# 关于就餐礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-19

*关于就餐礼仪（精选30篇）关于就餐礼仪 篇1　　【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，*

关于就餐礼仪（精选30篇）

**关于就餐礼仪 篇1**

　　【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。

**关于就餐礼仪 篇2**

　　1.刀叉

　　刀叉是人们对于餐刀、餐叉这两种西餐餐具所采用的统称。二者既可以配合使用，也可以单独使用。不过更多的情况下，刀叉都是配合使用的。

　　掌握刀叉的使用，需要具体学习刀叉的类别、刀叉的用法、暗示等三个方面的知识。

　　(1)刀叉的类别及摆放位置。在正规的西餐宴会上，莱肴是一道一道分别上桌的，而每吃一道莱肴，都需更换一副刀叉。也就是说，每吃一道莱肴时，都要配以专用的、不同类别的刀叉，决不可以从头至尾只使用一副刀叉，也不可以不加区分地胡拿乱用刀叉。

　　享用西餐正餐时，在每一位就餐者面前的餐桌上，都会摆放上专门供其个人使用的刀叉，如吃黄油所用的餐刀叉、吃鱼所用的餐刀叉、吃肉所用的刀叉和吃甜品所用的刀叉等。这些刀叉除了形状各异之外，还有具体摆放的位置。

　　吃黄油所用的餐刀是没有与之相匹配的餐叉的，它的正确位置，是横放在就餐者左手的正前方。

　　吃鱼和吃肉所用的刀叉通常应当是刀右、叉左地分别纵向摆放在就餐者面前的餐盘两侧，方便就餐者依次分别从两边由外侧向内侧取用。

　　吃甜品所用的刀叉应最后使用，一般被横向放在每人所用的餐盘的正上方。

　　(2)刀叉的使用。

　　正确持刀的方法右手持刀，拇指抵刀柄一侧，食指按于刀柄上，其余三指弯曲握住刀柄。不用餐刀时，应将其横放在盘子的右上方。

　　正确持叉子的方法若叉子不与刀并用时，右手持叉取食叉齿向上。当刀叉并用时，右手持刀，左手持叉，叉齿向下叉住肉;肉被割下后，先把刀放下，叉换右手，用叉子叉上肉送到嘴里。

　　刀叉并用方式有英国式和美国式两种。英国式的使用方法要求就餐者在使用刀叉时，始终右手持刀，左手持叉，一边切割一边叉而食之，这种方法显得比较文雅;美国式的具体做法是右刀左叉，一鼓作气将要吃的食物全部切好，然后再把右手的餐刀斜放在餐盘的前面，将左手的餐叉换到右手，最后右手执叉就餐。

　　使用刀叉时注意事项使用刀叉就餐时，不管采用哪种方式均应注意以下几点：①切割食物时，不要弄得铿锵作响;②切割食物时，应当从左侧开始，由左而右逐步而行;③切割食物时，应当双肘下沉，前后移动，切勿左右开弓，把肘部抬得过高;④每块被切割好的食物大小，应当入口刚刚合适，一般应当以餐叉铲而食之，不可以用叉刀扎着吃，也不可以用餐叉叉起之后一口一口地咬而食之;⑤双手同时使用刀叉时，叉齿应当朝下，右手持叉进食时则应使叉齿朝上，临时将刀叉放下时，切勿使刀叉朝外;⑥如果刀叉掉落地上，一般不应继续使用，而应请侍者另换一副。

　　(3)刀叉的暗示。通过刀叉的不同放置形式，可以由就餐者向侍者暗示本人是否还想再吃某一道菜肴。

　　暗示尚未吃完在进餐期间，就餐者如果将刀右叉左，刀刃朝内。叉齿朝下，二者呈“八”字形状摆在餐盘之上，就是暗示侍者：此菜尚未用毕。

　　暗示可以撤掉就餐者如果吃完了某一道菜肴，或者因其不合适口味而不想再吃，则可以刀右叉左，刀刃朝内，叉齿向上并排纵放在餐桌上，或是刀上叉下并排横放在餐盘上。这种做法是在暗示侍者，可以将刀叉连同餐盘一道撤下桌去。

　　2.餐匙

　　餐匙又叫做调羹。品尝西餐时，餐匙是一种不可缺少的主要餐具。在西餐中餐匙有两种，

　　一是汤匙，其形状较大，通常被放在就餐者右侧刀的最外端，并且与餐刀并列排放;二是甜品匙，在一般情况下，它被放在吃甜品所使用的刀叉的正上方，并且与之并列。正确使用汤匙的方法：用右手拇指与食指持汤匙柄，手持汤匙，使其侧起，不要使汤滴在汤盘外面。餐桌上的小匙是用来调饮料的，无论喝什么饮料，用毕应将其从杯中取出，放入托盘。

　　使用餐匙时应注意以下几点：

　　(1)餐匙除了可以饮汤、用甜品外，决不可以直接去舀取红茶、咖啡以及其他任何主食、菜肴。

　　(2)以餐匙取食时，务必不要过量。一旦入口就要一次用完，不要把一匙的东西反复品尝多次。

　　(3)使用餐匙的动作要干净利索，不要在汤、甜晶或者红茶、咖啡之中搅拌不已。

　　(4)已经使用的餐匙不可再次放回原处，也不可将其插入菜肴或是放在汤盘、红茶杯、咖啡杯之中。正确的做法是将其暂放于餐盘上。

　　3.餐巾

　　餐巾在西餐里除了保洁服装、擦拭口部的作用外，还有一大特殊的作用就是起到暗示的作用。

　　(1)暗示用餐开始。按惯例，享用西餐时，就餐客人均向女主人自觉看齐，当女主人为自己铺上餐巾时，一般等于正式宣布用餐开始。

　　(2)暗示暂时离开。用餐时若需要中途暂时告退，往往不必大张旗鼓地向他人通报，而只要把本人的餐巾置于自己座椅的椅面上即可。

　　(3)暗示用餐结束。当女主人把自己的餐巾放在餐桌上时，意在宣告用餐结束，其他客人见此情景均应自觉地告退。

　　餐具的选用要根据上菜顺序来确定，一般来说，按照西餐的规矩，吃什么菜用什么餐具、喝什么酒水用什么酒杯。

**关于就餐礼仪 篇3**

　　西餐礼仪表示用餐完毕

　　用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

　　吃西餐的十大基本礼仪

　　1、刀叉：手握叉子时不要像握大提琴那样，或像握麦克佩斯夫人的匕首那样。另外，不要手握刀叉在空中飞来舞去用以强调说话的某一点，也不要将刀叉的一头搭在盘子上，一头放在餐桌上。刀叉一旦拿起使用，就不能再放回原处。刀子放在盘子上时，刀刃朝里，头在盘子里，刀把放在盘子边缘上。

　　2、餐巾：不要拿餐巾去用力擦脸的下部，要轻轻地沾擦。不要抖开餐巾再去折叠，不要在空中像挥动旗子那样挥动餐巾。餐巾应该放在大腿上，如果离开餐桌，要将餐巾放在椅子上，并把椅子推近餐桌。注意动作要轻。用餐结束时不要折叠餐巾;否则，不了解情况的服务生可能会再给别的客人使用。用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

　　3、咀嚼：嚼东西时嘴要闭紧，无论你有什么惊人的妙语，时机多么恰到好处，只要嘴里有食物，绝不能开口说话。不能为了着急说话而马上将食物吞下，要保持细嚼慢咽的姿势，将食物咽下后会意地露出笑容，以转达你内心的活动：刚才完全可以有妙语出口，只是口中有食物。

　　4、坐姿：要牢记你妈妈的话，坐立要直，不要将胳膊肘支在餐桌上。如果手放在什么位置都不自在，放在大腿上。

　　5、面包：面包上抹黄油尤其要注意，将面包掰成可以一口吃下的小块，临吃前在小块上抹黄油，不要图方便将整个面包上都抹上黄油。

　　6、速度：切忌速度过快，无论你是在RitzCarton还是在格尔蒂的GreasePit酒店用餐，大口吞咽食物不仅有害健康，而且也不雅观，尤其是和他人共同进餐时，这么做会显得失礼。共同进餐时大家的量应一样，并保持同时开始同时结束的速度，别人都开始品味甜食了而你还在喝汤是不可取的。

　　7、剔牙：如果塞了牙，切忌在餐桌上剔牙，如果的确忍受不住，找个借口去洗手间，你可以在那里剔个够。

　　8、口红：将口红留在餐具上是不可取的，工作用餐尤其如此。如果没有随身携带纸手帕，进酒店时可以顺便到洗手间去一趟，或到吧台去取块纸餐巾。

　　9、吸烟：即使在吸烟区用餐，用餐期间吸烟也不可取，吸烟会影响他人的食欲，而且和整个气氛也不和谐，应该等到用餐结束后再吸烟，还应该记住：不要用盘子当烟灰缸。

　　10、物品：女用手提包及男用手提箱这类东西不要放在餐桌上，钥匙、帽子、手套、眼镜、眼镜盒、香烟等物品都不要放在餐桌上。总之，凡是和用餐无关的东西都不能放在餐桌上。

　　西餐就餐礼仪

　　1、最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就可以坐下来了。就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　2、使用刀叉进餐时，从外侧往内侧取用刀叉，要左手持叉，右手持刀;切东西时左手拿叉按住食物，右手执刀将其切成小块，用叉子送入口中。使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时应该摆成“八”字型，分别放在餐盘边上。刀刃朝向自身，表示还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并拢放在盘中。如果是谈话，可以拿着刀叉，无需放下。不用刀时，可用右手持叉，但若需要作手势时，就应该放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃，也不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。要记住，任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　用餐时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持约一个拳头的距离。两脚交叉的坐姿最好避免。

　　3、喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。如汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘(碗)中，匙把指向自己。

　　4、吃鱼、肉等带刺或骨的菜肴时，不要直接外吐，可用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。如盘内剩余少量菜肴时，不要用叉子刮盘底，更不要用手指相助食用，应该以小块面包或叉子相助食用。吃面条时要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。

　　5、 面包一般掰成小块送入口中，不要拿着整块面包去咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

　　6、吃鸡时，欧美人多以鸡胸脯肉为贵。吃鸡腿时应该先用力将骨去掉，不要用手拿着吃。吃鱼时不要将鱼翻身，要吃完上层后用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层吃肉时，要切一块吃一块，块不能切得过大，或一次将肉都切成块。

　　7、 喝咖啡时如愿意添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡的垫碟上。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应该先用水果刀切成四瓣再用刀去掉皮、核、用叉子叉着吃。

　　8、用刀叉吃有骨头的肉时，可以用手拿着吃。若想吃得更优雅，还是用刀较好。用叉子将整片肉固定(可将叉子朝上，用叉子背部压住肉)，再用刀沿骨头插入，把肉切开。最好是边切边吃。必须用手吃时，会附上洗手水。当洗手水和带骨头的肉一起端上来时，意味着“请用手吃”。用手指拿东西吃后，将手指放在装洗手水的碗里洗净。吃一般的菜时，如果把手指弄脏，也可请侍者端洗手水来，注意洗手时要轻轻地洗。

　　9、 吃面包不可蘸调味汁吃到连调味汁都不剩，这是对厨师的礼貌。注意不要把面包盘子“舔”得很干净，而要用叉子叉住已撕成小片的面包，再蘸一点调味汁来吃，这才是雅观的做法。

**关于就餐礼仪 篇4**

　　对中国人而言，吃是一种艺术，也是一种文化的体现。

　　中餐上菜顺序。中餐大多是先上冷盘、饮料及酒，后上热菜，然后上主食，最后上甜点和水果。正餐上菜的原则是：先宾客，后主人；先女宾，后男宾；先主要宾客，后其他宾客。从主人右侧的宾客开始，按顺序上菜。中餐上菜的顺序具体如下：

　　一、冷盘小菜。中餐的冷盘分成两种，一种是小菜，通常会准备二到四碟。

　　二、热炒。中餐的热炒通常有四盘，会安排在第一道大菜开胃拼盘后上菜，不过现在有许多筵席会省略这道菜。

　　三、主菜。紧接在开胃菜之后，继续上主菜，主菜的道数通常是四、六、八等偶数。菜肴使用不同的材料，配合酸、甜、苦、辣、咸五味，以炸、蒸、煮、煎、烤、炒等各种烹调法搭配而成。

　　四、特殊菜色。中餐有些特殊菜色，食用时需用到手，像薄饼包烤鸭，要注意包紧，避免内馅掉落。贴心的主人更应准备洗指水盘，以利宾客用完这些菜色后，可将油腻的手指清理干净。

　　五、汤。喝汤要懂得要领，注意不可以发出声音，中国人通常用嘴去吸汤，所以会发出声音，如果是正式晚宴是非常失礼的，可比照西方人的技巧，用汤匙来喝汤。快喝完时，不可将汤碗拿起食用，而应以左手拇指和食指轻扶碗缘，向桌心方向稍微倾斜以利取汤。

　　六、点心。一般宴会不供应饭，而以糕、饼、面、包子，饺子等替代。

　　七、甜点。包括点心，如馅饼、蛋糕；甜汤，如冰糖莲子，银耳甜汤、杏仁豆腐等。

　　八、水果。水果种类繁多，多半是以水果盘呈现。

　　中式饮酒文化。中国人的饮酒文化源远流长，中西方的饮酒文化也各不相同。中国酒的分类大约为黄酒、果酒、啤酒、白酒类、配制酒等。酒的.用途繁多，如婚丧喜庆、酬谢宾客等。敬酒是中餐宴会中不可少的礼数，但是敬酒要注意适度，也不可强行劝酒，行酒令在正式的宴会上更不可为之。

　　通常，宾主入座后服务员就会斟酒，先斟烈性酒，其次斟果酒、啤酒、汽水等。通常从主人右侧主宾先斟，后斟女宾，然后给主人斟，随后按顺时针方向逐一斟酒。主人右侧的来宾也要注意先斟。斟酒、倒水八分满即可。敬酒时自首席按顺序一路敬下，敬酒者不需要将酒杯里的酒喝干，每次喝一小口即可。男士向长辈敬酒时，应双手捧杯，起立敬酒；女士则无论辈分，右手握杯左手轻扶杯底，点头致意，轻啜一口即可。

　　进餐礼仪

　　餐前。中式餐宴，客人多数喜欢自由入席，而且喜欢自选同席伴侣，夫妇往往坐在一起。女主人应逐一邀请所有宾客入座，邀请的顺序为：第一位安排贵宾的女伴入坐，位置安排在男主人的右手边，贵宾则安排在女主人右手边。如果没有特别的主客之分，先礼让长辈入座，然后女士们可以大方地先行入座。

　　入座宜从左侧进入，轻拉椅背，女士由男士或服务生代劳，然后慢慢入座。坐的姿势要端正，女士双腿应并拢，男士自然即可。双手不可靠在桌面或邻坐的椅背上，更不要弯腰驼背用餐，显得没有精神。手机最好关机，或转成震动模式，如有紧急电话需接，请离坐至适当场地接听。:

　　手提包、钥匙、手机、香烟、打火机等私人物品，不可放在桌上妨碍他人用餐，应放进手提包内，再将手提包放在背部与椅背间，而不是放在餐桌上或地上。脱下的长外套不可直接披在椅背上，大衣、外套等则应交给服务员放置衣帽间保管。坐姿要维持端正，但不要僵硬不自然，并注意与餐桌保持适当的距离。

