# 关于日本餐桌礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-05-31

*关于日本餐桌礼仪（精选5篇）关于日本餐桌礼仪 篇1　　日本人一般不在家里宴请客。如果应邀到日本人家中做客，在门厅要脱帽子、手套和鞋。走进房门男子坐的姿势比较随便，但最好是跪坐，上身要直；妇女要正跪坐或侧跪坐，忌讳盘腿坐。告别时，离开房间后再*

关于日本餐桌礼仪（精选5篇）

**关于日本餐桌礼仪 篇1**

　　日本人一般不在家里宴请客。如果应邀到日本人家中做客，在门厅要脱帽子、手套和鞋。走进房门男子坐的姿势比较随便，但最好是跪坐，上身要直；妇女要正跪坐或侧跪坐，忌讳盘腿坐。告别时，离开房间后再穿外衣。

　　到日本人家中做客通常要为女主人带一束鲜花，同时也要带一盒点心或糖果，最好用浅色纸包装，外用彩色绸带结扎。

　　日本人接待至亲好友时，使用传统敬酒方式，主人在桌子中央摆放一只装满清水的碗，并在每个人的水中涮一下，然后将杯口在纱布上按一按，使杯子里的水珠被纱布吸干，这时主人斟满酒，双手递给客人，观看客人一饮而尽。饮完酒后，客人也将杯子在清水中涮一下，在纱布上吸干水珠，同样斟满一杯酒回敬给主人。这种敬酒方式表示宾主之间亲密无间的友谊。

　　日本人的斟酒也很能讲究，酒杯不能拿在手里，要放在桌子上，右手执壶，左手抵着壶底，千

　　万不要碰酒杯。主人斟的头一杯酒一定要接受，否则是失礼的行为。第二杯酒可以拒绝，日本人一般不强迫人饮酒。

　　用餐完毕的礼仪：

　　主人会对客人说：“谢谢你今天的赏光，很荣幸与你用餐。”等等的礼貌用语；而客人如果是晚辈，也会回应：“谢谢你的招待，用餐很愉快，餐点很美味。”隔天，再打电话回礼一次，谢谢对方昨日的招待。

**关于日本餐桌礼仪 篇2**

　　排位

　　如果是赴宴，主人一般都会安排好客人的座位。主宾或主宾夫妇会面对主人夫妇而坐。来到餐厅，通常是年纪最大的先入席。若有宾客，就由宾客先行。正式宴会，晚辈要比长辈先到。入包厢后，主人或上司应坐在靠内离门口最远的地方，职位最基层的人，坐在靠近门口的地方，方便传菜或关门。私人聚会，由买单者坐在离门口近的地方。

　　坐姿

　　在就餐时，如果餐厅提供的是我们常见的桌椅，那么维持正常、得体的坐姿就可以了。需要我们注意的是生活中不常见的“榻榻米”坐姿。当你进入到榻榻米的房间之后，必须要脱掉帽子、手套和鞋子，但可以穿袜子。日本人在坐榻榻米时会坐在座不团(日本人称为Zabuton)上。而正确的做法被称为正座，日语叫Seiza，需要你双膝并拢跪地，臀部压在根部上。这种坐法很正式。

　　比较轻松的做法有盘腿座(日语称为Agura)和横座(日语称为Yoko suwari)。男性一般都是盘腿座，即把脚交叉在前面，臀部着地。女性则是横座，就是将双腿少许横向一侧，身体不压住双脚。上述我们讲了日料用餐礼仪中的座位排序、坐姿、用餐时注意事项、餐具的使用和摆放等知识，那么在品尝不同食物的时候，还有那些需要注意的餐桌礼仪?

