# 中餐聚餐礼仪知识

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-02-25

*中餐聚餐礼仪知识（通用31篇）中餐聚餐礼仪知识 篇1　　中餐餐具的摆放与使用方法　　中餐的主餐具包括筷、匙、碗、盘等;中餐的辅餐具(即在用餐时发挥辅助作用的餐具)有：水杯、湿巾、水盂、牙签等。在正式的宴会上，水杯放在菜盘上方，酒杯放在右上方*

中餐聚餐礼仪知识（通用31篇）

**中餐聚餐礼仪知识 篇1**

　　中餐餐具的摆放与使用方法

　　中餐的主餐具包括筷、匙、碗、盘等;中餐的辅餐具(即在用餐时发挥辅助作用的餐具)有：水杯、湿巾、水盂、牙签等。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，或放在纸杯中，公用的筷子和汤匙最好放在专用的座子上。

　　① 取菜要文明，应等菜肴转到自己面前再动筷，不要抢在邻座前面。一次取菜不要过多，更不能端起菜盘往自己盘里拨。

　　② 如果要取远处食物，不要站起来去拿，可请邻座或服务员帮助。

　　③ 进餐时应闭着嘴细嚼慢咽，尽量不发出声音。嘴内有食物时切勿说话，更不要大声谈笑，以免喷出饭菜、唾沫或让别人看到口内的食物。

　　④ 喝汤时不要发出响声，汤菜太热，稍凉后再食用，忌用嘴吹去热气。

　　⑤ 如果遇到自己不喜欢吃的菜肴或主人为自己夹菜时，不要拒绝，可取少量放在自己的餐盘内。

　　⑥ 上虾、蟹时，有时送上水盅供洗手用，水面洒有玫瑰花瓣或柠檬片，切勿当作一道汤食用。洗手时两手轮流沾湿指头，然后用餐巾或小毛巾擦干。

　　⑦ 就餐过程中，不可玩桌上的酒杯、盘碗、刀叉、筷子等餐具。

　　⑧ 如果不小心将餐具碰落，或者将酒水碰洒，不要着急，应向邻座致歉并请服务员再另送一套。

　　⑨ 吃剩的菜，用过的餐具、牙签及骨、刺等都要放入盘内，忌随意乱扔。

　　⑩ 剔牙时要用牙签，而不要用手指，并用手或餐巾遮口。

**中餐聚餐礼仪知识 篇2**

　　1、三长两短

　　这意思就是说在用餐前或用餐过程当中，将筷子长短不齐的放在桌子上。这种做法

　　是大不吉利的，通常我们管它叫“三长两短”。其意思是代表“死亡”。因为中国人过去认为人死以后是要装进棺材的，在人装进去以后，还没有盖棺材盖的时候，棺材的组成部分是前后两块短木板，两旁加底部共三块长木板，五块木板合在一起做成的棺材正好是三长两短，所以说这是极为不吉利的事情。

　　2、仙人指路

　　这种做法也是极为不能被人接受的，这种拿筷子的方法是，用大拇指和中指、无名指、小指捏住筷子，而食指伸出。这在北京人眼里叫“骂大街”。因为在吃饭时食指伸出，总在不停的指别人，北京人一般伸出食指去指对方时，大都带有指责的意思。所以说，吃饭用筷子时用手指人，无异于指责别人，这同骂人是一样的，是不能够允许的。还有一种情况也是这种意思，那就是吃饭时同别人交谈并用筷子指人。

　　3、品箸留声

　　这种做法也是不行的，其做法是把筷子的一端含在嘴里，用嘴来回去嘬，并不时的

　　发出咝咝声响。这种行为被视为是一种下贱的做法。因为在吃饭时用嘴嘬筷子的本身就是一种无礼的行为，再加上配以声音，更是令人生厌。所以一般出现这种做法都会被认为是缺少家教，同样不能够允许。

　　4、击盏敲盅

　　这种行为被看作是乞丐要饭，其做法是在用餐时用筷子敲击盘碗。因为过去只有要饭的才用筷子击打要饭盆，其发出的声响配上嘴里的哀告，使行人注意并给与施舍。这种做法被视为极其下贱的事情，被他人所不齿。

　　5、执箸巡城

　　这种做法是手里拿着筷子，做旁若无人状，用筷子来回在桌子上的菜盘里巡找，知从哪里下筷为好。此种行为是典型的缺乏修养的表现，且目中无人极其令人反感。

　　6、迷箸刨坟

　　这是指手里拿着筷子在菜盘里不住的扒拉，以求寻找猎物，就像盗墓刨坟的一般。这种做法同“迷箸巡城”相近，都属于缺乏教养的做法，令人生厌。

　　7、泪箸遗珠

　　实际上这是用筷子往自己盘子里夹菜时，手里不利落，将菜汤流落到其它菜里或桌子上。这种做法被视为严重失礼，同样是不可取的。

　　8、颠倒乾坤

　　这就是说用餐时将筷子颠倒使用，这种做法是非常被人看不起的，正所谓饥不择食，以至于都不顾脸面了，将筷子使倒，这是绝对不可以的。

　　9、定海神针

　　在用餐时用一只筷子去插盘子里的菜品，这也是不行的，这是被认为对同桌用餐人员的一种羞辱。在吃饭时作出这种举动，无异于在欧洲当众对人伸出中指的意思是一样的，这也是不行的。

　　10、当众上香

　　则往往是出于好心帮别人盛饭时，为了方便省事把一副筷子插在饭中递给对方。被会人视为大不敬，因为北京的传统是为死人上香时才这样做，如果把一副筷子插入饭中，无异是被视同于给死人上香一样，所以说，把筷子插在碗里是决不被接受的。

　　11、交叉十字

　　这一点往往不被人们所注意，在用餐时将筷子随便交叉放在桌上。这是不对的，为北京人认为在饭桌上打叉子，是对同桌其他人的全部否定，就如同学生写错作业，被老师在本上打叉子的性质一样，不能被他人接受。除此以外，这种做法也是对自己的不尊敬，因为过去吃官司画供时才打叉子，这也就无疑是在否定自己，这也是不行的。

　　12、落地惊神

　　所谓“落地惊神”的意思是指失手将筷子掉落在地上，这是严重失礼的一种表现。因为北京人认为，祖先们全部长眠在地下，不应当受到打搅，筷子落地就等于惊动了地下的祖先，这是大不孝，所以这种行为也是不被允许的。但这有破法，一但筷子落地，就应当赶紧用落地的筷子根据自己所坐的方向，在地上画出十字。其方向为先东西后南北。意思是我不是东西，不该惊动祖先，然后再将起筷子，嘴里同时说自己该死。

**中餐聚餐礼仪知识 篇3**

　　1、入座后姿式端正，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。

　　2、用餐时须温文而雅，从容安静，不能急躁。

　　3、在餐桌上不能只顾自己，也要关心别人，尤其要招呼两侧的女宾。

　　4、吃中餐首先要注意筷子的使用。中式餐饮的主要进餐工具是筷子，标准的握筷姿势。过高或过低握筷，或者变换指法握筷都是不规范的。在使用筷子夹菜时不要在菜肴上乱挥动，不要用筷子穿刺菜肴，不要将筷子含在口中，不要让菜汤滴下来，不要用筷子去搅菜，不要把筷子当牙签，不要用筷子指点别人。需要使用汤匙时，应先将筷子放下。

　　5、其次要注意自己的吃相。进餐要文雅，不要狼吞虎咽，每次进口的食物不可过大，应小块小口地吃。在品尝已入口的食物与饮料时，要细嚼慢品，最好把嘴巴闭起来，以免发出声响。

　　6、喝汤时，不要使劲地嘬，如汤太热，可稍候或用汤勺，切勿用嘴去吹。

　　7、食物或饮料一经入口，除非是骨头、鱼刺、菜渣等，一般不宜再吐出来。需要处理骨刺时，不要直接外吐，可用餐巾掩嘴，用筷子取出放在自己的餐盘或备用盘里，勿置桌上。

　　8、口中有食物，勿张口说话，如别人问话，适值自己的口中有食物，要等食物咽下后再回话。

　　9、客人入席后，不要立即动手取食。而应待主人打招呼，由主人举杯示意开始时，客人才能开始;客人不能抢在主人前面。

　　10、夹菜要文明，应等菜肴转到自已面前时再动筷子，不要抢在邻座前面，一次夹菜也不宜过多。要细嚼慢咽，这不仅有利于消化，也是餐桌上的礼仪要求。决不能大块往嘴里塞，狼吞虎咽，这样会给人留下贪婪的印象。

　　11、不要挑食，不要只盯住自己喜欢的莱吃，或者急忙把喜欢的菜堆在自己的盘子里。整个进餐过程中，要热情与同桌人员交谈，眼睛不要老盯着餐桌，显示出一副贪吃相。

　　12、最后要注意牙签的使用。正式宴会中，不宜当众使用牙签，更不可用指甲剔牙缝中的食物，如果感觉有必要时，可以直接到洗手间去除掉。在餐桌上必须用牙签时，最好用手捂住嘴轻轻剔，而边说话边剔牙或边走跑边剔牙都不雅观。

　　13、用餐的动作要文雅，夹莱时不要碰到邻座，不要把盘里的菜拨到桌上，不要把汤泼翻。不要发出不必要的声音，如喝汤时“咕噜咕噜”，吃菜时嘴里“叭叭”作响，这都是粗俗的表现。

　　用餐结束后，可以用餐巾、餐巾纸或服务员送来的小毛巾擦擦嘴，但不宜擦头颈或胸脯;在主人还没示意结束时，客人不能先离席。

**中餐聚餐礼仪知识 篇4**

　　进餐时要注意举止文雅，嘴嚼食物时，不可发出声响;食物过热时，可稍候再吃，切勿用嘴吹;鱼刺、骨头、菜渣等不可直接外吐，要用餐巾掩嘴，用筷子取出，或轻吐在叉匙上，放在碟中。

　　用餐前应先将餐巾打开铺在腿上，用餐完毕叠好放在盘子右侧，不可放在椅子上，亦不可叠得方方正正而被误认为未使用过。餐巾只能擦嘴不能擦面、擦汗等。服务员送来的香巾是擦面的，擦毕放回原盛器内。 若遇本人不能吃或不爱吃的菜品，当服务员或主人夹菜时，不可打手势，不可拒绝，可取少量放人盘中，井表示“谢谢，够了”。

　　对不合口味的莱，勿显出难堪的表情。作为主人宴请时，席上不必说过分谦虚的话。对来华时间较长的外宾，不必说这是中国的名酒名菜。在给宾客让菜时，要用公用餐具主动让莱，切不可用自己的餐具让菜。

　　注意牙签的使用。正式宴会中，不宜当众使用牙签，更不能用手指甲剔牙缝中的食物，如果感觉有必要时，可以直接到洗手间去除掉。在餐桌上必须用牙签时，最好以手掩口轻轻剔牙，而边说话边剔牙或边吃边剔牙都不雅观。