　　进餐时。一道菜上桌后，通常须等主人或长辈动手后再去取食。若需使用公筷或母匙的菜，应先用公筷将菜肴夹到自己的盘中，然后再用自己的筷子慢慢食用。夹菜时，要等到菜转到自己面前时再动筷，夹菜一次不宜过多，也不要把夹起的菜再放回菜盘中，又伸筷夹另一道菜，这是非常不礼貌的动作。如果遇到邻座夹菜要避让，谨防筷子打架。同桌如有外宾，不用反复劝菜，也不要为其夹菜，因为外宾一般没有这个习惯。以前为宾客夹菜表示中国人的好客之道，现在应让宾客依自己的喜好取用菜色，较合乎时宜也较卫生。

　　中餐大多一大盘菜放在桌上，有时有服务员帮忙分菜，若无则由男士帮女士取菜，或由自己依序取用。用餐时，碗盘器皿不可拿在手上，应用筷子取一口大小的食物送至口中，不可一次把过多的食物塞入口里。骨、刺要吐出时，应用餐巾或以右手遮口，隐密地吐在左手掌中，再轻置于骨盘中，不可抛弃在桌面或地上。有骨或壳的食物，应避免用手剥咬，可用筷子或汤匙取食为宜。很烫的食物，不可用嘴吹冷匆忙送入口中，应等稍凉后再取食。

　　餐后。用餐完毕后，必须等男女主人开始送客之后，才能离座。客人未离开前，绝对不可大声喧哗或批评客人。送客时，应该提醒其所携带或是寄存的物品，并且鞠躬致意，尽量等客人完全离开视线后再返回座位。餐后不宜当着客人面结帐，也不宜拉拉扯扯抢着付账，如真要抢着付账，应找适当的时机悄悄地去结帐。

**关于就餐礼仪 篇5**

　　一般中餐的礼仪

　　中国的饮宴礼仪号称始于周公，千百年的演进，终于形成今天大家普遍接受的一套饮食进餐礼仪，是古代饮食礼制的继承和发展。饮食礼仪因宴席的性质、目的而不同;不同的地区，也是千差万别。古代的饮食礼仪是按阶层划分：宫廷，官府，行帮，民间等。而现代饮食礼仪则简化为：主人(东道)，客人了。

　　点菜礼仪

　　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。

　　餐具礼仪

　　中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙六种。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的座子上，或放在纸套中。公用的筷子和汤匙最好放在专用的座子上。

　　中餐上菜的顺序一般是：先上冷盘，后上热菜，最后上甜食和水果。

　　用餐前，服务员为每人送上的第一道湿毛巾是擦手用的，最好不要用它去擦脸。在上虾、蟹、鸡等菜肴前，服务员会送上一只小小水盂，其中漂着拧檬片或玫瑰花瓣，它不是饮料，而是洗手用的。洗手时，可两手轮流蘸湿指头，轻轻涮洗，然后用小毛巾擦干。

　　座次礼仪

　　这个“排座次”，是整个中国饮食礼仪中最重要的一部分。

　　从古到今，因为桌具的演进，所以座位的排法也相应变化。总的来讲，座次是“尚左尊东”、“面朝大门为尊”。家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者。

　　巡酒时自首席按顺序一路敬下。若是圆桌，则正对大门的为主客，左手边依次为2、4、6……右手边依次为3、5、7……直至汇合。

　　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。然后首席的左手边坐开去为2、4、6、8，右手边为3、5、7。

　　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。

　　筷子礼仪

　　一忌敲筷：即在等待就餐时，不能坐在餐桌边，一手拿一根筷子随意敲打，或用筷子敲打碗盏或茶杯。

　　二忌掷筷：在餐前发放筷子时，要把筷子一双双理顺，然后轻轻地放在每个人的餐桌前，相距较远时，可以请人递过去，不能随手掷在桌子上。

　　三忌叉筷：筷子不能一横一竖交叉摆放，不能一根是大头，一根是小头。筷子要摆放在碗的旁边，不能搁在碗上。

　　四忌插筷：在用餐中途因故需暂时离开时，要把筷子轻轻搁在桌子上或餐碟边，不能插在饭碗里。

　　五忌挥筷：在夹菜时，不要把筷子当作道具，在餐桌上乱七八糟地挥舞;也不要在请别人用菜时，把筷子戳到别人面前，这样做是失礼的。

**关于就餐礼仪 篇6**

　　餐厅选择：宴请中谈商务的时机：一般宴请最好挑有沙发的包间，如果和客人不很熟，吃饭前人没来齐时，就先把事情谈了。这样做的好处是让人家吃得心里踏实。如果和客人较熟，而且也不是什么复杂的事，只是表个态，就不要在吃的时候说，而是到最后送客时顺口说一声“帮我办一下”就行了。当然，一切要以尊重客人的要求为前提。

　　落座有规矩：正对门的位置是买单的位置，右手是贵宾，对面最好坐自己的助手(副主陪)，催个菜跑个腿什么的方便。如果双方来的人数差不多，最好互相间隔着坐，有利于私下交流。不要自己人坐一边，对方坐一边，跟谈判似的。

　　敬酒规矩：一般来说，敬客人时敬多了很不尊重，但是重要客人敬多了是可以的。别人敬酒时，不要乱掺和。另外，作为副手敬酒也有技巧，一般要委婉地说“代老板敬您一杯”，这样可以兼顾双方位置的微妙差别。

　　西餐怎么吃：都需要用刀切割，一次切一块食用。面条用叉子卷食。面包需用手撕下小块放入口内，不可用嘴啃食。喝汤时不可发出声音。水果是用叉子取用。

　　正确使用餐具：左叉固定食物，右刀切割。餐具由外向内取用，每个餐具使用一次。不要在没有进餐完毕的时候，就把刀和叉向右叠放在一起。握把都向右，这样的话服务员会以为你已经就餐完毕，会把你的饭菜撤下去。

　　被老板邀请吃饭时与邀请老板吃饭

　　被老板邀请时：被老板邀请吃饭时一般不要携伴前往，除非特别讲明。接受到老板邀请，不可告诉办公室的同事，他们会难过的，甚至没来由地给你的同事关系带来负面影响。受到老板的礼遇，保持沉默是好的。如果老板没当众邀请你，多半他也不希望他人知道。

　　慎重邀请老板吃饭时：身为下属，邀请老板吃饭应该是慎重对待的事情，即使你们之间有深厚的交情，也不可大意(还要视你的朋友兼老板是什么样的人)。请老板吃饭，当然要复杂一些。利用特殊时机是恰当的，比如很重要的工作告一段落(最好是大功告成、任务圆满完结之后的半月内，休息了几天)，你新获提升，春节，你想给老板提一个很重要的建议……

　　如果与老板不是很熟，那还是等几年再请他。如果一直没有机会跟他混熟，那就没必要请他了，否则彼此会尴尬的，对你的前途未必就有利。新上任的经理应不应该请老板吃饭?工作午餐是可以的，会有许多事值得谈，但总有点勉强。邀请老板到家做客，则显得不合适了。如果有比较稳固的亲戚关系，视时机而定。

　　1无论男女，在出席正式场合的时候我们很多时候都会喷香水，但是注意应该以气味清新恬淡的香水为最佳选择，以免过重的香水味盖过食物的味道，影响用餐气氛。

　　2着装切忌太过随意

　　商务上的用餐虽然不都是极为正式和隆重的场合，但是我们依然要注意着装上的礼仪，男士应尽量选择西装并应注意整洁，女士尽量不穿长筒靴和戴帽子。

　　3刀叉、餐巾掉在地上时别自己趴到桌下捡回

　　用餐时如果不慎将餐具掉在地上，千万不要“亲力亲为”，应礼貌地请服务员代劳，并提出补给要求。

　　4食物残渣塞牙缝，不要马上用牙签

　　这种情况非常常见，但是在餐桌上我们要注意仪态，不能拿起牙签就往嘴里塞，而是应喝点水，试试情况能否改善。如果还是不行，就应该离席到洗手间处理。

　　5菜肴中有异物时，切勿大惊失色地告知邻座的人

　　自己的饭菜被“加料”，我们难免又惊又怒，但是为了不影响同桌用餐者的食欲，我们要保持镇定，赶紧用餐巾或汤勺等工具把异物挑出来。

　　6切忌在妙语连珠的时候不自觉地挥舞刀叉

　　在用餐的时候注意保持自己的情绪稳定，失控地指手画脚、挥舞餐具都是非常不礼貌的行为。

　　7不应在用餐时吐东西

　　用餐的时候如遇到太辣或太烫等食物，不幸“踩雷”了也不能吐出来，而是应该赶快喝下冰水作调适，如果实在无法下咽的话便到洗手间处理。

　　8女士用餐前应先将口红擦掉

　　女士们都喜欢涂口红，既能打扮自己，又能让整个人变得更加精神。但是我们要注意在餐前把口红擦掉，以免在餐具上留下“烈焰红唇”，给人不洁之感。

**关于就餐礼仪 篇7**

　　中餐餐具摆放

　　中式餐饮看似十分普通简单，但是用餐时的礼仪却是有一番讲究的。中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙六种。在正式的宴会上，水杯放在菜盘上方，酒杯放在右上方。筷子与汤匙可放在专用的座子上，或放在纸套中。

　　中餐上菜顺序

　　中餐上菜的顺序一般是：先上冷盘，后上热菜，最后上甜食和水果。用餐前，服务员为每人送上的第一道湿毛巾是擦手用的，最好不要用它去擦脸。在宴席上，上鸡、龙虾、水果时，有时送上一小水盂(铜盆、瓷碗或水晶玻璃缸)，水上飘有玫瑰花瓣或柠檬片，供洗手用(曾有人误为饮料，以致成为笑话)。洗时两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用餐巾或小毛巾擦干。

　　中餐入座礼仪

　　古代的食礼是按阶层划分：宫廷，官府，行帮，民间等。现代食礼则简化为：主人(东道)，客人了。作为客人，赴宴讲究仪容，根据关系亲疏决定是否携带小礼品或好酒。赴宴守时守约;抵达后，先根据认识与否，自报家门，或由东道进行引见介绍，听从东道安排。

　　入座：这个\"英雄排座次\"，是整个中国食礼中最重要的一项。从古到今，因为桌具的演进，所以座位的排法也相应变化。总的来讲，座次\"尚左尊东\"，\"面朝大门为尊\"。家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者;家庭宴请，首席为地位最尊的客人，客主人则居末席。首席未落座，都不能落座，首席未动手，都不能动手，巡酒时自首席按顺序一路敬下，再饮。

　　1.更讲究的，如果来报有人来，无论尊卑地位，全席之人应出迎。

　　2.若是圆桌，则正对大门的为主客，左手边依次为2，4，6右手边依次为3，5，7直至汇合。

　　3.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，

　　4.如果不正对大门，则面东的一侧右席为首席。然后首席的左手边坐开去为2，4，6，8(8在对面)，右手边为3，5，7(7在正对面)。

　　5.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。

　　6.根据主客身份，地位，亲疏分坐。

　　7.餐巾主要防止弄脏衣服，兼做擦嘴及手上的油渍。

　　8.餐巾应摊开后，放在双膝上端的大腿上，切勿系入腰带，或挂在西装领口。

　　9.切忌用餐巾擦拭餐具。

　　10.餐毕，要将餐巾折好，置放餐桌再离席。

　　11.入席时，应等长者坐定后，方可入席。

　　12.喝汤时，第一次舀汤宜少，先测试温度，浅尝。喝汤不要出声。

　　13.喝汤时不要任意搅合热汤和用口吹凉。

　　14.汤舀起来，不能一次分几口喝。

　　15.喝完汤，汤匙应搁在汤盘上或汤杯的碟子上。

　　16.必须等到大家坐定后,才可使用餐巾.

　　17.在饭店用餐,应由服务生领台入座.

　　18.多汁的水果如西瓜、柚子等，应用匙取食。

　　19.粒状水果如葡萄,可用手抓来吃.

　　20.果汁少较脆的水果如苹果、柿子、梨，可将之切成四片，削皮后取食。

　　21.桃及瓜类,削皮切片后,取食.

　　22.入座后姿势端正，脚踏在本人座位下，不可任意伸直，手肘不得靠桌缘，或将手放在邻座椅背上。

　　23.口内有食物，应避免说话。

　　24.必须小口进食，不要大口的塞，食物未咽下，不能再塞入口。

　　25.取菜舀汤，应使用公筷公匙。

　　26.吃进口的东西，不能吐出来，如系滚汤的食物，可喝水或果汁冲凉。

　　27.送食物入口时，两肘应向内靠，不宜向两旁张开，碰及邻座。

　　28.好的吃相是食物就口，不可将口就食物。食物带汁，不能匆忙送入口，否则汤汁滴在桌布上，及为不雅。

　　29.切忌用手掏牙齿，应用牙签，并以手或手帕遮掩。

　　30.避免在餐桌上咳嗽、打喷嚏、怄气及放屁。万一不禁，应说声\"对不起\".

　　31.喝酒宜各随意，敬酒以礼到为止，切记劝酒、猜拳、吆喝。

　　32.如餐具坠地，可请侍者拾起。

　　33.遇有意外，如不慎将酒、水、汤汁溅到他人衣服，表示歉意即可，不必恐慌赔罪。

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

　　35.如主人亲自烹调食物，勿忘予主人赞赏。

　　36.如吃到不洁或异味，不可吞入，应将入口食物，轻巧的用拇指和食指取出，放入盘中。轻声告诉侍者更换。

　　37.就餐时，如发现还没吃的食物有昆虫或碎石，不要大惊小怪，宜侯侍者走近，轻声告知侍者更换。

　　38.食毕，餐具务必摆放整齐，不可凌乱放置。

　　39.食毕，餐巾应折好放在桌上.

　　40.主食进行中，不宜抽烟，如需抽烟，必须先征得邻座的同意。

　　41.在餐厅就餐，不能抢着付账，推拉争付至为不雅。倘系作客，不能抢付账。

　　42.进餐的速度应与男女主人同步，不宜太快，宜不宜太慢。

　　43.餐桌上不能谈悲戚之事，否则会影响欢愉的气氛。

　　44.应等长者坐定后，方可入座。

　　45.席上如有女士，应等女士座定后，方可入座。

　　46.用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席!

**关于就餐礼仪 篇8**

　　学会赞美主人

　　要让赞美成为一种习惯，但是不要让人认为您是在谄媚。您要学会真诚地赞美主人和主人所提供的美食。

　　温馨提示：不要等到主人问及食物是否美味可口时才开始赞美，而应该在主人询问之前!

