# 宴会礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2024-12-29

*宴会礼仪（通用26篇）宴会礼仪 篇1　　1、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*

宴会礼仪（通用26篇）

**宴会礼仪 篇1**

　　1、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。

　　2、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。

　　3、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”。

**宴会礼仪 篇2**

　　当众剔牙不文明

　　西餐的餐具主要是刀、叉、匙，就是勺子、餐巾，像西餐桌上有些中餐桌常见的东西就没有，比如没有湿手巾。因为外国人把吃饭当社交活动，用湿手巾去擦脸，妆就消失了。另外没有牙签，当众剔牙是一种不文明的举止，破坏别人食欲，也破坏自己形象，所以你在西餐桌上别找牙签。

　　餐巾可以暗示宴会的开始和结束

　　在西餐宴会中，餐巾是一个重要的道具，有很多信号的作用。在正式宴会上，女主人把餐巾铺在腿上是宴会开始的标志。这就是餐巾的第一个作用，它可以暗示宴会的开始和结束。西方讲女士优先，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。倒过来说，女主人要把餐巾放在桌子上了，是宴会结束的标志。此外一定要注意，餐巾只能铺在腿上，你不能放在别地儿。餐巾要铺在腿上，一般把它叠成长条形或者叠成三角形铺在腿上，避免吃饭时菜肴、汤汁把裙子或裤子搞脏了。

　　中途离开餐巾应当放椅面上

　　比如我吃西餐，吃着吃着的话突然有一个电话打进来了，这号码挺重要，不能不接，但是在餐桌上一边吃一边接也不太合适。我要出去打电话，餐巾放哪儿?记住了，一般而论，进餐一半回来还要接着吃，有一个最标准的做法，把餐巾放在你座椅的椅面上，此举表示一个含义，占地儿。此外，餐巾可以擦嘴，但是不能擦刀叉，也不能擦汗。

　　没吃完，刀叉不能并排放

　　西餐正餐跟快餐不一样，快餐有时候连刀叉都没有，就能下手了。但是正餐一般有刀叉而且不止一副，往往是两三副。不管你拿哪副刀叉，一般是左叉右刀。西餐的刀叉取用它有讲究的。取西餐的刀有个最省事的游戏规则：吃一道菜换一副刀叉。一般有三副叉，分别吃色拉、吃海鲜、吃主菜。三副叉按照顺序由外侧向内侧取，先拿最外面那一副，最外面那副一般是吃色拉的，然后再拿中间这副，中间这副一般吃海鲜的，最后再拿最里面这一副，最里面这副吃主要菜的，一般带齿，吃牛排的。

　　吃了一半饭的话，刀叉怎么放有讲究的。正跟中国人吃饭拿筷子指着别人是不礼貌的一样，西餐的刀叉是不能指人的。而且西餐刀叉切的时候有讲究，比如一般的习惯是什么呢?左手和右手肘关节这个地方应该正好夹在腰的两侧，这样控制你的切割的动作，你别跟木匠似的，那噪音都让人烦。它有一个讲究，你要是跟别人交谈的话，刀叉在盘子上放成汉字的八字，刀刃朝内，不能朝外，叉子虱朝上，齿朝下。这个动作就是告诉服务生和别人，我这个菜没吃完。你千万不要把它并排放，如果刀叉并排放，刀刃朝内，叉齿朝上，代表的意思就是不吃了，收掉。

　　汤匙不能含口中

　　一般而论，西餐的汤匙会有好几副，勺子该放在右手的刀的外侧，它大概会有两把或者三把，如果有两把汤勺其中一把用来喝汤，一把吃甜品，若有三把的话是用来喝红茶、喝咖啡的。无论喝什么，勺子的几个用法要注意，第一它也是要从外侧向内侧取的。第二，勺子是不能含在嘴里的。第三，勺子不用的时候不能在杯子里面立正，不用的话让它平躺在盘子上。另外你注意，舀食汤的时候，勺子到了汤里，向远侧舀起，然后转一圈回来。因为那个汤比较浓，要是直接就奔嘴里来，奔身上来，你搞不好弄一身。

**宴会礼仪 篇3**

　　(1)入座：主人或者长者主动安排众人入座;来宾在长者或女士坐定后，方可入座;入座时，男士为身边(尤其是右边)的女士拉开座椅并协助其入座。

　　(2)座次：基本上按照以右为尊的原则，将主宾安排在主人的右侧，次主宾安排在主人的左侧。参加人数较多的宴会，主人应安排桌签以供客人确认自己的位置。

　　(3)体态：入座后姿势端正，脚踏在本人座位下，不跷腿，不抖动腿脚，也不可任意伸直;胳膊肘不放在桌面上，也不要向两边伸展而影响他人。

　　(4)交流：宴请是一种社交场合，在餐桌上要关心别人，尤其要招呼两侧的女宾;口内有食物，应避免说话也不要敬酒;宴会上应营造和谐温馨的氛围，避免涉及死亡、疾病等影响用餐气氛的话题。

　　(5)布菜：主人可为身边的客人布菜。布菜应使用公勺或公筷。布菜时要照顾到客人的\'饮食偏好，如果客人不喜欢或者已经吃饱，不再为客人夹送。

　　(6)敬酒：主人先为主宾斟酒，若有长辈或者贵客在座，主人也应先为他们斟酒。主人为客人倒酒时，客人以手扶杯表示恭敬和致谢。首次敬酒由主人提议，客人不宜抢先;敬酒以礼到为止，各自随意，不应劝酒。

　　(7)散席：一般由主人表示结束宴会，主人、主宾离座后，其他宾客方可离开。

　　筷子不能一横一竖交叉摆放，不能插在饭碗里，不能搁在碗上。

　　用餐时，自用餐具不可伸入公用餐盘取菜舀汤，应使用公筷公匙;在品尝菜肴后再决定是否添加佐料，未尝之前就添加佐料被视为对烹调者的不尊重;夹菜应看准下筷，不宜随意翻拣;小口进食，避免大口嚼咽;切忌用手指剔牙，可以使用牙签并以手或手帕遮掩，牙签使用后折断放在接碟中。

　　若不慎将酒水、汤汁溅到他人衣物上，应表示歉意，如对方是异性，不必亲自为其擦拭，请服务员帮助即可;如吃到不洁或有异味的食物，不要大呼小叫，应取用餐巾纸吐出包好后处理掉。

　　结账时，避免几个人同时争抢付账;未征得主人同意，不宜代为付账。

　　西餐宴会中的瓶酒会

　　瓶酒会是一种大部分饮料由客人自带的招待会形式。这种形式在学生和年轻人中特别流行。协力共办，这就意味着它能比那种要由男主人负担全部开销的酒会更为经常地举行。

　　参加瓶酒会，男宾必须携酒。如男女偕同赴会，则男宾所携之酒可代表他们两人。单独赴会的女宾在这一点上可灵活一些：如果带上一瓶酒，固然很受欢迎;如果不带，也不会将她拒之门外。(有些妇女不好意思被人看见拎着个显出样的包。)但是，如果几个女子结伴同往，一定得带些酒。

　　到这种酒会上最常见的是葡萄酒。如果带的是烈性酒，特别是威士忌，就会被认为是一种特别的请客举动而收到欢迎。为所有参加者第二天的状况着想，应该避免用酒市场上的底脚酒;各种家酿的酒也不宜拿出来，不管酿制者对自已的手艺是如何地感到骄傲。啤酒，最好是大罐装的，也很受欢迎。

　　到达酒会地点之后、每位客人应将带来的酒或者交给主人，或者放在充当酒吧的桌子上。如果客人把自己带来的酒留下自己受用，那实在是太有失礼节了。尽管瓶酒会是一种在某个方面共同合作的酒会，但仍应由发出邀请的一人或数人主办，主客之间的正常礼节仍应遵守。

**宴会礼仪 篇4**

　　“6M”是指六个以M为字头的英语单词：费用、会见、菜单、举止、音乐和环境，它们都是人们安排或参与餐饮活动时应当注意的重要问题，即在安排或参与餐饮活动时，须优先对费用、会见、菜单、举止、音乐、环境6个方面问题加以高度重视，力求使自己在这些方面的所作所为符合律己、敬人的行为规范。“6M”原则的具体操作如下：

　　(1)进入餐厅的礼仪

　　凡到餐厅共同进餐的男女，进入餐厅正门时，男士应让女士先入，关门要轻。进入餐厅一般都有迎宾(带座)服务员引领，若无人引领，男士则应在前开道，寻找餐位，并照顾女士先入座。随后的一切有关就餐事项应全由男士或请客的人出面交涉和安排;进入餐厅，男士应脱下帽子，女士可不必;如要脱大衣、外套，男士应先帮女士脱下，然后自己再脱。

　　(2)入座的礼仪

　　①寻位。男女共同进餐时，须由男士负责寻找空位，也可找服务员来安排。若是一位单身男士单独来就餐，其座位选择应尽量避免挨着独坐一张桌子的陌生女士。

　　②候餐。在餐厅无空位且又认准在此就餐时，须候餐。条件好的饭店一般在餐厅内设放有座椅的候餐区，候餐者应在此按序等候。但在小型餐馆里不设候餐区，应注意自己的举止：不要向等餐位的就餐者做出任何等急了的暗示;不要盯着对方进餐的动作;不要将手或提包搭在对方的椅背上，不要踩其椅子，不要离人太近;不要和同伴大声交谈或喋喋不休。当然，作为正在就餐的人也应体谅候餐者。

　　③入座。男女共同进餐，其座位可由男士选择，但同时也应征求女士的意见。通常应将最方便的座位留给女士，同时要考虑男左女右的关系。如有若干女士，应尽可能安排他们的男伴坐在其左边。女士入座时，男士应替女士拉椅，待女士入座后，方可坐下。在较正规的场合，如果女士中途临时离开，在其返回时，男士还应恭敬地站起来，替她拉椅。照片8让位

　　(3)点菜的礼规

　　外出就餐时无论请客还是自请，都少不了点菜，点菜需注意三点。

　　①量入为出。力求做到不超支，不铺张浪费。要做到这一点，一是轻易不去高档餐厅，或每餐必点高档菜。二是点菜时懂得搭配之道，适度而不过量，三是切勿乱请客，不把“大吃大喝”误作社交应酬的主题。四是在日常聚餐时提倡“AA制”，即聚餐费用人均分摊，每人负责自己的那一份。

　　②相互体谅。社交聚餐时，做东的一方和吃请的一方在点菜时都应善解人意，体谅对方。做东的一方既不可过于殷勤，也不宜过于吝啬。被请的一方，在不失自尊的同时，切勿抱有“不吃白不吃”的心态，嘴下不留情，大“宰”做东者。做东者在点菜时，有两种办法可行：一是整点，即点套餐或包桌，这样做费用固定，菜肴档次与数量相对固定，省时省事。二是零点，即现场临时点菜，其好处是自由度大，可兼顾个人财力与口味。但不论做东者以何种办法点菜，都应尽量征求被请者特别是主宾意见，不可只凭个人喜好行事。当然，也没必要“打肿脸充胖子”，再三要求对方“随便点”、“放开点”。在点菜时，被请者要做到：一是不乱点，不要连点的菜是什么都不知道。二是不多点，不要大点名菜、贵菜，让做东者过于破费。三是对别人点的菜或被大家点过上桌的菜不挑三拣四，不非议。不要说自己“吃不惯”、或是“做得太差劲”。被请者在点菜时最明智的做法，一是告诉做东者，自己没特殊要求，请对方做主。二是自己先点上一个价格不太贵的菜，随后请其他人再去各点各的，这既符合做东者的要求，又没有对其他人实行包办。

　　③考虑周到。点菜的时间不要很长，不要讨论再三，以免服务员站得过久而影响对其他客人的接待。点菜时应考虑以下几种情况：一是要点本地特色的菜肴。宴请外籍人士时，应首选具有中国特色的代表性菜肴;宴请外地人时，应尽量安排一些具有本地特色的菜肴。二是应点该餐馆的看家菜。在知名餐馆点菜时，应尽量安排它的看家菜，因为大家通常是奔它们去的，不然的话，就有可能让被请之人产生看法。点菜时，还应兼顾来宾的饮食禁忌，特别是对主宾的饮食禁忌应予以高度的重视。饮食方面应考虑的禁忌有：一是宗教禁忌。对此应有所了解，否则贸然犯禁会带来很烦。二是地方禁忌。不同地区的饮食偏好往往有所不同，应予以兼顾，不可强人所难。三是职业禁忌。有些职业出于某种原因，在餐饮上也有特殊禁忌。如公务员在执行公务时不准吃请;在公务宴请时不准大吃大喝，一般不准用餐超过国家规定标准，不准饮烈性酒等。再如驾驶员在工作期间不得饮酒。若忽略这点，不仅是对对方的不尊重，还可能使其因此而犯错误，惹麻烦。四是个人禁忌。有些人由于种种原因在饮食上往往会有一些特殊要求，如不吃牛羊肉、不吃动物内脏、不吃海鲜、不吃辣椒等等，对此应充分予以照顾，不可明知故犯，或说三道四。

