# 进餐礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-12

*进餐礼仪（精选19篇）进餐礼仪 篇1　　在国外宴会上，核心是为了谈话，除了不要过量用酒外，还应把握良好的仪态，即进餐操作礼仪。　　持刀　　用刀时，应将刀柄的顶端置于手掌之中，以拇指抵住刀柄的一侧，食指按在刀柄背上－－但食指决不可触及刀背，其*

进餐礼仪（精选19篇）

**进餐礼仪 篇1**

　　在国外宴会上，核心是为了谈话，除了不要过量用酒外，还应把握良好的仪态，即进餐操作礼仪。

　　持刀

　　用刀时，应将刀柄的顶端置于手掌之中，以拇指抵住刀柄的一侧，食指按在刀柄背上－－但食指决不可触及刀背，其余三指则顺势弯屈，握住刀柄。

　　持叉

　　叉如果不是与刀并用，则叉齿应该向上。持叉应该尽可能持住叉柄的末端，而不能抓在叉柄的下部，叉柄倚在中指上，中指则以外侧的无名指和小指为支撑。

　　用左手的人可按自己的习惯持叉。因为这种餐具登上餐桌为时较晚，所以留给它的地位就只有在餐盘的左侧了。这样，惯用左手的人正好可以持叉进食，而惯使右手的人则必须尴尬地将叉换到右手去。因此，在叉与刀（或甜食匙）并用时，这一习惯就不得当了，它会造成过多的放下和换手的动作。

　　叉可以单独用于叉餐或取食任何无需用刀或甜食匙的食品，可以用于取食某些头道菜和馅饼，也可以用于取食那种无需切割的主菜。

　　刀叉并用

　　在这种情况下，持刀姿势如前所述，持叉姿势与持刀相似，叉齿应该向下。通常，刀叉并用是在取食主菜的时候，但若无需用刀切割，则用叉即可(如上所述)。这两种方法都是正确的。

　　对于其它那些需要切割的食品，如甜瓜和开胃菜，则需刀叉并用。

　　刀除了可用于切割食品(切下的每一片都应该吃掉)，还可用来帮助将食品拨到叉上。有些食品，如米饭和豌豆，或可将叉背向上取食，或可将叉翻过来当匙使用，以刀把食品拨到叉上去。这样做时，必须用刀将食品拨到叉的内侧，而不是外侧，因为那样做可能会使自己的肘部碰到邻座。

　　持匙

　　持匙用右手，持法同叉。但要记住，手指务必持在匙柄上端，而不是匙柄下部。

　　叉匙并用

　　很多种布丁都要叉匙并用取食。叉的持法和刀叉并用时相同，叉齿向下。或叉或匙，一件用以托盛食品，另一件则用以帮助盛取。

　　切割

　　切割或可在厨房进行，或可在餐厅进行。无论在何处进行切割，都需要有相当高的技艺。若要当众切割肉类或禽类食品，非经过相当的家庭练习不可。切割操作必须有一把非常锋利的切肉刀，一把带有保险装置的肉叉，以及足够宽敞的操作空间。

　　饮酒须知

　　在宴会上，如果每一道食品都配有一种不同的酒，则已经斟入杯中的酒最好要在下一道食品及与之相配的酒上达之前喝完。必须注意，一旦开始用下一道食品，就不能再用前一道剩酒了。

　　在宴会上，任何时候都可以谢绝斟酒，谢绝时只需说一声“不，谢谢”即可，或可用一手轻捂酒杯，以示强调。喝酒应该慢慢啜饮，啜饮一口，即应将酒杯放回原处。

　　中止用餐

　　如果暂停用餐，刀叉（或叉匙）应互成夹角置于盘上’如果已经用毕，则刀叉（或叉匙）应并排置于盘上，注意叉齿应向上。

**进餐礼仪 篇2**

　　三优四忌

　　一顿标准的中式大餐，通常，先上冷盘，接下来是热炒，随后是主菜，然后上点心和汤，如果感觉吃得有点腻，可以点一些餐后甜品，最后是上果盘。在点菜中要顾及到各个程序的菜式。

