# 关于中餐传统礼仪介绍

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-19

*关于中餐传统礼仪介绍（精选5篇）关于中餐传统礼仪介绍 篇1　　1.瞄准宾主，把握大局　　大多数餐宴都有一个主题，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*

关于中餐传统礼仪介绍（精选5篇）

**关于中餐传统礼仪介绍 篇1**

　　1.瞄准宾主，把握大局

　　大多数餐宴都有一个主题，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。

　　2.敬酒有序，主次分明

　　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，分清主次。

　　3.劝酒适度，切莫强求

　　在餐桌上往往会遇到劝酒的现象，有的人总喜欢把酒场当战场。

　　有时过分地劝酒，会将原有的朋友感情完全破坏。

　　4.语言得当，诙谐幽默

　　餐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，会给他人留下很深的印象。

　　5.众欢同乐，切忌私语

　　大多数餐宴宾客都较多，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，而忽略了众人。

　　特别是尽量不要与人贴耳小声私语，给别人一种神秘感。

**关于中餐传统礼仪介绍 篇2**

　　一、座次

　　总的来讲，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。

　　二、点菜

　　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，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。

　　A.点菜三规则

　　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。

　　B.中餐点菜的三优四忌

　　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。

　　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。

　　C.饮食禁忌

　　(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。

　　三、吃菜

　　中国人一般都很讲究吃，同时也很讲究吃相。随着职场礼仪越来越被重视，商务饭桌上的吃和吃相也更加讲究。以下以中餐为例，教你如何在餐桌上有礼有仪，得心应手。

　　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。

**关于中餐传统礼仪介绍 篇3**

　　用餐俗例

　　在饭食方式方面，中国人与西方人有点不同，西方人喜欢各自品尝放在自己面前的食物，中国人则有一定的用饭规例，他们喜欢叫数碟佳肴，放在饭桌的中央位置，各人有一碗饭共同配?这数碟菜肴，饭吃完可再添;夹起的菜肴通常要先放在自己的饭碗中，直接把菜肴放入口是不礼貌的;依照惯例，客人出席正式或传统的晚餐，是不会吃光桌上的菜肴，以免令主人家误以为菜肴预备不足，因而感到尴尬。

　　餐桌摆设

　　日常饭食的摆设是在各座席摆上一个饭碗、一双筷子、一只汤匙、一碟调味酱，用饭后通常会给客人一条热毛巾，代替纸巾抹手及抹嘴巴。所有菜肴同时端上餐桌中央，各人用自己的\'筷子直接从各碟共享的菜肴夹取食物;汤水一大锅的端上，各人同饮一锅汤。客人用饭时绝对可以来一招“飞象过河”，夹取放在远处的菜肴。由于中国人喜欢全体共享菜肴，他们的餐桌大多数是圆形或方形，而不是西方人多用的长形餐桌。

　　怎样叫一顿中式饭

　　先叫一个冷盘以刺激食欲，接着叫一锅清汤，热汤有助增加体温，喝过热汤后便开始品尝主菜，通常按照自己的口味叫主菜，但必要叫一碟十足辣味的菜肴，才算得上为一顿合宜的中式饭，以辣味菜肴配?清淡的白饭，使菜肴辣而温和，白饭淡而香浓;一顿饭的压轴食品是甜点，通常是甜汤，如红豆沙、芝麻糊等，亦有其他种类，如布丁、班戟、雪糕等，同样香甜可口。

　　吃的方式

　　要待热汤变凉一点而入口时又不失汤味，应用汤匙一小口抿出声的饮;至于吃饭，要提起饭碗贴着唇边，用筷子把饭粒推入口里，这是一个最容易的吃饭方法，亦表示喜欢吃那顿饭;若吃饭时不提起饭碗，即表示不满意饭桌上的菜肴。

　　宴会

　　中国人很少在日常用饭时喝酒，但酒在他们的盛宴上则担当重要的角色。在宴会开始时，主人家必先向客人祝酒，这时客人的饮酒兴致便油然而生，啤酒或汽水都可用来祝酒，要先为别人添酒或汽水，后为自己添加，才合乎礼仪，且要添至近乎满泻为止，以表示尊重对方及彼此友谊，而主人家要尽情灌醉客人，才算合乎礼仪。若你不想饮酒，应在宴会开始时便表明，以免出现尴尬的场面。

　　饭宴结束

　　客人享用完最后一款菜肴时，饭宴便正式结束，于是主人家的主角会站立起来，表示宴会到此结束，并会站立门口向每位客人说声“晚安”，之后跟酒楼经理结账，主人家的其他成员则送客人乘车，挥手道别并目送车子驶离开去。

　　菜肴

　　中式菜肴大多数不会只有一种材料，通常有其他伴菜或配料衬托主菜，以做出色香味俱全的菜肴，例如烹煮猪肉，会以爽脆的绿色蔬菜做伴菜，如芹菜或青椒，衬托粉红色、柔?的猪肉。一顿饭不会只有一款菜肴，通常同时端上两款、甚至四款菜肴，且每款菜肴都要色香味俱全，端上次序则以菜肴的搭配为大前题，通常同类的菜肴会同时端上，不会前后分别端上，总之整顿饭都要讲求协调的搭配。

**关于中餐传统礼仪介绍 篇4**

　　1.瞄准宾主，把握大局

　　大多数餐宴都有一个主题，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。

　　2.敬酒有序，主次分明

　　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，分清主次。

　　3.劝酒适度，切莫强求

　　在餐桌上往往会遇到劝酒的现象，有的人总喜欢把酒场当战场。

　　有时过分地劝酒，会将原有的朋友感情完全破坏。

　　4.语言得当，诙谐幽默

　　餐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，会给他人留下很深的印象。

　　5.众欢同乐，切忌私语

　　大多数餐宴宾客都较多，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，而忽略了众人。

**关于中餐传统礼仪介绍 篇5**

　　(1)中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙等。

　　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座子上或放在纸套内。公用的筷子和汤匙最好放在专用的座子上。要备好牙签和烟灰缸。

　　(2)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，用筷子形成了基本的规矩和礼仪，如：忌敲筷子。在等待就餐时，不能坐在桌边一手拿一根筷子随意敲打或用筷子敲打碗盏或茶杯。忌掷筷。

　　在进餐前发放筷子时，要把筷子一双双理顺，然后轻轻地放在每个餐位前，相距较远时，可请人递交过去，不能随手掷在桌子上，更不能掷在桌下。忌叉筷。

　　筷子不能一横一竖交叉摆放，不能一根大头，一根小头。筷子要摆在碗的旁边，不能搁在碗上。忌插筷。用餐者因故须暂时离开时，要把筷子轻轻搁在桌上或餐碟边，不能插在饭碗里。忌挥筷。夹菜时，不能把筷子在菜盘里挥来挥去，上下乱翻。遇到别的宾客也来夹菜时，要注意避让，避免“筷子打架”。忌舞筷。

　　用餐过程中进行交谈，不能把筷子当成道具，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。用餐完毕，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，便扔下筷子离席。

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