　　(4)餐中的言谈举止

　　①注意文明使用餐具。在等待就餐时不能用筷子敲打任何餐具。吃中餐使用筷子夹菜时，不要在菜肴上乱挥动，不要用筷子穿刺菜肴，不要将筷子含在口中，不要让菜汤滴下来，不要用筷子去搅菜，不要把筷子当牙签，不要用筷子指点别人，给别人夹菜时使用公筷。席间临时离开餐桌时，不能把筷子插在饭碗中;需要使用汤勺时，应先将筷子放下。餐巾应平铺在大腿上，不能围在脖子上或折在腰间。中途离席时，可把餐巾放在椅子上，而不应放在桌子上。席间餐巾可以用来擦嘴，但不应用其擦手、擦脸、擦餐具、擦眼镜等。西餐餐具较中餐复杂，应以上菜顺序从外向里选用餐具，通常叉置于餐盘左侧，刀和匙置于右侧。用刀叉进餐时，不要弄出很大声响，应用叉铲着切割好的食物吃，不能用刀扎着它吃，注意刀叉的朝向和餐匙的使用。

　　②注意自己的吃相。在西方，一个人的吃相几乎比任何别的事更能显示出他是否有良好的风度，所以进餐一定要文雅。不要狼吞虎咽，每次进口的食物不可过多过大，应小块小口地吃。在品尝已入口的食物和饮料时，应细嚼慢品，把嘴巴闭起来，以免发出声响。喝汤时，不要使劲嘬，如汤太热，可稍等一会儿或用汤勺搅拌，切勿用嘴去吹。食物或饮料一经入口，除非是骨头、鱼刺等残渣，一般不宜再吐出来。需处理骨刺时，不要直接外吐，可用餐巾掩嘴，用餐具取出放在自己的餐盘里，勿置桌上或吐地上。口中有食物，勿张口说话，如别人问话，可等食物咽下后再回话。进餐过程中，不要老盯着菜肴，显出一副贪吃相，也不要在公用的菜盘里挑挑拣拣或把住自己爱吃的菜不放。不要站立取食，坐着拿不到的食物，应请别人传递。

　　③注意小节。就餐过程中，不当众剔牙，如需剔牙，也应以手或餐巾纸掩口，不可毫无遮挡，边剔边吐。用餐时，特别是与初识之人或异性一道用餐时，尽量不要进行修饰，如不要梳理头发，化妆补妆，宽衣解带，脱鞋脱袜、挽袖口、松领带等，必要时可去洗手间做这些事。不当众清嗓子、擤鼻涕、吐痰、咳嗽、打嗝、打喷嚏，应避人耳目，此类举止不但有碍观瞻，而且倒人胃口;进餐时尽可能不吸烟，如忍不住须征得同桌女士的同意，特别是有边吃饭，边吸烟习惯的人，不要隔着盘子弹烟灰，以免烟灰落入菜中。席间敬酒不能强人所难，或自己不能控制，一醉方休。诺贝尔文学奖得主、美国作家福克纳如是说，酒是蒸馏的艺术，但这种蒸馏的艺术常常会使许多人酒后失态;酒可以保存东西，但不能保存秘密。因此，喝酒既不能让别人失态也不能让自己失态。互相干杯时，要小心轻轻撞击，以既发出响声又不撞坏杯子为准。为别人斟酒，一定要斟满，但不要溢出。若有人给自己夹菜或斟酒想拒绝时，应有礼貌地婉辞。

　　④交谈时的礼节。就餐其间，静食不语是不礼貌的，聚餐是为了吃，更是一种重要的交往手段。美国礼仪之后蒲爱梅曾说，礼仪有一条不可破坏的规矩，你必须在席上对你的邻座谈话。当然谈话并非什么话都可以谈。首先交谈的内容应愉快、健康、有趣。挑剔餐馆的服务和菜饭的质量，明显地表示厌恶某道菜，或谈论令人厌恶的动物、在感官上让人恶心的东西，及自己和他人的疾病，取笑他人甚至发生争执等都会影响交谈气氛，是最为失礼的。其次，交谈的对象要尽量广泛，从始至终只与一两位老相识交谈，似乎对其他宾客无兴趣是失礼的。第三，交谈的音量要适中，餐桌上高音大嗓地说话是不文雅的，但也不要太小，近似耳语给人以说悄悄话的感觉，也是不礼貌的，若确有话不便公开讲，则应另找适宜的场合交谈。与人交谈时，嘴里一边嚼食物一边高谈阔论或唾沫四溅地说笑，边说话边挥舞筷子、刀叉等也都是不妥的。

　　⑤结账的礼仪。如果有人做东，自然由东家付账，东家付账前应先问大家是否吃好，是否还需再添加食物，付账时最好避开别人，以免让他人心生负担。朋友们共同进餐，如无人做东，则应事先商量好，免得结账时你争我抢。如是“AA制”，最好由其中一人将款收齐，一起结账。男女二人共餐，一般由男士付账，如女士坚持自己付账，应由女士先付她自己那份，然后才轮到男士付款。但应注意，吃完了一定要将嘴擦干净后再付款。

　　(5)餐毕的礼貌

　　餐毕是否离开餐厅，一般应由女士或主人提示，如是几位女士聚餐，应由其中年长的或有身份的女士示意。男士可建议女士再逗留一会儿，但不要过于勉强。

　　离位时，要向仍在就餐的熟悉的客人打招呼道别，若与同桌客人不相识，可不必说什么。

　　起立时，男士应先起来，为女士拉椅子。女士应先向服务员道谢，男士紧跟着道谢。

　　出餐厅前，男士要先穿好外衣，再去帮女士，但应注意穿外衣时，不要动作过大，弄得尘土飞扬。

**宴会礼仪 篇5**

　　从时间上讲，提前一二分钟、正点，或迟一二分钟到达是最为适宜的，过早或过晚都是失礼的。同时，应对宴请所需时间给予充裕的安排，赴宴而逗留时间过短同样是失礼的。此其一。

　　其二，对宴请的地点以及行经的路线事先应做到心中有底，因为这是准时到达宴请场所的重要保证。假如对宴请活动富有经验，一定还会对请柬上注有的桌次号码牢记在心，免得到宴请场所后东张西望，有失风度。

　　一旦到了宴请场所，并找到了自己入座的桌次以后，便要注意桌子的席位卡是否写着自己的名字，不可随意乱坐。只有认准了自己的桌次和席位，而主人或主宾又已经入坐的情况下，才可从椅子的左方入坐，入坐后，坐姿要端正，切不可用手托腮或将双臂同时放在桌上，也不要随意翻动菜单，摆弄餐具或餐巾，这些举动都会给人以迫不及待的坏印象。解决一双空手的最好办法就是将其放在自己的大腿上。

　　至于双脚，尽管别人看不见，但同样也应该守规矩，要平放在本人的座位下，把脚搁在椅档上或伸出去踢着别人都会使人尴尬。

　　有时，当坐定以后，服务人员还会递上一方湿毛巾，此时应礼貌地接下并轻轻擦拭自己的双手和嘴角，记住，这小毛巾绝不是供擦脸，更不能用它擦颈脖或手臂，不管是怎样的汗流夹背。

　　当主人示意用餐可以开始，便可将桌上的.餐巾抖开，平推在自己的双腿上。但请注意，中式餐是将餐巾全部打开，西式午餐也是如此，而西式餐的晚餐则是将餐巾打开到对折为止。将餐巾塞在颈脖里或系在裤腰带上的做法早已过时，把餐巾用来擦洗餐具或酒具的做法更是地地道道的失礼行为，因为这至少表明对餐酒具的清洁持怀疑态度。假如中途需要离开一下时，可将餐巾稍微折一下放置到桌上，而决不能将餐巾放在椅子上，因为这才是给人最不洁的感觉。

　　其实，最复杂、对参加宴请活动人员的礼仪要求最高的还是席间的用餐过程。从使用不同的餐酒具到餐桌上的点滴举止都有一套已成习俗的礼仪规范。

**宴会礼仪 篇6**

　　基本餐宴：

　　首先来说说基本套装，也就是自己在家中和朋友家人吃饭的标配：

　　基本用餐的餐具并不复杂，从左到右看，包括纸巾，叉子，餐盘，刀，勺。另外，左上角是放面包的盘子和黄油刀，右上角是酒杯。不要把黄油刀和吃饭的刀搞混哦，黄油刀是没有刀刃的，非常的扁平像个小铲子。另外，刀刃要冲着里面(冲着盘子)放，这个准则在各种场合都一样。

　　那么接下来升级点，来看看非正式的餐宴。

　　非正式的餐宴

　　非正式的餐宴会经常是在和老板会餐啊，节日啊之类不那么那么正式的时候，却比自己一个人随便凑活也规格高点儿，因此吃的菜也会多出来几道。一般情况下的顺序是汤，沙拉(或者是头盘)，主菜，在最后是甜点。

　　非正式的餐具，一般纸巾放在餐盘中间，也可以在叉子的左边或者垫在叉子下面。叉子升级到两把，一大一小。小的是用来吃沙拉或者前菜的，大点的用来吃主菜。如果沙拉先上，那么小叉子就放在外面，如果是晚于主菜后上，就放在里面。

　　虽然叉子升级了，但刀还是那把刀，可以贯穿整个过程吃任何菜无限制级。如果主菜吃大牛排，哈哈哈，那么刀可以换成牛排刀(更锋利的那种)。

　　由于多了甜点和汤，因此也就多了把甜点用勺(或茶勺)，汤通常最先上，因此在最外面，而甜点由于晚于主菜，因此放在汤勺里面，刀的外面。杯子多了酒杯，和水杯一起依然还是在右上方。

　　正式的餐宴

　　最后就是豪华正式的大餐了。

　　看着就觉得排场很大丰盛啊有木有!摆放的顺序依然遵照从外到里，但是由于菜品多了，讲究却不会用万能筷子的西方人也就自然配了吃各种不同东西专用的刀叉。

　　正式用餐的头盘开胃菜一般都是牡蛎这种壳类动物，因此我们可以看见，在最右边放了个小小的锋利的牡蛎叉。接下来是汤，鱼，主菜，沙拉(嗯哼，沙拉这时候成了主菜后上了)。因此，盘子左边从外到内便是：吃鱼的叉子，吃肉的叉子，吃沙拉的叉子。而右边从外到内则是牡蛎叉子，汤勺，吃鱼的刀子，主菜刀。

　　杯子也升级到4-5个，由大到小顺着放，最小的放最边上，最大的用来喝水，然后是喝红酒的，喝白酒的(通常是香槟)，喝雪莉酒的…菜肴结束还有甜点，甜点的叉子和勺则单独摆在餐盘上方(图里面没显示)，有时也会单独摆在一个盘子里放在最右边。

　　根据摆放，用餐的时候从最外面的一路换到最里面的，顺序千万别错。当吃着吃着吃不动想歇会儿的时候，可以把刀叉成八字摆在盘子里，脏的刀叉可千万别直接搁在桌布上，那样会很不礼貌哦。

　　西方人吃饭的讲究很多，单从餐具上就有时候弄得人头晕。据说以前讲究的大户吃饭，还有专门的西柚勺，瓜勺，果酱勺，肉羹勺。

**宴会礼仪 篇7**

　　1、要掌握入座礼仪

　　先有请宾客入座上席，再请长辈入座宾客旁边，依次入座，最后自己坐在离门最近处座位上。如果带孩子，在自己坐定以后就把小孩安排在自己旁边。入座时，要从椅子左边进入，坐下以后要坐端正身子，不要低头，使餐桌与身体距离保持在10-20公分。入座后不要马上动筷，更别弄出什么声响，也不要起身走动，如果有什么事情，要向主人打个招呼。动筷子前，要向主人或掌勺者表示赞赏其手艺高超、安排周到、热情邀请等。

　　2、要合乎进餐礼仪

　　进餐时，先请客人、长者动筷子，加菜时每次少一些，离自己远的菜就少吃一些，吃饭时不要出声音，喝汤时也不要发出声响，最好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。有的人吃饭时喜欢用劲咀嚼食物，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。有的人喝汤时，也用嘴使劲吹，弄出嗦喽嗦喽的声音来，这也是不合乎礼仪要求的。

　　3、要重视餐桌忌讳

　　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”、“请原谅”之类的话，以示歉意。

　　如果要给客人或长辈布菜，最好用公用筷子，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，以表示对他们的尊敬和重视。

　　吃到鱼头、鱼刺、骨头等物时，不要往外面吐，也不要往地上扔，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。

　　4、要使吃相优雅

　　要适时地抽空和左右的人聊几句风趣的话，以调和气氛。不要光低着头吃饭，不管别人，也不要狼吞虎咽地大吃一顿，更不要贪杯。最好不要在餐桌上剔牙，如果要剔牙时，就要用餐巾挡住自己的嘴巴。

　　要明确此次进餐的主要任务。现在商海如潮涌，很多生意都是在餐桌上谈成的，所以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。

　　最后离席时，必须要向主人表示感谢，或者就在此时邀请主人以后到自己家作客，以示回谢。

　　总之，和客人、长辈等众人一起进餐时，要使他们感到轻松、愉快、气氛和谐。我国古代就有所谓的站有站相，坐有坐相，吃有吃相，睡有睡相。这里说的进餐礼仪就是指吃相，要使吃相优雅，既符合礼仪的要求，也有利于我国饮食文化的继承和发展。

