# 中西餐餐桌礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-02-06

*中西餐餐桌礼仪（通用3篇）中西餐餐桌礼仪 篇1　　中餐礼仪　　任何一个民族都有自己富有特点的饮食礼俗，发达的程度也各不相同。中国人的饮食礼仪是比较发达的，也是比较完备的，而且有从上到下一以贯通的特点。《礼记·礼运》说：“夫礼之初，始诸饮食”*

中西餐餐桌礼仪（通用3篇）

**中西餐餐桌礼仪 篇1**

　　中餐礼仪

　　任何一个民族都有自己富有特点的饮食礼俗，发达的程度也各不相同。中国人的饮食礼仪是比较发达的，也是比较完备的，而且有从上到下一以贯通的特点。《礼记·礼运》说：“夫礼之初，始诸饮食”。在中国，根据文献记载可以得知，至迟在周代时，饮食礼仪已形成为一套相当完善的制度。这些食礼在以后的社会实践中不断得到完善，在古代社会发挥过重要作用，对现代社会依然产生着影响，成为文明时代的重要行为规范。

　　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。

　　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。

　　西餐礼仪

　　时下吃西餐已经不是什么稀罕的事，更不再是名人雅仕的IDENTITY。不过常常光顾西餐厅的，始终还是那批人。毕竟，西餐不如街头的经济快餐，5元钱就可以吃到两肉一菜一汤。还有一些嘴上“爱”吃心里叫苦的家伙，根本上就是无奈于不争气的胃，只钟情于中华饮食文化。

　　也就是说，西餐的口味、吃法与中餐是有着很大区别的。不是人人都爱吃西餐。只是偶尔光临西餐厅的人，大多是为了消费情调。不信问你身边的人：曾经有两个大男人相约去吃西餐的吗?

　　西餐总是让人联想到烛光、钢琴、红酒、牛扒、沙律、忌廉汤和醇香的咖啡、WAITER或WAITRESS的微笑……初初热爱西餐的人，也许热爱的并不是如我们平常热爱中餐一样，热爱食物的色香味，而热爱仅仅因为牛扒和沙律是“西餐”，热爱的是西餐的感觉，那种能深深触动心灵的感觉。

　　告诉你吧，当你下班之后会一个人走向西餐厅，一个人去品尝牛扒、沙律，当你觉得在餐桌上想等待的是牛扒而不人，当你会悄悄地咽口水，肚子会咕咕地叫，CONGRATULATIONS!你很不幸地、正式地爱上了西餐。烛光、钢琴、微笑原来只不过是一些无关紧要的陪衬!

　　爱上西餐的感觉就像爱上一个人，过程很简单。一见钟情总是迷恋于它的外貌，所以对它可以忽远忽近，又带着点莫名的倾慕和接近时的胆怯，因为你不熟悉它，你想保持良好的状态给它留下好的印象。当你多次走近之后，你一旦发现爱它的灵魂而不是外貌，一切都回归真实和清醒，你热爱的不会再是它的名字，而是它的实质。你会认真地去选择“意大利”还是“蓝山”，“五成熟”还是“七成熟”……左手拿叉还是拿刀的问题已经不再存在。西餐就是饮食而已，就是这么简单。如果现在你觉得它比感情的进展还要简单，就不妨让西餐感受一下中国文字的组织魅力，满不在乎地说句“感情就像西餐一样简单”吧!

**中西餐餐桌礼仪 篇2**

　　1、餐桌气氛的差异

　　一般来说，西方餐桌是安静的，在中国的餐桌上移动。西方人通常很活跃，但一坐在桌子上，他们就专注于静静地切割自己的盘子和中餐。中国人平日里很安静。他们一坐在桌子上，就滔滔不绝地让菜喝酒。中餐桌上的噪音和西餐桌上的噪音反映了中西饮食文化的根本差异。

　　2、餐桌举止

　　在中国文化传统中，人们在参加各种正式晚宴时也更加关注，但在现代习俗的变化和发展中，有进步的一面，也有落后的一面，对传统的观点，这种超负荷的饮食不仅造成浪费，而且对人体有害。虽然中国人注重食疗、饮食和饮食，但我们的烹饪是追求美味的第一要求，导致许多营养物质的损失，所以营养问题可能是中国饮食的最大弱点。