　　适量饮酒

　　喝酒一定要量力而行，在用餐之中主人除了提供餐酒之外，可能还会提供甜酒、香槟或是餐后酒(利口酒)等，所以每一种酒的饮用量要适当，否则到最后可能会是酩酊大醉，闹出笑话。

　　温馨提示：如果您不希望其他人为您添酒，您要基本保证杯中的酒原封不动。

　　供应份量

　　对于每一道菜，作为客人一般都是只装取其中的一小份。当您用完之后，主人询问您是否需要多装一份时，您的接受会是对主人最真诚的赞美，您同时可以说：“这菜太美味了，谢谢，我想再仔细品尝一点!”如果您礼貌地回绝，您也可以说：“谢谢，我想留点空间，尝尝接下来的甜点!”当然主人也会问及您对菜肴的感受，合不合口味，喜不喜欢等等。

　　对于餐桌上的葡萄酒，请记住两大原则。第一是千万不要擅自为自己添酒，如果您想多要点葡萄酒，您需要等别人主动给您倒酒，同样的您需要询问您的邻座是否需要更多的葡萄酒。只有当其他人主动要求为您添酒时，您才可以接受，并为自己添酒。第二是千万不要将酒杯添满，所倒的酒量一般不超过酒杯容量的二分之一。

　　沙拉吃法

　　沙拉一般都是在主菜之前提供，但是法国人通常都是在主菜之后、奶酪之前提供。注意在吃生菜和其他绿叶蔬菜时，千万不要将叶子切碎，而应该用刀叉将叶子折叠成小方块，然后用叉子叉住，送到嘴里。

　　奶酪吃法

　　通常在最后，主人会提供一盘奶酪。一般奶酪都是同面包一起食用，而不是同薄脆饼干。奶酪的切割是非常讲究的，长方体的奶酪要从短边开始切起，正方体的奶酪可以先切成两个长方体或立体三角形，立体三角形的奶酪要从长边开始切割，圆形的奶酪一般都是切成楔形。

**关于就餐礼仪 篇9**

　　【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。

**关于就餐礼仪 篇10**

　　印度交际应酬礼节繁多：合十礼、拥抱礼、贴面礼、摸脚礼、举手礼等。也流行握手礼。印度人迎接嘉宾往往要向对方敬献用鲜花编织而成的花环。印度人以往对等级、地位、身份极其关注。印度所特有的种姓制度分为四个等级：其一，“婆罗门”，即僧侣；其二，是“刹帝利”，即名门、贵族；其三，是“吠舍”，即平民；其四，是“首陀罗”，即贱民。此外，还有 “不可接触的贱民”，叫作“哈里真”。传统的种姓制度广遭非议，但影响犹在。

　　印度人主食有大米及面食，烹调方式有炒、煮、烩三种，喜加入各种香料，尤其是辛辣类香料。印度食素者特别多，而且社会地位越高的人越忌荤食。根据教规，印度教教徒和锡克教教徒不吃牛肉，耆那教徒则既忌杀生，又忌肉食。

**关于就餐礼仪 篇11**

　　韩国用餐礼仪非常的讲究，即使是在普通人家做客，用餐时餐桌的宾主座次都有严格的规定，因此，用餐时要按照主人的安排入座，不要在餐桌边随意找把椅子就坐下。

　　韩国是一个非常注重辈分的国家，长者为尊是他们一贯的传统，在用餐时也不例外。餐桌上有长者或上级时，他们不但是优先服务的对象，而且只有在长者或上级动筷子开始用餐后，其他人才能开始动筷子用餐。

　　餐桌上的每一样食物都应该品尝一下，以表示对主人的尊重，饭菜上齐后，先用勺子盛一口汤喝完，再吃一口米饭，然后再喝一口汤，再吃一口米饭，在这之后就可以随便吃任何东西了。

　　在韩国平时一般都使用不锈钢制的平尖头儿的筷子。在我们国内吃饭的时候都有端起饭碗吃饭的习惯，但是在韩国就餐的时候是绝对不可以的。更可怕的是嘴不能接触饭碗。吃饭的时候一定要用右手拿勺子，吃饭的时候要先从水泡菜中盛上一口汤喝完，然后再用勺子吃一口米饭，然后再喝一口汤、再吃一口饭后，便可以随意地吃任何东西了。这是韩国人特有吃饭的特色。在韩国勺子在饮食生活中比筷子更重要，因为它是负责盛汤、捞汤里的菜、装饭的步骤，不用时一定要架在饭碗或其它食器上。与中国人用筷子吃饭勺子喝汤不同，韩国人都是用勺子吃饭、喝汤和捞汤里的菜，筷子只用来夹菜。因此大家一定要注意了，即使汤碗中的菜你用勺子怎么也捞不上来，也千万不要用筷子去夹。其次是汤水有可能顺着筷子流到桌子上。筷子在不夹菜时，要放在右手方向的桌子上，筷子要拢齐，三分之二在桌上，三分之一在桌外，听他们说这是为了便于拿起来再用。用餐时，左手通常都是规规矩矩的放在桌子下面。

　　韩国的食“礼”

　　韩国饭馆内部的结构分为两种：使用椅子和脱鞋上炕。 在炕上吃饭时，男人盘腿而坐，女人右膝支立--这种坐法只限于穿韩服时使用。现在的韩国女性平时不穿韩服，所以只要把双腿收拢在一起坐下就可以了。坐好点好菜后，不一会儿，饭馆的大妈就会端着托盘中先取出餐具，然后是饭菜。

　　韩国人平时使用的一律是不锈钢制的平尖儿的筷子。中国人、日本人都有端起饭碗吃饭的习惯，但是韩国人视这种行为不规矩。而且也不能用嘴接触饭碗。圆底儿带盖儿的碗“坐”在桌子上，没有供你手握的把。再加上米饭传导给碗的热量，不碰它是合情合理的。至于碗盖，可以取下来随意放在桌上。 既然不端碗，左手就一定要听话，老实地藏在桌子下面，不可在桌子上“露一手儿”。右手一定要先拿起勺子，从水泡菜中盛一口汤喝完，再用勺子吃一口米饭，然后再喝一口汤、再吃一口饭后，便可以随意地吃任何东西了。这是韩国人吃饭的顺序。勺子在韩国人的饮食生活中比筷子更重要，它负责盛汤、捞汤里的菜、装饭，不用时要架在饭碗或其它食器上。而筷子呢?它只负责夹菜。不管你汤碗中的豆芽儿菜怎么用勺子也捞不上来，你也不能用筷子。这首先是食礼的问题，其次是汤水有可能顺着筷子流到桌子上。筷子在不夹菜时，传统的韩国式做法是放在右手方向的桌子上，两根筷子要拢齐，三分之二在桌上，三分之一在桌外，这是这了便于拿起来再用。

　　韩国人是一个好动感情民族，对于我们这种把感情通过聚餐表现时，应该给予充分的理解，同时又必须在理智上承认它是一种不卫生的“食礼”。

　　韩国饮酒礼仪

　　韩国人家里如有贵客临门，主人感到十分荣幸，一般会以好酒好菜招待。客人应尽量多喝酒，多吃饭菜。吃得越多，主人越发感到有面子。 在饮酒时，韩国人很讲究礼仪。在酒席上按身份、地位和辈份高低依次斟酒，位高者先举杯，其他人依次跟随。级别与辈份悬殊太大者不能同桌共饮。在特殊情况下，晚辈和下级可背脸而饮。 传统观念是“右尊左卑”，因而用左手执杯或取酒被认为不礼貌的。 经允许，下级、晚辈可向上级、前辈敬酒。敬酒人右手提酒瓶，左手托瓶底，上前鞠躬、致词，为上级、前辈斟酒，一连三杯，敬酒人自己不饮。要注意的是，身份高低不同者一起饮酒碰杯进时，身份低者要将杯举得低，用杯沿碰对方的杯身，不能平碰，更不能将杯举得比对方高，否则是失礼。

**关于就餐礼仪 篇12**

　　商务就餐中别对着餐桌打电话

　　商务就餐在商务交往中是很平常的事，因为来的频繁，所以，请客吃饭增进人情，既是为了宾客之商务往礼，也是待客之道。因此，商务就餐也是一项特殊的商务交往，是商务交往的后续，如果处理得好，也会为公司争取商务会谈的胜利，起到锦上添花的作用。那么在商务就餐中遇到有电话的时候，你应怎么做呢？身处商务之中的人总是有不断的电话要听要打，总有很多的事情需要处理，这是避免不了的。当你与你要招待的商务人士正进行商务就餐时，往往会有电话进来，有可能是商务场中的合作伙伴，也可能诗司的同事有事相询，或下级有工作要请示，还有上级有工作要安排，等等。

　　这些人并不知道你现在身处的场合是否可以接听电话，但他们有事就肯定会打。或者你也可能有急事要打电话，这个时候，是否接打电话就在于你自己把握了，主动权在你手上。然而，该如何接听呢？该有什么样的礼仪呢？就餐前最好把电话铃声调为振动，这样可以表现出你对对方的一种尊重，避免以大的声响打扰商务双方在就餐过程中的愉悦气氛。既体现了你个人的素质，懂得尊重他人，也懂得就餐礼仪。如果不停地接听电话，不停地处理事情，那么会使客人心生不快，没法正常吃饭与交流。

　　如果有电话进来，先给对方说声“对不起”，再看下号码是否有接听的必要，如果没有必要可以就餐结束后再回复，这样你给商务对方留下的印象就是：你很看重他。来电后拿起手机就开始接听，对着餐桌说话，会让客人觉得你的唾沫溅到了饭菜上。不要当手机响起就在餐桌上与来电者大声地、长时间地接听电话，没完没了地讲。把商务就餐当成在办公室一样，这样在你处理事情的过程中，对方可以从你的电话里，看到一些你公司很不好的企业文化。如果来电是可以暂缓但不能不应对的电话，应先对就餐的客人说：“对不起，我必须接听一下。”

　　这时，因为只是简短地接听，你可以不离开餐桌，但不要对着餐桌，你可以侧转身子，用手遮挡一下，防止唾沫溅到饭菜上。对给你打电话的人轻声说：“请您稍等，我一会儿给您回电。”如果是不得不接的电话，就对客人说声：“对不起，这个电话我不得不接听，请您见谅！”得到对方的回应后，你才可以接听，这时你也应该拿着电话，离开餐桌，到门外或者稍微偏离餐桌的地方接听电话。离开餐桌接听电话的时间不能超过5分钟。

　　礼仪禁忌：

　　1、如果把商务就餐当作是在招待别人白吃白喝，是对商务对方的恩赐，可能就会让商务对方感觉很不舒服，认为你并不尊重他。其实，对商务交往中的人来说，什么时候都可能是机会，有时候，有很多事情没有成功就是商务就餐中没有处理好的缘故。

　　2、当你在商务就餐过程中来了电话，或者你要打电话时，不去顾及商务对方的感受随意而散漫，或不注意一些环节，譬如关系到公司的机密，或者你在处理事情过程中你的言行作风，

**关于就餐礼仪 篇13**

　　1、 就餐前做好准备，洗干净手和餐具，按班级列队有序进入食堂。

　　2、 用餐要按指定位置对号入座，不可抢位串位，更不可随意乱跑。

　　3、 就餐过程要讲究礼仪，要谦让长辈关爱幼小，心存感恩，常怀惭愧之意，饭菜点滴都来之不易，不生偏食挑食之心，不作喜恶之语，常念人生苦短，勤思学习之道。

　　4、 用餐时保持良好姿态，端身正坐，身体离桌缘约一拳头远，颈靠衣领，足放平，肘向内收，不跷腿不交脚，不东张西望，不左右摇摆，不得弹手抓脑抠耳鼻。

　　5、 吃饭要专一，进食时以碗就口，细嚼慢咽，有助于消化，不可含着食物说话，这样容易呛到。

　　6、 用餐要文雅得体，不要狼吞虎咽，姿态丑陋，吃饭喝汤要轻柔，尽量不要发出声音，碗盘筷匙不宜撞击作响，不以手取食、刮碗，不以舌舐食、舔盘。咳嗽、打喷涕要以手掩之，不可喷饭触及旁人。

　　7、 盛饭打菜要讲究，能吃多少装多少，吃完可再装，但不许剩留。

　　8、 讲究卫生，养成良好习惯，保持食堂整洁，不可随地吐食，乱扔杂物，乱倒饭菜。

　　9、 用餐完毕，收拾好桌子、凳子和碗筷，要自己清洗干净餐具并放回指定的餐柜。

**关于就餐礼仪 篇14**

　　中国的饮宴礼仪号称始于周公，到现在已经经过了千百年的演进。中国人最讲究吃，常说“民以食为天”，不论是大宴小酌，总是极尽巧思安排菜式，以满足宾主的口腹之欲。

　　桌次座次安排主次有别

　　安排宴会，首先要排桌次、座次，这是中国饮食文化中很重要的一部分。在座次安排上，中西方有较大差别：中国人以男士为大，西方人以女士优先；东方人夫妇坐隔壁，西方人男女对座；东方人尊左为大，西方人则尊右为大；中国式座次经常是把公司的“二把手”放在主人正对面，西方人则会把最尊贵的客人放在正对面。中餐安排座次的原则是“尚左尊东”,“面朝大门为尊”，家宴首席为辈份最高的长者，末席为辈份最低者。

　　桌次。圆桌正对大门的为主客桌，左手边依次为2、4、6、8……右手边依次为3、5、7、9……直至会合。如果是正式宴会，桌与桌间的排列讲究首桌居前居中，不同桌数的桌次排列原则说明如下：

　　一、只有一桌时，从面向门口站立的方向来看，主人应坐在离门口较近的地方，主宾则坐在面向门口的位置。

　　二、两桌时，从面向门口站立的方向来看，右手边的桌次为主桌，左手边则为次桌。

　　三、三桌时，从面向门口站立的方向来看，中间的桌次为主桌，右边为次桌，左边为辅桌。

　　四、四桌如排成环状，从面向门口站立的方向来看，则中间离门最远第一列的这桌为主桌，第二列从右边顺序排列为第二桌次和第三桌次，离门最近的第三列这桌是第四桌次；如排成一字型，从面向门口站立的方向来看，则右边第二桌为主桌，第三桌为第二桌次，右边第一桌为第三桌次，最左边的这桌则为第四桌次。

　　五、五桌如排为轴心环绕的形式，从面向门口站立的方向来看，中央这桌为主桌，离门较远的这列右边一桌为第二桌次，左边一桌为第三桌次，靠门较近的这列右边一桌为第四桌次，左边一桌为第五桌次；如排为梅花形的形式，从面向门口站立的方向来看，离门最远的第一列这桌为主桌，第二列右边一桌为第二桌次，左边一桌为第三桌次，靠近门的第三列右边一桌为第四桌次，左边一桌为第五桌次。

　　座次。如果是很大的筵席，中国式的座次顺序也需要搞清楚。

　　餐具摆放有讲究

　　奥运会期间，接待的贵宾来自两百多个国家和地区，他们一定非常期待能够品尝到闻名遐迩的中国菜。不过，许多外国人并不清楚中餐的用餐礼仪。所以，用餐前主人要向来宾介绍一下中餐的餐具。中餐餐具的具体摆放方法如下：

　　一、座位卡：置于酒杯前或平摆于餐具上方，但不得置于餐盘内。

　　二、盘：骨盘会依据到席人数而定，以相等距离、标志朝上、离桌约二指宽放置桌面上。小调味碟则会间隔一指排在骨盘左上方，让宾客依自己的口味喜好放入调味料。

　　三、餐巾：折成花插在水杯中或平放在骨盘上。

　　四、汤匙：汤匙和汤匙架排在骨盘右上方与味碟平行，匙凹朝左。

　　五、筷子：正式的餐宴上，筷子应设筷架，以利宾客放置筷子，筷架间隔一指宽横置于汤匙架的右上方，筷子则平至于筷架上，如有标志文字朝上。

　　六、杯子：数量和式样应配合酒和饮料的种类，放置于味碟右上方。中餐通常每桌还会放置公杯，摆在转台边缘约一指宽处，杯嘴朝左。

　　七、佐料壶：内装酱油和醋的小佐料壶会放置在公杯的正对方，壶嘴朝左。

　　八、牙签：牙签盅通常会摆在佐料壶右边。

　　九、服务叉匙：主人位置右方，放置一底座，斜置一只长银瓢和服务叉匙。

　　十、盆花：摆在转台的中心点上。

**关于就餐礼仪 篇15**

　　一、筷子与碗触碰

　　吃饭时避免筷子触碰饭碗而发出声音，这不单止是不礼貌，亦意味著无饭吃;要培养吃光碗中饭的习惯，一粒饭也不可剩余在饭碗

　　二、吃饭用筷有八忌

　　一忌舔筷;二忌迷筷，拿不定主意，手握筷子在餐桌上乱游寻;三忌移筷，刚吃过一个菜接着又吃另一个菜，中间不停顿，不配饭，四忌粘筷，用粘了饭的筷子去夹菜;五忌插筷，把筷子插在饭莱上;六忌跨菜，别人夹菜时，跨过去夹另一菜;七忌掏莱，用筷子在菜中间扒弄着 吃;八忌剔筷，用筷子剔牙。这些禁忌大都是与卫生、谦让、礼貌有关。