**宴会礼仪 篇8**

　　宴会礼仪

　　1、着装要求 比较隆重的活动，请柬上都会注明着装要求。对于女性，晚宴一般都是“正装、小 礼服”。

　　2、入座方式

　　从椅子左边入席，待宾客聚齐后做简单自我介绍。

　　3、配合主办者指令

　　如果是西式宴会，一般来说，宴会主人打开餐巾意味着正式开始。

　　4、正确使用餐具

　　用西餐时，左手拿叉，右手拿刀，从外往里使用，餐刀的道口永远朝内。每道菜吃 完后，将刀叉并拢放于盘内，以示吃完。

　　5、餐巾正确用法

　　坐下后，马上将餐巾平铺在自己并拢的腿上;用餐期间离开餐桌，将餐巾放于椅 子上，表示暂时离开餐桌，用餐完毕离开餐桌，将餐巾稍加折叠放在餐盘左方;用餐 期间与人交谈前，先用餐巾轻轻擦一下嘴。

　　6、转盘式桌子礼仪

　　转盘旋转方向从一号贵宾到二号贵宾;等菜肴转到自己面前时，再动筷子;如果 别人正在转动转台，要等转台停下再夹菜。

　　友情提示

　　a.切忌私语

　　当宴会宾客较多时，话题不要太偏，避免唯我独尊，天南海北，出现跑题现象，而忽略了众人，特别是尽量不要与人贴耳小声私语，给别人一种神秘感，往往会引起其他宾客的不快，影响宴会效果。

　　b.切忌乱用餐具

　　用中餐时，把筷子插在饭碗中或用筷子敲盘子、碗都不礼貌;用西餐时，除喝汤外， 不可用匙进食，餐巾不可用来擦汗。

　　c.不可出声

　　喝汤时，切忌用嘴吹或发出声响，进食其他食物时，需闭嘴咀嚼，不可发出声响。

　　d.不强行劝酒

　　就餐时可以敬酒，但不宜劝酒，特别是当别人表示不饮酒时，应立即作罢。

　　e.禁止吸烟

　　席间主人未示意吸烟，须先征求邻桌同意，否则不宜吸烟。

　　家庭派对礼仪

　　1、派发邀请函

　　在举办前的两三个星期前就要给客人发邀请函，邀请函可以用E-mail,其中应包含派对的时间、地点、主题，当朋友收到邀请函并回复后，在派对开始两三天前仍需要再确认一次。

　　2、调动气氛

　　成功的派对应该让每位宾客都尽兴而归，在派对中，主任应照顾每位宾客情绪，调动派对气氛，如果有些客人暂时没有找到合适聊天对象而独处一隅时，主人要主动上前 聊天，让他们自然的融入派对中。

　　3、及时清洗餐具

　　即使准备了足够的餐具，由于客人可能忘记自己使用的是哪个而又去拿新的，如果家里有佣人或保姆，可以在主宾谈兴正浓时，不动声色地将杯盘收走并清洗，以备不时之需。

　　友情提示

　　a.切忌空手而来

　　面对主人的盛情款待，客人送上酒、鲜花等礼物是对主人的回报和尊重，如果赴宴 时两手空空，会令主宾双方都感到尴尬。

　　b.切忌谈论隐私

　　虽然家庭派对气氛相对比较轻松，宾客双方也较熟悉，但别人的隐私永远是不可碰触的底线，另外，在自由欢愉的环境里，不要谈论沉重的或是深入的话题，那样会使派对变沉闷。

　　c.切忌临时抱佛脚

　　不管举办什么类型的家庭派对，主人都要了解相关规矩，做好一切准备。比如，举办家庭舞会派对，应选择好舞曲，调好音响;再者，舞会有两首曲子不能乱放：《一路平安》、《友谊地久天长》，他们是结束曲，若放在前面会引起客人误解。

　　酒会礼仪

　　1、到场时间

　　国际上正式酒会开始时间通常在19：30-20：00。如果之前有鸡尾酒会，以备等人， 可以晚到几分钟;如果之前没有鸡尾酒会，应该准时到场。

　　2、取食物顺序、原则

　　标准次序是开胃菜、汤、热菜、点心、甜品、水果。同时取菜要掌握原则：冷、热 不同盘，甜、咸不同盘。

　　3、交际态度

　　在酒会上，可以自在地选择中意的交际对象，自由组合，随意交谈，应该尽量保持 开放的心态，利用空间不断穿梭，多多与人交流。

　　4、酒杯拿法

　　喝白葡萄酒、香槟、啤酒时，要拿住杯柄或托住杯底，手不要握住杯身，以免增高 酒的温度而影响口感。喝威士忌时，可以握住杯身，通过传递体温，感受温暖和热情。

　　友情提示

　　a.严禁浪费

　　在酒会上，自己先取酒水、点心、菜肴时，切记不要超标过量，取来的东西必须全吃完，扔掉或浪费，是不允许的。

　　b勿施于人

　　在酒会上，除家人、至交外，千万不要擅自替别人去取酒水、点心、菜肴，因为自己不可能知道此刻对方是不是有此需要，或是对此是否喜欢。出于礼貌，让一让对方，是可行的。

　　c.禁止外带

　　在酒会上，吃多少喝多少都行，但绝对不允许把酒会上的东西外带回家。

　　d.不要提前退场

　　酒会未结束就提前离席，是对主办者的不尊重。如果的确有急事要走，必须与主办方打招呼并致歉。

　　筷子的礼仪很多，现代中餐礼仪规定比较简单：

　　1、握筷子的姿势要规范，中指尖接触点在筷子的中部，太高、太低或变

　　换指法(如：夹菜时食指指向客人)都不规范。

　　2、不得在菜肴上乱挥动筷子。

　　3、不要用筷子穿刺菜肴。

　　4、不要将筷子 含在口中。

　　5、不要让菜汤滴下来。

　　6、不要用筷子去搅动菜。

　　7、不要把筷子当牙签。

　　8、不要用筷子指点别人。

　　9、需要使用汤匙时，应先将筷子放下。

**宴会礼仪 篇9**

　　宴会从分类来讲，一般我们把它分成四个大类，第一类我们叫它国宴。所谓国宴是在外交场合由我们国家的国家元首出面，宴请别的国家的国家元首的宴会。所以国宴那个主体跟客体都是特定对象。比如我们宴请普京总统，宴请联邦德国施罗德，就是主席宴请他的总统，宴请他的首相，这种对等的外交场合，国家领导人之间的宴会这个才能叫国宴，它主角是国家领导人。

　　第二种宴会，我们一般把它叫正式宴会。正式宴会它一般有三个正式，什么地方正式，第一人员确定，不能临时拉郎配，说再来几个，没事，再加张桌子，像我们一般吃饭，来一个客人，来，你坐这儿，再加张桌子，再弄把椅子，就加上了，不行，那正式宴会这个人员约定有限制了。不仅有多少人到场有限制，而且哪张桌子上面坐谁，位次都有讲究，它不能乱来。哪一张是主桌，谁上主桌，主桌里面谁是主人，谁是主陪它都有讲究。你可以设想一下，如果你这张桌上把人给放得不太对劲，比如说你请了其他几个单位的客人，偏偏有两个客户是竞争对手，你还不太清楚，你把他俩放在一张桌上去，这饭能吃好吗?他们一照面，就有点怀疑，为什么没早跟我说，是有意让我难堪吗?还有人生气，怎么没带刀啊，他想决斗。所以安排宴会第一是人员要确定。

　　第二，菜单要确定。就是这桌上上几道菜都有讲究，我经常跟同志们开玩笑，我说你要想把宴会搞得正规一点，搞一个菜单，不仅菜单提前要拟定，是四冷八热，四菜一汤，而且这个菜单要书写出来，最好在餐桌上人手一册。它有两个好处，首先表示郑重其事，其次是让大家心知肚明，可以抓住重点，集中解决。明白我的意思吧，留点胃，碰到想吃的东西再下狠手。我们经常遇到这种事，他不告诉你，这个宴会一道一道上，一开始我们不得不吃，出于礼貌上来就吃，结果到了最后，一般压轴的是看家菜，我们饱了，望洋兴叹。这菜单有个好处，自己一看咱就明白了，到底哪道菜最对咱的胃口，咱悠着点儿，留着。所以正式宴会它的菜单是有确定的，不能乱来。

　　第三个什么地方正式，第三个它就是时间是确定的。一般情况下，大型的正式的宴会往往是晚宴，也有个别情况下是午宴，比如婚宴，这种大型宴会，我们一般就是午宴，因为中国民俗一般初婚，第一次结婚应该是中午，朝阳，午日，说明阳光灿烂，他一般不是再婚的话很少放到晚宴。但是一般的那种商务宴请，社交宴请它往往是晚宴，为什么?因为中午大家都在忙事，没时间，所以晚宴相对就可以比较放松，就可以多说两句，你想想，中午你搞一宴会，一会儿走一个，一会儿走一个，他不是影响效果吗?宴会。

　　再者我们宴会第三种，国宴跟正式宴会之外我们叫它便宴。便宴相对就比较随便了，比如我大学同学从国外回来，难得一见，他到北京来看我，我就临时找几个亲朋故旧约一个地方大家吃一顿，规模比较小，菜比较简单，时间也比较短，也不搞菜单，但实际上还是社交。大家理解我的意思，它不像我刚才讲的三个确定了。最后一种宴会我们大家其实碰到的是最多，所谓家宴，就是把人放到家里来请他吃饭，家宴重在参与，强调气氛的温馨和随和，能把你请到家里来说明不见外，有的时候我们还让你下手干一干，比如我有时候有些外国朋友我就喜欢请到我们家来吃饭，而且我还让他们重在参与。比如让他们包饺子，积极性很高，但是说个实话，他们包的饺子一般不能下锅煮，一煮就烂了，你尤其别告诉别人，烂的全是你包的，那你影响人家革命情绪。但是你设想一下，本来都是朋友到家里来，一边聊一边干活，这挺有意思的。这是一种融洽的气氛，密切的关系。关于宴会。

**宴会礼仪 篇10**

　　参加正式宴会时，常会发现餐具摆设得令人百思不解，看起来就像作战队型，搞不清从哪儿下手才恰当，恐惧感油然而生。

　　甜点餐具可摆在席位最前端，或放在右手边内侧。有时服务生会连盘带叉匙端上甜点，若是这样你就不用担心了。

　　若决定将甜点餐具水平横放在盘子前端，请在接近盘缘的地方摆叉子(叉尖朝右)，再放汤匙(匙凹向左)。此外，甜点餐具不一定只包括叉子和汤匙，还可加其他辅助器具。如果有叉无匙或有匙无叉，也别担心，可拿别种餐具代替，你依然会是个称职的主人。

　　多数人家里的刀叉汤匙种类不多，不过总有办法临机应变，例如：

　　1、沙拉叉子可用来吃鱼、沙拉或甜点。

　　2、牛排刀可用作甜点刀。

　　3、午餐叉子(比晚餐叉子小一号)用途也很广，可充作沙拉叉。

　　4、水果刀可当作乳酪或甜点刀。

　　5、茶匙可充作甜点汤匙。

　　事实上，刀叉使用方法错误，很可能是服务生没放对位置，也可能是客人自己的疏失。

　　如，有一次我参加一场服务必须非常正式的晚宴，当时第一道菜是鲜梨盅，我不假思索拿起汤匙，其实，正确的方法应该用左手边的小叉子，所以在乳霜甜点端上来时，我只好用剩下的那支小叉子。更糟的是，同桌每位宾客都学我，以为我知道该怎么做，最后只好向服务生求救，请他为我们每个人送来没用过的汤匙。

　　刀叉汤匙使用的通则，其次序是由外而内，也就是说，第一道菜用最外侧的餐具，然后顺序向内推移，直到每件都用过为止。

**宴会礼仪 篇11**

　　第1招：用一包速食麦片替代奶茶，可减少200卡路里的摄入量。

　　第2招：用矿泉水加纯果汁代替汽水，可将热量减少到40卡路里。

　　第3招：巧克力味全麦饼干片、巧克力味蛋白混合饮料，比巧克力蛋糕少大约150卡路里的摄入量。

　　第4招：用传统的西红柿汤代替加入大量鲜乳酪的西兰花浓汤，可以减少140卡路里的摄入。

　　第5招：半杯葡萄干的热量有215卡，与之相比，同样量的新鲜蓝莓只有40卡热量。新鲜水果无论在营养以及热量方面都更健康。

　　第6招：用3个鸡蛋蛋白代替两个完整的鸡蛋，可减少100卡路里的`摄入量。

　　第7招：冰淇淋和奶昔蕴藏着500卡路里的热量，在家中用牛奶、蛋和水果自制奶昔，可以减少200卡路里的摄入量。

**宴会礼仪 篇12**

　　用餐前注意形象

　　1：席间不要用手摸头发，用餐时用手摸食物以外的东西是不礼貌的，尤其是摸头发会让人觉得不卫生，因此最好将头发收拾得利落些，一面妨碍用餐。

　　2：要保持清新的.口气，如果有难闻的空气，势必会给别人不雅之感，影响你的形象。

**宴会礼仪 篇13**

　　餐饮礼仪是指人们在宴请赴宴进餐过程中，根据一定的风俗习惯约定俗成的程序和方法，在仪态、餐具使用、菜品食用等方面表现出的自律和敬人的行为，是餐饮活动中需要遵循的行为规范与准则。餐饮，既催生人类文明，又展现人类文明。餐饮礼仪之所以被提倡，之所以受到社会各界的普遍重视，主要是因为它具有多种重要的功能，既有助于个人，又有助于社会。 在国际交往中，互相宴请或互相进行招待，是比较常见的待客方式。举行宴会或招待会，可以制造一种宽松融合的氛围。下从以下几点阐述其重要性：

