# 中餐就餐礼仪

来源：网络 作者：空山幽谷 更新时间：2024-11-10

*中餐就餐礼仪（精选13篇）中餐就餐礼仪 篇1 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...*

中餐就餐礼仪（精选13篇）

中餐就餐礼仪 篇1

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

中餐就餐礼仪 篇2

1、进餐时，先请客人中长者动筷子。夹菜时每次少一些，离自己远的菜就少吃一些，吃饭时不要出声音，喝汤时也不要出声响，喝汤用汤匙一小口一小口地喝，不宜把碗端到嘴边喝，汤太热时凉了以后再喝，不要一边吹一边喝。有些人吃饭喜欢使劲咀嚼脆食物，发出很清晰的声音来，这种做法是不合礼仪要求的，特别是和众人一起进餐时，就要尽量防止出现这种现象。

2、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。

3、如果要给客人或长辈布菜，最好用公筷，也可以把离客人或长辈远的菜肴送到他们跟前。按我们中华民族的习惯，菜是一个一个往上端的，如果同桌有领导、老人、客人的话，每当上来一个新菜时就请他们先动筷子，或者轮流请他们先动筷子，以表示对他们的重视。

4、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，或放在紧靠自己餐桌边或放在事先准备好的纸上。

5、要适时地抽空和左右的人聊几句风趣的话，以调和气氛，不要光着头吃饭，不管别人，也不要狼吐虎咽地大吃一顿，更不要贪杯。

6、送食物入口时，两肘应向内靠，不宜向两旁张开，碰及邻座。

7、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，反使对方难为情。

8、不要向别人劝酒，不允许当众脱衣解带，不要议论令人作呕之事。他人在咀嚼食物时，均应避免跟人说话或敬酒。如是主人亲自烹调食物，勿忘予主人赞赏。

9、最好不要在餐桌上剔牙。如果要剔牙时，就要用餐巾或手挡住自己的嘴巴。

10、要明确此次进餐的主要任务。要明确以谈生意为主，还是以联络感情为主，或是以吃饭为主。如果是前者，在安排座位时就要注意，把主要谈判人的座位相互靠近便于交谈或疏通情感。如果是后者，只需要注意一下常识性的礼节就行了，把重点放在欣赏菜肴上。

11、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。

中餐就餐礼仪 篇3

1、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。

2、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。

3、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。

中餐就餐礼仪 篇4

一般中餐的礼仪

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。

中餐就餐礼仪 篇5

一、什么时候敬酒

如果是宴会，敬酒一般是在宴会开始之前。由主人向宾客敬酒以表示欢迎之意。而其它人一般是在主菜吃完，开始上甜点时开始敬酒。不过，在非正式的场合，敬酒的时机可随敬酒的人而定，而敬酒人随时都可以举杯以表达对他人的祝愿或祝贺。

二、谁最先敬酒

按照传统习惯，一般是由女主人或男主人最先开始敬酒，不过这只适用于正式的场合。在非正式的场合，如朋友聚餐，经常是由宾客最先敬酒，这是为了表达对主人的感谢。值得注意的是，无论谁敬酒，都应确保每个酒杯中都有酒。

三、引起注意

主人在敬酒时，应举杯站立，并引起在座宾客的注意。不管宴会上有多嘈杂，都应有礼貌地说道：“请大家注意!请大家听我说!”

四、坐下还是站立

是坐着敬酒还是站起来敬酒，应该视情况而定。如果在餐前且在客厅中敬酒，则敬酒的人可以站起来敬酒。而如果是在用餐时，宾客较少的话，敬酒的人可以坐着敬酒，而如果宾客较多，则应站起来敬酒，以便被敬酒的人能听到祝酒词。同时如果在向新婚夫妇、领导或长辈等敬酒时，也需站起来敬酒。