　　中餐有别于西餐的餐具主要是筷子，在中国几千年的饮食文化中，筷子的使用已形成了基本的规则和礼仪。

　　(1)正确使用筷子。标准的.握筷姿势，过高或过低握筷或者变换指法握筷都是不规范的。

　　(2)使用筷子的忌讳。在等待就餐时，不能用筷子敲打桌边、碗盏或杯子。在使用筷子夹莱时不要在菜肴里挑来挑去，上下乱翻，不要用筷子穿刺菜肴;遇到别的宾客也来夹莱，要注意避让，避免“筷子打架”;不要将筷子含在嘴里或把筷子当牙签使用;在进餐过程中进行交谈，不能把筷子当道具，指点别人;餐毕，筷子应整齐地搁在靠碗右边的桌上，并应等众人都放下筷子后，在主人示意散席时方可离座，不可自己用餐完毕，便扔下筷子离开。

**中餐聚餐礼仪知识 篇5**

　　吃中餐的礼仪

　　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。

**中餐聚餐礼仪知识 篇6**

　　筷子用法介绍

　　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。

　　注意事项

　　在席间说话的时候，不要把筷子当道具，随意乱舞;或是用筷子敲打碗碟桌面，用筷子指点他人。每次用完筷子要轻轻地放下，尽量不要发出响声。

**中餐聚餐礼仪知识 篇7**

　　(1)座次安排。

　　正式宴会，一般都事先安排座次，以便参加宴会者入席时井然有序，同时也是对客人的一种礼貌，非正式的宴会不必提前安排座次，但通常就坐也要有上下之分。安排座位时应考虑以下几点：

　　一是以主人的位置为中心。如有女主人参加，则以主人和女主人为中心，以靠近主人者为上，依次排列;

　　二是要把主宾和夫人安排在最主要的位置。通常是以右为上，即主人的右手是最主要的位置。离门最远的、面对着门的位置是上座，离门最近的、背对着门的位置是下座，上座的右边是第二号位，左边是第三号位，依次类推;

　　三是在遵从礼宾次序的前提下，尽可能使相邻者便于交谈;

　　四是主人方面的陪客应尽可能插在客人之间，以便与客人交谈，避免自己的人坐在一起。

　　(2)宾主礼仪

　　主人的礼仪

　　在宴会开始前，主人应该站立门前笑迎宾客，晚辈在前，长辈居后。对每一位来宾，要依次招呼，待客人大部分到齐之后，再回到宴会场所中来，分头跟客人招呼、应酬(家庭便宴比较随便，主人不一定在门口迎客，可在客人到达时趋前握手招呼)。主人对宾客必须热诚恳切，一视同仁，不可只注意应酬一两个忽略了别的客人。

　　入席前，烟、茶不可全部假手他人或服务员代劳递送，主人应尽可能地亲自递烟倒茶。

　　上菜后，主人要先向客人敬酒，说一些感谢光临的客气话。此后每一道菜上来，都要先举杯邀饮，然后请客人“起筷”。要照顾到客人的用餐方便，及时调换菜点或转动餐台。遇到有特殊口味的客人要及时调换菜点。

　　席散后，主人要到门口，恭送客人离去。对那些在宴请中照顾不多的客人，应说几句抱歉和感谢之类的话。对走在后面的客人，可略为寒暄几句。

　　做客礼仪

　　作为应邀参加宴会的客人，如时赴约，举止得当，讲究礼节是对主人的尊重。还应注意以下几个问题：

　　①服饰。客人赴宴前应根据宴会的目的、规格、对象、风俗习惯或主人的要求考虑自己的着装，着装不得体会影响宾主的情绪，影响宴会的气氛。

　　②点菜。如果主人安排好了菜，客人就不要再点菜了。如果你参加一个尚未安排好菜的宴会，就要注意点菜的礼节。点菜时，不要选择太贵的菜，同时也不宜点太便宜的菜，太便宜了，主人反而不高兴，认为你看不起他，如果最便宜的菜恰是你真心喜欢的菜，那就要想点办法，尽量说得委婉一些。

　　③进餐。进餐时举止要文明礼貌，“不马食，不牛饮，不虎咽，不鲸吞，嚼食物，不出声，嘴唇边，不留痕，骨与秽，莫乱扔。”面对一桌子美味佳肴，不要急于动筷子，须等主人动筷说“请”之后你才能动筷。主人举杯示意开始，客人才能用餐。如果酒量还能够承受，对主人敬的第一杯酒应喝干。同席的客人可以相互劝酒，但不可以任何方式强迫对方喝酒，否则是失礼。自己不愿或不能喝酒时，可以谢绝。

　　夹菜时，一是使用公筷;二是夹菜适量，不要取得过多，吃不了剩下不好。三是在自己跟前取菜，不要伸长胳膊去够远处的菜;四是不能用筷子随意翻动盘中的菜;五是遇到自己不喜欢吃的菜，可很少地夹一点，放在盘中，不要吃掉，当这道菜再传到你面前时，你就可以借口盘中的菜还没有吃完，而不再夹这道菜，最后你应将盘中的菜全部吃净。进食时尽可能不咳嗽、打喷嚏、打呵欠、擤鼻涕，万一不能抑制，要用手帕、餐巾纸遮挡口鼻，转身，脸侧向一方，低头尽量压低声音。

　　参加宴会最好不中途离去。万不得已时应向同桌的人说声对不起，同时还要郑重地向主人道歉，说明原委。吃完之后，应该等大家都放下筷子，主人示意可以散席，才能离座。宴会完毕，你可以依次走到主人面前，握手并说声“谢谢”，向主人告辞，但不要拉着主人的手不停地说话，以免妨碍主人送其他客人。

　　(3)其他礼仪

　　①筷子的用法。

　　筷子虽然用起来简单、方便，但也有很多规矩。比如：不能举着筷子和别人说话，说话时要把筷子放到筷架上，或将筷子并齐放在饭碗旁边。不能用筷子去推饭碗、菜碟，不要用筷子去叉馒头或别的食品。

　　其它用筷忌讳还有：忌舔筷——不要用舌头去舔筷子上的附着物;忌迷筷——举着筷子却不知道夹什么，在菜碟间来回游移。更不能用筷子拨盘子里的菜。忌泪筷——夹菜时滴滴哒哒流着菜汁。应该拿着小碟，先把菜夹到小碟里再端过来。忌移筷--刚夹了这盘里的菜，又去夹那盘里的菜，应该吃完之后再夹另一盘菜。忌敲筷——敲筷子是对主人的不尊重。

　　另外，筷子通常应摆放在碗的旁边，不能放在碗上。在用餐时如需临时离开，应把筷子轻轻放在桌子上碗的旁边，切不可插在饭碗里。现在有些宴席实行公筷母匙，那么，你就要记住不能用个人独用的筷子汤匙给别人夹菜舀汤。

　　②餐巾的用法。

　　如今很多餐厅都为顾客准备了餐巾，通常，要等坐在上座的尊者拿起餐巾后，你才可以取出平铺在腿上，动作要小，不要像斗牛似的在空中抖开。餐巾很大时可以叠起来使用，不要将餐巾别在领上或背心上。餐巾的主要作用是防止食物落在衣服上，所以只能用餐巾的一角来印一印嘴唇，不能拿整块餐巾擦脸、擤鼻涕，也不要用餐巾来擦餐具。如果你是暂时离开座位，请将餐巾叠放在椅背或椅子扶手上。用完餐，将餐巾叠一下放在桌子上，可千万别揉成一团“弃”在那儿，好像一朵被你摧残过的花朵。

　　③一般餐桌上会为每位用餐者准备茶水饮料和酒水，通常茶水饮料酒水在右侧，饮用时尽量不要用错。

　　④作为主人(特别是陪同人员)，宴会进行期间可能为客人斟酒上菜，应该从客人左侧上菜，从客人右侧斟酒。

　　(二)、自助餐礼仪

　　自助餐的特点是不设固定席位，可以任选座位，站着也行，形式活泼，很便于彼此的交流。菜肴、食品连同餐具都摆设在桌上，任由客人自取，喜欢什么，量的大小，完全自主。在这种场合也要注意礼仪。一次不宜取太多的食物，不够可以再添，以免让别人笑话自己没吃过东西，没见过世面，如果吃剩下一堆，就更失礼了。

　　另外，要把骨头、鱼刺等拨到盘子一边。吃完自助餐，不能将食物带出餐厅。

**中餐聚餐礼仪知识 篇8**

　　中餐礼仪

　　(一)由多桌组成的宴请桌次排序

　　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。

　　为了确保在宴请时赴宴者及时、准确地找到自己所在桌次，可以在请柬上注明对方所在的.桌次、在宴会厅入口悬挂宴会桌次排列示意图、安排引位员引导来宾按桌就坐，或者在每张餐桌上摆放桌次牌(用阿拉伯数字书写)。

　　(二)单主人宴请时的位次排序

　　在本排法中，以主人为主心，住房其余座位和客房人员各自按“以右为贵”原则一次按“之”字形飞线排列，同时要做到主客相间。

　　(三)男女主人共同宴请时的座次排序

　　男女主人共同宴请时的排序方法是一种主副相对、以右为贵的排列。男主人坐上席，女主人位于男主人的对面。宾客通常随男女主人，按右高左低顺序依次对角飞线排列，同时要做到主客相间。国际惯例是男主宾安排在女主人右侧，女主宾安排在男主人右侧。

　　(四)同性别双主人宴请时的座次排序

　　第一、第二主人均为同性别人士或正式场合下宴请时用的方法，是一种主副相对、按“以右为贵”的原则依次按顺时针排列，同时要做到主客相间。

　　饭桌中的“排座次”

　　中国的饮宴礼仪号称始于周公，千百年的演进，终于形成今天大家普遍接受的一套饮食进餐礼仪，是古代饮食礼制的继承和发展。

　　饮食礼仪因宴席的性质、目的而不同;不同的地区，也是千差万别。古代的饮食礼仪是按阶层划分：宫廷、官府、行帮、民间等。而现代饮食礼仪则简化为：主人(东道)，客人了。

　　作为客人，赴宴讲究仪容，根据关系亲疏决定是否携带小礼品或好酒。赴宴守时守约。抵达后，先根据认识与否自报家门，或由东道进行引见介绍，听从东道安排，然后入座：这个“排座次”，是整个中国饮食礼仪中最重要的一部分。

　　从古到今，因为桌具的演进，所以座位的排法也相应变化。总的来讲，座次是“尚左尊东”、“面朝大门为尊”。家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者。

　　巡酒时自首席按顺序一路敬下。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。

　　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。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，右手边为3、5、7。

　　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，根据主客身份、地位，亲疏分坐。

**中餐聚餐礼仪知识 篇9**

　　一、使用筷子的禁忌：

　　1、犹豫不定

　　想吃这个想吃那个，筷子绕来绕去，优柔寡断，太丢人了!