　　(一) 塑造良好形象，提高自身修养。

　　中西文化差异形成了不同的餐饮文化，但是对礼仪的重视态度是相同的：中国具有五千年文明历史，素有“礼仪之邦”之称，中国人也以其彬彬有礼的风貌而著称于世。礼仪文明作为中国传统文化的一个重要组成部分，对中国社会历史发展起了广泛深远的影响。中国人看重礼仪，守礼重礼之人更容易获得他人的敬重，对自身形象的塑造起到了重要的作用。同理，西方对礼仪重视程度也很高，西方的贵族文化延续至今，绅士与淑女形象深入人心，餐饮礼仪更是能体现高贵形象的一个重要方面。通过学习与掌握餐饮礼仪，不仅可以于人前塑造良好形象，赢得尊重，对自身修养的提升也大有裨益。

　　人知礼方能立于世，做一个有礼的人，需要我们做出提升自身素养的努力。礼仪，是一个可以通过后天培养的来实现素养提升的`手段，在学习过程中，我们会自然而言地受到良好礼仪的熏陶，即使没有从小受到贵族文化的要求，也可以在以后的学习中形成良好的礼仪观，把礼仪看作是一件理所当然的事，并且应用于生活中的每一天，而不是在需要守礼时才做到彬彬有礼，人前人后大不相同。

　　在餐桌上，可使他人更直观地了解到一个人的懂礼程度，可以让人想象到其家庭背景、受教育的程度。可见，餐桌上的表现既能体现一个人的修养与素质，又能暴露出其劣性，所以对餐饮礼仪应持有重视的态度。

　　(二) 协调人际关系，净化社会风气。

　　在中国，很多事情是可以在饭桌上解决的。人之间有矛盾与误解，可以通过宴请他人解开误会。通过贴心的邀请、餐桌上精美可口的菜肴、推心置腹的交谈，受邀人感受到的是被重视、被认真对待与宾至如归的舒适感；拉近了围坐在餐桌旁的人们之间的距离，为沟通提供了机会，铺平了道路。

　　餐饮礼仪在协调人际关系方面发挥了重大的作用，需要人们在表现自身修养的同时有掌握全局的能力，照顾到每位在座者的情绪，不过分热情又不过分冷淡，做到谦虚体贴又不刻意媚俗讨好，表现绅士风度与自然大方的风采。在宴请外国友人或赴会时，通晓西方礼仪要点，入乡随俗的做法更有益于沟通交流，更有利于建立良好的关系。

　　在中国，餐饮礼仪还能体现出社会的风气，所以为了创造和谐良好的社会风气，在餐饮礼仪方面更需要注意。中国的改革政策出台后，对限制三公消费方面做出了许多努力，很大程度上遏制了公款吃喝的行为。大吃大喝并不能完全代表餐饮礼仪，它并不是流于表面的肤浅的大肆吃喝浪费，而是更加适度贴切的招待与真诚用心的交流。在净化社会风气方面，餐饮礼仪具有不可忽视的作用。

　　人无礼则不立，事无礼则不成，国无礼则不宁。一个礼仪缺乏的社会，往往是不成熟的社会。而一个礼仪标准不太统一甚至互相矛盾的社会，往往是一个不和谐的社会。礼仪，是整个社会文明的基础，是社会文明最直接最全面的表现方式。创建和谐社会，必须先从礼仪开始。中国今天面临前所未有的挑战，无论是物质，精神，文化各个方面，都急迫的需要一套完整而合理的价值观进行统一。

　　(三) 沟通有益信息，扩大视野和圈子。

　　宴会和餐桌可以为每位参与者提供和谐宽松的信息交流的环境，扩大视野。通过认识不同的人，扩展自己的交际圈，发展人脉，对增长人生阅历有很大帮助。具有餐饮礼仪的人，可以给人以好印象，从而打开沟通的大门，能够更容易地获得自己想要了解的消息。事实证明，在餐桌之上，消息的流通程度更高，说不定他人的一句无心之语会是自己正恰巧所迫切需要的。

　　餐饮礼仪是打开沟通之路的敲门砖，一个不具备礼仪的人无法赢得他人的好感与信赖，无法使人产生想要交谈接近的欲望；同时，良好的礼仪可以让人更容易融入新的陌生交际圈，一个礼貌健谈、贴心幽默的人总能比粗俗无礼的人更受人欢迎。

　　(四) 适应“人世”需要，加强对外交往。

　　无论是正式的商务宴请还是家宴，都需要礼仪，这不仅是对他人的尊重，也是作为人的基本要求。人生在世，我们要受到许多规则的要求与约束，餐桌礼仪很容易被我们忽视。具有良好的餐饮礼仪，是适应人世的需要。

　　餐饮礼仪，是与人交往的需要。在对外交往过程中，懂得餐饮礼仪，尊重他人的风俗习惯是礼貌懂礼的表现。想要加强对外交往，入乡随俗是需要铭记在心的一定，体贴地照顾到他人的民族宗教风俗习惯，能给人以亲切贴心的形象，更有利于加强对外交往，拉近不同文化间的距离，开拓沟通的道路。

　　(五) 展示素质才华，有助事业成功。

　　在宴请与赴宴的过程中，抓住机会 展现自身的素质和才华，赢得他人的好感与尊重，有助于事业成功。须知，餐饮礼仪不仅是为了展现自身的修养，更是为了实现特定目的而做出的努力。在国际商务中，不论是为了单纯的聚会放松，还是为了交流信息、扩展人脉、建立合作关系，礼仪都是为实现这些目的所必须做到的。中西方存在的文化差异，可能成为阻碍成功的障碍，掌握西方餐饮礼仪，能够在国际交往中传达出易于接近相处的信息，拉近人与人之间的距离。

　　结尾：在如今经济全球化的社会环境下，礼仪起到了至关重要的作用，在许多领域展现了其不可忽视的重要性。在商务交往的前提下，餐饮礼仪更是以其能打开人心的特性而被人们所重视。人生一世,必须交际；社会进步，要求交际；进行交际,需要规则。通晓理解餐饮礼仪的要义，掌握餐饮礼仪的要点不仅是对自身素质才华的展现，也是实现交流沟通的方式，可以帮助我们扩宽视野，发展人脉，实现事业的成功，对社会风气的营造也起到了极大作用。可见，人人都应尽量地多掌握餐饮礼仪，让守礼懂礼的精神真正深深印刻在每个人的心中，对创建和谐社会，每个人的全面发展具有极其深远的影响。

**宴会礼仪 篇14**

　　(1)服饰。客人赴宴前应根据宴会的目的、规格、对象、风俗习惯或主人的要求考虑自己的着装，着装不得体会影响宾主的情绪，影响宴会的气氛。

　　(2)点菜。如果主人安排好了菜，客人就不要再点菜了。如果你参加一个尚未安排好菜的宴会，就要注意点菜的礼节。点菜时，不要选择太贵的菜，同时也不宜点太便宜的菜，太便宜了，主人反而不高兴，认为你看不起他，如果最便宜的菜恰是你真心喜欢的菜，那就要想点办法，尽量说得委婉一些。

　　(3)进餐。进餐时举止要文明礼貌，“不马食，不牛饮，不虎咽，不鲸吞，嚼食物，不出声，嘴唇边，不留痕，骨与秽，莫乱扔。”面对一桌子美味佳肴，不要急于动筷子，须等主人动筷说“请”之后你才能动筷。主人举杯示意开始，客人才能用餐。如果酒量还能够承受，对主人敬的第一杯酒应喝干。同席的客人可以相互劝酒，但不可以任何方式强迫对方喝酒，否则是失礼。自己不愿或不能喝酒时，可以谢绝。

　　(4)夹菜时，一是使用公筷;二是夹菜适量，不要取得过多，吃不了剩下不好。三是在自己跟前取菜，不要伸长胳膊去够远处的菜;四是不能用筷子随意翻动盘中的菜;五是遇到自己不喜欢吃的菜，可很少地夹一点，放在盘中，不要吃掉，当这道菜再传到你面前时，你就可以借口盘中的菜还没有吃完，而不再夹这道菜，最后你应将盘中的菜全部吃净。进食时尽可能不咳嗽、打喷嚏、打呵欠、擤鼻涕，万一不能抑制，要用手帕、餐巾纸遮挡口鼻，转身，脸侧向一方，低头尽量压低声音。

　　(5)参加宴会最好不中途离去。万不得已时应向同桌的人说声对不起，同时还要郑重地向主人道歉，说明原委。吃完之后，应该等大家都放下筷子，主人示意可以散席，才能离座。宴会完毕，你可以依次走到主人面前，握手并说声“谢谢”，向主人告辞，但不要拉着主人的手不停地说话，以免妨碍主人送其他客人。

**宴会礼仪 篇15**

　　按照西方国家宴会的形式、用餐方式、风味菜点而举办的宴会。西餐宴会的礼仪要求如下:

　　1、西餐餐台按照长台形布置,简洁、明快。

　　2、西餐采用分食制,每道菜按每人一份上桌。

　　3、西餐餐具为刀、叉、匙,按西餐进餐习惯应当右手拿刀,左手持叉,由左手将食品送入口中。不同形状、不同大小、不同规格的刀叉为不同食品之餐具,应仔细区别。

　　4、西餐的上菜顺序与中餐不同,以冰水、开胃菜、汤、海鲜、肉食、主菜、甜食、水果、咖啡、红茶为先后顺序。

　　5、西餐酒类较多,不同的酒选用不同的酒具与不同的菜肴搭配,要注意学习和掌握。

　　6、西餐进餐讲究文雅而有风度。席间不宜大声谈笑,进餐时尽量不发出声响。

**宴会礼仪 篇16**

　　1.应等全体客人面前都上了菜，女主人示意后才开始用餐。在女主人拿起她的勺子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。这是美国人的习惯，同欧洲有些国家不同。

　　2.餐巾应铺在膝上。如果餐巾较大，应双叠放在腿上;如果较小，可以全部打开。餐巾虽然也可以围在颈上或系在胸前，但显得不大方，所以最好不这样做。可用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍，但绝不可用餐巾揩拭餐具。

　　3.进餐时身体要坐正，不可过于向前倾斜，也不要把两臂横放在桌上，以免碰撞旁边的客人。

　　4.使用刀叉时，应右手用刀，左手用叉。美国人有时累的时候可以换过来用。而欧洲人不可以换着用。只用叉时，可用右手拿。使用刀时，不要将刀刃向外。更不要用刀送食物入口。切肉应避免刀切在瓷盘上发出响声。吃面条时，可以用叉卷起来吃，不要挑。中途放下刀叉，应将刀叉“八”字形分别放在盘子上。当吃完不要把刀叉一起放到盘中，这时服务员会来帮你收起来的，即使还有许多好吃的你都没有吃，你也不能说：\"我还没吃完\"，会很丢面子的。如果把刀叉放在一起，表示用餐完毕。

　　5.取面包应该用手去拿，然后放在旁边的小碟中或大盘的边沿上，绝不要用叉子去叉面包。取黄油应用黄油刀，而不要用个人的刀子。黄油取出要放在旁边的小碟里，不要直接往面包上抹。不要用刀切面包，也不要把整片面包涂上黄油，而应该一次扯下一小块，吃一块涂一块。

　　6.吃色拉时只能用叉子。应用右手拿叉，叉尖朝上。如果上色拉的同时也上了面包、饼干的话，可以用左手拿一小块面包或饼干，帮着把色拉推上叉子。

　　7.吃鱼时可以用左手拿着面包，右手拿着刀子，把刺拨开。已经人口的肉骨或鱼刺，不要直接吐入盘中，而要用叉接住后轻轻放人盘中，或者尽可能不引入注意地用手取出，放在盘子的边沿上，不能扔在桌上或地下。水果核也应先吐在手心里，再放入盘中。

　　8.要喝水时，应把口中的.食物先咽下去。不要用水冲嘴里的食物。用玻璃杯喝水时，要注意先擦去嘴上的油渍，以免弄脏杯子。

　　9.进餐时不要将碗碟揣起来。喝汤可以将盘子倾斜，然后用汤匙取食。喝茶或喝咖啡不要把汤匙放在杯子里。

　　10.吃饭，特别是喝汤，不要发出响声。咀嚼时应该闭嘴。

　　11.不要在餐桌前擤鼻涕或打嗝。如果打喷嚏或咳嗽，应向周围的人道对不起。

　　12.在饭桌上不要剔牙。如果有东西塞了牙非取出不可，应用餐巾将嘴遮住，最好等没有别人在场时再取出。

　　13.进餐时，始终保持沉默是不礼貌的，应该同身旁的人有所交谈。但是在咀嚼食物时不要讲话。即使有人同你讲话，也应咽下口中食物后再回答。谈话时可以不放下刀叉,但不可拿着刀叉在空中摇晃.吃饭时不要高谈阔论。

