# 中餐就餐基本礼仪知识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-09

*中餐就餐基本礼仪知识（通用27篇）中餐就餐基本礼仪知识 篇1　　中餐有别于西餐的餐具主要是筷子，在中国几千年的饮食文化中，筷子的使用已形成了基本的规则和礼仪。　　(1)正确使用筷子。标准的.握筷姿势，过高或过低握筷或者变换指法握筷都是不规范*

中餐就餐基本礼仪知识（通用27篇）

**中餐就餐基本礼仪知识 篇1**

　　中餐有别于西餐的餐具主要是筷子，在中国几千年的饮食文化中，筷子的使用已形成了基本的规则和礼仪。

　　(1)正确使用筷子。标准的.握筷姿势，过高或过低握筷或者变换指法握筷都是不规范的。

　　(2)使用筷子的忌讳。在等待就餐时，不能用筷子敲打桌边、碗盏或杯子。在使用筷子夹莱时不要在菜肴里挑来挑去，上下乱翻，不要用筷子穿刺菜肴;遇到别的宾客也来夹莱，要注意避让，避免“筷子打架”;不要将筷子含在嘴里或把筷子当牙签使用;在进餐过程中进行交谈，不能把筷子当道具，指点别人;餐毕，筷子应整齐地搁在靠碗右边的桌上，并应等众人都放下筷子后，在主人示意散席时方可离座，不可自己用餐完毕，便扔下筷子离开。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇2**

　　进餐时要注意举止文雅，嘴嚼食物时，不可发出声响;食物过热时，可稍候再吃，切勿用嘴吹;鱼刺、骨头、菜渣等不可直接外吐，要用餐巾掩嘴，用筷子取出，或轻吐在叉匙上，放在碟中。

　　用餐前应先将餐巾打开铺在腿上，用餐完毕叠好放在盘子右侧，不可放在椅子上，亦不可叠得方方正正而被误认为未使用过。餐巾只能擦嘴不能擦面、擦汗等。服务员送来的香巾是擦面的，擦毕放回原盛器内。 若遇本人不能吃或不爱吃的菜品，当服务员或主人夹菜时，不可打手势，不可拒绝，可取少量放人盘中，井表示“谢谢，够了”。

　　对不合口味的莱，勿显出难堪的表情。作为主人宴请时，席上不必说过分谦虚的话。对来华时间较长的外宾，不必说这是中国的名酒名菜。在给宾客让菜时，要用公用餐具主动让莱，切不可用自己的餐具让菜。

　　注意牙签的使用。正式宴会中，不宜当众使用牙签，更不能用手指甲剔牙缝中的食物，如果感觉有必要时，可以直接到洗手间去除掉。在餐桌上必须用牙签时，最好以手掩口轻轻剔牙，而边说话边剔牙或边吃边剔牙都不雅观。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇3**

　　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。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇4**

　　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。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇5**

　　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。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇6**

　　1、众欢同乐，切忌私语

　　大多数酒宴宾客都较多，所以应尽量多谈论一些大部分人能够参与的\'话题，得到多数人的认同。因为个人的兴趣爱好、知识面不同，所以话题尽量不要太偏，避免唯我独尊，天南海北，神侃无边，出现跑题现象，而忽略了众人。小贴士——派对历险记

　　特别是尽量不要与人贴耳小声私语，给别人一种神秘感，往往会产生\"就你俩好\"的嫉妒心理，影响喝酒的效果。

　　2、瞄准宾主，把握大局

　　大多数洒宴都有一个主题，也就是喝酒的目的。赴宴时首先应环视一下各位的神态表情，分清主次，不要单纯地为了喝酒而喝酒，而失去交友的好机会，更不要让某些哗众取宠的酒徒搅乱东道主的意思。

　　3、语言得当，诙谐幽默

　　洒桌上可以显示出一个人的才华、常识、修养和交际风度，有时一句诙谐幽默的语言，会给客人留下很深的印象，使人无形中对你产生好感。所以，应该知道什么时候该说什么话，语言得当，诙谐幽默很关键。

　　4、劝酒适度，切莫强求

　　在酒桌上往往会遇到劝酒的现象，有的人总喜欢把酒场当战场，想方设法劝别人多喝几杯，认为不喝到量就是不实在。

　　\"以酒论英雄\"，对酒量大的人还可以，酒量小的就犯难了，有时过分地劝酒，会将原有的朋友感情完全破坏。

　　5、敬酒有序，主次分明

　　敬酒也是一门学问。一般情况下敬酒应以年龄大小、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。好使与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如何称呼，这一点心中要有数，避免出现尴尬或伤感情的局面。

　　敬酒时一定要把握好敬酒的顺序。有求于某位客人在席上时，对他自然要倍加恭敬，但是要注意，如果在场有更高身份或年长的人，则不应只对能帮你忙的人毕恭毕敬，也要先给尊者长者敬酒，不然会使大家都很难为情。

　　6、察言观色，了解人心

　　要想在酒桌上得到大家的赞赏，就必须学会察言观色。因为与人交际，就要了解人心，左右逢源，才能演好酒桌上的角色。

　　7、锋芒渐射，稳坐泰山

　　酒席宴上要看清场合，正确估价自己的实力，不要太冲动，尽量保留一些酒力和说话的分寸，既不让别人小看自己又不要过分地表露自身，选择适当的机会，逐渐放射自己的锋芒，才能稳坐泰山，不致给别人产生\"就这点能力\"的想法，使大家不敢低估你的实力。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇7**

