# 中餐用餐礼仪文化

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-05-31

*中餐用餐礼仪文化（精选16篇）中餐用餐礼仪文化 篇1　　中华饮食源远流长。在这自古为礼仪之邦，讲究民以食为天的国度里，饮食礼仪自然成为饮食文化的一个重要部分。　　中国的宴席礼仪号称始于周公，千百年的演进，终于形成今天大家普遍接受的一套饮食进*

中餐用餐礼仪文化（精选16篇）

**中餐用餐礼仪文化 篇1**

　　中华饮食源远流长。在这自古为礼仪之邦，讲究民以食为天的国度里，饮食礼仪自然成为饮食文化的一个重要部分。

　　中国的宴席礼仪号称始于周公，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。

**中餐用餐礼仪文化 篇2**

　　1、点完餐后再打开餐巾是为了在用餐时防止衣服弄脏而准备的。各餐馆多少有些许不同，但大部分都是以没有折痕、皱褶的折法放置于桌上。

　　在餐馆，通常是在点完料理后才将餐巾打开。在决定餐点之前，只点了开胃酒，由于没有必要担心会滴到衣服上，所以一开始就将餐巾打开是违反餐桌礼仪的。

　　对折后放置于膝上。将餐巾打开后对折，并将开口朝处置于膝上。对折的目的在于防止错拉到餐巾，而开口朝外则是方便拿起擦拭嘴巴。

　　但是对于经常会将胸前衣服弄脏的人，也可以将一整条餐巾张开夹在衣服上。主要以不弄脏衣服为第一考虑因素。

　　2、一边将内侧卷入使用餐巾除了用来擦拭嘴巴、手、手指以外，也可以在吐出鱼骨头或水果的种子时，利用餐巾檫拭嘴唇，使用范围可说是相当广泛。

　　擦拭嘴巴时，拿起餐巾的末端顺着嘴唇轻轻压一下，弄脏的部分为了不让人看见，可往内侧卷起。

　　将鱼骨头或水果的种子吐出时，可利用餐巾遮住嘴后，用手指拿出来或吐在叉子上后再放在餐盘上。也可以直接吐在餐巾内，再将餐巾向内侧析起。通常服务生会注意到并换上一条新的餐巾。

　　3、餐巾是可以弄脏的如不想将餐巾弄脏。而取出自己的手帕或面纸使用。是违反用餐礼仪的。用餐时切记餐巾是可以弄脏的。

　　不过，用来擦汗或是擦鼻涕，或是将口红整个印在餐巾上等都是不对的。涂了口红的人应在用餐前以面纸轻压，而非将口红印在餐巾上。

　　4、轻轻地折起放好。暂时要离开座位时，轻轻地将餐巾折好，很自然地放在餐桌上或是椅子上。千万不要把餐巾挂在椅背运或是揉成一团放在桌子上。吃完甜点后，就可以将餐巾拿掉了。 轻轻地折好放在桌子上就可以离席了。

**中餐用餐礼仪文化 篇3**

　　(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)主人的礼仪

　　应该说，宴会的成功有赖于主人的热情好客，慷慨招待和细致周到的组织安排。从礼节上讲，主人的职责是使每一位来宾都感到主人对自己的欢迎之意。主人举办宴请，无论是中餐还是西餐，无论是出于什么原因和目的，主人都应提前对客人发出口头或书面邀请，并依照客人的习惯、特点安排好请客时间、地点等事宜。礼仪性宴请礼节更隆重讲究。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。

**中餐用餐礼仪文化 篇4**

　　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—餐碟;2—汤碗;3—汤匙;4—调味碟;5—筷架;6—筷子;7—银匙;8—水杯;9—红酒杯;10—白酒杯;11—餐巾;12—菜单

　　① 筷子。筷子虽构造简单，但不仅集刀叉功能于一身，而且有健身益智的功效，有助于手指灵巧、头脑发达，它早在公元前1200年就问世了，公元4～6世纪传到日本和东南亚各国。

　　在宴会中使用筷子要符合礼仪要求，注意以下禁忌：

　　忌插筷——不要用筷子插取食物，只有祭祀祖先时才插放筷子在食物中;

　　忌舔筷——不要用舌头去舔筷子上的附着物;

　　忌迷筷——不要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——忌夹菜时流着菜汁，应该拿着小碟，先把菜夹到小碟里再端过来;

　　忌移筷——不能刚夹了这盘里的菜，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;