　　14.在餐桌上，一路的食物都应用刀叉去取。只有芹菜、小萝卜、青果、水果、干点心、干果、糖果、炸土豆片、玉米、田鸡腿和面包等可以用手拿着吃。

　　15.当侍者依次为客人上菜时，走到你的左边，才轮到你取菜。如果侍者站在你右边，就不要取，那是轮到你右边的客人取菜。取菜时，最好每样都取一点，这样会令女主人愉快。如果实在不喜欢吃某种菜，也可以说：“谢谢你，不要了。”西方上菜一般是按开胃菜、汤、主食、萨拉、水果。你可不要一上来猛吃，后面的还没有吃到呢?你就已经吃不进去了。

　　16.当女主人要为你添菜时。你可以将盘子连同放在上面的刀叉一起传递给她或者交给服务员。如果她不问你，你就不能主动要求添菜，那样做很不礼貌。

　　17.餐桌上有一些食品，如面包、黄油、果酱、泡菜、干果、糖果等，应待女主人提议方可取食。大家轮流取食品时，男客人应请他身旁的女客人先取，或者问她是否愿意让你代取一些。进餐时，不能越过他人面前取食物。如需要某种东西时，应在别人背后传递。

　　18.用餐毕，客人应等女主人从座位上站起后，再一起随着离席。在进餐中或宴会结束前离席都不礼貌。起立后，男宾应帮助妇女把椅子归回原处。餐巾放在桌上，不要照原来的样子折好，除非主人请你留下吃下顿饭。

　　宴会氛围

　　要使宴会从始至终充满愉快和谐的气氛，不仅客人要举止得当，彬彬有礼，男女主人的态度也至关重要。

　　在宴会开始后，男女主人的责任就是使席间的谈话始终活泼而风趣，每一个客人都不受冷落。如果有人谈及不恰当的话，主人应立即巧妙地设法转移话题。

　　用餐时，主人应待客人吃完一道菜后，再换下一道菜。主人吃饭速度不可太快，如果多数人已吃完，而少数人尚未吃完时，更应放慢速度，以免使客人感到不安。

　　席间，主人应该尽力使每位客人感到舒适自如。如果客人将刀叉掉在地上。应立即礼貌地为他换一把。如果客人不慎打碎了盘碗，那么女主人应镇静地收拾干净，安慰客人，绝不能显出不说之色。

　　最后，主人绝不能在客人面前计算请客所花费的费用。

**宴会礼仪 篇17**

　　东方与西方进餐的习惯多有不同，特别是正式的西餐宴会，规矩颇多。如果对此一无所知，难免赔笑大方。

　　参加西餐宴会时应该注意下列事项：

　　l.应等全体客人面前都上了菜，女主人示意后才开始用餐。在女主人拿起她的勺子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。这是美国人的习惯，同欧洲有些国家不同。

　　2.餐巾应铺在膝上。如果餐巾较大，应双叠放在腿上;如果较小，可以全部打开。餐巾虽然也可以围在颈上或系在胸前，但显得不大方，所以最好不这样做。可用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍，但绝不可用餐巾揩拭餐具。

　　3.进餐时身体要坐正，不可过于向前倾斜，也不要把两臂横放在桌上，以免碰撞旁边的客人。

　　4.使用刀叉时，应右手用刀，左手用叉。美国人有时累的时候可以换过来用。而欧洲人不可以换着用。只用叉时，可用右手拿。使用刀时，不要将刀刃向外。更不要用刀送食物入口。切肉应避免刀切在瓷盘上发出响声。吃面条时，可以用叉卷起来吃，不要挑。中途放下刀叉，应将刀叉“八”字形分别放在盘子上。当吃完不要把刀叉一起放到盘中，这时服务员会来帮你收起来的，即使还有许多好吃的你都没有吃，你也不能说：\"我还没吃完\"，会很丢面子的。如果把刀叉放在一起，表示用餐完毕。

　　5.取面包应该用手去拿，然后放在旁边的小碟中或大盘的边沿上，绝不要用叉子去叉面包。取黄油应用黄油刀，而不要用个人的刀子。黄油取出要放在旁边的小碟里，不要直接往面包上抹。不要用刀切面包，也不要把整片面包涂上黄油，而应该一次扯下一小块，吃一块涂一块。

　　6.吃色拉时只能用叉子。应用右手拿叉，叉尖朝上。如果上色拉的同时也上了面包、饼干的话，可以用左手拿一小块面包或饼干，帮着把色拉推上叉子。

　　7.吃鱼时可以用左手拿着面包，右手拿着刀子，把刺拨开。已经人口的肉骨或鱼刺，不要直接吐入盘中，而要用叉接住后轻轻放人盘中，或者尽可能不引入注意地用手取出，放在盘子的边沿上，不能扔在桌上或地下。水果核也应先吐在手心里，再放入盘中。

　　8.要喝水时，应把口中的食物先咽下去。不要用水冲嘴里的食物。用玻璃杯喝水时，要注意先擦去嘴上的油渍，以免弄脏杯子。

　　9.进餐时不要将碗碟揣起来。喝汤可以将盘子倾斜，然后用汤匙取食。喝茶或喝咖啡不要把汤匙放在杯子里。

　　10.吃饭，特别是喝汤，不要发出响声。咀嚼时应该闭嘴。

　　11.不要在餐桌前擤鼻涕或打嗝。如果打喷嚏或咳嗽，应向周围的人道对不起。

　　12.在饭桌上不要剔牙。如果有东西塞了牙非取出不可，应用餐巾将嘴遮住，最好等没有别人在场时再取出。

　　13.进餐时，始终保持沉默是不礼貌的，应该同身旁的人有所交谈。但是在咀嚼食物时不要讲话。即使有人同你讲话，也应咽下口中食物后再回答。谈话时可以不放下刀叉,但不可拿着刀叉在空中摇晃.吃饭时不要高谈阔论。

　　14.在餐桌上，一路的食物都应用刀叉去取。只有芹菜、小萝卜、青果、水果、干点心、干果、糖果、炸土豆片、玉米、田鸡腿和面包等可以用手拿着吃。

　　15.当侍者依次为客人上菜时，走到你的左边，才轮到你取菜。如果侍者站在你右边，就不要取，那是轮到你右边的客人取菜。取菜时，最好每样都取一点，这样会令女主人愉快。如果实在不喜欢吃某种菜，也可以说：“谢谢你，不要了。” 西方上菜一般是按开胃菜、汤、主食、萨拉、水果。你可不要一上来猛吃，后面的还没有吃到呢?你就已经吃不进去了。

　　16.当女主人要为你添菜时。你可以将盘子连同放在上面的刀叉一起传递给她或者交给服务员。如果她不问你，你就不能主动要求添菜，那样做很不礼貌。

　　17.餐桌上有一些食品，如面包、黄油、果酱、泡菜、干果、糖果等，应待女主人提议方可取食。大家轮流取食品时，男客人应请他身旁的女客人先取，或者问她是否愿意让你代取一些。进餐时，不能越过他人面前取食物。如需要某种东西时，应在别人背后传递。

　　18.用餐毕，客人应等女主人从座位上站起后，再一起随着离席。在进餐中或宴会结束前离席都不礼貌。起立后，男宾应帮助妇女把椅子归回原处。餐巾放在桌上，不要照原来的样子折好，除非主人请你留下吃下顿饭。

　　宴会氛围

　　要使宴会从始至终充满愉快和谐的气氛，不仅客人要举止得当，彬彬有礼，男女主人的态度也至关重要。

　　在宴会开始后，男女主人的责任就是使席间的谈话始终活泼而风趣，每一个客人都不受冷落。如果有人谈及不恰当的话，主人应立即巧妙地设法转移话题。

　　用餐时，主人应待客人吃完一道菜后，再换下一道菜。主人吃饭速度不可太快，如果多数人已吃完，而少数人尚未吃完时，更应放慢速度，以免使客人感到不安。

　　席间，主人应该尽力使每位客人感到舒适自如。如果客人将刀叉掉在地上。应立即礼貌地为他换一把。如果客人不慎打碎了盘碗，那么女主人应镇静地收拾干净，安慰客人，绝不能显出不说之色。

　　最后，主人绝不能在客人面前计算请客所花费的费用。

**宴会礼仪 篇18**

　　①筷子的用法。筷子虽然用起来简单、方便，但也有很多规矩。比如：不能举着筷子和别人说话，说话时要把筷子放到筷架上，或将筷子并齐放在饭碗旁边。不能用筷子去推饭碗、菜碟，不要用筷子去叉馒头或别的食品。其它用筷忌讳还有：忌舔筷--不要用舌头去舔筷子上的附着物;忌迷筷--举着筷子却不知道夹什么，在菜碟间来回游移。更不能用筷子拨盘子里的菜。忌泪筷--夹菜时滴滴哒哒流着菜汁。应该拿着小碟，先把菜夹到小碟里再端过来。忌移筷--刚夹了这盘里的菜，又去夹那盘里的菜，应该吃完之后再夹另一盘菜。忌敲筷--敲筷子是对主人的不尊重。另外，筷子通常应摆放在碗的旁边，不能放在碗上。在用餐时如需临时离开，应把筷子轻轻放在桌子上碗的旁边，切不可插在饭碗里。现在有些宴席实行公筷母匙，那么，你就要记住不能用个人独用的筷子汤匙给别人夹菜舀汤。

　　②餐巾的用法。如今很多餐厅都为顾客准备了餐巾，通常，要等坐在上座的尊者拿起餐巾后，你才可以取出平铺在腿上，动作要小，不要像斗牛似的在空中抖开。餐巾很大时可以叠起来使用，不要将餐巾别在领上或背心上。餐巾的主要作用是防止食物落在衣服上，所以只能用餐巾的一角来印一印嘴唇，不能拿整块餐巾擦脸、擤鼻涕，也不要用餐巾来擦餐具。如果你是暂时离开座位，请将餐巾叠放在椅背或椅子扶手上。用完餐，将餐巾叠一下放在桌子上，可千万别揉成一团“弃”在那儿，好像一朵被你摧残过的花朵。

　　③一般餐桌上会为每位用餐者准备茶水饮料和酒水，通常茶水饮料酒水在右侧，饮用时尽量不要用错。

　　④作为主人(特别是陪同人员)，宴会进行期间可能为客人斟酒上菜，应该从客人左侧上菜，从客人右侧斟酒。

　　服务顺序。服务人员侍应，要从女主宾开始，没有女主宾的，从男主宾开始，接着是女主人或男主人，由此向顺时针方向进行。规格高的，由两名服务员侍应，一个按顺序进行，另一个从第二主人右侧的第二主宾至男主宾前一位。

**宴会礼仪 篇19**

　　(一)中餐宴会的席次与座位的安排

　　1、中餐宴会的席次排列一般中餐宴会使用的桌子以圆桌为主，而席次则有双桌、三桌、四桌、五桌等不同的安排方式，但排列时的基本原则不变。主要是以面对正门中间的为首席，之后则以右为尊，按照由右至左的原则来排列，如图6-1所示。在安排席次时，除主桌可以略大之外，其他餐桌大小、形状应大体相仿，不宜差别过大。

　　2、中餐宴会座位的安排宴会的主人应坐在主桌上，面对正门就座。如果有副主人、主宾及副主宾之分时，则副主人坐在主人的正对面，主宾坐在主人的`右侧，副主宾坐在副主人的右侧，如图6-2所示。其他宾客则没有严格的规定。每张餐桌上，安排就餐人数应限制在10人之内，并且为双数，人数过多的话，也会照顾不过来的。由于座位的安排通常是以宾客的身份地位的高低作为排序的依据，因此，如果是大型宴会、贵宾人数较多时，应事先将座位的安排绘制成图，张贴在宴会的入口处，并安排专人服务带位。

　　(二)中餐上莱顺序

　　标准的中餐，不管风味怎样，其上菜的顺序大致相同。上菜的顺序一般是：先上冷盘，接着上热炒，随后是主菜，然后上点心汤水，最后水果拼盘。

　　上菜时，如果由服务员给每个人上菜，要按照先主宾后主人，先女士后男士或按顺时针方向依次进行。如果由个人取菜，每道热菜应放在主宾面前，由主宾按顺时针方向依次取食。切不可迫不及待地越位取菜。

　　(三)餐具的使用

　　1、餐具的摆放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。公用的筷子和汤匙最好放在专用的座子上。

　　2、餐具的使用方法

　　(1)筷子。筷子虽然用起来简单、方便，但也有很多规矩。比如：不能举着筷子和别人说话，说话时要把筷子放到筷架上，或将筷子并齐放在饭碗旁边。不能用筷子去推饭碗、菜碟，不要用筷子去叉馒头或别的食品。其他用筷忌讳还有：忌舔筷--不要用舌头去舔筷子上的附着物;忌迷筷--举着筷子却不知道夹什么，在菜碟间来回游移，更不能用筷子拨盘子里的菜。忌泪筷--忌夹菜时滴滴哒哒流着菜汁，应该拿着小碟，先把菜夹到小碟里再端过来。忌移筷--刚夹了这盘里的菜，又去夹那盘里的菜，应该吃完之后再夹另一盘菜。忌敲筷--敲筷子是对主人的不尊重。

