不要随意离席，要等主人和主宾餐毕先起身离席，其他客人才能依次离席。

　　4便餐

　　也就是家常便饭。用便餐的地点往往不同，礼仪讲究也最少。只要用餐者讲究公德，注意卫生、环境和秩序，在其他方面就不用介意过多。

　　5工作餐

　　是在商务交往中具有业务关系的合作伙伴，为进行接触、保持联系、交换信息或洽谈生意而用用餐的形式进行的商务聚会。它不同于正式的工作餐、正式宴会和亲友们的会餐。它重在一种氛围，意在以餐会友，创造出有利于进一步进行接触的轻松、愉快、和睦、融洽的氛围。是借用餐的形式继续进行的商务活动，把餐桌充当会议桌或谈判桌。工作餐一般规模较小，通常在中午举行，主人不用发正式请柬，客人不用提前向主人正式进行答复，时间、地点可以临时选择。出于卫生方面的考虑，最好采取分餐制或公筷制的方式。

　　在用工作餐的时候，还会继续商务上的交谈。但这时候需要注意的是，这种情况下不要像在会议室一样，进行录音、录像，或是安排专人进行记录。非有必要进行记录的时候，应先获得对方首肯。千万不要随意自行其事，好像对对方不信任似的。发现对方对此表示不满的时候，更不可以坚持这么做。

　　工作餐是主客双方\"商务洽谈餐\"，所以不适合有主题之外的人加入。如果正好遇到熟人，可以打个招呼，或是将其与同桌的人互作一下简略的介绍。但不要擅作主张，将朋友留下。万一有不识相的人\"赖着\"不走，可以委婉地下逐客令\"您很忙，我就不再占用您宝贵时间了\"或是\"我们明天再联系。我会主动打电话给您\"。

　　6自助餐

　　是借鉴西方的现代用餐方式。它不排席位，也不安排统一的菜单，是把能提供的全部主食、菜肴、酒水陈列在一起，根据用餐者的个人爱好，自己选择、加工、享用。

　　采取这种方式，可以节省费用，而且礼仪讲究不多，宾主都方便;用餐的时候每个人都可以悉听尊便。在举行大型活动，招待为数众多的来宾时，这样安排用餐，也是最明智的选择。

　　中餐地点选择

　　中餐特别是中餐宴会具体时间的安排，根据人们的用餐习惯，依照用餐时间的不同，分为早餐、午餐、晚餐三种。确定正式宴请的具体时间，主要要遵从民俗惯例。而且主人不仅要从自己的客观能力出发，更要讲究主随客便，要优先考虑被邀请者，特别是主宾的实际情况，不要对这一点不闻不问。如果可能，应该先和主宾协商一下，力求两厢方便。至少，也要尽可能提供几种时间上的选择，以显示自己的诚意，并要对具体长度进行必要的控制。

　　另外，在社交聚餐的时候，用餐地点的选择也非常重要。

　　首先要环境优雅，宴请不仅仅是为了\"吃东西\"，也要\"吃文化\"。要是用餐地点档次过低，环境不好，即使菜肴再有特色，也会使宴请大打折扣。在可能的情况下，一定要争取选择清静、优雅的地点用餐。

　　其次是卫生条件良好，在确定社交聚餐的地点，一定要看卫生状况怎么样。如果用餐地点太脏、太乱，不仅卫生问题让人担心，而且还会破坏用餐者的食欲。

　　还要充分考虑到，聚餐者来去交通是不是方便，有没有公共交通线路通过，有没有停车场，是不是要为聚餐者预备交通工具等一系列的具体问题，以及该地点设施是否完备。

　　餐具使用礼仪

　　和西餐相比较，中餐的一大特色就是就餐餐具有所不同。人们主要介绍一下平时经常出现问题的餐具的使用。

　　1筷子

　　筷子是中餐最主要的餐具。使用筷子，通常必须成双使用。用筷子取菜、用餐的时候，要注意下面几个\"小\"问题：

　　一是不论筷子上是否残留着食物，都不要去舔。用舔过的筷子去夹菜，是不是有点倒人胃口?

　　二是和人交谈时，要暂时放下筷子，不能一边说话，一边像指挥棒似地舞着筷子。

　　三是不要把筷子竖插放在食物上面。因为这种插法，只在祭奠死者的时候才用。

　　四是严格筷子的职能。筷子只是用来夹取食物的。用来剔牙、挠痒或是用来夹取食物之外的东西都是失礼的。

　　2勺子

　　它的主要作用是舀取菜肴、食物。有时，用筷子取食时，也可以用勺子来辅助。尽量不要单用勺子去取菜。用勺子取食物时，不要过满，免得溢出来弄脏餐桌或自己的衣服。在舀取食物后，可以在原处\"暂停\"片刻，汤汁不会再往下流时，再移回来享用。

　　暂时不用勺子时，应放在自己的碟子上，不要把它直接放在餐桌上，或是让它在食物中\"立正\"。用勺子取食物后，要立即食用或放在自己碟子里，不要再把它倒回原处。而如果取用的食物太烫，不可用勺子舀来舀去，也不要用嘴对着吹，可以先放到自己的碗里等凉了再吃。不要把勺子塞到嘴里，或者反复吮吸、舔食。

　　3盘子

　　稍小点的盘子就是碟子，主要用来盛放食物，在使用方面和碗略同。盘子在餐桌上一般要保持原位，而且不要堆放在一起。

　　需要着重介绍的，是一种用途比较特殊的被称为食碟的盘子。食碟的主要作用，是用来暂放从公用的菜盘里取来享用的菜肴的。用食碟时，一次不要取放过多的菜肴，看起来既繁乱不堪，又像是饿鬼投胎。不要把多种菜肴堆放在一起，弄不好它们会相互\"窜味\"，不好看，也不好吃。不吃的残渣、骨、刺不要吐在地上、桌上，而应轻轻取放在食碟前端，放的时候不能直接从嘴里吐在食碟上，要用筷子夹放到碟子旁边。如果食碟放满了，可以让服务员换。

　　4水杯

　　主要用来盛放清水、汽水、果汁、可乐等软饮料时使用。不要用它来盛酒，也不要倒扣水杯。另外，喝进嘴里的东西不能再吐回水杯。

　　5湿毛巾

　　比较讲究的话，会为每位用餐者上一块湿毛巾。它只能用来擦手。擦手后，应该放回盘子里，由服务员拿走。有时候，在正式宴会结束前，会再上一块湿毛巾。和前者不同的是，它只能用来擦嘴，却不能擦脸、抹汗。

　　6牙签

　　尽量不要当众剔牙。非剔不行时，用另一只手掩住口部，剔出来的东西，不要当众观赏或再次入口，也不要随手乱弹，随口乱吐。剔牙后，不要长时间叼着牙签，更不要用来扎取食物。

　　中餐礼仪得体表现

　　任何国家的餐饮，都有自己的传统习惯和寓意，中餐也不例外。比方说，过年少不了鱼，表示\"年年有余\";和渔家、海员吃鱼的时候，忌讳把鱼翻身，因为那有\"翻船\"的意思。

　　用餐的时候，不要吃得摇头摆脑，宽衣解带，满脸油汗，汁汤横流，响声大作。不但失态欠雅，而且还会败坏别人的食欲。可以劝别人多用一些，或是品尝某道菜肴，但不要不由分说，擅自作主，主动为别人夹菜、添饭。不说这样做是不是卫生，而且还会让人勉为其难。

　　取菜的时候，不要左顾右盼，翻来覆去，在公用的菜盘内挑挑拣拣。要是夹起来又放回去，就显得缺乏教养。多人一桌用餐，取菜要注意相互礼让，依次而行，取用适量。不要好吃多吃，争来抢去，而不考虑别人用过没有。够不到的菜，可以请人帮助，不要起身甚至离座去取。

