# 中餐上菜礼仪知识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-02-24

*中餐上菜礼仪知识（精选5篇）中餐上菜礼仪知识 篇1　　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*

中餐上菜礼仪知识（精选5篇）

**中餐上菜礼仪知识 篇1**

　　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。

**中餐上菜礼仪知识 篇2**

　　通常先凉后热，先炒后烧;先咸后甜;最后是主食和汤。主菜名贵菜肴先上，后是烧炒，比如先上热菜中的主菜如燕窝席里的燕窝，海参宴里的海参，鱼翅宴里的鱼翅。普通规格的`商务宴请有8—10道菜。上菜顺序如下：

　　(1)茶。可以自带或点茶。

　　(2)凉菜。冷拼、花拼、开胃菜。

　　(3)热菜。热菜的道数通常是偶数，如4、6、8道。中国人一般认为偶数是吉利数字。最豪华的宴会主菜可以达到16道甚至32道。

　　(4)主菜。主菜是指整只、整块、整条的菜肴，或食材名贵、稀少的菜肴。

　　(6)点心、甜点。糕、饼、团、粉各种面食。

　　(7)饭。米饭、馒头、面条、包子、饺子等。

　　(8)水果拼盘。最后安排一道爽口、消腻的水果拼盘。

**中餐上菜礼仪知识 篇3**

　　1.摆菜的位置

　　散座摆菜摆在小件餐具前面，间距适当，一桌有几位散座宾客的，各客的菜盘要相对集中，相互之间要留有一定的间隔;中餐酒席摆菜，一般从餐桌中间向四周摆放。

　　2.突出主菜

　　中餐酒席的大拼盘，大菜中的头菜一般要摆放桌子中间;汤菜(如一品锅、砂锅、暖锅、炖锅)一般也摆放桌子中间;散座的主菜、高级菜一般也应摆放中间位置上。

　　3.主宾位置的菜肴

　　比较高级的菜，有特殊风味的菜，要先摆在主宾位置上，在上下一道菜后再顺势撤摆在其他地方。

　　4.头菜、主菜

　　正面对主位，其他菜正面朝向四周，散座菜正面朝向宾客。

　　菜正面是指最宜于观赏的一面。各类菜的正面是：整形有头的菜肴，如烤乳猪、冷碟孔雀开屏和金鱼等菜，其头部为正面;而头部被隐藏的整形菜肴，如烤鸭、八宝鸡、八宝鸭等菜，其丰满的身子为正面;冷碟中的独碟、双拼或三拼;如有巷缝的，其巷缝为正面;一般菜肴，刀工精细，色调好看的部分为正面。

　　5.菜肴摆放对称

　　对称摆放的方法是：要从菜肴的原材料、色彩、形状、盛具等几个方面考虑，如鸡可对鸭，鱼可对虾等。同形状、同颜色的菜肴也可相间对称摆在餐桌的上下或左右位置上，一般不要并排摆在一起。

**中餐上菜礼仪知识 篇4**

　　1:开胃菜通常是由四种凉菜组成的大盘子。有时候多达十种。最有代表性的是冷水母皮和皮蛋。

　　2:有时候凉菜后面跟着四个热菜。常见的有炸虾和炸鸡。不过热板大多省略了。

　　:的主菜是开胃菜后马上上，也叫大菜大菜，比正餐多。如果菜单上标有“八块”，说明有八道主菜。主菜的数量通常是四、六、八等偶数。因为人认为偶数是吉祥数字。在豪华晚宴上，有时有十六或三十二道主菜，但通常有六到十二道。这些菜是用不同的材料做的，酸、甜、苦、辣、咸，炸、蒸、煮、炸、烤、炸。菜品大多是清淡味和油腻味的相互作用，或者是干菜和汤的交配而点的。通常以汤结束。

　　4:点心是指主菜后上的甜点，如馅饼、蛋糕、包子、杏仁豆腐等。最后，还有水果。

　　餐桌摆设辨析

　　筷子、勺子、盘子、调味盘、汤碗、茶杯、酒杯等等都放在每个人的座位前。有时会有放置骨头的器皿或餐巾纸。

　　筷子经常使用长圆柱形筷子。以前用象牙和珊瑚做的筷子是地位的象征，现在用仿牙的塑料筷子相当普遍。用长筷子的原因是方便夹菜。

　　勺子大多由陶瓷制成。有时会提供一个盛勺子的勺子架。

　　取菜盘是边缘略高的中号盘。有时候准备两个。

**中餐上菜礼仪知识 篇5**

　　1、菜前先询问主人上菜时间，同时祝客人用餐愉快，

　　2、(1)上菜前先准备客人所需要的酒水、及菜品所配备的器皿，客人点了白酒要准备白酒所需的器皿，还要准备所需的一些公杯，在多备一些杯子，以便客人需要;

　　(2)在给客人倒酒时，倒酒的标准为白酒9分满，啤酒8分满，红酒三分二，花雕酒根据配备的器皿来定，

　　3、(1)上菜前的准备工作就绪后，等待传菜员按菜单所列的顺序逐项传递上桌;

　　(2)上菜的顺序为：先冷后热----先位菜后汤---先鲜后咸---先辣后炒----先烧后蒸----先清淡后肥腻-----先主食后甜品---先点心后水果----先优质后一般

　　(3)服务人员将菜准备上桌前，必须先核对传菜服务员所传到的菜是否与菜单上所列相符，确认后方可上桌，上菜时有些菜上桌后方可开盖，上菜时要检查器皿无破损、菜量是否符合标准

　　4、服务员上菜时要顺时针上菜，所有菜均在主人与主宾的中间过目，在服务时要重点服务主宾、主人

　　5、(1)上菜前先将上菜的位置腾出，站在副主人的右手边;

　　(2)上菜时，报菜名要声音洪亮、清楚，并用手示意，有配料应先上配料后上菜，介绍菜名，如：这是本店的招牌菜过桥排骨，我们做的排骨口味浓郁，微辣，是客人最受欢迎的一道菜，还有历史典故，我给大家讲个小故事吧，征得客人同意后讲故事，“相传西蜀和平年间，每当丈夫出门经商，妻子都要精心烹制一道辣香四溢的排骨，配一把便于剔骨的竹剑，还意味深长的在状如石桥的排骨下摆放香软的土豆，希望丈夫不管走到哪里，对她的爱情都如桥下的石头一样，海枯石烂也不改变，并祝愿丈夫翻过桥后在商场如履平地，顺利取得象征权势和富贵的宝剑，从此平安富贵相随”。祝大家富贵相随，谢谢!

　　(3)上位菜时，主动征求客人是否需要加米饭，(上白米饭时应把每碗端到客人的餐位上)，并在菜单上写上白米饭的数量

　　(4)餐桌上有几个菜已经占满位置，而下一个菜又不能够放在转盘上，应征求客人的意见，将台上的剩下最少的一些菜，换到小盘里，切忌将新的菜叠压在另一道菜上面

　　(5)注意客人台上的菜是否齐全，但有些菜等待很久没有上桌，要及时查单，看是否有遗漏(或告知当区的负责人追菜)，接到通知有沽清的菜，要立刻告诉客人，但是需要婉转说明，不要让客人有意见，改菜后并马上通知传菜部及时上下一道菜，退菜单上需要写明原因，领班签名方可下单

　　(6)上一些菜时，首先上桌时要告诉客人这道菜的特点及口味，同时提醒客人小心烫。

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