# 中餐礼仪知识

来源：网络 作者：梦里花落 更新时间：2025-04-16

*中餐礼仪知识（精选14篇）中餐礼仪知识 篇1 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...*

中餐礼仪知识（精选14篇）

中餐礼仪知识 篇1

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。

中餐礼仪知识 篇2

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。

更讲究的，如果来报有人来，无论尊卑地位，全席之人应出迎。

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(8在对面)，右手边为3，5，7(7在正对面)。

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。

上菜:

上菜顺序，中餐一般讲究:先凉后热，先炒后烧，咸鲜清淡的先上，甜的味浓味厚的后上，最后是饭菜。有规格的宴席，热菜中的主菜--比如燕窝席里的燕窝，海参宴里的海参，鱼翅宴里的鱼翅，应该先上，即所谓最贵的热菜先上。再辅以溜炒烧扒。

宴席里的大致顺序是:

(茶)-在酒家里，因为要等待，所以先来清口茶。但不是必须的。因为古人喝茶多是单独的。

凉菜-冷拼，花拼。

热炒-视规模选用滑炒，软炒，干炸，爆，烩，烧，蒸，浇，扒等组合。

大菜-(不是必须的)指整只，整块，整条的高贵菜肴，比如一头乳猪，一只全羊，一大块鹿肉什么的。

甜菜-包括甜汤，如冰糖莲子，银耳甜汤等

点心-一般大宴不供饭，而以糕，饼，团，粉，各种面，包子，饺子等。

(饭)-如果还没吃饱

水果-爽口，消腻

此顺序非一成不变，如水果有时可以算在冷盘里上，点心可以算在热菜里上。

较浓的汤菜，应该按热菜上;贵重的汤菜如燕窝等要为热菜中的头道。

至于季节的考虑，则还有冬重红烧，红焖，红扒和沙锅，火锅等;夏则清蒸，白汁，清炒，凉拌为主。此外颜色搭配，原材料的多样化也应考虑。

酒楼和家宴，各种菜品的分量也要不同:

大宴讲究一成至两成冷菜;三成热炒，四成大菜。

家宴就可以将大菜减少，冷菜增加。

至于盛器，可谓历史久矣，古人云:“美食不如美器“，又云:“煎炒宜盘，汤羹宜碗，参错其间，方觉生色。“。所以盛器在这个讲究饮食文化，又盛产陶瓷美器的地方，自然加倍讲究。

一般要备大中小平盘(碟)，大盘热菜，中盘冷拼，或灵活选择，小盘点心，小吃。

还要有深盆盛油大汤多之物，大汤碗盛汤。外加碗筷。大食具如火锅，烤炉之类;还有水具，茶具，酒具。

至于盛器的选取，质地要好，当然名窑古董或各地名瓷都可上桌。色彩搭配要合理。

根据所盛菜肴的颜色，性质，质地，名称，选取不同质地，形状，颜色，花纹的盛器。

切忌中西混杂，土洋不分，不伦不类。

如一品丸子，要用雍容华贵的黄底细文福盘;如清蒸鱼要用白瓷或青瓷鱼盘，红烧干烧鱼则用色彩浓烈的厚重的鱼盘。色彩清亮的凉菜冷拼，则宜用对称的细底纹小碎花圆盘。

中餐礼仪知识 篇3

一、点菜

我们在请客吃饭时经常会犯“自以为好”的毛病，总是觉得自己喜欢吃的菜便是客人所喜欢的，其实不然，在礼仪中，首先做到的便是要学会尊重对方，要懂得投其所好。因此，我们要对客人有相当了解，大致能判断客人的基本口味。不知道客人最喜欢吃什么菜，但是一定要知道对方不喜欢吃什么，在确定基本口味基础上，排除不喜欢吃的，大体上不容易出错。

二、上菜

中餐不同于西餐，上菜时会非常迅速地上完所有的菜，然后再进行吃食。而在这一盘接着一盘的情况下，很多人都会一股脑儿放在桌上，然后再来慢慢移动。其实上菜也是有礼仪可讲。在商务交往中，请客吃饭都是在较为好的酒店，其餐桌一般是转动型的，因此一般采取的原则是十字上菜，这样一方面方便摆放，另一方便也能照顾到桌上所有的客人。

三、转桌

在商务会餐中，很多朋友不清楚转桌的顺序和方向。中国的礼仪是以右为贵，以人为尊。我们作为主人，其主宾应该坐在我们的右侧，在吃菜时理应让贵宾先吃到，因此在转桌时采取的原则是顺时针方向，从右向左转，先让主宾吃，再让其他人吃。

四、呼叫方式

在会餐中，我们呼叫服务生的方式一般都是招手，或是打响指，这种呼叫方式是不符合商务礼仪的。试想一下，如果一个人像招呼小狗一样招呼你，你会是什么感受，再或者像在酒吧里被一个响指就招呼过去，那还像是一家大酒店的服务生吗?礼仪讲究的是以尊重为本，凡事都要想着去尊重他人，你才会得到应有的尊重。因此正确的做法是将手臂与手掌伸直，然后朝向服务生挥挥手，这样的动作看起来既优雅也得体!