　　2、扎食品

　　筷子怎么用都可以，但毕竟不是原始人，别用筷子扎着吃。

　　3、用筷子传递食品

　　用筷子传递食物，犹如葬礼时捡遗骨，非常不吉利!

　　4、夹菜滴答

　　用筷子夹菜，作料汁滴答滴答，好像菜在流泪。

　　5、舔筷子

　　筷子上蘸着菜，用嘴来舔，形象不雅。

　　6、用筷子推碗

　　用筷子把碗拖到跟前，表明你很懒惰。

　　7、钻探筷子

　　用筷子在碗里、盘子里翻来翻去，太脏了。

　　8、用筷子扒拉饭

　　狼吞虎咽扒拉饭，好像谁要抢你那饭似的。

　　9、夹来夹去

　　已经伸出筷子，又去夹另一盘。

　　10、横跨筷子

　　在中国，筵席中暂时停餐，可以把筷子直搁在碟子或者调羹上。如果将筷子横搁在碟子上，那是表示酒醉饭饱不再进膳了，但不收拾碗碟，表示“人不陪君筷陪君”。这种横筷的礼仪，我国古代就有。横筷礼一般用于平辈或比较熟悉的朋友之间。小辈为了表示对长辈的尊敬，必须等长者先横筷后才可跟着这么做。

　　中国人使用筷子用餐是从远古流传下来的，古时又称其为“箸”，日常生活当中对筷子的运用是非常有讲究的。一般我们在使用筷子时，正确的使用方法讲究得是用右手执筷，大拇指和食指捏住筷子的上端，另外三个手指自然弯曲扶住筷子，并且筷子的两端一定要对齐。在使用过程当中，用餐前筷子一定要整齐码放在饭碗的右侧，用餐后则一定要整齐的竖向码放在饭碗的正中。

**中餐聚餐礼仪知识 篇10**

　　上菜后，不要立即动手取食，应待主人示意开始时，客人才能开始进餐。如果酒量还能够承受，对主人敬的第一杯酒应喝干。同席的客人可以相互劝酒，但不可以任何方式强迫对方喝酒，否则是失礼。

　　夹菜要文明，应等菜肴转到自己面前再动筷，不要抢在邻座前面。一次夹菜不宜过多，而且不要专挑自己喜欢吃的菜。夹菜时不要碰到邻座，更不要把盘里的菜拨到桌上。正在夹的菜若不小心掉在桌上，不可把它重放于原碟，应放于盛置残渣的碟中。

　　用餐动作要文雅。进餐时不要一边吃东西，一边和人聊天。吃菜喝汤：不要狼吞虎咽，不要发出不必要的声音。如果菜、汤太热，可稍待凉后再吃，切勿用嘴吹。嘴里的骨头和鱼刺不要吐在桌子上，可用餐巾掩口，用筷子取出来放在碟子里。剔牙时要用牙签，而不要用手指，还应用手或餐巾掩住嘴。不要玩弄碗筷，令餐具发出任何声响，尤其不要用筷子指向别人。女士注意口红不要沾在杯、吸管或碗上，以免不雅。进食时尽可能不咳嗽、打喷嚏、打呵欠、擤鼻涕，万一不能抑制，要用手帕、餐巾纸遮挡口鼻，转身，脸侧向一方，低头尽量压低声音。

　　如果不小心打翻酒水溅到临座的客人身上，应表示歉意并帮助擦干。如对方是异性，则应把干净的餐巾递过去，由其自己擦。

　　用餐过程中为表示友好、热情，彼此之间可以让菜，劝对方品尝，但不要为他人布菜。尤其对外国客人不要反复劝菜，因为国外没有劝菜的习惯，应由其本人决定吃不吃。

　　参加宴会最好不中途离去。万不得已时应向同桌的人说声对不起，同时还要郑重地向主人道歉，说明原委。若中途需要离席一会儿的，可把餐巾放在座椅上，若放在桌边上，会被人认为餐毕离去。吃完之后，应该等大家都放下筷子，主人示意可以散席，才能离座。用餐后，不要随便带走餐桌上的物品，除了主人特别示意作为纪念品的东西外，其余的招待用品(包括糖果、水果、香烟等)，都不要带走。

　　宴会完毕，可以走到主人面前，握手并说声\"谢谢\"，向主人告辞，但不要拉着主人的手不停地说话，以免妨碍主人送其他客人。

**中餐聚餐礼仪知识 篇11**

　　一、斟酒

　　敬酒之前需要斟酒。按照规范来说，除主人和服务人员外，其他宾客一般不要自行给别人斟酒。如果主人亲自斟酒，应该用本次宴会上最好的酒斟，宾客要端起酒杯致谢，必要的时候应该起身站立。

　　如果是作为大型的商务用餐来说，都应该是服务人员来斟酒。斟酒一般要从位高者开始，然后顺时针斟。如果不需要酒了，可以把手挡在酒杯上，说声“不用了，谢谢”就可以了。这时候，斟酒者就没有必要非得一再要求斟酒。

　　中餐里，别人斟酒的时候，也可以回敬以“叩指礼”。特别是自己的身份比主人高的时候。即以右手拇指、食指、中指捏在一起，指尖向下，轻叩几下桌面表示对斟酒的感谢。

　　酒倒多少才合适呢?白酒和啤酒可以斟满，而其他洋酒就不用斟满。

　　二、敬酒时间

　　敬酒分为正式敬酒和普通敬酒。正式的敬酒，一般是在宾主入席后、用餐前开始就可以敬，一般都是主人来敬，同时还要说规范的祝酒词。而普通敬酒，只要是在正式敬酒之后就可以开始了。但要注意是在对方方便的时候，比如他当时没有和其他人敬酒，嘴里不在咀嚼，认为对方可能愿意接受你的敬酒。而且，如果向同一个人敬酒，应该等身份比自己高的人敬过之后再敬。

　　三、敬酒顺序

　　一般情况下应按年龄大小、职位高低、宾主身份为序，敬酒前一定要充分考虑好敬酒的顺序，分明主次，避免出现尴尬的情况。即使你分不清或职位、身份高低不明确，也要按统一的顺序敬酒，比如先从自己身边按顺时针方向开始敬酒，或是从左到右、从右到左进行敬酒等。

　　四、敬酒要求

　　敬酒分为正式敬酒和普通敬酒。正式敬酒是指宴会一开始的时候，主人先向大家集体敬酒，并同时说标准的祝酒词。这种祝酒词内容可以稍长一点，但也就是在五分钟之内讲完。

　　无论是主人还是来宾，如果是在自己的座位上向集体敬酒，就要求首先站起身来，面含微笑，手拿酒杯，面朝大家。

　　敬酒的方式

　　文敬

　　即有礼有节地劝客人饮酒。酒席开始，主人在讲完祝酒词后，便开始第一次敬酒。这时，主客都要站起来，主人先将杯中的酒一饮而尽，并将空酒杯口朝下，说明自己已经喝完，以示对客人的尊重。客人一般也要喝完。席间，主人还应到各桌去敬酒。

　　回敬

　　这是客人向主人敬酒。当主人领完第一轮酒，客人要回敬主人，和他再干一杯。回敬的时候，要右手拿着杯子，左手托底，和对方同时喝。干杯时，可以象征性地和对方轻碰下酒杯，不要用力过猛，非听到响声不可。出于敬重，可以使自己的酒杯较低于对方酒杯。如果和双方相距较远，可以以酒杯杯底轻碰桌面，表示碰杯。

　　互敬

　　这是客人与客人之间的“敬酒”。为了使对方多饮酒，敬酒者会找出种种必须喝酒的理由，若被敬酒者无法找出反驳的理由，就得喝酒。在这种双方寻找论据的同时，人与人的感情交流得到升华。

　　代饮

　　这是一种既不失风度，又不使宾主扫兴的躲避敬酒的方式。如果你不会饮酒，或已饮酒太多，这时他人再次向你敬酒，你就可请人代饮。代饮酒的人一般与自己有特殊的关系。在婚礼上，男方和女方的伴郎和伴娘往往是代饮的首选人物，故他们的酒量必须大。

　　罚酒

　　这是中国人“敬酒”的一种独特方式。“罚酒”的理由也是五花八门。最为常见的是对酒席迟到者的“罚酒三杯”。

**中餐聚餐礼仪知识 篇12**

　　碰到不喜欢的菜肴时，假如参加的是自助餐式宴会，比较好办，只要敬而远之就行;但如果是固定一道一道出菜时，该如何对应呢?其实，上桌的菜必须吃才有礼节，否则主人、其他客人、服务生或厨师，心里都会不舒服，尤其是主菜不吃，更会令人介意。

　　当然，这并不是没有解决的方法，最好的方法是勉强吃下。除了特殊的菜肴之外，其他一律不分好恶的全部吃下，才是礼貌的行为。可是，如果不是因为不喜欢，而是因过敏等疾病、或宗教的理由不能吃，应该告知主人。

　　若是在婚宴这种无法提出个人意见的宴会上，取菜时就可选小块或取少些。这样纵使留在盘上，也不致过于醒目。否则完全不取也无所谓。但是，不能只取配菜，不取主菜的肉或鱼;相反的，可以只取主菜不取配菜。

　　如果是由服务生分菜，发现不能吃或不想吃的菜肴，可使用刀叉表示不吃，即在盘上摆出用餐完毕的信号。这样，服务生就能掌握意思，走到下一位客人身边。

　　要是菜肴放在盘中才端出来，那该怎么办呢?如果有充分的理由，还是可以婉拒。这样虽然稍微无礼，但总比勉强吃下而觉不舒服好多了。但事实上没吃，却故意把菜搅乱装作已经吃过，是一件很不礼貌的事。

**中餐聚餐礼仪知识 篇13**

　　使用调羹，主要是喝汤，有时也可以用调羹盛装滑溜的食物。尤其是在喝汤时，要注意以下几点。

　　1、使用时，不要将调羹碰碗、盘发出声响

　　从外向里舀(吃西餐则应从内往外舀)，调羹就口的程度，要以不离碗、盘正面为限，切不可使汤滴在碗、盘的外面。

　　2、喝汤时不能发出响声

　　有的`同学对此不太注意，嘴里发出呼噜呼噜的声音，这是十分粗俗的。

　　3、口对着热汤吹气

　　有时端上桌的汤很烫，这时，应先少舀些汤尝一尝。如果太烫，可将汤倒入碗里用调羹慢慢地舀一舀，等汤稍许降温时，再一口一口地喝。

　　4、将汤碗直接就口

　　当汤碗里的汤将喝尽时，应用左手端碗，将汤碗稍为侧转，再以右手持调羹舀汤。不要将汤碗端起来，一饮而尽，这样做不符合餐桌礼仪的要求。

**中餐聚餐礼仪知识 篇14**

　　1.用餐地点的选择

　　吃是拉近人与人之间距离最好的办法，因此餐厅已不再是一个单纯的用餐空间，用餐地点的选择直接影响着餐宴的效果。中华民族几千年的文化、地大物博的疆域和历代的风流人物，都成了各类餐厅取之不尽的素材，常见的有以下几种：