　　我们再来看看就餐礼仪。这里提醒的是，不管是中餐，还是西餐，都有很多的礼仪和禁忌，在这里，我只和你说说需要特别注意的礼仪要点和容易被你忽略的身体禁忌。

　　先来看看中餐。这里，我们重点说说点菜和选菜和就餐举止需要注意的要点：

　　关于中餐的点菜选菜，你要注意下面的三个细节：

　　首先，非常重要的宴请，不建议去从来没有吃过的餐馆。

　　其次，注意三个量：数量、质量和分量。

　　点菜时，合理的数量一般在人数的两倍左右，不要出现单数。质量就是荤素搭配，冷热皆有，主食汤羹兼备，让客人吃的满足、开心。分量就是根据感情、交情和吃饭的目的点合适的菜。

　　不在特别重要的场合，点过于家常的特价菜;也不知随意场合，点鲍鱼龙虾等让人有心理负担的高端菜。

　　最好，不要在餐桌上吐槽菜品，经常去吃的餐馆，老板主动打折、赠送果盘是面子，但换作你当桌要求就会显得失礼。也不要在餐桌上跟服务人员核对数量、价格和发票信息。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇8**

　　一、什么时候敬酒

　　如果是宴会，敬酒一般是在宴会开始之前。由主人向宾客敬酒以表示欢迎之意。而其它人一般是在主菜吃完，开始上甜点时开始敬酒。不过，在非正式的场合，敬酒的时机可随敬酒的人而定，而敬酒人随时都可以举杯以表达对他人的祝愿或祝贺。

　　二、谁最先敬酒

　　按照传统习惯，一般是由女主人或男主人最先开始敬酒，不过这只适用于正式的场合。在非正式的场合，如朋友聚餐，经常是由宾客最先敬酒，这是为了表达对主人的感谢。值得注意的是，无论谁敬酒，都应确保每个酒杯中都有酒。

　　三、引起注意

　　主人在敬酒时，应举杯站立，并引起在座宾客的注意。不管宴会上有多嘈杂，都应有礼貌地说道：“请大家注意!请大家听我说!”

　　四、坐下还是站立

　　是坐着敬酒还是站起来敬酒，应该视情况而定。如果在餐前且在客厅中敬酒，则敬酒的人可以站起来敬酒。而如果是在用餐时，宾客较少的话，敬酒的人可以坐着敬酒，而如果宾客较多，则应站起来敬酒，以便被敬酒的人能听到祝酒词。同时如果在向新婚夫妇、领导或长辈等敬酒时，也需站起来敬酒。

　　五、如何答谢

　　当被敬酒时，被敬酒的人不需要站立，只需要微笑着接受，然后说声“谢谢”即可。随后，站起来，举杯向主人或者其他人敬酒。

　　六、祝酒词

　　祝酒词应简短得体。宴会上第一个敬酒的人应该准备一段简短的演讲，演讲内容可以是回忆往昔、与宴会相关的故事或者玩笑等，只要符合宴会的氛围都可以。如果觉得说一段祝酒词有困难，选择加入群体敬酒将是一个不错的选择。几个人一起举杯高喊“为\_\_\_干杯”不仅免去了复杂的祝酒词，更活跃了气氛。

　　七、如何碰杯

　　在敬酒时一般会相互碰杯，但高脚杯杯口很薄很脆，杯口相碰容易破碎，因此，敬酒时，应该手心相对，杯口岔开，尽量用杯肚相碰，目光直视对方，以表示尊敬。

　　八、避免干杯豪饮

　　在敬酒时，最好避免干杯豪饮。喝葡萄酒时，干杯要文雅和舒缓。因为真正的美酒都有它的故事和风土人情，大口吞咽未免可惜。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇9**

　　根据人们的饮食习惯，与其说是“请吃饭”，还不如说成“请吃菜”。所以对菜单的安排马虎不得。它主要涉及到点菜和准备菜单两方面的问题。

　　点菜时，不仅要吃饱、吃好，而且必须量力而行。如果为了讲排场、装门面，而在点菜时大点、特点，甚至乱点一通，不仅对自己没好处，而且还会招人笑话。这时，一定要心中有数，力求做到不超支，不乱花，不铺张浪费。可以点套餐或包桌。这样费用固定，菜肴的档次和数量相对固定，省事。也可以根据“个人预算”，在用餐时现场临时点菜。这样不但自由度较大，而且可以兼顾个人的财力和口味。

　　被请者在点菜时，一是告诉作东者，自己没有特殊要求，请随便点，这实际上正是对方欢迎的。或是认真点上一个不太贵、又不是大家忌口的菜，再请别人点。别人点的菜，无论如何都不要挑三拣四。

　　一顿标准的中餐大菜，不管什么风味，上菜的次序都相同。通常，首先是冷盘，接下来是热炒，随后是主菜，然后上点心和汤，最后上果盘。如果上咸点心的话，讲究上咸汤;如果上甜点心的话，就要上甜汤。不管是不是吃大菜，了解中餐标准的上菜次序，不仅有助于在点菜时巧作搭配，而且还可以避免因为不懂而出洋相、闹笑话。

　　在宴请前，主人需要事先对菜单进行再三斟酌。在准备菜单的时候，主人要着重考虑哪些菜可以选用、哪些菜不能用。

　　如果时间允许，你应该等大多数客人到齐之后，将菜单供客人传阅，并请他们来点菜。当然，作为公务宴请，你会担心预算的问题，因此，要控制预算，你最重要的是要多做饭前功课，选择合适档次的请客地点是比较重要的，这样客人也能领会你的预算。况且一般来说，如果是你来买单，客人也不太好意思点菜，都会让你来作主。如果你的老板也在酒席上，千万不要因为尊重他，或是认为他应酬经验丰富，酒席吃得多，而让他/她来点菜，除非是他/她主动要求。否则，他会觉得不够体面。

　　如果你是赴宴者，你应该知道，你不该在点菜时太过主动，而是要让主人来点菜。如果对方盛情要求，你可以点一个不太贵、又不是大家忌口的菜。记得征询一下桌上人的意见，特别是问一下“有没有哪些是不吃的?”或是“比较喜欢吃什么?”让大家感觉被照顾到了。点菜后，可以请示“我点了菜，不知道是否合几位的口味 ”，“要不要再来点其它的什么”等等。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇10**

　　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。

　　中餐就餐座位讲究每个位置都有讲究

　　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。

　　中餐就餐离席礼仪用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席!