　　用餐期间，不要敲敲打打，比比划划。还要自觉做到不吸烟。用餐时，如果需要有清嗓子、擤鼻涕、吐痰等举动，尽早去洗手间解决。

　　用餐的时候，不要当众修饰。比如，不要梳理头发，化妆补妆，宽衣解带，脱袜脱鞋等。如必要可以去化妆间或洗手间。用餐的时候不要离开座位，四处走动。如果有事要离开，也要先和旁边的人打个招呼，可以说声\"失陪了\"、\"我有事先行一步\"等。

**关于就餐的礼仪 篇18**

　　商务就餐 切勿热情过度

　　商务交往涉及的礼仪很多，但从根本上来讲还是人与人之间的交往，所以我们把商务礼仪界定为商务人员交往的艺术。

　　礼出于俗，俗化为礼。商务礼仪的操作性，就是应该怎么做，不应该怎么做。

　　讲一个座次的例子：我们都知道来了客人要让座，但不知道哪是上座，一般情况下可能无所谓，但在外事活动和商务谈判中就必须要讲究了。

　　商务用餐的形式分成两大类，一类是比较松散的自助餐，或是自助餐酒会；另一类是正式的宴会，就是商务宴会。商务宴会通常还有中式宴会和西式宴会两种形式。

　　值得一提的是，一般公司采用商务自助餐这种形式，它最突出的一点是体现公司的勤俭节约。所以我们在用餐时，要特别注意避免浪费。

　　嘉宾发言时停下手中活

　　自助餐酒会有它自己的特点，它不像中餐或者西餐的宴会，大家分宾主入席后，就开始用餐的过程，而是一般会有嘉宾或主办方先即席发言。

　　在嘉宾发言时，应该尽量停下手中的一切活动，如取餐或是在进餐，都应该停止下来。

　　通常自助餐不牵扯到座次的安排，大家可以在这个区域中来回地走动。

　　在和他人进行交谈时，应该注意尽量避免在口中咀嚼食物。在喝汤的时候，声音要尽量小，不要影响他人。

　　较靠里的位置为主位

　　中餐宴会时，一般也牵扯到座次的问题。在这里教大家一个最简单的方法：你可以从餐巾的折放上，看出哪个是主位，哪个是客位。

　　一般主宾位的餐巾纸的桌花和其他人的是不太一样的。如果你不了解情况，也可以问一下餐厅的服务员，哪个位置是主位。

　　如果餐巾纸是折好放在你面前的，没有桌花的话，我们应该看什么呢？主要是以门为基准点，比较靠里面的位置为主位。

　　左叉固定食物 右刀切割

　　主菜都需要用刀切割，一次切一块食用

　　面条用叉子卷食

　　面包需用手撕下小块放入口内，不可用嘴啃食

　　喝汤时不可发出声音

　　水果用叉子取用

　　正确使用餐具：左叉固定食物，右刀切割。餐具由外向内取用，每个餐具使用一次。

　　不要在没有进餐完毕时，就把刀和叉向右叠放在一起，握把都向右，如果您这样放置的话服务员会以为你已经就餐完毕，会把你的饭菜撤下去。

　　商务就餐礼仪

　　在和他人洽谈商务用餐时，对自己的着装、举止、言行等都要做到得体、大方和端庄。

　　宴席上的几点禁忌

　　宴请客人时优先考虑的问题是什么？是菜肴的安排。

　　你一定要问对方不吃什么，有什么忌讳的，不同民族有不同的习惯，我们必须尊重民族习惯。

　　西方人有六不吃

　　不吃动物内脏。

　　不吃动物的头和脚。

　　不吃宠物，尤其是猫和狗。

　　不能吃珍稀动物。

　　不吃淡水鱼，淡水鱼有土腥味。

　　不吃无鳞无鳍的鱼：蛇、膳等。

　　商务就餐六不能

　　不能非议国家和政府。

　　不能涉及国家和行业秘密。

　　不能在背后说领导、同事、同行的坏话。

　　不能够谈论格调不高的问题，我们都是现代人，要有修养。

　　不涉及私人问题，关心人要有度，关心过度是一种伤害。

　　私人问题五不问

　　不问收入，收入和个人能力和企业效益有关，谈论就要比较，痛苦来自比较之中。朋友可以问，外人不可以问。

　　不问年龄，快退休的人和白领丽人的年龄最好别问。

　　不问婚姻家庭，因为家家都有难念的经。

　　不问经历，英雄不问出处，重在现在，你是大学生，人家不一定是大学生。

**关于就餐的礼仪 篇19**

　　餐桌坐次的暗示：

　　在中国的饮食礼仪中，坐在那里非常重要，主座一定是买单的人，主座是指距离门口最远的正中央位置，主座的对面坐的是邀请人的助理，主宾和副主宾分别坐在邀请人的右侧和左侧，位居第三位，第四位的客人分别坐在助理的右侧和左侧，让邀请人和客人面对而坐，或让客人坐在主桌上都算失礼，中国的文化是不让客人感到紧张。

　　邀请人可以指定客人的座位，自己的部下或晚辈也可被按排在比自己更重要的位置上，通过分配座位，暗示谁对自己最重要。

　　中国餐桌上的礼仪归结为以下几点：

　　第一：入座，先请客人入座上席，在请长者入座客人旁依次入座，入座时要从椅子左边进入，入座后不要动筷子，更不要弄出什么响声来，也不要起身走动，如果有什么事要向主人打招呼。

　　第二：进餐时，先请客人，长着动筷子，夹菜时每次少一些，离自己远的菜就少吃一些，吃饭时不要出声音，喝汤时也不要出声响，喝汤用汤匙一小口一小口地喝，不宜把碗端到嘴边喝，汤太热时凉了以后再喝，不要一边吹一边喝，有的人吃饭喜欢用咀嚼食物，特别是使劲咀嚼脆食物，发出很清晰的声音来，这种做法是不合礼仪要求的，特别是和众人一起进餐时，就要尽量防止出现这种现象。

　　第三：进餐时不要打嗝，也不要出现其他声音，如果出现打喷嚏，肠鸣等不由自主的声响时，就要说一声\"真不好意思\"、“对不起”、\"请原凉\"之内的话，以示歉意。

　　第四：如果要给客人或长辈布菜，最好用公筷，也可以把离客人或长辈远的菜肴送到他们跟前，按我们中华民族的习惯，菜是一个一个往上端的，如果同桌有领导、老人、客人的话，每当上来一个新菜时就请他们先动筷子，或着轮流请他们先动筷子，以表示对他们的重视。

　　第五：吃到鱼头，鱼刺，骨头等物时，不要往外面吐，也不要往地上仍.要慢慢用手拿到自己的碟子里，或放在紧靠自己餐桌边或放在事先准备好的纸上。

　　第六：要适时地抽空和左右的人聊几句风趣的话，以调和气氛，不要光着头吃饭,不管别人，也不要狼吞虎咽地大吃一顿，更不要贪杯。

　　第七：最好不要在餐桌上剔牙，如果要剔牙时，就要用餐巾或手挡住自己的嘴巴。

　　第八：要明确此次进餐的主要任务，要明确以谈生意为主，还是以联络感情为主，或是以吃饭为主，如果是前着，在安排座位时就要注意，把主要谈判人的座位相互靠近便于交谈或疏通情感，如果是后着，只需要注意一下常识性的礼节就行了，把重点放在欣赏菜肴上。

　　第九：最后离席时，必须向主人表示感谢，或者就此时邀请主人以后到自己家做客，以示回谢。

　　中国人吃饭讲究

　　1、入座时先请客人入座上席，再请长者在客人旁依次入座，入座时要从椅子左边进入，入座后不要动筷子，更不要弄出什么响声来，也不要起身走动，如果有什么事要向主人打招呼。

　　2、进餐时先请客人、长者动筷子，夹菜时每次少一些，离自己远的菜就少吃一些，吃饭时不要出声音(“吧唧嘴”必须克服!)，喝汤时也不要出声响，喝汤用汤匙一小口一小口地喝，不宜把碗端到嘴边喝，汤太热时凉了以后再喝，不要一边吹一边喝，有的人吃饭喜欢用咀嚼食物，特别是使劲咀嚼脆食物，发出很清晰的声音来，这种做法是不合礼仪要求的，特别是和众人一起进餐时，就要尽量防止出现这种现象。