　　吸物

　　在日本你会发现，饮用汤类是不用汤匙的。所以你可以举起碗，先闻一闻香味，然后慢慢喝下。如果汤中有可以食用的食材，用筷子取食即可，可以喝一口然后取食一口。如果汤中有蛤蜊这样的贝壳类，可以用筷子压住壳，然后品尝。

　　刺身

　　即生鱼片，一般附有白鱼肉、贝类、金枪鱼、白萝卜丝、紫苏、山葵等。食用时要从淡白色、油脂较少的白肉刺身开始，再到油脂较丰富或味道较重的红肉刺身。在吃比较低端的日料，例如回转寿司之类的，大家经常会把芥末溶于酱油里，然后蘸着吃，但如果吃高端日料的话，一定要注意，芥末是不能溶于酱油!

　　正确的做法是：芥末应该取少量沾到生鱼片上，再在另一侧三分之一的部分沾酱油，不要太多或太少，佐料少量，才能吃出鱼片的原味。当你在连续吃不同刺身时，可用萝卜泥清一清味蕾。大叶也要同时食用，用大叶包着吃起来也比较容易。

　　煮物

　　以煮为烹饪方法的中间菜，关东煮一般煮到汤汁熬干，味道较重;关西煮则会保留更多汤汁，味道较淡。像芋头一类难以用筷子夹住的食物，千万不能用筷子扎着吃!要记住，用筷子扎是在使用筷子时绝对禁止的一种行为。大盘里的食物，不能用手端着转移一部分到自己的小盘子里。蔬菜类如果块儿比较大，则需要可以掩面食用。

　　寿司

　　寿司时日本人的传统食物，在点菜前就要用温毛巾把手擦干净，然后点菜。如果不知道该点什么，可以问厨师的意见。在日本，征求厨师的意见是很有礼貌的行为。吃寿司时不要用筷子，而是用手。吃寿司的时候也不要蘸太多的调料，会影响鲜味。最好直接把寿司放入口中，一口吃下去。在就餐的过程中，不要让厨师拿饮料、筷子、账单等物品，这样对人家非常的不礼貌。

　　烧物

　　即烧烤的食物，一般是烤鱼。吃烤鱼的时候，可以折断鱼尾，再用筷子戳开鱼腹，一支筷子压住鱼头、一支筷子翻除鱼皮(因为鱼皮受碳烤，去鱼皮是一种健康而高雅的吃法)，从左吃起。吃烤鱼不可以翻面，用筷子将鱼头、鱼尾、骨头挑出放在餐盘上放，在继续吃另一面。同时吃点白萝卜有去腥效果。吃完后需要遮盖食物残渣。

　　扬物

　　即炸类食物，日餐里最著名的扬物就是天妇罗了，其中又以虾为冠。天妇罗的挂糊越薄越好、越热越香，最好现炸现吃，好的天妇罗外面酥脆可口，里料软滑香甜。吃天妇罗的时候要慢慢咬，不要一口气全吃下去，最好要一点一点吃。那在吃扬物的时候，要按照什么顺序来品尝呢?一般扬物都按照味觉来排列，通常顺序为炸虾、炸鱼、炸蔬菜。

　　蒸物

　　即以蒸为主的菜，有时会作为煮物与烧物的替代品出现。食用茶碗蒸物时，先一手拿稳茶杯，另一手拿汤匙划直径后，沿着杯壁在内部划一圈可完美分离蛋与茶杯。

　　酢之物

　　即醋拌的凉菜，不能当主菜。西餐色拉经过日式改良之后，成为凉拌菜系列中的重要一员。吃醋拌凉菜最好分两、三次吃，不宜一次吃完。

　　御饭、汁、香之物

　　即米饭、味噌汤等主食。味噌汤有清汤、酱汤之分，也称止碗，表示一套完整的出菜顺序结束。饭只能填七、八分满，填满饭碗有永别之意。吃饭时，须以碗就口，忌只用筷子夹饭。饭吃到一半才可吃泡菜，且须夹一块吃一块，忌只咬一小口而暂置于饭上。

