# 酒礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-12

*酒礼仪（精选23篇）酒礼仪 篇1　　聚餐礼仪：聚会宴上的酒桌礼仪　　如果是家庭聚餐或朋友、战友、同事聚餐，礼仪相对不必拘泥一格，气氛以友好、欢快为主。如果是非常重要的单位同事聚会，礼仪就不得不讲一些了。　　守时：一般要准点或提前两三分钟到达*

酒礼仪（精选23篇）

**酒礼仪 篇1**

　　聚餐礼仪：聚会宴上的酒桌礼仪

　　如果是家庭聚餐或朋友、战友、同事聚餐，礼仪相对不必拘泥一格，气氛以友好、欢快为主。如果是非常重要的单位同事聚会，礼仪就不得不讲一些了。

　　守时：一般要准点或提前两三分钟到达最为适宜。

　　装束：如果是由公司举行的正式聚会，虽然不用珠光宝气的盛装出场，但是也不能不拘小节。

　　气氛：虽然是同事，但是工余的聚会也应该以轻松为主调，和同事之间的话题最好也选择与工作无关的轻松话题。

　　话题：像与老朋友那样的调侃式的对话在同事聚会时要小心使用，不要无意中得罪了同事。

　　付账：同事间的聚会宜事先商量好付账方式。

　　特别是职场朋友，在敬酒时，说些得当的话语更能打动人心，给别人留下好印象。

　　聚餐礼仪：聚会宴上的禁忌和应急技巧

　　1、如果是去高档餐厅聚会，应注重细节勿失礼，具体有以下五个方面在接到他人邀请时，应尽早回复，这是最起码的礼节。一般采用电话答复。如果不能出席，应该婉转地说明一下不能出席的理由。

　　2、服饰上，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。再昂贵的休闲服，也不能随意穿着进餐厅。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。

　　3.聚会是交流信息的重要场合，因此参加酒会时不可矜持不谈， “故作深沉”，而要抓住时机，积极主动选择自己感兴趣的对象进行交谈。这样才能达到获得信息、联络感情、结交新知的目的。对于旧友，首先主动打声招呼往往使自己显得亲切、友善，有利于双方关系的深化。对于想要结识的新朋友，则要具备自我介绍的信心，踊跃自荐，以使交际局面迅速打开。

　　4.同他人攀谈，若话不投机，千万不要显出不耐烦的神色，或急于脱身而造成他人的不愉快。谈话时，也不要o不在焉，掠过对方的肩膀扫视别人或左顾右盼。那样的行为很容易让人理解为敷衍7事，是对对方不重视的一种明显表现，就像自己正在寻找更重要、更吸引人的谈话对象似的，是十分失礼的。最好的办法是，交谈时给对方留出随意离开的机会，或提议两人一起去见同一位都熟识的人，或是参加到附近的人群申。

　　5.虽说酒精能使人兴奋起来，让整个聚会的气氛更加热闹，但是喝多了，不管是胡言乱语或是当场呕吐，都会让聚会变成一场闹剧。作为主人不妨在美酒旁置备小点心和牛奶等保护胃壁的食物。作为客人，酒量如何，自己心里应该有数。记住微醺是性感，喝醉后出丑可就相当失态。

**酒礼仪 篇2**

　　文敬

　　即有礼有节地劝客人饮酒。酒席开始，主人在讲完祝酒词后，便开始第一次敬酒。这时，主客都要站起来，主人先将杯中的酒一饮而尽，并将空酒杯口朝下，说明自己已经喝完，以示对客人的尊重。客人一般也要喝完。席间，主人还应到各桌去敬酒。

　　回敬

　　这是客人向主人敬酒。当主人领完第一轮酒，客人要回敬主人，和他再干一杯。回敬的时候，要右手拿着杯子，左手托底，和对方同时喝。干杯时，可以象征性地和对方轻碰下酒杯，不要用力过猛，非听到响声不可。出于敬重，可以使自己的酒杯较低于对方酒杯。如果和双方相距较远，可以以酒杯杯底轻碰桌面，表示碰杯。

　　互敬

　　这是客人与客人之间的“敬酒”。为了使对方多饮酒，敬酒者会找出种种必须喝酒的理由，若被敬酒者无法找出反驳的理由，就得喝酒。在这种双方寻找论据的同时，人与人的感情交流得到升华。

　　代饮

　　这是一种既不失风度，又不使宾主扫兴的躲避敬酒的方式。如果你不会饮酒，或已饮酒太多，这时他人再次向你敬酒，你就可请人代饮。代饮酒的人一般与自己有特殊的关系。在婚礼上，男方和女方的伴郎和伴娘往往是代饮的首选人物，故他们的酒量必须大。

　　罚酒

　　这是中国人“敬酒”的一种独特方式。“罚酒”的理由也是五花八门。最为常见的是对酒席迟到者的“罚酒三杯”。

**酒礼仪 篇3**

　　细节一、领导相互喝完才轮到自己敬酒。敬酒一定要站起来，双手举杯。

　　细节二、可以多人敬一人，决不可一人敬多人，除非你是领导。

　　细节三、自己敬别人，如果不碰杯，自己喝多少可视乎情况而定，比如对方酒量，对方喝酒态度，切不可比对方喝得少，要知道是自己敬人。

　　细节四、自己敬别人，如果碰杯，一句“我喝完，你随意”方显大度。

　　细节五、记得多给领导或客户添酒，不要瞎给领导代酒，就是要代，也要在领导或客户确实想找人代，还要装作自己是因为想喝酒而不是为了给领导代酒而喝酒。比如领导甲不胜酒力，可以通过旁敲侧击把准备敬领导甲的人拦下。

　　细节六、端起酒杯（啤酒杯），右手扼杯，左手垫杯底，记着自己的杯子永远低于别人。自己如果是领导，知趣点，不要放太低，不然怎么叫下面的做人？

　　细节七、如果没有特殊人物在场，碰酒最好按时针顺序，不要厚此薄彼。

　　细节八、碰杯，敬酒，要有说词。

　　细节九、桌面上不谈生意。

　　细节十、假如遇到酒不够的情况，酒瓶放在桌子中间，让人自己添，不要一个一个倒酒，不然后面的人没酒怎么办？

　　关于敬酒，有以下原则：

　　一、主人敬主宾。

　　二、陪客敬主宾。

　　三、主宾回敬。

　　四、陪客互敬。

**酒礼仪 篇4**

　　俗话说，酒是越喝越厚，但在酒桌上也有很多学问讲究，以下总结了一些酒桌上的你不得不注意的小细节：

　　1.领导相互喝完才轮到自己敬酒。敬酒一定要站起来，双手举杯。

　　2.可以多人敬一人，决不可一人敬多人，除非你是领导。

　　3.自己敬别人，如果不碰杯，自己喝多少可视乎情况而定，比如对方酒量，对方喝酒态度，切不可比对方喝得少，要知道是自己敬人。

　　4.自己敬别人，如果碰杯，一句，我喝完，你随意，方显大度。

　　5.记得多给领导或客户添酒，不要瞎给领导代酒，就是要代，也要在领导或客户确实想找人代，还要装作自己是因为想喝酒而不是为了给领导代酒而喝酒。比如领导甲不胜酒力，可以通过旁敲侧击把准备敬领导甲的人拦下。

　　6.端起酒杯(啤酒杯)，右手扼杯，左手垫杯底，记着自己的杯子永远低于别人。自己如果是领导，不要放太低。

　　7.如果没有特殊人物在场，碰酒最好按时针顺序，不要厚此薄彼。

　　8.碰杯，敬酒，要有说词。

　　9.桌面上不谈生意，喝好了，生意也就差不多了，大家心里面了了然，不然人家也不会敞开了跟你喝酒。

　　10.假如遇到酒不够的情况，酒瓶放在桌子中间，让人自己添。

　　西餐喝酒的礼仪

　　一、酒杯的拿法

　　盛白葡萄酒及香槟的酒杯为高脚杯，喝时拿住杯脚下面部分，手不要碰到杯身，因为白葡萄酒及香槟喝时通常是要冰冻的，而手的温度会使它温热起来。敬酒时可以用拇指、无名指和小指牢牢握住杯脚下方，中指扶着杯脚，食指轻搭在杯脚与酒杯连接处。手指尽量伸直，显现手部优美曲线。

　　盛红酒的酒杯杯脚较短，杯身较肥大，可以用食指和中指夹住杯角，喝时拿近杯身，手的温度有助红酒释放其香味。

　　在敬酒与人碰杯时，自己的杯身比对方略低时，表示你对对方的尊重。

　　喝酒时绝对不能吸着喝，而是倾斜酒杯，像是将酒放在舌头上似的喝。轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但不要猛烈摇晃杯子。杯底应该留有少量剩余，不可一饮而尽。

　　二、斟酒礼仪

　　在接受斟酒的时候，绝对不可以把酒杯拿在手里，主要是为了防止酒杯撞倒酒瓶。

　　在正式场合倒酒的时候，啤酒和葡萄酒都是不能手持酒杯的。但在轻松的场合，啤酒是可以手持着倒的，但要注意右手拿瓶，左手拿杯，并且右手要倾斜着倒才美观。另外，注意啤酒泡沫要与杯口齐平，不能有溢出。

　　按照规范来说，除主人和服务人员外，其他宾客一般不要自行给别人斟酒。如果主人亲自斟酒，应该用本次宴会上最好的酒斟，宾客要端起酒杯致谢，必要的时候应该起身站立。

　　如果是作为大型的商务用餐来说，都应该是服务人员来斟酒。斟酒一般要从位高者开始，然后顺时针斟。如果不需要酒了，可以把手挡在酒杯上，说声“不用了，谢谢”就可以了。这时候，斟酒者就没有必要非得一再要求斟酒。

　　三、敬酒的举止要求

　　在较为正式的场合，饮用酒水颇为讲究具体的程式。常见的饮酒程式之中，斟酒、祝酒、干杯应用得最多。

　　斟酒通常，酒水应当在饮用前再斟入酒杯。除主人与侍者外，其他宾客一般不宜自行为他人斟酒。侍者斟酒时要道谢，如果男主人亲自斟酒时，宾客则应该端起酒杯致谢，必要时，还需起身站立，女士则欠身点头为礼。

　　敬酒敬酒也称祝酒。往往是宴会上不可少的程式。敬酒时，主人一般都会有祝酒词。在他人敬酒或致词时，其他在场者应一律停止用餐或饮酒。

　　干杯干杯时，需要有人率先提议。提议者应起身站立，右手端起酒杯，或用右手拿起酒杯后，以左手托扶其杯底，面含微笑，真诚地面对他人。在主人提议干杯后，即使你滴酒不沾，也要起身，拿起酒杯装装样子，以示对主人的尊敬。

　　四、敬酒的注意事项

　　1.酒类服务通常是由服务员负责将少量酒倒入酒杯中，让客人鉴别一下品质是否有误。只须把它当成一种形式，喝一小口并回答GOOD。接着，侍者会来倒酒，这时，不要动手去拿酒杯，而应把酒杯放在桌上由侍者去倒。

　　2.喝酒时绝对不能吸着喝，而是倾斜酒杯，像是将酒放在舌头上似的喝。轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但不要猛烈摇晃杯子。