　　三、个人习惯

　　1、打嗝：在席间打嗝是非常不礼貌的，若真是无法控制，则可以喝水，屏息方式使症状减轻，若仍无效，则最好去洗手间打个够，等废气消了之后再返回坐位。

　　2、打喷嚏：若只是暂时性之喷嚏当然可以以餐巾掩口方式，将污染减至最低。若是喷嚏不断则最好离席至它处处理，若真的无法处理则不妨先行离席，没有任何人会介意的。

　　3、补妆：国人女性同胞有不少均不知此项礼仪，补妆应该在洗手间或是人较少之处为之。公开场合补妆就好比是在梳头发，穿衣服等一般是不妥的。

　　4、吸烟：几乎所有的`餐厅均以划分吸烟区和非吸烟区，为了避免其它人吸二手烟，瘾君子最好尽力克制烟瘾，如果真的烟瘾太大则可利用正餐用完，在场人士已开始用甜点、咖啡时再离席前往室外吞云吐雾，如此既不算失礼亦不会妨害别人健康。

　　5、剔牙：剔牙也要注意，相当恶心，真的要吐也请以餐巾纸掩口，吐在纸巾上。牙签用完放在盘中即可，千万不要口中咬着一根牙签与人交谈，状似流氓无赖状，非常难看。有些人甚至用完餐后，口中仍叨着牙签到处走动，那更是离谱的举止了。

　　四、个人形象

　　1、用餐的时候，不要吃得摇头摆脑，宽衣解带，满脸油汗，汁汤横流，响声大作。

　　2、可以劝别人多吃一些，或是建议品尝某道菜肴，但不要擅自作主，主动为别人夹菜、添饭。这样做不仅不卫生，而且还会让对方勉为其难。

　　3、取菜的时候，应从盘子靠近或面对自己的盘边夹起，不要从盘子中间或靠近别人的一边夹起，更不要左顾右盼，翻来覆去，在公用的菜盘内挑挑拣拣，夹起来又放回去，会显得缺乏教养。

　　4、 吃饭要端起碗，应该用大拇指扣住碗口，食指、中指、无名指扣碗底，手心空着。不端碗、伏在桌子上对着碗吃饭是非常不雅观的。

　　5、进餐时要闭嘴咀嚼，细嚼慢咽，嘴里不要发出“叭叭”、“呱叽呱叽”的声音，口含食物时最好不要与别人交谈。不能在夹起饭菜时，伸长脖子，张开大嘴，伸着舌头用嘴去接菜。一次不要放入太多的食物进口，不然会给人留下一副馋相和贪婪的印象。

　　6、吐出的骨头、鱼刺、菜渣，要用筷子或手取接出来，不能直接吐到桌面或地面上。如果要咳嗽、打喷嚏，要用手或手帕捂住嘴，并把头向后方转。吃饭嚼到沙粒或嗓子里有痰时，要离开餐桌去吐掉。

**关于就餐礼仪 篇16**

　　法国餐厅

　　France

　　1、在高档餐厅用餐，进门后由领座员引导入座，较大物品应放在寄存处，离开时应付些许小费。

　　2、点餐时，可先叫饮料，将餐单从头看一遍再点菜。

　　3、试饮葡萄酒时，先端起酒杯，如味道极差，可拒绝试饮。

　　4、食用面包时，应用手指每次撕一小块。

　　5、结帐时，向专门的服务生招手说\"请结帐\"。

　　英国餐厅

　　The United Kingdom

　　1、点完菜后，在前菜送来前把餐巾打开，往内摺三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分，千万不要把餐巾塞入领口。

　　2、吃肉菜时，左手拿叉，叉尖朝下，把肉扎起来，送入口中，如果是烧烂的蔬菜，就用餐刀把菜拨到餐叉上，送入口中。

　　3、刀叉的摆放：用餐中为八字形，如果在用餐中途暂时休息片刻，可将刀头与叉尖相对成\"一\"字形或\"八\"字形，刀叉朝向自己。如是是谈话，可以拿着刀叉，无须放下，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃。不管任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　美国餐厅

　　America

　　1、在餐厅坐下来就餐时，如果餐巾裹着餐具，应该马上把餐巾打开，并把它铺在腿上。

　　2、用一只手吃饭，除非你正在切东西或往食物上涂抹黄油之类的，永远也不要一只手拿叉子，另一只手握杯子。

　　3、用餐后，应把餐巾比较宽松地放在你盘子的左侧，不能压皱了，也不要把它折叠得太整齐，更不能把餐巾丢在椅子上。

　　4、如果你将叉子、餐巾或者餐具掉到了地上，不必去拣起来。最好的办法是叫服务员帮你换一下，刚才掉下去的餐具留在地板上，不用去管它。

　　日本餐厅

　　Japan

　　1、在传统日本料理店进包厢吃饭前，应先脱掉鞋子，将鞋头朝外放。其步骤为∶人面朝包厢脱下鞋子，蹲坐在廊间，用手将鞋子拎起调头往内放，以免他人行走时不小心踢到。不可贪图方便，背对包厢将鞋子脱掉，这是不礼貌的。

　　2、进入包厢后，主人或上司应该坐在靠内离门口最远的地方，而职位最基层的人，则坐在离门口最近的地方。如果是私人聚会，通常会由该付钱的人坐在离门口近的地方。

　　3、筷子取出后，筷袋应纵排于食物左侧，或放置坐垫旁。筷子则横摆，用餐中途要将筷子放回筷枕，一样要横摆，筷子不能正对他人。筷子如果沾有残余菜肴，可用餐巾纸，将筷子擦干净。如果没有筷枕，就将筷套轻轻的`打个结，当作筷枕使用。用餐完毕，要将筷袋入原来的纸套巾，摆回筷枕上。

　　4、通常日本料理店清一色都是女服务生，在招唤服务生时，不能大声呼喝，通常尊称对方为\"Onesan（大姐）\"即可。

　　俄罗斯餐厅

　　Russia

　　1、俄罗斯餐厅的用餐习惯是在长条桌上进行，实行分餐制即各自点菜，各持一份。

　　2、最普遍的盘式服务是将餐食在厨房分装到每一只餐盘中，由服务员从厨房端出，再迅速、礼貌地送给每位客人。

　　3、用餐时，双手放在桌面以上，胳臂肘不能搭在桌面上，更不能翘二郎腿。

　　4、俄罗斯餐厅流行的自助餐形式是各吃各的，互不相扰。

　　泰国餐厅

　　Thailand

　　1、如果一同用餐者有长幼或是辈分之分，则由靠近墙壁或是离门最远的上手座位起依次落座。

　　2、在餐厅进餐时，应将饭盛进圆盘中，并用汤匙取有汤的菜肴吃饭，而筷子则是用来夹菜。

　　3、用餐时，应该先舀点米饭翻入盘子中，在使用汤勺舀适当的菜进行拌均匀，使用汤勺像西餐喝汤一样，把身体向内侧靠向欠费舀起喂进嘴中，把米饭吃完后在进行重复操作。

　　4、用餐过程中千万不能把盘子端起来吃，这样是十分不雅观的，也是对人的不尊重。

**关于就餐礼仪 篇17**

　　1宴会

　　通常指的是以用餐为形式的社交聚会。可以分为正式宴会和非正式宴会

　　2餐具

　　两种类型。正式宴会，是一种隆重而正规的宴请。它往往是为宴请专人而精心安排的，在比较高档的饭店，或是其他特定的地点举行的，讲究排场、气氛的大型聚餐活动。对于到场人数、穿着打扮、席位排列、菜肴数目、音乐演奏、宾主致词等，往往都有十分严谨的要求和讲究。非正式宴会，也称为便宴，也适用于正式的人际交往，但多见于日常交往。它的形式从简，偏重于人际交往，而不注重规模、档次。一般来说，它只安排相关人员参加，不邀请配偶，对穿着打扮、席位排列、菜肴数目往往不作过高要求，而且也不安排音乐演奏和宾主致词。

　　3家宴

　　也就是在家里举行的宴会。相对于正式宴会而言，家宴最重要的是要制造亲切、友好、自然的气氛，使赴宴的宾主双方轻松、自然、随意，彼此增进交流，加深了解，促进信任。

　　通常，家宴在礼仪上往往不作特殊要求。为了使来宾感受到主人的重视和友好，基本上要由女主人亲自下厨烹饪，男主人充当服务员;或男主人下厨，女主人充当服务员，来共同招待客人，使客人产生宾至如归的感觉。

　　如果要参加宴会，那么你就需要注意，首先必须把自己打扮得整齐大方，这是对别人也是对自己的尊重。

　　还要按主人邀请的时间准时赴宴。除酒会外，一般宴会都请客人提前半小时到达。如因故在宴会开始前几分钟到达，不算失礼。但迟到就显得对主人不够尊敬，非常失礼了。

　　当走进主人家或宴会厅时，应首先跟主人打招呼。同时。对其他客人，不管认不认识，都要微笑点头示意或握手问好;对长者要主动起立，让座问安;对女宾举止庄重，彬彬有礼。

　　入席时，自己的座位应听从主人或招待人员的安排，因为有的宴会主人早就安排好了。如果座位没定，应注意正对门口的座位是上座，背对门的座位是下座。应让身份高者、年长者以及女士先入座，自己再找适当的座位坐下。

　　入座后坐姿端正，脚踏在本人座位下，不要任意伸直或两腿不停摇晃，手肘不得靠桌沿，或将手放在邻座椅背上。入座后，不要旁若无人，也不要眼睛直盯盘中菜肴，显出迫不及待的样子。可以和同席客人简单交谈。

　　用餐时应该正装，不要脱外衣，更不要中途脱外衣。一般是主人示意开始后再进行。就餐的动作要文雅，夹菜动作要轻。而且要把菜先放到自己的小盘里，然后再用筷子夹起放进嘴。送食物进嘴时，要小口进食，两肘向外靠，不要向两边张开，以免碰到邻座。不要在吃饭喝饮料、喝汤发出声响。用餐时，如要用摆在同桌其他客人面前的调味品，先向别人打个招呼再拿;如果太远，要客气地请人代劳。如在用餐时非得需要剔牙，要用左手或手帕遮掩，右手用牙签轻轻剔牙。

　　喝酒的时候，一味地给别人劝酒、灌酒，吆五喝六，特别是给不胜酒力的人劝酒、灌酒，都是失礼的表现。

　　如果宴会没有结束，但你已用好餐，不要随意离席，要等主人和主宾餐毕先起身离席，其他客人才能依次离席。

　　4便餐

　　也就是家常便饭。用便餐的地点往往不同，礼仪讲究也最少。只要用餐者讲究公德，注意卫生、环境和秩序，在其他方面就不用介意过多。

　　5工作餐

　　是在商务交往中具有业务关系的合作伙伴，为进行接触、保持联系、交换信息或洽谈生意而用用餐的形式进行的商务聚会。它不同于正式的工作餐、正式宴会和亲友们的会餐。它重在一种氛围，意在以餐会友，创造出有利于进一步进行接触的轻松、愉快、和睦、融洽的氛围。是借用餐的形式继续进行的商务活动，把餐桌充当会议桌或谈判桌。工作餐一般规模较小，通常在中午举行，主人不用发正式请柬，客人不用提前向主人正式进行答复，时间、地点可以临时选择。出于卫生方面的考虑，最好采取分餐制或公筷制的方式。

　　在用工作餐的时候，还会继续商务上的交谈。但这时候需要注意的是，这种情况下不要像在会议室一样，进行录音、录像，或是安排专人进行记录。非有必要进行记录的时候，应先获得对方首肯。千万不要随意自行其事，好像对对方不信任似的。发现对方对此表示不满的时候，更不可以坚持这么做。

　　工作餐是主客双方\"商务洽谈餐\"，所以不适合有主题之外的人加入。如果正好遇到熟人，可以打个招呼，或是将其与同桌的人互作一下简略的介绍。但不要擅作主张，将朋友留下。万一有不识相的人\"赖着\"不走，可以委婉地下逐客令\"您很忙，我就不再占用您宝贵时间了\"或是\"我们明天再联系。我会主动打电话给您\"。

　　6自助餐

　　是借鉴西方的现代用餐方式。它不排席位，也不安排统一的菜单，是把能提供的全部主食、菜肴、酒水陈列在一起，根据用餐者的个人爱好，自己选择、加工、享用。

　　采取这种方式，可以节省费用，而且礼仪讲究不多，宾主都方便;用餐的时候每个人都可以悉听尊便。在举行大型活动，招待为数众多的来宾时，这样安排用餐，也是最明智的选择。

　　中餐地点选择

　　中餐特别是中餐宴会具体时间的安排，根据人们的用餐习惯，依照用餐时间的不同，分为早餐、午餐、晚餐三种。确定正式宴请的具体时间，主要要遵从民俗惯例。而且主人不仅要从自己的客观能力出发，更要讲究主随客便，要优先考虑被邀请者，特别是主宾的实际情况，不要对这一点不闻不问。如果可能，应该先和主宾协商一下，力求两厢方便。至少，也要尽可能提供几种时间上的选择，以显示自己的诚意，并要对具体长度进行必要的控制。

　　另外，在社交聚餐的时候，用餐地点的选择也非常重要。

　　首先要环境优雅，宴请不仅仅是为了\"吃东西\"，也要\"吃文化\"。要是用餐地点档次过低，环境不好，即使菜肴再有特色，也会使宴请大打折扣。在可能的情况下，一定要争取选择清静、优雅的地点用餐。

　　其次是卫生条件良好，在确定社交聚餐的地点，一定要看卫生状况怎么样。如果用餐地点太脏、太乱，不仅卫生问题让人担心，而且还会破坏用餐者的食欲。

　　还要充分考虑到，聚餐者来去交通是不是方便，有没有公共交通线路通过，有没有停车场，是不是要为聚餐者预备交通工具等一系列的具体问题，以及该地点设施是否完备。

**关于就餐礼仪 篇18**

　　一、什么时候敬酒

　　如果是宴会，敬酒一般是在宴会开始之前。由主人向宾客敬酒以表示欢迎之意。而其它人一般是在主菜吃完，开始上甜点时开始敬酒。不过，在非正式的场合，敬酒的时机可随敬酒的人而定，而敬酒人随时都可以举杯以表达对他人的祝愿或祝贺。

　　二、谁最先敬酒

　　按照传统习惯，一般是由女主人或男主人最先开始敬酒，不过这只适用于正式的场合。在非正式的场合，如朋友聚餐，经常是由宾客最先敬酒，这是为了表达对主人的感谢。值得注意的是，无论谁敬酒，都应确保每个酒杯中都有酒。

　　三、引起注意

　　主人在敬酒时，应举杯站立，并引起在座宾客的注意。不管宴会上有多嘈杂，都应有礼貌地说道：“请大家注意!请大家听我说!”

