# 中餐饭桌礼仪知识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-17

*中餐饭桌礼仪知识（精选5篇）中餐饭桌礼仪知识 篇1　　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。*

中餐饭桌礼仪知识（精选5篇）

**中餐饭桌礼仪知识 篇1**

　　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。

**中餐饭桌礼仪知识 篇2**

　　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。

**中餐饭桌礼仪知识 篇3**

　　(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。

**中餐饭桌礼仪知识 篇4**

　　(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。

**中餐饭桌礼仪知识 篇5**

　　座位在中餐上也有讲究，我国一般以左为尊，如果有大长辈的话，应当让其做主座位，其余长辈在依次坐下，根据亲疏来进行分坐。

　　如果你是宴请的人，最好选择一家合适档次的地点，客人也能大致的知道该点什么菜，不过一般这时候都是主人去点菜，客人也只是象征性的点一到两个菜而已。

　　如果你是被宴请的人，记住不要在点菜是显得过于主动，可以适当的点一到两个菜，要做到心中有数，点菜的时候最好问清楚其他人是否有忌口，最好点一个价格适中，又都较为适合的菜，当然，如果你们同行的人关系好的话也就不用在意这么多。

　　我国在讲究吃的同时也比较讲究吃相，在用餐的时候要注意文明礼貌，不要劝菜，可以适当的说一说这个比较好吃，让他可以尝尝等话，至于吃或者不吃则由别人自己决定;第二便是不要随便给别人夹菜，一两次还可以接受，反复多次便会让人产生反感的情绪。

　　而且在夹菜的时候不要只吃自己面前的食物，也不要站起来伸长手去夹菜，而是要等到菜肴到自己身旁或者自己手动将菜肴转过来在吃，吃的时候也要细嚼慢咽，否则会给人留下不好的印象。

　　在吃饭饭后不要就把碗一放便离开座位，如果是在家庭里面用餐的话，最好将碗筷拿走放入厨房，如果是在外面的话，最好将碗筷摆放整齐，在说一句‘我吃饱了，你们慢用’等话，然后告知主人一声便可以离开席位。

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