　　3.此外，一饮而尽、边喝边透过酒杯看人、拿着酒杯边说话边喝酒、吃东西时喝酒、口红印在酒杯沿上等，都是失礼的行为。不要用手指擦杯沿上的口红印，用面巾纸擦较好。

　　4.正式的西餐宴会上，酒水是主角。酒与菜的搭配也十分严格。一般来讲，吃西餐时，每道不同的菜肴要搭配不同的.酒水，吃一道菜便要换上一种酒水。

　　5.西餐宴会所上的酒水，一共可以分为餐前酒、佐餐酒、餐后酒三种。它们各自又拥有许多具体种类。餐前酒别名叫开胃酒。显而易见，它是在开始正式用餐前饮用，或在吃开胃菜时与之搭配的。餐前酒有鸡尾酒、味美思和香槟酒。佐餐酒又叫餐酒。它是在正式用餐时饮用的酒水。常用的佐餐酒均为葡萄酒，而且大多数是干葡萄酒或是半干葡萄酒。有一条重要的讲究，就是“白酒配白肉，红酒配红肉”。这里所说的白肉，即鱼肉、海鲜、鸡肉，吃它们是需要和白葡萄酒搭配;所说的红肉，即牛肉、羊肉、猪肉。吃这些肉的时候要用红葡萄酒来搭配。这里所说的白酒、红酒都是葡萄酒。餐后酒指的是用餐之后，用来助消化的酒水。最常见的是利口酒，又叫香酒。最有名的餐后酒，则是有“洋酒之王”的白兰地酒。

　　6.不同的酒杯饮不同的酒水，在每位用餐者面前桌面上右边餐刀的上方，会摆着三四只酒水杯。可依次由外侧向内侧使用，也可以“紧跟”女主人的选择。一般香槟杯、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯以及水杯，是不可缺少的。

　　7.只饮香槟只喝一半，西餐用来干杯的酒，讲究只用香槟酒，而绝对不可以啤酒或其他葡萄酒滥竽充数。饮香槟干杯时，应饮去杯中一半酒为宜，当然，也要量力而行。

　　8.只敬酒不碰杯，还有一点要注意：在西餐宴会干杯时，人们只是祝酒不劝酒，只敬酒而不真正碰杯的。使用玻璃杯时，尤其不能碰杯。

　　9.不能离开座位去敬酒，在西式宴会上，是不允许随便走下自己的座位，越过他人之身，与相距较远者祝酒干杯，尤其是交叉干杯，更不允许。

　　10.酒度适量，不管是在哪一种场合饮酒，都要有自知之明，并要好自为之，保持风度，遵守礼仪。

　　11.在西餐里，祝酒干杯只用香槟酒，并且不能越过身边的人而和其他人祝酒干杯。

　　12.吃西餐时，不能拒绝对方的敬酒，即使自己不会喝酒，也要端起酒杯回敬对方，否则是一种不礼貌的行为。吃西餐饮酒忌讳举杯一饮而尽，文雅的饮酒是懂得品评酒的色、香、味，漫漫品味。在西餐宴席上往往是敬酒不劝酒，即使是劝酒也只是点到为止

**酒礼仪 篇5**

　　1我们工作的时候应酬是难免的的事情，而应酬中喝酒不是简单的事情，需要知道很多的技巧和经验，很多刚开始工作的朋友们对于礼仪不是很了解，我这里给大家详细的说明一下。

　　2第一个方面大家要注意自己敬酒时候的语言，一定不要说一些叫对方下不来台的话，这样很不礼貌，尤其是说您一定要喝下这杯，不然不给面子，这样对方会很为难，对你的印象也会很不好。

　　3第二个方面你提议干杯时，自己要先站起来，右手端起酒杯，另外你也可以用右手拿起酒杯后，再以左手托扶其杯底，这样显得有礼貌，然后你要面含笑意，目视敬酒的人，特别你要祝福的人，一定要说几句祝福语，给予对方祝福。

　　4第三个方面不要因为自己不想喝了，就耍小聪明，特别是不要在大家为你斟酒时又躲又藏，或者用手乱挡住酒瓶，也不要敲打东西，倒扣酒杯，偷偷倒掉已经倒好的酒，这样都是很不礼貌的行为。

　　5第四个方面大家在斟酒时要注意的礼仪十分的多，大家倒酒的时候要面面俱到，对于每一个再坐的人要一视同仁，绝对不可以有挑有拣，只为个别人斟酒，自己的反而少斟酒，或者干脆故意不倒酒，这样很容易引起别人反感。

　　6第六个酒桌上的礼仪是大家要注意别人倒酒时候的礼貌，如果有人给大家倒酒和敬酒的时候，我们要马上站起来，略微的低一些头，表示敬意，喝酒的时候要看对方喝多少，我尽力做到和敬酒的人喝的差不多。

**酒礼仪 篇6**

　　斟酒

　　按照规范来说，除主人和服务人员外，其他宾客一般不要自行给别人斟酒。如果主人亲自斟酒，应该用本次宴会上最好的酒斟，宾客要端起酒杯致谢，必要的时候应该起身站立。如果不需要酒了，可以把手挡在酒杯上，说声“不用了，谢谢”就可以了。中餐里，别人斟酒的时候，也可以回敬以“叩指礼”。白酒应该斟满，而其他洋酒就不用斟满。

　　敬酒时机

　　敬酒应该在特定的时间进行，并以不影响来宾用餐为首要考虑。

　　敬酒分为正式敬酒和普通敬酒。正式的敬酒，一般是在宾主入席后、用餐前开始就可以敬，一般都是主人来敬，同时还要说规范的祝酒词。而普通敬酒，只要是在正式敬酒之后就可以开始了。但要注意是在对方方便的时候，而且，如果向同一个人敬酒，应该等身份比自己高的人敬过之后再敬。

　　敬酒顺序

　　一般情况下应按年龄大小、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，避免出现尴尬的情况。即使你分不清或职位、身份高低不明确，应从自己身边按顺时针方向开始敬酒，或是从左到右、从右到左进行敬酒等。

　　举止要求

　　正式敬酒是指宴会一开始的时候，主人先向大家集体敬酒，并同时说标准的祝酒词。这种祝酒词内容可以稍长一点，但也就是在五分钟之内讲完。无论是主人还是来宾，如果是在自己的座位上向集体敬酒，就要求首先站起身来，面含微笑，手拿酒杯，面朝大家。当主人向集体敬酒、说祝酒词的时候，所有人应该一律停止用餐或喝酒。主人提议干杯的时候，所有人都要端起酒杯站起来，互相碰一碰。按国际通行的做法，敬酒不一定要喝干。但即使平时滴酒不沾的人，也要拿起酒杯抿上一口，以示对主人的尊重。

　　来宾的祝酒词可以说得更简短，甚至一两句话都可以。

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

　　敬酒无论是敬的一方还是接受的一方，都要注意因地制宜、入乡随俗。干杯的时候，可以象征性和对方轻碰一下酒杯，不要用力过猛，非听到响声不可。出于敬重，可以使自己的酒杯较低于对方酒杯。如果和对方相距较远，可以以酒杯杯底轻碰桌面，表示碰杯。

**酒礼仪 篇7**

　　1、明确预算

　　挑选葡萄酒第一步就是明确预算，确定葡萄酒的价格区间，这可以大大缩小选择范围。

　　2、查看酒单

　　一般情况下，餐厅中的酒单会对葡萄酒进行大致的描述，不过酒单上的酒款琳琅满目，一一查看颇费时间，在点酒前可以先询问你的同伴想喝什么类型的葡萄酒，确认好感兴趣的葡萄酒类型，红葡萄酒或者白葡萄酒之后，你几乎就可以忽略酒单上一半的酒款了。

　　点酒时可以根据菜肴来点酒，如果是吃法国菜，那法国的罗纳河谷葡萄酒自然是个不错的选择，还可以秉着“红酒配红肉，白酒配白肉”这样的常规搭配来选酒，比如品尝牛排、羊排等煎烤的肉类时，可以搭配罗纳河谷红葡萄酒，尽享美食美酒之乐趣。

　　3、咨询侍酒师

　　如果你对选酒依旧毫无头绪，可以征询侍酒师的意见，侍酒师一般会根据你的价格、食物等给出中肯的意见。

　　待点好的酒送过来时，也有一些值得注意的餐桌礼仪，一起来学习下吧！

　　4、确认酒款

　　通常，侍酒师会拿着订单和酒走过来为你展示酒瓶并告诉你酒款的名字，你可以通过查看酒标，确定葡萄酒的年份、品种和产地等正确无误。

　　5、检查酒的温度

　　检查酒的温度可以让你更显专业范儿，你可以用手握住瓶子，用手掌来感受酒的温度。一般而言，红葡萄酒的最佳饮用温度为15℃-18℃，白葡萄酒的最佳饮用温度为8℃-12℃，起泡酒的最佳适饮温度是6℃-8℃，如果你觉得温度不合适，可以让侍酒师重新调整。

　　6、检验葡萄酒

　　侍酒师在揭开软木塞后，将会把软木塞放置你面前，此时，你需要检验软木塞是否良好。干裂松散或完全湿烂的软木塞都说明空气有可能已经进入酒瓶中，破坏了葡萄酒。之后侍酒师将酒倒入酒杯中，此时你可以通过晃杯、观察和闻香来检查葡萄酒的颜色和香气，鉴别酒款是否存在缺陷，如果你未发现任何瑕疵，向侍者点点头，这就是你的“心动之选”了。如果发现葡萄酒有瑕疵，可以要求退换该瓶葡萄酒，并重新进行选择。

　　如果以上环节一切确认无误，那就和你的同伴好好品尝所点的葡萄酒吧，享受美酒佳酿，品味杯酒人生。

**酒礼仪 篇8**

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

　　维吾尔族待客，请客人坐在上席，摆上馕、糕点、冰糖，夏日还要加上水果，给客人先斟上茶水或奶茶。吃抓饭前，要提一壶水为客人净手。共盘抓饭，不能将已抓起的饭粒再放回盘中。饭毕，待主人收拾好食具后，客人才可离席。蒙古族认为马奶酒是圣洁的饮料，用它款待贵客。宴客时很讲究仪节，吃手抓羊肉，要将羊琵琶骨带肉配四条长肋献给客人。招待客人最隆重的是全羊宴，将全羊各部位一起入锅煮熟，开宴时将羊肉块盛入大盘，尾巴朝外。主人请客人切羊荐骨，或由长者动刀，宾主同餐。第一范文网:

　　作为汉族传统的古代宴饮礼仪，一般的程序是，主人折柬相邀，到期迎客于门外;客至，至致问候，延入客厅小坐，敬以茶点;导客入席，以左为上，是为首席。席中座次，以左为首座，相对者为二座，首座之下为三座，二座之下为四座。客人坐定，由主人敬酒让菜，客人以礼相谢。宴毕，导客入客厅小坐，上茶，直至辞别。席间斟酒上菜，也有一定的规程。现代的标准规程是：斟酒由宾客右侧进行，先主宾，后主人;先女宾，后男宾。酒斟八分，不得过满。上菜先冷后热，热菜应从主宾对面席位的左侧上;上单份菜或配菜席点和小吃先宾后主;上全鸡、金鸭、全鱼等整形菜，不能把头尾朝向正主位。

**酒礼仪 篇9**

　　喝酒是逢年过节，朋友聚会等必备的。中国自古以来就是一个礼仪之邦，喝酒有喝酒的文化与讲究在里面。一起来看看下面的敬酒礼仪吧。

　　1、一般的正式宴会上，首先通常由宴会的主办者或者宴会的主人提出感谢而开始饮酒，一般在饮第一杯酒之前会简短的说几句祝福语，也有的.会专门开始一段祝酒词.