　　(1)以特定的历史朝代为主题

　　带有浓厚的历史韵味，在菜肴、装饰和服务等方面，都尽显历史风貌，如大唐酒楼、清宫御膳房等。

　　(2)以特定的地方菜色为主题

　　很多餐厅都是选择众多菜系中的一种，作为制定菜单、装饰布置和服务的基础，形成了以地方菜系为主题的餐厅。如黔湘阁、苏浙汇。

　　(3)以风景名胜为餐厅布置的主题

　　通过壁画、雕像和具有地域特色的装饰等，突出餐厅的主题。对于既想享受美味佳肴，又想领略名胜风光的人，这是绝好的选择。如长城厅、敦煌宫、西湖轩、梅龙镇等。

　　(4)以花草植物为主题

　　以盆栽、木刻、壁画等为客人营造出身临其境的氛围。如桃园、梅苑、芙蓉楼等。

　　(5)以历史文学为主题

　　根据大家耳熟能详的历史素材，进行改编或取其谐音，如川国演义等吃是拉近人与人之间距离最好的办法。

**中餐聚餐礼仪知识 篇15**

　　（一）由多桌组成的宴请桌次排序

　　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。

　　为了确保在宴请时赴宴者及时、准确地找到自己所在桌次，可以在请柬上注明对方所在的桌次、在宴会厅入口悬挂宴会桌次排列示意图、安排引位员引导来宾按桌就坐，或者在每张餐桌上摆放桌次牌（用阿拉伯数字书写）。

　　（二）单主人宴请时的位次排序

　　在本排法中，以主人为主心，住房其余座位和客房人员各自按“以右为贵”原则一次按“之”字形飞线排列，同时要做到主客相间。

　　（三）男女主人共同宴请时的座次排序

　　男女主人共同宴请时的排序方法是一种主副相对、以右为贵的排列。男主人坐上席，女主人位于男主人的对面。宾客通常随男女主人，按右高左低顺序依次对角飞线排列，同时要做到主客相间。国际惯例是男主宾安排在女主人右侧，女主宾安排在男主人右侧。

　　（四）同性别双主人宴请时的座次排序

　　第一、第二主人均为同性别人士或正式场合下宴请时用的方法，是一种主副相对、按“以右为贵”的原则依次按顺时针排列，同时要做到主客相间。

　　饭桌中的“排座次”

　　中国的饮宴礼仪号称始于周公，千百年的演进，终于形成今天大家普遍接受的一套饮食进餐礼仪，是古代饮食礼制的继承和发展。

　　饮食礼仪因宴席的性质、目的而不同；不同的地区，也是千差万别。古代的饮食礼仪是按阶层划分：宫廷、官府、行帮、民间等。而现代饮食礼仪则简化为：主人（东道），客人了。

　　作为客人，赴宴讲究仪容，根据关系亲疏决定是否携带小礼品或好酒。赴宴守时守约。抵达后，先根据认识与否自报家门，或由东道进行引见介绍，听从东道安排，然后入座：这个“排座次”，是整个中国饮食礼仪中最重要的一部分。

　　从古到今，因为桌具的演进，所以座位的排法也相应变化。总的来讲，座次是“尚左尊东”、“面朝大门为尊”。家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者。

　　巡酒时自首席按顺序一路敬下。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。

　　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。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，右手边为3、5、7。

　　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，根据主客身份、地位，亲疏分坐。

**中餐聚餐礼仪知识 篇16**

　　一、座次

　　总的来讲，座次是“尚左尊东”、“面朝大门为尊”。若是圆桌，则正对大门的为主客，主客左右手边的位置，则以离主客的距离来看，越靠近主客位置越尊，相同距离则左侧尊于右侧。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。如果不正对大门，则面东的一侧右席为首席。

　　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，根据主客身份、地位，亲疏分坐。

　　如果你是主人，你应该提前到达，然后在靠门位置等待，并为来宾引座。如果你是被邀请者，那么就应听从东道主安排入座。

　　一般来说，如果你的老板出席的话，你应该将老板引至主座，请客户最高级别的坐在主座左侧位置。除非这次招待对象的领导级别非常高。

　　二、点菜

　　如果时间允许，你应该等大多数客人到齐之后，将菜单供客人传阅，并请他们来点菜。当然，作为公务宴请，你会担心预算的问题，因此，要控制预算，你最重要的是要多做饭前功课，选择合适档次的请客地点是比较重要的，这样客人也能大大领会你的预算。况且一般来说，如果是你来买单，客人也不太好意思点菜，都会让你来作主。如果你的老板也在酒席上，千万不要因为尊重他，或是认为他应酬经验丰富，酒席吃得多，而让他/她来点菜，除非是他/她主动要求。否则，他会觉得不够体面。

　　如果你是赴宴者，你应该知道，你不该在点菜时太过主动，而是要让主人来点菜。如果对方盛情要求，你可以点一个不太贵、又不是大家忌口的菜。记得征询一下桌上人的意见，特别是问一下“有没有哪些是不吃的?”或是“比较喜欢吃什么?”让大家感觉被照顾到了。点菜后，可以请示“我点了菜，不知道是否合几位的口味 ”，“要不要再来点其它的什么”等等。

　　点菜时，一定要心中有数。点菜时，可根据以下三个规则：

　　一看人员组成。一般来说，人均一菜是比较通用的规则。如果是男士较多的餐会可适当加量。

　　二看菜肴组合。一般来说，一桌菜最好是有荤有素，有冷有热，尽量做到全面。如果桌上男士多，可多点些荤食，如果女士较多，则可多点几道清淡的蔬菜。

　　三看宴请的重要程度。若是普通的商务宴请，平均一道菜在50元到80元左右可以接受。如果这次宴请的对象是比较关键人物，那么则要点上几个够份量的菜，例如龙虾、刀鱼、鲥鱼，再要上规格一点，则是鲍鱼、翅粉等。

　　还有一点需要注意的是，点菜时不应该问服务员菜肴的价格，或是讨价还价，这样会让你公司在客户面前显得有点小家子气，而且客户也会觉得不自在。

　　这些饮食方面的禁忌主要有四条：

　　1、宗教的饮食禁忌，一点也不能疏忽大意。例如，穆斯林通常不吃猪肉，并且不喝酒。国内的佛教徒少吃荤腥食品，它不仅指的是肉食，而且包括葱、蒜、韭菜、芥末等气味刺鼻的食物。一些信奉观音的佛教徒在饮食中尤其禁吃牛肉，这点要招待港澳台及海外华人同胞时尤要注意。

　　2、出于健康的原因，对于某些食品，也有所禁忌。比如，心脏病、脑血管、脉硬化、高血压和中风后遗症的人，不适合吃狗肉，肝炎病人忌吃羊肉和甲鱼，胃肠炎、胃溃汤等消化系统疾病的人也不合适吃甲鱼，高血压、高胆固醇患者，要少喝鸡汤等。

　　3、不同地区，人们的饮食偏好往往不同。对于这一点，在安排菜单时要兼顾。比如，湖南省份的人普遍喜欢吃辛辣食物，少吃甜食。英美国家的人通常不吃宠物、稀有动物、动物内脏、动物的头部和脚爪。另外，宴请外宾时，尽量少点生硬需啃食的菜肴，老外在用餐中不太会将咬到嘴中的食物再吐出来，这也需要顾及到。

　　4、有些职业，出于某种原因，在餐饮方面往往也有各自不同的特殊禁忌。例如，国家公务员在执行公务时不准吃请，在公务宴请时不准大吃大喝，不准超过国家规定的标准用餐，不准喝烈性酒。再如，驾驶员工作期间不得喝酒。要是忽略了这一点，还有可能使对方犯错误。

**中餐聚餐礼仪知识 篇17**

　　首先，我们在穿着上应该大方得体。

　　其次，用餐时要注意文明礼貌，对外宾不要反复劝菜，可向对方介绍中国菜的特点，吃不吃由他。有人喜欢向他人劝菜，甚至为对方夹菜。外宾没这个习惯，你要是一再客气，没准人家会反感。

　　要是作为客人，入席后不要立即动手取食，而应待主人打招呼，由主人举杯示意开始时，客人才能开始。夹菜要文明，应等菜肴转到自己面前时，再动筷子，不要抢在邻座前面，一次夹菜也不宜过多，要细嚼慢咽，这不仅有利于消化，也是餐桌上的礼仪要求。决不能大块往嘴里塞，狼吞虎咽，这样会给人留下贪婪的印象；不要挑食，不要只盯住自己喜欢的菜吃，或者急忙把喜欢的菜堆在自己的盘子里；用餐的\'动作要文雅，夹菜时不要碰到邻座，不要把盘里的菜拨到桌上，不要把汤泼翻；不要发出不必要的声音，如喝汤时咕噜咕噜，吃菜时嘴里叭叭作响，这都是粗俗的表现；嘴里的骨头和鱼刺不要吐在桌子上，可用餐巾掩口，用筷子取出来放在碟子里；掉在桌子上的菜，不要再吃；进餐过程中不要玩弄碗筷，或用筷子直向别人；不要用手去嘴里乱抠，用牙签剔牙时，应用手或餐巾掩住嘴；不要让餐具发出任何声响。

　　用餐结束后，可以用餐巾、餐巾纸或服务员送来的小毛巾擦擦嘴，但不宜擦头颈或胸脯；餐后不要不加控制地打饱嗝或嗳气；在主人还没示意结束时，客人不能先离席。

　　1.用餐卫生

　　有的孩子吃饭喜欢挑来拣去，家长们要记得和孩子说：“吃饭时，我们取菜要取自己面前的，看准那块就夹，不要翻来覆去抄，那是非常没礼貌的表现。带汤汁的肉菜更要小心夹，以免溅脏了衣服，人家会说你是不讲卫生的孩子的。吃完饭后放下碗，要有礼貌地说：‘请大家慢用’。

　　2.公筷布菜

　　如果要给客人或长辈布菜，最好用公用筷子，也可以把离客人或长辈远的菜肴送到他们跟前。

　　3.入座的礼仪

　　先请客人入座上席，再请长者入座客人旁，依次入座，最后自己坐在离门最近处的座位上。如果带孩子，在自己坐定后就把孩子安排在自己身旁。入座时，要从椅子左边进入，坐下以后要坐端正身子，不要低头，使餐桌与身体的距离保持在10～20公分。入座后不要动筷子，更不要弄出什么响声来，也不要起身走动，如果有什么事情，要向主人打个招呼。动筷子前，要向主人或掌勺者表示赞赏其手艺高超、安排周到、热情邀请等。