　　汤

　　日本的味增汤(Miso shiro)很有名，喝汤时应左手拿碗右手拿筷子，把碗端到嘴边喝，一边喝一边用筷子搅动。端碗时，拇指扣住碗口，食指、中指、无名指扣住碗底。喝汤时最好发出声音，不要觉得不文雅，发出声音表明这汤非常好喝，是对厨师的一种尊重。

　　面

　　很多朋友都知道在日本吃面条一定要发出声响，这样表明面很好吃。这是对的，但是当面端上来后不能马上吃。要先欣赏一下面的.“外貌”，然后闻闻味道，最后再吃。日本人通常会直接从汤碗上把面条吸入口中，吃面之前不能加调料，这表示不相信厨师煮的面，但等你吃了几口之后，就可以添加自己想要的调料了。喝汤的时候，日本人一般都端起碗来喝，但也可以用汤匙舀着喝。

　　饭

　　这里的饭专指白米饭(Gohan)，吃饭时用左手把碗端到胸前，拇指扣住碗口，食指、中指、无名指扣住碗底，不要离嘴太近，之后用右手拿筷子。不要狼吞虎咽，最好是把嘴里的食物吃完后再吃下一口。需要注意的是不要把菜放在饭上，而是要先吃饭再吃菜。

　　咖喱饭

　　咖喱饭并不仅仅是印度的传统美食，日本的咖喱饭也很有名，在日本咖喱饭叫Kare Raisu。吃饭时，先把咖喱香料放在饭上，然后用大汤匙来吃，不要用筷子，然后慢慢吃。

　　饮茶礼仪

　　日本人很爱饮茶，同一餐的不同时间会端上不同种类的茶。一般来说，用餐之前会端上绿茶，用餐期间和之后会端上煎茶。饮茶礼仪有男女之分，女士喝茶的正确方式是用右手拿着端茶杯，而左手的手指也要支撑着茶杯，男士则是用一只或双手端茶杯都可以。

　　饮酒礼仪

　　在日本，20岁以后才能喝酒。男性持酒杯的方法：用拇指和食指轻按杯缘，其余手指自然向内侧弯曲。女性持酒杯的方法：右手拿住酒杯，左手以中指为中心，用指尖托住杯底。别人第一次为你倒酒时，出于礼貌一定要喝一小口，如果你不胜酒力，不想多喝可以在第二次的时候说出来，日本并没有劝酒的习惯。

　　在日本，不要自己给自己倒酒，而是两个人相互给对方斟酒。斟酒的时候要看着杯口，离开座位斟酒的时候，不要拿着自己的酒瓶给人斟酒，一定要用对方桌子上放着的酒瓶斟酒。斟酒时注意不要让杯子和酒壶相撞，如果酒壶或酒瓶很重的话，用右手拿着的同时可以用左手轻轻扶住，注意斟酒要斟满。另一方在斟酒时不要把酒杯拿在手里，而是要放在桌子上。

**关于日本餐桌礼仪 篇3**

　　日本餐桌礼仪

　　在日料中，餐桌礼仪是否得体不仅仅意味着是否尊重对方、礼貌与否，更意味着个人的文化修养和层次，所以我们也应该了解一下，菜品特色。

　　想要深入了解日餐的餐桌礼仪，就要先了解日料的特色。日料的主要特色可归纳为“五味”、“五色”和“五法”。五味是指在不同的季节里，日本人的饮食口味侧重也有所不同，通常是春苦、夏酸、秋滋、冬甜，此外还喜好食涩味。五色是指色菜品色彩的搭配，一般是绿春、朱夏、白秋、玄冬。而五法是指和食的烹饪方法，主要有蒸、烧、煮、炸、生等五种。

　　在这里，您就可以记住一个小技巧：在吃刺身和炸类食物(天妇罗)时，享用食物的顺序是从浅颜色、味道淡的食物到颜色深、味道重的食物。这样味觉才不会被打乱，能够充分享受到每一种食物的鲜味。