　　3、西方烹饪遵循规范和科学

　　西方人强调科学和营养，所以整个烹饪过程都严格按照科学规范进行。食谱的使用是一个很好的证明。西方人总是拿着菜谱买菜做菜，但相比之下，还是一件很机械的事情，导致了西餐的弊端。) ) )缺乏特色。当人们想在不同的地方品尝当地的食物时，肯定没有人会选择肯德基或麦当劳。此外，标准化烹饪甚至需要准确的配料，准确添加调味料到克，准确的烹饪时间到秒。由于西方菜肴的标准化，它没有创造力。西方人无法理解的`是，中国烹饪不仅追求精确的标准化，而且提倡随意性。打开中国菜谱，经常发现原料的准备量和调味料的添加量都是模糊的概念。而且，在中国烹饪中，不仅要注意各大菜系的风味和特点，还要注意同一菜系的配菜与各种调味料的匹配，这也会根据厨师的个人爱好而变化。它也是一种/麻婆豆腐，用于四川客人烹饪和苏州客人烹饪。所用的调味料肯定不一样。在西方，一道菜在不同地区、不同季节面对不同的食客，没有变化。

　　4、崇尚自由的西方人分别与个性分开

　　这种文化特征也明显体现在中西饮食文化中。除了少数汤菜，主菜中的各种原料都不相关。鱼就是鱼，牛排就是牛排。即使有搭配，也是在盘子里进行的，体现了继承，违背了传统文化习俗。比如吃饭的时候穿的衣服比以前随意多了，但是穿的是中山装、夹克或者西装，也体现了传统文化的变化和发展，这是中西文化融合、相互积极迁移的最佳方式。

　　中西方儿童的餐桌表现

　　中国人在餐桌上对孩子大喊小喝

　　许多家长对正确的家庭教育方式知之甚少。小时候，父母这样教自己，长大成家后也这样教孩子。因为平时一家人在一起的时间比较少，到了餐桌上就成了一个讨论说话的好机会。问孩子这个问那个，幼儿园发生了什么？学习成绩怎么样？考试是否名列前茅等等。如果一切都好，那就没事了。如果孩子说考试成绩不好，学习有困难，那一定是另一个翻嘴唇，让孩子整个吃饭时间都在受苦。他怎么会有心情吃饭？强迫他们进入不利于胃肠道消化。

　　西方很少在餐桌上谈论学习

　　对于西方父母来说，他们很少问孩子的学习问题，除非孩子主动与他们沟通，或者在适当的时间散步，可能会问一些是否需要帮助，是否遇到问题，从不追求孩子的学习成绩，也不关心孩子的考试成绩，他们更关心孩子玩得好，快乐。他们不喜欢在餐桌上讨论太多。他们吃饭的时候也很安静。他们不像中国人那样大声说话，发出各种声音。

　　中国父母强迫孩子吃饭

　　中国父母总是认为孩子长大，需要营养，为孩子做这样或所谓的美味，这些往往味道一般，孩子吃很长一段时间自然不喜欢，但父母总是强迫孩子吃，也把所谓的好东西留给孩子，但不知道用餐时间是让孩子学会分享和感激的最佳时机。西方父母经常尊重孩子的喜好。如果孩子不喜欢，他们就不会强迫孩子吃。让孩子参与食物的准备，自己选择自己喜欢的食物。

　　养成良好的饮食习惯

　　为什么中国孩子喜欢吃零食，而西方孩子吃零食没那么厉害？这也与良好的饮食习惯有关。许多中国父母经常忙于工作，很少照顾孩子的三餐。孩子的三餐没有规律，会影响孩子的正常饮食习惯。西方父母对孩子的健康成长有强烈的责任感和义务，即使他们不这样做，邻居和社区也会监督他们这样做，往往为了孩子的健康，他们会严格监督孩子吃零食的坏习惯，孩子不吃习惯没有那么多机会发展。

**中西餐餐桌礼仪 篇3**

　　到了罗马帝国的查里曼大帝时，礼仪更为复杂，甚至专制。皇帝必须坐最高的椅子，每当乐声响起，王公贵族必须将菜肴传到皇帝手中。

　　在十七世纪以前，传统习惯是戴着帽子用餐。在帝制时代，餐桌礼仪显得繁琐、严苛，不同民族有不一样的用餐习惯。高卢人坐着用餐;罗马人卧着进食;法国人从小学习把双手放在桌上;英国人在不进食时要把双手放在大腿上。