**进餐礼仪 篇3**

　　西餐进餐礼仪

　　(1)就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以方便使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄，将餐巾轻轻放在腿上。

　　(2)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;切东西的左手拿叉按住食物，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。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，但若需要作手势时，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;更不可一手拿酒杯，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。

　　(3)每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话。

　　(4)喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。如汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘(碗)中，匙把指向自己。

　　(5)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。如盘内剩余少量菜肴时，不要用叉子刮盘底，更不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条时要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。

　　(6)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。

　　(7)吃鸡时，欧美人多以吃鸡胸脯肉为贵。吃鸡腿时应先用力将骨去掉，不要用手拿着吃。吃鱼时不要将鱼翻身，要吃完上层后用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层。吃肉时，要切一块吃一块，块不能切得过大，或一次将肉都切成块。

　　(8)不可在餐桌边化妆，用餐巾擦鼻涕。用餐时打嗝是最大的禁忌，万一发生此种情况，应立即向周围的人道歉。

　　(9)就餐时不可狼吞虎咽。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。有时主人劝客人添菜，如有胃口，添菜不算失礼，相反主人也许会引以为荣。

　　(10)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。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，如不要，可简单地说一声\"不，谢谢!\"或以手稍盖酒杯，表示谢绝。

　　(11)在进餐尚未全部结束时，不可抽烟，直到上咖啡表示用餐结束时方可。如在左右有女客人，应有礼貌地询问一声\"您不介意吧?\"

　　(12)喝咖啡时如愿意添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡的垫碟上。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四或五瓣再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。

　　(13)进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。如主人请客人宽衣，男客人可将外衣脱下搭在椅背上，不要将外衣或随身携带的物品放在餐台上。的食物应请别人传递。

　　西餐礼仪常识

　　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呢，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。

　　吃西餐在很大程序上讲是在吃情调：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，但若需要作手势时，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，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。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。

**进餐礼仪 篇4**

　　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呢，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。

　　吃西餐在很大程序上讲是在吃情调：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，但若需要作手势时，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，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。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。

**进餐礼仪 篇5**

　　一、中餐席次和桌次的安排

　　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，如果携夫人出席，通常将女士排在一起，即主宾坐在男主人右上方，其夫人坐在女主人右上方。

　　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。

　　主宾携带夫人，出于礼节，主人的夫人应该陪同出席。如果主人的夫人因故不能出席时，可请与主人有联系且身份相当的女士作第二主人;若无适当的女士出席，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。

**进餐礼仪 篇6**

　　中国餐饮文化漫谈 中华饮食文化博大情深、源远流长，在世界上享有很高的声誉。

　　中国人讲吃，不仅仅是一日三餐，解渴充饥，它往往蕴含着中国人认识事物、理解事物的折理，一个小孩子生下来，亲友要吃红蛋表示喜庆。“蛋”表示着生命的延续，“吃蛋”寄寓着中国人传宗接代的厚望。孩子周岁时要“吃”，十八岁时要“吃”，结婚时要“吃”，到了六十大寿，更要觥筹交错地庆贺一番。这种“吃”，表面上看是一种生理满足，但实际上“醉翁之意不在酒”，它借吃这种形式表达了一种丰富的心理内涵。吃的文化已经超越了“吃”本身，获得了更为深刻的社会意义。

　　通过中西交流，我们的饮食文化又出现了新的时代特色。如于色、香、味、型外又讲究营养，就是一种时代进步。十大碗八大盘的做法得到了改革，这也是十分可喜的。但是，中华饮食文化在与世界各国文化碰撞中，应该有一个坚固的支点，这样它才能在博采众长的过程中得到完善和发展，保持不衰的生命力。