　　四、坐下还是站立

　　是坐着敬酒还是站起来敬酒，应该视情况而定。如果在餐前且在客厅中敬酒，则敬酒的人可以站起来敬酒。而如果是在用餐时，宾客较少的话，敬酒的人可以坐着敬酒，而如果宾客较多，则应站起来敬酒，以便被敬酒的人能听到祝酒词。同时如果在向新婚夫妇、领导或长辈等敬酒时，也需站起来敬酒。

　　五、如何答谢

　　当被敬酒时，被敬酒的人不需要站立，只需要微笑着接受，然后说声“谢谢”即可。随后，站起来，举杯向主人或者其他人敬酒。

　　六、祝酒词

　　祝酒词应简短得体。宴会上第一个敬酒的人应该准备一段简短的演讲，演讲内容可以是回忆往昔、与宴会相关的故事或者玩笑等，只要符合宴会的氛围都可以。如果觉得说一段祝酒词有困难，选择加入群体敬酒将是一个不错的选择。几个人一起举杯高喊“为\_\_\_干杯”不仅免去了复杂的祝酒词，更活跃了气氛。

　　七、如何碰杯

　　在敬酒时一般会相互碰杯，但高脚杯杯口很薄很脆，杯口相碰容易破碎，因此，敬酒时，应该手心相对，杯口岔开，尽量用杯肚相碰，目光直视对方，以表示尊敬。

　　八、避免干杯豪饮

　　在敬酒时，最好避免干杯豪饮。喝葡萄酒时，干杯要文雅和舒缓。因为真正的美酒都有它的故事和风土人情，大口吞咽未免可惜。

**关于就餐礼仪 篇19**

　　中餐就餐礼仪

　　1.更讲究的，如果来报有人来，无论尊卑地位，全席之人应出迎。

　　2.若是圆桌，则正对大门的为主客，左手边依次为2，4，6右手边依次为3，5，7直至汇合。

　　3.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，

　　4.如果不正对大门，则面东的一侧右席为首席。然后首席的左手边坐开去为2，4，6，8(8在对面)，右手边为3，5，7(7在正对面)。

　　5.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。

　　6.根据主客身份，地位，亲疏分坐。

　　7.餐巾主要防止弄脏衣服，兼做擦嘴及手上的油渍。

　　8.餐巾应摊开后，放在双膝上端的大腿上，切勿系入腰带，或挂在西装领口。

　　9.切忌用餐巾擦拭餐具。

　　10.餐毕，要将餐巾折好，置放餐桌再离席。

　　11.入席时，应等长者坐定后，方可入席。

　　12. 喝汤时，第一次舀汤宜少，先测试温度，浅尝。喝汤不要出声。

　　13.喝汤时不要任意搅合热汤和用口吹凉。

　　14.汤舀起来，不能一次分几口喝。

　　15.喝完汤，汤匙应搁在汤盘上或汤杯的碟子上。

　　16.必须等到大家坐定后,才可使用餐巾.

　　17.在饭店用餐,应由服务生领台入座.

　　18.多汁的水果如西瓜、柚子等，应用匙取食。

　　19.粒状水果如葡萄,可用手抓来吃.

　　20.果汁少较脆的水果如苹果、柿子、梨，可将之切成四片，削皮后取食。

　　21.桃及瓜类,削皮切片后,取食.

　　22.入座后姿势端正，脚踏在本人座位下，不可任意伸直，手肘不得靠桌缘，或将手放在邻座椅背上。

　　23.口内有食物，应避免说话。

　　24.必须小口进食，不要大口的塞，食物未咽下，不能再塞入口。

　　25.取菜舀汤，应使用公筷公匙。

　　26.吃进口的东西，不能吐出来，如系滚汤的食物，可喝水或果汁冲凉。

　　27.送食物入口时，两肘应向内靠，不宜向两旁张开，碰及邻座。

　　28.好的吃相是食物就口，不可将口就食物。食物带汁，不能匆忙送入口，否则汤汁滴在桌布上，及为不雅。

　　29.切忌用手掏牙齿，应用牙签，并以手或手帕遮掩。

　　30.避免在餐桌上咳嗽、打喷嚏、怄气及放屁。万一不禁，应说声“对不起”.

　　31.喝酒宜各随意，敬酒以礼到为止，切记劝酒、猜拳、吆喝。

　　32.如餐具坠地，可请侍者拾起。

　　33.遇有意外，如不慎将酒、水、汤汁溅到他人衣服，表示歉意即可，不必恐慌赔罪。

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

　　35.如主人亲自烹调食物，勿忘予主人赞赏。

　　36.如吃到不洁或异味，不可吞入，应将入口食物，轻巧的用拇指和食指取出，放入盘中。轻声告诉侍者更换。

　　37.就餐时，如发现还没吃的食物有昆虫或碎石，不要大惊小怪，宜侯侍者走近，轻声告知侍者更换。

　　38.食毕，餐具务必摆放整齐，不可凌乱放置。

　　39.食毕，餐巾应折好放在桌上.

　　40.主食进行中，不宜抽烟，如需抽烟，必须先征得邻座的同意。

　　41.在餐厅就餐，不能抢着付账，推拉争付至为不雅。倘系作客，不能抢付账。

　　42.进餐的速度应与男女主人同步，不宜太快，宜不宜太慢。

　　43.餐桌上不能谈悲戚之事，否则会影响欢愉的气氛。

　　44.应等长者坐定后，方可入座。

　　45.席上如有女士，应等女士座定后，方可入座。

　　46.用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席!

　　西餐就餐礼仪

　　1、着正装或警服且整齐洁净。女性切忌解纽扣或当众脱衣。男性可将外衣脱下搭在椅背上，切忌将外衣或随身携带的物品放在餐台上。

　　2、就座时，身体要端正自然，不要前俯后仰，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离便于使用餐具为佳。

　　3、不要随意摆放餐台上已摆好的餐具，将餐巾对折轻轻放在膝上。

　　4、使用刀叉进餐时，从外侧往内侧取用刀叉，要左手持叉，右手持刀。

　　5、切东西用左手拿叉按住食物，右手执刀将其锯切成小块，然后用叉子送入口中，使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时，应摆成“八”字型，分别放在餐盘边上。刀刃朝向自身，表示还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并拢放在盘中。

　　6、就餐谈话时，切忌手执刀叉在空中挥舞摇晃;不要一手拿刀或叉，一手拿餐巾擦嘴;不要一手拿杯，一手拿叉取菜;切忌将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

　　7、每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时切忌与人谈话。

　　8、喝汤时不能啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。切忌咂嘴发出声音。用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘(碗)中，匙把指向自己。

　　9、食物残渣不能直接外吐，用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。少量菜肴时，切忌用叉子刮盘底，不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条时应用叉子先将面条卷起，然后送入口中。面包应掰成小块送入口中，切忌拿整块面包咬。

　　10、不可在餐桌边化妆，用餐巾擦鼻涕。切忌用餐时打嗝，不可避免的发生此种情况，应立即向周围的人道歉。

　　11、就餐时不可狼吞虎咽。

　　12、进餐时与左右客人交谈，不要高声谈笑，接打电话，若有紧急事情，应在门外接打电话。

　　13、喝咖啡时添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡旁。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不能用小勺一勺一勺地舀着喝。

　　14、吃水果时，不能拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成4或6瓣，再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。

　　中西餐有哪些差别

　　中餐特点:

　　1.在选料上，由于我国多数人在饮食上受宗教的禁忌约束较少，而人们在饮食上又喜欢猎奇，讲究物以稀为贵，所以中餐的选料非常广泛，几乎是飞、潜、动、植，无所不食。

　　2.原料加工上,中餐厨师非常讲究刀工，可以把原料加工成细小的丝、丁、片、末等刀口。

　　3.烹调上,中餐做菜一般使用的圆底锅、明火灶非常适宜炒菜，所以中餐炒的烹调方法非常多。

　　4.口味上,中餐菜肴大都有明显的咸味，并富于变化，多数菜肴都是完全成熟后在食用。

　　5.主食上,中餐有明确的主、副食概念，主食有米、面等多种制品。

　　西餐的分类

　　西菜之首--法式大餐

　　法国人一向以善于吃并精于吃而闻名，法式大餐至今仍名列世界西菜之首。

　　法式菜肴的特点是：选料广泛(如蜗牛、鹅肝都是法式菜肴中的美味)，加工精细，烹调考究，滋味有浓有淡，花色品种多;法式菜还比较讲究吃半熟或生食，如牛排、羊腿以半熟鲜嫩为特点，海味的蚝也可生吃，烧野鸭一般一六成熟即可食用等;法式菜肴重视调味，调味品种类多样。用酒来调味，什么样的菜选用什么酒都有严格的规定，如清汤用葡萄酒，海味品用白兰地酒，甜品用各式甜酒或白兰地等;法国菜和奶酪，品种多样。法国人十分喜爱吃奶酪、水果和各种新鲜蔬菜。

　　法式菜肴的名菜有：马赛鱼羹、鹅肝排、巴黎龙虾、红酒山鸡、沙福罗鸡、鸡肝牛排等。

　　简洁与礼仪并重--英式西餐

　　英国的饮食烹饪，有家庭美肴之称。英式菜肴的特点是：油少、清淡，调味时较少用酒，调味品大都放在餐台上由客人自己选用。烹调讲究鲜嫩，口味清淡 ，选料注重海鲜及各式蔬菜，菜量要求少而精。英式菜肴的烹调方法多以蒸、煮、烧、熏见长。

　　英式菜肴的名菜有：鸡丁沙拉、烤大虾苏夫力、薯烩羊肉、烤羊马鞍、冬至布丁、明治排等。

　　西菜始祖--意式大餐

　　在罗马帝国时代，意大利曾是欧洲的政治、经济、文化中心，虽然后来意大利落后了，但就西餐烹饪来讲，意大利却是始祖，可以与法国、英国媲美。

　　意式菜肴的.特点是：原汁原味，以味浓著称。烹调注重炸、熏等，以炒、煎、炸、烩等方法见长。

　　意大利人喜爱面食，做法吃法甚多。其制作面条有独到之处，各种形状、颜色、味道的面条至少有几十种，如字母形、贝壳形、实心面条、通心面条等。意大利人还喜食意式馄饨、意式饺子等。

　　意式菜肴的名菜有：通心粉素菜汤、局馄饨、奶酪局通心粉、肉末通心粉、匹萨饼等。

　　营养快捷--美式菜肴

　　美国菜是在英国菜的基础上发展起来的，继承了英式菜简单、清淡的特点，口味咸中带甜。美国人一般对辣味不感兴趣，喜欢铁扒类的菜肴，常用水果作为配料与菜肴一起烹制，如菠萝局火腿、菜果烤鸭。喜欢吃各种新鲜蔬菜和各式水果。美国人对饮食要求并不高，只要营养、快捷。

　　美式菜肴的名菜有：烤火鸡、橘子烧野鸭、美式牛扒、苹果沙拉、糖酱煎饼等。

　　西菜经典--俄式大餐

　　沙皇俄国时代的上层人士非常崇拜法国，贵族不仅以讲法语为荣，而且饮食和烹饪技术也主要学习法国。但经过多年的演变，特别是俄国地带，食物讲究热量高的品种，逐渐形成了自己的烹调特色。俄国人喜食热食，爱吃鱼肉、肉末、鸡蛋和蔬菜制成的小包子和肉饼等，各式小吃颇有盛名。

　　俄式菜肴口味较重，喜欢用油，制作方法较为简单。口味以酸、甜、辣、咸为主，酸黄瓜、酸白菜往往是饭店或家庭餐桌上的必备食品。烹调方法以烤、熏腌为特色。 俄式菜肴在西餐中影响较大，一些地处寒带的北欧国家和中欧南斯拉夫民族人们日常生活习惯与俄罗斯人相似，大多喜欢腌制的各种鱼肉、熏肉、香肠、火腿以及酸菜、酸黄瓜等。

　　俄式菜肴的名菜有：什锦冷盘、鱼子酱、酸黄瓜汤、冷苹果汤、鱼肉包子、黄油鸡卷等。

**关于就餐礼仪 篇20**

　　(一)基本礼仪

　　1、喝汤、咀嚼绝不出声。这是人和动物的分别。

　　2. 不在公开场合，大声地发出打嗝声。

　　3. 不碰撞杯、盘。不要移动餐盘。

　　4. 刀叉轻放，不发出刮盘声。

　　5. 讲话时不挥舞刀叉，或用刀叉指着人。

　　6. 不弯腰埋头吃饭。这模样实在很穷酸相、狼狈。

　　7. 切食物只切一口大小，并且一口放进嘴里，不要只咬半口。

　　8. 不要翻看盘底的厂牌名。

　　9. 每上一道菜，从最外侧的左、右一副刀叉开始使用。

　　10. 使用放在右前方的杯子，不要拿到别人的杯子。

　　(二)西餐餐具的使用法则

　　中餐的餐具只有一双筷子，而西餐餐具却是琳琅满目的一整排。请放轻松，餐具摆放虽然多，但其实只是为四道菜而准备。这四道菜是前菜、汤、鱼、肉，只是餐具全都一并摆出来而已。

　　1、刀叉摆法：刀叉并拢、刀刃朝内

　　刀叉的摆法是个信号，藉此告诉侍者什么时候收走盘子。若刀叉置于盘子两侧时，表示仍在进行饮食中，相反地，刀叉平行摆放时，表示用餐完毕。另外一种摆法，在大众化的餐厅用餐时，从头到尾只用一副刀叉，盘子收走了，用过的刀叉还会留在桌上继续吃下一道菜。这时，不要把刀叉直接贴放在桌上，而是将刀口放在叉齿间，并且刀刃朝下。

　　当你用餐完毕后，可顺手将盘上的刀叉并拢，并且保持刀刃的方向是朝内状态，不仅能使你的桌面变得更为整洁，也让服务生可以方便收拾餐具。

　　2、公用餐具：双手用，更优雅

　　当你在餐厅用餐时，会碰到有些菜不做一人份或是食物可相互分享的情况下，如：西班牙海鲜饭或大盘色拉等，这种供多人食用的菜，会附上公叉和母匙。

　　若在取菜时只用一只手操作匙与叉，其实不雅。那是职业服务生的技巧，一般人不需要会。用双手反而较雅：右手匙在下，左手叉在上。食物盛在匙上，用叉背按压着，再放到自己的盘子里。

　　每拿完一次，切记将盘里的食物聚集在中间，把叉和匙的握柄朝向同伴，这样不仅保持盘相美观，同时也方便别人拿取。

　　(三)不使用餐具的食物吃法

　　咸点心可用手直接取用，有些食物是不用餐具而用手拿着吃的，称为Finger Food，通常餐前酒与正餐之前都会先送上这类食物。

　　Finger Food的功用是，喝餐前酒之前，先填一下肚子可以保护胃膜。另外，人在空腹的时候，血糖会降低，吃一点东西会使心情沉稳许多。

　　比较常见的咸点心是Canapé，这是小小片的薄面包或是饼干上面放火腿、燻鱼等。一般都是三块，直接用手拿着吃就行了。要一口吃完，不要只咬一半，这样反而不雅哦。

　　用单手两指掌握点心边缘，面包须用刀涂抹奶油，面包基本上是用手剥下一口就抹一口奶油。但是葡萄面包和德国的黑面包用手剥的话很容易碎，这时就用刀把一片面包切成两半，全部抹上奶油后，直接用手拿着分几口吃。

　　(四)吃披萨该用刀叉吗

　　披萨就像我们吃包子、馒头一样，没有明定的规矩，可自由发挥。但是披萨是黏搭搭、软趴趴，很难缠的，如何吃才不会邋遢?