　　2、如果是正式的宴会，一般敬酒会有特定的时间；如果宴会不是特别的正式，那么就可以随时进行；南北方也有差异，宴会性质也会对敬酒有影响。

　　3、如果是主人提出干杯，宾客都应该站起来，右手端起酒杯，左手托着杯底，面带笑容目视提出干杯者，如果有祝福语，需要答谢，然后也送出祝福，说出“干杯”后，就应该喝完杯中的酒，喝完之后倾斜着让对方看一看，然后可以坐了。

　　4、主人敬酒时，各桌人员应起立举杯，碰杯时要目视对方致意。祝酒时，不目视对方是不礼貌的。当主桌未祝酒时，其他桌不可先起立或串桌祝酒。客人不宜先提议为主人干杯，以免喧宾夺主。

　　关于敬酒的原则：

　　1、主人敬主宾。

　　2、陪客敬主宾。

　　3、主宾回敬。

　　4、陪客互敬。

　　注意：作客绝不能喧宾夺主乱敬酒，那样是很不礼貌，也是很不尊重主人的。

　　敬酒的基本礼仪：

　　1、讲究顺时针顺序敬酒，同时自己的杯子低于别人。

　　自己的酒杯低于别人的酒杯，这个基本的礼仪相信只要是喝过酒的人基本都是知道的，简单说，就是表示尊敬。敬酒的顺序，如果和领导或长辈喝酒，就先从领导或长辈开始，一个一个来，一般朋友就比较随意，如果你讲究一点的就是按照瞬时间的方向来。

　　2、讲究先后顺序，等领导、长辈相互喝完，你才可敬酒。

　　领导或长辈在场的时候是要特别讲究的，就想上一个菜，一般要等领导或长辈先吃，然后小辈们才开始吃的原则，在敬酒也是一样的。我们一般是会让领导或长辈自己相互喝酒，他们相互喝完了，接下来才是晚辈们孝敬的时候，所以这个时候才是你开始敬酒的时候，不要一开始就给领导或长辈敬酒，一上来就给领导下马威：“先干为敬，领导请随意”这是不可取的。

　　3、领导、长辈的特权，你不能有：领导长辈可以一人敬多人，你不可以。

　　领导和长辈毕竟是资质、年龄、经验一般是比我们要大一圈的，也之所以成为我们的领导和长辈，也因此会有一些特权，最基本的一个要记住：就是他们可以一个人你们所有人，可以一对多。而你晚辈们就不行了，你就只能一个敬一个了。除非等你晋级成为领导的时候再说吧。所有不要自作聪明，我敬大家一杯，听起来很好，其实不可取的。

　　4、察言观色，多帮忙给添酒，适时敬酒。

　　酒桌上要眼观四象，耳听八方，是非常重要的，时候把我领导或长辈的饮酒需求，如果你要想把领导或长辈配好的话。察言观色很重要，简单的，及时为他们添加酒，特别是杯子空的时候，然后添酒的顺序也要讲究，先领导。另外，除了标准的敬酒流程之后，要在适当的时候去敬酒，不要再领导出现想喝酒没人敬的尴尬场面，那你就完蛋了。

　　5、敬酒词，敬酒一定要准备合适的敬酒词。

　　喝酒除了酒量大外，会说，能说出一口好听的祝酒词，也是非常重要的。能说到领导或是长辈心头的，新颖的祝酒词，让他们眉开眼笑的祝酒词才是最成功的的。杜绝和闷酒，那是你一个人喝酒的行为。如果你词汇不是很多，或是表达能力不是很好，就要之前好好做做功课，简单背熟几个常用的祝酒词，就可以随机应变，避免举杯尴尬场面。

**酒礼仪 篇10**

　　蒙古族民俗礼仪敬茶：

　　蒙族历史悠久，是一个热情好客、讲究礼仪、胸怀坦荡的民族，至今保持着一套特有的民族礼仪。

　　到牧民家做客或在旅游点上，主人或服务小姐首先会给宾客敬上一碗奶茶。

　　宾客要微欠起身用双手或右手去接，千万不要用左手去接，否则会被认为是不懂礼节。

　　主人或服务小姐斟茶时，宾客若不想要茶，请用碗边轻轻把勺或壶嘴一碰，主人便即刻会明白宾客的用意。

　　客来敬茶是一种高尚的蒙古族传统礼仪。在蒙古历史上不论是富贵之家还是贫穷之家，不论是上层社会还是平民百姓，也不论在交际上或在家里，在旅途，或在其他一切场合，莫不以茶为应酬品，家中有客来，茶是必不可少的款待物。

　　因此，牧民们招待客人，照例是先向贵宾献上一碗奶茶，接着主人又端上来炒米和一大碗一大碗的奶油、奶豆腐和奶皮子等奶制品。

　　蒙古族的敬酒礼仪：

　　斟酒敬客，是蒙古族待客的传统方式。他们认为美酒是食品之精华，五谷之结晶，拿出最珍贵的食品敬献，是表达草原牧人对客人的敬重和欢迎。

　　通常主人是将美酒斟在银碗、金杯或牛角杯中，托在长长的哈达之上，唱起动人的蒙古族传统的敬酒歌，客人若是推让不喝酒，就会被认为是瞧不起主人，不愿以诚相待。

　　宾客应随即接住酒，接酒后用无名指蘸酒向天、地、火炉方向点一下，以示敬奉天、地、火神，不会喝酒也不要勉强，可沾唇示意，表示接受了主人纯洁的情谊。

　　接着穿戴民族盛装的家庭主妇端来清香扑鼻的奶酒款待客人，这也是蒙古族的传统礼节。主人会用诗一般的语言劝酒：“远方的客人请你喝一杯草原佳酿，这是我们民族传统食品的精华，也是我们草原人民的厚意深情”。

　　一般敬酒礼仪如下：

　　敬酒者身着蒙族服装(头饰、蒙古袍、腰带、马靴)，站到主人和主宾的对面，双手捧起哈达，左手端起斟满酒的银碗;献歌;歌声将结束时，走近主宾，低头、弯腰、双手举过头顶、示意敬酒;主宾接过银碗，退回原位;主宾不能饮酒的，要再唱劝酒歌或微笑表示谢意，以右手无名指沾酒，敬天(朝天)敬地(朝地)敬祖宗(沾一下自己的前额)，施礼示敬或稍饮一点儿;主宾饮酒毕，敬酒者用敬酒时的动作接过银碗，表示谢意;向主宾敬酒完毕，按顺时针方向为下一位客人敬酒或按主人示意进行。

　　对尊贵的客人用“德吉拉”礼节：主人手持一瓶酒，酒瓶上糊酥油，先由上座客人用右手指蘸瓶口上的酥油抹在自己额头，客人再依次抹完;然后主人斟酒敬客。客人要一边饮酒，一边说吉祥话，或唱酒歌。

　　待客时主人经常要唱祝酒歌祝酒，一支歌客人要喝一杯酒，使之不能拒绝，蒙族认为让客人酒喝的足足的，才觉得自己心意尽到了，所以主人家从老到少轮流向客人敬酒，客人不喝下去，主人就要一直唱下去，直到客人喝下为止。

　　蒙族过小年时祭火，在灶前摆酒等供品;点一堆柴草，把黄油、白酒、牛羊肉等投入火堆表示祭祀;过年时要专摆酒肉祭祖。

　　蒙族农历八月举行马奶节，开幕时主持人首先向蒙医敬献马奶酒和礼品。赛马之后，众人向骑手们欢呼，敬献马奶酒。

　　蒙族婚礼时，至少举行三次宴会，婚礼主要在女家举行，喜日的前一天，新郎与伴郎、主婚人、亲友、歌手等一帮人到女家。女家邀请自己家的亲友来参加“求名宴”;晚间女家又设新娘离家前的“告别宴”，新郎、新娘、嫂子和姑娘们坐一席;到次日早晨，婚礼结束，宾客准备告辞，娘家在门口备酒席一桌，给每位客人敬“上马酒”三杯，客人干杯后方可启程。

　　蒙族人在结交知己朋友时，双方要共饮“结盟杯”酒，用装饰有彩绸的精美牛角嵌银杯，交臂把盏，一饮而尽，永结友好。

　　蒙族无论狩猎回来，还是放牧休息，牧民们燃起篝火，烧烤猎肉，和着悠扬的马头琴，举杯饮酒，豪歌劲舞。著名的蒙族《盅碗舞》多是在宴席之上酒酣兴浓之际由舞者(女子)即兴表演。舞者双手各捏一对酒盅，头顶一碗或数碗，舞蹈时头不摇，颈不晃，双手击打酒盅，甩腕挥臂，旋转舞蹈，刚柔相济，舒展流畅。

　　“金杯金杯斟满酒，双手举过头，炒米奶茶手抓肉，今天喝个够，朋友朋友，请您尝尝，这酒纯正，这酒绵厚。

　　现在生活在甘肃、青海、宁夏、新疆、额济纳、阿拉善等地的蒙古族，被人们称之为“卫拉特”蒙古族，也就是一些人所说的西蒙古。这些蒙古族既是整个蒙古民族的有机组成部分，也保持了他们文化上的独特性。卫拉特，这是古代蒙古一个部落的名称，有“森林中的百姓”的意思。

**酒礼仪 篇11**

　　西餐敬酒礼仪之酒杯的拿法

　　盛白葡萄酒及香槟的酒杯为高脚杯，喝时拿住杯脚下面部分，手不要碰到杯身，因为白葡萄酒及香槟喝时通常是要冰冻的，而手的温度会使它温热起来。敬酒时可以用拇指、无名指和小指牢牢握住杯脚下方，中指扶着杯脚，食指轻搭在杯脚与酒杯连接处。手指尽量伸直，显现手部优美曲线。

　　盛红酒的酒杯杯脚较短，杯身较肥大，可以用食指和中指夹住杯角，喝时拿近杯身，手的温度有助红酒释放其香味。

　　在敬酒与人碰杯时，自己的杯身比对方略低时，表示你对对方的尊重。

　　喝酒时绝对不能吸着喝，而是倾斜酒杯，像是将酒放在舌头上似的喝。轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但不要猛烈摇晃杯子。杯底应该留有少量剩余，不可一饮而尽。

　　西餐敬酒礼仪之斟酒礼仪

　　在接受斟酒的时候，绝对不可以把酒杯拿在手里，主要是为了防止酒杯撞倒酒瓶。

　　在正式场合倒酒的时候，啤酒和葡萄酒都是不能手持酒杯的。但在轻松的场合，啤酒是可以手持着倒的，但要注意右手拿瓶，左手拿杯，并且右手要倾斜着倒才美观。另外，注意啤酒泡沫要与杯口齐平，不能有溢出。

　　按照规范来说，除主人和服务人员外，其他宾客一般不要自行给别人斟酒。如果主人亲自斟酒，应该用本次宴会上最好的酒斟，宾客要端起酒杯致谢，必要的时候应该起身站立。

　　如果是作为大型的商务用餐来说，都应该是服务人员来斟酒。斟酒一般要从位高者开始，然后顺时针斟。如果不需要酒了，可以把手挡在酒杯上，说声“不用了，谢谢”就可以了。这时候，斟酒者就没有必要非得一再要求斟酒。

　　西餐敬酒礼仪之敬酒的注意事项

　　1.酒类服务通常是由服务员负责将少量酒倒入酒杯中，让客人鉴别一下品质是否有误。只须把它当成一种形式，喝一小口并回答GOOD。接着，侍者会来倒酒，这时，不要动手去拿酒杯，而应把酒杯放在桌上由侍者去倒。

　　2.喝酒时绝对不能吸着喝，而是倾斜酒杯，像是将酒放在舌头上似的喝。轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但不要猛烈摇晃杯子。

　　3.此外，一饮而尽、边喝边透过酒杯看人、拿着酒杯边说话边喝酒、吃东西时喝酒、口红印在酒杯沿上等，都是失礼的行为。不要用手指擦杯沿上的口红印，用面巾纸擦较好。

　　4.正式的西餐宴会上，酒水是主角。酒与菜的搭配也十分严格。一般来讲，吃西餐时，每道不同的菜肴要搭配不同的酒水，吃一道菜便要换上一种酒水。

　　5.西餐宴会所上的酒水，一共可以分为餐前酒、佐餐酒、餐后酒三种。它们各自又拥有许多具体种类。餐前酒别名叫开胃酒。显而易见，它是在开始正式用餐前饮用，或在吃开胃菜时与之搭配的。餐前酒有鸡尾酒、味美思和香槟酒。佐餐酒又叫餐酒。它是在正式用餐时饮用的酒水。常用的佐餐酒均为葡萄酒，而且大多数是干葡萄酒或是半干葡萄酒。有一条重要的讲究，就是“白酒配白肉，红酒配红肉”。这里所说的白肉，即鱼肉、海鲜、鸡肉，吃它们是需要和白葡萄酒搭配;所说的红肉，即牛肉、羊肉、猪肉。吃这些肉的时候要用红葡萄酒来搭配。这里所说的白酒、红酒都是葡萄酒。餐后酒指的是用餐之后，用来助消化的酒水。最常见的是利口酒，又叫香酒。最有名的餐后酒，则是有“洋酒之王”的白兰地酒。