　　4.垃圾放碟子

　　吃到鱼头、鱼刺、骨头等物时，不要往外面吐，也不要往地上扔，要慢慢用手拿到自己的碟子里，或放在紧靠自己的餐桌边，或放在事先准备好的纸上。

　　5.不宜打嗝

　　进餐时不要打嗝，也不要出现其他声音，如果出现打喷嚏、肠鸣等不由自主的声响时，就要说一声“真不好意思”“对不起”“请原谅”之类的话，以示歉意。

**中餐聚餐礼仪知识 篇18**

　　关于中餐的点菜选菜，你要注意下面的三个细节：

　　首先，非常重要的宴请，不建议去从来没有吃过的餐馆。

　　其次，注意三个量：数量、质量和分量。

　　点菜时，合理的数量一般在人数的两倍左右，不要出现单数。质量就是荤素搭配，冷热皆有，主食汤羹兼备，让客人吃的满足、开心。分量就是根据感情、交情和吃饭的目的点合适的菜。

　　不在特别重要的场合，点过于家常的特价菜;也不知随意场合，点鲍鱼龙虾等让人有心理负担的高端菜。

　　最好，不要在餐桌上吐槽菜品，经常去吃的餐馆，老板主动打折、赠送果盘是面子，但换作你当桌要求就会显得失礼。也不要在餐桌上跟服务人员核对数量、价格和发票信

**中餐聚餐礼仪知识 篇19**

　　餐饮是一种常见的社交活动，中国餐饮文化很丰富，中国人热情好客，很讲究餐饮礼仪。中餐宴会是指具有中国传统民族风格的宴会，遵守中国人的饮食习惯和礼仪规范。

　　宴请活动就其目的性质而言，大约分为三种：

　　一种是礼仪性质的，如为迎接重要的来宾或政界要员的公务性来访;为庆祝重大的节日或举行一项重要的仪式等举行的宴会，都属于礼仪上的需要，这种宴会要有一定的礼宾规格和程序。

　　另一种是交谊性的，主要是为了沟通感情、表示友好、发展友谊，如：接风、送行、告别、聚会等。

　　再一种是工作性质的，主人或参加宴会的人为解决某项工作而举行的宴请，以便在餐桌上商谈工作。

　　这三种情况又常交相为用兼

　　公筷

　　公用的筷子和汤匙最好放在专用的座子上。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。

　　湿毛巾

　　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。

　　水盂

　　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(曾有人误为饮料，以致成为笑话)。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。

**中餐聚餐礼仪知识 篇20**

　　吃饭的时候，小孩往往会被告诫不许用筷子敲打碗盆。尤其是家里请客吃饭时，更不能用筷子胡乱地敲打碗盆。这究竟是为什么?一种经常的说法是这种规矩是和乞讨的忌讳有关的。

　　因为只有乞丐讨食时才会用筷子敲打碗盆。一说与古代“蛊毒”传说有关。相传蛊是一种人工培养的毒虫，人将百虫放进坛里，经过多年后打开看时，必定有一个虫子把其它的虫子都吃光，这个胜利者就叫“蛊”。

　　用蛊的粉末放在食物里毒害他人时，就要在下毒时边念咒语边敲打碗盆，以便使蛊起作用。所以，用筷子敲打碗盆就犯忌讳。

　　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，还则容易碰掉。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。

　　在席间说话的时候，不要把筷子当道具，随意乱舞;或是用筷子敲打碗碟桌面，用筷子指点他人。每次用完筷子要轻轻地放下，尽量不要发出响声。

**中餐聚餐礼仪知识 篇21**

　　中国餐饮文化漫谈 中华饮食文化博大情深、源远流长，在世界上享有很高的声誉。

　　中国人讲吃，不仅仅是一日三餐，解渴充饥，它往往蕴含着中国人认识事物、理解事物的折理，一个小孩子生下来，亲友要吃红蛋表示喜庆。“蛋”表示着生命的延续，“吃蛋”寄寓着中国人传宗接代的厚望。孩子周岁时要“吃”，十八岁时要“吃”，结婚时要“吃”，到了六十大寿，更要觥筹交错地庆贺一番。这种“吃”，表面上看是一种生理满足，但实际上“醉翁之意不在酒”，它借吃这种形式表达了一种丰富的心理内涵。吃的文化已经超越了“吃”本身，获得了更为深刻的社会意义。

　　通过中西交流，我们的饮食文化又出现了新的时代特色。如于色、香、味、型外又讲究营养，就是一种时代进步。十大碗八大盘的做法得到了改革，这也是十分可喜的。但是，中华饮食文化在与世界各国文化碰撞中，应该有一个坚固的支点，这样它才能在博采众长的过程中得到完善和发展，保持不衰的生命力。

　　我觉得，这个支点就是优秀传统文化特质，也就是中华饮食文化需要探索的基本内涵。因此，对于中华饮食文化基本内涵的考察，不仅有助于饮食文化理论的深化，而且对于中华饮食文化占据世界市场也有着深远的积极意义。我认为，中华饮食文化就其深层内涵来廛，可以概括成四个字：精、美、情、礼。这四个字，反映了饮食活动过程中饮食品质、审美体验、情感活动、社会功能等所包含的独特文化意蕴，也反映了饮食文化与中华优秀传统文化的密切联系。

　　精，是对中华饮食文化的内在品质的概括。孔子说过：“食不厌精，脍不厌细”。这反映了先民对于饮食的精品意识。当然，这可能仅仅局限于某些贵族阶层。但是，这种精品意识作为一种文化精神，却越来越广泛、越来越深入地渗透、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。首先是味道美。孙中山先生讲“辨味不精，则烹调之术不妙”，将对“味”的审美视作烹调的第一要义。《晏氏春秋》中说：“和如羹焉。水火醯醢盐梅以烹鱼肉，焯之以薪，宰夫和之，齐之以味。”讲的也是这个意思。 美作为饮食文化的一个基本内涵，它是中华饮食的魅力之所在，美贯穿在饮食活动过程的每一个环节中。

　　情，这是对中华饮食文化社会心理功能的概括。吃吃喝喝，不能简单视之，它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，可以做生意、交流信息、采访。朋友离合，送往迎来，人们都习惯于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。这是饮食活动对于社会心理的调节功能。过去的茶馆，大家坐下来喝茶、听书、摆龙门阵或者发泄对朝廷的不满，实在是一种极好的心理按摩。 中华饮食之所以具有“抒情”功能，是因为“饮德食和、万邦同乐”的哲学思想和由此而出现的具有民族特点的饮食方式。 对于饮食活动中的情感文化，有个引导和提升品位的问题。我们要提倡健康优美、奋发向上的文化情调，追求一种高尚的情操。

　　礼，是指饮食活动的礼仪性。中国饮食讲究“礼，这与我们的传统文化有很大关系。生老病死、送往迎来、祭神敬祖都是礼。礼记礼运中说：“夫礼之初，始诸饮食。”“三礼”中几科没有一页不曾提到祭祀中的酒和食物。礼指一种秩序和规范。坐席的方向、箸匙的排列、上菜的次序……都体现着“礼”。 我们谈“礼”，不要简单地将它看作一种礼仪，而应该将它理解成一种精神，一种内在的伦理精神。这种“礼”的精神，贯穿在饮食活动过程中。

**中餐聚餐礼仪知识 篇22**

　　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。

**中餐聚餐礼仪知识 篇23**

　　中国的饮宴礼仪号称始于周公，千百年的演进，终于形成今天大家普遍接受的一套饮食进餐礼仪，是古代饮食礼制的继承和发展。饮食礼仪因宴席的性质、目的而不同;不同的地区，也是千差万别。古代的饮食礼仪是按阶层划分：宫廷，官府，行帮，民间等。而现代饮食礼仪则简化为：主人(东道)，客人了。

　　点菜礼仪

　　1、有中餐特色的菜肴。宴请外宾的时候，这一条更要重视。像炸春卷、煮元宵、蒸饺子、狮子头、宫爆鸡丁等，并不是佳肴美味，但因为具有鲜明的中国特色，所以受到很多外国人的推崇。

　　2、有本地特色的菜肴。比如西安的羊肉泡馍，湖南的毛家红烧肉，上海的红烧狮子头，北京的涮羊肉，在那里宴请外地客人时，上这些特色菜，恐怕要比千篇一律的生猛海鲜更受好评。

　　3、本餐馆的特色菜。很多餐馆都有自己的特色菜。上一份本餐馆的特色菜，能说明主人的细心和对被请者的尊重。

　　同时，在安排菜单时，还必须考虑来宾的饮食禁忌，特别是要对主宾的饮食禁忌高度重视。

　　餐具礼仪

　　中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙六种。在正式的宴会上，水杯放在菜盘左上方，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。公用的筷子和汤匙最好放在专用的座子上。

　　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。在上虾、蟹、鸡等菜肴前，服务员会送上一只小小水盂，其中漂着拧檬片或玫瑰花瓣，它不是饮料，而是洗手用的。洗手时，可两手轮流蘸湿指头，轻轻涮洗，然后用小毛巾擦干。

　　座次礼仪

　　这个“排座次”，是整个中国饮食礼仪中最重要的一部分。

　　从古到今，因为桌具的演进，所以座位的排法也相应变化。总的来讲，座次是“尚左尊东”、“面朝大门为尊”。家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者。

　　巡酒时自首席按顺序一路敬下。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。

　　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。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，右手边为3、5、7。

　　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，根据主客身份、地位，亲疏分坐。

　　筷子礼仪

　　一忌敲筷：即在等待就餐时，不能坐在餐桌边，一手拿一根筷子随意敲打，或用筷子敲打碗盏或茶杯。

　　二忌掷筷：在餐前发放筷子时，要把筷子一双双理顺，然后轻轻地放在每个人的餐桌前，相距较远时，可以请人递过去，不能随手掷在桌子上。

　　三忌叉筷：筷子不能一横一竖交叉摆放，不能一根是大头，一根是小头。筷子要摆放在碗的旁边，不能搁在碗上。

　　四忌插筷：在用餐中途因故需暂时离开时，要把筷子轻轻搁在桌子上或餐碟边，不能插在饭碗里。

　　五忌挥筷：在夹菜时，不要把筷子当作道具，在餐桌上乱七八糟地挥舞;也不要在请别人用菜时，把筷子戳到别人面前，这样做是失礼的。

**中餐聚餐礼仪知识 篇24**

　　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。

　　1.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。用餐时应该正装，不要脱外衣，更不要中途脱外衣。一般是主人示意开始后再进行。就餐的动作要文雅，夹菜动作要轻。而且要把菜先放到自己的小盘里，然后再用筷子夹起放进嘴。送食物进嘴时，要小口进食，两肘向外靠，不要向两边张开，以免碰到邻座。不要在吃饭喝饮料、喝汤发出声响。