　　另外，筷子通常应摆放在碗的旁边，不能放在碗上。在用餐时如需临时离开，应把筷子轻轻放在桌子上碗的旁边，切不可插在饭碗里。比如韩国宴席多实行每人配备公筷母匙(公筷用来夹菜，母匙用来舀汤，只能本人使用，不能大家共用)，那么，就要记住不能用筷子、汤匙给别人夹菜、舀汤。

　　(2)汤匙。汤匙主要用以饮汤，尽量不要用其舀菜。使用汤匙应注意：①用它饮汤时，不要全部放入口吸食;②用汤匙取食物后，应立刻食用，不要再次倒回原处;⑨不用时，应将汤匙放入自己的食碟，不要放在桌上或汤碗里。

　　(3)碗。碗主要用于盛放主食、汤、羹用。在正式的宴会上，使用碗要注意：①不要端起碗进食，尤其不要双手端起碗进食;②碗内的剩余食物不可往嘴里倒，也不要用舌头舔;③碗内的食品要用餐具取，不能用嘴吸;④暂不用的碗不可放杂物。

　　(4)盘。每个人面前的食碟是用来放从公用菜盘中取来的菜肴的。使用食碟要注意：①不要取放食物过多;②不要将不宜入ISl的残渣、骨头、鱼刺吐在地上或桌上，应轻放在食碟中的前端，由服务人员撤换。

　　(5)水杯。中餐的水杯，主要用于盛白开水、饮料、果汁。要注意不能用来盛酒，也不要倒扣水杯，喝入[21中的东西不能再吐回去。

　　(6)餐巾。如今很多餐厅都为顾客准备了餐巾，通常，要等坐在上座的尊者拿起餐巾后，其他人才可以取出平铺在腿上，动作要小，不要像斗牛似的在空中抖开。餐巾很大时可以叠起来使用，不要将餐巾别在领上或围在脖二子上。餐巾的主要作用是防止食物落在衣服上，所以只能用餐巾的一角来印一印嘴唇，不能拿整块餐巾擦脸、擤鼻涕，也不要用餐巾来擦餐具。如果你是暂时离开座位，请将餐巾叠放在椅背或椅子扶手上。

　　7)水盂。有时品尝某些食物需要直接动手，往往会在餐桌上摆上一个水盂。它里面的水不能喝，只能用来洗手。洗手时动作不宜过大，不要乱抖乱甩。应用两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用餐巾擦干。

　　(8)牙签。牙签主要用来剔牙，就餐时，尽量不要当众剔牙。如果要剔，应以手或餐巾轻掩住口部。剔出的东西切勿当众观赏或再次入口，也不要随手乱弹，随口乱吐。剔牙后，不要长时间用嘴叼着牙签。

　　(9)湿毛巾。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。宴会结束时，再上一条湿毛巾，它是用来擦嘴的，不能用来擦脸、擦汗。

　　(四)用餐礼仪

　　上菜后，不要立即动手取食，应待主人示意开始时，客人才能开始进餐。如果酒量还能够承受，对主人敬的第一杯酒应喝干。同席的客人可以相互劝酒，但不可以任何方式强迫对方喝酒，否则是失礼。

　　夹菜要文明，应等菜肴转到自己面前再动筷，不要抢在邻座前面。一次夹菜不宜过多，而且不要专挑自己喜欢吃的菜。夹菜时不要碰到邻座，更不要把盘里的菜拨到桌上。正在夹的菜若不小心掉在桌上，不可把它重放于原碟，应放于盛置残渣的碟中。

　　用餐动作要文雅。进餐时不要一边吃东西，一边和人聊天。吃菜喝汤：不要狼吞虎咽，不要发出不必要的声音。如果菜、汤太热，可稍待凉后再吃，切勿用嘴吹。嘴里的骨头和鱼刺不要吐在桌子上，可用餐巾掩口，用筷子取出来放在碟子里。剔牙时要用牙签，而不要用手指，还应用手或餐巾掩住嘴。不要玩弄碗筷，令餐具发出任何声响，尤其不要用筷子指向别人。女士注意口红不要沾在杯、吸管或碗上，以免不雅。进食时尽可能不咳嗽、打喷嚏、打呵欠、擤鼻涕，万一不能抑制，要用手帕、餐巾纸遮挡口鼻，转身，脸侧向一方，低头尽量压低声音。

　　如果不小心打翻酒水溅到临座的客人身上，应表示歉意并帮助擦干。如对方是异性，则应把干净的餐巾递过去，由其自己擦。

　　用餐过程中为表示友好、热情，彼此之间可以让菜，劝对方品尝，但不要为他人布菜。尤其对外国客人不要反复劝菜，因为国外没有劝菜的习惯，应由其本人决定吃不吃。

　　参加宴会最好不中途离去。万不得已时应向同桌的人说声对不起，同时还要郑重地向主人道歉，说明原委。若中途需要离席一会儿的，可把餐巾放在座椅上，若放在桌边上，会被人认为餐毕离去。吃完之后，应该等大家都放下筷子，主人示意可以散席，才能离座。用餐后，不要随便带走餐桌上的物品，除了主人特别示意作为纪念品的东西外，其余的招待用品(包括糖果、水果、香烟等)，都不要带走。

　　宴会完毕，可以走到主人面前，握手并说声\"谢谢\"，向主人告辞，但不要拉着主人的手不停地说话，以免妨碍主人送其他客人。

**宴会礼仪 篇20**

　　根据主宾的情况，列出陪同客人的名单，发出宴会请柬。被邀者赴宴前，应根据请柬要求着便装或礼服。正式宴会上，由一位男服务员站在大门口迎接客人，并帮助客人脱外衣。男、女主人则在大厅里迎接客人，微笑握手表示欢迎。如果有餐前鸡尾酒，正餐的时间至少应比请柬上规定的时间晚1个小时;若不招待鸡尾酒，晚20分钟就可以。其目的是让那些晚到的客人有片刻的喘息时间。当迟到的客人进入宴会厅时，他必须走到女主人座位前，为自己的迟到表示歉意。男主人领着女主宾最先入席，请她坐在自己右边。正式宴会上，女主人总是最后一位进入餐厅。

　　在西式宴会中，女主人是宴会中真正的主人，在宴会中自始至终扮演着最重要的角色。客人必须时刻注意她的举动，以免失仪。西餐的餐具是刀、叉、盘子，另外还有一些专用餐具，用于吃一些特殊菜肴。刀叉的使用方法是右手持刀，左手持叉，将食物切成小块，然后用叉送人口内。欧洲人使用刀叉时不需换手，美国人用刀切割食物后，把刀放下，右手持叉送食入口。刀除了用于切割食品外，还用来帮助将食品拨到叉齿上。叉可以用于单独进食或取食。叉如果不是与刀并用，则叉齿应该向上。刀叉并用时，叉齿应该向下。通常，刀叉并用是在取食主菜的时候。持匙用右手，叉匙并用取食时，叉的持法和刀叉并用时相同，叉齿向下。就餐时按刀叉顺序由外向里取用。每道菜吃完后，将刀叉平排放盘内，以示吃完。如未吃完，则摆成八字或交叉置于盘上，刀口应向内。除喝汤外，不用匙进食，汤用深盘或小碗盛放，喝时用汤匙由内向外舀起送入口内。即将喝净时，可将汤盘向外略托起。吃带有腥味或怪味的食品时，均配有柠檬，可用手将汁挤出滴在食品上，以去腥味。比较高级的西餐宴会一般要用7种酒，而且每道菜都要跟上1种酒。

　　许昌茶歇

　　在西餐宴会中，吃什么菜，配饮什么酒，配用什么杯子，这方面的规定和要求是很严格的。上冷盘或海味杯时，要饮烈性酒，用烈性酒杯;上汤时，饮雪利酒，用雪利酒杯;上海鲜时，饮冰镇白葡萄酒，用白葡萄酒杯;上副菜时，饮淮好的`红葡萄酒，用红葡萄酒杯;上主菜时，饮香槟酒，用香槟酒杯;上甜点时，饮砷酒，用葡萄酒杯;上水果和奶酪时，一般不需上酒;上咖啡时，饮白兰地酒或

　　利口酒，用白兰地酒杯和利口酒杯。

　　宴会开始后，每一道菜上来时，亦要经女主人让菜，才好开始进餐。入席后餐巾应平放在膝上，男士有些多塞在领口。每位宾客的面前，有的放有一份菜单。菜单的用意并非向来宾表示菜肴的丰富，而是让来宾根据自己的食量，决定进食的多少。从礼节上讲，每道菜上来时宾客都不可拒绝，如果不喜欢某道菜，不妨尽量少取，让吃不完的菜剩在面前食盘里，是不礼貌的行为。

　　进餐时应注意各种菜式的吃法：吃肉类时有两种方式：欧洲人的习惯是边割边吃，而美式吃法是用刀切割完后，把刀放在食盘右侧，单用叉子取食;肉饼、煎蛋、沙拉都不用刀，只用叉;吃面包不能用刀叉，只用手撕来吃;炸薯片、炸肉片、芹菜等食物，不用刀叉，可以用手取食。取食时，仅用拇指和食指拈取，食后可用餐巾拭手;吃甜点用点心叉和匙;喝咖啡时，应用小茶匙搅拌方糖，而不是用来舀饮。不宜将匙放入杯中;骨渣应放在食盘的右角;进餐时，应闭嘴咀嚼，不能有声音;打饱嗝等声音，更是失态失礼的行为，会被看作是没有教养的表现。

　　宴会结束时，主人宣布散席。男宾帮助女宾拉椅，协助离席。离席后，等待女主人出门送客，才可握手言别。显出绅士风度。

**宴会礼仪 篇21**

　　主人的礼仪

　　应该说，宴会的成功有赖于主人的热情好客，慷慨招待和细致周到的组织安排。从礼节上讲，主人的职责是使每一位来宾都感到主人对自己的欢迎之意。主人举办宴请，无论是中餐还是西餐，无论是出于什么原因和目的，主人都应提前对客人发出口头或书面邀请，并依照客人的习惯、特点安排好请客时间、地点等事宜。礼仪性宴请礼节更隆重讲究。在宴会开始前，主人应该站立门前笑迎宾客，晚辈在前，长辈居后。对每一位来宾，要依次招呼，待客人大部分到齐之后，再回到宴会场所中来，分头跟客人招呼、应酬(家庭便宴比较随便，主人不一定在门口迎客，可在客人到达时趋前握手招呼)。主人对宾客必须热诚恳切，一视同仁，不可只注意应酬一两个忽略了别的客人。入席前，烟、茶不可全部假手他人或服务员代劳递送，主人应尽可能地亲自递烟倒茶。上菜后，主人要先向客人敬酒，说一些感谢光临的客气话。此后每一道菜上来，都要先举杯邀饮，然后请客人“起筷”。要照顾到客人的用餐方便，及时调换菜点或转动餐台。遇到有特殊口味的客人要及时调换菜点。席散后，主人要到门口，恭送客人离去。对那些在宴请中照顾不多的客人，应说几句抱歉和感谢之类的话。对走在后面的客人，可略为寒暄几句。

　　做客礼仪

　　作为应邀参加宴会的客人，如时赴约，举止得当，讲究礼节是对主人的尊重。还应注意以下几个问题：

　　(1)服饰。客人赴宴前应根据宴会的目的、规格、对象、风俗习惯或主人的要求考虑自己的着装，着装不得体会影响宾主的情绪，影响宴会的气氛。

　　(2)点菜。如果主人安排好了菜，客人就不要再点菜了。如果你参加一个尚未安排好菜的宴会，就要注意点菜的礼节。点菜时，不要选择太贵的菜，同时也不宜点太便宜的菜，太便宜了，主人反而不高兴，认为你看不起他，如果最便宜的菜恰是你真心喜欢的菜，那就要想点办法，尽量说得委婉一些。

　　(3)进餐。进餐时举止要文明礼貌，“不马食，不牛饮，不虎咽，不鲸吞，嚼食物，不出声，嘴唇边，不留痕，骨与秽，莫乱扔。”面对一桌子美味佳肴，不要急于动筷子，须等主人动筷说“请”之后你才能动筷。主人举杯示意开始，客人才能用餐。如果酒量还能够承受，对主人敬的第一杯酒应喝干。同席的客人可以相互劝酒，但不可以任何方式强迫对方喝酒，否则是失礼。自己不愿或不能喝酒时，可以谢绝。