　　6.不同的酒杯饮不同的酒水，在每位用餐者面前桌面上右边餐刀的上方，会摆着三四只酒水杯。可依次由外侧向内侧使用，也可以“紧跟”女主人的选择。一般香槟杯、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯以及水杯，是不可缺少的。

　　7.只饮香槟只喝一半，西餐用来干杯的酒，讲究只用香槟酒，而绝对不可以啤酒或其他葡萄酒滥竽充数。饮香槟干杯时，应饮去杯中一半酒为宜，当然，也要量力而行。

　　8.只敬酒不碰杯，还有一点要注意：在西餐宴会干杯时，人们只是祝酒不劝酒，只敬酒而不真正碰杯的。使用玻璃杯时，尤其不能碰杯。

　　9.不能离开座位去敬酒，在西式宴会上，是不允许随便走下自己的座位，越过他人之身，与相距较远者祝酒干杯，尤其是交叉干杯，更不允许。

　　10.酒度适量，不管是在哪一种场合饮酒，都要有自知之明，并要好自为之，保持风度，遵守礼仪。

　　11.在西餐里，祝酒干杯只用香槟酒，并且不能越过身边的人而和其他人祝酒干杯。

　　12.吃西餐时，不能拒绝对方的敬酒，即使自己不会喝酒，也要端起酒杯回敬对方，否则是一种不礼貌的行为。吃西餐饮酒忌讳举杯一饮而尽，文雅的饮酒是懂得品评酒的色、香、味，漫漫品味。在西餐宴席上往往是敬酒不劝酒，即使是劝酒也只是点到为止。

**酒礼仪 篇12**

　　1敬酒时间

　　敬酒分为正式敬酒和普通敬酒。正式的敬酒，一般是在宾主入席后、用餐前开始就可以敬，一般都是主人提出来以欢迎各位来宾，同时还要说些许祝酒词。而普通敬酒，只要是在正式敬酒之后就可以开始了。

　　2敬酒仪态

　　有人提议干杯时，要手端酒杯起身站立，面带微笑，目视敬酒者;喝酒时也不用全部干完杯中的酒，只需稍稍喝一小口以示尊重;喝了酒之后也应面带微笑与其他人有眼神接触方可入座。

　　3敬酒姿势

　　敬酒需要有人率先提议。当你要敬酒时，应起身站立，右手端起酒杯，或者用右手拿起酒杯后，再以左手托扶杯底，面带微笑，目视其他特别是自己的祝酒对象，嘴里同时说祝酒词。

　　4敬酒顺序

　　一般情况下，敬酒应以年龄大小、职位高低、宾主身份为先后顺序，一定要充分考虑好敬酒的顺序，分明主次。即使和不熟悉的人在一起喝酒，也要先打听一下身份或是留意别人对他的称号，避免出现尴尬或伤感情。不是说非要先给主人回敬，如果在场有更高身份或年长的人，也要先给尊长者敬酒，不然会使大家很难为情。

　　5中西餐敬酒礼仪的不同之处

　　西餐中用来敬酒的一般是起泡酒，为避免昂贵的香槟型酒杯有所损伤，很多时候敬酒时是不碰杯的;若需要碰杯时，不能出现交叉碰杯的情况，不能从自己的位置起身跑到另外的位置与人碰杯。

　　在中餐中一般敬酒时需要碰杯，碰杯时酒杯应比对方的酒杯稍低，以示尊重对方;若与对方离太远无法碰杯，可以以酒杯杯底轻碰桌面代劳。

　　在西餐中，一般只祝酒，不劝酒，只敬酒，不会要求一杯干完，喝多喝少是个人的意愿;

　　而在中餐中敬酒时有些情况下是一干到底，敬酒者一般也会劝酒，视酒桌为交流感情的工具。

　　在西餐中若需敬酒说祝酒词，要在餐前或在上餐后甜点之后，千万不能在主菜时间敬酒，以免打扰到别人用餐;

　　在中餐中，一般随时都可以敬酒，但不要在别人咀嚼东西或与人交谈兴致正高时去打扰。

　　6敬酒礼仪的其他要求

　　谨记“主人优先”的原则，在餐桌上应由主人率先提出敬酒并致辞，其他人不能喧宾夺主。但也有另外一种情况，主宾或在场的其他人在开餐提议大家一起向主人敬酒，以感谢主人对大家的款待。

　　干杯时不一定非要喝酒，若不能喝酒，可以以果汁、茶、水等不带酒精的饮料代替，也可以由亲近的人代为喝酒。

　　提议敬酒前首先要确保每个人的杯中都有酒或饮料，然后站起来举起酒杯做出敬酒的姿势以引起大家的`注意，可以辅助以简洁的祝酒词。

　　别人提议敬酒时杯中没有酒或饮料了怎么办?即使这样，也应端起空酒杯随大家一起回应别人的敬酒，嘴唇要碰一下杯口作样子。不要觉得拿空酒杯喝空气是件很尴尬的事情，如果别人在干杯时去慌忙续杯，这样更失礼。

　　别人提议干杯时到底该坐该站?在很随意的场合，事实上大家都是坐着干杯的。即使是主人站起来敬酒，来宾也可以坐着，当然许多情况下，大家为表对主人的尊重，都会站起来。在一些大型宴会或是一些很正式的场合，一般是站着干杯的。

　　餐桌敬酒注意事项

　　一、敬酒顺序——让你知道先敬谁

　　一般情况下，敬酒应以年龄大小、职位高低、宾主身份为先后顺序，一定要充分考虑好敬酒的顺序，分明主次。即使和不熟悉的人在一起喝酒，也要先打听一下身份或是留意别人对他的称号，避免出现尴尬或伤感情。既使你有求于席上的某位客人，对他自然要倍加恭敬。但如果在场有更高身份或年长的人，也要先给尊长者敬酒，不然会使大家很难为情。按照一般情况应首先敬在座的辈份最大或地位最高的人，敬酒时长辈可以同时和一个或一个以上的晚辈喝但是晚辈不能同时和两个以上长辈喝，一般敬酒的顺序是顺时针敬。

　　二、敬酒姿态——让你喝得更优雅

　　敬酒时，上身挺直，双腿站稳，以双手举起酒杯，待对方饮酒时，再跟着饮，敬酒的态度要热情而大方。在规模盛大的宴会上，主人将依次到各桌上敬酒，而每一桌可派遣一位代表到主人的餐桌上去回敬一杯。在接受斟酒的时候，绝对不可以把酒杯拿在手里，主要是为了防止酒杯撞倒酒瓶。啤酒是可以手持着倒的，但要注意右手拿瓶，左手拿杯，并且右手要倾斜着倒才美观。另外，注意啤酒泡沫要与杯口齐平，不能有溢出。

　　三、敬酒分量——喝出你的诚意

　　如果你是晚辈，敬酒不能一杯酒敬多个人，只能敬一个人。如果你是敬酒人，客人随意时，你喝的一定要比客人喝的多。如果你是下级，碰杯时你的酒杯一定不能高于被敬人的酒杯。聪明的下属向领导敬酒时，首先得跟领导言明，自个干杯，领导随意。席上敬酒，以适量为宜，随意而尽兴。

　　四、敬酒祝语——让酒桌气氛更融洽

　　在餐会上，致祝酒辞通常是男主人或女主人的优先权。如果无人祝酒，客人则可以提议向主人祝酒。如果其中一位主人第一个祝酒，一位客人可以在第二个祝酒。面对祝酒，被祝酒的人不用将酒喝光。而只是站起来喝一些，并道\"谢谢。\"同时向对方祝酒。如果愿意的话，女性可以非常自由地敬酒，而且回答敬酒只要笑一笑，或向祝酒者的方向点头示意就足够了。在祝酒结束后，她还可以朝他举起杯子，作出姿势表示“谢谢你，也祝你……”酒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。

**酒礼仪 篇13**

　　1.领导相互喝完才轮到自己敬酒。敬酒一定要站起来，双手举杯。

　　2.可以多人敬一人，决不可一人敬多人，除非你是领导。

　　3.自己敬别人，如果不碰杯，自己喝多少可视乎情况而定，比如对方酒量，对方喝酒态度，切不可比对方喝得少，要知道是自己敬人。

　　4.自己敬别人，如果碰杯，一句，我喝完，你随意，方显大度。

　　5.记得多给领导或客户添酒，不要瞎给领导代酒，就是要代，也要在领导或客户确实想找人代，还要装作自己是因为想喝酒而不是为了给领导代酒而喝酒。比如领导甲不胜酒力，可以通过旁敲侧击把准备敬领导甲的人拦下。

　　6.端起酒杯(啤酒杯)，右手扼杯，左手垫杯底，记着自己的杯子永远低于别人。自己如果是领导，不要放太低。

　　7.如果没有特殊人物在场，碰酒最好按时针顺序，不要厚此薄彼。

　　8.碰杯，敬酒，要有说词。

　　9.桌面上不谈生意，喝好了，生意也就差不多了，大家心里面了了然，不然人家也不会敞开了跟你喝酒。

　　10.假如遇到酒不够的情况，酒瓶放在桌子中间，让人自己添。

　　11.如果自己由于各种原因真不能喝酒，说明原因，别开第一口。

**酒礼仪 篇14**

　　1.日常交往用酒礼仪

　　主人在为客人斟酒时，常说“满上满上”，这个“满”不是指满到杯口几乎溢出来，而指斟满八成就行了。

　　主人斟酒时，客人可行“叩指礼”，表示感谢主人斟酒。行“叩指礼”时，客人把拇指、中指捏在一块，轻轻在桌上叩几下。

　　席上喝酒讲究碰杯，要碰杯就必须把杯中的酒喝干，一口气喝下去，还要把杯子倒过来让旁人看看杯子是干的。

　　在酒席上还常常有“无三不成礼”的说法，意思是喝酒一次高潮必须是三杯以上。所谓“酒过三巡”也是这个意思。

　　喝酒在不同地区、不同民族、不同国家还有许多不同的风俗和礼节。

　　日本，自古以来就是喜欢饮酒的民族，喝得酩酊大醉也不为耻。成年人不仅在宴会上饮酒，在一天工作后，也往往要走进酒馆喝上两杯再回家。按照日本人的风俗，饮酒是重要的礼仪。同日本人共同进餐饮酒，应随时注意将别人及自己的酒杯斟满，酒不满杯在日本人看来是不礼貌的。还要了解日本人相互斟酒的习俗，客人在主人为其斟酒后，应马上接过主人的酒瓶给主人斟酒。在宴饮之中，客人和主人均不往自己酒杯里斟酒，而是互相斟酒。

　　日本人认为这是主客之间平等的表示，即便是高级经理同一般办事员一起对斟，也是双方互相斟酒。日本传统饮酒的方法是：在桌子中间摆上一只装满清水的碗，并在每人桌上放一块洁净的白纱布。主人将自己的酒杯在清水中涮一下，杯口朝下在纱布上按一按，使水珠吸干，斟酒后，双手递给客人，看着客人一饮而尽。客人饮完，也将酒杯在清水中涮一下，在白纱布上吸干，同样斟满酒，双手递还主人，请主人饮尽。如此交杯换盏，尽兴而饮，表示主宾之间的亲密无间。

　　如果是一般朋友，不必如此饮酒。在日本饮酒时，将酒杯放在桌上让主人斟满是失礼行为。斟酒时要右手拿着酒壶，左手从下面托着，千万不能碰酒杯。客人要右手持酒杯，左轻托杯底，接受对方斟酒。在一般情况下，第一杯酒接受为礼节，第二杯客气地谢绝不为失礼。日本人喝完酒往往都将酒杯扣在桌上，但是谢绝了第二杯酒的人，千万不要将酒杯扣起，要等大家都喝完，一起把酒杯扣在桌上，才是礼貌的作法。