　　3、进餐时不要打嗝，也不要出现其他声音，如果出现打喷嚏，肠鸣等不由自主的声响时，就要说一声\"不好意思\"、“对不起”、\"请原凉\"之类的话，以示歉意。

　　4、如果要给客人或长辈夹菜，最好用公筷，也可以把离客人或长辈远的菜肴送到他们跟前，按我们中华民族的习惯，菜是一个一个往上端的，如果同桌有领导、老人、客人的话，每当上来一个新菜时就请他们先动筷子，或者轮流请他们先动筷子，以表示对他们的重视。

　　5、吃到鱼头、鱼刺、骨头等物时，不要往外面吐，也不要往地上仍，要慢慢用手拿到自己的碟子里，或放在紧靠自己的餐桌边或放在事先准备好的纸上。

　　6、要适时地抽空和左右的人聊几句风趣的话，以调和气氛，不要光着头吃饭，不管别人，也不要狼吞虎咽地大吃一顿，更不要贪杯。

　　7、最好不要在餐桌上剔牙，如果要剔牙时，就要用餐巾或手挡住自己的嘴巴。

　　8、要明确此次进餐的主要任务，要明确以谈生意为主.还是以联络感情为主，或是以吃饭为主，如果是前者，在安排座位时就要注意，把主要谈判人的座位相互靠近便于交谈或疏通情感，如果是后者，只需要注意一下常识性的礼节就行了，把重点放在欣赏菜肴上。

　　9、离席时必须向主人表示感谢，或者就此时邀请主人以后到自己家做客，以示回谢。

**关于就餐的礼仪 篇20**

　　【活动目标】

　　1、学习用正确、适当的方式表达对他人的关心。

　　2、大胆表达自己的见解，发展连贯性的口语表达能力和听说交往能力。

　　3、培养关心他人的情感。

　　4、培养幼儿的尝试精神。

　　5、激发幼儿在集体面前大胆表达、交流的兴趣。

　　【活动准备】

　　幼儿用书不快乐、快乐的老爷爷

　　【活动建议】

　　一、师生共同玩游戏：听数抱团，引出活动主题。

　　（1）老师：现在我们来玩一个“听教抱团”的游戏吧。（玩法：老师念到数字几，就有几个幼儿抱成团。）

　　（2）幼儿在老师的指令下开始做游戏。

　　（3）老师：刚才你们在做游戏的时候，心情怎么样啊？

　　二、老师出示图片，引导幼儿学习关心他人的方法。

　　（1）出示图片1，让幼儿观察图片中的内容。

　　老师：咦？这个老爷爷怎么了？你是从哪里看出来的？

　　老师小结：老爷爷很难过，因为他在叹气，眉头拧在了一起，头发也乱七八糟的，看起来心情很不好。

　　老师：小朋友们生气时是什么样子的呢？我们也来表演看看吧。

　　（2）出示图片2，讨论老爷爷变得快乐的原因。

　　老师：你们刚才在回答问题时，一切都发生了变化，老爷爷露出了笑脸。真奇怪，在这一分钟里到底发生了什么事，使老爷爷变得快乐起来了呢？

　　幼儿思考后回答。

　　（3）出示图片3，引导幼儿学习关心他人的方法。

　　老师：做了什么事让老爷爷快乐起来了呢？（幼儿讨论后回答）

　　老师：做了一件关心别人的有意义的事，小朋友们也能通过自己的努力让别人快乐起来吗？（幼儿自由回答）

　　老师小结：我们可以帮老爷爷捶捶背，捏捏肩膀，给老爷爷唱歌，陪老爷爷说说话等。

　　（4）让幼儿自由选择周围的同伴，针对如何让大家快乐起来开展讨论。

　　捶背、捏肩膀、亲一亲、说一句赞美小朋友的话、拉拉同伴的小手、说一句鼓励别人的话、跳舞、唱歌、画画等等。

　　三、结合幼儿用书，做“一分钟快乐”游戏。

　　老师：大家看看幼儿用书，书上的小朋友是怎样让别人快乐起来的呢？如果给你一分钟，你准备怎么让别人快乐起来呢？

　　老师：刚才你们想了这么多的好方法，现在就请你们用这些办法使你的同伴快乐起来吧！幼儿尝试用各自的方法让同伴和老师在一分钟内快乐起来。

　　四、老师带领幼儿共同跳舞结束本活动。

　　老师：刚才小朋友们都尝试了在一分钟内让老师和同伴快乐起来。在别人快乐的同时，你的心情是怎样的呢？

　　老师小结：对，当我们帮助别人、付出爱心的同时，我们自己也会感到快乐。在我们的日常生活中，不单只有快乐的时候，也有伤心、难过的时候，所以我们要学会尽量让自己忘记烦恼，只把快乐留在心里。现在老师放音乐，大家跟着音乐快乐起来吧！

　　活动反思：

　　通过本节活动，让我感受到孩子们的纯真爱心是无限度的，在本次活动中的优点是时间把握的很好，能控制整个活动的情节发展，孩子的积极性特别高，对于老师的提问发挥的很好。

**关于就餐的礼仪 篇21**

　　除了口感精致之外，用餐时酒、菜的搭配，优雅的用餐礼仪，调整和放松心态、享受这环境和美食、正确使用餐具、酒具都是进入美食的先修课。要注意的是，在西方去饭店吃饭一般都要事先预约，在预约时，有几点要特别注意说清楚，首先要说明人数和时间，其次要表明是否要吸烟区或视野良好的座位。如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定时间到达，是基本的礼貌，有急事时要提前通知取消定位一定要道歉。再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上高档西餐厅吃饭，穿着得体是欧美人的常识。去高档的西餐厅，男士要穿整洁；女士要穿晚礼服或套装和有跟的鞋子，女士化妆要稍重因为餐厅内的光线较暗，如果指定穿正式的服装的话，男士必须打领带，进入餐厅时，男士应先开门，请女士进入，应请女士走在前面。入座、点酒都应请女士来品尝和决定。一般西餐厅的营业时间为中午11点半至下午、晚上6点半后开始晚餐，如果客人早到了可以先在酒吧喝点酒然后再进入主餐厅；就坐后可以不急于点菜，有什么问题可以直接问服务生，他们一般都非常乐意回答你提出的任何问题。若他们不是很清楚会问询餐厅经理或主厨；就餐时间太早，中午11点或下午5点半就到了西餐厅、匆匆吃完就走、在餐桌上大谈生意、衣着不讲究、主菜吃的太慢影响下一道菜，或只点开胃菜不点主菜和甜点都是不礼貌的行为。

　　高档西餐的开胃菜虽然份量很小，却很精致，值得慢慢品尝。餐后可以选择甜点或奶酪、咖啡、茶等等，不同的国家都有不同的小费习惯，但是一定要多加赞美和表示感谢。吃西餐在很大程度上讲是在吃情调：大理石的壁炉、熠熠闪光的水晶灯、银色的烛台、缤纷的美酒，再加上人们优雅迷人的举止，这本身就是一幅动人的油画。为了您在初尝西餐时举止更加娴熟，费些力气熟悉一下这些进餐礼仪，还是非常值得的。

　　就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。使用刀叉进餐时，从外侧往内侧取用刀叉，要左手持叉，右手持刀；切东西时左手拿叉按住食物，右手执刀将其锯切成小块，然后用叉子送入口中。使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时，应摆成\"八\"字型，分别放在餐盘边上。刀刃朝向自身，表示还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并拢放在盘中。如果是谈话，可以拿着刀叉，无需放下。不用刀时，也可以用右手持叉，但若需要做手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃，也不要一手拿刀或叉，而另一支手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一支手拿叉取菜。要记住，任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话，更不可主动与人谈话、西方人吃饭时一般不会说太多的话。