　　拿坡里式(Napoli)披萨是边缘皮厚、中间皮薄，所以直接用手拿着吃是不太方便，可用刀子先切下前半的三角尖，软趴趴的地方用叉子盛着吃;剩下较硬的地方比较好拿，可直接用手拿着吃。

　　美式披萨就是最常见的那种厚底皮，便于用手直接拿着吃。披萨大都是用马自拉起司(Mozzarella)，这种起司黏连着饼，很难扯断，也是用刀叉来帮忙理清“纠缠”。

**关于就餐礼仪 篇21**

　　宴会开始时才可以动筷：

　　1.宴会时主人未动筷，自己不要动筷。

　　2.宴会时位尊者未动筷，自己不要动筷。

　　3.宴会未开始时，不要不停地把玩筷子。

　　吃中餐时不可唆筷子：

　　1.吃饭时不要唆筷子并且发出响声。

　　2.在餐桌上与人交流过程中，短暂思索时，不要将筷子放在嘴里。

　　3.不要刻意吸吮筷子上沾的汤汁或菜渣。

　　吃中餐要注意筷子不能乱用：

　　1.筷子不能将大头和小头颠倒使用。

　　2.筷子不用时，应放在专门的筷托上。

　　3.筷子横放时表示已经吃完的\'意思。

　　不可用筷子剔牙：

　　1.应该使用专门的牙签剔牙。

　　2.剔牙要在饭后，而且不要剔个没完。

　　3.筷子除啦夹菜用，不要当作指挥棒，节拍器等工具。

　　交谈时不可挥舞筷子：

　　1.在餐桌上交谈时，应将筷子勺子等放下。

　　2与人交谈时不要把筷子当作抒情道具。

　　3不要拿筷子指人。

　　宴会上不要与他人交头接耳：

　　1.宴会时不要与他人做神秘交谈。

　　2.宴会时不要和别人对他人指指点点。

　　3.宴会时不要与别人长时间议论某人。

　　宴会上要使用公筷：

　　1.如果宴会上有公筷，夹菜时一定要使用公筷。

　　2.喝大盆汤时，应该使用公用的母勺。’

　　3.使用公筷时，应避免使其接触自己专用碟子里的菜。

　　吃饭不要出声：

　　吃饭时，应避免发出“吧唧吧唧”之类的声音。

　　喝汤时，应避免发出“呼噜”声。

　　吃饭时，不要狼吞虎咽。

　　打喷嚏要背过身去：

　　1.打喷嚏时一定要背过身去，并用纸巾或手帕掩住口鼻。

　　2.打喷嚏前后要向在坐者致歉。

　　3.打喷嚏后应当洗手。

　　夹菜舀汤要小心：

　　1.夹菜舀汤时，应避免超量。

　　2.夹菜舀汤时，动作不要慌张急速。

　　3.夹菜舀汤时，应避免有甩的动作。

　　不可起身去夹离自己很远的菜：

　　1.如果某种菜离自己很远，应待其转到自己面前再夹。

　　2.夹菜时，不要站起来夹。

　　3.对于够不着的菜，宁肯不吃，也不要站起来伸长脖子和手臂去夹。

　　切忌抢着夹菜：

　　1夹菜时不要与别人争抢。

　　2.不要同时与别人夹同一种菜。

　　3.不要与长辈和领导抢菜。

　　要吃完自己碟中的菜再去夹菜：

　　1.每次夹菜钱要保证自己碟中的菜已经吃完。

　　2.自己夹菜时要“量力而行”，应避免夹的过多造成浪费。

　　3.夹菜时动作应有分寸，避免慌张。

　　不可将夹起的菜放回盘中：

　　1.夹起菜应该放在自己面前的小盘里，无论是因为不爱吃还是别的原因，都不能再放回盘中。

　　2.夹菜时应避免夹得不牢固掉落菜盘中。

　　3.夹菜时应避免过于急速。

　　切忌随意劝酒劝菜：

　　在宴会上不要对不熟悉的人劝酒劝菜。

　　如果宴会上有外宾，不要对其进行中国式的劝酒劝菜。

　　不要用自己的筷子给任何人夹菜。

　　饮酒要有节制：

　　在宴会上饮酒要有节制，避免喝醉。

　　在宴会上别人向自己劝酒时不能照单全收。

　　在宴会上饮酒时，言语动作不能放肆。

　　别人敬酒时不要捂酒杯：

　　别人向自己敬酒时，即使自己不饮酒，也应当允许别人象征性地为自己斟酒。

　　别人向自己敬酒时，应礼貌性地举杯回应。

　　如果自己确实不能饮酒，应礼貌地向对方说明，并象征性地轻抿酒杯。

　　不可越过身边的人敬酒：

　　敬酒时应按照一定的次序，如顺时针。

　　敬酒时，不要掠过自己身边的人。

　　敬酒时不要跳跃进行。

　　给领导敬酒时，杯沿要低于对方。

　　给领导敬酒时，应该双手擎杯。

　　给领导敬酒的同时，应礼貌地用祝福的话语表示敬意。

　　别人敬酒时不可只顾自己夹菜：

　　别人敬酒给自己时，应举杯回应对方。

　　别人快敬到自己时，应停著提前做好准备。

　　当别人敬酒时如果自己在夹菜，应立即停止..

　　酒桌上不可大声喧哗：

　　在酒桌上应保持文明礼貌的姿态。

　　在酒桌上应避免高声猜拳，行酒令。

　　在酒桌上谈话谈话用避免天花乱坠。

　　在酒桌上应避免争吵，强行灌酒。

　　在酒桌上谈话应避免只谈论自己。

　　在酒桌上谈话应以交际和沟通为目的。

　　不可随意转移餐桌：

　　转桌应选择没有人夹菜的时机。

　　不要在主宾还未夹第一道菜时转桌。

　　转桌时，如果有必要，应先用语言，动作向大家提示一下。

　　不可结伴提早离席：

　　参加宴会时，应避免提早离席。

　　有必要离开时，不要找一个甚至几个结伴离席。

　　提前离开时应尽量从侧门离开。

　　餐桌谈话：

　　在餐桌上应避免谈论政治和新闻话题。

　　当有外宾在场时，应避免谈论敏感性政治话题。

　　当有人在餐桌上谈论不合适的话题时，主人和客人应尽快不动声色地将话题转移。

　　即使宴会上没有自己熟悉的人，也不应沉默到底。‘

　　别人与自己交谈时，应礼貌回应。

　　聚餐的主要目的和功用主要是交际而不是吃饭。

　　主人或主宾在向在坐者致词时，自己应专注地聆听。

　　有人致词时，应坐姿端正，态度积极。

　　主人或主宾致词时，应避免身边的人和自己交谈。

　　不宜在宴会上接电话：

　　在宴会上接电话，应起身离座，并避免长时间接电话。

　　在宴会上接电话时应避免高声。

　　在宴会上是上接电话时，应不免边吃边接

**关于就餐礼仪 篇22**

　　一.用餐

　　1.宴会，通常指的是以用餐为形式的社交聚会。可以分为正式宴会和非正式宴会两种类型。

　　正式宴会，是一种隆重而正规的宴请。它往往是为宴请专人而精心安排的，在比较高档的饭店，或是其他特定的地点举行的，讲究排场、气氛的大型聚餐活动。对于到场人数、穿着打扮、席位排列、菜肴数目、音乐演奏、宾主致词等，往往都有十分严谨的要求和讲究。

　　非正式宴会，也称为便宴，也适用于正式的人际交往，但多见于日常交往。它的形式从简，偏重于人际交往，而不注重规模、档次。一般来说，它只安排相关人员参加，不邀请配偶，对穿着打扮、席位排列、菜肴数目往往不作过高要求，而且也不安排音乐演奏和宾主致词。

　　2.家宴，也就是在家里举行的宴会。相对于正式宴会而言，家宴最重要的是要制造亲切、友好、自然的气氛，使赴宴的宾主双方轻松、自然、随意，彼此增进交流，加深了解，促进信任，通常，家宴在礼仪上往往不作特殊要求。为了使来宾感受到主人的重视和友好，基本上要由女主人亲自下厨烹饪，男主人充当服务员;或男主人下厨，女主人充当服务员，来共同招待客人，使客人产生宾至如归的感觉。

　　如果要参加宴会，那么你就需要注意，首先必须把自己打扮得整齐大方，这是对别人也是对自己的尊重。 　　还要按主人邀请的时间准时赴宴。除酒会外，一般宴会都请客人提前半小时到达。如因故在宴会开始前几分钟到达，不算失礼。但迟到就显得对主人不够尊敬，非常失礼了。

　　当走进主人家或宴会厅时，应首先跟主人打招呼。同时。对其他客人，不管认不认识，都要微笑点头示意或握手问好;对长者要主动起立，让座问安;对女宾举止庄重，彬彬有礼。

　　入席时，自己的座位应听从主人或招待人员的安排，因为有的宴会主人早就安排好了。如果座位没定，应注意正对门口的座位是上座，背对门的座位是下座。应让身份高者、年长者以及女士先入座，自己再找适当的座位坐下。

　　入座后坐姿端正，脚踏在本人座位下，不要任意伸直或两腿不停摇晃，手肘不得靠桌沿，或将手放在邻座椅背上。入座后，不要旁若无人，也不要眼睛直盯盘中菜肴，显出迫不及待的样子。可以和同席客人简单交谈。

　　用餐时应该正装，不要脱外衣，更不要中途脱外衣。一般是主人示意开始后再进行。就餐的动作要文雅，夹菜动作要轻。而且要把菜先放到自己的小盘里，然后再用筷子夹起放进嘴。送食物进嘴时，要小口进食，两肘向外靠，不要向两边张开，以免碰到邻座。不要在吃饭喝饮料、喝汤发出声响。用餐时，如要用摆在同桌其他客人面前的调味品，先向别人打个招呼再拿;如果太远，要客气地请人代劳。如在用餐时非得需要剔牙，要用左手或手帕遮掩，右手用牙签轻轻剔牙。

　　喝酒的时候，一味地给别人劝酒、灌酒，吆五喝六，特别是给不胜酒力的人劝酒、灌酒，都是失礼的表现。

　　如果宴会没有结束，但你已用好餐，不要随意离席，要等主人和主宾餐毕先起身离席，其他客人才能依次离席。

**关于就餐礼仪 篇23**

　　(1)在当你应邀赴宴时，你对同桌进餐的人和餐桌上的谈话，大概要比对饮食要更感兴趣。因此进餐时，应该尽可能地少一些声响，少一些动作。

　　(2)女主人一拿起餐巾时，你也就可以拿起你的餐巾，放在腿上。有时餐巾中包有一只小面包;如果是那样的话就把它取也，放在旁边的小碟上。

　　(3)餐巾如果很大，就双叠着放在腿上;如果很小，就全部打开。千万别将餐巾别在领上或背心上，也不要在手中乱揉。可以用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍或脏物。千万别用它来擦刀叉或碗碟。

　　(4)正餐通常从汤开始。在你座前最大的一把匙就是汤匙，它就在你的右边的盘子旁边。不要错用放在桌子中间的那把匙子，因为那可能是取蔬菜可果酱用的。

　　(5)在女主人拿起她的匙子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。女主人通常要等到每位客人都拿到菜后才开始。她不会像中国习惯那样，请你先吃。当她拿起匙或叉时，那就意味着大家也可以那样做了。

　　(6)如果有鱼这道菜的话，它多半在汤以后送上，桌上可能有鱼的一把专用叉子，它也可能与吃肉的叉子相似，通常要小一些，总之，鱼叉放在肉叉的外侧离盘较远的一侧。

　　(7)通常在鱼上桌之前，鱼骨早就剔净了，如果你吃的那块鱼还有刺的话，你可以左手拿着面包卷，或一块面包，右手拿着刀子，把刺拨开。

　　(8)如果嘴里有了一根刺，就应悄悄地，尽可能不引起注意地用手指将它取出，放在盘子边沿上，别放在桌上，或扔在地下。

　　西餐礼仪中的忌讳

　　1、使用餐具最基本的原则是由外至内，完成一道菜后侍奉收去该份餐具，按需要或会补上另一套刀叉。

　　2、吃肉类时(如牛扒)应从角落开始切，吃完一块再切下一块。遇到不吃的部分或配菜，只需将它移到碟边。

　　3、如嘴里有东西要吐出来，应将叉子递到嘴边接出，或以手指取出，再移到碟子边沿。整个过程要尽量不要引别人注意，之后自然地用餐便可。

　　4、遇到豆类或饭一类的配菜，可以左手握叉平放碟上，叉尖向上，再以刀子将豆类或饭轻拨到叉子上便可。若需要调味料但伸手又取不到，可要求对方递给你，千万不要站起来俯前去取。

　　5、吃完抹手抹嘴切忌用餐巾大力擦，注意仪态用餐巾的一角轻轻印去嘴上或手指上的油渍便可。

　　6、就算凳子多舒服，坐姿都应该保持正直，不要靠在椅背上面。进食时身体可略向前靠，两臂应紧贴身体，以免撞到隔壁。

　　7、吃完每碟菜之后，如将刀叉四边放，又或者打交叉乱放，非常难看。正确方法是将刀叉并排放在碟上，叉齿朝上

　　西餐刀叉拿法之吃西餐的六个M

　　如何品味西餐文化，研究西餐的学者们经过长期的探讨和总结认为：吃西餐应讲究以下6个“M”。

　　第一个是“Menu”菜谱

　　当您走进咖啡馆或西餐馆时，服务员会先领您入座，待您坐好后，首先送上来的便是菜谱。菜谱被视为餐馆的门面，老板也一向重视，采用最好的材料做菜谱的封面，有的甚至用软羊皮打上各种美丽的花纹，显得格外典雅精致。

　　如何点好菜?这里介绍一点经验之谈，那就是打开菜谱后，看哪道菜是以店名命名的，这道菜可千万不要错过。因为那家餐馆是不会拿自己店的名誉来开玩笑的，所以他们下功夫做出的菜，肯定会好吃的，这道招牌菜大家一定要点。

　　另外要特别说明的一点是，不要以吃中餐的习惯来对待西餐的点菜问题：即不要对菜谱置之不理、不要让服务员为你点菜。在法国，就是戴高乐、德斯坦总统吃西餐也得看菜谱点菜的。因为看菜谱、点菜已成了吃西餐的一个必不可少的程序，是一种优雅生活方式的表现。

　　第二个是“Music”音乐

　　豪华高级的西餐厅，通常会有乐队，演奏一些柔和的乐曲，一般的西餐厅也播放一些美妙典雅的乐曲。但，这里最讲究的是乐声的“可闻度”，即声音要达到“似听到又听不到的程度”，就是说，要集中精力和友人谈话就听不到，在休息放松时就听得到，这个火候要掌握好。

　　第三个是“Mood”气氛

　　吃西餐讲究环境雅致，气氛和谐。一定要有音乐相伴，桌台整洁干净，所有餐具一定要洁净。如遇晚餐，要灯光暗淡，桌上要有红色蜡烛，营造一种浪漫、迷人、淡雅的气氛。第四个是“Meeting”会面

　　也就是说和谁一起吃西餐，这是要有选择的。吃西餐的伙伴最好是亲朋好友或是趣味相投的人。吃西餐主要是为联络感情，最好不要在西餐桌上谈生意。所以在西餐厅内，氛围一般都很温馨、少有面红耳赤的场面出现。