　　茶杯与酒壶

　　需要注意的是茶杯，在日本，男女使用的茶杯是不同的。男性使用的茶杯比较高，而女性的比较矮。酒壶也是如此。

　　饭碗与汤碗

　　那么如何分辨饭碗和汤碗呢?饭碗的碗口部分比较宽，而汤碗则是比较深，凹陷明显。这其中，男性使用的饭碗比女性的大，汤碗则是比女性使用的高一些。饭碗和汤碗都是有盖子的，就餐时要把盖子一起打开，左边的放在左边，右边的放到右边。用餐结束后再把盖子盖好。

　　餐具的使用

　　如果去餐厅，餐具往往早已摆好，所以并不需要过多的担心摆放问题。但如果你被邀请到日本人家中做客，那就要注意一些了。日料的餐具主要有筷子、茶杯、饭碗、汤碗这四种。摆放方法是左边摆放饭碗，右边摆放汤碗，筷子要横向的摆放在筷座上。

　　那为什么中国、韩国的筷子竖着摆放，而日本的筷子却是横着摆放?对于这个并没有准确的答案，但有一种说法，即筷子传入日本的时候，古时的中国筷子就是横着摆放的。到了明朝，朱元璋不喜欢横着放筷子，所以后来中国逐渐就竖着放筷子，但是日本人一直没有改，因为觉得竖着放筷子指人是对人的一种不尊重。这也是对筷子摆放问题的一种解答。

　　筷子

　　虽然是日本人也使用筷子，但与我们还是很不同的，而且使用方式是最需要注意的。在日本，筷子叫Hashi，是尖头筷，不是我们在国内使用的平头筷子。如何正确的使用筷子，这是日料餐桌礼仪的基础。

　　拿筷

　　首先，用右手拿起筷子，如果有筷套，就要摘下筷套，放于食物左侧，或放置在坐垫旁。

　　接下来，左手托在筷子的下面。然后，右手滑到筷子的下面。

　　放筷

　　右手拿筷，左手托在下方。右手滑动，抓住筷子上侧。

　　静静地把筷子横放在筷架上。筷子一定要横摆，用餐中途要将筷子放回筷枕，一样要横摆，筷子不能正对他人。筷子如果沾有残余菜肴，可用餐巾纸，将筷子擦干净，不可用口去舔筷子，这是非常不雅观的。如果没有筷枕，就将筷套轻轻的打个结，当作筷枕使用。

　　虽然左手和右手都能拿筷子，但想要让自己显得很讲究，那就用右手执筷子，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，而且两端一定要对齐。

　　其他

　　除此之外，还要注意卫生筷的使用。一般待客时多使用卫生筷，不过，较正式的料理店所使用的，则是木纹清晰的杉筷等高极品。按照上述的步骤取筷后，和竖起来再掰开相比，把卫生筷端平、“像打开扇子一样仅仅拉动一根显得更为优雅。还有，除了极简陋的筷子外，拉开后磨擦筷尖，是相当不好的习惯。

　　那么，知道了各种习惯，在手中端碗的时候筷子怎么办?吃日本料理时，大多是手中端着碗进食。假如手里已拿着筷子，再以同一手取碗或放下碗，虽没违反礼节，但看起来不太文雅。优雅的做法是：放下手中的筷子，然后伸直全部指头去取碗。如果手中已有碗，拿取筷子的方法也有所不同。当用左手的中指和无名指之间(或无名指和小指之间)夹住筷子左端，然后右手反转拿住。如果觉得很麻烦，建议每次要拿碗时，一定要先放下手中的筷子。

　　需要注意的是，用餐后，一定要把使用过的餐具都放回最开始用膳的位置，也要把餐碗的盖子盖好，把筷子放回筷子盒、筷托或纸袋内。此外使用筷子还有十项禁忌，一定要切记，不然会被认为个人素养很低：