**关于就餐的礼仪 篇22**

　　1.宴饮礼仪

　　有主有宾的宴饮活动，是一种社会性活动。为使这种社会活动能有秩序并有条理的进行，达到预定目的，必须要有一定的礼益范来指导和约束。每个民族在长期的实践中都有自己的一套规范化的饮食礼仪，作为每个社会成员的行为准则。

　　中国传统的古代宴饮礼仪是按阶层划分的：宫廷，官府，行帮，民间等。一般的程序是，主人折柬相邀，到期迎客于门外;客至，至致问候，延入客厅小坐，敬以茶点;导客入席，以左为上，是为首席。席中座次，以左为首座，相对者为二座，首座之下为三座，二座之下为四座。客人坐定，由主人敬酒让菜，客人以礼相谢。宴毕，导客入客厅小坐，上茶，直至辞别。席间斟酒上菜，也有一定的规程。

　　作为客人，赴宴讲究仪容，根据关系亲疏决定是否携带小礼品或好酒。赴宴守时守约;抵达后，先根据认识与否，自报家门，或由东道进行引见介绍，听从东道安排。然后入座。

　　这个\"英雄排座次\"，是整个中国食礼中最重要的一项。从古到今，因为桌具的演进，所以座位的排法也相应有变化。

　　总的来讲，座次\"尚左尊东\"，\"面朝大门为尊\"。家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者;家庭宴请，首席为地位最尊的客人，请客主人则居末席。

　　首席未落座，都不能落座，首席未动手，都不能动手，巡酒时自首席按顺序一路敬下，再饮。更讲究的，如果来报有人来，无论尊卑地位，全席之人应出迎。

　　若是圆桌，则正对大门的为主客，左手边依次为2，4，6，右手边依次为3，5，7直至汇合。若为八仙桌，如果有正对大门的座位，则正对大门一侧的右位为主客，如果不正对大门，则面东的一侧右席为首席。然后首席的左手边坐开去为2，4，6，8(8在对面)，右手边为3，5，7(7在正对面)。

　　如果为大宴，桌与桌间的排列讲究首席居前居中，左边依次2，4，6席，右边为3，5，7席。根据主客身份，地位，亲疏分坐。

　　这类宴礼的形成，有比较长的历史过程，在清未民初，就已有现代所具备的这些程式了。如《民社北平指南》所云：宴请官长，或初交、或团体，须于大饭馆以整桌之席访之。若知己朋友，则可不拘。届时，主人必先至以迎客，客至奉茶，陪座周旋。客齐人席，次序以左为上，右为次，上座之友为三座，次座之右为四座，以下速推。主人与首座相对，举杯通饮，客人起立举杯致谢。然后就坐，且餐且饮。菜肴先上冷荤，后上热革，继以最贵肴撰。每进一肴。主人必举杯劝酒、举模劝食。饭毕略用茶，即向主人致谢而去。

　　2. 古代食仪

　　在中国古代，在饭、菜的食用上都有严格的规定，通过饮食礼仪体现等级区别。如王公贵族讲究\"牛宜秩，羊宜黍，象直穆，犬宜粱，雁直麦，鱼宜涨，凡君子食恒放焉\"。而贫民的日常饭食则以豆饭藿羹为主，\"民之所食，大抵豆饭藿羹\"。有菜肴二十余种。\"凡王之馈，食用六百，膳用六牲，饮用六清，羞用百有二十品，珍用八物，酱用百有二十瓮\"。进献王者的饮食要符合一定的礼教。《礼记.礼器》曰：\"礼有以多为贵者，天子之豆二十有六，诸公十有六，诸侯十有二，上大夫八，下大夫六。\"而民间平民的饮食之礼则\"乡饮酒之礼，六十者三豆，七十者四豆，八十者五豆，九十者六豆，所以明养老也\"。乡饮酒，是乡人以时会聚饮酒之礼，在这种庆祝会上，最受恭敬的是长者。

　　礼产生于饮食，同时又严格约束饮食活动。不仅讲求饮食规格，而且连菜肴的摆设也有规则，《礼记.曲礼》说：\"凡进食之礼，左肴右被，食居人之左，羹居人之右。脍炙处外，疏酱处内，葱片处右，酒浆处右。以脯俗置者，左朐右末。\"就是说，凡是陈设便餐，带骨的菜肴放在左边，切的纯肉放在右边。干的食品菜肴靠着人的左手方，羹汤放在靠右手方。细切的和烧烤的肉类放远些，醋和酱类放在近处。蒸葱等伴料放在旁边，酒浆等饮料和羹汤放在同一方向。如果要分陈干肉、牛脯等物，则弯曲的在左，挺直的在右。这套规则在《礼记.少仪》中也有详细记载。上菜时，要用右手握持，而托捧于左手上;上鱼肴时，如果是烧鱼，以鱼尾向着宾客;冬天鱼肚向着宾客的右方，夏天鱼脊向宾客的右方。

　　在用饭过程中，也有一套繁文缛礼。《礼记.曲礼》载：\"共食不饱，共饭不择手，毋搏饭，毋放饭，毋流歌，毋咤食，毋啮骨。毋反鱼肉，毋投与狗骨。毋固获，毋扬饭，饭黍毋以箸，毋捉羹，毋刺齿。客絮羹，主人辞不能烹。客歉醢，主人辞以篓。濡肉齿决，于内不齿决。毋嘬炙。卒食，客自前跪，撤饭齐以授相者，主人兴辞于客，然后客坐。\"这段话的大意是讲：大家共同吃饭时，不可只顾自己吃饱。如果和别人一起吃饭，就要检查手的清洁。不要用手搓饭团，不要把多余的饭放进锅中，不要喝得满嘴淋漓，不要吃得喷喷作声，不要啃骨头，不要把咬过的鱼肉又放回盘碗里，不要把肉骨头扔给狗。不要传递食物，也不要簸扬着热饭，吃黍蒸的饭用手而不用箸，不可以大口囫囵的喝汤，也不要当着主人的面调和菜汤。不要当众剔牙齿，也不要喝瞻渍的肉酱。

　　如果有客人在调和菜汤，主人就要道歉，说是烹调得不好;如果客人喝到酱类的食品，主人也要道歉，说是备办的食物不够。湿软的肉可以用牙齿咬断，干肉就得用手分食。吃炙肉个要撮作一把来嚼。吃饭完毕，客人应起身向前收拾桌上盛行瞻债物的碟子交给旁边伺侯的主人，主人跟着起身，请客人不要劳动，然后，客人再坐下。

　　\"毋抟饭\"，吃饭时不可抟饭成大团，大口大口地吃，这样有争饱之嫌。\"毋放饭\"，要入口的饭，不能再放回饭器中，别人会感到不卫生。\"毋流歠\"，不要长饮大嚼，让人觉得是想快吃多吃，好象没够似的。\"毋口它食\"，咀嚼时不要让舌在口中作出响声，主人会觉得你是对他的饭食表现不满意。\"毋啮骨\"，不要专意去啃骨头，这样容易发出不中听的声响，使人有不雅不敬的感觉。\"毋反鱼肉\"，自己吃过的鱼肉，不要再放回去，应当接着吃完。\"毋投与狗骨\"，客人自己不要啃骨头，也不能把骨头扔给狗去啃。\"毋固获\"，不要喜欢吃某一味肴馔便独取那一味，或者争着去吃，有贪吃之嫌。\"毋扬饭\"，不要为了能吃得快些，就用食具扬起饭粒以散去热气。\"饭黍毋以箸\"，吃黍饭不要用筷子，但也不是提倡直接用手抓。食饭必得用匙。筷子是专用于食羹中之菜的，不要混用。\"羹之有菜者用梜，无菜者不用梜\"，梜即是筷子。羹中有菜，用筷子取食。如果无菜筷子派不上用场，直饮即可。\"毋嚺羹\"，饮用肉羹，不可过快，不能出大声。有菜必须用筷子夹取，不可直接用嘴吸取。\"毋絮羹\"，客人不能自己动手重新调和羹味，否则会给人留下自我表现的印象，好象自己更精于烹调。\"毋刺齿\"，进食时不要随意不加掩饰地大剔牙齿，如齿塞，一定要等到饭后再剔。\"毋歠醢\"，不要直接端起调味酱便喝。醢是比较咸的，用于调味，不是直接饮用的。\"濡肉齿决，干肉不齿决\"，湿软的烧肉炖肉，可直接用牙齿咬断，不必用手去擘;而干肉则不能直接用牙去咬断，须用刀匕帮忙。\"毋嘬炙\"，大块的烤肉和烤肉串，不要一口吃下去，如此塞满口腔，不及细嚼，狼吞虎咽，仪态不佳。\"当食不叹\"，吃饭时不要唉声叹气，\"唯食忘忧\"，不可哀叹。