五、如何答谢

当被敬酒时，被敬酒的人不需要站立，只需要微笑着接受，然后说声“谢谢”即可。随后，站起来，举杯向主人或者其他人敬酒。

六、祝酒词

祝酒词应简短得体。宴会上第一个敬酒的人应该准备一段简短的演讲，演讲内容可以是回忆往昔、与宴会相关的故事或者玩笑等，只要符合宴会的氛围都可以。如果觉得说一段祝酒词有困难，选择加入群体敬酒将是一个不错的选择。几个人一起举杯高喊“为\_\_\_干杯”不仅免去了复杂的祝酒词，更活跃了气氛。

七、如何碰杯

在敬酒时一般会相互碰杯，但高脚杯杯口很薄很脆，杯口相碰容易破碎，因此，敬酒时，应该手心相对，杯口岔开，尽量用杯肚相碰，目光直视对方，以表示尊敬。

八、避免干杯豪饮

在敬酒时，最好避免干杯豪饮。喝葡萄酒时，干杯要文雅和舒缓。因为真正的美酒都有它的故事和风土人情，大口吞咽未免可惜。

中餐就餐礼仪 篇6

一.用餐

1.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。

2.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。

中餐就餐礼仪 篇7

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，可把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。

一般说来，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。

中餐就餐礼仪 篇8

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。

用餐的时候，不要当众修饰。比如，不要梳理头发，化妆补妆，宽衣解带，脱袜脱鞋等。如必要可以去化妆间或洗手间。用餐的时候不要离开座位，四处走动。如果有事要离开，也要先和旁边的人打个招呼，可以说声失陪了、我有事先行一步等。

其次是卫生条件良好，在确定社交聚餐的地点，一定要看卫生状况怎么样。如果用餐地点太脏、太乱，不仅卫生问题让人担心，而且还会破坏用餐者的食欲。

还要充分考虑到，聚餐者来去交通是不是方便，有没有公共交通线路通过，有没有停车场，是不是要为聚餐者预备交通工具等一系列的具体问题，以及该地点设施是否完备。

中餐就餐礼仪 篇9

【中餐的上菜程序】

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。

摆菜的具体要求是:

(1)摆菜的位置要适中。散坐摆菜要摆在小件餐具前面，间距要适当。一桌有几批散坐顾客的，各客的菜盘要相对集中，相互之间要留有一定间隔，以防止差错。中餐酒席摆菜，一般从餐桌中间向四周摆放。

(2)中餐酒席的大拼盘、大菜中的头菜，一般要摆在桌子中间。 如用较盘，要先摆到主宾面前。汤菜如品铺、砂锅、暖锅、烛盅等，一般也摆在桌子中间。散坐的主菜、高档菜，一般也应摆在中间位置上。

(3)比较高档的菜，有特殊风味的菜，或每上一道新菜，要先摆到主宾位置上，在上下一道菜后再顺势撤摆在其它地方，将桌上菜肴作为叠土的调整，使台面始终保持美观。

(4)酒席中头菜的看面要对正主位，其它菜的看面要调向四周。散坐菜的看面要朝向顾客。

菜肴的所谓看面，就是最宜于观赏的一面。各类菜的看面是: 整形的有头的菜看，如烤乳猪、冷碟孔雀开屏等，其头部为看面;而头部被隐藏的整形菜看，如烤鸭、八宝鸡、八宝鸭等，其丰满的身子为看面;冷碟中的独碟、双拼或三拼，如有巷缝的，其巷缝为看面，无巷缝的，其刀面为看面;盅菜类的花纹最精细的部分为看面;有 喜 字、 寿 字的造型菜，其字画的 正面为看面;一般的菜看，其刀工精细、色调好看的部分为看面。

(5)各种菜肴要对称摆放，要讲究造型艺术。菜盘的摆放形状一般是两个菜可并排摆成横一字形一菜一汤可摆成竖一字形，汤在前，菜在后;两菜--汤或三个菜，可摆城品字形，汤在上，菜在下;三菜一汤可以汤为圆心，菜沿汤内边摆成半圆形;四菜一汤，汤放中间，菜摆在四周;五菜一汤，以汤为圆心摆成梅花形;五菜以上都以汤或头菜或大拼盘为圆心，摆成圆形。