　　用餐时，如要用摆在同桌其他客人面前的调味品，先向别人打个招呼再拿;如果太远，要客气地请人代劳。如在用餐时非得需要剔牙，要用左手或手帕遮掩，右手用牙签轻轻剔牙。喝酒的时候，一味地给别人劝酒、灌酒，吆五喝六，特别是给不胜酒力的人劝酒、灌酒，都是失礼的表现。如果宴会没有结束，但你已用好餐，不要随意离席，要等主人和主宾餐毕先起身离席，其他客人才能依次离席。

　　2.便餐：也就是家常便饭。用便餐的地点往往不同，礼仪讲究也最少。只要用餐者讲究公德，注意卫生、环境和秩序，在其他方面就不用介意过多。

　　3.工作餐：是在商务交往中具有业务关系的合作伙伴，为进行接触、保持联系、交换信息或洽谈生意而用用餐的形式进行的商务聚会。它不同于正式的工作餐、正式宴会和亲友们的会餐。它重在一种氛围，意在以餐会友，创造出有利于进一步进行接触的轻松、愉快、和睦、融洽的氛围。是借用餐的形式继续进行的商务活动，把餐桌充当会议桌或谈判桌。工作餐一般规模较小，通常在中午举行，主人不用发正式请柬，客人不用提前向主人正式进行答复，时间、地点可以临时选择。

　　出于卫生方面的考虑，最好采取分餐制或公筷制的方式。在用工作餐的时候，还会继续商务上的交谈。但这时候需要注意的是，这种情况下不要像在会议室一样，进行录音、录像，或是安排专人进行记录。非有必要进行记录的时候，应先获得对方首肯。千万不要随意自行其事，好像对对方不信任似的。发现对方对此表示不满的时候，更不可以坚持这么做。工作餐是主客双方“商务洽谈餐”，所以不适合有主题之外的人加入。如果正好遇到熟人，可以打个招呼，或是将其与同桌的人互作一下简略的介绍。但不要擅作主张，将朋友留下。万一有不识相的人“赖着”不走，可以委婉地下逐客令“您很忙，我就不再占用您宝贵时间了”或是“我们明天再联系。我会主动打电话给您”。

　　4.自助餐：是借鉴西方的现代用餐方式。它不排席位，也不安排统一的菜单，是把能提供的全部主食、菜肴、酒水陈列在一起，根据用餐者的个人爱好，自己选择、加工、享用。采取这种方式，可以节省费用，而且礼仪讲究不多，宾主都方便;用餐的时候每个人都可以悉听尊便。在举行大型活动，招待为数众多的来宾时，这样安排用餐，也是最明智的选择。

**中餐聚餐礼仪知识 篇25**

　　古代的食礼是按阶层划分：宫廷，官府，行帮，民间等。现代食礼则简化为：主人(东道)，客人了。作为客人，赴宴讲究仪容，根据关系亲疏决定是否携带小礼品或好酒。赴宴守时守约;抵达后，先根据认识与否，自报家门，或由东道进行引见介绍，听从东道安排。

　　入座：这个“英雄排座次”，是整个中国食礼中最重要的一项。从古到今，因为桌具的演进，所以座位的排法也相应变化。总的来讲，座次“尚左尊东”，“面朝大门为尊”。家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者;家庭宴请，首席为地位最尊的客人，客主人则居末席。首席未落座，都不能落座，首席未动手，都不能动手，巡酒时自首席按顺序一路敬下，再饮。

　　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。

　　38.食毕，餐具务必摆放整齐，不可凌乱放置。

　　39.食毕，餐巾应折好放在桌上.

　　40.主食进行中，不宜抽烟，如需抽烟，必须先征得邻座的同意。

　　41.在餐厅就餐，不能抢着付账，推拉争付至为不雅。倘系作客，不能抢付账。

　　42.进餐的速度应与男女主人同步，不宜太快，宜不宜太慢。

　　43.餐桌上不能谈悲戚之事，否则会影响欢愉的气氛。

　　44.应等长者坐定后，方可入座。

　　45.席上如有女士，应等女士座定后，方可入座。

　　46.用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席!

**中餐聚餐礼仪知识 篇26**

　　一、中餐席次和桌次的安排

　　1.正式的中餐宴会一般均安排席位

　　在国际交往场合和商务交际场合，中餐习惯于按职务和身份高低排列席位，如果携夫人出席，通常将女士排在一起，即主宾坐在男主人右上方，其夫人坐在女主人右上方。

　　如遇主宾身份高于主人时，为表示对主宾的尊重，可以请主宾坐在主人的位子上，而主人则坐在主宾的位子上(1号座位)，第二主人坐在主宾的左侧(2号座位)或按常规排列。

　　主宾携带夫人，出于礼节，主人的夫人应该陪同出席。如果主人的夫人因故不能出席时，可请与主人有联系且身份相当的女士作第二主人;若无适当的女士出席，可将主宾夫妇安排在主人的左右两侧(1号和2号座位)。

　　2.中餐宴会的桌次排列

　　按照国际惯例，桌次高低以离主桌位置远近而定，右高左低。桌数较多时，要摆桌次牌，既方便宾、主，也有利于管理。

　　中餐宴会上的主桌有两种，一种是长方形横摆桌，主宾面向众席而坐;另一种是大圆桌，圆桌中央设花坛或围桌，主宾围桌而坐。主桌的座位应摆放名签。

　　一般，台下最前列的1～2桌是为贵宾和第一主人准备的，一般的赴宴者最好不要贸然入座。

　　中餐宴会多使用圆桌，如果是多桌中餐，则桌次一般以居中或最前面的桌子为主桌。

　　二、筷子的使用礼仪

　　中餐有别于西餐的餐具主要是筷子，在中国几千年的饮食文化中，筷子的使用已形成了基本的\'规则和礼仪。

　　(1)正确使用筷子。标准的握筷姿势，过高或过低握筷或者变换指法握筷都是不规范的。

　　(2)使用筷子的忌讳。在等待就餐时，不能用筷子敲打桌边、碗盏或杯子。在使用筷子夹莱时不要在菜肴里挑来挑去，上下乱翻，不要用筷子穿刺菜肴;遇到别的宾客也来夹莱，要注意避让，避免“筷子打架”;不要将筷子含在嘴里或将筷子当牙签使用;在进餐过程中进行交谈，不能将筷子当道具，指点别人;餐毕，筷子应整齐地搁在靠碗右边的桌上，并应等众人都放下筷子后，在主人示意散席时方可离座，不可自己用餐完毕，便扔下筷子离开。

　　三、中餐进餐礼仪

　　宴会开始时，一般是主人先致祝酒辞。此时应停止谈话，不可吃东西，注意倾听。致辞完毕，主人招呼后，即可开始进餐。

　　进餐时要注意举止文雅，嘴嚼食物时，不可发出声响;食物过热时，可稍候再吃，切勿用嘴吹;鱼刺、骨头、菜渣等不可直接外吐，要用餐巾掩嘴，用筷子取出，或轻吐在叉匙上，放在碟中。

　　用餐前应先将餐巾打开铺在腿上，用餐完毕叠好放在盘子右侧，不可放在椅子上，亦不可叠得方方正正而被误认为未使用过。餐巾只能擦嘴不能擦面、擦汗等。服务员送来的香巾是擦面的，擦毕放回原盛器内。

　　若遇本人不能吃或不爱吃的菜品，当服务员或主人夹菜时，不可打手势，不可拒绝，可取少量放人盘中，井表示“谢谢，够了”。对不合口味的莱，勿显出难堪的表情。作为主人宴请时，席上不必说过分谦虚的话。对来华时间较长的外宾，不必说这是中国的名酒名菜。在给宾客让菜时，要用公用餐具主动让莱，切不可用自己的餐具让菜。

　　注意牙签的使用。正式宴会中，不宜当众使用牙签，更不能用手指甲剔牙缝中的食物，如果感觉有必要时，可以直接到洗手间去除掉。在餐桌上必须用牙签时，最好以手掩口轻轻剔牙，而边说话边剔牙或边吃边剔牙都不雅观。

**中餐聚餐礼仪知识 篇27**

　　座次礼仪：

　　中国饭桌上的座次是尚左尊东、面朝大门为尊。若是圆桌，则正对大门的为主客，主客左右手边的位置，则以离主客的距离来看，越靠近主客位置越尊，相同距离则左侧尊于右侧。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。如果不正对大门，则面东的一侧右席为首席。

　　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，根据主客身份、地位，亲疏分坐。

　　如果你是主人，你应该提前到达，然后在靠门位置等待，并为来宾引座。如果你是被邀请者，那么就应该听从东道主安排入座。

　　一般来说，如果你的老板出席的话，你应该将老板引至主座，请客户最高级别的坐在主座左侧位置。除非这次招待对象的领导级别非常高。

　　点菜礼仪：

　　如果时间允许，你应该等大多数客人到齐之后，将菜单供客人传阅，并请他们来点菜。当然，作为公务宴请，你会担心预算的问题，因此，要控制预算，你最重要的是要多做饭前功课，选择合适档次的请客地点是比较重要的，这样客人也能大大领会你的预算。况且一般来说，如果是你来买单，客人也不太好意思点菜，都会让你来作主。如果你的老板也在酒席上，千万不要因为尊重他，或是认为他应酬经验丰富，酒席吃得多，而让他/她来点菜，除非是他/她主动要求。否则，他会觉得不够体面。

　　如果你是赴宴者，你应该知道，你不该在点菜时太过主动，而是要让主人来点菜。如果对方盛情要求，你可以点一个不太贵、又不是大家忌口的菜。记得征询一下桌上人的意见，特别是问一下有没有哪些是不吃的?或是比较喜欢吃什么?让大家感觉被照顾到了。点菜后，可以请示我点了菜，不知道是否合几位的口味 ，要不要再来点其它的什么等等。

　　点菜时，一定要心中有数。点菜时，可根据以下三个规则：

　　1.看人员组成。一般来说，人均一菜是比较通用的规则。如果是男士较多的餐会可适当加量。

　　2.看菜肴组合。一般来说，一桌菜最好是有荤有素，有冷有热，尽量做到全面。如果桌上男士多，可多点些荤食，如果女士较多，则可多点几道清淡的蔬菜。

　　3.看宴请的重要程度。若是普通的商务宴请，平均一道菜在50元到80元左右可以接受。如果这次宴请的对象是比较关键人物，那么则要点上几个够份量的菜，例如龙虾、刀鱼、鲥鱼，再要上规格一点，则是鲍鱼、翅粉等。