　　1、用舌头舔筷子。

　　2、把筷子当牙签用。

　　3、不准将筷子反过来吞在口里。

　　4、将筷子插在饭菜里，或者当叉子用，叉东西吃。

　　5、用筷子在饭菜里扒来扒去，挑东西吃。

　　6、拿着筷子在饭菜上晃来晃去，举棋不定。

　　7、不准把筷子跨放在盘、碗之上。

　　8、不准像吸糖果一样吸筷子。

　　9、用筷子尖指人、指东西。

　　10、不准用筷子当刀子。

　　除了上述这些物品，怀纸在日料中也很重要，但怀纸并不是餐厅准备好的，而是客人自己带去的。

　　怀纸

　　怀纸是折叠起来放在和服的怀中随身携带的两折的和纸，换盘子的时候或喝完茶擦茶碗的口印的时候使用。目前，也有部分餐厅会为顾客准备怀纸，怀纸的使用方法主要有以下几点：

　　可以代替餐巾。你可以用它擦嘴角或擦拭桌子上的污迹。

　　可以代替小碟子。在食用干点心等有碎渣的食物时，或者在食用有汁液的食物时，可以在左手上放一张怀纸。

　　吃烤鱼的时候。用怀纸包着鱼头剔除鱼刺。还可以用怀纸盖住吃剩的鱼骨头，看起来美观一些。

　　如果想要表达自己的知识和素养，那么恰当的使用怀纸就是很好的表达方式。

　　日本餐桌礼仪\_日料的就餐礼仪

　　日本的用餐礼仪

　　在用餐之前和之后都要高声表达两种感受，在用餐之前要说“Itadakimasu”(我要开始用餐了);在用餐后要说“go-chiso-samadeshita(谢谢您的款待)”，以表达感谢主人预备了这顿美味的饭食。

　　日本人的一餐饭食通常包括一碗饭、一碗味增汤、两三道菜肴。配菜越多则越显正式和体面。看着一桌子的美味，从哪里开始品尝呢?用餐的正确顺序是：首先小口喝热汤，然后按照上菜顺序开始品尝菜肴。但如果菜肴很多，或者是一起上菜的，那么对于吃菜的顺序并没有要求，但是不要只集中吃一道菜，有一个顺序循环品尝每道菜肴，让每道菜都比例均等，才能在同一时间内吃光所有菜肴。除此之外，在用餐过程中，还需要注意一下这些。

　　1、 用餐时不要说关于洗手间的事情

　　2、 口内有食物的时候不要说话

　　3、 吃进口的东西不能吐出来

　　4、 用餐时尽量避免咳嗽、打喷嚏、打嗝

　　5、 吃到鱼，不能吧鱼刺、鱼骨放到桌子上，而应该放在碟子里

　　6、 不能匆匆忙忙的吃食物

　　7、 已经用过的温毛巾要折叠好并摆放好，不可随意放。

　　8、 在餐桌上要注意照顾身旁的人，尤其是女士或年龄较大的长者

　　9、 菜没有上完时不可先吃。

　　对于很多朋友而言，在吃有汤水的食物时因怕汤汁滴落总会在往嘴里送食物时用手托在下面。在日料中这是非常不礼貌的，如果担心有汤汁滴落，那就用怀纸来代替盘子，这样做就不失礼数。对于女性而言，赴宴的时候不要喷气味太浓的香水，而且最好手上不要戴大戒指，因为有时盛载日料的器皿很贵重，如果戒指划上器皿就得不偿失了。

**关于日本餐桌礼仪 篇4**

　　1、在餐馆要热水会让店家困扰

　　到日本餐厅用餐会发现，无论是炎热的夏天或是严寒的冬天，餐厅提供的饮用水皆为加了冰块的冰水，若提出热水需求还不见得要得到，因为日本人没有喝热水的习惯，即便在家也是饮用常温水，所以在没提供热饮的餐厅内，要热水喝会造成店家困扰。但在有提供热饮的餐厅，仍可能不提供热水给客人，日本店家会为了该提供『多热的水』而感到焦虑，不知如何拿捏热度以满足客人。因此到日本餐厅用餐想喝杯热饮，还是点菜单上有的饮品或热茶吧!