　　第五个是“Manner”礼俗

　　这一点指的是“吃相”和“吃态。既然是吃西餐就应遵循西方的习俗，勿有唐突之举，特别是在手拿刀叉时，若手舞足蹈，就会“失态”。

　　刀叉的拿法一定要正确：应是右手持刀，左手拿叉。用刀将食物切成小块，然后用叉送入口内。一般来讲，欧洲人使用刀叉时不换手，一直用左手持叉将食物送入口内。美国人则是切好后，把刀放下，右手持叉将食物送入口中。但无论何时，刀是绝不能送物入口的。西餐宴会，主人都会安排男女相邻而坐，讲究“女士优先”的西方绅士，都会表现出对女士的殷勤。

　　第六个是“Meal”食品

　　一位美国美食家曾这样说：“日本人用眼睛吃饭，料理的形式很美;吃我们的西餐，是用鼻子的，所以我们鼻子很大;只有你们伟大的中国人才懂得用舌头吃饭。”

**关于就餐礼仪 篇24**

　　朋友一起吃饭时，不可只顾自己吃饱。若与别人一起吃饭，就要检查手的清洁。不要用手搓饭团，不要把多余的饭放进锅中，不要喝得满嘴淋漓，不要吃得啧啧作声，不要啃骨头，不要把咬过的鱼肉又放回盘碗里，不要把肉骨头扔给狗。不要专据食物，也不要簸扬着的热饭，吃黍蒸的饭用手而不用箸，不可以大口囫囵的喝汤，也不要当着主人的面调和菜汤。不要当众剔牙齿，也不要喝腌渍的肉酱。如果有客人在调和菜汤，主人就要道歉，说是备办的食物不够。湿软的肉可以用牙齿咬断，干肉就得用手分食。吃炙肉不要撮作一把来嚼。吃饭完毕，客人应起身向前收拾桌上盛着腌渍物的碟子交给旁边伺候的主人，主人跟着起身，请客人不要劳动，然后，客人再坐下。

　　进餐时何时打开餐巾 使用餐巾的礼仪

　　1、点完餐后再打开餐巾是为了在用餐时防止衣服弄脏而准备的。各餐厅多少有些许不同，但大部分都是以没有折痕、皱褶的折法放置于桌上。

　　在餐厅，通常是在点完料理后才将餐巾打开。在决定餐点之前，只点了开胃酒，由于没有必要担心会滴到衣服上，所以一开始就将餐巾打开是违反餐桌礼仪的。

　　对折后放置于膝上。将餐巾打开后对折，并将开口朝处置于膝上。对折的目的在于防止错拉到餐巾，而开口朝外则是方便拿起擦拭嘴巴。

　　但是对于经常会将胸前衣服弄脏的人，也可以将一整条餐巾张开夹在衣服上。主要以不弄脏衣服为第一考虑因素。

　　2、一边将内侧卷入使用餐巾除了用来擦拭嘴巴、手、手指以外，也可以在吐出鱼骨头或水果的种子时，利用餐巾檫拭嘴唇，使用范围可说是相当广泛。

　　擦拭嘴巴时，拿起餐巾的末端顺着嘴唇轻轻压一下，弄脏的部分为了不让人看见，可往内侧卷起。

　　将鱼骨头或水果的种子吐出时，可利用餐巾遮住嘴后，用手指拿出来或吐在叉子上后再放在餐盘上。也可以直接吐在餐巾内，再将餐巾向内侧析起。通常服务生会注意到并换上一条新的餐巾。

　　3、餐巾是可以弄脏的如不想将餐巾弄脏。而取出自己的手帕或面纸使用。是违反用餐礼仪的。用餐时切记餐巾是可以弄脏的。

　　不过，用来擦汗或是擦鼻涕，或是将口红整个印在餐巾上等都是不对的。涂了口红的人应在用餐前以面纸轻压，而非将口红印在餐巾上。

　　4、轻轻地折起放好。暂时要离开座位时，轻轻地将餐巾折好，很自然地放在餐桌上或是椅子上。千万不要把餐巾挂在椅背运或是揉成一团放在桌子上。吃完甜点后，就可以将餐巾拿掉了。 轻轻地折好放在桌子上就可以离席了。

　　中餐礼仪：坐位的次序如何排列

　　中华饮食源远流长。在这自古为礼仪之邦，讲究民以食为天的国度里，饮食礼仪自然成为饮食文化的一个重要部分。

　　中国的饮宴礼仪号称始于周公，千百年的演进，终于形成今天大家普遍接受的一套饮食进餐礼仪，是古代饮食礼制的继承和发展。

　　饮食礼仪因宴席的性质、目的而不同;不同的地区，也是千差万别。古代的饮食礼仪是按阶层划分：宫廷，官府，行帮，民间等。而现代饮食礼仪则简化为：主人(东道)，客人了。

　　作为客人，赴宴讲究仪容，根据关系亲疏决定是否携带小礼品或好酒。赴宴守时守约。抵达后，先根据认识与否自报家门，或由东道进行引见介绍，听从东道安排，然后入座：这个排座次，是整个中国饮食礼仪中最重要的一部分。

　　从古到今，因为桌具的演进，所以座位的排法也相应变化。总的来讲，座次是尚左尊东、面朝大门为尊。家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者。

　　巡酒时自首席按顺序一路敬下。若是圆桌，则正对大门的为主客，左手边依次为2、4、6右手边依次为3、5、7直至汇合。

　　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。然后首席的左手边坐开去为2、4、6、8，右手边为3、5、7。

　　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。

　　女士用餐礼仪八个不

　　用餐时经常会遇到食物塞进牙缝、不小心掉下刀叉，甚至在菜肴中见到异物等既普遍又尴尬的情况。倘若处理不当便会予人没有礼貌的感觉，更糟糕的会影响别人的食欲。要化险为夷，处理得体，便应留意用餐礼仪的八个不。

　　1.不宜涂过浓的香水，以免香水味盖过菜肴味道。

　　2.女士出席隆重晚宴时避免戴帽子及穿高筒靴。

　　3.刀叉、餐巾掉在地上时别随便趴到桌下捡回，应请服务员另外补给。

　　4.食物屑塞进牙缝时，别一股脑儿用牙签把它弄出，应喝点水，试试情况能否改善。若不果，便该到洗手间处理一下。

　　5.菜肴中有异物时，切勿花容失色地告知邻座的人，以免影响别人的食欲。应保持镇定，赶紧用餐巾把它挑出来并弃之。

　　6.切忌在妙语连珠的时候不自觉地挥舞刀叉。

　　7.不应在用餐时吐东西，如遇太辣或太烫之食物，可赶快喝下冰水作调适，实在吃不下时便到洗手间处理。

　　8.女士用餐前应先将口红擦掉，以免在杯或餐具上留下唇印，予人不洁之感。

　　高级交际饮食礼仪：中餐宴席上的礼仪

　　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。

　　使用筷子的礼仪

　　吃饭的时候，小孩往往会被告诫不许用筷子敲打碗盆。尤其是家里请客吃饭时，更不能用筷子胡乱地敲打碗盆。这究竟是为什么?一种经常的说法是这种规矩是和乞讨的忌讳有关的。

　　因为只有乞丐讨食时才会用筷子敲打碗盆。一说与古代蛊毒传说有关。相传蛊是一种人工培养的毒虫，人将百虫放进坛里，经过多年后打开看时，必定有一个虫子把其它的虫子都吃光，这个胜利者就叫蛊。

　　用蛊的粉末放在食物里毒害他人时，就要在下毒时边念咒语边敲打碗盆，以便使蛊起作用。所以，用筷子敲打碗盆就犯忌讳。

　　筷子是中餐中最主要的进餐用具。握筷姿势应规范，时餐需要使用其他餐具时，应先将筷子放下。

　　筷子一定要放在筷子架上，不能放在杯子或盘子上，还则容易碰掉。如果不小心把筷子碰掉在地上，可请服务员换一双。在用餐过程中，已经举起筷子，但不知道该吃哪道菜，这时不可将筷子在各碟菜中来回移动或在空中游弋。不要用筷子叉取食物放进嘴里，或用舌头舔食筷子上的附着物，更不要用筷子去推动碗、盘和杯子。有事暂时离席，不能把筷子插在碗里，应把它轻放在筷子架上。

　　在席间说话的时候，不要把筷子当道具，随意乱舞;或是用筷子敲打碗碟桌面，用筷子指点他人。每次用完筷子要轻轻地放下，尽量不要发出响声。

　　进餐时手提包的摆放礼仪

　　在欧美，女士入座后，通常会直接把手提包放在脚边的地板上。由于她们对手提包的处理是如此，所以，把手提包放置桌上，对他们来说，仿佛把脚丫子搁在桌上般的感觉。

　　因此，除了夹在腑下的小皮包外，其他手提包不能放在餐桌上。

　　那么，手提包应该放在那里呢?可能有很多人不习惯把手提包放在地板上，这时，你可以把手提包放在背后和椅子之间或大腿上(餐巾下)。

　　若是邻座没有人，也可以放置在椅子上，或挂在皮包架上。

　　吃面条也有礼节面条的正统吃法

　　吃面或条状的面食，最方便的方式是用筷子，但动作要轻，防止面带着汤乱溅。吃细长的面条时，假如你是坚持正统吃法的人，就会用筷子卷绕面条，不宜太多，约只卷四五条。卷绕时要慢，让所有的面条结实地卷绕在筷子上，然后就可以将它送人嘴巴。

　　第一次尝试这种吃面方式时，可能会有很多面条从筷子上滑下，卷绕时也可能会溜失不少面条。有时即使是个中高手也难免会失误，而必须费劲将滑溜而出的面条吸入口中，因而发出嘶嘶的响声。不过，任何事情都一样，熟能生巧。

　　养成良好的餐桌礼仪习惯

　　良好的餐桌礼仪习惯，应当从小培养。下列几点，是为人父母者应该和儿女互相沟通的事项：

　　1、在餐桌上保持良好的坐姿。告诉你的孩子：你坐在餐桌上的时候，身体保持挺直，两脚齐放在地板上，仪态看起来很不错。当然，这并不是要求他在餐桌上必须像军校的学生一般，坐得像枪杆一样笔直，不过也不可能像布娃娃一样，弯腰驼背地瘫在座位上。

　　2、暂停用餐时，双手如何摆放可以有多种选择。你可能喜欢把双手放在桌面上，以手腕底部抵住桌子边缘;或者你可能喜欢把手放在桌面下的膝盖上。双手保持静止不动，在同桌的人看来，可能比用手去拨弄盘中的食物，或玩弄头发要好得多了!

　　3、吃东西时手肘不要压在桌面。在上菜空档，把一只手或两只手的手肘撑在桌面上，并无伤大雅，因为这是正在热烈与人交谈的人自然而然会摆出来的姿势。不过，吃东西时，手肘最好还是要离开桌面。

　　敬茶时只沏八分满

　　我国历来就有客来敬茶的民俗。早在3000多年前的周朝，茶已被奉为礼品与贡品。到两晋、南北朝时，客来敬茶已经成为人际交往的社交礼仪。颜真卿《春夜啜茶联句》中有泛花邀坐客，代饮引清言。唐代刘贞亮赞美茶有十德，认为饮茶除了可健身外，还能以茶表敬意、以茶可雅心、以茶可行道。

　　当今社会，客来敬茶更成为人们日常社交和家庭生活中普遍的往来礼仪。俗话说：酒满茶半。奉茶时应注意：茶不要太满，以八分满为宜。水温不宜太烫，以免客人不小心被烫伤。有两位以上的访客时，用茶盘端出的茶色要均匀，并要左手捧着茶盘底部，右手扶着茶盘的边缘，如有茶点心，应放在客人的右前方，茶杯应摆在点心右边。上茶时应以右手端茶，从客人的右方奉上，并面带微笑，眼睛注视对方。

　　以咖啡或红茶待客时，杯耳和茶匙的握柄要朝着客人的右边，此外要替每位客人准备一包砂糖和奶精，将其放在杯子旁或小碟上，方便客人自行取用。

　　喝茶的环境应该静谧、幽雅、洁净、舒适，让人有随遇而安的感觉。选茶也要因人而异，如北方人喜欢饮香味茶，江浙人喜欢饮清芬的绿茶，闽粤人则喜欢酽郁的乌龙茶、普洱茶等。茶具可以用精美独特的，也可以用简单质朴的。

　　当然，喝茶的客人也要以礼还礼，双手接过，点头致谢。品茶时，讲究小口品饮，一苦二甘三回味，其妙趣在于意会而不可言传。另外，可适当称赞主人茶好。壶中茶叶可反复浸泡3至4次，客人杯中茶饮尽，主人可为其续茶，客人散去后，方可收茶。琛瓯洗尘

　　沏茶是家庭礼仪中待客的一种日常礼节，也是社会交往的一项内容，不仅是对客人、朋友的尊重，也能体现自己的修养。

**关于就餐礼仪 篇25**

　　(1)准时赴宴。西式宴会一般准时开始，因此，应邀赴宴决不能迟到，也不能到得太早。

　　(2)男女主人在门口恭迎。见到主人，只要与主人握手即可，不必过多寒暄。因为来宾将接踵而至，如跟主人聊天，不但不礼貌，而且有碍接待其他宾客。

　　(3)女士优先。入席时，男士应替身边的女士拉开椅子，请她入座后，自己再坐下;进餐时也要随时照顾女士。女士接受服务后，不要忘记向男宾道谢。

　　(4)宴会自始至终，来宾必须时刻注意女主人的举动，以免失礼。比如说，偶有迟到的客人入座，当她从座位上站起来迎接、招呼时，席上的男宾，也必须陪同站起来。每一道菜上来时，也要经女主人招呼，才能开始进食。

　　(5)在入席之前，每位客人的面前，摆着一条白色的西式餐巾，这是为了避免进食时弄污衣服的。在西方的家庭中，日常进餐，多将它塞在领口。但参加宴会时，都是放在膝上的。较大的餐巾，通常只打开一半，对折摊开用。餐毕离席时，把餐巾拿起，随意地搁在餐桌上即可。

　　(6)在家中招待客人时重要的一道菜多半由男主人端上，尤其是需要切分的禽类或烤肉。

　　通常等到每个人面前都有了菜，女主人也拿起自己的叉子时，才一起进食。有时，由于客人太多，等久了怕菜凉了不好吃，女主人可能请客人们先吃，那时，也得等邻近的客人都有了菜再开始吃，这才符合礼仪。

　　(7)吃肉类时，有两种方法：一是边割边吃，一是先把肉块(如牛排)切好，然后把刀子放在食盘的右侧，单用叉子进食。

　　肉饼、煎蛋、沙拉，都不用刀，只用叉。

　　肉盘中如有肉汁，想吃的话，可用面包蘸着吃。

　　吃面包不能用刀叉，只用手撕着吃。

　　炸薯片、炸肉片、芹菜、芦笋等物，也不用刀叉，跟面包一样，可用手拿着吃，但取食时，仅限于用拇指和食指沾取，食后可用摆在面前的小手巾抹手。

　　吃甜点时可用叉或匙。

　　(8)谈话时无需将刀叉放下，可以一面说着话，一面拿着叉子。如果客人把叉子放下，女主人可能以为他吃完那道菜了。

　　(9)女主人如果问客人是不是愿意再添一点菜。客人可借机表示欣赏女主人所做的菜。

　　比如，当主人问客人：“让我再给你一点鸡，好吗?”客人可以说：“好，谢谢你，这鸡真好吃。”或者说：“谢谢你，我不要了，这鸡是很好吃。”

　　(10)和中国礼节一样，女主人要一直陪着吃得最慢的客人。在吃完所要吃的东西以后，就应该把刀、叉并排横放在盘子上。汤匙应留在汤碗中。如果碗底有碟子托着的话，就放在碗碟上。茶匙不可留在杯中，而应放在茶碟上。当想再喝一杯茶或咖啡时，茶杯、茶碟及茶匙应全部递给女主人。