**关于就餐的礼仪 篇23**

　　一、入座

　　进入西餐厅或晚宴现场时，由服务生带领入坐，切勿冒然入位。男士或服务生可帮女士拉开椅子协助入座，一般由椅子左侧入座。座位的安排于离出口最远的位置为上位。西餐的座次以男女主人为中心，男女主人面对面坐，女主人面向门的方向。第一位入座的是贵宾的女伴，坐在男主人右边，贵宾则坐在女主人的右边。男女客人分开坐。

　　二、餐具摆放

　　西餐的餐具摆放颇有讲究，特别是正式的场合。非正式场合则为简化版。这里，我们着重讲正式宴会摆盘总原则。每样东西摆放要有几何原则，中心的餐具要在正中间，餐具之间的几何距离要相等，视觉上要平衡。

　　1、盐或胡椒调味品(Salt and pepper);

　　2、面包和牛油碟(Bread dish and butter knife)放在左边，位于餐叉上方。牛油刀(Butter Knife)，放在牛油碟的对角线位置，刀把向右，刀刃向里;

　　3、沙拉叉(Salad fork)如果沙拉是第一道送上的菜，则应摆放在最左边;

　　4、鱼叉(Fish fork);

　　5、肉叉(Meat fork)一般为体积最大的餐叉，其他较小的叉子被摆放在它的左边或右边，根据被使用的顺序而调整;

　　6、餐巾(Napkin)摆放在Service plate或Show plate的盘中央;

　　7、肉餐刀(Meat knife)餐刀一般放在餐盘的右侧，与叉子原则一样，根据使用顺序摆放;

　　8、鱼肉刀(Fish knife);

　　9、色拉刀(Salad knife);

　　10、汤勺(Soup spoon)摆放位置依菜式顺序而定;

　　11、点心匙及点心叉(Dessert spoon and fork)摆放在主盘上方;

　　12、水杯(Water glass)玻璃杯摆右上角，最大的是装水用的高脚杯，次大的是红葡萄酒所用的，其次是白葡萄酒所用;

　　13、白酒杯(White wine glass);

　　14、红酒杯(Red wine glass);

　　15、香槟杯(Champagne glass)视情况也会摆上细长的玻璃杯，是香槟或雪莉酒所用的玻璃杯。

　　三、刀叉用法

　　刀刃始终向着餐盘。餐桌上的餐具不要超过三种，如超过，则可在上第四道菜前再摆放。甜品匙和甜品叉可在上甜品时再摆放。西餐进餐时一般以右手拿刀，左手拿叉(如果用左手拿叉不方便，也可以使用右手)。用餐中，有事而离席时，宜把刀叉摆成八字型挂放在餐盘上。离席时记得说一句「Excuse me」，离开时顺手把餐巾折好放在左手餐盘旁，记得把带有食物污渍的那一面折在里面。用餐结束后，则是平行的斜放在盘上一侧。

　　四、喝汤

　　西式的汤分为清汤及浓汤，比较正式的餐厅，会在供应清汤时，使用椭圆形汤匙及汤杯，供应浓汤时，则使用圆形汤匙及宽口汤盘。拿汤匙的姿势是由内经外侧舀食。特别注意，喝汤时不能发出声音。用汤时，不可用嘴将汤吹凉。可轻轻摇动汤，使其稍凉。食用完毕后把汤匙、汤杯与汤盘，放在靠自己身前的底盘上，或是放在盘中。将汤匙的柄放在右边，而汤匙凹陷的部份向上。

　　五、食面包

　　面包一般置于主菜左侧。可用左手取用，再用右手把面包撕成小块，然后用左手拿着小面包，用右手涂抹奶油。在一些地域特色的餐厅中，有时会以橄榄油、酱料取代奶油，将面包用手撕一小块沾酱料，或调入了香料的橄榄油吃。面包切忌用刀切割。

　　六、食沙拉

　　沙拉盘一般情况下放在主菜盘的左边。美国人通常将沙拉供应于主菜前，而法国人，则将沙拉放于主菜后供应。沙拉使用叉子吃。如菜叶太大，可用刀在沙拉盘中切割，再用叉子吃。

　　七、食海鲜

　　食用半只龙虾时，左手持叉，将龙虾的尾部叉起，右手持刀，压住虾壳，用叉将虾肉拖出再切食。龙虾脚则用手指撕去虾壳食用。吃鱼片的原则是吃一片切一片，右手持叉进食。如食用带头尾及骨头的全鱼，宜先将头、尾切除。去除鱼骨，要用刀叉，不能用手。若口中有鱼骨或其它骨刺，则可用手自合拢的唇间取出放在盘子上。全鱼吃完鱼的上层，切勿翻身，应用刀叉剥除龙骨再吃下层鱼肉。附带的柠檬片，可用刀叉挤汁。食用虾、蟹完毕时，服务生都会端上一碗洗手水。

　　八、食肉类

　　牛排按熟度分为犹带血(rare)、半生(medium rare)、七分熟(medium)、熟透(welldone)，牛肉根据喜好熟度点餐，猪肉、鸡肉均为全熟供应。切牛排应由外侧向内。一次未切下，再切一次，切忌像拉锯子方式切以及拉扯，勿发出声响，肉的大小以一口为宜。嚼食肉时，两唇合拢，不要出声，嚼肉食勿说话。吃肉时应切一块吃一块，勿将肉全部一次切小块，会导致肉汁流失，及温度下降。在正式场合，烤鸡或炸鸡需用刀叉吃。

　　九、食点心及水果

　　蛋糕及派、饼，用叉取食;较硬的用刀切割后，用叉取食;硬饼干小块的，用手取食。冰淇淋、布丁等，用匙来吃。粒状水果比如葡萄一类，可用手抓来吃。如需吐籽，应吐于掌中再放在碟里。多汁的水果如西瓜、柚子等，用匙取食。正规的西餐食用完水果后，上洗手钵(Finger bowl)，所盛的水，供洗手用，但只用来洗手指。勿将整个手伸进去。

　　十、喝咖啡

　　喝咖啡时，用食指和拇指端起来喝，不须端起咖啡底盘。有人会用咖啡匙舀起咖啡，尝试咖啡甜度，切勿行之，这是礼仪中的禁忌。

　　十一、其他注意事项

　　1、出席晚宴等正式场合，端庄得体十分必要。男士应穿正装，女士应身穿晚礼服、高跟鞋，色彩搭配以优雅大方为宜

　　2、西式用餐每一道菜间隔时间较长，中间至少须有一半时间用来社交。用餐时，要与身边的人交流，切忌埋头猛吃

　　3、咀嚼食物时，发出声音非常不礼貌

　　4、若不小心将餐具碰落，也不要自己去捡。即使餐巾落地下，也要让服务生捡起，并且尽量不要让别的客人知道才算礼貌

　　5、不要用餐巾大力擦嘴，绅士们只会用餐巾一角轻轻擦嘴，再若无其事地用干净的一面盖上

　　6、不要把餐巾围在脖子上进餐

　　7、不要起身、伸手去够调味罐等桌上物品，礼貌地请身边的人递过来

　　8、手臂别放在桌上。让身体与餐桌保持约一个拳头的距离，胳膊上部靠近身体两侧

　　9、盘内剩下太多食物是一种失礼行为，切忌点多

　　10、需要叫服务生时，不要将手举得高高的，大呼小叫，举手尽量不要高过自己的头

　　十二、表达谢意

　　用餐后您要告诉主人，您可以这么说：“非常感谢可以同您一起共进晚餐，也非常感谢您美妙高超的手艺，同您在一起我感到非常轻松快乐!”如果在被邀请后的几天，您能够通过电话或是邮件的方式，再次表达您的谢意，那就更加完美了。

