# 喝咖啡的礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2024-12-29

*喝咖啡的礼仪（精选5篇）喝咖啡的礼仪 篇1　　喝咖啡或茶时，如果供应的是方糖，应当用专用夹子(没有夹子时用手)。而不是用茶匙去取方糖。喝咖啡或茶时，应当拿起杯子喝，不要发出响声。喝时最好用一只手拿茶盘托住茶杯，以免咖啡或茶汁滴到衣服上。喝的*

喝咖啡的礼仪（精选5篇）

**喝咖啡的礼仪 篇1**

　　喝咖啡或茶时，如果供应的是方糖，应当用专用夹子(没有夹子时用手)。而不是用茶匙去取方糖。喝咖啡或茶时，应当拿起杯子喝，不要发出响声。喝时最好用一只手拿茶盘托住茶杯，以免咖啡或茶汁滴到衣服上。喝的时候茶匙应放在茶盘上而不能放在茶杯里。不能拿茶匙一勺一勺地舀着喝。当别人在敬酒时，必须放下手中的餐具，停止进食，而不能继续吃喝。

　　盛红茶的杯碟，应该放置在身体的右边或正面。待放砂糖及牛奶后，以茶匙搅匀，然后将茶匙放在茶杯外边的碟内，并将杯耳移向右方，用右手执杯耳饮用。这里顺便一提的是在普通饮下午茶和进茶点时，千万不要一手执茶杯，一手执食物，喝一口吃一口的交替不停，这样实在非常碍眼，很可能被人批评为没有教养。吃食物时必须要放下茶杯，饮茶时必须要放下食物，这是应有的常识。

　　至于吃西点，在出席正式场合的时候一定要用叉子，吃时应由食物靠近自己这边的左角开始切割起，但对于太脆或者已经碎了的饼食，叉不起时，那么可用叉面铲起来吃，可是普通的三明治，切割是不方便的，那就用手拿起来吃好了。

**喝咖啡的礼仪 篇2**

　　喝咖啡礼仪案例

　　有这样一则笑话：某乡镇企业的经理去某市一家公司办事，公司老板请他去一家高级咖啡厅喝咖啡，这位经理一嗅此物之味，死活不用。后来经询问才知道，这位经理以为这是民间传说的“蒙-药”，怕喝下去误了乡亲们的大事。是否确有其事无从考证，然而，我们就此引发的思考是：该领导对喝咖啡一无所知。

　　现在随着人们饮食文化生活水平的提高，喝咖啡的人越来越多。在优雅的咖啡厅内，音乐低回，气氛轻松，咖啡那特殊的香味扑鼻，确为好友相聚或商务交谈的理想场所。

　　喝咖啡的礼仪

　　在商务活动或其他社交活动中曲咖啡厅饮用咖啡，冲好的多是用袖珍型的小杯盛着。一般底下放一只小托盘，杯内放一把小匙。拿杯时，最好用拇指和食指捏住杯把端起，正确的持杯方法是伸出右手、大拇指和食指握住杯耳后，轻轻地端起杯子。错误的方法：用一只大手握住杯身、杯口或者将手穿过杯耳后再握住杯身都不是正确的做法。

　　咖啡杯正确持法

　　给咖啡加糖或冰块是一种常见的饮咖啡习惯。加入后应用小汤匙沿杯周边将其搅匀，将匙放于碟子左边。汤匙放在杯内就喝是不文明的举动，而用匙搅得杯子乱响也是失礼的。有的人喜欢在喝咖啡时吸得吱吱作响，这是粗野的表现。需要取食甜点时，要先将咖啡杯放下，而在饮用咖啡时，也不要同时拿着甜品品尝。

　　在饮用咖啡时，应适时地与交往对象进行交谈。但不要乱开玩笑或大声喧哗，更不要与人动手动脚、追追打打，破坏饮用咖啡时的现场氛围。不要在他人饮用咖啡时向其提出问题；自己饮用咖啡后讲话之前，应先用纸巾擦擦嘴，防止嘴角弄脏。