　　中国人讲“酒逢知己千杯少”，日本人则是“千杯之后成知己”。可见喝酒不但是中国社会也是日本社会重要的交际手段。

　　2.敬酒。

　　饮酒之乐除了酒质优良带来的乐趣外，饮酒的气氛和场面更是一种享受，因此，文明饮酒便显得尤为重要了。

　　向人敬酒，是表示祝愿、福福等。在祝酒时，应注意一些事项：

　　(1)首先应了解对方饮酒习惯，即为何人祝酒，何时祝酒等等，以便作必要的准备。

　　(2)根据社交礼仪的规定，提莫大家干杯、向来宾祝酒的只能

　　是男主人，其他人则不宜这么做。

　　(3)在为欢迎某位贵宾而特意举行的欢迎宴会上，在男主人祝酒之后，男主宾也可祝酒。

　　(4)碰杯时，主人和主宾先碰，人多可同时举杯示意，不一定碰杯。

　　(5)祝酒时注意不要交叉碰杯。

　　(6)在主宾和主人致辞、祝酒时，应暂停进餐，停止交谈，注意倾听，也不要借此机会吸烟。演奏国歌时就肃立。

　　&[FS:PAGE]nbsp;(7)主人和主宾讲完话与贵宾席人员碰杯后，往往到其他各桌敬酒，遇此情况应起立举杯。

　　(8)碰杯时，要目视对方致意。

　　(9)依惯例，干杯宜用香槟酒，不用普通的葡萄酒、啤酒。

　　(10)参加各种宴会切忌喝酒过量致使失言、失态。

　　3.碰杯礼。

　　碰杯礼的由来有两种说法：第一种来自古希腊。古希腊人认为，在饮酒的时候，鼻子能闻酒香，眼睛能看酒色，舌头能尝酒味，唯独耳朵不能感受。为了弥补这一缺憾，他们想出在饮酒前互相碰杯的主意，使耳朵能听到酒杯的清脆响声。久而久之，这种做法逐渐成为饮酒礼节。第二种来自古罗马。在古罗马武士“角力”竞赛前，双方先要喝一杯酒，以示相互勉励。但由于酒是事前准备好的，为了证明酒中没有毒，在喝酒时，决斗双方先把酒倒出互相拌和，然后一饮而尽。这种风俗逐步成为酒席上的碰杯礼节。

　　4.干杯礼。

　　据说“干杯”一词起源于16世纪的爱尔兰，原意为“烧面包”。当时的爱尔兰饮酒者常有这样的习惯，将一片烤面包放入一杯威士忌酒或啤酒中，以改善酒味和消除酒的不纯洁性。直到18世纪，干杯才有了今天的含义，并发展成配以祝酒颂词。干杯时人们往往要相互碰杯，碰杯的响声与教堂敲钟一样，是为了驱除恶魔。过去干杯还必须右手执杯，伸直与肩齐，这是为了向对方表明自己腰间没有暗藏武器，以示友好。

　　5.欧美人用酒礼仪。

　　欧美人敬客，宴请多用酒，其用酒讲究种类、配制和礼节。

　　(1)客人来访，久坐之后主人要以酒敬客，常以淡酒为主。女客若酒最小或不会喝酒，多以桔子汽水或啤酒解渴，这是常见的敬客酒。第一范文网:

　　(2)如果家庭请客、外交宴请，多采用鸡尾酒。饭前用酒，往往也选择鸡尾酒。饭时，改用白酒和红酒，先白后红。在用鱼虾海味的时候饮清淡的白酒，可以使海味更觉可口;随之后进禽鸟牲畜等肉类食品时，则改用醇香的红酒，愈醇愈佳。席毕，还要用白兰地或香槟酒，这是常见的宴请酒。

　　(3)时逢庆贺典礼的欧美各国，最考究的是饮用香槟酒。在客人用过水果或甜食之后，若是面前放上镂有花纹的广口半球形底鸳鸯脚杯时，便是主人要敬香槟了。

　　“酒能成礼，过则伤德”，“不喝伤心，喝多伤肝、伤胃、伤情”，因此饮酒时应注意酒忌，方可避免酒后失礼。值得注意的是，饮酒不可成心把人灌醉，更不能偷偷地在他人的饮料里倒上烈性酒;不可通宵达旦无节制地狂欢酗酒，也不可在席上强人所难;不可出现在酒席上争执、恶谑、佯醉等不良之风;更不可失言失态，一喝酒成千古恨。酒量好，固然最好不过，但酒德好，酒礼好，则是在享受美酒的同时给人们带来最大的乐趣，愿这种乐趣永远倍伴着您、我、他。

**酒礼仪 篇15**

　　察言观色 适时添酒

　　在酒桌上要懂得察言观色，学会观察别人的饮酒需求，少酒空杯的时候要及时为他们添酒，当然添酒的顺序也要讲究，先为领导长辈添酒，再为其他人添酒，莫等到要敬酒时才匆匆添酒，破坏气氛。

　　祝酒词

　　敬酒并不是单纯的举杯喝酒，说好敬酒语也是非常重要的。人人都喜欢听好听的说话，说中对方心头所想的更能让人眉开眼笑，但如果你词汇不足，说话不够灵巧，你就需要好好锻炼一下这方面的才能。

　　比如你可以利用“扬长法”，可以找出对方身上之长处，以己之短，度其之长，以赞美、崇拜的语言来敬酒。“人逢喜事精神爽”，听到你的赞美、崇拜之词，一定能够打动被敬对象。

　　敬酒的顺序

　　酒桌上敬酒的时候，以顺时针的顺序敬酒。当与长辈或上级领导，为表示尊敬应先从辈分高的人开始敬酒，切勿本末倒置。如果与朋友喝酒，大可随意一些，但多数也是以顺时针顺序来敬酒的。

　　尊卑要分明

　　当座上有领导或长辈在场的时候，敬酒应由他们为首发起，而不是由你一个晚辈发起的。还有在敬酒时，只有领导长辈可以以一敬多，你只能一个敬一个。“我敬大家一杯”这句说话并不适用于你，除非你已成为座上的领导人，否则不要自作聪明。

　　端酒杯的礼仪

　　端酒杯时，请双手拿酒杯，姿势为右手拿杯，左手垫着杯底，还有谨记自己的酒杯要低于别人的酒杯，表示了你对对方的尊重，这是最基本的喝酒礼仪。

　　酒量要适度

　　当你敬对方酒时，最好视对方的酒量、态度情况而定，但切勿比对方喝得少，这是你敬人的态度体现。

　　酒桌不谈生意

　　大家喝酒是为了开心放松的，工作、生意上的事情就不适宜在这个场合说起了。但你们喝好了，交心会意了，生意自然也就差不多了，此时是“无声胜有声”。

　　关于敬酒，有以下原则：

　　一、主人敬主宾。

　　二、陪客敬主宾。

　　三、主宾回敬。

　　四、陪客互敬。

**酒礼仪 篇16**

　　中国婚宴敬酒礼仪在婚宴进行一段时间之后，就会有宾客想公开对新人表达祝贺之意，敬酒活动于是展开，并且会在男傧相安排之下，陆陆续续进行。在场面盛大的婚宴上，务必准备麦克风，让每一个向新人敬酒的宾客都有麦克风可使用，让宾客就着麦克风向新人敬酒。你会发现，把整个婚宴敬酒过程录影保存下来，是个不错的主意。因为经由录影，如此重要的一件人生大事将得以留下弥足珍贵的记录，并在日后带给你许多的乐趣。

　　无论是在排练晚餐会抑或正式的婚宴上，敬酒都是极为重要且不可或缺的一环。不过，就如同种种历史久远的礼仪一般，敬酒时，也有若干礼节应该加以遵循。例如：

　　接受敬酒的人不必喝酒，只须坐在座位上，微笑面对敬酒者。

　　要敬酒时，如果席间有10位宾客甚或更多，务必站起身来。如果是在人数较少，彼此都熟识的场合上，则可以坐着敬酒。为了引起他人的注意，可以先说句开场白，如“各位女士，各位先生，我想向某某先生（小姐）敬个酒”；或者也可以不必说得那么正式，只要声音比正常说话时大一点说“现在我想说一些话”。不过，如果你是以敲杯沿的方式来引他人注意，可千万不要太过用力，像我自己至少就曾经三次用力过度，而把杯子都给敲破。

　　婚宴上每一次敬酒时间不宜超过3分钟。因此，应该避免东扯西拉没完没了。向新人致意时，话语中可以表达关怀、幽默风趣、率真感人，甚至可以戏谑，这些都无伤大雅。你的态度可以严肃，也可以机敏谐趣。不过，最重要的是，你应该事先演练一番。

　　中国婚宴敬酒的次序

　　1、向新郎祝酒：由伴郎或亲戚友人提出。

　　2、向新郎新娘祝酒：近日这已演化成向新娘祝酒。

　　3、新郎的回敬：这包罗对新娘的祝愿，对最先敬酒人的鸣谢，对两方父母的鸣谢，以及向伴娘们祝酒。

　　4、伴郎的回敬：伴郎代表伴娘们向新郎表示鸣谢。（平常新娘会紧随后新郎的回敬，送出她自己的祝愿，然后才是伴郎敬谢伴娘们）

　　5、祝愿：主婚人或蜜友送祝愿。

　　新娘父亲敬酒：代表新娘父母，鸣谢全体来宾莅临，宣告喜宴开端。

　　中国婚宴敬酒的礼节1、敬酒是婚宴上的重头戏，是新人和宾客互动的时机。在敬酒时，新人应事先了解嘉宾背景，并注意敬酒的顺序，首先是主桌，先敬女方父母和男方父母，再敬其他长辈，然后是次桌。不仅每桌都要敬到，而且桌上的宾客也要一一敬到，不可失礼。通常敬酒的时机是在主桌吃完冷盘和头道菜后，新人开始逐桌敬酒。这时许多新娘会换上旗袍或中式裙褂。

　　2、敬酒一般从两家的长辈开始，然后是亲戚和父母的同事、朋友，最后是与新人同辈的朋友、同学、同事。这样可以避免各类与新郎、新娘有关系的人有意见，也避免遗漏。要把每桌的每个人尽量敬到，以免没能留下难忘的影像。

　　3、敬酒时新人要亲手为客人将酒杯倒满，双手为客人端起，但不要强求客人一饮而尽，等客人放下酒杯后，新郎、新娘要说声“谢谢”，并再次为客人将酒杯添满，方可再向下一位客人敬酒。在敬酒的过程中，伴郎、伴娘要捧酒瓶或饮料随行，随时斟倒。若遇到需要代酒的时候，伴郎、伴娘也是义不容辞的。

　　4、敬酒的同时，常常还要向抽烟的人士敬烟。这通常是新娘的任务，其他人不能替代。调皮的宾客会乘机捉弄新娘，或是在点烟时不断吹熄新娘手中的火柴，或是站在凳子上让新郎抱着新娘点烟，更有嘴上叼了数根香烟，要求一次点燃的。在敬酒、敬烟的同时，宾客有时会想出更新奇的招数要求新人当场表演，包括两人同时吃一口菜，喝多杯可乐等。

**酒礼仪 篇17**

　　1、西餐红酒礼仪

　　第一步：酒温

　　冰镇后红酒味道较涩。

　　传统上，饮用红酒的温度是清凉室温，18至21摄氏度之间，在这温度下，各种年份的红酒都在最佳状态下。一瓶经过冰镇的红酒，比清凉室温下的红酒丹宁特性会更为明显，因而味道较涩。

