# 中餐饮酒礼仪知识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-21

*中餐饮酒礼仪知识（精选9篇）中餐饮酒礼仪知识 篇1　　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*

中餐饮酒礼仪知识（精选9篇）

**中餐饮酒礼仪知识 篇1**

　　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。

**中餐饮酒礼仪知识 篇2**

　　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。

**中餐饮酒礼仪知识 篇3**

　　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，桌次是以左为尊，以右为卑。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。

　　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。每桌从而客观上形成了两个谈话中心，如图9-5和如图9-6。

　　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。中国的惯例是，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。

　　四是特殊原则

　　高档餐厅里，室内外往往有优美的景致或高雅的演出，供用餐者欣赏。这时候，观赏角度最好的座位是上座。在某些中低档餐馆用餐时，通常以靠墙的位置为上座，靠过道的位置为下座。

**中餐饮酒礼仪知识 篇4**

　　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。

**中餐饮酒礼仪知识 篇5**

　　精

　　是对中华饮食文化的内在品质的概括，这种精品意识作为一种文化精神，渗透、贯彻到整个饮食活动过程中。选料、烹调、配伍乃至饮食环境，都体现着一个“精”字。

　　美

　　体现了饮食文化的审美特征。中华饮食之所以能够征服世界，重要原因之一，就在于它美。这种美，是指中国饮食活动形式与内容的完美统一，是指它给人们所带来的审美愉悦和精神享受。中餐之美不仅表现在味道上，而且在形式上、颜色上、器具上，甚至在服务人员的`服饰上，都透着美的成份，让人时时刻刻感觉到美的冲击和享受。可见，美作为饮食文化的一个基本内涵，是中华饮食的魅力所在，贯穿在饮食活动过程的每一个环节中。

　　情

　　中华文化历来以情为纽带，同样，中华饮食“情”为重要的功能。在中国，吃饭实际上是人与人之间情感交流的媒介，是一种别开生面的社交活动。一边吃饭，一边聊天，一边谈生意、交流信息、采访。古往今来，中国人习惯在饭桌上表达惜别或欢迎的心情，感情上的风波，人们也往往借酒菜平息。随着社会生活节奏的加快，饮食活动的社会调节功能和心理按摩作用越来越受到人们的重视。

　　精、美、情，分别从不同的角度概括了中华饮食文化的基本内涵，换言之，这三个方面有机地构成了中华饮食文化的整体概念。精与美侧重于饮食的形象和品质，而情与礼，则侧重于饮食的心态、习俗和社会功能。但是，它们不是孤立地存在，而是相互依存、互为因果的。惟其“精”，才能有完整的“美”;惟其“美”，才能激发“情”。三者环环相生，完美统一，形成中华饮食文化的最高境界。我们只有准确地把握“精、美、情”，才能深刻地理解中华饮食文化，才能更好地继承和弘扬中华饮食文化。

**中餐饮酒礼仪知识 篇6**

　　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。

**中餐饮酒礼仪知识 篇7**

　　我们主要介绍宴会、家宴、便餐、工作餐(包括自助餐)等具体形式下的礼仪规范。

　　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。

**中餐饮酒礼仪知识 篇8**

　　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。

**中餐饮酒礼仪知识 篇9**

　　中餐文化文化内涵

　　精

　　是对中华饮食文化的内在品质的概括，这种精品意识作为一种文化精神，渗透、贯彻到整个饮食活动过程中。选料、烹调、配伍乃至饮食环境，都体现着一个“精”字。

　　美

　　体现了饮食文化的审美特征。中华饮食之所以能够征服世界，重要原因之一，就在于它美。这种美，是指中国饮食活动形式与内容的完美统一，是指它给人们所带来的审美愉悦和精神享受。中餐之美不仅表现在味道上，而且在形式上、颜色上、器具上，甚至在服务人员的`服饰上，都透着美的成份，让人时时刻刻感觉到美的冲击和享受。可见，美作为饮食文化的一个基本内涵，是中华饮食的魅力所在，贯穿在饮食活动过程的每一个环节中。

　　情

　　中华文化历来以情为纽带，同样，中华饮食“情”为重要的功能。在中国，吃饭实际上是人与人之间情感交流的媒介，是一种别开生面的社交活动。一边吃饭，一边聊天，一边谈生意、交流信息、采访。古往今来，中国人习惯在饭桌上表达惜别或欢迎的心情，感情上的风波，人们也往往借酒菜平息。随着社会生活节奏的加快，饮食活动的社会调节功能和心理按摩作用越来越受到人们的重视。

　　精、美、情，分别从不同的角度概括了中华饮食文化的基本内涵，换言之，这三个方面有机地构成了中华饮食文化的整体概念。精与美侧重于饮食的形象和品质，而情与礼，则侧重于饮食的心态、习俗和社会功能。但是，它们不是孤立地存在，而是相互依存、互为因果的。惟其“精”，才能有完整的“美”;惟其“美”，才能激发“情”。三者环环相生，完美统一，形成中华饮食文化的最高境界。我们只有准确地把握“精、美、情”，才能深刻地理解中华饮食文化，才能更好地继承和弘扬中华饮食文化。

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