　　中餐宴席进餐伊始，服务员送上的第一道湿毛巾是擦手的，不要用它去擦脸。上龙虾、鸡、水果时，会送上一只小小水孟，其中飘着拧檬片或玫瑰花瓣，它不是饮料，而是洗手用的。洗手时，可两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用小毛巾擦干。

　　用餐时要注意文明礼貌。对外宾不要反复劝菜，可向对方介绍中国菜的特点，吃不吃由他。有人喜欢向他人劝菜，甚至为对方夹菜。外宾没这个习惯，你要是一再客气，没准人家会反感：“说过不吃了，你非逼我干什么?”依此类推，参加外宾举行的宴会，也不要指望主人会反复给你让菜。你要是等别人给自己布菜，那就只好俄肚子。

　　客人入席后，不要立即动手取食。而应待主人打招呼，由主人举杯示意开始时，客人才能开始;客人不能抢在主人前面。夹菜要文明，应等菜肴转到自已面前时，再动筷子，不要抢在邻座前面，一次夹菜也不宜过多。要细嚼慢咽，这不仅有利于消化，也是餐桌上的礼仪要求。决不能大块往嘴里塞，狼吞虎咽，这样会给人留下贪婪的印象。不要挑食，不要只盯住自己喜欢的莱吃，或者急忙把喜欢的菜堆在自己的盘子里。用餐的动作要文雅，夹莱时不要碰到邻座，不要把盘里的菜拨到桌上，不要把汤泼翻。不要发出不必要的声音，如喝汤时“咕噜咕噜”，吃菜时嘴里“叭叭”作响，这都是粗俗的表现。不要一边吃东西，一边和人聊天。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。掉在桌子上的菜，不要再吃。进餐过程中不要玩弄碗筷，或用筷子直向别人。不要用手去嘴里乱抠。用牙签剔牙时，应用手或餐巾掩住嘴。不要让餐具发出任何声响。

　　用餐结束后，可以用餐巾、餐巾纸或服务员送来的小毛巾擦擦嘴，但不宜擦头颈或胸脯;餐后不要不加控制地打饱嗝或嗳气;在主人还没示意结束时，客人不能先离席。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇11**

　　1.正式的中餐宴会一般均安排席位

　　在国际交往场合和商务交际场合，中餐习惯于按职务和身份高低排列席位，如果携妻子出席，通常将女生排在一起，即主宾坐在男主人右上方，其妻子坐在女主人右上方。

　　如遇主宾身份高于主人时，为表示对主宾的尊重，可以请主宾坐在主人的位子上，而主人则坐在主宾的.位子上(1号座位)，第二主人坐在主宾的左侧(2号座位)或按常规排列。

　　主宾携带妻子，出于礼节，主人的妻子应该陪同出席。如果主人的妻子因故不能出席时，可请与主人有联系且身份相当的女生作第二主人;若无适当的女生出席，可把主宾夫妇安排在主人的左右两侧(1号和2号座位)。

　　2.中餐宴会的桌次排列

　　按照国际惯例，桌次高低以离主桌位置远近而定，右高左低。桌数较多时，要摆桌次牌，既方便宾、主，也有利于管理。

　　中餐宴会上的主桌有两种，一种是长方形横摆桌，主宾面向众席而坐;另一种是大圆桌，圆桌中央设花坛或围桌，主宾围桌而坐。主桌的座位应摆放名签。

　　一般说来，台下最前列的1～2桌是为贵宾和第一主人准备的，一般的赴宴者最好不要贸然入座。

　　中餐宴会多使用圆桌，如果是多桌中餐，则桌次一般以居中或最前面的桌子为主桌。

　　二、筷子的使用礼仪

　　中餐有别于西餐的餐具主要是筷子，在我国几千年的饮食文化中，筷子的使用已形成了基本的规则和礼仪。

　　(1)正确使用筷子。标准的握筷姿势，过高或过低握筷或者变换指法握筷都是不规范的。

　　(2)使用筷子的忌讳。在等待就餐时，不能用筷子敲打桌边、碗盏或杯子。在使用筷子夹莱时不要在菜肴里挑来挑去，上下乱翻，不要用筷子穿刺菜肴;遇到别的宾客也来夹莱，要注意避让，避免“筷子打架”;不要将筷子含在嘴里或把筷子当牙签使用;在进餐过程中进行交谈，不能把筷子当道具，指点别人;餐毕，筷子应整齐地搁在靠碗右边的桌上，并应等众人都放下筷子后，在主人示意散席时方可离座，不可自己用餐完毕，便扔下筷子离开。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇12**

　　有人说，判断一个人的教养只需看他的吃相就行了。吃相对于每位参加宴席的人来说，都是必须注意的。按照国际惯例，在宴席上不论吃东西，还是喝酒水，都不能发出刺耳的声响，这倒不是小题大作、求全责备，而是这种声响会破坏他人的食欲，同时也影响自己的形象。

　　吃中餐首先要注意筷子的使用。中式餐饮的主要进餐用具是筷子，标准的握筷姿势。过高或过低握筷，或者变换指法握筷都是不规范的。在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。需要使用汤匙时，应先将筷子放下。