　　我觉得，这个支点就是优秀传统文化特质，也就是中华饮食文化需要探索的基本内涵。因此，对于中华饮食文化基本内涵的考察，不仅有助于饮食文化理论的深化，而且对于中华饮食文化占据世界市场也有着深远的积极意义。我认为，中华饮食文化就其深层内涵来廛，可以概括成四个字：精、美、情、礼。这四个字，反映了饮食活动过程中饮食品质、审美体验、情感活动、社会功能等所包含的独特文化意蕴，也反映了饮食文化与中华优秀传统文化的密切联系。

　　精，是对中华饮食文化的内在品质的概括。孔子说过：“食不厌精，脍不厌细”。这反映了先民对于饮食的精品意识。当然，这可能仅仅局限于某些贵族阶层。但是，这种精品意识作为一种文化精神，却越来越广泛、越来越深入地渗透、贯彻到整个饮食活动过程中。选料、烹调、配伍乃至饮食环境，都体现着一个“精”字。

　　美，体现了饮食文化的审美特征。中华饮食之所以能够征服世界，重要原因之一，就在于它美。这种美，是指中国饮食活动形式与内容的完美统一，是指它给人们所带来的审美愉悦和精神享受。首先是味道美。孙中山先生讲“辨味不精，则烹调之术不妙”，将对“味”的审美视作烹调的第一要义。《晏氏春秋》中说：“和如羹焉。水火醯醢盐梅以烹鱼肉，焯之以薪，宰夫和之，齐之以味。”讲的也是这个意思。 美作为饮食文化的一个基本内涵，它是中华饮食的魅力之所在，美贯穿在饮食活动过程的每一个环节中。

　　情，这是对中华饮食文化社会心理功能的概括。吃吃喝喝，不能简单视之，它实际上是人与人之间情感交流的媒介，是一种别开生面的社交活动。一边吃饭，一边聊天，可以做生意、交流信息、采访。朋友离合，送往迎来，人们都习惯于在饭桌上表达惜别或欢迎的心情，感情上的风波，人们也往往借酒菜平息。这是饮食活动对于社会心理的调节功能。过去的茶馆，大家坐下来喝茶、听书、摆龙门阵或者发泄对朝廷的不满，实在是一种极好的心理按摩。 中华饮食之所以具有“抒情”功能，是因为“饮德食和、万邦同乐”的哲学思想和由此而出现的具有民族特点的饮食方式。 对于饮食活动中的情感文化，有个引导和提升品位的问题。我们要提倡健康优美、奋发向上的文化情调，追求一种高尚的情操。

　　礼，是指饮食活动的礼仪性。中国饮食讲究“礼，这与我们的传统文化有很大关系。生老病死、送往迎来、祭神敬祖都是礼。礼记礼运中说：“夫礼之初，始诸饮食。”“三礼”中几科没有一页不曾提到祭祀中的酒和食物。礼指一种秩序和规范。坐席的方向、箸匙的排列、上菜的次序……都体现着“礼”。 我们谈“礼”，不要简单地将它看作一种礼仪，而应该将它理解成一种精神，一种内在的伦理精神。这种“礼”的精神，贯穿在饮食活动过程中。

**进餐礼仪 篇7**

　　学会赞美主人

　　要让赞美成为一种习惯，但是不要让人认为您是在谄媚，您要学会真诚地赞美主人和主人所提供的美食。

　　温馨提示：不要等到主人问及食物是否美味可口时才开始赞美，而应该在主人询问之前!

　　适量饮酒

　　喝酒一定要量力而行，在用餐之中主人除了提供餐酒之外，可能还会提供甜酒、香槟或是餐后酒(利口酒)等，所以每一种酒的饮用量要适当，否则到最后可能会是酩酊大醉，闹出笑话。

　　温馨提示：如果您不希望其他人为您添酒，您要基本保证杯中的酒原封不动。

　　供应份量

　　对于每一道菜，作为客人一般都是只装取其中的一小份;当您用完之后，主人询问您是否需要多装一份时，您的接受会是对主人最真诚的赞美，您同时可以说：“这菜太美味了，谢谢，我想再仔细品尝一点!”如果您礼貌地回绝，您也可以说：“谢谢，我想留点空间，尝尝接下来的甜点。”当然主人也会问及您对菜肴的感受，合不合口味，喜不喜欢等等。