　　还有一点需要注意的是，点菜时不应该问服务员菜肴的价格，或是讨价还价，这样会让你公司在客户面前显得有点小家子气，而且客户也会觉得不自在。

　　吃菜礼仪：

　　中国人一般都很讲究吃，同时也很讲究吃相。随着职场礼仪越来越被重视，商务饭桌上的吃和吃相也更加讲究。以下以中餐为例，教你如何在餐桌上有礼有仪，得心应手。

　　中餐宴席进餐伊始，服务员送上的第一道湿毛巾是擦手的，不要用它去擦脸。上龙虾、鸡、水果时，会送上一只小小水孟，其中飘着拧檬片或玫瑰花瓣，它不是饮料，而是洗手用的。洗手时，可两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用小毛巾擦干。

　　用餐时要注意文明礼貌。对外宾不要反复劝菜，可向对方介绍中国菜的特点，吃不吃由他。有人喜欢向他人劝菜，甚至为对方夹菜。外宾没这个习惯，你要是一再客气，没准人家会反感：说过不吃了，你非逼我干什么?依此类推，参加外宾举行的宴会，也不要指望主人会反复给你让菜。你要是等别人给自己布菜，那就只好俄肚子。

　　客人入席后，不要立即动手取食。而应待主人打招呼，由主人举杯示意开始时，客人才能开始;客人不能抢在主人前面。夹菜要文明，应等菜肴转到自已面前时，再动筷子，不要抢在邻座前面，一次夹菜也不宜过多。要细嚼慢咽，这不仅有利于消化，也是餐桌上的礼仪要求。决不能大块往嘴里塞，狼吞虎咽，这样会给人留下贪婪的印象。不要挑食，不要只盯住自己喜欢的莱吃，或者急忙把喜欢的菜堆在自己的盘子里。

　　用餐的动作要文雅，夹莱时不要碰到邻座，不要把盘里的菜拨到桌上，不要把汤泼翻。不要发出不必要的声音，如喝汤时咕噜咕噜，吃菜时嘴里叭叭作响，这都是粗俗的表现。不要一边吃东西，一边和人聊天。嘴里的骨头和鱼刺不要吐在桌子上，可用餐巾掩口，用筷子取出来放在碟子里。掉在桌子上的菜，不要再吃。进餐过程中不要玩弄碗筷，或用筷子直向别人。不要用手去嘴里乱抠。用牙签剔牙时，应用手或餐巾掩住嘴。不要让餐具发出任何声响。

　　用餐结束后，可以用餐巾、餐巾纸或服务员送来的小毛巾擦擦嘴，但不宜擦头颈或胸脯;餐后不要不加控制地打饱嗝或嗳气;在主人还没示意结束时，客人不能先离席。

　　喝酒礼仪：

　　俗话说，酒是越喝越厚，但在酒桌上也有很多学问讲究，以下总结了一些酒桌上的你不得不注意的小细节：

　　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。

　　关于餐桌上的敬酒顺序：

　　1、主人敬主宾。

　　2、陪客敬主宾。

　　3、主宾回敬。

　　4、陪客互敬。

　　记住：作客绝不能喧宾夺主乱敬酒，那样是很不礼貌，也是很不尊重主人的。

　　倒茶礼仪：

　　这里所说的倒茶学问既适用于客户来公司拜访，同样也适用于商务餐桌。

　　首先，茶具要清洁。客人进屋后，先让坐，后备茶。冲茶之前，一定要把茶具洗干净，尤其是久置未用的茶具，难免沾上灰尘、污垢，更要细心地用清水洗刷一遍。在冲茶、倒茶之前最好用开水烫一下茶壶、茶杯。这样，既讲究卫生，又显得彬彬有礼。如果不管茶具干净不干净，胡乱给客人倒茶，这是不礼貌的表现。人家一看到茶壶、茶杯上的斑斑污迹就反胃，怎么还愿意喝你的茶呢? 现在一般的公司都是一次性杯子，在倒茶前要注意给一次性杯子套上杯托，以免水热烫手，让客人一时无法端杯喝茶。

　　其次，茶水要适量。先说茶叶，一般要适当。茶叶不宜过多，也不宜太少。茶叶过多，茶味过浓;茶叶太少，冲出的茶没啥味道。假如客人主动介绍自己喜欢喝浓茶或淡茶的习惯，那就按照客人的口胃把茶冲好。再说倒茶，无论是大杯小杯，都不宜倒得太满，太满了容易溢出，把桌子、凳子、地板弄湿。不小心，还会烫伤自己或客人的手脚，使宾主都很难为情。当然，也不宜倒得太少。倘若茶水只遮过杯底就端给客人，会使人觉得是在装模作样，不是诚心实意。

　　再次，端茶要得法。按照我国人民的传统习惯，只要两手不残废，都是用双手给客人端茶的。但是，现在有的年青人不懂得这个规矩，用一只手把茶递给客人了事。双手端茶也要很注意，对有杯耳的茶杯，通常是用一只手抓住杯耳，另一只手托住杯底，把茶端给客人。没有杯耳的茶杯倒满茶之后周身滚烫，双手不好接近，有的同志不管三七二十一，用五指捏住杯口边缘就往客人面前送。这种端茶方法虽然可以防止烫伤事故发生，但很不雅观，也不够卫生。

　　添茶。如果上司和客户的杯子里需要添茶了，你要义不容辞地去做。你可以示意服务生来添茶，或让服务生把茶壶留在餐桌上，由你自己亲自来添则更好，这是不知道该说什么好的时候最好的掩饰办法。当然，添茶的时候要先给上司和客户添茶，最后再给自己添。

　　离席礼仪：

　　一般酒会和茶会的时间很长，大约都有在两小时以上。也许逛了几圈，认得一些人后，你很快就想离开了。这时候，中途离席的一些技巧，你不能不了解。

　　常见一场宴会进行得正热烈的时候，因为有人想离开，而引起众人一哄而散的结果，使主办人急得真跳脚。欲避免这种煞风景的后果，当你要中途离开时，千万别和谈话圈里的每一个人一一告别，只要悄悄地和身边的两、三个人打个招呼，然后离去便可。

　　中途离开酒会现场，一定要向邀请你来的主人说明、致歉，不可一溜烟便不见了。

　　和主人打过招呼，应该马上就走，不要拉着主人在大门大聊个没完。因为当天对方要做的事很多，现场也还有许多客人等待他(她)去招呼，你占了主人太多时间，会造成他(她)在其他客人面前失礼。

　　有些人参加酒会、茶会，当中途准备离去时，会一一问她所认识的每一个人要不要一块走。结果本来热热闹闹的场面，被她这么一鼓动，一下子便提前散场了。这种闹场的事，最难被宴会主人谅解，一个有风度的人，可千万不要犯下这钟错误。

**中餐聚餐礼仪知识 篇28**

　　让长辈先动碗筷用餐，或听到长辈说：“大家一块吃吧”，你再动筷，不能抢在长辈的前面。

　　吃饭时，要端起碗，大拇指扣住碗口，食指、中指、无名指扣碗底，手心空着。不端碗伏在桌子上对着碗吃饭，不但吃相不雅，而且压迫胃部，影响消化。

　　夹菜时，应从盘子靠近或面对自己的盘边夹起，不要从盘子中间或靠别人的一边夹起，更不能用筷子在菜盘子里翻来倒去地“寻寻觅觅”，眼睛也不要老盯着菜盘子，一次夹菜也不宜太多。遇到自己爱吃的菜，不可如风卷残云一般地猛吃一气，更不能干脆把盘子端到自己跟前，大吃特吃，要顾及同桌的父母和姐弟。如果盘中的菜已不多，你又想把它“打扫”干净，应征询一下同桌人的意见，别人都表示不吃了，你才可以把它吃光。

　　要闭嘴咀嚼，细嚼慢咽，这不仅有利于消化，也是餐桌上的礼仪要求。决不能张开大嘴，大块往嘴里塞，狼吞虎咽的，更不能在夹起饭菜时，伸长脖子，张开大嘴，伸着舌头用嘴去接菜;一次不要放入太多的食物进口，不然会给人留下一副馋相和贪婪的印象。

　　用餐的动作要文雅一些。夹菜时，不要碰到邻座，不要把盘里的菜拨到桌子上，不要把汤泼翻，不要将菜汤滴到桌子上。嘴角沾有饭粒，要用餐纸或餐巾轻轻抹去，不要用舌头去舔。咀嚼饭菜，嘴里不要发出“叭叭”、“呱叽呱叽”的声音。口含食物，最好不要与别人交谈，开玩笑要有节制，以免口中食物喷出来，或者呛入气管，造成危险;确需要与家人谈话时，应轻声细语。

　　吐出的骨头、鱼刺、菜渣，要用筷子或手取接出来，放在自己面前的桌子上，不能直接吐到桌面上或地面上。如果要咳嗽，打喷嚏，要用手或手帕捂住嘴，并把头向后方转。吃饭嚼到沙粒或嗓子里有痰时，要离开餐桌去吐掉。

　　在吃饭过程中，要尽量自己添饭，并能主动给长辈添饭、夹菜。遇到长辈给自己添饭、夹菜时，要道谢。

　　吃饭时要精神集中，有些小同学在吃饭时看电视或看书报，这是不良的习惯，既不卫生，又影响食物的消化吸收，还会损伤视力。

**中餐聚餐礼仪知识 篇29**

　　根据我们的饮食习惯，与其说是“请吃饭”，还不如说成“请吃菜”。所以对菜单的安排马虎不得。它主要涉及到点菜和准备菜单两方面的问题。

　　点菜时，不仅要吃饱、吃好，而且必须量力而行。如果为了讲排场、装门面，而在点菜时大点、特点，甚至乱点一通，不仅对自己没好处，而且还会招人笑话。这时，一定要心中有数，力求做到不超支，不乱花，不铺张浪费。可以点套餐或包桌。这样费用固定，菜肴的档次和数量相对固定，省事。也可以根据“个人预算”，在用餐时现场临时点菜。这样不但自由度较大，而且可以兼顾个人的财力和口味。

　　被请者在点菜时，一是告诉作东者，自己没有特殊要求，请随便点，这实际上正是对方欢迎的。或是认真点上一个不太贵、又不是大家忌口的菜，再请别人点。别人点的菜，无论如何都不要挑三拣四。

　　一顿标准的中餐大菜，不管什么风味，上菜的次序都相同。通常，首先是冷盘，接下来是热炒，随后是主菜，然后上点心和汤，最后上果盘。如果上咸点心的话，讲究上咸汤;如果上甜点心的\'话，就要上甜汤。不管是不是吃大菜，了解中餐标准的上菜次序，不仅有助于在点菜时巧作搭配，而且还可以避免因为不懂而出洋相、闹笑话。

