# 中餐文化礼仪知识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-21

*中餐文化礼仪知识（精选10篇）中餐文化礼仪知识 篇1　　中餐一般都使用圆桌，中间有圆形转盘放置食品，进餐时将菜夹到面前的小碟子享用。　　中餐的餐桌礼仪基本上很简单、自在，最不受拘束。只要留意以下要点即可。　　1.主客优先。主客还未动筷之前，*

中餐文化礼仪知识（精选10篇）

**中餐文化礼仪知识 篇1**

　　中餐一般都使用圆桌，中间有圆形转盘放置食品，进餐时将菜夹到面前的小碟子享用。

　　中餐的餐桌礼仪基本上很简单、自在，最不受拘束。只要留意以下要点即可。

　　1.主客优先。主客还未动筷之前，不可以先吃;每道菜都等主客先夹菜，其他人才依序动手。

　　2.有人夹菜时，不可以转动桌上的转盘;有人转动转盘时，要留意有无刮到桌上的餐具或菜肴。

　　3.不可一人独占喜好的食物。

　　4.避免使用太多餐具。中餐的精神就是边吃边聊，众人同乐，只要遵守基本礼仪，可以尽情地聊天。

　　座位

　　到了一个桌子前，要分清主次席。一般说，在人家里，背对厨房门的为下座，面对厨房的为上座;在餐馆里，服务员上菜的一方为下座，对面则是上座。如果自己是客人，当然可以应主人只邀坐上座，而请客的一方自己则坐下。总之就是一大桌人中掂量自己应该有多受尊敬就坐到哪里去吧!若是乱了秩序，要么就是存心不尊敬别人，要么就是自己太傻了。

　　斟酒

　　应由主人为客人倒酒，身份地位最下的为最要尊敬的人倒酒。如果自己是陪客，既不是主人也不是客人而是在中间陪酒的，那么就什么也不用管了，等着别人为你倒吧。

　　倒酒的时候还有个量的问题。好朋友，熟的考虑对方的酒量而倒，而对需要尊敬的，自己的一定要比别人的多，要不然就像买菜还价一样。若是自己实在酒量不行则一定要声明在前，请求对方谅解，成功与否喝多少就看自己本事了。

　　自己的酒喝完了，别人的还没有喝完，若是平辈，别人要跟你倒，可以说“你自己都没喝完”，长辈的话，如果真的不能喝就讲实话，长辈应该会体谅，实在不行就认命了。

　　顺序

　　酒桌上是一定要敬酒的。不管是倒酒还是敬酒，都有个顺序问题。自己为别人倒酒，自己的就肯定是在最后，敬酒和倒酒都要始终如一的一个顺序，要从身份最高的喝酒的人开始，依次降低，不好控制的话就顺时针，逆时针一圈都行，只要一圈该做的酒都做完了。

　　另外需要注意的就是，如果自己是上面所述的陪客，千万不要在主人敬酒之前敬酒，那就是抢人家的风头了!

**中餐文化礼仪知识 篇2**

　　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。

**中餐文化礼仪知识 篇3**

　　(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。

**中餐文化礼仪知识 篇4**

　　慎重选择时间、地点

　　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。

**中餐文化礼仪知识 篇5**

　　1.桌次排列 在中餐宴请活动中，往往采用圆桌布置菜肴、酒水。排列圆桌的尊卑次序，有两种情况。

　　第一种情况，是由两桌组成的小型宴请。这种情况，又可以分为两桌横排和两桌竖排的形式。

　　当两桌横排时，桌次是以右为尊，以左为卑。这里所说的右和左，是由面对正门的位置来确定的。

　　当两桌竖排时，桌次讲究以远为上，以近为下。这里所讲的远近，是以距离正门的远近而言。

　　第二种情况，是由三桌或三桌以上的桌数所组成的宴请。在安排多桌宴请的桌次时，除了要注意“面门定位”、“以右为尊”、“以远为上”等规则外，还应兼顾其他各桌距离主桌的远近。通常，距离主桌越近，桌次越高;距离主桌越远、桌次越低。

　　在安排桌次时，所用餐桌的大小、形状要基本一致。除主桌可以略大外，其他餐桌都不要过大或过小。

　　为了确保在宴请时赴宴者及时、准确地找到自己所在的桌次，可以在请柬上注明对方所在的桌次、在宴会厅入口悬挂宴会桌次排列示意图、安排引位员引导来宾按桌就坐，或者在每张餐桌上摆放桌次牌(用阿拉伯数字书写)。