　　日本人认为用来招待客人的水加上冰块，更能表达「贵客」的心意。

　　2、去寿司店别喷香水

　　寿司在日本饮食文化中有不可抹灭的重要性，有些人到高级寿司店更是会精心打扮，但没想到喷香水这个国际礼仪习惯，在寿司店却是非常失礼的行为，因为鱼肉的味道比较清淡、细致，若是喷香水进入寿司店，会影响品尝寿司的味觉与嗅觉。因此，无论在哪里享用寿司大餐，都不建议喷洒香水，以免尝不出鱼肉最鲜美的滋味。

　　3、内用餐点吃不完不能打包

　　中国台湾有句俗语说：「勤俭是一种美德」，在餐厅用餐，将吃不完的饭菜打包回家，对中国台湾人来说稀松平常，但大部分的日本人却不这么想，因为日本人很在意卫生问题，也很注重本身的商誉，所以为了确保客人不会吃到不新鲜的食物，会禁止内用餐点打包带走，如果想要外带，只能购买该店有设计能外带的餐点。

　　到日本用餐时，点菜要衡量自身食量，否则吃不完不能外带，非常可惜。

　　4、筷子使用禁忌多

　　在讲究礼仪的日本，对于筷子的使用方式有许多「禁忌」不可做，除了最基本的不能将筷子插在食物上、用筷子敲碗之外，也不能将筷子横跨在碗或盘子上，这样的行为代表『我已经吃完了』的意思，对同桌还在用餐的人是一种很失礼的行为。另外，也不能用筷子戳食物吃、舔筷子、用筷子传递食物给他人，这些在严谨的日本人眼中，都是很粗鲁无礼的!

　　5、1人点1份餐点是常识

　　在中国台湾2人合点1份餐点共食，是习以为常的现象，多数人以共食方式避免剩食，但在日本，与人合吃1份餐点是很失礼的一件事。此文化必须追溯到日本经济泡沫化前，当时餐厅的位子几乎一位难求，甚至只要入座就会收取『座席费』，因此在餐厅用餐必须1人1份餐点，否则会十分丢脸;也因为普遍日本人都有这观念，所以日本餐厅不盛行『低消限制』。

　　若真的需要共食，必须避开用餐尖峰时段，并在点餐前询问店家意愿，才是正确的做法。

　　在日本饮食消费礼仪知识

　　1、日式便当总是冷冰冰

　　虽大赞日本食物美味，但仍有一样食物是中国台湾人普遍较无法接受的，那便是日式便当，因为大多的日式便当皆以冷食方式呈现，习惯吃热腾腾饭菜的中国台湾人自然会吃得不习惯。因为在日本，便当都是当日早晨现做，并用冷掉也不会走味的菜色来设计，因此日本人自然没吃热便当的习惯。但近期日本也陆续推出『热便当』，如牛肉盖饭、亲子丼等，虽非主流菜色，但也提供观光客不一样的选择。

　　日本人会在当天早上准备中午的便当，并不另外加热直接享用。

　　2、含糖饮料摆上桌不礼貌?

