# 饭桌礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-12

*饭桌礼仪（精选5篇）饭桌礼仪 篇1　　(一)就座和离席　　1、应等长者坐定后，方可入坐。　　2、席上如有女士，应等女士座定后，方可入座。如女士座位在隔邻，应招呼女士。　　3、用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席。　　4、坐姿要端正*

饭桌礼仪（精选5篇）

**饭桌礼仪 篇1**

　　(一)就座和离席

　　1、应等长者坐定后，方可入坐。

　　2、席上如有女士，应等女士座定后，方可入座。如女士座位在隔邻，应招呼女士。

　　3、用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席。

　　4、坐姿要端正，与餐桌的距离保持得宜。

　　5、在饭店用餐，应由服务生领台入座。

　　6、离席时，应帮助隔座长者或女上拖拉座椅。

　　(二)香巾的使用

　　1、餐巾是为防止弄脏衣服，兼做擦嘴及手上的油渍。

　　2、必须等到大家坐定后，才可使用餐巾。

　　3、餐巾应摊开后，放在双膝上端的大腿上，切勿系人腰带，或挂在西装领口。

　　4、用餐巾擦拭餐具是有失礼仪的行为。

　　(三)餐桌一般礼仪

　　1、入座后姿式端正，脚踏在本人座位下，不可任意伸直，手肘不得靠桌边， 或将手放在邻座椅背上。

　　2、在餐桌上不能只顾自己，也要关心别人，尤其要招呼两侧的女宾。

　　3、嘴里有食物，避免张嘴说话。

　　4、自用餐具不入公用餐盘夹取菜肴。

　　5、必须小口进食，不要大口塞。

　　6、取菜舀汤，应使用公筷公匙。

　　7、吃进嘴的食物，不能吐出来。对于滚烫的食物，可以喝水或果汁冲凉。

　　8、送食物入口时，两肘应向内靠，不直向两旁张开，碰及邻座。

　　9、自己手上持刀叉，或他人在嚼食物时，都要避免跟对方说话或敬酒。

　　10、女士尽量避免在餐桌上剔牙。

　　11、避免在餐桌上咳嗽、打喷嚏、打嗝。

　　12、喝酒宜各随意，敬酒以礼到为止，切忌劝酒、猜拳、吆喝。

　　13、餐具坠地时，示意服务员帮忙换。

　　14、不慎将酒、水、汤计溅到他人衣服，表示歉意即可，不必恐慌赔罪，反使对方难为情。

　　15、如欲取用摆在同桌其他客人面前之调味品，应请邻座客人帮忙传递，不可伸手横越，长驱取物。

　　16、如吃到不洁或异味，应将入口食物，轻巧的用拇指和食指取出，放入盘中。发现异物时，不要大惊小怪，而是示意服务人员更换。

　　17、食毕，餐具务必摆放整齐，不可凌乱放置。餐巾亦应折好，放在桌上。

　　18、主食进行中，不宜抽烟，如需抽烟，必须先征得邻座的同意。

　　19、进餐的速度，宜与男女主人同步，不宜太快，亦不宜太慢。

　　20、餐桌上不应谈悲伤以及让人倒胃口的事，不然就容易破坏用餐的氛围。

　　21、在餐厅进餐，不宜推拉争相付账。被请的客人，不应悄悄地去付账。

**饭桌礼仪 篇2**

　　(一)座位的礼仪一般的宴会，除自助餐、茶会及酒会外，主人必须安排客人的席次，不能以 随便坐的方式，引起主客及其他客人的不满。尤其有外交使团的场合，大使及代表之间，前后有序，绝不相让。兹就桌次的顺序和每桌座位的尊卑，分述如次，以供参考。

　　(二)桌次的顺序 一般家庭的宴会，饭厅置圆桌一台，自无桌次顺序的区分，但如果宴会设在 饭店或礼堂，圆桌两桌，或两桌以上时，则必须定其大小。其定位的原则，以背对饭厅或礼堂为正位，以右旁为大，左旁为小，如场地排有三桌，则以中间为大，右旁次之，左旁为小。