　　(4)夹菜时，一是使用公筷;二是夹菜适量，不要取得过多，吃不了剩下不好。三是在自己跟前取菜，不要伸长胳膊去够远处的菜;四是不能用筷子随意翻动盘中的菜;五是遇到自己不喜欢吃的菜，可很少地夹一点，放在盘中，不要吃掉，当这道菜再传到你面前时，你就可以借口盘中的菜还没有吃完，而不再夹这道菜，最后你应将盘中的菜全部吃净。进食时尽可能不咳嗽、打喷嚏、打呵欠、擤鼻涕，万一不能抑制，要用手帕、餐巾纸遮挡口鼻，转身，脸侧向一方，低头尽量压低声音。

　　(5)参加宴会最好不中途离去。万不得已时应向同桌的人说声对不起，同时还要郑重地向主人道歉，说明原委。吃完之后，应该等大家都放下筷子，主人示意可以散席，才能离座。宴会完毕，你可以依次走到主人面前，握手并说声“谢谢”，向主人告辞，但不要拉着主人的手不停地说话，以免妨碍主人送其他客人。

　　中餐宴会的基本礼仪常识：其他礼仪

　　①筷子的用法。筷子虽然用起来简单、方便，但也有很多规矩。比如：不能举着筷子和别人说话，说话时要把筷子放到筷架上，或将筷子并齐放在饭碗旁边。不能用筷子去推饭碗、菜碟，不要用筷子去叉馒头或别的食品。其它用筷忌讳还有：忌舔筷--不要用舌头去舔筷子上的附着物;忌迷筷--举着筷子却不知道夹什么，在菜碟间来回游移。更不能用筷子拨盘子里的菜。忌泪筷--夹菜时滴滴哒哒流着菜汁。应该拿着小碟，先把菜夹到小碟里再端过来。忌移筷--刚夹了这盘里的菜，又去夹那盘里的菜，应该吃完之后再夹另一盘菜。忌敲筷--敲筷子是对主人的不尊重。另外，筷子通常应摆放在碗的旁边，不能放在碗上。在用餐时如需临时离开，应把筷子轻轻放在桌子上碗的旁边，切不可插在饭碗里。现在有些宴席实行公筷母匙，那么，你就要记住不能用个人独用的筷子汤匙给别人夹菜舀汤。

　　②餐巾的用法。如今很多餐厅都为顾客准备了餐巾，通常，要等坐在上座的尊者拿起餐巾后，你才可以取出平铺在腿上，动作要小，不要像斗牛似的在空中抖开。餐巾很大时可以叠起来使用，不要将餐巾别在领上或背心上。餐巾的主要作用是防止食物落在衣服上，所以只能用餐巾的一角来印一印嘴唇，不能拿整块餐巾擦脸、擤鼻涕，也不要用餐巾来擦餐具。如果你是暂时离开座位，请将餐巾叠放在椅背或椅子扶手上。用完餐，将餐巾叠一下放在桌子上，可千万别揉成一团“弃”在那儿，好像一朵被你摧残过的花朵。

　　③一般餐桌上会为每位用餐者准备茶水饮料和酒水，通常茶水饮料酒水在右侧，饮用时尽量不要用错。

　　④作为主人(特别是陪同人员)，宴会进行期间可能为客人斟酒上菜，应该从客人左侧上菜，从客人右侧斟酒。

　　服务顺序。服务人员侍应，要从女主宾开始，没有女主宾的，从男主宾开始，接着是女主人或男主人，由此向顺时针方向进行。规格高的，由两名服务员侍应，一个按顺序进行，另一个从第二主人右侧的第二主宾至男主宾前一位。

**宴会礼仪 篇22**

　　①筷子的用法。筷子虽然用起来简单、方便，但也有很多规矩。比如：不能举着筷子和别人说话，说话时要把筷子放到筷架上，或将筷子并齐放在饭碗旁边。不能用筷子去推饭碗、菜碟，不要用筷子去叉馒头或别的食品。其它用筷忌讳还有：忌舔筷--不要用舌头去舔筷子上的附着物;忌迷筷--举着筷子却不知道夹什么，在菜碟间来回游移。更不能用筷子拨盘子里的菜。忌泪筷--夹菜时滴滴哒哒流着菜汁。应该拿着小碟，先把菜夹到小碟里再端过来。忌移筷--刚夹了这盘里的菜，又去夹那盘里的菜，应该吃完之后再夹另一盘菜。忌敲筷--敲筷子是对主人的不尊重。另外，筷子通常应摆放在碗的旁边，不能放在碗上。在用餐时如需临时离开，应把筷子轻轻放在桌子上碗的旁边，切不可插在饭碗里。现在有些宴席实行公筷母匙，那么，你就要记住不能用个人独用的筷子汤匙给别人夹菜舀汤。

　　②餐巾的用法。如今很多餐厅都为顾客准备了餐巾，通常，要等坐在上座的尊者拿起餐巾后，你才可以取出平铺在腿上，动作要小，不要像斗牛似的在空中抖开。餐巾很大时可以叠起来使用，不要将餐巾别在领上或背心上。餐巾的主要作用是防止食物落在衣服上，所以只能用餐巾的一角来印一印嘴唇，不能拿整块餐巾擦脸、擤鼻涕，也不要用餐巾来擦餐具。如果你是暂时离开座位，请将餐巾叠放在椅背或椅子扶手上。用完餐，将餐巾叠一下放在桌子上，可千万别揉成一团“弃”在那儿，好像一朵被你摧残过的花朵。

　　③一般餐桌上会为每位用餐者准备茶水饮料和酒水，通常茶水饮料酒水在右侧，饮用时尽量不要用错。

　　④作为主人(特别是陪同人员)，宴会进行期间可能为客人斟酒上菜，应该从客人左侧上菜，从客人右侧斟酒。

**宴会礼仪 篇23**

　　西餐餐具所有的摆放，都是按照菜单的先后顺序从外到内摆放的，因此当你吃正式大餐的时候，可千万不要在上沙拉的时候就抓起最里面的叉子，那就闹笑话啦。

　　基本餐宴：

　　首先来说说基本套装，也就是自己在家中和朋友家人吃饭的标配：

　　基本用餐的餐具并不复杂，从左到右看，包括纸巾，叉子，餐盘，刀，勺。另外，左上角是放面包的盘子和黄油刀，右上角是酒杯。不要把黄油刀和吃饭的刀搞混哦，黄油刀是没有刀刃的，非常的扁平像个小铲子。另外，刀刃要冲着里面(冲着盘子)放，这个准则在各种场合都一样。

　　那么接下来升级点，来看看非正式的餐宴。

　　非正式的餐宴

　　非正式的餐宴会经常是在和老板会餐啊，节日啊之类不那么那么正式的时候，却比自己一个人随便凑活也规格高点儿，因此吃的菜也会多出来几道。一般情况下的顺序是汤，沙拉(或者是头盘)，主菜，在最后是甜点。

　　非正式的餐具，一般纸巾放在餐盘中间，也可以在叉子的左边或者垫在叉子下面。叉子升级到两把，一大一小。小的是用来吃沙拉或者前菜的，大点的用来吃主菜。如果沙拉先上，那么小叉子就放在外面，如果是晚于主菜后上，就放在里面。

　　虽然叉子升级了，但刀还是那把刀，可以贯穿整个过程吃任何菜无限制级。如果主菜吃大牛排，哈哈哈，那么刀可以换成牛排刀(更锋利的那种)。

　　由于多了甜点和汤，因此也就多了把甜点用勺(或茶勺)，汤通常最先上，因此在最外面，而甜点由于晚于主菜，因此放在汤勺里面，刀的外面。杯子多了酒杯，和水杯一起依然还是在右上方。

　　正式的餐宴

　　最后就是豪华正式的大餐了。

　　看着就觉得排场很大丰盛啊有木有!摆放的顺序依然遵照从外到里，但是由于菜品多了，讲究却不会用万能筷子的西方人也就自然配了吃各种不同东西专用的刀叉。

　　正式用餐的头盘开胃菜一般都是牡蛎这种壳类动物，因此我们可以看见，在最右边放了个小小的锋利的牡蛎叉。接下来是汤，鱼，主菜，沙拉(嗯哼，沙拉这时候成了主菜后上了)。因此，盘子左边从外到内便是：吃鱼的叉子，吃肉的叉子，吃沙拉的叉子。而右边从外到内则是牡蛎叉子，汤勺，吃鱼的刀子，主菜刀。

　　杯子也升级到4-5个，由大到小顺着放，最小的放最边上，最大的用来喝水，然后是喝红酒的，喝白酒的(通常是香槟)，喝雪莉酒的…菜肴结束还有甜点，甜点的叉子和勺则单独摆在餐盘上方(图里面没显示)，有时也会单独摆在一个盘子里放在最右边。

　　根据摆放，用餐的时候从最外面的一路换到最里面的，顺序千万别错。当吃着吃着吃不动想歇会儿的时候，可以把刀叉成八字摆在盘子里，脏的刀叉可千万别直接搁在桌布上，那样会很不礼貌哦。

　　西方人吃饭的讲究很多，单从餐具上就有时候弄得人头晕。据说以前讲究的大户吃饭，还有专门的西柚勺，瓜勺，果酱勺，肉羹勺。

**宴会礼仪 篇24**

　　参加西餐宴会时应该注意以下礼仪：

　　1、应等全体客人面前都上了菜，女主人示意后才开始用餐。在女主人拿起她的勺子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。这是美国人的习惯，同欧洲有些国家不同。

　　2、餐巾应铺在膝上。如果餐巾较大，应双叠放在腿上；如果较小，可以全部打开。餐巾虽然也可以围在颈上或系在胸前，但显得不大方，所以最好不要这样做。可用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍，但绝不可用餐巾揩拭餐具。

　　3、进餐时身体要坐正，不可过于向前倾斜，也不要把两臂横放在桌上，以免碰撞旁边的客人。

　　4、使用刀叉时，应右手用刀，左手用叉。只用叉时，可用右手拿。使用刀时，不要将刀刃向外。更不要用刀送食物入口。切肉应避免刀切在瓷盘上发出响声。吃面条时，可以用叉卷起来吃，不要挑。中途放下刀叉，应将刀叉呈“八”字形分别放在盘子上。如果把刀叉放在一起，表示用餐完毕。

　　5、取面包应该用手去拿，然后放在旁边的小碟中或大盘的边沿上，绝不要用叉子去叉面包。取黄油应用黄油刀，而不要用个人的刀子。黄油取出要放在旁边的小碟里，不要直接往面包上抹。不要用刀切面包，也不要把整片面包涂上黄油，而应该一次扯下一小块，吃一块涂一块。

　　6、吃沙拉时只能用叉子。应用右手拿叉，叉尖朝上。如果上沙拉的同时也上了面包、饼干的话，可以用左手拿一小块面包或饼干，帮着把沙拉推上叉子。

　　7、吃鱼时可以用左手拿着面包，右手拿着刀子，把刺拨开。已经入口的肉骨或鱼刺，不要直接吐入盘中，而要用叉接住后轻轻放入盘中，或者尽可能不引人注意地用手取出，放在盘子的边沿上，不能扔在桌上或地下。水果核也应先吐在手心里，再放入盘中。

　　8、要喝水时，应把口中的食物先咽下去，不要用水冲嘴里的食物。用玻璃杯喝水时，要注意先擦去嘴上的油渍，以免弄脏杯子。

　　9、进餐时不要将碗碟端起来。喝汤可以将盘子倾斜，然后用汤匙取食。喝茶或喝咖啡不要把汤匙放在杯子里。

　　10、吃饭，特别是喝汤，不要发出响声。咀嚼时应该闭嘴。

　　11、不要在餐桌前擤鼻涕或打嗝。如果打喷嚏或咳嗽，应向周围的人道声对不起。

　　12、在饭桌上不要剔牙。如果有东西塞了牙非取出不可，应用餐巾将嘴遮住，最好等没有旁人在场时再取出。

　　13、进餐时，始终保持沉默是不礼貌的，应该同身旁的人有所交谈。但是在咀嚼食物时不要讲话。即使有人同你讲话，也应咽下口中食物后再回答。谈话时可以不放下刀叉，但不可拿着刀叉在空中摇晃。

　　14、在餐桌上，一切的食物都应用刀叉去取。只有芹菜、小萝卜、青果、水果、干点心、干果、糖果、炸洋芋片、玉米、田鸡腿和面包等可以用手拿着吃。

　　15、当侍者依次为客人上菜时，走到你的左边，才轮到你取菜。如果侍者站在你右边，就不要取，那是轮到你右边的客人取菜。取菜时，最好每样都取一点，这样会令女主人愉快。如果实在不喜欢吃某种菜，也可以说：“谢谢你，不要了。”

　　16、当女主人要为你添菜时。你可以将盘子连同放在上面的刀叉一起传递给她或者交给服务员。如果她不问你，你就不能主动要求添菜，那样做很不礼貌。

　　17、餐桌上有些食品，如面包、黄油、果酱、泡菜、干果、糖果等，应待女主人提议方可取食。大家轮流取食品时，男客人应请他身旁的女客人先取，或者问她是否愿意让你代取一些。进餐时，不能越过他人面前取食物。如需要某种东西时，应在别人背后传递。

　　18、用餐毕，客人应等女主人从座位上站起后，再一起随着离席。在进餐中或宴会结束前离席都不礼貌。起立后，男宾应帮助妇女把椅子归回原处。餐巾放在桌上，不要照原来的样子折好，除非主人请你留下吃下顿饭。