　　对于餐桌上的葡萄酒，请记住两大原则。第一是千万不要擅自为自己添酒，如果您想多要点葡萄酒，您需要等别人主动给您倒酒，同样的您需要询问您的邻座是否需要更多的葡萄酒，只有当其他人主动要求为您添酒时，您才可以接受，并为自己添酒;第二是千万不要将酒杯添满，所倒的酒量一般不超过酒杯容量的二分之一。

　　沙拉吃法

　　沙拉一般都是在主菜之前提供，但是法国人通常都是在主菜之后、奶酪之前提供。注意在吃生菜和其他绿叶蔬菜时，千万不要将叶子切碎，而应该用刀叉将叶子折叠成小方块，然后用叉子叉住，送到嘴里。

　　奶酪吃法

　　通常在最后，主人会提供一盘奶酪。一般奶酪都是同面包一起食用，而不是同薄脆饼干。奶酪的切割是非常讲究的，长方体的奶酪要从短边开始切起，正方体的奶酪可以先切成两个长方体或立体三角形，立体三角形的奶酪要从长边开始切割，圆形的奶酪一般都是切成楔形。

　　温馨提示：如果您实在不知道该如何切奶酪，可以仔细观察主人或是其他的客人是怎么切割的。

**进餐礼仪 篇8**

　　中餐礼仪

　　虽然我们日常生活中的一日三餐依旧是中餐，比较随便简单，没有那么多的讲究，但是其实不是的，你要参加宴会或是请客吃饭的话，一些中餐的礼仪还要非常重要的。下面小编就为您介绍其中的点菜礼仪。

**进餐礼仪 篇9**

　　三个规则

　　一看人员组成。一般来说，人均一菜是比较通用的规则。如果是男士较多的餐会可适当加量。

　　二看菜肴组合。一般来说，一桌菜最好是有荤有素，有冷有热，尽量做到全面。如果桌上男士多，可多点些荤食，如果女士较多，则可多点几道清淡的蔬菜。

　　三看宴请的重要程度。若是普通的商务宴请，平均一道菜在50元到80元左右可以接受。如果这次宴请的对象是比较关键人物，那么则要点上几个够份量的菜，例如龙虾、刀鱼、鲥鱼，再要上规格一点，则是鲍鱼、翅粉等。

　　还有一点需要注意的是，点菜时不应该问服务员菜肴的价格，或是讨价还价，这样会让你公司在客户面前显得有点小家子气，而且客户也会觉得不自在。

**进餐礼仪 篇10**

　　(1)就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以方便使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄，将餐巾轻轻放在腿上。

　　(2)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;切东西的左手拿叉按住食物，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。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，但若需要作手势时，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;更不可一手拿酒杯，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。

　　(3)每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话。

　　(4)喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。如汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘(碗)中，匙把指向自己。

　　(5)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。如盘内剩余少量菜肴时，不要用叉子刮盘底，更不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条时要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。

　　(6)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。

　　(7)吃鸡时，欧美人多以吃鸡胸脯肉为贵。吃鸡腿时应先用力将骨去掉，不要用手拿着吃。吃鱼时不要将鱼翻身，要吃完上层后用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层。吃肉时，要切一块吃一块，块不能切得过大，或一次将肉都切成块。

　　(8)不可在餐桌边化妆，用餐巾擦鼻涕。用餐时打嗝是最大的禁忌，万一发生此种情况，应立即向周围的人道歉。

　　(9)就餐时不可狼吞虎咽。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。有时主人劝客人添菜，如有胃口，添菜不算失礼，相反主人也许会引以为荣。

　　(10)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。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，如不要，可简单地说一声\"不，谢谢!\"或以手稍盖酒杯，表示谢绝。