　　其次要注意自己的吃相。进餐要文雅，不要狼吞虎咽，每次进口的食物不可过大，应小块华 夏 酒 报中国酒业风向标小口地吃。在品尝已入口的食物与饮料时，要细嚼慢品，最好把嘴巴闭起来，以免发出声响。喝汤时，不要使劲地嘬，如汤太热，可稍候或用汤勺，切勿用嘴去吹。食物或饮料一经入口，除非是骨头、鱼刺、菜渣等，一般不宜再吐出来。需要处理骨刺时，不要直接外吐，可用餐巾掩嘴，用筷子取出放在自己的餐盘或备用盘里，勿置桌上。口中有食物，勿张口说话，如别人问话，适值自己的口中有食物，要等食物咽下后再回话。整个进餐过程中，要热情与同桌人员交谈，眼睛不要老盯着餐桌，显示出一副贪吃相。

　　最后要注意牙签的使用。正式宴席中，不宜当众使用牙签，更不可用指甲剔牙缝中的食物，如果感觉有必要时，可以直接到洗手间去除掉。在餐桌上必须用牙签时，最好用手捂住嘴轻轻剔，而边说话边剔牙或边走跑边剔牙都不雅观。

　　中餐礼仪知识要点

　　朋友一起吃饭时，不可只顾自己吃饱。若与别人一起吃饭，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，不要吃得啧啧作声，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。不要专据食物，也不要簸扬着的热饭，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，也不要喝腌渍的肉酱。如果有客人在调和菜汤，主人就要道歉，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。吃炙肉不要撮作一把来嚼。吃饭完毕，客人应起身向前收拾桌上盛着腌渍物的碟子交给旁边伺候的主人，主人跟着起身，请客人不要劳动，然后，客人再坐下。

　　进餐时何时打开餐巾 使用餐巾的礼仪

　　1、点完餐后再打开餐巾是为了在用餐时防止衣服弄脏而准备的。各餐馆多少有些许不同，但大部分都是以没有折痕、皱褶的折法放置于桌上。

　　在餐馆，通常是在点完料理后才将餐巾打开。在决定餐点之前，只点了开胃酒，由于没有必要担心会滴到衣服上，所以一开始就将餐巾打开是违反餐桌礼仪的。

　　对折后放置于膝上。将餐巾打开后对折，并将开口朝处置于膝上。对折的目的在于防止错拉到餐巾，而开口朝外则是方便拿起擦拭嘴巴。

　　但是对于经常会将胸前衣服弄脏的人，也可以将一整条餐巾张开夹在衣服上。主要以不弄脏衣服为第一考虑因素。

　　2、一边将内侧卷入使用餐巾除了用来擦拭嘴巴、手、手指以外，也可以在吐出鱼骨头或水果的种子时，利用餐巾檫拭嘴唇，使用范围可说是相当广泛。

　　擦拭嘴巴时，拿起餐巾的末端顺着嘴唇轻轻压一下，弄脏的部分为了不让人看见，可往内侧卷起。

　　将鱼骨头或水果的种子吐出时，可利用餐巾遮住嘴后，用手指拿出来或吐在叉子上后再放在餐盘上。也可以直接吐在餐巾内，再将餐巾向内侧析起。通常服务生会注意到并换上一条新的餐巾。

　　3、餐巾是可以弄脏的如不想将餐巾弄脏。而取出自己的手帕或面纸使用。是违反用餐礼仪的。用餐时切记餐巾是可以弄脏的。

　　不过，用来擦汗或是擦鼻涕，或是将口红整个印在餐巾上等都是不对的。涂了口红的人应在用餐前以面纸轻压，而非将口红印在餐巾上。

　　4、轻轻地折起放好。暂时要离开座位时，轻轻地将餐巾折好，很自然地放在餐桌上或是椅子上。千万不要把餐巾挂在椅背运或是揉成一团放在桌子上。吃完甜点后，就可以将餐巾拿掉了。 轻轻地折好放在桌子上就可以离席了。

　　坐位的次序如何排列

　　中华饮食源远流长。在这自古为礼仪之邦，讲究民以食为天的国度里，饮食礼仪自然成为饮食文化的一个重要部分。

　　中国的宴席礼仪号称始于周公，千百年的演进，终于形成今天大家普遍接受的一套饮食进餐礼仪，是古代饮食礼制的继承和发展。

　　饮食礼仪因宴席的\'性质、目的而不同;不同的地区，也是千差万别。古代的饮食礼仪是按阶层划分：宫廷，官府，行帮，民间等。而现代饮食礼仪则简化为：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，然后入座：这个排座次，是整个中国饮食礼仪中最重要的一部分。

　　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，座次是尚左尊东、面朝大门为尊。家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者。

　　巡酒时自首席按顺序一路敬下。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，右手边为3、5、7。

　　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。

　　女士用餐礼仪八个不

　　用餐时经常会遇到食物塞进牙缝、不小心掉下刀叉，甚至在菜肴中见到异物等既普遍又尴尬的情况。倘若处理不当便会予人没有礼貌的感觉，更糟糕的会影响别人的食欲。要化险为夷，处理得体，便应留意用餐礼仪的八个不。

　　1.不宜涂过浓的香水，以免香水味盖过菜肴味道。

　　2.女士出席隆重晚宴时避免戴帽子及穿高筒靴。

　　3.刀叉、餐巾掉在地上时别随便趴到桌下捡回，应请服务员另外补给。

　　4.食物屑塞进牙缝时，别一股脑儿用牙签把它弄出，应喝点水，试试情况能否改善。若不果，便该到洗手间处理一下。

　　5.菜肴中有异物时，切勿花容失色地告知邻座的人，以免影响别人的食欲。应保持镇定，赶紧用餐巾把它挑出来并弃之。

　　6.切忌在妙语连珠的时候不自觉地挥舞刀叉。

　　7.不应在用餐时吐东西，如遇太辣或太烫之食物，可赶快喝下冰水作调适，实在吃不下时便到洗手间处理。

　　8.女士用餐前应先将口红擦掉，以免在杯或餐具上留下唇印，予人不洁之感。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇13**