菜肴对称摆放的方法:要以菜肴的原材料色彩、形状、盛具等几个方面讲究对称。如鸡可对鸭，鱼可对虾等。同形状、同颜色的菜看也可相间对称摆在餐台的上下或左右位置上;一般不要并排摆在一起，摆放时注意荤素、颜色、口味的搭配和间隔，盘与盘之间距离相等。

(6)如果有的热菜使用长盘，其盘子应横向朝主人。

如果热菜上整鸭、整鸡、整条鱼时，中国传统的礼貌习惯是 鸡不献头，鸭不献掌，鱼不献脊 。即上菜时将其头部一律向右，脯(腹)部朝主人，表示对客人的尊重。

关于 鱼不献脊 的习俗，据说来源于 鱼腹藏剑 的典故。春秋战国时，吴国的公子姬光为了除掉吴王僚，继承王位，请来猛士专诸相助。专诸善烤鱼， 尝者皆以为美 ，姬光便请吴王僚来尝专诸的烤鱼。专诸在做好的鱼腹中暗藏锋利的鱼肠短剑，乘进鱼之机，从鱼腹中抽出短剑将吴王僚刺死。而当时专诸为了取剑方便，正是将鱼脊朝向吴壬僚，鱼腹朝向自己的。从此， 献鱼不献脊 说法便流传于世。

如果热菜上整鸭、整鸡、整条鱼时，中国传统的礼貌习惯是 鸡不献头，鸭不献掌，鱼不献脊 。即上菜时将其头部一律向右，脯(腹)部朝主人，表示对客人的尊重。

关于 鱼不献脊 的习俗，据说来源于 鱼腹藏剑 的典故。春秋战国时，吴国的公子姬光为了除掉吴王僚，继承王位，请来猛士专诸相助。专诸善烤鱼， 尝者皆以为美 ，姬光便请吴王僚来尝专诸的烤鱼。专诸在做好的鱼腹中暗藏锋利的鱼肠短剑，乘进鱼之机，从鱼腹中抽出短剑将吴王僚刺死。而当时专诸为了取剑方便，正是将鱼脊朝向吴壬僚，鱼腹朝向自己的。从此， 献鱼不献脊 说法便流传于世。

中餐就餐礼仪 篇10

我们再来看看就餐礼仪。这里提醒的是，不管是中餐，还是西餐，都有很多的礼仪和禁忌，在这里，我只和你说说需要特别注意的礼仪要点和容易被你忽略的身体禁忌。

先来看看中餐。这里，我们重点说说点菜和选菜和就餐举止需要注意的要点：

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、价格和发票信息。

中餐就餐礼仪 篇11

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。

中餐就餐礼仪 篇12

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。

中餐就餐礼仪 篇13

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。

第一种，是由两桌组成的小型宴请。这种，又可以分为两桌横排和两桌竖排的形式。当两桌横排时，桌次是以左为尊，以右为卑。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，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。排列位次的基本技巧有四条，它们往往会同时发挥作用。

技巧一，是主人大都应面对正门而坐，并在主桌就坐。

技巧二，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。

技巧三，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。

技巧四，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技巧，圆桌位次的具体排列可以分为两种具体。它们都是和主位有关。

第一种：每桌一个主位的排列技巧。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：每桌两个主位的排列技巧。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。中国的惯例是，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。

一是右高左低原则

两人一同并排就坐，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方向为上菜方向，居右坐的因此要比居左坐的优先受到照顾。

二是中座为尊原则

三人一同就坐用餐，坐在中间的人在位次上高于两侧的人。

三是面门为上原则

用餐的时候，按照礼仪惯例，面对正门者是上座，背对正门者是下座。

四是特殊原则

高档餐厅里，室内外往往有优美的景致或高雅的演出，供用餐者欣赏。这时候，观赏角度最好的座位是上座。在某些中低档餐馆用餐时，通常以靠墙的`位置为上座，靠过道的位置为下座。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！