　　在宴请前，主人需要事先对菜单进行再三斟酌。在准备菜单的时候，主人要着重考虑哪些菜可以选用、哪些菜不能用。

　　第一类，有中餐特色的菜肴。宴请外宾的时候，这一条更要重视。像炸春卷、煮元宵、蒸饺子、狮子头、宫爆鸡丁等，并不是佳肴美味，但因为具有鲜明的中国特色，所以受到很多外国人的推崇。

　　第二类，有本地特色的菜肴。比如西安的羊肉泡馍，湖南的毛家红烧肉，上海的红烧狮子头，北京的涮羊肉，在那里宴请外地客人时，上这些特色菜，恐怕要比千篇一律的生猛海鲜更受好评。

　　第三类，本餐馆的特色菜。很多餐馆都有自己的特色菜。上一份本餐馆的特色菜，能说明主人的细心和对被请者的尊重。

　　第四类，主人的拿手菜。举办家宴时，主人一定要当众露上一手，多做几个自己拿手菜。其实，所谓的拿手菜不一定十全十美。只要主人亲自动手，单凭这一条，足以让对方感觉到你的尊重和友好。

　　在安排菜单时，还必须考虑来宾的饮食禁忌，特别是要对主宾的饮食禁忌高度重视。这些饮食方面的禁忌主要有四条：

　　宗教的饮食禁忌，一点也不能疏忽大意。例如，\_\_通常不吃猪肉，并且不喝酒。国内的佛教徒不吃荤腥食品，它不仅指的是不吃肉食，而且包括葱、蒜、韭菜、芥末等气味刺鼻的食物。

　　出于健康的原因，对于某些食品，也有所禁忌。比如，心脏病、脑血管、脉硬化、高血压和中风后遗症的人，不适合吃狗肉，肝炎病人忌吃羊肉和甲鱼，胃肠炎、胃溃汤等消化系统疾病的人也不合适吃甲鱼，高血压、高胆固醇患者，要少喝鸡汤等。

　　不同地区，人们的饮食偏好往往不同。对于这一点，在安排菜单时要兼顾。比如，湖南省份的人普遍喜欢吃辛辣食物，少吃甜食。英美国家的人通常不吃宠物、稀有动物、动物内脏、动物的头部和脚爪。

　　有些职业，出于某种原因，在餐饮方面往往也有各自不同的特殊禁忌。例如，国家公务员在执行公务时不准吃请，在公务宴请时不准大吃大喝，不准超过国家规定的标准用餐，不准喝烈性酒。再如，驾驶员工作期间不得喝酒。要是忽略了这一点，还有可能使对方犯错误。

　　在隆重而正式的宴会上，主人选定的菜单也可以在精心书写后，每人一份，用餐者不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。

**中餐聚餐礼仪知识 篇30**

　　中国的饮宴礼仪号称始于周公，千百年的演进，终于形成今天大家普遍接受的一套饮食进餐礼仪，是古代饮食礼制的继承和发展。饮食礼仪因宴席的性质、目的而不同;不同的地区，也是千差万别。古代的饮食礼仪是按阶层划分：宫廷，官府，行帮，民间等。而现代饮食礼仪则简化为：主人(东道)，客人了。

　　点菜礼仪

　　1、有中餐特色的菜肴。宴请外宾的时候，这一条更要重视。像炸春卷、煮元宵、蒸饺子、狮子头、宫爆鸡丁等，并不是佳肴美味，但因为具有鲜明的中国特色，所以受到很多外国人的推崇。

　　2、有本地特色的菜肴。比如西安的羊肉泡馍，湖南的毛家红烧肉，上海的红烧狮子头，北京的涮羊肉，在那里宴请外地客人时，上这些特色菜，恐怕要比千篇一律的生猛海鲜更受好评。

　　3、本餐馆的特色菜。很多餐馆都有自己的特色菜。上一份本餐馆的特色菜，能说明主人的细心和对被请者的尊重。

　　同时，在安排菜单时，还必须考虑来宾的饮食禁忌，特别是要对主宾的饮食禁忌高度重视。

　　餐具礼仪

　　中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙六种。在正式的宴会上，水杯放在菜盘左上方，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。公用的筷子和汤匙最好放在专用的座子上。

　　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。在上虾、蟹、鸡等菜肴前，服务员会送上一只小小水盂，其中漂着拧檬片或玫瑰花瓣，它不是饮料，而是洗手用的。洗手时，可两手轮流蘸湿指头，轻轻涮洗，然后用小毛巾擦干。

　　座次礼仪

　　这个“排座次”，是整个中国饮食礼仪中最重要的一部分。

　　从古到今，因为桌具的演进，所以座位的排法也相应变化。总的来讲，座次是“尚左尊东”、“面朝大门为尊”。家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者。

　　巡酒时自首席按顺序一路敬下。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。

　　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。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，右手边为3、5、7。

　　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，根据主客身份、地位，亲疏分坐。

　　筷子礼仪

　　一忌敲筷：即在等待就餐时，不能坐在餐桌边，一手拿一根筷子随意敲打，或用筷子敲打碗盏或茶杯。

　　二忌掷筷：在餐前发放筷子时，要把筷子一双双理顺，然后轻轻地放在每个人的餐桌前，相距较远时，可以请人递过去，不能随手掷在桌子上。

　　三忌叉筷：筷子不能一横一竖交叉摆放，不能一根是大头，一根是小头。筷子要摆放在碗的旁边，不能搁在碗上。

　　四忌插筷：在用餐中途因故需暂时离开时，要把筷子轻轻搁在桌子上或餐碟边，不能插在饭碗里。

　　五忌挥筷：在夹菜时，不要把筷子当作道具，在餐桌上乱七八糟地挥舞;也不要在请别人用菜时，把筷子戳到别人面前，这样做是失礼的。

　　使用筷子的十大禁忌

　　1、用筷子推碗

　　2、用筷子扒拉饭

　　3、钻探筷子

　　4、用筷子传递食品

　　5、夹来夹去

　　6、扎食品

　　7、夹菜滴答

　　8、横跨筷子

　　9、犹豫不定

　　10、舔筷子

　　中餐的十大优点

　　1、家庭就餐，心情愉快。

　　2、一日三餐，吃植物油较多。

　　3、吃饭用筷子。手脑并用。

　　4、日常生活中，喜爱喝绿茶。

　　5、以各类杂粮为主。

　　6、一日三餐，常吃些豆类食品。

　　7、日常生活中，喜吃些新鲜的瓜果。

　　8、常用姜、葱、蒜、辣椒、胡椒等佐料，具有杀菌消脂的作用。

　　9、每天吃新鲜的蔬菜。

　　10、日常生活中，很少吃罐头及腌腊制品。

**中餐聚餐礼仪知识 篇31**

　　1、简介

　　随着中西饮食文化的不断交流，中餐不仅是中国人的传统饮食习惯，还越来越受到外国人的青睐。而这种看似最平常不过的中式餐饮，用餐时的礼仪却是有一番讲究的。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(曾有人误为饮料，以致成为笑话)。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。

　　2、食礼划分

　　古代的食礼是按阶层划分：宫廷，官府，行帮，民间等。现代食礼则简化为：主人(东道)，客人了。作为客人，赴宴讲究仪容，根据关系亲疏决定是否携带小礼品或好酒。赴宴守时守约;抵达后，先根据认识与否，自报家门，或由东道进行引见介绍，听从东道安排。

　　然后入座：这个“英雄排座次”，是整个中国食礼中最重要的一项。从古到今，因为桌具的演进，所以座位的排法也相应变化。总的来讲，座次“尚左尊东”，“面朝大门为尊”。家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者;家庭宴请，首席为地位最尊的客人，客主人则居末席。首席未落座，都不能落座，首席未动手，都不能动手，巡酒时自首席按顺序一路敬下，再饮。

　　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、果汁少较翠的水果如苹果、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、切记用手掏牙齿，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。

　　38、食毕，餐具务必摆放整齐，不可凌乱放置。

　　39、食毕，餐巾应折好放在桌上、

　　40、主食进行中，不宜抽烟，如需抽烟，必须先征得邻座的同意。

　　41、在餐厅就餐，不能抢着付账，推拉争付至为不雅。倘系作客，不能抢付账。

　　42、进餐的速度应与男女主人同步，不宜太快，宜不宜太慢。

　　43、餐桌上不能谈悲戚之事，否则会影响欢愉的气氛。

　　44、应等长者坐定后，方可入座。

　　45、席上如有女士，应等女士座定后，方可入座。

　　46、用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席!

　　中餐点菜的“三优四忌”

　　中餐点菜优先考虑的菜肴：

　　1、有中餐特色的菜肴。宴请外宾的时候，这一条更要重视。像炸春卷、煮元宵、蒸饺子、狮子头、宫爆鸡丁等，并不是佳肴美味，但因为具有鲜明的中国特色，所以受到很多外国人的推崇。

　　2、有本地特色的菜肴。比如西安的羊肉泡馍，湖南的毛家红烧肉，上海的红烧狮子头，北京的涮羊肉，在那里宴请外地客人时，上这些特色菜，恐怕要比千篇一律的生猛海鲜更受好评。

　　3、本餐馆的特色菜。很多餐馆都有自己的特色菜。上一份本餐馆的特色菜，能说明主人的细心和对被请者的尊重。

　　同时，在安排菜单时，还必须考虑来宾的饮食禁忌，特别是要对主宾的饮食禁忌高度重视。

　　中餐点菜的禁忌主要有四条：

　　1、宗教的饮食禁忌，一点也不能疏忽大意。例如，穆斯林通常不吃猪肉，并且不喝酒。国内的佛教徒少吃荤腥食品，它不仅指的是肉食，而且包括葱、蒜、韭菜、芥末等气味刺鼻的食物。一些信奉观音的佛教徒在饮食中尤其禁吃牛肉，这点要招待港澳台及海外华人同胞时尤要注意。

　　2、出于健康的原因，对于某些食品，也有所禁忌。比如，心脏病、脑血管、脉硬化、高血压和中风后遗症的人，不适合吃狗肉，肝炎病人忌吃羊肉和甲鱼，胃肠炎、胃溃汤等消化系统疾病的人也不合适吃甲鱼，高血压、高胆固醇患者，要少喝鸡汤等。

　　3、不同地区，人们的饮食偏好往往不同。对于这一点，在安排菜单时要兼顾。比如，湖南省份的人普遍喜欢吃辛辣食物，少吃甜食。英美国家的人通常不吃宠物、稀有动物、动物内脏、动物的头部和脚爪。另外，宴请外宾时，尽量少点生硬需啃食的菜肴，老外在用餐中不太会将咬到嘴中的食物再吐出来，这也需要顾及到。

　　4、有些职业，出于某种原因，在餐饮方面往往也有各自不同的特殊禁忌。例如，国家公务员在执行公务时不准吃请，在公务宴请时不准大吃大喝，不准超过国家规定的标准用餐，不准喝烈性酒。再如，驾驶员工作期间不得喝酒。要是忽略了这一点，还有可能使对方犯错误。

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