　　欧洲的餐桌礼仪由骑士精神演变而来。在十二世纪，意大利文化流入法国，餐桌礼仪和菜单用语均变得更为优雅精致，教导礼仪的着作亦纷纷面世。

　　时至今日，餐桌礼仪还在欧洲国家继续传留下去。若你前往朋友家做客，须穿上得体的衣服，送上合宜的礼物，处处表现优雅的言谈举止。

　　『餐具摆放』

　　餐具摆放的位置主要是为方便用餐，由外而内取用。用过的餐具切忌放回桌上，通常侍应会收起用过的餐具。

　　(1)红酒杯﹕喝酒时应拿着杯脚，而非杯身，避免手温破坏酒的味道﹔

　　(2)水杯：喝饮品前最好先抹嘴，以免在杯上留下油渍﹔

　　(3)白酒杯﹔ (4)甜品匙﹔ (5)甜品叉﹔

　　(6)面包碟﹔ (7)牛油刀﹔ (8)鱼叉﹔

　　(9)大叉(主菜叉)﹔

　　(10)餐巾﹕大餐巾可对摺成三角形放在膝盖上，抹嘴时，宜用餐巾角落的位置﹔离开座位时，

　　可把餐巾摺好放在椅上或桌上﹔用餐后，应把餐巾摺好，放在餐盘的右边﹔

　　(11)大刀(主菜刀)﹔

　　(12)鱼刀﹔

　　(13)汤匙﹕喝汤时忌发出声音。喝汤后，汤匙不应放在碗中，应把汤匙拿起放在汤碟上。

　　『入坐礼仪』

　　如果是以主人的身分举办宴会，则男女主人应该分别坐在长餐桌的中间、面对面而坐。身为主人的你要逐一邀请所有宾客入坐，而关于邀请入坐的顺序方面，第一位安排入坐的应该是贵宾的女伴，位置在男主人的右手边，贵宾则坐在女主人的右手边。

　　如果没有特别的主客之分，除非有长辈在场，必须礼让他们，否则女士们可以大方地先行入坐，一个有礼貌的绅士也应该等女生坐定之后，再行入坐。

　　外出用餐时，免不了会随身携带包包，这时候应该将包包放在背部与椅背间，而不是随便放在餐桌上或地上。坐定之后要维持端正坐姿，但也不必僵硬到像个木头人，并且注意与餐桌保持适当的距离。

　　遇到需要中途离席时，跟同桌的人招唿一声是绝对必要的，而男士也应该起身表示礼貌，甚至如离开的是隔座的长辈或女士，还必须帮忙拖拉座位。

　　用餐完毕之后，必须等男女主人离席后，其他的人才能开始离座。

　　『使用礼仪』

　　有关餐巾的使用问题，必须等大家都坐定之后，才可开始使用。餐巾摊开后，应该摊平放在大腿上，千万不要放进领口，因为三岁小女孩这样做或许很可爱，但十三岁以后的成人这样做就有点不太好了。

　　另外，餐巾的主要功能是防止食物弄脏衣服，以及擦掉嘴唇与手的油渍，请不要在忘记

　　带面纸的情况下，拿来擦鼻子，因为这样既不典雅也不卫生。

　　有些人或许会担心食具的卫生问题，因而用餐巾来擦拭食具，其实这是很不礼貌的举动，会造成餐厅或主人的难堪。用餐完毕之后，应该将餐巾折好，置放在餐桌上再离开。

　　在西餐的刀叉使用顺序方面，原则是由外而内。要先使用摆在餐盘最外侧的食具，每吃一道，就用一副刀叉;食用完毕之后，刀叉并排在盘子中央，服务生会主动来将盘子收走。食具除了用来切割食物之外，也被用来移动食物，因为在正式场合下转动盘子是很不礼貌的行为。

　　『食用礼仪』

　　肉类：切牛排时应由外侧向内切，切一块吃一块，请不要为了贪图方便而一次将其切成碎块，这不但是缺乏气质的表现，而且会让鲜美的肉汁流失，非常可惜;割肉块时大小要适中，不要切得太大，以至于有嘴巴合不起来的危险。咀嚼食物时，请务必将嘴巴合起来，避免发出声音，而且口中食物未吞下之前，不要再送入口。

　　贝类海鲜：贝类海鲜应该以左手持壳，右手持叉，将其肉挑出来吃。吃鱼片时，可用右手持叉进食，避免使用刀具，因为细嫩的鱼肉很容易就会被切碎而变得难以收拾;遇到一整条鱼的时候，先吃鱼的上层，再用刀叉剔除鱼骨，切忌翻身，吃龙虾时，可用手指去掉虾壳后食用。

　　水果：水分多的水果应该用小汤匙取食。桃类及瓜类，餐厅会先削皮切片，应该用小叉子取食。草莓类则多放于小碟中，用匙或叉取食均可。另外，在吃水果的时候，餐厅通常会提供洗手盒，里面会放置花瓣或柠檬。以供洗手之用。

　　甜点：一般蛋糕及饼类，用小叉子分割取食，较硬的用刀切割后，同样用小叉子分割取食，至于霜淇淋或布丁等，就可用小汤匙取食。如果遇到小块的硬饼干，可以直接取用。

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