　　1、入座座次不同

　　中餐用餐时的座次大都是按照长幼尊卑来定，“尚东为尊”或“面朝大门为尊”，而西餐用餐时，面对门的且离门最远的那个座位是女主人的，与女主人相对的是男主人的座位。女主人右手边的座位是第一主宾席，一般是位先生，男主人右边的座位是第二主宾席，一般是主宾的夫人。

　　2、餐具不同

　　中餐的餐具一般都比较简单，多以杯、盘、碗、碟、筷、匙等为主，而西餐的餐具则是五花八门，享用不同的菜肴也会使用不同的刀叉，餐具用法讲究颇多，即使是喝酒的玻璃杯，也要同所喝的酒相对应。

　　3、上菜的顺序和摆放不同

　　大部分中餐上菜时大都按照汤、主菜、主食、餐酒或水果的顺序，而西餐则大都按照开胃菜、色拉、汤、水果、餐酒、主食、甜点和咖啡的顺序上菜。中餐在上菜时会一次性将所有的菜肴上完，同时摆放在餐桌上，而西餐则是用完一道菜再上另外一道菜。

　　4、着装要求不同

　　除非在正式场合，中餐对于就餐者的着装要求并不高，穿着都比较随便，而西餐对于就餐者的要求比较高，特别是在高档的西餐厅，男士要穿着整洁的上衣和皮鞋，并且要打领带，女士要穿套装和有跟的鞋子，无论是男士还是女士都不可穿休闲服到高档西餐厅用餐。

　　西餐礼仪主要是指欧美地区的用餐礼仪，虽然各个国家之间对于细节的要求不同，但是西餐礼仪总体上讲是以欧洲大陆的西餐礼仪为主流，尤其以法国西餐礼仪为代表。西方人在餐桌上所形成的这套规范礼仪，并不是与生俱来的，也要经过后天的了解和训练。作为“外国人”的我们，要真正地做到“入乡随俗”就必须先对西餐礼仪有一个系统完整的了解，并不断地强化训练，注意其中的每一个细节，我们也都可以变成“绅士”和“淑女”。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇14**

　　一、入座的礼仪。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。

　　二、进餐时，先请客人中长者动筷子。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，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。

　　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”之类的话，以示歉意。

　　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，或者轮流请他们先动筷子，以表示对他们的重视。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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，以示回敬。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇15**

　　一、使用筷子的禁忌：

　　1、犹豫不定

　　想吃这个想吃那个，筷子绕来绕去，优柔寡断，太丢人了!

　　2、扎食品

　　筷子怎么用都可以，但毕竟不是原始人，别用筷子扎着吃。

　　3、用筷子传递食品

　　用筷子传递食物，犹如葬礼时捡遗骨，非常不吉利!

　　4、夹菜滴答

　　用筷子夹菜，作料汁滴答滴答，好像菜在流泪。

　　5、舔筷子

　　筷子上蘸着菜，用嘴来舔，形象不雅。

　　6、用筷子推碗

　　用筷子把碗拖到跟前，表明你很懒惰。

　　7、钻探筷子

　　用筷子在碗里、盘子里翻来翻去，太脏了。

　　8、用筷子扒拉饭

　　狼吞虎咽扒拉饭，好像谁要抢你那饭似的。

　　9、夹来夹去

　　已经伸出筷子，又去夹另一盘。

　　10、横跨筷子

**中餐就餐基本礼仪知识 篇16**

　　1.宗教的饮食禁忌

　　一点也不能疏忽大意。例如，穆斯林通常不吃猪肉，并且不喝酒。国内的佛教徒少吃荤腥食品，它不仅指的是肉食，而且包括葱、蒜、韭菜、芥末等气味刺鼻的食物。一些信奉观音的佛教徒在饮食中尤其禁吃牛肉，这点要招待港澳台及海外华人同胞时尤要注意。

　　2.出于健康的原因

　　对于某些食品，也有所禁忌。比如，心脏病、脑血管、脉硬化、高血压和中风后遗症的人，不适合吃狗肉，肝炎病人忌吃羊肉和甲鱼，胃肠炎、胃溃汤等消化系统疾病的人也不合适吃甲鱼，高血压、高胆固醇患者，要少喝鸡汤等。

　　3.不同地区

　　人们的饮食偏好往往不同。对于这一点，在安排菜单时要兼顾。比如，湖南省份的人普遍喜欢吃辛辣食物，少吃甜食。英美国家的人通常不吃宠物、稀有动物、动物内脏、动物的头部和脚爪。另外，宴请外宾时，尽量少点生硬需啃食的菜肴，老外在用餐中不太会将咬到嘴中的食物再吐出来，这也需要顾及到。

　　4.有些职业

　　出于某种原因，在餐饮方面往往也有各自不同的特殊禁忌。例如，国家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，不准超过国家规定的标准用餐，不准喝烈性酒。再如，驾驶员工作期间不得喝酒。要是忽略了这一点，还有可能使对方犯错误。

　　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。

　　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。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇17**

　　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。

　　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。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇18**

　　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，如图9-5和如图9-6。

　　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。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇19**

　　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!