　　(三)位次的安排 宾客邀妥后，必须安排客人的位次。目前我国以中餐圆桌款宴，有中式及西式两种席次的安排，两种基本原则相同：

　　1、以右为尊，前述桌席的安排，已述及尊右的原则，席次的安排、亦以右为尊，左为次。故如男女主人并座，则男左女右，以右为大。如席设两桌，男女主人分开主持，则以右桌为大。宾客席次的安排亦然，即以男女主人右侧为大，左侧为小。

　　2、职位或地位高者为尊，高者座上席，依职位高低，即官阶高低定位，不逾越。

　　3、职位或地位相同，则必须依官职传统习惯定位。

　　4、遵守外交惯例，依各国的惯例，当一国政府的首长，如总统或总理款宴外宾时，则外交部长的排名在其他各部部长之前。

　　5、女士以夫为贵，其排名的秩序，与其丈夫相同。即在众多宾客中，男主 宾排第一位，其夫人排第二位。但如邀请对象是女宾，因她是某部长，而这位先生官位不显，譬如是某大公司的董事长，则必须排在所有部长之后，夫不见得与妻同贵。

　　6、与宴宾客有政府官员、社会团体领袖及社会贤达参加的场合，则依政府 官员、社会团体领袖、社会贤达为序。

　　7、欧美人士视宴会为社交最佳场合，故席位采分座之原则，即男女分座，排位时男女互为间隔。夫妇、父女、母子、兄妹等必须分开。如有外宾在座，则华人与外宾杂坐。

　　8、遵守社会伦理，长幼有序，师生有别。如某人已经是部长，而某教授为其恩师，在非正式场合，某教授仍应为上席，指的是非正式场合。

　　9、座位的末座，原则上不安排女宾。

　　10、如女主人的宴会，邀请了他的顶头上司，经理邀请了其董事长，则男女主人必须谦让其应坐的尊位，改坐次位。

**饭桌礼仪 篇3**

　　座次礼仪：

　　中国饭桌上的座次是“尚左尊东”、“面朝大门为尊”。

　　若是圆桌，则正对大门的为主客，主客左右手边的位置，则以离主客的距离来看，越靠近主客位置越尊，相同距离则左侧尊于右侧。

　　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。

　　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。

　　如果你是主人，你应该提前到达，然后在靠门位置等待，并为来宾引座。

　　如果你是被邀请者，那么就应该听从东道主安排入座。

　　一般来说，如果你的老板出席的话，你应该将老板引至主座，请客户最高级别的坐在主座左侧位置。

　　除非这次招待对象的领导级别非常高。

　　点菜礼仪：

　　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，这样客人也能大大领会你的预算。

　　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。

　　点菜时，一定要心中有数。

　　点菜时，可根据以下三个规则：

　　1.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。

　　2.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。

　　3.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。

　　中餐点菜指导：

　　中餐点菜的“三优四忌”，一顿标准的中式大餐，通常上菜的顺序是，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。

　　主人在点菜中要顾及到各个程序的菜式。

　　中餐点菜优先考虑的菜肴：

　　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。

**饭桌礼仪 篇4**

　　一、入座的礼仪。先请客人入座上席，再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(正对门口的为上座，一般是根据对方的身份地位来安排)。

　　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”、“请原谅”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，也不要往地上扔，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。如果是前者，在安排座位时就要注意，把主要谈判人的座位相互靠近便于交谈或疏通情感。如果是后者，只需要注意一下常识性的礼节就行了，把重点放在欣赏菜肴上。