　　十三、主动提供帮助

　　用餐之后客人都应该主动提出帮忙收拾餐桌、清洗餐具等要求，主人愿不愿意让您参与是一回事，您愿不愿意参与是一回事，但是无论怎么样，您要想主人表达您的心意。主人对于您的主动协助会心存感激，一般也都会接受您的协助，当然如果您非常幸运的话，主人也会拒绝您的请求。

　　十四、回请

　　如果您有固定的住所，您需要在接下来的一两个月内回请主人，以表达您的谢意和敬意。如果您没有这么做的话，曾经邀请您的人会觉得您是一个非常粗鲁无礼的人。很有可能在您回请之前，别人再也不会邀请您参加任何的宴会。

　　当然如果您在国外没有固定的住所，那另当别论。不过，您也应该在合适的时候选择一家餐馆，邀请曾经邀请过您的人一起到餐馆就餐。回请时，您也要注意，曾经邀请您的人是如何热情款待您的，您需要以同样的方式来款待别人。家庭西餐礼仪从赴餐前、用餐前、用餐中到用餐后所应该注意的细节到此就总结完了，可能针对不同国家的人，需要区别对待，但是基本上的所遵循的规范要求是相同的。这些细节的注意，也只有用心去练习，用心去体味才能做到真正的“得心应手”，表现自然。

**关于就餐的礼仪 篇24**

　　1、吃饭前要洗手。

　　2、挂好就餐标志，不得混假，上楼后按指定的餐桌就餐，对号入座，不能抢坐别人的位置，要互相谦让，关心照顾小的。

　　3、各班排成一排，有序进食堂，不得奔跑，上楼不得争先恐后，不得插队。

　　4、错时就餐，要按规定时间准时进食堂就餐，在食堂就餐的同学不能私自到外就餐，如有特殊情况不去食堂就餐，要向老师说明。

　　5、同学之间不争抢饭菜，只能吃自己桌上对应的一份，菜不够吃不能私自到旁边的桌上拿菜，同时不将饭菜拿到食堂外吃（生病的同学除外）。

　　6、汤类食物必须由班主任负责领取，低年级学生不准私自打汤类食物。

　　7、就餐时保持安静，文明就餐，不得大声喧哗、打闹，敲打碗筷，不得离开座位，随意奔跑走动，注意安全，防止相互碰撞或烫伤。

　　8、就餐时要细嚼慢咽，有助消化，也不要含饭说话，以免发生意外。

　　9、珍惜粮食，不挑食，不厌食，能吃多少就盛多少，不要浪费。

　　10、尊重工作人员，适时对他们为大家的服务表示感谢，如果对餐厅有意见时，须通过老师向其提出，禁止与食堂工作人员发生争执。

　　11、保持食堂卫生，不准随地吐痰、乱扔杂物，不准随处乱倒饭菜。

　　12、爱护食堂公物，不准在墙上、餐桌上乱刻乱写；不准损坏食堂的餐具和设施；不得随意挪动桌椅及其他设施。

　　13、在就餐完后按秩序走路直接回教室，在半小时内不能跑、跳或进行剧烈运动。

**关于就餐的礼仪 篇25**

　　三年前，在佛罗里达州的温特公园酒店（Winter-Park），一家销售咨询公司考瑞集团（KhouryGroup）为其30名员工举办了一次饭桌礼仪的速成培训，内容从使用餐具到正确地传递面包篮。作为该公司的创始人和总裁，41岁的希阿德考瑞（Ziad-Khoury）想让员工清楚如何在公司的客户面前展现出良好的形象。他们的客户遍布各行各业，从租车公司Budget-Rent-A-Car到度假公司Sandals-Resorts。“员工代表了公司，所以形象非常重要。”考瑞说，他也参加了这个为期半天的培训课程。

　　如果你以为潜在客户不会把就餐礼仪作为是否与你合作的决策要素之一，那就错了。礼仪会让人看到你对细节的态度。在竞争更加激烈的经济环境下，每一个微小的优势可能都会发挥作用。不幸的是，对于很多公司来说，“不懂得礼仪的人太多了，他们甚至对此闻所未闻。”安玛莉萨巴斯（AnnMarie-Sabath）说。她是礼仪咨询公司AtEase的创始人，著有《一分钟礼仪》一书（OneMinute-Manners）。

　　以下是萨巴斯列出的商务人士最常见的四种就餐失礼行为，以及相应的纠正措施：

　　■分不清“吃饭”与“商务餐”的区别：商务餐的重点在于联系，吃是第二位的。萨巴斯说：“那些离开餐桌时还饿着的人做得很好，因为他们的精力专注在其它人身上。”

　　■当好主人：做东的人总是把握气氛的人。如果你做东，你可能会鼓励客人不管你先开始吃。另一方面，在每个客人的餐食都上了以后你才可以开始吃。

　　■退回餐食重做：如果你请客户吃饭，尽量不要退回食物，即使它未达到标准也不要这样做。但是如果你的客人对食物不满意，那么作为主人你就应该把服务员叫过来处理。为保证主客就餐同步，萨巴斯建议先问一下服务员，“如果你方便的话，请把我的也端回去，再把两份一起送上来。”

　　■对付不容易吃进的食物：意大利扁面条听起来可能，但得自毁形象、张开大嘴才能吃下去。点一些不会给你带来麻烦的饭菜。“任何你能控制的饭菜，就是你应该点的，”萨巴斯说。

　　考瑞说，他投入了6,000美元的费用预算，并觉得公司在礼仪培训方面的投资给每个人都带来了回报，包括他自己。“对我来说最大的问题就是陪客：陪着客户一起用餐，让他们放松，”他说，“当你和客户在一起的时候，关注的不是食物。”

**关于就餐的礼仪 篇26**

　　中国是礼仪大国，不管在古代还是现代，饮食礼仪在中国文化中占有极重要的位置，在先秦人们以“以飨燕之礼亲四方宾客”，后代聚餐会饮也常常是一幕幕礼仪活剧。

　　谈到饮食礼仪，很多人都有这样的体会，宴会上，不知情便给他人留下不好印象。而这些情况的发生，往往是我们不够了解我国的“饮食礼仪”。下面跟着汉韵君，一起来了解传统礼仪之“饮食礼仪”。

　　入座礼仪

　　桌席上得位置很是讲究，从桌位入座情况并可知晓此人的辈分及重要程度。

　　座次是根据“尚左尊东”、“面朝大门为尊”，先邀请宾客入座上席，再请长辈入座，入座时从椅子左边进入。入座后切勿先不动筷子，也不要起身走动，更不要制造异响，如果有什么事要向主人打招呼。

　　进餐礼仪

　　有贵客到来时，主人及宾客都要起立，以示恭敬。主人让食，要热情取用，不可置之不理。

　　俗话说：“食不言，寝不语”表示的是吃饭时尽量不要出声音。打喷嚏也需要转身进行，以示尊敬。

　　布菜礼仪

　　每上一道新菜，都需等长辈、宾客先行动筷，表示对他们尊敬，如若要给宾客或长辈布菜，最好使用公筷，也可以把离客人或长辈远的菜肴送到他们跟前。

　　敬酒礼仪

　　中国建立一套比较规范的饮酒礼仪，早在西周时代并已经开始。总体可以概括为4个字：时、序、效、令，要求人们饮酒要遵循严格的时令，要尊礼、适量，不能随心所欲。酒是越喝越厚，但酒桌上学问也很深，例如：主人敬主宾，陪客敬主宾，主宾回敬，陪客互敬，这其中关键之处，莫过于宾客绝不能喧宾夺主乱敬酒，这样显得既不礼貌，也不尊重主人。