**中餐就餐基本礼仪知识 篇20**

　　宴会开始时，一般是主人先致祝酒辞。此时应停止谈话，不可吃东西，注意倾听。致辞完毕，主人招呼后，即可开始进餐。:

　　进餐时要注意举止文雅，嘴嚼食物时，不可发出声响;食物过热时，可稍候再吃，切勿用嘴吹;鱼刺、骨头、菜渣等不可直接外吐，要用餐巾掩嘴，用筷子取出，或轻吐在叉匙上，放在碟中。

　　用餐前应先将餐巾打开铺在腿上，用餐完毕叠好放在盘子右侧，不可放在椅子上，亦不可叠得方方正正而被误认为未使用过。餐巾只能擦嘴不能擦面、擦汗等。服务员送来的香巾是擦面的，擦毕放回原盛器内。

　　若遇本人不能吃或不爱吃的菜品，当服务员或主人夹菜时，不可打手势，不可拒绝，可取少量放人盘中，井表示“谢谢，够了”。对不合口味的莱，勿显出难堪的表情。作为主人宴请时，席上不必说过分谦虚的话。对来华时间较长的外宾，不必说这是中国的名酒名菜。在给宾客让菜时，要用公用餐具主动让莱，切不可用自己的餐具让菜。

　　注意牙签的使用。正式宴会中，不宜当众使用牙签，更不能用手指甲剔牙缝中的食物，如果感觉有必要时，可以直接到洗手间去除掉。在餐桌上必须用牙签时，最好以手掩口轻轻剔牙，而边说话边剔牙或边吃边剔牙都不雅观。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇21**

　　1、吃中餐首先要注意筷子的使用。中式餐饮的主要进餐工具是筷子，标准的握筷姿势。过高或过低握筷，或者变换指法握筷都是不规范的。在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。需要使用汤匙时，应先将筷子放下。

　　2、其次要注意自己的吃相。进餐要文雅，不要狼吞虎咽，每次进口的食物不可过大，应小块华 夏 酒 报中国酒业风向标小口地吃。在品尝已入口的食物与饮料时，要细嚼慢品，最好把嘴巴闭起来，以免发出声响。喝汤时，不要使劲地嘬，如汤太热，可稍候或用汤勺，切勿用嘴去吹。食物或饮料一经入口，除非是骨头、鱼刺、菜渣等，一般不宜再吐出来。需要处理骨刺时，不要直接外吐，可用餐巾掩嘴，用筷子取出放在自己的餐盘或备用盘里，勿置桌上。口中有食物，勿张口说话，如别人问话，适值自己的口中有食物，要等食物咽下后再回话。整个进餐过程中，要热情与同桌人员交谈，眼睛不要老盯着餐桌，显示出一副贪吃相。

　　3、最后要注意牙签的使用。正式宴会中，不宜当众使用牙签，更不可用指甲剔牙缝中的食物，如果感觉有必要时，可以直接到洗手间去除掉。在餐桌上必须用牙签时，最好用手捂住嘴轻轻剔，而边说话边剔牙或边走跑边剔牙都不雅观。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇22**

　　用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席!

　　中餐宴席进餐伊始，服务员送上的第一道湿毛巾是擦手的，不要用它去擦脸。上龙虾、鸡、水果时，会送上一只小小水孟，其中飘着拧檬片或玫瑰花瓣，它不是饮料，而是洗手用的。洗手时，可两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用小毛巾擦干。

　　用餐时要注意文明礼貌。对外宾不要反复劝菜，可向对方介绍中国菜的特点，吃不吃由他。有人喜欢向他人劝菜，甚至为对方夹菜。外宾没这个习惯，你要是一再客气，没准人家会反感：“说过不吃了，你非逼我干什么?”依此类推，参加外宾举行的宴会，也不要指望主人会反复给你让菜。你要是等别人给自己布菜，那就只好俄肚子。

　　客人入席后，不要立即动手取食。而应待主人打招呼，由主人举杯示意开始时，客人才能开始;客人不能抢在主人前面。夹菜要文明，应等菜肴转到自已面前时，再动筷子，不要抢在邻座前面，一次夹菜也不宜过多。要细嚼慢咽，这不仅有利于消化，也是餐桌上的礼仪要求。决不能大块往嘴里塞，狼吞虎咽，这样会给人留下贪婪的印象。不要挑食，不要只盯住自己喜欢的莱吃，或者急忙把喜欢的菜堆在自己的盘子里。用餐的动作要文雅，夹莱时不要碰到邻座，不要把盘里的菜拨到桌上，不要把汤泼翻。不要发出不必要的声音，如喝汤时“咕噜咕噜”，吃菜时嘴里“叭叭”作响，这都是粗俗的表现。不要一边吃东西，一边和人聊天。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。掉在桌子上的菜，不要再吃。进餐过程中不要玩弄碗筷，或用筷子直向别人。不要用手去嘴里乱抠。用牙签剔牙时，应用手或餐巾掩住嘴。不要让餐具发出任何声响。

　　用餐结束后，可以用餐巾、餐巾纸或服务员送来的小毛巾擦擦嘴，但不宜擦头颈或胸脯;餐后不要不加控制地打饱嗝或嗳气;在主人还没示意结束时，客人不能先离席。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇23**

　　点菜礼仪

　　1、有中餐特色的菜肴。宴请外宾的时候，这一条更要重视。像炸春卷、煮元宵、蒸饺子、狮子头、宫爆鸡丁等，并不是佳肴美味，但因为具有鲜明的中国特色，所以受到很多外国人的推崇。

　　2、有本地特色的菜肴。比如西安的羊肉泡馍，湖南的毛家红烧肉，上海的红烧狮子头，北京的涮羊肉，在那里宴请外地客人时，上这些特色菜，恐怕要比千篇一律的生猛海鲜更受好评。

　　3、本餐馆的特色菜。很多餐馆都有自己的特色菜。上一份本餐馆的特色菜，能说明主人的细心和对被请者的尊重。

　　同时，在安排菜单时，还必须考虑来宾的饮食禁忌，特别是要对主宾的饮食禁忌高度重视。

　　餐具礼仪

　　中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙六种。在正式的宴会上，水杯放在菜盘左上方，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。

　　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。在上虾、蟹、鸡等菜肴前，服务员会送上一只小小水盂，其中漂着拧檬片或玫瑰花瓣，它不是饮料，而是洗手用的。洗手时，可两手轮流蘸湿指头，轻轻涮洗，然后用小毛巾擦干。