　　要使宴会从始至终充满愉快和谐的气氛，不仅客人要举止得当，彬彬有礼，男女主人的态度也至关重要。宴会开始后，男女主人的责任是使席间的谈话始终活泼而风趣，每个客人都不受冷落。如果有人谈及不恰当的话题，主人应立即巧妙地设法转移话题。

　　用餐时，主人应待客人吃完一道菜后，再换下一道菜。主人吃饭速度不可太快，如果多数人已吃完，而少数人尚未吃完时，更应放慢速度，以免使客人感到不安。

　　席间，主人应尽力使每位客人感到舒适自如。如客人将刀叉掉在地上，应立即礼貌地为他换一把。如果客人不慎打碎盘碗，女主人应镇静地收拾干净，安慰客人，绝不能显出不悦之色。

　　最后，主人绝不能在客人面前计算请客所花费的费用。

**宴会礼仪 篇25**

　　现在社会礼仪无处不在，用餐不单是满足基本生理需要――也是头等重要的社交经验。餐桌礼仪在中西方人们的生活秩序中占有一个非常重要的地位。

　　中西餐在吃的方面都有两方面的礼仪，一是来自自身的礼仪规范，比如说餐饮适量、举止文雅。另一个是就餐时自身之外的礼仪规范，比如说菜单、音乐、环境等。尽管有许多不同，但还是有许多规则是大多数国家通用的。有一种说法，不懂得吃西餐的礼仪，就不算是正宗的现代人。那么中西就餐礼仪终究有些什么差异呢主要有以下几点：

　　一、预定

　　在中国吃饭很少有预约的事，一般在大型的，重要的场合才会预约。而在西方越高档的饭店越需要事先预约。预约时，不仅要说清人数和时间，也要表明是否要吸烟区或视野良好的座位。假如是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定时间内到达，是基本的礼貌。

　　二、着装

　　中西方在这方面都很有讲究。但在中国，人们在餐馆用餐的穿着可以随便一些，即使是T恤、牛仔裤都可以，只有在重要的宴会上才会穿得隆重些。而吃饭时穿着得体、整洁则是欧美人的常识。去高档的餐厅，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。假如指定穿正式服装的话，男士必须打领带。再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。此外最重要的是手一定要保持干净，指甲修剪整齐。进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。

　　三、入座

　　入座时假如有主人或招待人员，那么座位应该听候主人或招待人员指派，不要过于礼让。如未定座位，应由尊长坐上座，自己捡低档的座位坐下，不必过于谦恭。当你快要坐下时，切记要用手把椅子拉后一些才坐下，假如用脚把椅子推开，这样就表现出你是一个很粗鲁的人。小姐们若有男友同行时则不必自己动手拉椅子了，因为这是男友的责任。入座时，要坐得端正，双腿靠拢，两足平放在地上，不宜将大腿交叠。双手不可放在邻座的椅背，或把手搁在桌上。

　　进入西餐厅后，需由侍应带领入座，不可贸然入位。最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就可以坐下来。手肘不要放在桌面上，不可跷足。不可在进餐时中途退席。如有事确需离开应向左右的客人小声打招呼。用餐时，坐姿端正，背挺直，脖子伸长。上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持约一个拳头的距离，两脚交叉的坐姿最好避免。记得要抬头挺胸吃，在把面前的食物送进口中时，要以食物就口，而非弯下腰以口去就食物。

　　四、餐巾

　　中国的餐厅一般会在客人上桌前在每位客人的水杯里插上一朵用纸制成的小花，便于美观。而西餐餐巾一般用布，餐巾布方正平整，色彩素雅。经常放在膝上，在重礼节场合也可以放在胸前，平时的轻松场合还可以放在桌上，其中一个餐巾角正对胸前，并用碗碟压住。餐巾布可以用来擦嘴或擦手，对角线叠成三角形状，或平行迭成长方形状，拭擦时脸孔朝下，以餐巾的一角轻按几下。污渍应全部擦在里面，外表看上去一直是整洁的。若餐巾脏得厉害，请侍者重新更换一条。离开席位时，即使是暂时离开，也应该取下餐巾布随意叠成方块或三角形放在自己的座位上。暗示用餐结束，可将餐巾放在餐桌上。

　　五、取食

　　在中国，大多数餐馆、家宴都使用圆桌，大家围着菜肴而坐，这样不仅体现了团团圆圆的气氛，也取食方便。而在西方国家，大多数是采用的长桌或T型桌，那么难免遇到取食不到的状况。西方的“小盘式”避免了这一点，但有时候尤其是在公共场合下取食时不要站立起来，坐着拿不到的\'食物应请别人传递。有时主人劝客人添菜，如有胃口，添菜不算失礼，相反主人会引以为荣。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。当参加西式自助餐时，另一次就把食物堆满整个盘子。盘子上满满的食物让人看起来认为你非常贪得无厌。每次拿少一点，不够再去。

　　六、就餐的方式及禁忌

　　在中国，筷子是从远古流传下来的餐具，日常生活当中对筷子的运用是非常有讲究的。一般我们在使用筷子时，正确的使用方法讲究得是用右手执筷，大拇指和食指捏住筷子的上端，另外三个手指自然弯曲扶住筷子，并且筷子的两端一定要对齐。在使用过程当中，用餐前筷子一定要整齐码放在饭碗的右侧，用餐后则一定要整齐的竖向码放在饭碗的正中。在就餐时一定要注意。

　　而在西方多使用刀叉。其基本原则是右手持刀或汤匙，左手拿叉。若有两把以上，应由最外面的一把依次向内取用。刀叉的拿法是轻握刀叉的尾端，食指按在柄上。汤匙则用握笔的方式拿即可。假如感觉不方便，可以换右手拿叉，但更换频繁则显得粗野。吃体积较大的蔬菜时，可用刀叉来折叠、分切。较软的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下。进餐途中想要休息或取面包时，应是刀摆在盘上右侧，叉在左侧，两者呈八字形。要注意的是，刀尖端搁在盘缘不可滑落，而且，刀柄后端碰触到桌面也不行。另一个要注意的是，叉背必须朝上放置。因为，不管进食时叉子如何拿法，叉子内侧朝上放置是用餐完毕的表示。

　　餐桌礼仪更是一门不可轻视的学问，我们只有在实践中不断运用才能更好地掌握与运用。餐桌礼仪更是一种重要的交际礼仪，本文以中西方餐桌礼仪的差异与对比为出发点，在参考中西方餐桌礼仪的基础上，对中西方餐桌礼仪进行了充分的描写。希望通过此对比可以让英语学习者了解更多关于跨国文化交流中的餐饮文化知识。

**宴会礼仪 篇26**

　　西餐宴会的商务礼仪

　　首先，发请柬。要考虑宴会规模的大小，根据主宾的情况，列出陪同客人的名单，发出宴会请柬。被邀者赴宴前，应根据请柬要求着便装或礼服。正式宴会上，由一位男服务员站在大门口迎接客人，并帮助客人脱外衣。男、女主人则在大厅里迎接客人，微笑握手表示欢迎。如果有餐前鸡尾酒，正餐的时间至少应比请柬上规定的时间晚1个小时；若不招待鸡尾酒，晚20分钟就可以。其目的是让那些晚到的客人有片刻的喘息时间。当迟到的客人进入宴会厅时，他必须走到女主人座位前，为自己的迟到表示歉意。男主人领着女主宾最先入席，请她坐在自己右边。正式宴会上，女主人总是最后一位进入餐厅。

　　在西式宴会中，女主人是宴会中真正的主人，在宴会中自始至终扮演着最重要的角色。客人必须时刻注意她的举动，以免失仪。

　　西餐的餐具是刀、叉、盘子，另外还有一些专用餐具，用于吃一些特殊菜肴。刀叉的`使用方法是右手持刀，左手持叉，将食物切成小块，然后用叉送人口内。欧洲人使用刀叉时不需换手，美国人用刀切割食物后，把刀放下，右手持叉送食入口。刀除了用于切割食品外，还用来帮助将食品拨到叉齿上。叉可以用于单独进食或取食。叉如果不是与刀并用，则叉齿应该向上。刀叉并用时，叉齿应该向下。通常，刀叉并用是在取食主菜的时候。持匙用右手，叉匙并用取食时，叉的持法和刀叉并用时相同，叉齿向下。就餐时按刀叉顺序由外向里取用。每道菜吃完后，将刀叉平排放盘内，以示吃完。如未吃完，则摆成八字或交叉置于盘上，刀口应向内。除喝汤外，不用匙进食，汤用深盘或小碗盛放，喝时用汤匙由内向外舀起送入口内。即将喝净时，可将汤盘向外略托起。吃带有腥味或怪味的食品时，均配有柠檬，可用手将汁挤出滴在食品上，以去腥味。比较高级的西餐宴会一般要用7种酒，而且每道菜都要跟上一种酒。

　　在西餐宴会中，吃什么菜，配饮什么酒，配用什么杯子，这方面的规定和要求是很严格的。上冷盘或海味杯时，要饮烈性酒，用烈性酒杯；上汤时，饮雪利酒（Sherry），用雪利酒杯；上海鲜时，饮冰镇白葡萄酒，用白葡萄酒杯；上副菜时，饮淮好的红葡萄酒，用红葡萄酒杯；上主菜时，饮香槟酒，用香槟酒杯；上甜点时，饮砷酒（port），用葡萄酒杯；上水果和奶酪时，一般不需上酒；上咖啡时，饮白兰地酒或利口酒，用白兰地酒杯和利口酒杯。

　　宴会开始后，每一道菜上来时，亦要经女主人让菜，才好开始进餐。入席后餐巾应平放在膝上，男士有些多塞在领口。每位宾客的面前，有的放有一份菜单。菜单的用意并非向来宾表示菜肴的丰富，而是让来宾根据自己的食量，决定进食的多少。从礼节上讲，每道菜上来时宾客都不可拒绝，如果不喜欢某道菜，不妨尽量少取，让吃不完的菜剩在面前食盘里，是不礼貌的行为。

　　进餐时应注意各种菜式的吃法：吃肉类时有两种方式：欧洲人的习惯是边割边吃，而美式吃法是用刀切割完后，把刀放在食盘右侧，单用叉子取食；肉饼、煎蛋、沙拉都不用刀，只用叉；吃面包不能用刀叉，只用手撕来吃；炸薯片、炸肉片、芹菜等食物，不用刀叉，可以用手取食。取食时，仅用拇指和食指拈取，食后可用餐巾拭手；吃甜点用点心叉和匙；喝咖啡时，应用小茶匙搅拌方糖，而不是用来舀饮。—经饮过，不宜将匙放入杯中；骨渣应放在食盘的右角；进餐时，应闭嘴咀嚼，不能有声音；打饱嗝等声音，更是失态失礼的行为，会被看作是没有教养的表现。

　　宴会结束时，主人首先站起来，宣布散席。先让女宾离席，然后是男宾。无论是离席或入席，男宾都要帮助女宾拉椅，协助离席或入席。离席后，不可急忙告退，应等待女主人出门送客，才可握手言别。

　　西餐的特点

　　“西餐”，是我国对欧美地区菜肴的统称，是一个泛指。如粗略地划分，西餐大致可以分为二类：一是以英、法、德、意等国为代表的“西欧式”，又称“欧式”，其特点是选料精纯、口味清淡，以款式多，制作精细而享有盛誉；二是以前苏联为代表的“东欧式”，也称“俄式”，其特点是味道浓，油重，以咸、酸、甜、辣皆具而著称。此外，还有在英国菜基础上发展起来的“美式”。如进一步细分，则还可分为英国菜、法国莱、俄国菜、美国菜、意大利菜以及德国菜等。各国菜系自成风味，各有各的风格，其中尤以法国菜最为突出。但是从总体上看，与中餐相比，西餐至少具有以下几个显著的特点：

　　首先，西餐极重视各类营养成分的搭配组合，充分考虑人体对各种营养（糖类、脂肪、蛋白质、维生素）和热量的需求来安排菜或加工烹调。

　　其次，选料精细，用料广泛。西餐烹饪在选料时十分精细、考究，而且选料十分广泛。如美国菜常用水果制作菜肴或饭点，咸里带甜；意大利菜则会将各类面食制作成菜肴：各种面片、面条、面花都能制成美味的席上佳肴；而法国菜，选料更为广泛，诸如蜗牛、洋百合、椰树芯等均可入菜。

　　第三，讲究调味，注重色泽。西餐烹调的调味品大多不同于中餐，如酸奶油、桂叶、柠檬等都是常用的调味品。法国菜还注重用酒调味，在烹调时普遍用酒，不同菜肴用不同的酒做调料；德国菜则多以啤酒调味，在色泽的搭配上则讲究对比、明快，因而色泽鲜艳，能刺激食欲。

　　最后，工艺严谨，器皿讲究。西餐的烹调方法很多，常用的有煎、烩、烤、焖等十几种，而且十分注重工艺流程，讲究科学化、程序化，工序严谨。烹调的炊具与餐具均有不同于中餐的特点。特别是餐具，除瓷制品外，水晶、玻璃及各类金属制餐具占很大比

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