　　(11)在进餐尚未全部结束时，不可抽烟，直到上咖啡表示用餐结束时方可。如在左右有女客人，应有礼貌地询问一声\"您不介意吧?\"

　　(12)喝咖啡时如愿意添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡的垫碟上。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四或五瓣再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。

　　(13)进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。如主人请客人宽衣，男客人可将外衣脱下搭在椅背上，不要将外衣或随身携带的物品放在餐台上。的食物应请别人传递。

**进餐礼仪 篇11**

　　1.座次安排

　　西餐一般使用方桌，主人在客人出席宴会之前就已安排好席次。

　　席次的安排有以下几种：

　　(1)英式坐法(最常用)：男女主人分坐在长方桌的两端，男女主宾分别坐在女主人和男主人的右手边，其他客人应男女相隔。在西方人眼里，宴会是结交朋友的最好方法之一，所以应当避免让熟人坐在一起。入座时，男士应帮女士入座，即轻轻拉开右手边的椅子，在女士坐下的一瞬间再将椅子轻轻推回。

　　(2)法式坐法：男女主人坐在餐桌的正中，其他人员坐餐桌两端。

　　(3)口形餐桌：“口”字形餐桌适用于客人众多的宴会，此时，男女主人坐在餐桌的正中，其他方面同英式坐法。

　　2.餐巾使用

　　当主人把餐巾拿起来后，客人才可以把面前的餐巾打开，平放在大腿上，如果餐巾过大，可将其对折，折口朝外放置。餐巾可用于在交谈前擦去嘴上的油渍。女士在吃饭之前可先用餐巾轻拭嘴唇，以免将口红沾在餐具上。但注意不应用餐巾擦脸、擦手等。如果在用餐中要暂时离席，应当把餐巾放在椅子上，表示未吃完;宴会结束时，应把餐巾大致对折后放在餐桌上。

　　3.餐具使用

　　西餐最常用的餐具就是刀和叉。正确使用方法是：

　　英式用法是保持左手持叉、右手持刀，切一块吃一块;美式用法是将食物全部切好后，将刀放在碟子上，将左手的叉换到右手再叉东西吃，无论使用哪种方法都要注意以下几点：

　　(1)切食物时，要把食物叉稳，不要让食物飞出去。

　　(2)切食物时，应把双肘紧贴身体，并切忌发出声音。

　　(3)切好后，一次只应叉一块，并将其全部送入嘴中。

　　(4)如果暂时不用刀叉，应将刀叉摆成八字形，刀刃向里，叉齿朝下。如果在用完餐后，应将刀叉并列摆在餐盘的一角，刀刃向里，叉齿朝上。注意不要把刀叉摆成十字形。

　　4.西餐的菜序

　　西餐的莱序为：面包和黄油、汤、鱼、肉、沙拉、甜品、咖啡或茶，吃不同的菜要使用不同的餐具，所以餐桌上摆放多副叉刀，分别放在餐盘的左右两边。

　　餐盘的最右边放着喝汤用的勺子，勺子的左边是吃鱼用的刀(对应着餐盘左边的第一个叉子)，鱼刀的左边是肉刀(对应着餐盘左边的第二个叉子)，餐盘正前方摆放着甜品叉和勺子，餐盘的左斜前方放着面包碟和面包刀。使用原则是由外向内地使用。

　　具体西餐每道菜的食用方法为：

　　(1)面包

　　将面包盘内的面包用手撕成小块，抹上黄油，整块放入口中。

　　(2)汤

　　身子坐直头微低，右手持汤勺，由内向外地舀汤喝。若汤所剩无几，可用左手微托起汤盘，使其外倾，再用汤勺舀。喝汤时切忌发出声音。

　　(3)鱼

　　首先将鱼头切下，然后用鱼刀沿着鱼背割下鱼肉，将剩下的鱼骨放入专门乘放鱼骨的碟子里，再把鱼肉切成小块食用;若是去掉鱼骨的鱼块，可以直接用刀切成小块食用。如果鱼肉太腥，可挤上柠檬汁后再吃。