　　上咖啡礼仪：如果有客人来家，少不了一杯咖啡充充情调。主人上咖啡，一种是在分餐处、操作间先倒好，再连杯带碟端上，小匙置碟中右侧。另一种是把杯、碟、一担匙，咖啡壶、糖和奶精罐放入一大托盘，摆于主人面前，由主人来服务。倒咖啡、加咖啡时，与倒酒，续茶一样，在客人右手边进行；然后从客人右手边端上装奶精、粮的小托盘。

　　喝咖啡注意事项

　　咖啡作为一个商务社交手段，在正式场合中尤其注意饮用的量不宜过多，喝咖啡时应注意以下三点：

　　第一点：饮用量的要求

　　在正式场合饮用咖啡，与其说它是一种饮料，还不如说它是一种休闲或交际的陪衬。所以很多人说喝咖啡是“醉翁之意不在酒，在乎山水之间也”。一般情况下，喝咖啡一杯就可以了，最多不要超过三杯。另外喝咖啡时，一般要饮十分钟左右，并且要分成十口左右品尝，这样才显得自己的举止文雅。

　　第二点：咖啡配料的要求

　　配料的添加因个人的饮用习惯各不相同，所以最好自主添加。当然，如果别人为自己添加，也要表示感谢。

　　第三点：咖啡冷却的要求

　　刚刚煮好的咖啡太热，可以用咖啡匙在杯中轻轻搅拌使之冷却，或者等待其自然冷却，然后再饮用，用嘴试图去把咖啡吹凉，是很不文雅的动作。

**喝咖啡的礼仪 篇3**

　　喝咖啡的礼仪

　　咖啡的礼仪可以让我呢看起十分的优雅，整个人的气质也是会大大不同的，下面下边就为大家就是一下喝咖啡的礼仪吧!

　　1.端杯手指不从杯耳过

　　餐后饮用，一般咖啡都要喝小杯的。

　　这种杯子的杯耳很小，手指是无法穿过的，所以无须担心在众目睽睽下“出丑”。倒是在遇上大杯子时，千万要记得，不要用手指穿过杯耳来端杯子。正确姿势是，用拇指和食指捏住杯把端起杯子。

　　2.加糖后不用费力搅拌

　　加糖时，砂糖可用咖啡匙舀取，直接加入杯内;也可先用糖夹子把方糖夹在咖啡碟的近身一侧，再用咖啡匙把方糖加进杯子里。不直接用糖夹子或手把方糖放入杯内，是为避免咖啡溅出，弄脏衣服或台布。加糖后，不需用力搅拌咖啡，因为糖和牛奶溶化速度很快。不喜欢加糖和奶的，可把杯耳转向自己的右侧。

　　3.咖啡匙不为舀咖啡

　　加糖和搅咖啡才是咖啡匙的“专职”，用它舀着咖啡一口一口喝是件失礼的事，也不要用它“帮忙”捣碎杯中的方糖。饮用时将它从杯中取出，放在碟子上。

　　4.用嘴吹凉咖啡不够文雅

　　咖啡趁热喝才好，如果太热，可用咖啡匙轻轻搅拌使之冷却，或者等待自然冷却后再饮用。如果试图用嘴吹凉咖啡，记住这是不文雅的动作。

　　5.饮用时仅需端着咖啡杯就好

　　一般而言，喝咖啡时只需端起杯子。如果端起碟子或托住杯底喝咖啡，都是失礼行为。除非是在没有餐桌可以依托的情况下，可以用左手端碟子，右手持咖啡杯耳慢慢品尝。还要注意的是，不能满把握杯、大口吞咽，也不要低头去就咖啡杯。添加咖啡时不要把咖啡杯从碟子中拿起来。

