# 中餐基本礼仪注意事项

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-21

*中餐基本礼仪注意事项（精选3篇）中餐基本礼仪注意事项 篇1　　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。　　中餐上菜的顺序一般是：先上冷盘，后上*

中餐基本礼仪注意事项（精选3篇）

**中餐基本礼仪注意事项 篇1**

　　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。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。

　　筷子用法

　　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，否则容易碰掉。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。

**中餐基本礼仪注意事项 篇2**

　　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。

**中餐基本礼仪注意事项 篇3**

　　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。

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