　　忌滥用——不要以筷子代劳其他事，比如剔牙，挠痒等。

　　② 汤匙。用匙取食不宜过满，可在舀取食物后，在碗边停一下，待汤汁不滴后，再移向自己享用。使用汤匙要注意：

　　a. 应用右手使用汤匙。

　　b. 取用食物后应移向自己食用，不要把食物再倒回原处。

　　c. 若取用的食物过烫，不可用嘴来吹。

　　d. 食用匙里盛放的食物时，尽量不要把汤匙塞入口中，或反复吮吸。

　　③ 餐盘。中餐的餐盘主要用于盛放食物，一般应保持原位，不宜挪动，取放的菜肴种类和数量不宜过多，残渣、骨、刺不要吐在地上、桌上，应轻放在餐盘前端，待侍者更换餐盘。稍小一些的盘子，被称做碟子。

　　④ 碗。碗用于盛放汤菜，不要端起碗，尤其是不要双手端起碗来进食。碗内的食品要用餐具取，不能用嘴吸。

　　⑤ 水杯。主要用来盛放清水、汽水、果汁、可乐等软饮料。不要倒扣水杯，喝入口中的东西不能再吐回去(如茶叶)。

　　⑥ 餐巾。当坐在上座的尊者拿起餐巾后，其他人才可以取出餐巾平铺在腿上，动作要小。餐巾的主要作用是防止食物落在衣服上，不要将餐巾别在领上或围在脖子上，只能用餐巾一角擦拭嘴唇，不能擦脸、擦餐具。如果暂时离开座位，要将餐巾叠放在椅背或椅子上。

　　⑦ 湿巾。用餐前的湿巾只能用来擦手，绝不可用以擦脸、擦嘴、擦汗。正式宴会结束前，再上一块湿巾，它只能用来擦嘴。

　　⑧ 水盂(洗指盅)。需要手持食物进餐时，会在餐桌上摆一个水盂，即盛放清水的水盆。可将指尖轻轻浸入水中涮洗，洗手时动作不宜过大，不要乱抖乱甩。

**中餐用餐礼仪文化 篇5**

　　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，穆斯林通常不吃猪肉，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，用餐者不但餐前心中有数，而且餐后也可以留作纪念。

**中餐用餐礼仪文化 篇6**

　　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。

　　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。

　　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。

　　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。

　　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”。

**中餐用餐礼仪文化 篇7**

　　一顿标准的中式大餐，通常上菜的顺序是，先上冷盘，接下来是热炒，随后是主菜，然后上点心和汤，如果感觉吃得有点腻，可以点一些餐后甜品，最后是上果盘。主人在点菜中要顾及到各个程序的菜式。

　　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。

**中餐用餐礼仪文化 篇8**

　　1、请客要早通知，6：00入席，5：50才叫客人来，不合适。

　　2、主人家不能迟到;客人应当迟到5-10分钟，这是非常体贴的客人哦，注意掌握，自然宾主皆欢。

　　3、要是坐圆桌子，对着大门的是主座，或是背靠墙、柜台的;讲究些的饭店，会用餐巾予以区分，餐巾最高大的位置不能随便坐哦，除非你打算好请客喽：

　　4、主人右手边的是主客，左手边的是次重要的客人;门边面对主人的，自然是跑腿招呼的陪客坐的啦。

　　5、做客人的不能直接向点菜员吆喝指点，应该乖乖坐等主人家点菜;如果客人确实有严重的忌口或爱好，应当轻轻告诉主人家，主人自然要替他做主，满足客人小小或大大的要求。

　　6、主人家，不点或少点需要用手抓或握着吃的菜，比如蟹、龙虾腿、排骨等等。一顿饭来上三个这样的菜就没治了。还有什么礼仪可讲!

　　7、不勉强也不反对别人少量饮酒，无酒不成宴嘛!

　　8、上酒水上菜了!老外喜欢自夸手艺，国人可不作兴吹嘘自己点的菜，主人家细心观察凉菜上齐、每位杯中都有酒水后，当立即举杯，欢迎开始之类的，转动圆盘或是示意右手边的主客动第一筷。主客可别推让太久哦，大家肚子都饿了，就等你开吃了!吃了的别忘了赞美一下哦。

　　9、之后的每道菜一上来，虽然服务员与主人还是会转到主客面前，但并不用太拘泥啦，如果正好在我面前，又没人转动圆盘，我也会先夹一小筷子尝尝的!