　　第二步：醒酒

　　红酒充分氧化后才够香。

　　一瓶佳酿通常是尘封多年的，刚刚打开时会有异味出现，这时就需要“唤醒”这支酒，在将酒倒入醒酒器后稍待十分钟，酒的异味散去，醒酒器一般要求让酒和氧气的接触面最大，红酒充分氧化之后，浓郁的香味就流露出来了。

　　第三步：观酒

　　陈年佳酿的酒边呈棕色。

　　红酒的那种红色足以撩人心扉，红酒斟酒时以酒杯横置，酒不溢出为基本要求。在光线充足的情况下将红酒杯横置在白纸上，观看红酒的边缘就能判断出酒的年龄。层次分明者多是新酒，颜色均匀的是有点岁数了，如果微微呈棕色，那有可能碰到了一瓶陈年佳酿。

　　第四步：饮酒

　　让它在口腔内多留片刻。

　　在酒入口之前，先深深在酒杯里嗅一下，此时已能领会到红酒的幽香，再吞入一口红酒，让红酒在口腔内多停留片刻，舌头上打两个滚，使感官充分体验红酒，最后全部咽下，一股幽香立即萦绕其中。

　　第五步：酒序

　　先尝新酒再尝陈酒。

　　一次品酒聚会通常会品尝两三支以上的红酒，以期达到对比的效果。喝酒时应按照新在先陈在后、淡在先浓在后的原则。

　　西餐红酒基本知识：

　　选酒：

　　1、看产地。依据地理知识判断当地葡萄品质是否良好，即：干旱少雨、光照充足地区葡萄成熟好，无病害，农药污染少。

　　2、看出厂日期。

　　3、看葡萄酒的寿命。按出厂日期算，五六年之内都属于它的最佳饮用期。

　　4、看酒中是否有沉淀或异物。异物如果是软木渣，则不影响饮用；沉淀物如果呈粒状，瓶倒立沉淀迅速下降，且酒液仍透明，则多为酒石沉淀，亦不影响其饮用。如果酒体浑浊或者有絮状物，则可能发生霉变，不宜选购。

　　5、看颜色。干白葡萄酒多为微黄带绿，干红葡萄酒也有深红、宝石红、砖红等多种颜色。红酒的色度随红酒的藏酿而变化；新酒通常为深红色，藏酿酒杯边处的颜色变浅，并带有淡棕色。发暗失去光泽或酒体浑浊的干红葡萄酒不宜选购。

　　除此之外，选购葡萄酒时要注意几点：

　　一是选多年经营的名牌产品；

　　二是选择知根知底的产品；

　　三是到直销店、特约经销店或信誉度高的经销店去选购。

　　场所：

　　品酒的场所最好选在氧气清新、气温凉爽的房间。室温以摄氏18-20度为佳，红葡萄酒饮用温度：淡雅的红酒约在12度左右，酒精稍高的约在14-16度，口感丰厚的约在18度左右，但最高不应超过20度，因为温度太高会让酒快速氧化而挥发，使酒精味太浓，气味变浊；而太冰又会使酒香味冻凝而不易散发，易出现酸味。室内应避免有任何味道，香水味、香烟味、花香味。另外还需要具备白色的背景，最好采用白色的桌巾和餐巾，以便衬在酒杯的后面，观察酒色。

　　时间：

　　理想的品酒时间是在饭前，品酒之前最好避免先喝烈酒、咖啡、吃巧克力、抽烟或嚼槟榔。专业性的品酒活动，大多选在早上10点至12点之间举办，据说这个时段，人的味觉最灵敏。

　　酒杯：

　　葡萄酒杯类虽多，在选购时仍有共同的基本原则：

　　1.无色透明；

　　2.杯腹最好无装饰，以便于观赏葡萄酒的原色；

　　3.材质不宜太厚，以免影响品尝时的触感；

　　4.选用高脚杯子。

　　这样当转动酒杯观察时不会由于手的温度影响杯中的酒。此外，葡萄杯使用过后应立即清洗。洗涤时先用温和的清洁剂洗净，再用热水冲洗，最后以不留棉絮的干布擦干，即可倒挂于杯架，或将杯口朝上立放，以免积存闷臭气味。

　　温度：

　　要品尝一款绝佳的红酒，不能不注意品酒温度：如果温度太低，酒的香味便会被封闭在酒中挥发不出来；如果温度太高，会因酒精味道过重而失其均衡感，极大影响酒的品质。 红酒一般适宜在室温中饮用，15-18摄氏度之间最为理想。如果是高温天气，红酒的降温办法以冰桶为宜，不宜放入冰箱，尤其是像丰收典藏赤霞珠干红葡萄酒这样一款好酒，过于冰镇会破坏酒的原味。

　　开酒：

　　优美的开瓶动作是一门艺术。开酒时，先将酒瓶擦干净，再用开瓶器上的小刀（或用切瓶封器）沿着瓶口凸出的圆圈状的部位，切除瓶封，注意，最好不要转动酒瓶，因为可能会将沉淀在瓶底的杂质“惊醒”。切除瓶封之后，用布或纸巾将瓶口擦拭干净，再将开瓶器的螺丝钻尖端插入软木塞的中心（如果钻歪了，容易拨断木塞），沿着顺时钟方向缓缓旋转以钻入软木塞中，如果是用蝴蝶型的开瓶器，当转动螺丝钻时，两边的把手也会缓缓地升起，当手把升到顶端时，只要轻轻将它们往下扳即可将软木塞拨出（但如果软木塞太长，就很难一次就将其顺利拨出来）。如果是用所谓的“侍者之友”的专业开瓶器，建议不要将螺丝钻一次全钻进去，留下一环（因为可能不知道软木塞的长短，如果一次就把螺丝钻全钻到底，会穿过木塞，将软木屑洒到酒内），然后将手把扳下，把另一个支撑点支撑在瓶口，用左手握住，再用右手将手把直直地“提起来”（注意！是“提”而不是推，推很容易将软木塞推断，另外，提也会比较省力，因为施力臂愈长愈省力）。如果发现软木塞太长，无法顺利拨出时，请先停止，将所预留未钻入的最后一环钻体再钻入，重新再“提”一下，等到软木塞感觉快拨出时就停住，用手握住木塞，轻轻晃动或转动，轻轻地、安静地、有气质地拨出木塞。再用布或纸巾将瓶口擦干净，就可以倒酒了。

　　醒酒：

　　品尝红酒之前通常要先醒酒，使酒与氧气充分接触，让红酒进行“呼吸”。陈年红酒通过醒酒能释放成熟而且封闭的香味，使酒的香气更加平衡；而新酒经过醒酒可避免强烈的单宁感。 醒酒时间的长短主要取决于酒的年龄、品种和特性等。一般年轻的新酒基本上提前半个小时甚至10分钟就可以了。比较复杂的是浓郁型的红葡萄酒，如果储存年限太短，单宁味会特别强烈，这种酒至少要提前两个小时开启酒，使酒液充分接触氧气以增加香味、加速成熟。成熟期的红酒，如丰收典藏赤霞珠干红葡萄酒，一般提前半个小时，至多一个小时即可，这时酒体丰满、酒香淳厚，是最佳的品尝时间。

　　观色：

　　红酒都有自己独特的颜色。一般观色主要看酒颜色的透明度、清澈度和酒体的浓度。 将酒缓缓注入郁金香形透明高脚杯内，约1/4-1/3杯。对着光源，向前倾斜45度，举杯齐眉观察其颜色。优质红酒能体现出鲜亮的质感。丰收经典珍藏干红呈高雅的深宝石红色，晶莹绚丽。了解酒的透明度和质感后，还要看一下酒体的浓度如何。轻轻晃动酒杯，倾斜看是否有酒液沿杯壁下滑的痕迹，即是否挂杯。丰收典藏赤霞珠干红葡萄酒酒体醇厚、丰满，酒精含量高，轻晃酒杯，酒液顺杯壁缓缓留下。

　　闻香：

　　观色完毕便进入闻香阶段。葡萄酒的香味同样因酒的年份、葡萄品种以及酿造方法不同而时有改变。将酒倒入酒杯，轻轻将酒杯放到鼻子前嗅闻，通常可以闻到自然挥发的香味。然后轻轻旋动酒杯，使酒沿杯壁旋转以增加香气浓度。优质葡萄酒具有纯正、协调的果香和酒香，经像木桶储存过的葡萄酒还有柔和适中的橡木香，变质的酒则会有酸味、硫磺味等不愉快的气味。

**酒礼仪 篇18**

　　蒙古族饮酒习俗——简介

　　蒙古族历史悠久，是一个热情好客、讲究礼仪、胸怀坦荡的民族，至今保持着一套特有的民族礼仪。酒被蒙古人看作是敬老和待客的最好物品。所以逐渐形成了饮酒的习俗，其中颇有讲究。蒙古族好饮酒，男女喜饮奶酒，且有大碗喝酒的豪侠风度。饮酒有未饮先酻（祭祀）的礼数。“凡饮酒，先酻之，以祭天地。”

　　蒙古族饮酒习俗——款待客人

　　著名作家老舍先生1961年在内蒙古写下的一首诗中写道：“主人好客手抓羊，乳酒酥油色色香。祝福频频难尽意，举杯切切莫相忘。”

　　这首诗非常生动地描绘出草原上的人们用奶酒、手把肉款待客人的场景，展现了蒙古族真诚、豪爽的酒文化。俗话说：“无酒不成席。”蒙古人在设宴欢迎客人时，总是要斟满酒杯，捧出洁白的哈达，唱起悠扬的酒歌，送去一份美好的祝福，让人们领略到草原上的人们以酒寄情、以歌结友的胸怀。

　　蒙古族饮酒习俗——表达情意

　　人与人之间的交往常常有酒。酒是表达礼仪的佳品，祭敖包、祭奠、婚丧、得子、寿诞时必有酒。酒是相聚喜庆的首饮，故人重逢、宾客造访、家人团聚以酒表达情谊。蒙古族给孩子起名、举行剪发仪式时，都要以酒和手把肉款待亲朋好友。孩子的父母也向前来祝贺的亲朋好友敬酒表达谢意。从求婚到举行婚礼的整个过程中，酒是不可缺少的。蒙古族在正式婚礼之前，由男方请媒人到女方家求婚。这时，小伙子拜见姑娘的父母后，敬献洁白的哈达，敬酒唱《求婚歌》，表示求婚的意愿。求婚过程中，酒是表达意愿的媒介。举行婚礼期间，两位新人向客人敬酒，表达谢意和敬意。饮酒和敬酒也体现着蒙古族传统的尊老敬长美德。每逢酒席，年轻人都要给长辈敬酒，并须用双手敬献，把酒作为礼物赠送时，只送给长辈。过去讲究年轻人不在长辈面前饮酒。在祭祖先或葬礼的过程中，用酒表达对已故亲人的怀念之情。蒙古族人在结交知己朋友时，双方要共饮“结盟杯”酒，用装饰有彩绸的精美牛角嵌银杯，交臂把盏，一饮而尽，永结友好。

　　蒙古族饮酒习俗——主人礼仪

　　蒙古族接待客人讲究礼节，欢迎、欢送、献歌、献全羊或羊背等都按礼仪程序进行，程序中都要敬酒或吟诵。一般敬酒礼仪如下：敬酒者身着蒙古族服装（头饰、蒙古袍、腰带、马靴），站到主人和主宾的对面，双手捧起哈达，左手端起斟满酒的银碗献歌，歌声将结束时，走近主宾，低头、弯腰、双手举过头顶，示意敬酒；主宾接过银碗，退回原位；主宾不能饮酒的，要微笑表示谢意，以右手无名指沾酒，敬天（朝天）、敬地（朝地）、敬祖宗（沾一下自己的前额），施礼示敬或少饮一点；主宾饮毕酒，敬酒者用敬酒时的动作接过银碗，表示谢意；向主宾敬酒完毕，按顺时针方向为下一位客人敬酒或按主人示意进行。