**关于就餐的礼仪 篇27**

　　宝宝会走路之后，因为突然开阔的视野而欣喜异常，所以变得繁忙起来，迈着小脚丫不断在室内穿梭。这时，我就想起演员史可一家三口接受电视访问的情景。当她那身材魁梧的瑞士老公被问到东西方教养孩子的不同点时，人家没有做过多的语言表述，而是做了一个满地转圈追着喂孩子吃饭的动作，姿态夸张、神情逼真。当时觉得非常好玩，现在想来，却觉得意味深远，因为人家一针见血地表达出了具有中国特色的宝宝用餐方式。

　　其实，养成良好的就餐礼仪，并不仅仅关乎身体的健康发育，对宝宝一生的成长都非常有帮助。

　　和我们一起用餐在任何时候都不要让宝宝孤独地用餐，要欢迎他到餐桌上来，加入到我们的进餐环节。享受我们对美味食物的热爱之情，和我们一起感受食物的色、香、味，观看和体察成人用餐的满足感、愉悦感，这对宝宝是非常重要的。从此他都会爱上吃饭，一般不会挑食，因为成人大口大口用餐的快乐会感染他，他非常乐意像成人一样。所以，当他的小手能够抓握勺子的时候，就会和我们一起吃得津津有味。

　　在宝宝4个多月大的时候，从开始加辅食就坐上了餐桌，他的小餐椅放在大餐桌旁，无论吃水果还是米粉，他都坐在餐桌旁，带上围嘴，像模像样地吃饭。现在他1岁多了，和我们在一起吃饭也已经形成习惯，如果他先吃完了，就在他的餐盘上放几个玩具，他还会继续陪伴我们用餐。当然，一旦他偶尔食欲不佳或不好好吃饭，那么也可以下地玩耍，但我就不会再追着他喂饭了。不过这种情况很少发生，因为我们每次都是兴致盎然地享受美食，所以宝宝很早就爱上了吃饭。

　　带着宝宝外出就餐有一次，我和一个工作伙伴见面，约在了一家西餐厅，因为在那里吃饭比较安静，便于在用餐之后进行工作沟通。自从成为妈妈之后，我独自外出就餐的机会骤然减少，更多的时候是带着宝宝出没在游乐场、翻斗乐和快餐店。所以，这样安静的午餐对我是一种奢侈的享受，我静静地享受着七分熟的牛排，偶尔和朋友交谈几句。

　　答案是肯定的。首先，这样做很安全，宝宝坐着吃饭，不容易发生噎着、卡着、呛着等危险。其次，能够培养宝宝对食物的热爱，和大人坐在一起，看到大人吃得津津有味，他会非常乐意模仿，并因此爱上吃饭。再次，可以培养宝宝的秩序感和纪律性，让他明白什么时候应该在什么地方做什么事情，慢慢就会条件反射般形成良好习惯。

　　但是，这样的愉快气氛很快就被一声锐利的喊叫打破了。一个中国家庭出现了，显然是因为西餐厅里金发碧眼的外国人太多，这些与我们的长相不尽相同的人物环境吓到了1岁多的孩子，他大声地喊叫，无法平静。餐厅里的人都惊愕地看着这一家三口，妈妈有些窘迫，而爸爸则因为他人的关注和孩子的反抗而有些愤怒，他大声喊叫服务员拿来婴儿餐椅，妈妈迅速接过孩子抱着安抚，慢慢的，孩子开始平静下来。不过，这是一家坐落在城市商务核心区的西餐厅，没有配备婴儿餐椅，所以孩子的爸爸再次发怒，大声斥责服务员，这种情绪很快传染给孩子，孩子再次哭泣起来……所以，当我们带宝宝外出就餐的时候，首先要考虑好什么样的餐厅适合他。安静、典雅的餐厅会对顾客的行为产生约束力，顾客都在安静地吃饭、交谈，没有人高声喧哗，如果宝宝因为饥饿或者餐厅太热等原因而哭闹起来，父母会感到惊慌和紧张，无论是责怪宝宝，还是安抚宝宝，这种行为都会带着焦虑的情绪，在众目睽睽之下无法从容，况且这种情绪也会传递给宝宝，这样的就餐环境对宝宝来说无疑是不快乐的。

**关于就餐的礼仪 篇28**

　　1就座有讲究

　　要等到长辈落座后，晚辈才可以落座，如果有女士的话，还要等女士落座后，男士才可以落座，而且长者应该坐上座，以表示尊敬。

　　2离席有规矩

　　如果用餐完毕的时候，一定要等到主人、或者长者离席以后，客人和晚辈才可以离席，而且，要注意帮助女士拖出座椅，为女士提供方便。

　　3坐姿要端正

　　当我们坐下以后，一定要保持端正的坐姿，身体直立，两腿并拢，不要将腿伸到别处，也不要将手臂伸到别人的桌位旁边。

　　4进餐时要文雅

　　在开始吃东西的时候，一定要保持优雅，无论男士还是女士，都要保持从容不迫，不要大口吞咽，不要出声，要小口吃东西，慢慢咀嚼。

　　5要顾及左邻右舍

　　在吃饭的时候，千万不能闷头吃东西，而不顾左右的亲戚朋友，尽量要关照到周围的人，请对方吃东西，但不能用筷子夹菜给别人。

　　6要使用公筷公匙

　　如果餐桌上有公筷公匙，一定要使用，不能用自己的筷子和汤匙去夹菜和舀汤。如果没有公筷和公匙的话，就要尽量夹靠近自己的菜，不要到处夹。

　　7不可在餐桌上吸烟

　　有很多人有吸烟的习惯，但是，在餐桌上，是不可以吸烟的，一来是公共场所不应该吸烟，损害身体健康，二来吃饭的时候吸烟，会让人感到不雅观，不文明。

**关于就餐的礼仪 篇29**

　　\"吃饭\"是人维持自身生存的一种本能，有道是\"吃相如人相\"。日本著名学家涩谷昌三经过多年研究发现，一个人在吃饭这个本能行为中的种种不经意的表现的确可以深层次反映一个人的。

　　从找座位方式看

　　在带别人一起上餐厅的时候会环顾四周后找到空位，然后说：\"坐那里吧！\"带领大家就座的人，不仅判断力卓越，也极具，是会直接表达内心想法的人，但也容易流于独断而惹人厌。

　　带领着大家就座，却发现位子不够或是有他人先到，于是在店里四处徘徊重新寻找。有这种习惯的人判断力欠佳，且会做出错误判断，经常会出现小，不过却反而突显个人魅力，乐于配合他人，老实的受人欢迎。

　　总是跟在大家后面的人，是需要别人照顾或依赖心很强的人，凡事不会自己积极主动，却是配合周围人的举止而行动，是那种\"不会在意细枝末节\"、大方的人。

　　马上去问店员哪里还有空位的人，虽然做事会以合理化的方式往前迈进，不过会有以眼前结果(所有人都就位)为优先，而疏忽喜好与气氛等因素的倾向。也有不考虑别人意见与想法的一面。

　　从点菜方式看是否深思熟虑

　　速战速决点菜的人下决定速度快，但性子急，有想法太过天真、缺乏深思熟虑的一面，拥有者特质，但过于独断且不别人，有\"凡事求快\"、\"不想落后于人\"的心。

　　犹豫不决，无法下决定的人太过在意别人，缺乏决断力，会因为胃口太大，对不同事物都转移焦点而迷失。

　　\"跟大家一样\"的人没有主见，总是左思右想对自己缺乏，跟别人步调一致，行动不积极。

　　会问别人要点什么的人做事很有要领，个性亲切，虽然周详，却不会有更深入的想法，与总是跟人点同样菜的人相同，是\"同调性\"很高的人，如果一边问别人，一边却点了跟对方不同的菜色，是不在乎他人而自行其道的人。

　　最后还是点了跟别人一样菜色的人遵从多数意见，希望与别人一样的倾向性很强，不会坚持己见，经常会因为配合别人而意见，是难以信赖的人，对自己所属的团体归属意识强烈，不离开集团或让集团产生混乱。