　　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。

　　十、应等长者坐定后、方可入坐。

　　十一、席上如有女士，应等女士座定后，方可入座。

　　十二、坐姿要端正，与餐桌的距离保持得宜。

　　十三、离席时，应帮助隔座长者或女士托拉座椅。

　　十四、喝汤要用汤匙，千万不要端起碗来喝。

　　十五、喝汤的方法汤匙由身边向外舀出，由内向外方向舀着喝。

　　十六、喝汤时，第一次舀汤宜少，先测试温度，浅尝。喝汤不要出声。

　　十七、喝汤时，不要任意搅合热汤和用口吹凉。

　　十八、汤舀起来，不能一次分几口喝。

　　十九、喝完汤，汤匙应搁在汤盘上或汤杯的碟子上。

　　二十、面包要撕成小片吃，吃一片撕一片。不可用口咬。

　　二十一、如要涂牛油，并非整片先涂，在撕下来吃，宜先撕下小片，再涂在小片上，送入口吃。

　　二十二、撕面包时，碎屑应用碟子盛接，切勿弄脏餐桌。

　　二十三、用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席。

　　二十四、面包切用刀子割。

　　二十五、如面包是烤热的，可以整片先涂牛油，再撕成小片吃。

　　二十六、汤将见底，可将汤盘用左手拇指和食指托起，向桌心，即向外倾斜，以便取汤。

　　二十七、在饭店用餐，应由服务生领台入坐。

　　二十八、餐巾主要防止弄脏衣服，兼做擦嘴及手上的油渍。

　　二十九、必须等大家坐定后，才可使用餐巾。

　　三十、餐巾摊开后，放在双膝上端的大腿上，切勿系入腰带，或挂在西装领口。

**饭桌礼仪 篇5**

　　【中餐的上菜程序】

　　中餐上菜的程序自古就很讲究。清朝乾隆年间的才子袁枚，在其著名的《随园食单》上，就曾对上菜程序做过如下论述:\"上菜之法，咸者宜先，淡者宜后，浓者宜先，薄者宜后，无汤者宜先，有汤者宜后。度客食饱则脾困矣，需用辛辣以振动之;虑客酒多则胃疲矣，需用酸甘以提醒之。\"衰枚的这段话，总结了中餐宴会上菜的一般程序。

　　目前中餐宴会上菜的顺序一般为:第一道凉菜，第二道主菜(较高贵的名菜)，第三道热菜(菜数较多),第四道汤菜，第五道甜菜(随上点心)，最后上水果。

　　由于中国的地方菜系很多，又有多种宴会种类，如著名的燕菜席、燕翅席、鱼翅席、鱼唇席、海参席、全羊席、全鸭席、全鳞席、全素席、满汉全席等。可见，地方菜系不同，宴会席面不同，其菜肴设计安排也就不同。在上菜程序上，也不会完全相同。例如，全鸭席的主菜，北京烤鸭，就不作为头菜上，而是作为最后一道大菜上的，人们称其为\"千呼万唤始出来\"。而谭家菜燕翅席，因为席上根本无炒菜，所以在主菜之后上的是烧、扒、蒸、烩一类的菜看。又如上点心的时间，各地习惯亦有不同，有的是在宴会进行中上，有的是在宴会将结束时上;有的甜、咸点心一起上，有的则分别上。这都是根据宴席的类型、特点和需要，因人因事因时而定。基本原则是既不可千篇一律，又要按照中餐宴会相对稳定的上菜程序进行。

　　中餐宴会上菜掌握的原则是:先冷后热，先菜后点，先咸后甜，先炒后烧，先清淡后肥厚，先优质后一般。

　　(1)上拔丝菜，如拔丝鱼条、拔丝苹果、拔丝山芋、拔丝荔枝肉等，要托热水上，即用汤碗盛装热水，将装有拔丝菜的盘子搁在汤碗上用托盘端送上席，并跟凉开水数碗。托热水上拔丝菜，可防止糖汁凝固，保持拔丝菜的风味。

　　(2)如果有的热菜跟佐料、小料等，应同热菜一起上齐。如清蒸鱼配有姜醋汁，北京烤鸭配有葱、酱、饼等，在上菜时可略作说明。

　　(3)上易变形的炸爆炒菜看，如高丽虾仁、炸虾球、油爆肚仁等，一出锅即须立即端上餐桌。上菜时要轻稳，以保持菜看的形状和风味。

　　(4)上有声响的菜，如锅巴海参、锅巴肉片、锅巴什锦，这些菜一出锅就要以最快速度端上台，随即把汤汁浇在锅巴上，使之发出响声。做这一系列动作要连贯，不能耽搁，否则此菜将失去应有效果。

　　(5)上原盅烛品菜，如冬瓜盅，上台后要当着客人的面启盖，以保持烛品的原味，并使香气在席上散发。揭盖时要翻转移开，以免汤水滴落在客人身上。

　　(6)上泥包、缅甸、荷叶包的菜，如叫花鸡、缅甸鸡、荷香鸡，要先上台让客人观赏后，再拿到操作台上当着客人的面打破或启封，以保持菜看的香味和特色。

　　(7)生煽火锅上席方法:

　　四生火锅、六生火锅、八生火锅、菊花火锅、毛肚火锅，均属生煽火锅一类。此类火锅现在一般燃固体酒精，其上席的操作方法和要求基本相同。

　　四生火锅上席的操作方法和要求是:将火锅拿到工作台后，在 上席前掀开火锅盖，再检查一下菜看质量和卫生，然后用大汤瓢舀出适量的汤，盛于大汤碗内，以防止上席后加主、配料肘汤汁溅出。

　　在四生碟中，稍许放一点料酒，轻轻晃动一下，使酒浸润碟底， 以避免原料因干燥而粘在碟子上。这样做，上席后可顺利将原料拨 进火锅。将火锅盖好上桌。上桌时，火锅下要放一个盛水的盘子，以防止烤焦台布。上桌摆稳后，先点燃锅底的酒精炉，后将锅盖揭起来。揭盖时要轻轻掀起，在火锅上面将锅盖翻转，以防止锅盖的水珠滴 到桌面上，并用另一只手接在锅盖下面拿出桌外。

　　上四生碟。如果四生碟子是花色拼盘，须在上火锅前摆在桌上展出。如果是一般的拼碟，在上桌时摆在火锅四周即可。

　　加入四生原料。待火锅里的汤烧开后，先把配料放迸火锅。如白菜、粉丝，再按备主料烹熟所需时间长短，依次用筷拨进火锅。难熟的先拨入，易熟的后拨入，随即用筷子搅散煮熟。

　　摆菜即是将上台的菜按一定的格局摆放好，摆菜的基本要求是:要讲究造型艺术，要注意礼貌，尊重主宾，要方便食用。

　　摆菜的具体要求是:

　　(1)摆菜的位置要适中。散坐摆菜要摆在小件餐具前面，间距要适当。一桌有几批散坐顾客的，各客的菜盘要相对集中，相互之间要留有一定间隔，以防止差错。中餐酒席摆菜，一般从餐桌中间向四周摆放。

　　(2)中餐酒席的大拼盘、大菜中的头菜，一般要摆在桌子中间。 如用较盘，要先摆到主宾面前。汤菜如品铺、砂锅、暖锅、烛盅等，一般也摆在桌子中间。散坐的主菜、高档菜，一般也应摆在中间位置上。

　　(3)比较高档的菜，有特殊风味的菜，或每上一道新菜，要先摆到主宾位置上，在上下一道菜后再顺势撤摆在其它地方，将桌上菜肴作为叠土的调整，使台面始终保持美观。

　　(4)酒席中头菜的看面要对正主位，其它菜的看面要调向四周。散坐菜的看面要朝向顾客。

　　菜肴的所谓看面，就是最宜于观赏的一面。各类菜的看面是: 整形的有头的菜看，如烤乳猪、冷碟孔雀开屏等，其头部为看面;而头部被隐藏的整形菜看，如烤鸭、八宝鸡、八宝鸭等，其丰满的身子为看面;冷碟中的独碟、双拼或三拼，如有巷缝的，其巷缝为看面，无巷缝的，其刀面为看面;盅菜类的花纹最精细的部分为看面;有 \"喜\"字、\"寿\"字的造型菜，其字画的\'正面为看面;一般的菜看，其刀工精细、色调好看的部分为看面。

　　(5)各种菜肴要对称摆放，要讲究造型艺术。菜盘的摆放形状一般是两个菜可并排摆成横一字形一菜一汤可摆成竖一字形，汤在前，菜在后;两菜--汤或三个菜，可摆城品字形，汤在上，菜在下;三菜一汤可以汤为圆心，菜沿汤内边摆成半圆形;四菜一汤，汤放中间，菜摆在四周;五菜一汤，以汤为圆心摆成梅花形;五菜以上都以汤或头菜或大拼盘为圆心，摆成圆形。

　　菜肴对称摆放的方法:要以菜肴的原材料色彩、形状、盛具等几个方面讲究对称。如鸡可对鸭，鱼可对虾等。同形状、同颜色的菜看也可相间对称摆在餐台的上下或左右位置上;一般不要并排摆在一起，摆放时注意荤素、颜色、口味的搭配和间隔，盘与盘之间距离相等。

