# 中餐座位礼仪知识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-02-24

*中餐座位礼仪知识（精选5篇）中餐座位礼仪知识 篇1　　这是因为中餐上菜时多以顺时针为上菜方向，居右者因此比居左者优先受到照顾。中座为尊：三人一同就餐时，居中坐者在位次上要高于在其两侧就座之人。面门为上：倘若用餐时，有人面對正门而坐，有人背對*

中餐座位礼仪知识（精选5篇）

**中餐座位礼仪知识 篇1**

　　这是因为中餐上菜时多以顺时针为上菜方向，居右者因此比居左者优先受到照顾。中座为尊：三人一同就餐时，居中坐者在位次上要高于在其两侧就座之人。面门为上：倘若用餐时，有人面對正门而坐，有人背對正门而坐，依照礼仪惯例则应以面對正门者为上坐，以背對正门者为下座。观景为佳：在一些高档餐厅用餐时，在其室内外往往有优美的景致或高雅的演出，可供用餐者观赏，此时应以观赏角度最佳处为上座。

　　就宴会而言，一般都要事先安排好桌次和座次，以方便参加宴会的人都能各就各位，也体现出對客人的尊重。通常，桌次地位的高低以距主桌位置的远近而定。以主人的桌为基准，右高、左低，近高，远低。就座次的高低而言，主要考虑以下几点：首先，以主人的座位为中心，如果女主人参加时，则以主人和女主人为基准，近高远低，右上左下，依次排列。其次，通常要把主宾安排在最尊贵的位置，即主人的右手位置，主宾夫人安排在女主人的右手位置。再次主人方面的陪客要尽可能与客人相互交叉，便于交谈交流，避免自己人坐在一起，冷落客人。如果碰上外宾，翻译一般都安排在主宾右侧。家宴的席次相對简单，主人与女主人一般相對或者交叉而坐，主人一般背對厅壁。

　　著名民俗学家常人春老先生告诉记者說，一般情况下北为上。以往，在婚礼或者葬礼的宴会上经常会出现大家让座的情况，比如几个年纪辈分差不多的老人一起就座时，难免会互相谦让，“来您老上座”另外一个会說“别介呀，还是您来”，拉拉扯扯几个来回都确定不下来，这时有眼力的司仪或者茶房就会大喊一声“四方为上，入座了您!”这样大家才会相继入座，也就不分什么上座下座了。

**中餐座位礼仪知识 篇2**

　　就宴会而言，一般都要事先安排好桌次和座次，以方便参加宴会的人都能各就各位，也体现出对客人的尊重。通常，桌次地位的高低以距主桌位置的远近而定。以主人的桌为基准，右高、左低，近高、远低。就座次的高低而言，主要考虑以下几点：首先，以主人的座位为中心，如果女主人参加时，则以主人和女主人为基准，近高远低，右上左下，依次排列。其次，通常要把主宾安排在最尊贵的位置，即主人的右手位置，主宾夫人安排在女主人的右手位置。再次主人方面的陪客要尽可能与客人相互交叉，便于交谈交流，避免自己人坐在一起，冷落客人。如果碰上外宾，翻译一般都安排在主宾右侧。家宴的席次相对简单，主人与女主人一般相对或者交叉而坐，主人一般背对厅壁。下面列出了各种座位坐法次序的礼仪和讲究。

　　右高左低：当两人一同并排就座时，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为上菜方向，居右者因此比居左者优先受到照顾。

　　中座为尊：三人一同就餐时，居中坐者在位次上要高于在其两侧就座之人。

　　面门为上：倘若用餐时，有人面对正门而坐，有人背对正门而坐，依照礼仪惯例则应以面对正门者为上座，以背对正门者为下座。

　　观景为佳：在一些高档餐厅用餐时，在其室内外往往有优美的景致或高雅的演出，可供用餐者观赏，此时应以观赏角度最佳处为上座。

　　临墙为好：在某些中低档餐厅用餐时，为了防止过往侍者和食客的干扰，通常以靠墙之位为上座，靠过道之位为下座。

　　临台为上：宴会厅内若有专用的讲台时，应该以靠讲台的餐桌为主桌，如果没有专用讲台，有时候以背邻主要画幅的那张餐桌为主桌。

　　各桌同向：如果是宴会场所，各桌子上的主宾位都要与主桌主位保持同一方向。

　　以远为上：当桌子纵向排列时，以距离宴会厅正门的远近为准，距门越远，位次越高贵。

　　此外，一般情况下以北为上。以往，在婚礼或者葬礼的宴会上经常会出现大家让座的情况，比如几个年纪辈分差不多的老人一起就座时，难免会互相谦让，一个会说“来您老上座”，另外一个会说“别介意呀，还是您来”，拉拉扯扯几个来回都确定不下来，这时有眼力的司仪或者茶房就会大喊一声“四方为上，入座了您!”这样大家才会相继入座，也就不分什么上座下座了。

　　当然，关于宴会席位的安排，从来没有一个统一不变的标准，不同地区、不同民族相差甚远，方桌、圆桌也各不相同，总之，要客随主便，入乡随俗，尊重当地和各民族的饮食礼仪习俗。