　　6.喝咖啡吃点心“错时”进行

　　饮咖啡时可以吃点心，但是不能一手端咖啡杯，一手拿点心，吃一口喝一口地交替进行。而是应该饮咖啡时放下点心，吃点心时则放下咖啡杯。

　　7.家中请客和做客的特别提醒

　　在家里请客人喝咖啡，身为主人的你不要一手包办，尤其当你的客人正好是咖啡爱好者的时候，就让他们自己动手加奶和糖好了，因为他们对此十分讲究。另外，你还要细心地为懂得喝咖啡的行家准备一杯冷开水，使客人能在冷开水和咖啡之间交替品尝出咖啡的口味。

　　在朋友家里做客喝咖啡时，不必客气，就将咖啡趁热喝完吧，这才显得有礼貌。不过，不要一口气把咖啡喝完，而要慢慢啜饮。如果只顾聊天，冷落咖啡使它冷却，那才是浪费主人的一番心意。

　　8.找到你的私人咖啡

　　喝下第一口咖啡，不习惯的人也许会叫声“好苦”。而事实是，咖啡拥有无数拥趸。当你不经意间终于找到了一款令你迷醉的咖啡，可是之后，你发现再也找不到它了，仿佛和你捉迷藏一般，试了又试，却始终不是打动你的那款。所以，你要做的，只剩下找到属于你的那款咖啡而已。跟随我们的问题，找到你的咖啡口味。

　　9.订制一杯私人咖啡

　　如果你在左右页的选择题中始终都找不到符合你心思的“YES”答案，这说明只有一杯“私人订制咖啡”才是最符合你需要的。掌握以下步骤，在任何一家咖啡店，你都可以根据自己的喜好，订制一杯最符合你自己口味的私人咖啡。

**喝咖啡的礼仪 篇4**

　　(1)怎样拿咖啡杯?

　　在餐后饮用的咖啡，一般都是用袖珍型的杯子盛出。这种杯子的杯耳较小，手指无法穿出去。但即使用较大的杯子，也不要用手指穿过杯耳再端杯子。

　　咖啡杯的正确拿法，应是拇指和食指捏住杯把儿，再将杯子端起。

　　(2)怎样给咖啡加糖?

　　给咖啡加糖时，砂糖可用咖啡匙舀取，直接加入杯内，不过现在独立小包装的砂糖包非常便于操作了。

　　也可先用糖夹子把方糖夹在咖啡碟的近身一侧，再用咖啡匙把方糖加在杯子里。

　　如果直接用糖夹子或手把方糖放入杯内，有时可能会使咖啡溅出，从而弄脏衣服或台布，是极不礼貌的行为。

　　(3)怎样用咖啡匙?

　　咖啡匙是专门用来搅咖啡的，饮用咖啡时应当把它取出来。不再用咖啡匙舀着咖啡一匙一匙地慢慢喝，也不要用咖啡匙来捣碎杯中的方糖。

　　搅过咖啡的匙，上面都会沾有咖啡，应轻轻顺着杯子的内缘将汁液擦掉，绝不能拿起匙甩动，或用舌头舔咖啡匙。

　　用过的匙最好放在托盘的内侧，以免端起咖啡杯时碰落。标准的搅拌手法是将咖啡匙立于咖啡杯中央，先顺时针由内向外划圈，到杯壁再由外向内逆时针划圈至中央，然后重复同样的手法，这种方法令咖啡浓淡均匀。

　　(4)咖啡太热怎麽办?

　　刚刚煮好的咖啡太热，可以用咖啡匙在杯中轻轻搅拌使之冷却，或者等待其自然冷却，然后再饮用。

　　用嘴试图去把咖啡吹凉，是很不文雅的动作。

　　(5)杯碟的\'使用

　　盛放咖啡的杯碟都是特制的。他们应当放在饮用者的正面或者右侧，杯耳应指向右方。

　　饮咖啡时，可以用右手拿着咖啡的杯耳，左手轻轻托着咖啡碟，慢慢地移向嘴边轻啜。

　　不宜满把握杯、大口吞咽，也不宜俯首去就咖啡杯。喝咖啡时，不要发出太大的响动。

　　添加咖啡时，不要把咖啡杯从咖啡碟中拿起来。若遇到一些不方便，例如，坐在远离桌子的沙发上，不便双手端着咖啡饮用，此时可用左手将碟置于齐胸的位置，用右手端着咖啡杯饮用。