　　一次点了一大堆，\"这个也要，那个也要\"是心浮气躁的人，想法与需要非得直接表达才甘心，有点气，不照顺序来，一次全包，浮躁的，可说是对的可能性缺乏慎重思考的人，也欠缺\"随机应变\"的弹性。

　　从吃法可了解是否在意别人言行

　　开始想吃别人菜肴的人，善变，无论如何也都无法得到感。对自己缺乏，经常在意别人的言行，是那种看到别人比自己优秀就会产生自卑感的类型。在人前一副开朗的模样，但一落单后就会想不开，自寻烦恼。

　　一道一道吃的人，将好几盘菜从最边缘开始照顺序吃的人，眼前该做的事情就会勇敢直前，一旦开始埋头苦干，就毫不在乎周围人的眼光。一件事没有做完，就绝不会心有旁鹜。这样的人可以发挥卓越的集中力，对同时进行多项工作就不拿手了。要他以宽广的视野看待事物，做出权衡的判断是很困难的。在个性上，也有一本正经与顽固的地方。

　　不管别人，马上吃完的人，极度自私、性急，自以为是，不想配合他人的步调，虽然能处理较具积极与活动性的工作，但都以自己步调来进行。就算造成别人困扰也不以为意，神经超粗；也有的人一旦下定决心，就绝不会动摇信念，虽然强硬，但对批评毫不在乎，仍贯彻始终。

　　从剩菜残留方式，发现个性

　　吃得乱七八糟的人粗枝大叶，任性；盘子干干净净的人做事有，一丝不苟；整齐地留下食物的人，在意别人的眼光，对别人很严格；即使只剩一口也不吃完的人，姑息自己，真率。

**关于就餐的礼仪 篇30**

　　邀请别人以及应邀参加宴会都是建立和谐友好的关系的重要方式。根据最近的一项研究表明，三分之二的法国商务人士在饭店用午餐，然而在荷兰和英国，80%以上的商务人士都是在办公桌前狼吞虎咽的吃个三明治就算是午餐了。据调查，将近一半的英国人和德国人认为商务午餐是浪费时间，而70%的法国人则认为这是谈判业务的一个重要组成部分。

　　在法国，进餐是有固定的一些礼节的。西方许多国家的进餐时的礼节都是来自于法国的，所以访问者应该注意其中关键的一些礼节。

　　早餐通常是咖啡和面包卷，但是美国式的营养早餐也开始被越来越多的法国人所采用。

　　商务午餐通常要持续两到三个小时，并且要喝许多的酒。在某些国家的文化当中，倒酒的时候倒满到杯沿是慷慨大方的表示，但是在法国，以及欧洲的其他国家，还有在北美，当你给对方倒酒的时候，只要倒到杯子的三分之二即可。直到餐后甜点上来之后才可以谈论商务话题，除非主人一方先提出这个话题。

　　在巴黎以外的地方，应邀参加别人家里举行的宴会是比较常见的。在接到类似邀请的时候， 一定要接受，并且比事先约定的时间晚十五分钟左右到达。在参加宴会的时候，你应该给女主人带什么礼物呢也许带鲜花并不是最好的选择：女主人也许没有时间来为你找合适尺寸的花瓶。而且你需要注意，花的数目应该是单数(但是不能是十三支!)，不要带菊花(除非参加葬礼)，不要带红玫瑰，也不要带黄颜色的花。把酒作为礼物也不太好。带一瓶普通的廉价葡萄酒只会降低你自己的身份。但如果带一瓶高级的酒的话，又会被人认为带有嘲笑主人藏酒不够的意味。因此，最好的解决办法是带一盒你所能买到的最好的巧克力作为礼物。等到主人邀请你进门之后你再进去。等到主人提出之后，男士们才可以脱去外套。等主人开始用餐的时候，客人们才能开始进餐。如果你习惯于把手放在膝盖上的话，在这里千万不要这样。因为别人会相互询问你把手放在桌子底下干些什么。

　　吃沙拉的时候，不要用刀切生菜，而是用你的餐叉把它折叠成小块。用刀把水果皮去掉，用餐叉来吃。用两份干酪是不礼貌的，尤其不要把干酪切成小片。

**关于就餐的礼仪 篇31**

　　下面与一起学习一下日本留学生在日本须知的就餐礼仪：

　　荞麦是吸着吃?还是不吸着吃?

　　有着除夕夜要吃过年荞麦面的风俗等，荞麦面对于日本人来说是十分亲切的食物之一。

　　荞麦面，在江户时代是货摊上提供的料理，所以制作手法随意不严苛是其特点。而且，一般都是吸着吃，所以发出“嘶嘶”的声响吃也是没问题的。

　　还有，这是享受香味的料理，所以通过吸着吃更有别样风味。相同的，乌冬、挂面等其他日本特有的面类一般也是吸着吃。

　　但是，在国外吃面不吸着吃是常识，意大利面、米粉、担担面等请不要吸着吃。用叉子卷起面类，或者用筷子夹起放到勺子等处再送入嘴里。

　　当然，“日本的面类吸着吃发出声音也无妨”，但也应该避免发出会造成别人不舒服的声音。

　　散寿司饭全部蘸酱油?只是食材蘸酱油?

　　节日料理、正月料理等，在庆祝的时候吃散寿司饭的机会比较多。比起手握寿司散寿司的礼节习惯少些，那是怎么个吃法呢?

　　全部加酱油后将醋米饭和食材混合来吃……这是违反了礼节习惯的。

　　散寿司不是全部都要加酱油，而是拿出一份食材在酱油碟子里蘸蘸，然后再和米饭交替轮着吃，这是一般的吃法。

　　然后，吃的顺序不是从喜欢的开始，而是从边上开始，注意不要毁坏摆盘造型。

　　还有，煮得甜甜的香菇、葫芦条、用醋包裹的鱼、煎鸡蛋丝等食材作成的“玫瑰散寿司”本来就根据醋饭进行调味了，所以不加酱油吃是一般的吃饭。食材和醋饭一起吃。

　　天妇罗按喜欢的顺序吃?按摆盘顺序吃?

　　使用当季食材，一年内都可以享受到的美味——天妇罗。

　　大家在吃天妇罗的拼盘时是怎么吃的?是从喜欢的开始吃还是把喜欢的留到最后吃……其实这都是违反礼节习惯的。

　　天妇罗的拼盘时把蔬菜、味道淡的鱼类贝类放在前面，味道重的放在后面。

　　这拼盘的意图就是让你从味道淡的开始吃，拼盘的摆盘花费了工夫为的是让你一直品尝到最后。

　　还有，最近不仅仅是蘸着佐料，还有蘸着盐、抹茶盐、松露盐等吃的人也很多，那能不能直接在放盐的小碟子里放入天妇罗来吃呢?

　　实际上“在天妇罗上撒一小撮盐”的做法是正确的。这个做法也是防止加料加太多了。

　　寿司酱油是蘸食材?还是蘸米饭?

　　不仅仅是日本，寿司在国外也很有人气。对于寿司来说必要的酱油该怎么蘸呢?

　　手握寿司的场合，很多人是蘸米饭的，但是蘸米饭后吃的话寿司的形状会毁掉，酱油的小碟子里还会留有米粒。

　　用手抓着吃的场合，将寿司横着放，食材的前端稍微蘸点酱油吃。

　　还有用筷子夹来吃的场合，用筷子将寿司横着放，或者醋姜片上蘸酱油，再通过醋姜片在食材上蘸上酱油。

　　除此之外，寿司卷的场合，不是食材而是海苔上蘸酱油来吃。军舰的场合，食材上滴上少许酱油，或者军舰底部的米饭蘸少许酱油，或者和前面所说的使用醋姜片也是OK的。

　　蘸太多酱油的话会影响原有食材的味道，所以一定要注意量。

　　由此可见，在日本想吃到原汁原味的日本食品还是需要知道许多小技巧的。对于日本留学生在日本须知的就餐礼仪学生一定要多了解，这样才方便我们多交一些日本的朋友!

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找