　　(6)如果有的热菜使用长盘，其盘子应横向朝主人。

　　如果热菜上整鸭、整鸡、整条鱼时，中国传统的礼貌习惯是\"鸡不献头，鸭不献掌，鱼不献脊\"。即上菜时将其头部一律向右，脯(腹)部朝主人，表示对客人的尊重。

　　关于\"鱼不献脊\"的习俗，据说来源于\"鱼腹藏剑\"的典故。春秋战国时，吴国的公子姬光为了除掉吴王僚，继承王位，请来猛士专诸相助。专诸善烤鱼，\"尝者皆以为美\"，姬光便请吴王僚来尝专诸的烤鱼。专诸在做好的鱼腹中暗藏锋利的鱼肠短剑，乘进鱼之机，从鱼腹中抽出短剑将吴王僚刺死。而当时专诸为了取剑方便，正是将鱼脊朝向吴壬僚，鱼腹朝向自己的。从此，\"献鱼不献脊\"说法便流传于世。

　　如果热菜上整鸭、整鸡、整条鱼时，中国传统的礼貌习惯是\"鸡不献头，鸭不献掌，鱼不献脊\"。即上菜时将其头部一律向右，脯(腹)部朝主人，表示对客人的尊重。

　　关于\"鱼不献脊\"的习俗，据说来源于\"鱼腹藏剑\"的典故。春秋战国时，吴国的公子姬光为了除掉吴王僚，继承王位，请来猛士专诸相助。专诸善烤鱼，\"尝者皆以为美\"，姬光便请吴王僚来尝专诸的烤鱼。专诸在做好的鱼腹中暗藏锋利的鱼肠短剑，乘进鱼之机，从鱼腹中抽出短剑将吴王僚刺死。而当时专诸为了取剑方便，正是将鱼脊朝向吴壬僚，鱼腹朝向自己的。从此，\"献鱼不献脊\"说法便流传于世。

　　较高级的酒席、宴会，往往需要两种以上酒水饮料品种，并配有冷、热、海鲜、汤、羹、甜、咸、炒、烩、扒、煎等不同的菜品。因此，在以下几种情况下，需要及时地更换小件餐具、用具。宴会前的准备工作应将所需物品备齐待用。

　　1、用餐中换骨碟 骨碟在西餐中叫餐碟。 宾客在用餐过程中，遇有几下情况需要更换骨碟：凡是吃过冷菜换吃热菜时;凡装过鱼腥味食物的骨碟，再吃其它类型菜肴时;用汁芡各异、味道有别的菜肴时;出现骨碟洒落酒水、饮料时;骨碟摆放，然后，从客人的左侧将用过的骨碟撤下。撤碟时不可交叉叠撤。

　　2、用餐中换烟灰缸 客人用餐时，餐台上的烟灰缸内应始终保持清洁，顾客使用过的烟灰缸应及时撤换。撤换烟灰缸的方法是：用干净的烟灰缸压放在用过的烟灰缸上，并将两个烟灰缸同时撤下;然后再将干净的烟灰缸放回原处。这样可防止在取拿用过的烟灰缸时，飘落烟灰。

　　3、撤小毛巾与餐巾 客人用水果前，应将擦手毛巾(冬天用热的，夏天用温的)递与宾客，客人用过后应及时用毛巾夹取下餐台。如用毛巾碟应一同取走撤下。客人用餐完毕离席后，应在撤餐具前先将餐巾撤离餐台。

　　4、撤骨碟、小汤碗 宴会进行到最后时，应是上水果及茶的阶段。在上水果碟前，应将餐台上的小件餐具进行清理，在清理过程中，将吃菜点用的骨碟、小汤碗撤掉，换摆水果吃碟及果刀、果叉。

　　5、撤菜盘 撤菜盘是掌握在上水果前进行。上水果前，可将餐台上的残菜盘撤净，有必要时，可做简单的餐台清理，而后将水果摆放于餐台当中。

　　6、撤烟灰缸 收台时撤烟灰缸，应先做防火安全检查，看是否有未熄灭的烟蒂，如有，应进行灭火处理。撤烟灰缸应用为一项单独的撤台程序。

　　7、收拾台布 收拾台布是撤台工作的最后一道程序。餐台的各种餐饮用具撤清后，首先应注意一下台布上是否有烟蒂、残菜等，如有，先清理再撤台布。如台布上洒有大量的液体时，应采取晾台的方法，待台布干后再卷叠，以免造成台布发霉。

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