　　(4)肉

　　西餐的肉菜往往是牛排。吃牛排时，应从左往右食用。若吃带骨头的肉，可以用手拿起来啃。

　　(5)沙拉

　　沙拉一般直接用吃肉的餐叉食用，只有遇到一口吃不下的食物才用刀切后食用。

　　(6)甜品

　　西餐的甜食一般有饼干、蛋糕、三明治、奶酪、布丁、通心粉、冰淇淋等。吃饼干和蛋糕或三明治时，应用右手持之，一口一口咬着吃;吃奶酪时，应用刀切成小片后，用手拿着吃;吃布丁或冰淇淋时，应用叉或勺舀着吃;吃通心粉时，一般用右手持叉，在左手所持汤勺的帮助下，把通心粉缠绕在餐叉上送入口中。

　　(7)咖啡或红茶

　　用完餐后，侍者往往会送上一杯咖啡或红茶，客人可根据自己的喜好加入牛奶和糖，再用小勺轻轻搅拌，搅拌之后，把小勺放在杯碟上。再用右手握杯把饮用。

　　5.配酒

　　在西餐中，酒是主角，菜是配角，菜要配合酒来选择。西餐宴会中的酒水一共分为以下三种：

　　(1)餐前酒。通常是具有强烈辣味的酒，如鸡尾酒、香槟酒、苏格兰威士忌、雪利酒等。

　　(2)佐餐酒。指在正式用餐时饮用的酒，一般为葡萄酒。西餐在配酒方面的原则是“白酒配白肉，红酒配红肉”，即吃白肉(海鲜、鸡肉等)用白葡萄酒搭配，吃红肉，用红葡萄酒搭配。但如果鱼的味道过浓时，就应该用红酒搭配。

　　(3)餐后酒。通常选用白兰地或香槟酒等。

　　礼仪精髓：

　　吃西餐时，主张所谓的“一口”主义，每一口不能吃太多，更不能嘴里一部分，嘴外一部分，要闭嘴咀嚼，不能边吃边说话。吃西餐时，每一道菜都要食用一点，如果有不喜欢吃的，也要少取一点，或者稍稍表示谢意。如果某种食物与你距离较远，可请别人帮你传递，切不可站起来伸胳膊去取。

**进餐礼仪 篇12**

　　点菜礼仪

　　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。

　　在中国，办事吃饭是常事，但是这样的饭局往往是不好应付的，诸多的潜规则等待你去体味。为了不出丑，呵呵，还是提早学习下为好。细节尤其需要注意!

　　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。

**进餐礼仪 篇13**

　　西餐的进餐礼仪与中餐有所不同，具体如下：

　　1.座次安排

　　西餐一般使用方桌，主人在客人出席宴会之前就已安排好席次。

　　席次的安排有以下几种：

　　(1)英式坐法(最常用)：男女主人分坐在长方桌的两端，男女主宾分别坐在女主人和男主人的右手边，其他客人应男女相隔。在西方人眼里，宴会是结交朋友的最好方法之一，所以应当避免让熟人坐在一起。入座时，男士应帮女士入座，即轻轻拉开右手边的椅子，在女士坐下的一瞬间再将椅子轻轻推回。

　　(2)法式坐法：男女主人坐在餐桌的正中，其他人员坐餐桌两端。

　　(3)口形餐桌：“口”字形餐桌适用于客人众多的宴会，此时，男女主人坐在餐桌的正中，其他方面同英式坐法。

　　2.餐巾使用

　　当主人把餐巾拿起来后，客人才可以把面前的餐巾打开，平放在大腿上，如果餐巾过大，可将其对折，折口朝外放置。餐巾可用于在交谈前擦去嘴上的油渍。女士在吃饭之前可先用餐巾轻拭嘴唇，以免将口红沾在餐具上。但注意不应用餐巾擦脸、擦手等。如果在用餐中要暂时离席，应当把餐巾放在椅子上，表示未吃完;宴会结束时，应把餐巾大致对折后放在餐桌上。