　　日本先前推出一款「透明奶茶」饮料，掀起话题，相传是与日本严格的职场文化有关，在部分传统的日本职场中，被认可的饮料是罐装咖啡、茶以及水，若是喝含糖饮料会被觉得好像有点不端庄、与专业形象不符，摆放在桌上会被觉得不礼貌，有些日商银行甚至规定，摆在桌上的饮料必须要有盖子才行。而其实透明饮料早已在日本盛行多年，除了职场文化之外，也因日本人普遍不爱喝白开水，所以才有加味水与透明饮料的出现。

　　3、日本的素食是粗茶淡饭

　　「素食」在每一个国家的认定标准不同，有的国家认为吃海鲜就是吃「素」，而在中国台湾，素食普遍被认为仅包含蔬果类食物，有些茹素者甚至不吃葱、姜、蒜;而日本对于「素食」的定义与中国台湾大相径庭，日本素食为粗茶淡饭之意，只要是『不含肉』的料理即为素食，但日本饮食重视以各种高汤调味，例如豚骨高汤，所以即便餐点没有肉，也有很大的可能为荤食料理。因此吃素的人到日本游玩时，进餐厅前建议问清楚调味方式，才不会误踩「地雷」。

　　高汤乌龙面即使看似没有肉，但汤头却可能是用大骨、鱼干熬制，必须特别注意。

　　4、晚间8点后餐厅选择有局限

　　中国台湾人常晚上下班后到商场逛街、找餐厅觅食，但在日本却不是这么一回事，无论是在城市或是乡间，大部分的店家晚间8点便纷纷打烊，晚上9点过后仍营业的店家就以喝酒的店或连锁餐厅居多，几乎找不到一般的家庭式餐厅，选择性相对少很多。因为日本人事费高昂，所以店家普遍没有轮班制，会比较早打烊休息，若逛完街想吃东西，大部分只能选择居酒屋、烧烤店，因此若有特定想吃的餐厅，须事前注意店家营业时间，以免逛街逛到来不及吃喔!

　　5、外行人才把寿司搭着姜片吃

　　盛行日式料理的中国台湾，部分饮食早已被日本影响并融合中国台湾饮食习惯，演变成「台式日本料理」，例如寿司抹上酱油膏、芥末与酱油拌在一起，或寿司搭配姜片一起食用，在日本人看来却是浪费食材、外行人的吃法;随寿司附上的姜片，其实是用以清洁口腔味道，有如电影转换场景镜头般，在不同类型的寿司间让味蕾重新启动。另外也可用姜片沾酱油，再涮在寿司上调味，不一起入口却能增添风味，也是另一种内行人的吃法。

**关于日本餐桌礼仪 篇5**

　　日本料理的用餐礼仪

　　很多人每天都吃日料，却发现自己在出席宴会的时候根本对礼仪一窍不通。要掌握好一门礼仪并运用在生活中是挺不容易的，但为了不对他人造成无礼的举动学习起来也没那么难。而且日本料理都申请成为了无形文化遗产，不学学看怎么行呢。

　　1、对筷子使用方法一知半解

　　对自己拿筷子的方式没把握的人要赶紧纠正过来。正确的握法是用无名指和小指在下支撑住筷子，剩下的手指在上方支撑协助移动。正确的夹菜方法应该是右手在筷子上方、左手在下方辅助。

　　2、拿筷子的禁忌动作

　　舔筷子，把筷子插进菜里挑出来吃，一只手同时拿着筷子和碗，

　　用筷子在菜里翻找，夹到一半的菜又扔下，把筷子悬在菜的上方犹豫不决等等，都是禁忌表现。

　　3、尽量不要把筷子弄脏

　　使用筷子必然会脏，但是只能弄脏筷子的1寸~3CM之间。只要注意只弄脏筷子前端的一点点地方，你的举动就会自然而然地变得高贵优雅。另外还要注意的一点是，筷子不可以放置在容器的上方。想放下筷子的时候就放在筷架或是木盘的左侧吧。

　　4、进餐完毕后也不能叠放餐盘

　　进餐的时候可以单手持碗，但在取食时要注意用靠近菜的手去夹菜，尤其手腕不要伸出太多以免有失礼节。拿起碗时用双手会让人感觉到尊重，给人爱惜容器的好感。吃过之后为避免受伤，决不能将容器等叠放在一起。

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