　　2.位次排列

　　宴请时，每张餐桌上的具体位次也有主次尊卑的分别。排列位次的基本方法有四条，它们往往会同时发挥作用。

　　方法一，是主人大都应面对正门而坐，并在主桌就坐。

　　方法二，是举行多桌宴请时，每桌都要有一位主桌主人的代表在座。位置一般和主桌主人同向，有时也可以面向主桌主人。

　　方法三，是各桌位次的尊卑，应根据距离该桌主人的远近而定，以近为上，以远为下。

　　方法四，是各桌距离该桌主人相同的位次，讲究以右为尊，即以该桌主人面向为准，右为尊，左为卑。

　　另外，每张餐桌上所安排的用餐人数应限在10人以内，最好是双数。比如，六人、八人、十人。人数如果过多，不仅不容易照顾，而且也可能坐不下。

　　根据上面四个位次的排列方法，圆桌位次的具体排列可以分为两种具体情况。它们都是和主位有关。

　　第一种情况：每桌一个主位的排列方法。特点是每桌只有一名主人，主宾在右首就坐，每桌只有一个谈话中心。

　　第二种情况：每桌两个主位的排列方法。特点是主人夫妇在同一桌就坐，以男主人为第一主人，女主人为第二主人，主宾和主宾夫人分别在男女主人右侧就坐。

　　如果主宾身份高于主人，为表示尊重，也可以安排在主人位子上坐，而请主人坐在主宾的位子上。

　　为了便于来宾准确无误地在自己位次上就坐，除招待人员和主人要及时加以引导指示外，应在每位来宾所属座次正前方的桌面上，事先放置醒目的个人姓名座位卡。举行涉外宴请时，座位卡应以中、英文两种文字书写。我国的惯例是，中文在上，英文在下。必要时，座位卡的两面都书写用餐者的姓名。

　　排列便餐的席位时，如果需要进行桌次的排列，可以参照宴请时桌次的排列进行。位次的排列，可以遵循四个原则。

　　一是右高左低原则

　　两人一同并排就坐，通常以右为上座，以左为下座。这是因为中餐上菜时多以顺时针方向为上菜方向，居右坐的因此要比居左坐的优先受到照顾。

　　二是中座为尊原则

　　三人一同就坐用餐，坐在中间的人在位次上高于两侧的人。

　　三是面门为上原则

　　用餐的时候，按照礼仪惯例，面对正门者是上座，背对正门者是下座。

**中餐文化礼仪知识 篇6**

　　1.用餐卫生

　　有的孩子吃饭喜欢挑来拣去，家长们要记得和孩子说：“吃饭时，我们取菜要取自己面前的，看准那块就夹，不要翻来覆去抄，那是非常没礼貌的表现。带汤汁的肉菜更要小心夹，以免溅脏了衣服，人家会说你是不讲卫生的孩子的。吃完饭后放下碗，要有礼貌地说：‘请大家慢用’。

　　2.公筷布菜

　　如果要给客人或长辈布菜，最好用公用筷子，也可以把离客人或长辈远的`菜肴送到他们跟前。

　　3.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，最后自己坐在离门最近处的座位上。如果带孩子，在自己坐定后就把孩子安排在自己身旁。入座时，要从椅子左边进入，坐下以后要坐端正身子，不要低头，使餐桌与身体的距离保持在10～20公分。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，如果有什么事情，要向主人打个招呼。动筷子前，要向主人或掌勺者表示赞赏其手艺高超、安排周到、热情邀请等。

　　4.垃圾放碟子

　　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，或放在紧靠自己的餐桌边，或放在事先准备好的纸上。

　　5.不宜打嗝

　　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。

**中餐文化礼仪知识 篇7**

　　根据人们的饮食习惯，与其说是“请吃饭”，还不如说成“请吃菜”。所以对菜单的安排马虎不得。它主要涉及到点菜和准备菜单两方面的问题。

　　点菜时，不仅要吃饱、吃好，而且必须量力而行。如果为了讲排场、装门面，而在点菜时大点、特点，甚至乱点一通，不仅对自己没好处，而且还会招人笑话。这时，一定要心中有数，力求做到不超支，不乱花，不铺张浪费。可以点套餐或包桌。这样费用固定，菜肴的档次和数量相对固定，省事。也可以根据“个人预算”，在用餐时现场临时点菜。这样不但自由度较大，而且可以兼顾个人的财力和口味。

　　被请者在点菜时，一是告诉作东者，自己没有特殊要求，请随便点，这实际上正是对方欢迎的。或是认真点上一个不太贵、又不是大家忌口的菜，再请别人点。别人点的菜，无论如何都不要挑三拣四。

　　一顿标准的中餐大菜，不管什么风味，上菜的次序都相同。通常，首先是冷盘，接下来是热炒，随后是主菜，然后上点心和汤，最后上果盘。如果上咸点心的话，讲究上咸汤;如果上甜点心的话，就要上甜汤。不管是不是吃大菜，了解中餐标准的上菜次序，不仅有助于在点菜时巧作搭配，而且还可以避免因为不懂而出洋相、闹笑话。

　　在宴请前，主人需要事先对菜单进行再三斟酌。在准备菜单的时候，主人要着重考虑哪些菜可以选用、哪些菜不能用。

　　在中国，办事吃饭是常事，但是这样的饭局往往是不好应付的，诸多的潜规则等待你去体味。为了不出丑，呵呵，还是提早学习下为好。细节尤其需要注意!