　　3.餐具使用

　　西餐最常用的餐具就是刀和叉。正确使用方法是：

　　英式用法是保持左手持叉、右手持刀，切一块吃一块;美式用法是将食物全部切好后，将刀放在碟子上，将左手的叉换到右手再叉东西吃，无论使用哪种方法都要注意以下几点：

　　(1)切食物时，要把食物叉稳，不要让食物飞出去。

　　(2)切食物时，应把双肘紧贴身体，并切忌发出声音。

　　(3)切好后，一次只应叉一块，并将其全部送入嘴中。

　　(4)如果暂时不用刀叉，应将刀叉摆成八字形，刀刃向里，叉齿朝下。如果在用完餐后，应将刀叉并列摆在餐盘的一角，刀刃向里，叉齿朝上。注意不要把刀叉摆成十字形。

　　4.西餐的菜序

　　西餐的莱序为：面包和黄油、汤、鱼、肉、沙拉、甜品、咖啡或茶，吃不同的菜要使用不同的餐具，所以餐桌上摆放多副叉刀，分别放在餐盘的左右两边。

　　餐盘的最右边放着喝汤用的勺子，勺子的左边是吃鱼用的刀(对应着餐盘左边的第一个叉子)，鱼刀的左边是肉刀(对应着餐盘左边的第二个叉子)，餐盘正前方摆放着甜品叉和勺子，餐盘的左斜前方放着面包碟和面包刀。使用原则是由外向内地使用。

　　具体西餐每道菜的食用方法为：

　　(1)面包

　　将面包盘内的面包用手撕成小块，抹上黄油，整块放入口中。

　　(2)汤

　　身子坐直头微低，右手持汤勺，由内向外地舀汤喝。若汤所剩无几，可用左手微托起汤盘，使其外倾，再用汤勺舀。喝汤时切忌发出声音。

　　(3)鱼

　　首先将鱼头切下，然后用鱼刀沿着鱼背割下鱼肉，将剩下的鱼骨放入专门乘放鱼骨的碟子里，再把鱼肉切成小块食用;若是去掉鱼骨的鱼块，可以直接用刀切成小块食用。如果鱼肉太腥，可挤上柠檬汁后再吃。

　　(4)肉

　　西餐的肉菜往往是牛排。吃牛排时，应从左往右食用。若吃带骨头的肉，可以用手拿起来啃。

　　(5)沙拉

　　沙拉一般直接用吃肉的餐叉食用，只有遇到一口吃不下的食物才用刀切后食用。

　　(6)甜品

　　西餐的甜食一般有饼干、蛋糕、三明治、奶酪、布丁、通心粉、冰淇淋等。吃饼干和蛋糕或三明治时，应用右手持之，一口一口咬着吃;吃奶酪时，应用刀切成小片后，用手拿着吃;吃布丁或冰淇淋时，应用叉或勺舀着吃;吃通心粉时，一般用右手持叉，在左手所持汤勺的帮助下，把通心粉缠绕在餐叉上送入口中。

　　(7)咖啡或红茶

　　用完餐后，侍者往往会送上一杯咖啡或红茶，客人可根据自己的喜好加入牛奶和糖，再用小勺轻轻搅拌，搅拌之后，把小勺放在杯碟上。再用右手握杯把饮用。

　　5.配酒

　　在西餐中，酒是主角，菜是配角，菜要配合酒来选择。西餐宴会中的酒水一共分为以下三种：

　　(1)餐前酒。通常是具有强烈辣味的酒，如鸡尾酒、香槟酒、苏格兰威士忌、雪利酒等。

　　(2)佐餐酒。指在正式用餐时饮用的酒，一般为葡萄酒。西餐在配酒方面的原则是“白酒配白肉，红酒配红肉”，即吃白肉(海鲜、鸡肉等)用白葡萄酒搭配，吃红肉，用红葡萄酒搭配。但如果鱼的味道过浓时，就应该用红酒搭配。