　　蒙古族把酒当成饮品之首。斟酒以满为敬，这不仅是好客的反映，更是一种祝福的表现。敬酒时，讲究着装整齐，用双手敬献或用右手，恭敬虔诚地给客人连敬三杯酒，三杯各有说道：第一杯是感谢上苍恩赐我们光明，第二杯是感谢大地赋予我们福禄，第三杯是祝福人间吉祥永存。

　　蒙族有客来必热情款待，宴饮必备各种酒，献上纯净的马奶酒和各种肉、乳食品。主人和客人必须畅饮，“男女杂坐，更相酬劝不禁”，“客饮若少留涓滴，则主人更不接盏，见人引尽则喜”，“必大醉而罢”。他们认为，“客醉，则与我一心无异也。”来客后，不分主客，谁的辈分最高，谁坐在上席的位置。客人不走，家中年轻媳妇不能休息，要在旁听候家长召唤，随时斟酒、添菜、续菜。

　　遇到尊贵客人时，敬酒要实行“德吉拉”扎节：主人拿来一瓶酒，酒瓶口上糊有酥油，先由上座客人用右手指蘸瓶口上的酥油往额头上一抹，客人依次抹完，主人才拿杯子斟酒敬客。客人这时一边饮酒，一边说些吉祥话或唱歌。牧民招待客人喝茶叫“浅乌”，当主人给客人敬茶时说声“浅乌”，客人如客气说不喝，主人则以为客人不喝或不好喝，就不再给了。

　　蒙古族的酒文化中，酒和歌总是相伴的。美酒和歌声是草原人款待客人的最高礼节。婉转的歌声融入酒香，让人心旷神怡；醇香的美酒融入深情的歌声，让人开怀畅饮。在歌声中举杯，在饮酒中欢唱，淋漓尽致地展现了蒙古族酒文化的魅力。蒙古族在酒席上唱的祝酒歌数不胜数。《金杯银杯》激越优美、热情洋溢、节奏欢快。《银杯》展现了蒙古族高雅的礼节和深情厚谊。《宴会歌》表达了举杯同庆的心愿，让人们陶醉在成功的喜悦中。《请喝一杯马奶酒》

　　既反映了草原人的真诚，又赞美了家乡的吉祥圣洁。这些歌，给人愉悦、舒畅的感觉。一首首优美的祝酒歌，让人们沉浸在歌声中，即使不饮酒也会被歌声陶醉。

　　蒙古人对长辈和客人极为尊重和热情，所以当长辈和客人上马、下马、进门、迎接、送别时，都要敬酒，有时还要唱上一段精彩的敬酒歌。例如送客人上马时，要敬上一杯“马镫酒”，祝愿客人喝了酒后腿上有劲，一路顺风。

　　蒙古族饮酒习俗——客人礼仪

　　蒙古人在敬酒时，也常有“借花献佛”的习俗。例如当主人敬给客人一杯酒时，客人也可以借主人的酒，敬给其他人，以表达尊敬和友好的感情。不过，蒙古人去作客或是看望老人时，从不空手，往往都要带上酒或其他食品。

　　客人要尊照蒙古法族习惯，主人敬茶时要少喝点，停会儿再喝，不必客气。此外，敬客人酸奶时，主人要放在客座中间，先由长者端起来喝，碗内喝完，主人再斟满，依次轮番饮用。但第二次轮饮时要表演一个文艺节目，之后主客才共同进餐。

　　客人用双手或右手接过酒后，不能马上一饮而尽，而是用右手无名指蘸酒向上“三弹”，即一是“愿蓝天太平”，二是“愿大地太平”，三是“愿人间太平”。蒙古人用酒寄托了人世间最美好的情感和愿望。主人敬的三杯酒，客人把前两杯各抿一抿，第三杯全部喝完。如果客人确实不能喝，将三杯酒各抿上一口，以示对主人的谢意和以诚相待的真情。喝完主人敬的酒后，客人向主人回敬酒，有些地方客人把主人敬的酒喝一口之后，回敬给主人，表示敬意。也有些地方讲究敬两杯酒。

　　待客时主人经常要唱敬酒歌敬酒，一支歌客人要喝一杯酒，使之不能拒绝。蒙古族认为让客人酒喝得足足的，才觉得自己心意尽到了，所以主人家从老到少轮流向客人敬酒，客人不喝下去，主人就要一直唱下去，知道客人喝下为止。

　　蒙古族饮酒习俗——马奶酒

　　马奶酒是蒙古族特有的酒，蒙古语称为“其格”。马奶酒被称为“蒙古八珍”中的“白玉浆”。蒙古族在长期的实践中探索出一整套酿马奶酒的方法、工艺和技术，酿马奶酒有发酵法和蒸馏法两种制作方法。用两种方法制出的酒的味道不同，发酵法制作的奶酒绵软清醇，蒸馏法制作的奶酒酒性稍烈。发酵法是把马奶倒入木桶里，用一根专门的木棒搅拌二十分钟后盖上桶盖，静放一夜。第二天，马奶开始发酵后，每隔一小时搅拌一次，到第三天马奶完全发酵后即可饮用。蒸馏法是把发酵的马奶（酸奶）倒入锅中，上面坐上酒笼，酒笼上面再坐上小铁锅。小铁锅下面，要用两条细绳悬吊一个接酒坛子。酿造时在铁锅下面燃干牛粪火，使酸奶慢慢沸腾，蒸汽扑到小锅底，凝成水珠，掉进下面的接酒坛里。小铁锅里要加满冷水，当水热到30℃-40℃时，要换一锅水，如此换上三四锅水。把接的头一锅酒称为“苏巴苏”，将头锅酒倒进新注入锅里的酸奶中，再酿出的酒称为“阿尔嘉”。如此可以酿到六锅，第六锅酒是酒中之精华。酿好的马奶酒先敬给火神，如火燃烧得旺，证明酿的酒好。再敬给长辈品尝，品尝酒的人说赞词，夸奖劳动成果和酒的品质。酿好的酒，为了留着款待客人或节日期间饮用，要装入密封的瓷器中，埋在羊圈里，存放的时间越长味道越美。

　　马奶酒是蒙古族祭天地的.酒，以示虔诚；是婚宴喜庆、招待客人的酒，以示敬重；也是祭奠成吉思汗的最重要的必备祭品之一。马奶酒曾是八百年前成吉思汗黄金家族“诈玛”宴上的必备酒，也是大清朝时期的贡酒。马奶酒不仅是款待客人的佳品，也是在赛马比赛中为夺冠的马祝福的酒，给夺冠骑手喝的吉祥酒，寄托着美好的愿望。

　　蒙古族饮酒习俗——文化内涵

　　酒伴随人们走过出生、婚嫁、死亡等各个阶段，满足了人们祝愿、祈求的心愿，它以深层的文化内涵丰富了蒙古族文化蒙古族自古就是一个豪放勇敢的民族，他们喜欢饮洒。饮洒、骑马正体现了这个民族粗犷豪放的性格。他们喝酒讲究礼俗，认为“无酒不成席”、“无酒不成礼”、“无酒不成俗”，酒给宾、主带来了隆重的气氛，带来了欢乐，深深表达着蒙古人对宾客的尊敬和深情厚谊。因此，蒙古人向客人敬献醇香的马奶酒或白酒，被当作是增进友谊的一种方式。

　　蒙古人喝酒十分讲究礼俗，身着整洁的民族服装的蒙古族姑娘，手捧洁白的哈达和银碗，把圣洁的美酒和甜蜜的歌声同时献给每一位客人。客人或本民族之间的亲朋好友接受敬酒时，要用右手无名指先到酒盅里蘸一点酒，向天弹一下；再蘸一点酒，向地弹一下；最后蘸一点酒涂在自己的脑门上。饮酒时，蒙古人最喜欢客人一饮而尽。当宾、主双方进入开怀畅饮之后，耳热心酣，言畅意激，知心话说不完，酒友情道不尽。逢遇蒙古人生儿育女、婚嫁大事，那种气氛，那种热情，会让人不饮而醉。

　　蒙古族饮酒习俗——酒歌相伴

　　祝福酒、洗尘酒、下马酒、上马酒……当宾、主沉浸在微酣的惬意里，一支支饱含着深情，嘹亮的、撼动人心的祝福歌，便在人们耳边回响：“金杯，银杯斟满酒，双手举过头，炒米、奶茶、手扒肉，今天唱个够。朋友，朋友，请你尝尝这酒纯正，这酒绵厚……”“远方的客人请你不要走，盛情的草原将你留，闪光的银碗高高举，请你喝一杯蒙古酒。”与此同时，蒙古人还要端着酒杯，双手齐额向客人敬献他们的纯朴与真诚。身临其境，就是不想饮酒的人，也会愉快地干一杯。蒙古包里热烈地气氛正是蒙汉人民团结的象征。

　　无论在饮“赛林艾尔克”（奶酒）或是在饮“哈尔克”（烧酒）时，他们都要对长辈或客人敬酒。有趣的是在敬酒时，还有许许多多的敬酒歌，表达对长辈及客人的尊重。特别是一些敬酒歌，极为普及，几乎男男女女的蒙古人都会唱。在敬酒时，一边唱歌，一边敬酒，气氛十分活跃感人。在流传极广的一首敬酒歌中，形容用金杯、银杯和铜杯斟上满满的酒，和长辈和客人欢聚在一起的欢乐心情。除此之外，在博尔塔拉、巴音郭楞等地的蒙古人还用古老的民间曲调唱敬酒歌，歌词一般也不固定，大都用比喻的手法，以借用他们熟悉的山、水、鸟、花卉、湖泊、兽类等，来抒发和表达对长辈和客人的尊敬及思念的心情。歌词因人而异，很有分寸。

**酒礼仪 篇19**

　　1、选酒

　　置身高档的餐厅点葡萄酒，通常在场会有个侍酒师帮你选到最适合的酒。而且，侍酒师能成功地帮助你选取搭配美食的最佳款酒，如果你采纳他们的.专业意见，将会毋庸置疑地享受一次食物与葡萄酒的绝美搭配经历。因为着名高档的餐厅通常会有比较全面的葡萄酒单，涵盖多种不同年份的同一款酒，信息多达100多页。这样的清单是非常艰巨恼人的，如此状况下，侍酒师的帮助就显得必不可少了。

　　2、试酒

　　一旦主人(或者是谁主张点葡萄酒的)点完葡萄酒，侍酒师会选择适当的玻璃器具放置到餐桌上，在你入座位置右侧刀的位置靠上些。然后他们会把葡萄酒拿来送至点酒人处，确定是否有误。

　　确认完毕后，侍酒师将会取下软木塞，向点酒者提供一小口份量的葡萄酒。这样的举动并不是为了让点酒者品尝下是否喜欢此款酒，而是为了检查酒的状态，以及酒的味道是没有缺陷的。

　　3、喝酒

　　试酒满意之后，侍酒师就可以围绕餐桌倒酒了，倒酒顺序客人要先于主人。通常酒杯内只倒入1/3量的酒，这是为了便于客人摇晃酒杯时没有任何外溢，完全闻到葡萄酒的香气。

　　在高档餐厅内，侍酒师和服务员会在用餐期间为你填满酒杯，所以尽量避免自己填满。如果发现杯子空了，可以通知负责员工，提醒他们要续杯。当然对于休闲餐厅和酒吧你可以自己随意续杯。

　　4、酒杯的拿法

　　盛白葡萄酒及香槟的酒杯为高脚杯，喝时拿住杯脚下面部分，手不要碰到杯身， 因为白葡萄酒及香槟喝时通常是要冰冻的，而手的温度会使它温热起来。 敬酒时可以用拇指、无名指和小指牢牢握住杯脚下方，中指扶着杯脚，食指轻搭在杯脚与酒杯连接处。手指尽量伸直，显现手部优美曲线。

　　盛红酒的酒杯杯脚较短， 杯身较肥大， 可以用食指和中指夹住杯角，喝时拿近杯身， 手的温度有助红酒释放其香味。在敬酒与人碰杯时，自己的杯身比对方略低时，表示你对对方的尊重。