　　10、主人家要常常转圆盘，照顾到绝大部分客人;陪客则补充招呼服务一下;客人的手能不碰圆盘而吃完整餐，则宾主又皆欢啦。

　　11、如果没有服务员分菜或是公筷、公勺，夹菜的时候可要先看好，切不可用自己的筷子在盘中挑来拣去，甚至搅拌!不是每个人都像爱人一样不介意你筷子上的口水的!通常看准了拣距离自己最近的那部分。

　　12、最好让筷子上的食物在自己的接碟中过渡一下，才送入口中。可以使吃相看起来不是那么急切。

　　13、食物在口中咀嚼时，切记的大事就是闭紧双唇，以免说话、物体掉落、汁水外溢，以及免得发出\"骠叽骠叽\"的倒胃口声响。

　　14、无论是用餐期间或用餐前后，都应当背部挺直，尽量往后坐椅子而不\_。用餐期间，基本上双手都在桌面以上。

　　15、一个太好胃口的主人，和正在减肥的客人，不适宜这样的饭局哦。

**中餐用餐礼仪文化 篇9**

　　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。

**中餐用餐礼仪文化 篇10**

　　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，桌次是以右为尊，以左为卑。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。

　　为了确保在宴请时赴宴者及时、准确地找到自己所在的桌次，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)。

　　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。我国的惯例是，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。

**中餐用餐礼仪文化 篇11**

　　有人说，判断一个人的教养只需看他的吃相就行了。吃相对于每位参加宴席的人来说，都是必须注意的。按照国际惯例，在宴席上不论吃东西，还是喝酒水，都不能发出刺耳的声响，这倒不是小题大作、求全责备，而是这种声响会破坏他人的食欲，同时也影响自己的形象。

　　吃中餐首先要注意筷子的使用。中式餐饮的主要进餐用具是筷子，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。

　　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，应小块华 夏 酒 报中国酒业风向标小口地吃。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。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。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。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。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。

　　最后要注意牙签的.使用。正式宴席中，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。

**中餐用餐礼仪文化 篇12**

　　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。

　　筷子礼仪

　　中国的筷子是十分讲究的，“筷子”又称“箸(筋)”，远在商代就有用象牙制成的筷子。《史记·宋微子世家》中记载“纣始为象箸”。用象牙做箸，是富贵的标志。做筷子的材料也不同，考究的有金筷、银筷、象牙筷，一般的有骨筷和竹筷，塑料筷。湖南的筷子最长，有的长达两尺左右;日本的筷子短而尖，这是由于吃鱼片等到片状食物的缘故。

　　中国使用筷子，在人类文明史上是一桩值得骄傲和推崇的科学发明。在长期的生括实践中，人们对使用筷子也形成了一些礼仪上的忌讳：

　　一忌敲筷。即在等待就餐时，不能坐在餐边，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;距较远时，可以请人递过去，不能随手掷在桌上。

　　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，不能把筷子在菜盘里挥来挥去，上下乱翻，遇到别人也来夹菜时，要有意避让，谨防“筷子打架”。

　　六忌舞筷。在说话时，不要把筷子当作刀具，在餐桌上乱舞;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。

**中餐用餐礼仪文化 篇13**

　　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。

**中餐用餐礼仪文化 篇14**

　　朋友一起吃饭时，不可只顾自己吃饱。若与别人一起吃饭，就要检查手的清洁。不要用手搓饭团，不要把多余的饭放进锅中，不要喝得满嘴淋漓，不要吃得啧啧作声，不要啃骨头，不要把咬过的鱼肉又放回盘碗里，不要把肉骨头扔给狗。不要专据食物，也不要簸扬着的热饭，吃黍蒸的饭用手而不用箸，不可以大口囫囵的喝汤，也不要当着主人的面调和菜汤。

　　不要当众剔牙齿，也不要喝腌渍的肉酱。如果有客人在调和菜汤，主人就要道歉，说是备办的食物不够。湿软的肉可以用牙齿咬断，干肉就得用手分食。吃炙肉不要撮作一把来嚼。吃饭完毕，客人应起身向前收拾桌上盛着腌渍物的碟子交给旁边伺候的主人，主人跟着起身，请客人不要劳动，然后，客人再坐下。

**中餐用餐礼仪文化 篇15**

　　中国人用餐自古就是非常讲究文明礼貌的，所以我们不仅在参加宴会酒会时需注意用餐礼仪，日常在家里吃饭也要讲究礼仪，下面介绍家居用餐的一些基本用餐礼仪：

　　1.如果和长辈一起用餐，应先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。

　　2.用碗吃饭时，要用手端起碗，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。

　　3.夹菜的顺序与礼仪。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。

　　4.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。

　　5.在吃饭过程中，如需添饭，应尽量自己添饭，并应该主动给长辈添饭、夹菜。遇到长辈给自己添饭、夹菜时，要道谢。

　　6.吃饭时要精神集中，有些青年人喜欢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。

　　7.吃饭过程中，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。

　　8.食物要闭嘴咀嚼，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。

**中餐用餐礼仪文化 篇16**

　　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。

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