　　(3)餐后酒。通常选用白兰地或香槟酒等。

　　礼仪精髓：

　　吃西餐时，主张所谓的“一口”主义，每一口不能吃太多，更不能嘴里一部分，嘴外一部分，要闭嘴咀嚼，不能边吃边说话。吃西餐时，每一道菜都要食用一点，如果有不喜欢吃的，也要少取一点，或者稍稍表示谢意。如果某种食物与你距离较远，可请别人帮你传递，切不可站起来伸胳膊去取。

**进餐礼仪 篇14**

　　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

**进餐礼仪 篇15**

　　优先考虑的菜肴

　　一、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。

**进餐礼仪 篇16**

　　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。

**进餐礼仪 篇17**

　　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

　　在中国，筵席中暂时停餐，可以把筷子直搁在碟子或者调羹上。如果将筷子横搁在碟子上，那是表示酒醉饭饱不再进膳了，但不收拾碗碟，表示“人不陪君筷陪君”。这种横筷的礼仪，我国古代就有。横筷礼一般用于平辈或比较熟悉的朋友之间。小辈为了表示对长辈的尊敬，必须等长者先横筷后才可跟着这么做。

　　中国人使用筷子用餐是从远古流传下来的，古时又称其为“箸”，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。

**进餐礼仪 篇18**

　　大家现在好多人都非常热衷于吃西餐，基本上大家去西餐厅都是为了情调与气氛，还有西餐厅独特的装潢都吸引着大多数人。不过关于西餐的各种吃法包括礼仪想必大家都不是非常了解。那么西餐的吃法和进餐礼仪有哪些？今天就为大家介绍一下。

　　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，还是值得的。

　　1、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。

　　2、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；切东西用左手拿叉按住食物，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，但若需要作手势时，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，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。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。

　　3、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。

　　4、喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要咂嘴发出声音。如汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘（碗）中，匙把指向自己。

　　5、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。如盘内剩余少量菜肴时，不要用叉子刮盘底，更不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条时要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。

　　6、面包应掰成小块送入口中，不要拿整块面包咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　7、吃鸡时，欧美人多以鸡胸脯肉为贵。吃鸡腿时应先用力将骨去掉，不要用手拿着吃。吃鱼时不要将鱼翻身，要吃完上层后用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层，吃肉时，要切一块吃一块，块不能切得过大，或一次将肉都切成块。

　　8、不可在餐桌边化妆，用餐巾擦鼻涕。用餐时打嗝是最大的禁忌，万一发生此种情况，应立即向周围的人道歉。取食时不要站立起来，坐着拿不到的食物应请别人传递。

　　9、就餐时不可狼吞虎咽。不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。主人劝客人添菜，如有胃口，添菜不算失礼，相反主人也许会引以为荣。

　　10、进餐时，不要解纽扣或当众脱衣。如主人请客人宽衣，男客人可将外衣脱下搭在椅背上，不要将外衣或随身携带的物品放在餐台上。

　　通过以上的介绍相信大家已经对西餐的吃法及礼仪有了大致的了解。吃西餐的讲究有很多，虽然大家在西餐厅并不注重这些，不过当我们举止优雅的时候肯定会变成万众瞩目的焦点。个人魅力将会展现的淋漓尽致。

**进餐礼仪 篇19**

　　一、中餐席次和桌次的安排

　　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，如果携夫人出席，通常将女士排在一起，即主宾坐在男主人右上方，其夫人坐在女主人右上方。

　　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。

　　主宾携带夫人，出于礼节，主人的夫人应该陪同出席。如果主人的夫人因故不能出席时，可请与主人有联系且身份相当的女士作第二主人;若无适当的女士出席，可将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，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将筷子当牙签使用;在进餐过程中进行交谈，不能将筷子当道具，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。

　　三、中餐进餐礼仪

　　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。

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