**中餐座位礼仪知识 篇3**

　　1.更讲究的，如果来报有人来，无论尊卑地位，全席之人应出迎。

　　2.若是圆桌，则正对大门的为主客，左手边依次为2，4，6右手边依次为3，5，7直至汇合。

　　3.若为八仙桌，如果有正对大门的座位，则正对大门一侧的右位为主客，

　　4.如果不正对大门，则面东的一侧右席为首席。然后首席的左手边坐开去为2，4，6，8(8在对面)，右手边为3，5，7(7在正对面)。

　　5.如果为大宴，桌与桌间的排列讲究首席居前居中，左边依次2，4，6席，右边为3，5，7席。

　　6.根据主客身份，地位，亲疏分坐。

　　7.餐巾主要防止弄脏衣服，兼做擦嘴及手上的油渍。

　　8.餐巾应摊开后，放在双膝上端的大腿上，切勿系入腰带，或挂在西装领口。

　　9.切忌用餐巾擦拭餐具。

　　10.餐毕，要将餐巾折好，置放餐桌再离席。

　　11.入席时，应等长者坐定后，方可入席。

　　12 喝汤时，第一次舀汤宜少，先测试温度，浅尝。喝汤不要出声。

　　13.喝汤时不要任意搅合热汤和用口吹凉。

　　14.汤舀起来，不能一次分几口喝。

　　15.喝完汤，汤匙应搁在汤盘上或汤杯的碟子上。

　　16.必须等到大家坐定后,才可使用餐巾.

　　17.在饭店用餐,应由服务生领台入座.

　　18.多汁的水果如西瓜、柚子等，应用匙取食。

　　19.粒状水果如葡萄,可用手抓来吃.

　　20.果汁少较脆的水果如苹果、柿子、梨，可将之切成四片，削皮后取食。

　　21.桃及瓜类,削皮切片后,取食.

　　22.入座后姿势端正，脚踏在本人座位下，不可任意伸直，手肘不得靠桌缘，或将手放在邻座椅背上。

　　23.口内有食物，应避免说话。

　　24.必须小口进食，不要大口的塞，食物未咽下，不能再塞入口。

　　25.取菜舀汤，应使用公筷公匙。

　　26.吃进口的东西，不能吐出来，如系滚汤的食物，可喝水或果汁冲凉。

　　27.送食物入口时，两肘应向内靠，不宜向两旁张开，碰及邻座。

　　28.好的吃相是食物就口，不可将口就食物。食物带汁，不能匆忙送入口，否则汤汁滴在桌布上，及为不雅。

　　29.切忌用手掏牙齿，应用牙签，并以手或手帕遮掩。

　　30.避免在餐桌上咳嗽、打喷嚏、怄气及放屁。万一不禁，应说声“对不起”.

　　31.喝酒宜各随意，敬酒以礼到为止，切记劝酒、猜拳、吆喝。

　　32.如餐具坠地，可请侍者拾起。

　　33.遇有意外，如不慎将酒、水、汤汁溅到他人衣服，表示歉意即可，不必恐慌赔罪。

　　34.如欲取用摆在同桌其他客人面前的调味品，应请邻座客人帮忙传递，不可伸手横越，长驱取物。

　　35.如主人亲自烹调食物，勿忘予主人赞赏。

　　36.如吃到不洁或异味，不可吞入，应将入口食物，轻巧的用拇指和食指取出，放入盘中。轻声告诉侍者更换。

　　37.就餐时，如发现还没吃的食物有昆虫或碎石，不要大惊小怪，宜侯侍者走近，轻声告知侍者更换。

**中餐座位礼仪知识 篇4**

　　1.左低右高：當两人一同并排就座时，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为上菜方向，居右者因此比居左者优先受到照顾。

　　2.中座为尊：三人一同就餐时，居中坐者在位次上要高于在其两侧就座之人。

　　3.面门为上：倘若用餐时，有人面對正门而坐，有人背對正门而坐，依照礼仪惯例则应以面對正门者为上坐，以背對正门者为下座。

　　4.观景为佳：在一些高档餐厅用餐时，在其室内外往往有优美的景致或高雅的演出，可供用餐者观赏，此时应以观赏角度最佳处为上座。

　　5.临墙为好：在某些中低档餐厅用餐时，为了防止过往侍者和食客的干扰，通常以靠墙之位为上座，靠过道之位为下座。

　　6.临台为上：宴会厅内若有专用的讲台时，应该以靠讲台的餐桌为主桌，如果没有专用讲台，有时候以背邻主要画幅的那张餐桌为主桌。

　　7.各桌同向：如果是宴会场所，各桌子上的主宾位都要与主桌主位保持同一方向。

　　8.以远为上：當桌子纵向排列时，以距离宴会厅正门的远近为准，距门越远，位次越高贵。

**中餐座位礼仪知识 篇5**

　　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。

　　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。

　　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。

　　结语：中华饮食文化可是相当的完整，从菜系到餐桌礼仪都有一套完整的体系与说法。所以不要认为吃饭时位子是可以随便坐的哦~

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