　　座次礼仪

　　这个“排座次”，是整个中国饮食礼仪中最重要的一部分。

　　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，座次是“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。

　　巡酒时自首席按顺序一路敬下。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，右手边为3、5、7。

　　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。

　　筷子礼仪

　　一忌敲筷：即在等待就餐时，不能坐在餐桌边，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，相距较远时，可以请人递过去，不能随手掷在桌子上。

　　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，不要把筷子当作道具，在餐桌上乱七八糟地挥舞;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。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇24**

　　宴会开始时才可以动筷：

　　1.宴会时主人未动筷，自己不要动筷。

　　2.宴会时位尊者未动筷，自己不要动筷。

　　3.宴会未开始时，不要不停地把玩筷子。

　　吃中餐时不可唆筷子：

　　1.吃饭时不要唆筷子并且发出响声。

　　2.在餐桌上与人交流过程中，短暂思索时，不要将筷子放在嘴里。

　　3.不要刻意吸吮筷子上沾的汤汁或菜渣。

　　吃中餐要注意筷子不能乱用：

　　1.筷子不能将大头和小头颠倒使用。

　　2.筷子不用时，应放在专门的筷托上。

　　3.筷子横放时表示已经吃完的\'意思。

　　不可用筷子剔牙：

　　1.应该使用专门的牙签剔牙。

　　2.剔牙要在饭后，而且不要剔个没完。

　　3.筷子除啦夹菜用，不要当作指挥棒，节拍器等工具。

　　交谈时不可挥舞筷子：

　　1.在餐桌上交谈时，应将筷子勺子等放下。

　　2与人交谈时不要把筷子当作抒情道具。

　　3不要拿筷子指人。

　　宴会上不要与他人交头接耳：

　　1.宴会时不要与他人做神秘交谈。

　　2.宴会时不要和别人对他人指指点点。

　　3.宴会时不要与别人长时间议论某人。

　　宴会上要使用公筷：

　　1.如果宴会上有公筷，夹菜时一定要使用公筷。

　　2.喝大盆汤时，应该使用公用的母勺。’

　　3.使用公筷时，应避免使其接触自己专用碟子里的菜。

　　吃饭不要出声：

　　吃饭时，应避免发出“吧唧吧唧”之类的声音。

　　喝汤时，应避免发出“呼噜”声。

　　吃饭时，不要狼吞虎咽。

　　打喷嚏要背过身去：

　　1.打喷嚏时一定要背过身去，并用纸巾或手帕掩住口鼻。

　　2.打喷嚏前后要向在坐者致歉。

　　3.打喷嚏后应当洗手。

　　夹菜舀汤要小心：

　　1.夹菜舀汤时，应避免超量。

　　2.夹菜舀汤时，动作不要慌张急速。

　　3.夹菜舀汤时，应避免有甩的动作。

　　不可起身去夹离自己很远的菜：

　　1.如果某种菜离自己很远，应待其转到自己面前再夹。

　　2.夹菜时，不要站起来夹。

　　3.对于够不着的菜，宁肯不吃，也不要站起来伸长脖子和手臂去夹。

　　切忌抢着夹菜：

　　1夹菜时不要与别人争抢。

　　2.不要同时与别人夹同一种菜。

　　3.不要与长辈和领导抢菜。

　　要吃完自己碟中的菜再去夹菜：

　　1.每次夹菜钱要保证自己碟中的菜已经吃完。

　　2.自己夹菜时要“量力而行”，应避免夹的过多造成浪费。

　　3.夹菜时动作应有分寸，避免慌张。

　　不可将夹起的菜放回盘中：

　　1.夹起菜应该放在自己面前的小盘里，无论是因为不爱吃还是别的原因，都不能再放回盘中。

　　2.夹菜时应避免夹得不牢固掉落菜盘中。

　　3.夹菜时应避免过于急速。

　　切忌随意劝酒劝菜：

　　在宴会上不要对不熟悉的人劝酒劝菜。

　　如果宴会上有外宾，不要对其进行中国式的劝酒劝菜。

　　不要用自己的筷子给任何人夹菜。

　　饮酒要有节制：

　　在宴会上饮酒要有节制，避免喝醉。

　　在宴会上别人向自己劝酒时不能照单全收。

　　在宴会上饮酒时，言语动作不能放肆。

　　别人敬酒时不要捂酒杯：

　　别人向自己敬酒时，即使自己不饮酒，也应当允许别人象征性地为自己斟酒。

　　别人向自己敬酒时，应礼貌性地举杯回应。

　　如果自己确实不能饮酒，应礼貌地向对方说明，并象征性地轻抿酒杯。

　　不可越过身边的人敬酒：

　　敬酒时应按照一定的次序，如顺时针。

　　敬酒时，不要掠过自己身边的人。

　　敬酒时不要跳跃进行。

　　给领导敬酒时，杯沿要低于对方。

　　给领导敬酒时，应该双手擎杯。

　　给领导敬酒的同时，应礼貌地用祝福的话语表示敬意。

　　别人敬酒时不可只顾自己夹菜：

　　别人敬酒给自己时，应举杯回应对方。

　　别人快敬到自己时，应停著提前做好准备。

　　当别人敬酒时如果自己在夹菜，应立即停止..