　　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。

**中餐文化礼仪知识 篇8**

　　中国饮食文化从沿革看，绵延170多万年，分为生食、熟食、自然烹饪、科学烹饪4个发展阶段，推出6万多种传统菜点、2万多种工业食品、五光十色的筵宴和流光溢彩的风味流派，获得“烹饪王国”的美誉。

　　中国饮食文化从内涵上看，涉及到食源的开发与利用、食具的运用与创新、食品的生产与消费、餐饮的服务与接待、餐饮业与食品业的经营与管理，以及饮食与国泰民安、饮食与文学艺术、饮食与人生境界的关系等，深厚广博。

　　中国饮食文化从外延看，可以从时代与技法、地域与经济、民族与宗教、食品与食具、消费与层次、民俗与功能等多种角度进行分类，展示出不同的文化品味，体现出不同的使用价值，异彩纷呈。

　　中国饮食文化从特质看，突出养助益充的营卫论(素食为主，重视药膳和进补)，五味调和的境界说(风味鲜明，适口者珍，有“舌头菜”之誉)，奇正互变的烹调法(厨规为本，灵活变通)，畅神怡情的美食观(文质彬彬，寓教于食)等4大属性，有着不同于海外各国饮食文化的天生丽质。

　　中国饮食文化从影响看，直接影响到日本、蒙古、朝鲜、韩国、泰国、新加坡等国家，是东方饮食文化圈的轴心;与此同时，它还间接影响到欧洲、美洲、非洲和大洋洲，像中国的素食文化、茶文化、酱醋、面食、药膳、陶瓷餐具和大豆等，都惠及全世界数十亿人。

　　总之，中国饮食文化是一种广视野、深层次、多角度、高品位的悠久区域文化;是中华各族人民在100多万年的生产和生活实践中，在食源开发、食具研制、食品调理、营养保健和饮食审美等方面创造、积累并影响周边国家和世界的`物质财富及精神财富，是博大精深的饮食文化。

**中餐文化礼仪知识 篇9**

　　对客人不要反复劝菜，过分的热情也会让对方感到尴尬。可向对方介绍中国菜的特点，吃不吃由客人决定。

　　也不要擅自做主为别人夹菜和添饭，国外没有这样的习惯，接待外宾时尤其要注意这一点。这样做不仅不卫生，还会令对方觉得勉为其难。因此，在参加外宾举行的宴会时，也不要期待主人会反复给你让菜。

　　入席后，不要立即动手取食。如果作为被招待的客人，应待主人打招呼，举杯示意开始时，才能开始进餐。

　　要由尊者或者长者先动筷。如在家宴中，要尽可能给长辈添饭，遇到长辈给自己添饭时，要双手结果碗，并向长辈道谢。

　　吃饭时要端起碗，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。

　　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。很多中餐厅都会有转盘，不要在别人夹菜时去转转盘，更不要为了吃自己喜欢的食物一直转动转盘。

　　夹菜时不要左顾右盼、翻来翻去，更不要在共用的菜盘内挑挑拣拣，夹起来又放回去，这会显得十分没有教养。距离自己较远的菜，可以请人帮助，不要起身或者离座去取。

　　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，这样会给人留下贪吃的印象。

**中餐文化礼仪知识 篇10**

　　客人在进入餐馆后，如果正赶上用餐高峰，餐厅经常已没有空桌。当坐有人的餐桌尚有空位时，可有礼貌地上前询问在座者，能否占用空着的坐位，得到首肯后，向在座者点头致意后即可落座;相互之间不必作自我介绍。在等待就餐时，不要东张西望或坐在餐桌前用筷子敲打餐具或大声敦促服务员。

　　男士独自到餐馆进餐，应避免挨着独坐一桌的陌生女士坐。若一位女士要求与男士同桌就餐，出于礼貌，男士不应拒绝，但就餐时不要主动与女士攀谈。

　　在餐馆进餐点菜时，应量力而行，不要点过多的饭菜，以免造成浪费。进餐时，动作应文雅，要细嚼慢咽，要避免发出太大的响声。不要随地吐痰、擤鼻涕，以免影响其他进餐者的食欲。

　　选择吃自助餐的进餐者取食物时，应使用公筷或公用叉、勺等。一次不宜取太多的食物，应按需所取，亦可先取少量食物品尝后再取，避免浪费食物。

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