　　客人在进餐过程中离席，或在女主人表示吃饭结束之前离席都是不礼貌的;必需离席的话，则应请女主人原谅。当女主人表示宴会结束时，就从座位上起立，与此同时，所有的客人也都应随着起立。按礼节来说，在女客人起立后，男客人应帮助她们把椅子归回原处。

**关于就餐礼仪 篇26**

　　对于我们来说，可能第一次去西餐厅吃饭，都会觉得不自在，大多是因为不太了解有关西餐的用餐礼仪。

　　西餐礼仪表示用餐完毕

　　用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

　　吃西餐的十大基本礼仪

　　1、刀叉：手握叉子时不要像握大提琴那样，或像握麦克佩斯夫人的匕首那样。另外，不要手握刀叉在空中飞来舞去用以强调说话的某一点，也不要将刀叉的一头搭在盘子上，一头放在餐桌上。刀叉一旦拿起使用，就不能再放回原处。刀子放在盘子上时，刀刃朝里，头在盘子里，刀把放在盘子边缘上。

　　2、餐巾：不要拿餐巾去用力擦脸的下部，要轻轻地沾擦。不要抖开餐巾再去折叠，不要在空中像挥动旗子那样挥动餐巾。餐巾应该放在大腿上，如果离开餐桌，要将餐巾放在椅子上，并把椅子推近餐桌。注意动作要轻。用餐结束时不要折叠餐巾;否则，不了解情况的服务生可能会再给别的客人使用。用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

　　3、咀嚼：嚼东西时嘴要闭紧，无论你有什么惊人的妙语，时机多么恰到好处，只要嘴里有食物，绝不能开口说话。不能为了着急说话而马上将食物吞下，要保持细嚼慢咽的姿势，将食物咽下后会意地露出笑容，以转达你内心的活动：刚才完全可以有妙语出口，只是口中有食物。

　　4、坐姿：要牢记你妈妈的话，坐立要直，不要将胳膊肘支在餐桌上。如果手放在什么位置都不自在，放在大腿上。

　　5、面包：面包上抹黄油尤其要注意，将面包掰成可以一口吃下的小块，临吃前在小块上抹黄油，不要图方便将整个面包上都抹上黄油。

　　6、速度：切忌速度过快，无论你是在RitzCarton还是在格尔蒂的GreasePit酒店用餐，大口吞咽食物不仅有害健康，而且也不雅观，尤其是和他人共同进餐时，这么做会显得失礼。共同进餐时大家的量应一样，并保持同时开始同时结束的速度，别人都开始品味甜食了而你还在喝汤是不可取的。

　　7、剔牙：如果塞了牙，切忌在餐桌上剔牙，如果的确忍受不住，找个借口去洗手间，你可以在那里剔个够。

　　8、口红：将口红留在餐具上是不可取的，工作用餐尤其如此。如果没有随身携带纸手帕，进酒店时可以顺便到洗手间去一趟，或到吧台去取块纸餐巾。

　　9、吸烟：即使在吸烟区用餐，用餐期间吸烟也不可取，吸烟会影响他人的食欲，而且和整个气氛也不和谐，应该等到用餐结束后再吸烟，还应该记住：不要用盘子当烟灰缸。

　　10、物品：女用手提包及男用手提箱这类东西不要放在餐桌上，钥匙、帽子、手套、眼镜、眼镜盒、香烟等物品都不要放在餐桌上。总之，凡是和用餐无关的东西都不能放在餐桌上。

**关于就餐礼仪 篇27**

　　1、就餐时一定要穿着整洁。

　　尤其是商务就餐，男士不穿西装也得要至少穿一件休闲西装外套配衬衫。如果你是和客户就餐，尤其是外国客户，最好要更加正式，甚至要打领带。女士的话就要穿正式的西装小礼服了。

　　2、不要把手机、钥匙、钱包放在餐桌桌面上。

　　在越高档正式的场合，手机都是非常影响注意力的，为了表示正式，还是把手机收起来，钥匙钱包都放在包里，这样看起来更整洁有序。

　　3、让客人先点菜。

　　当晚就餐的邀请者，尤其是女士，一定要事先声明谁是当晚用餐的东家，点菜的时候也要和服务员说，请先让我的客人点菜。这样就不会产生误会了。

　　4、如果你是当晚就餐的东家，你要事先准备好付款事宜。

　　如果是一个很有经验的晚餐东家，在入座之前就会把信用卡给服务员了，或者要提前跟餐厅预约。尤其是对女性而言，到一个以男性主导的国家就更要注意了。当然，就餐是谁邀请的，就该谁买单。

　　5、不要跟侍酒师说你想买多少钱的酒。

　　告诉侍酒师你喜欢什么样的酒，你在喝的是什么，或是指着酒单上的某一款酒给侍酒师大概你打算消费酒的价位的范畴。服务生推荐的时候也就会按着这个价位来推荐了。还有就是不要假装自己是一个葡萄酒鉴赏家，否则让懂的人一看就觉得很傻。开酒后先尝一下，90%的情况味道应该都不错。

　　6、不要退酒（除非酒真的很难喝）。

　　礼节就是因为这瓶酒为你打开了，所以即使你不喜欢你也要留下。当然如果这瓶酒很难喝，或是有问题了，那你一定要礼节的告诉服务员去退掉。

　　7、可以为食物拍照，除非你是和客户一起吃饭。

　　现在所有的人都开始拍食物了，只要你不影响其他客人，低调的拍照是没问题的。不过要是和客户就餐，建议还是不要拍照，当然，如果客户希望拍照，那你当然可以允许他们拍摄。

　　8、要知道餐巾放在什么位置。

　　要等到就餐的东家把餐巾放到腿上之后，你才能开始就餐，如果你想要站起，餐巾要放在座椅上。当你就餐完毕，餐巾要放在左手边，不需要特别折叠，但是要尽量整齐放置。当然这也要等当晚的东家做完了，你再做。

　　9、不要伸到对面的朋友餐盘里取食物分享。

　　尤其是跟你不是特别熟的人就餐就更不要这么分享，或者是在一个正式的商务就餐情况下。如果要是跟你的好朋友一起就餐，你可以用自己的面包盘盛一些自己盘中的食物传给对方。

　　10、不要对服务员大声招呼。

　　最好是用眼神交流，如果服务员没看到，你可以举起右手食指来引起他的注意。

　　11、如果食物没做好，你可以退回去让餐厅重做。

　　如果你和别人就餐而你需要把不好的菜退回，你得要告诉大家先吃不要等你。当然如果我是当晚的东家，我就只能将就食用，即使菜品没有做成我期待的样子，至少不能让客人等着我。

　　12、一定要和你的餐伴点同样道数的餐。

　　这样已避免尴尬，而且双方就餐节奏也可以保持一致。注意就餐的时候不要吃的过快，吃几口停顿一下。尤其是你做东的时候，否则会让客人感到你在赶时间。

　　13、吃完之后不要把餐具放在盘子一边。

　　我们管这个叫做“无声的服务”召唤。当你吃完了之后，把刀叉放在盘子10：20的角度。叉子要正面朝上。

　　14、主菜吃完之前不要谈商务。

　　在主菜吃完之前都不要谈商务的事宜，而且也不要在就餐过程中抱怨同事和工作。

　　15、要注意你的餐桌行为举止。

　　应该经常用餐巾擦手和嘴，切一块肉吃一块，面包不要举在空中，应该放在面包盘里，喝酒的时候要看着酒不要往外看。坐直身体，胳膊和手肘不要放在餐桌上。

**关于就餐礼仪 篇28**

　　在韩国做客，你知道韩国的就餐礼仪吗？

　　1、长辈先入座

　　2、长辈先动筷

　　3、不可以取长辈未取的食物

　　4、少讲话

　　5、取桌上的食物时必需使用筷子

　　6、吃饭必需用汤匙

　　7、汤匙和筷子不可以同时使用

　　8、吃饭的时候不可以把碗托起

　　9、不可以把汤匙和筷子放到桌上的器皿上

　　10、长辈不离桌前不可以离开桌子

　　11、在长辈面前不可以吸烟

　　12、跟长辈喝酒，喝酒时不可以直望长辈，要侧着身喝。

　　同我国相比是不是大有出入，他们所禁止的好象在我们看来都是不可思议，也就是这样好像在韩国很少听到有谁谁让自己的父母委屈之类的报道，但是也不是全都这样的拉，但和我们相比起来要好多了，因为在他们的心里长辈是最大的，要以德报恩吗！所以在他们看来是要以孝为先。

　　招待外宾时，要特别注意摆席，不得让外宾感到不便或别扭，最好能让外宾带着兴致接受招待。首先，要决定餐桌的形状。传统的餐桌为四方桌或圆桌。按用餐人数摆为独桌、共餐桌、3人餐桌、4人餐桌，超过4人时，摆为圆桌或四方形大餐桌。

　　按韩国的传统，应该把食物和匙、筷摆在桌子上招待客人，但超过4人时，对外宾来讲站着吃要比坐着吃更加方便。除了桌布、桌垫、匙筷托子、汤匙和筷子、餐叉、餐刀、餐巾、水杯、酒杯之外，服务时使用的剪刀或擦桌子的抹布清洁与否，将对影响到外宾下次还会不会再用我们的饭菜。

　　桌布和桌垫

　　传统的饭桌不需要桌布，桌子的原样会显得更加雅致，干净。但在饭店使用桌布或单人桌垫看起来会更加美观且卫生。桌布虽然以白色为原则，但饭馆也可在上面铺上彩色正方形桌布，以营造气氛，也较容易清洗。桌布下垂30cm左右，不抵膝盖时最恰当，但坐在坐垫上的时候，还要稍短一些。如果桌布不能盖住整个桌面时，不要将食物，匙和筷原原本本放在桌面上，最好要使用桌垫，至少使用用纸做的桌垫。？

　　这时即使不使用匙筷托儿，也能使人以愉快的`心情用餐。一般桌布的大小要能放下前碟、匙和筷、餐刀、水杯等餐具。大体上，以30×45cm的四方形或椭圆形桌布，印上漂亮的条纹，饭店名称和菜单等来使用。或者就直接使用白纸。纸制的桌垫是一次性。

　　匙筷托子

　　匙筷托子的材料有瓷器、木头、银等多种，但最好是用物美价廉，方便使用的简单式样。使用桌布时，或在大方卓上使用匙筷托子会显得更加高雅。

　　匙筷以及餐叉

　　中国，日本及东南亚人会使用筷子，因此，可以在桌上放匙和筷子。但对不能熟练使用筷子的外国人，把餐刀和餐叉与匙筷子一起摆在桌上更恰当。放餐刀的时候，把餐刀放在匙和筷的左边，并将餐叉放在左手易拿到的左边，这样会使人感到更加亲切。

　　不能端起饭碗吃饭：

　　韩国人认为端起饭碗吃饭这种行为不规矩。如果去到韩国家庭做客或有韩国客人在场，出于尊重，要记得桌子上的饭碗是不能用手端起来的，而且也不能用嘴直接去接触桌上的饭碗。因为在韩国人的观念里，\"你吃饭又没人抢，干吗要抓着碗不放呢？是不是担心别人抢你的饭吃？\"所以，一定要把碗放在桌上，用勺子一口一口地吃，而这时，另一只手就得听话，既然不端碗，就老老实实地藏在桌子下面。至于碗盖，可以取下来随意放在桌上。

　　在炕上吃饭的坐法：

　　在炕上吃饭时，男人盘腿而坐，女人右膝支立——这种坐法只限于穿韩服时使用。现在的韩国女性平时不穿韩服，所以只要把双腿收拢在一起坐下就可以了。坐好点好菜后，不一会儿，饭馆的大妈就会端着托盘向你走来，她从托盘中先取出餐具，然后是饭菜。

**关于就餐礼仪 篇29**

　　应邀

　　被邀请参加宴会以及接受邀请，是主、客友好关系的体现。是否出席宴会，西方人士常在请柬的右下角书写下列短语，提醒被邀请者：R.S.V.P.(谨请答复);Regrets only(因故不能出席，请答复);To Remind(“备忘”。已口头商定，不需答复，只起提醒作用)。

　　如应邀，可在感谢之后表示：“很高兴，接受邀请。”如不能出席，可表示“感谢邀请，但是由于此前另有安排，很遗憾，不能出席。”临时因故不能出席，也应尽早通知对方并表示歉意。

　　关于出席宴会着装问题，邀请人往往会在请柬的左下角标上如下英文字：

　　Formal(正式服装——指西方国家礼服，其他国家的民族服装，但一般西服不在此列);Black tie(黑领结——指晚餐礼服，也称小礼服);Suit(套装——指西服，需上下一色并扎领带);Informal或Casual(便装)。

　　送花

　　西方人士喜欢举行家宴招待朋友。赴宴时，客人如能带上一束花或小工艺品、小食品献给女主人，主人会很高兴。如果是大型招待会，根据双方关系，有时送花篮祝贺，提前摆放在招待会现场。

　　问候

　　如主人夫妇迎客，客人应先同女主人握手问好，献上花束，再同男主人握手。然后由主人或主方人员引入客厅，同其他来宾见面，服务员会送上饮料或低度数酒类供客人享用。

　　入座

　　何时由客厅进入宴会厅，须听从主人安排。如事先未通知座次，很可能在宴会厅门口有座位示意图，客人应自己去找本人的座位位置。入座时应从椅子左方就位，离席时才从右边离开。男宾应帮助右边的女宾挪动椅子，待女宾坐好后，自己再就座。入座就餐时，身体略靠近餐桌。

　　餐巾

　　当主人示意就餐开始或拿起餐巾时，客人才可照样去做。餐巾通常是对折，折口朝外，下边一半略长，平铺在双腿上。在中国，可把餐巾一角压在餐盘垫盘之下，使餐巾搭在腿上。这样做的目的，是防止进餐时油渍直接洒落在衣服上，但是忌将餐巾挂在胸前。可用餐巾一角擦嘴角、手指上的油渍，但是忌用餐巾擦刀叉、盘盏以及擦汗、擦脖颈等。进餐时因事暂时离开，应把餐巾放在座椅上或搭在椅背上。如把餐巾放在餐桌上，就说明离去不再返回。宴会结束，收餐巾时也应以主人为先。餐巾收后放在餐盘旁即可。

**关于就餐礼仪 篇30**

　　餐桌上，培养孩子的感恩之心

　　在学校食堂，经常会看到学生将整碗白米饭洒在一地，弃之泔脚，却毫无珍惜之心。作为父母如何从小培养孩子的感恩之心?餐桌是最好的课堂。重视对孩子感恩教育的父母是绝对不会放弃餐桌上这一家庭教育的平台，常怀感恩之心的孩子会珍惜每一粒饭，每一叶菜;常怀感恩之心的孩子，会知足常乐，珍惜今日生活来之不易。感恩之心是一切道德的起源，“常怀感恩之心”应从生活中每一件小事起步，从节约每一粒粮食做起。

　　餐桌上，培养孩子的文明“吃相”

　　在家中，与父母共同进餐;在社会，与朋友同学一起聚餐;如果能养成一个文明，儒雅的用餐习惯，这是保证孩子将来社会规范上的适应，人际互动上的和谐，以及各种条件下事业成功的重要前提。如果从小能养成文明的用餐习惯，对孩子来说，是父母留给孩子最有价值的无形资产，这种资产是永恒的，无限的。超越万贯家财，是无法用金钱来衡量的。

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