　　酒桌上不可大声喧哗：

　　在酒桌上应保持文明礼貌的姿态。

　　在酒桌上应避免高声猜拳，行酒令。

　　在酒桌上谈话谈话用避免天花乱坠。

　　在酒桌上应避免争吵，强行灌酒。

　　在酒桌上谈话应避免只谈论自己。

　　在酒桌上谈话应以交际和沟通为目的。

　　不可随意转移餐桌：

　　转桌应选择没有人夹菜的时机。

　　不要在主宾还未夹第一道菜时转桌。

　　转桌时，如果有必要，应先用语言，动作向大家提示一下。

　　不可结伴提早离席：

　　参加宴会时，应避免提早离席。

　　有必要离开时，不要找一个甚至几个结伴离席。

　　提前离开时应尽量从侧门离开。

　　餐桌谈话：

　　在餐桌上应避免谈论政治和新闻话题。

　　当有外宾在场时，应避免谈论敏感性政治话题。

　　当有人在餐桌上谈论不合适的话题时，主人和客人应尽快不动声色地将话题转移。

　　即使宴会上没有自己熟悉的人，也不应沉默到底。‘

　　别人与自己交谈时，应礼貌回应。

　　聚餐的主要目的和功用主要是交际而不是吃饭。

　　主人或主宾在向在坐者致词时，自己应专注地聆听。

　　有人致词时，应坐姿端正，态度积极。

　　主人或主宾致词时，应避免身边的人和自己交谈。

　　不宜在宴会上接电话：

　　在宴会上接电话，应起身离座，并避免长时间接电话。

　　在宴会上接电话时应避免高声。

　　在宴会上是上接电话时，应不免边吃边接

**中餐就餐基本礼仪知识 篇25**

　　中餐宴会是指遵守中国饮食习惯和礼仪规范的具有中国传统民族风格的宴会。就其目的性质而言，宴会活动可分为三种类型：一种是礼仪性质，如迎接重要客人或政治成员的公务访问；庆祝重大节日或举行重要仪式的宴会属于礼仪的需要应有一定的礼宾规范和程序。另一种是友谊，主要是沟通感情，表达友谊，发展友谊，如接风、送行、告别、聚会等。另一种是主人或参加宴会的人为解决某项工作而举行的宴会，以便在餐桌上讨论工作。这三种情况常交相用兼有。宴会的目的、形式和性质不同，但客人遵循`基本礼仪是一致的。

　　（1）座次安排。

　　正式宴会一般都是提前安排座位，让参加宴会的人入宴时井然有序，对客人也是一种礼貌。非正式宴会不需要提前安排座位，但通常要上下坐。安排座位时应考虑以下几点：一是以主人的位置为中心。如果有女主人参加，以主人和女主人为中心，靠近主人，依次排列；第二，主宾和妻子应该安排在最重要的位置。通常以右为上，即主人的右手是最重要的位置。离门最远的位置是座位，离门最近，背对门的位置是座位，座位的右边是第二个座位，左边是第三个座位，以此类推；第三，在遵循礼宾顺序的前提下，尽可能方便邻居交谈；第四，主人应尽可能插入客人之间，以便与客人交谈，避免自己的人坐在一起。

　　(2)主人的礼仪

　　应该说，宴会的成功取决于主人的热情好客、慷慨的接待和细致周到的组织安排。从礼仪上讲，主人的职责是让每一位客人都感受到主人的欢迎。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。礼仪宴请礼仪更加隆重。宴会开始前，主人应站在门前微笑迎宾，年轻一代在前面，长辈在后面。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）。

　　主人必须对客人真诚，平等对待，不仅要注意社交活动，忽视其他客人。入席前，烟茶不能全部假手或服务员送，主人应尽可能亲自送烟倒茶。上菜后，主人应该先向客人敬酒，并表示一些感谢`客气话。之后每道菜上来，都要先举杯邀饮，然后请客人起筷。要照顾客人的方便用餐，及时换菜或转餐桌。有特殊口味的客人要及时换菜。席散后，主人要到门口，恭送客人离去。对于那些在宴会上照顾不多的客人，我们应该说几句遗憾和感谢。对于走在后面的客人，可以稍微问候几句。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇26**

　　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。

**中餐就餐基本礼仪知识 篇27**

　　一般中餐的礼仪

　　中国的饮宴礼仪号称始于周公，千百年的演进，终于形成今天大家普遍接受的一套饮食进餐礼仪，是古代饮食礼制的继承和发展。饮食礼仪因宴席的性质、目的而不同;不同的地区，也是千差万别。古代的饮食礼仪是按阶层划分：宫廷，官府，行帮，民间等。而现代饮食礼仪则简化为：主人(东道)，客人了。

　　点菜礼仪

　　1、有中餐特色的菜肴。宴请外宾的时候，这一条更要重视。像炸春卷、煮元宵、蒸饺子、狮子头、宫爆鸡丁等，并不是佳肴美味，但因为具有鲜明的中国特色，所以受到很多外国人的推崇。

　　2、有本地特色的菜肴。比如西安的羊肉泡馍，湖南的毛家红烧肉，上海的红烧狮子头，北京的涮羊肉，在那里宴请外地客人时，上这些特色菜，恐怕要比千篇一律的生猛海鲜更受好评。

　　3、本餐馆的特色菜。很多餐馆都有自己的特色菜。上一份本餐馆的特色菜，能说明主人的细心和对被请者的尊重。

　　同时，在安排菜单时，还必须考虑来宾的饮食禁忌，特别是要对主宾的饮食禁忌高度重视。

　　餐具礼仪

　　中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙六种。在正式的宴会上，水杯放在菜盘左上方，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。

　　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。在上虾、蟹、鸡等菜肴前，服务员会送上一只小小水盂，其中漂着拧檬片或玫瑰花瓣，它不是饮料，而是洗手用的。洗手时，可两手轮流蘸湿指头，轻轻涮洗，然后用小毛巾擦干。

　　座次礼仪

　　这个“排座次”，是整个中国饮食礼仪中最重要的一部分。

　　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，座次是“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。

　　巡酒时自首席按顺序一路敬下。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，右手边为3、5、7。

　　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。

　　筷子礼仪

　　一忌敲筷：即在等待就餐时，不能坐在餐桌边，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，相距较远时，可以请人递过去，不能随手掷在桌子上。

　　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，不要把筷子当作道具，在餐桌上乱七八糟地挥舞;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。

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