　　饮毕，应立即将咖啡杯置于咖啡碟中，不可将二者分别放置。

　　(6)喝咖啡与用点心

　　有时饮咖啡可以吃一些点心，但不要一手端着咖啡杯，一手拿著点心，吃一口喝一口地交替进行。饮咖啡时应当放下点心，吃点心时则放下咖啡杯。

**喝咖啡的礼仪 篇5**

　　杯碟的使用

　　盛放咖啡的杯碟一般都是特制的，这种杯子的杯耳较小。手指无法穿过去。但即使用杯耳较大的杯子，也不要将手指穿过杯耳端杯子。咖啡杯应放在自己的面前或右侧，杯耳指向右方。

　　咖啡杯的拿法

　　应是拇指和食指捏住杯耳将杯子端起。喝咖啡时，用右手拿着咖啡杯耳，左手轻轻托着咖啡碟，慢慢地移向嘴边轻啜，不可发出响声。不要满把握杯、大口吞咽，或俯首去吸咖啡。若遇到一些不方便的情况，例如，坐在远离桌子的沙发上，不便双手端着咖啡饮用，此时可用左手将碟置于齐胸的位置，用右手端着咖啡杯饮用，饮毕，应立即将咖啡杯置于咖啡碟中，不可将二者分别放置。添加咖啡时，不要把咖啡杯从咖啡碟中拿起来。

　　加砂糖的方法

　　加糖要轻。给咖啡加糖时，有两种情况：一种是加砂糖，可用咖啡匙舀取，直接加入杯内，同时，为避免咖啡溅出，添加时位置应尽量低。另一种是加方糖，可先用糖夹子把方糖夹在咖啡碟的近身一侧，再用咖啡匙把方糖加在杯子里。如果用糖夹子或手把方糖放入杯中，可能会使咖啡溅出，弄脏衣服或台布，这是极不礼貌的行为。

　　咖啡匙的使用

　　咖啡匙是专门用来搅拌咖啡的，搅过的咖啡匙，上面都会沾有咖啡，应轻轻顺着杯子的内缘将汁液擦掉，绝不能拿起匙甩动，或用舌头舔咖啡匙。用过的匙最好放在托盘的内侧，以免端起咖啡杯时碰落。不要用咖啡匙舀着咖啡一匙一匙地喝，也不要用咖啡匙来捣碎杯中的方糖。

　　标准的搅拌手法是将咖啡匙立于咖啡杯中央，先顺时针由内向外划圈，到杯壁再由外向内逆时针划圈至中央，然后重复同样的手法，这种方法令咖啡浓淡均匀。

　　咖啡的饮用方法

　　一般来说，趁热品尝咖啡最好、但应注意，喝咖啡不能像喝白开水一样，一口气把一杯都喝完，而且喝咖啡也不像喝茶或果汁，可以连续喝几杯。

　　一杯咖啡端到面前，先不要急于喝，应该像品茶或品酒那样，有个循序渐进的过程，以达到放松、提神和享受的目的一个品尝咖啡的行家里手，一定会在咖啡端上来的那一刻，首先体会一下那扑鼻而来的浓香，即对着咖啡杯深深地吸一口气，所有的妙处都在这里了然后，吹开咖啡油再轻啜一小口，这便是咖啡的原味，之后再随个人喜好 一杯咖啡端到面前，先不要急于喝，应该像品茶或品酒那样，有个循序渐进的过程，以达到放松、提神和享受的目的一个品尝咖啡的行家里手，一定会在咖啡端上来的那一刻，首先体会一下那扑鼻而来的浓香，即对着咖啡杯深深地吸一口气，所有的妙处都在这里了然后，吹开咖啡油再轻啜一小口，这便是咖啡的原味，之后再随个人喜好加入糖、奶。加入糖、奶。

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