# 饮酒礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-19

*饮酒礼仪（精选9篇）饮酒礼仪 篇1　　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。*

饮酒礼仪（精选9篇）

**饮酒礼仪 篇1**

　　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。

**饮酒礼仪 篇2**

　　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。

**饮酒礼仪 篇3**

　　1.宴会开始时，服务生会开始倒酒，服务生一般会按顺序倒酒，这时，用餐者不要去拿酒杯或移动酒杯，而应把酒杯放在桌等待服务生来倒。若不想服务生给你倒酒，那么就用指尖轻轻碰下酒杯的边缘，这样服务生就会知道你不想要了。

　　2.正确的握杯姿势:为了避免手的温度使酒杯里的酒温增高，影响酒的风味，正确的握酒杯姿势是用三根手指轻握酒杯的杯脚，即使用大拇指、中指和食指轻握杯脚，小指则放在杯酒的底台来固定。

　　3.在喝酒时绝对不能用吸着喝，正确的喝酒姿势，应是倾斜酒杯，就像将酒放在舌头上似的喝。品酒时可以轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但切忌猛烈摇晃杯子。

　　4.喝酒时应避免以下失礼行为：非敬酒时的把酒一饮而尽、拿着酒杯边说话边喝酒、边喝酒边通过酒杯看人、将口红印在酒杯的边沿上等。

**饮酒礼仪 篇4**

　　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。

**饮酒礼仪 篇5**

　　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。

**饮酒礼仪 篇6**

　　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。

**饮酒礼仪 篇7**

　　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。

**饮酒礼仪 篇8**

　　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。

**饮酒礼仪 篇9**

　　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。

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