　　喝酒时绝对不能吸着喝，而是倾斜酒杯，像是将酒放在舌头上似的喝。轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但不要猛烈摇晃杯子。杯底应该留有少量剩余，不可一饮而尽。

**酒礼仪 篇20**

　　1.红酒倒满1/3，白酒倒满1/2，香槟倒满3/4。

　　2.在倒酒一杯的最后晃一下瓶子，为的是不让滴液流下。

　　3.在与女士碰杯的时候，目光直视美女哦，否则，根据法国的一个古老传说，你这接下来的七年都运气不济。

　　4.如果有人向你举杯，(假如是在你的婚礼，生日上等)，你可以不必饮酒，保持微笑并谦逊有礼即可。

　　5.端酒杯的时候，记得捏住杯茎，就像图上左变那样，很多人可能会认为只有在和白酒的时候才需要这么做，是的，这样可以使酒温避免被升高，但是专家建议喝红酒的时候也是如此，这样便能欣赏到红酒的纯澈和光泽，也能避免在酒杯上沾上指纹。

　　6.这点便是西餐的讲究和注意事项了。在自己的桌上，要时刻留意，红酒杯一定是要放在水杯右边的。

　　7.当喝如一口红酒时，你应该礼貌的往自己的杯子里面看，而不是看正在和你说话的那个人的脸。

　　8.作为餐会的主人，你应该随时留意客人的杯子里是否依旧有酒。红酒专家曾经说过，他的眼睛始终都注意到那些空杯子。相比我们也应该一样。

**酒礼仪 篇21**

　　西餐中的喝酒礼仪

　　1.红酒倒满1/3，白酒倒满1/2，香槟倒满3/4。

　　2.在倒酒一杯的最后晃一下瓶子，为的是不让滴液流下。

　　3.在与女士碰杯的时候，目光直视美女哦，否则，根据法国的一个古老传说，你这接下来的七年都运气不济。

　　4.如果有人向你具备，(假如是在你的婚礼，生日上等)，你可以不必饮酒，保持微笑并谦逊有礼即可。

　　5.端酒杯的时候，记得捏住杯茎，就像图上左变那样，很多人可能会认为只有在和白酒的时候才需要这么做，是的，这样可以使酒温避免被升高，但是专家建议喝红酒的时候也是如此，这样便能欣赏到红酒的纯澈和光泽，也能避免在酒杯上沾上指纹。

　　6.这点便是西餐的讲究和注意事项了。在自己的桌上，要时刻留意，红酒杯一定是要放在水杯右边的。

　　7.当喝如一口红酒时，你应该礼貌的往自己的杯子里面看，而不是看正在和你说话的那个人的\'脸。

　　8.作为餐会的主人，你应该随时留意客人的杯子里是否依旧有酒。红酒专家曾经说过，他的眼睛始终都注意到那些空杯子。相比我们也应该一样。

　　吃西餐时饮酒怎么搭配食物

　　西餐礼仪中有一项就是饮酒与食物的搭配，懂得这些不仅仅是礼仪问题，而且直接影响着进食的口味和营养的吸收。

　　饮酒时应该搭配食用什么食物，时常困绕着人们，几百年来，饮酒时选择适当的食品似乎已经形成了一条条的规律。但是，随着现代的社会中新食品和新型酒类的不断涌现，这些规矩显得陈旧，越来越不适用了。如果再有朋友告诉你喝白葡萄酒必须吃鱼的话，你就可以说现在是21世纪了，那些19世纪 的规矩已经过时了。

　　饮酒如何搭配食物首先应该明白一点，生活因个人喜好不同，饮酒和食物搭配毫无疑问的也应该随个人品味随意搭配。你可以按自己口味点叫酒和食物，即使是规则中不允许的，或者与你同桌用餐的朋友坚决反对的话，也不用害羞或不好意思。生活中有许多看起来不宜搭配的事物组成在一起，还是显得那样和谐。然而，晚饭时应该用什么酒，你还是拿不定主意时，该怎么办?是不是求助于那些规则搭配呢?这些所谓的\"原则\"不是告诉你喝酒时吃些什么，只是说明食物与酒类之间如何影响，相互作用的。饮酒时搭配食物重要的是根据口味而定。食物和酒类可以分为四种口味，这也就界定了酒和食物搭配的范围，即：酸，甜，苦和咸味。

　　酸味：你可能听说过酒不能和沙拉搭配，原因是沙拉中的酸极大地破坏了酒的醇香。但是，如果沙拉和酸性酒类同用，酒里所含的酸就会被沙拉的乳酸分解掉，这当然是一种绝好的搭配。所以，可以选择酸性酒和酸性食物一起食用。酸性酒类与含咸食品共用，味道也很好。

　　甜味：用餐时，同样可以依个人口味选择甜点。一般说来，甜食会使甜酒口味减淡。如果你选用加利福尼亚查顿尼酒和一小片烤箭鱼一起食用，酒会显得很甜。但是，如果在鱼上放入沙拉，酒里的果味就会减色不少。所以吃甜点时，糖份过高的甜点会将酒味覆盖，失去了原味，应该选择略甜于一点的酒类。这样酒才能保持原来的口味。

　　苦味：仍然使用\"个人喜好\"原则。苦味酒和带苦味的食物一起食用苦味会减少。所以如果想减淡或除去苦味，可以将苦酒和带苦味的食物搭配食用。

　　咸味：一般没有盐味酒，但有许多酒类能降低含咸食品的盐味。世界许多国家和地区食用海产品如鱼类时，都会配用柠檬汁或酒类，主要原因是酸能减低鱼类的咸度，食用时，味道更加鲜美可口。

**酒礼仪 篇22**

　　一、斟酒

　　敬酒之前需要斟酒。按照规范来说，除主人和服务人员外，其他宾客一般不要自行给别人斟酒。如果主人亲自斟酒，应该用本次宴会上最好的酒斟，宾客要端起酒杯致谢，必要的时候应该起身站立。

　　如果是作为大型的商务用餐来说，都应该是服务人员来斟酒。斟酒一般要从位高者开始，然后顺时针斟。如果不需要酒了，可以把手挡在酒杯上，说声“不用了，谢谢”就可以了。这时候，斟酒者就没有必要非得一再要求斟酒。

　　中餐里，别人斟酒的时候，也可以回敬以“叩指礼”。特别是自己的身份比主人高的时候。即以右手拇指、食指、中指捏在一起，指尖向下，轻叩几下桌面表示对斟酒的感谢。

　　酒倒多少才合适呢?白酒和啤酒可以斟满，而其他洋酒就不用斟满。

　　二、敬酒时间

　　敬酒分为正式敬酒和普通敬酒。正式的敬酒，一般是在宾主入席后、用餐前开始就可以敬，一般都是主人来敬，同时还要说规范的祝酒词。而普通敬酒，只要是在正式敬酒之后就可以开始了。但要注意是在对方方便的时候，比如他当时没有和其他人敬酒，嘴里不在咀嚼，认为对方可能愿意接受你的敬酒。而且，如果向同一个人敬酒，应该等身份比自己高的人敬过之后再敬。

　　三、敬酒顺序

　　一般情况下应按年龄大小、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，避免出现尴尬的情况。即使你分不清或职位、身份高低不明确，也要按统一的顺序敬酒，比如先从自己身边按顺时针方向开始敬酒，或是从左到右、从右到左进行敬酒等。

　　四、敬酒要求

　　敬酒分为正式敬酒和普通敬酒。正式敬酒是指宴会一开始的时候，主人先向大家集体敬酒，并同时说标准的祝酒词。这种祝酒词内容可以稍长一点，但也就是在五分钟之内讲完。

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

　　敬酒的方式

　　文敬

　　即有礼有节地劝客人饮酒。酒席开始，主人在讲完祝酒词后，便开始第一次敬酒。这时，主客都要站起来，主人先将杯中的酒一饮而尽，并将空酒杯口朝下，说明自己已经喝完，以示对客人的尊重。客人一般也要喝完。席间，主人还应到各桌去敬酒。

　　回敬

　　这是客人向主人敬酒。当主人领完第一轮酒，客人要回敬主人，和他再干一杯。回敬的时候，要右手拿着杯子，左手托底，和对方同时喝。干杯时，可以象征性地和对方轻碰下酒杯，不要用力过猛，非听到响声不可。出于敬重，可以使自己的酒杯较低于对方酒杯。如果和双方相距较远，可以以酒杯杯底轻碰桌面，表示碰杯。

　　互敬

　　这是客人与客人之间的“敬酒”。为了使对方多饮酒，敬酒者会找出种种必须喝酒的理由，若被敬酒者无法找出反驳的理由，就得喝酒。在这种双方寻找论据的同时，人与人的感情交流得到升华。

　　代饮

　　这是一种既不失风度，又不使宾主扫兴的躲避敬酒的方式。如果你不会饮酒，或已饮酒太多，这时他人再次向你敬酒，你就可请人代饮。代饮酒的人一般与自己有特殊的关系。在婚礼上，男方和女方的伴郎和伴娘往往是代饮的首选人物，故他们的酒量必须大。

　　罚酒

　　这是中国人“敬酒”的一种独特方式。“罚酒”的理由也是五花八门。最为常见的是对酒席迟到者的“罚酒三杯”。

**酒礼仪 篇23**

　　1、碰到需要举杯的场合，切忌贪杯，头脑要清醒，不可见酒而忘乎所以。贪杯好酒是失礼的。

　　2、工作前不得喝酒，以免与人谈话时口喷酒气熏人。休班时喝酒要有节制，任何情况下的过量喝酒都是错误的。上班时带有倦容酒态，不仅违犯工作纪律，也是不检点的。旅游接待人员若醉意犹存去上班，会严重破坏服务质量，是绝对不能允许的。

　　3、交际酒会之间，与会者不要竟相赌酒、强喝酒，喝酒如拼命，劝酒如打架，就会把文明礼貌的交际变成粗俗无礼的行为，这是要不得的。应该是有礼貌地劝酒，主人或在坐客人看到某人酒杯空了，有礼貌地先询问：“请再喝一杯”。如果用手遮掩杯口并说明不想喝了，则不必相强。“舍命陪君子”是饮酒者的不自量而决不是有礼行为，劝酒不成而恼羞成怒则是劝酒者的无礼无德。劝酒不成而反目是一种不近人情，而又令人莫名其妙的\'失礼行为。席间的干杯或共同敬酒一般以一次为宜，不要重复敬酒。勉强别人，不但达不到传递敬意的目的，而且会使对方感到为难而不悦。碰杯和喝多少亦应随各人之意，那种以喝酒多少论诚意的做法是不通情理的。

　　4、忌猜拳行令，吵闹喧嚣，粗野放肆。公共场合不得划掌，家庭私人酒会一般也不宜划拳，如特殊需要应注意不要干扰邻居，不违主人意愿、聊以助兴即可。但不要作为强行灌酒的手段.醉酒呕吐是十分失礼的，双方都扮演了粗俗的角色，既伤身体，又当众现丑，又遗怨他人。即使酒量过人，若无德，无才、无礼，亦不过酒桶饭袋而已。

　　5、忌酒后无德，言行失控。酒能麻醉人的神经，使人思维紊乱，使其一部分神经亢奋，言语行为失控。如果借酒发疯，胡言乱语，说一些平时难以出口的话，做一些丑态百出的事，往往全使人追悔莫及。

　　喝酒的艺术：豪饮浅酌：各种宴会、聚餐，酒几乎是不可缺少的，人们常说：“无酒不成席”。不论是喝西式的葡萄酒、香槟，还是中国的啤酒、绍兴酒，或是日本的青酒，只要掌握好喝酒的大原则，就不至于因酒醉失态，失了礼仪分寸。尤其作为女性，在饮酒的时候更要特别注意举止优雅，“浅尝辄止”，不要因为自己的酒量大，就不顾礼仪，失了风度。

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