五、小歇中

大家在酒足饭饱后，总会继续聊上一聊，注意，此时若不注意，出卖你的小动作又会不约而至。这个时间段是我们准备离身的过渡段，因此，总会有些人(特别是女生)在这个时候当众整理服饰，更有甚者还当众涂口红。这些行为都是不可取的，它会给客人一种搔首弄姿的感觉，同时当众涂口红在国外是一种性的诱惑，商务礼仪中是不允许的。但是倘若在其他私人约会中，那也是你的自由!

六、买单

在饭毕离行前，作为东道主的我们比较习惯当众买单，将吃饭所花的金额完全暴露于所有的在场客人面前，倘若金额花得较少，其中一位大老板客人心里会嘀咕：“哼，这么便宜就把我们给打发了!”倘若花费较大，另一位客人又会犯愁了：“这少的菜都要这么多钱，下次如果我招待他可要花多少钱啊!”因此，礼貌的做法是在朋友们聊天的间歇中，你独自拿起便携包到外面的前台去结帐，大家聊天完毕后直接离开，这样既得体又干脆!

中餐礼仪知识 篇4

餐具

中餐餐桌多为圆形，且餐桌之上再置一略小、可转动台面，以方便就餐者取食。这是中餐特别的地方。

宴会上，主要餐具有筷及筷架、大小汤勺、食盘、饭碗、水杯、酒杯、餐巾、湿毛巾、牙签等。

餐巾摆放，将其一角压在餐盘下，使其搭在膝盖上，用以遮挡不慎掉落的油渍。餐巾可擦手、擦嘴角，但不可擦脸、擦汗、擦餐具。

热湿毛巾也是中餐餐桌上特有的。就餐之前，用热毛巾擦擦手、脸上的汗迹，会觉得很爽快(提示：热毛巾若摆在两餐盘之间，往往会有人拿错，其结果是，有人拿不到湿毛巾。可否把两湿毛巾并在一起呢?如果这样，就不会拿错了)。

宴会上，公筷、公勺至少应有两套，分放在主人和第二主人(在主人对过)面前。

不同

中餐与西餐在制作方法、进餐次序以及餐具等方面，都有显著区别。如中餐以炒为主，西餐不炒，而是蒸、烤、煮、卤等。中餐喝汤，是在热菜之后，宴会行将结束时;而西餐，则是在冷盘之后、热菜之前。广东等地宴会喝汤次序与西餐一样。

中餐餐巾一般是将其一角压在餐盘下，盖住膝盖部，西餐则是将餐巾对折，口朝外平铺在膝盖上。

西吃

我们举办中餐宴会，常为外国客人准备刀叉，让他们用刀叉品尝中餐，因此有中餐西吃的说法。中餐菜肴，如狮子头、四喜丸子等，使用刀叉，很合适，但宫保鸡丁中的花生米，就不好使用刀叉，只好用勺。

过去上菜，常常盛在大盘里，由就餐者各取所需，或由服务员在桌旁为每位就餐者分菜。参考西餐做法，现在正式宴会多采用分餐制，即在后台，已将菜为每位就餐者分好，再送上。原则上，每道菜后，都会换上新餐盘，使用过的刀叉也会收走，但是筷子则一直用到底。

喝汤，应用汤勺，一勺一勺喝，且应注意不出声。汤热，不可用勺搅拌，更不可用嘴吹气降温，要待其自然降温后再喝。汤勺用毕，不要留在容器里，应放在垫盘上。

礼仪

坐姿端正，双脚自然分开，不可双腿横跨坐骑，不可将脚搭在椅称上。上身微前倾，双手可扶持餐桌边沿，但不可将双臂搭在餐桌上。

礼待客人，关照尊长和女士。女士不可在餐桌前打扮、补妆。

进食文雅，小口、少量，细嚼慢咽。善于同人交谈，避免只顾个人埋头吃喝。不可隔桌向人喊话、祝酒。避免不雅之声，如清嗓子、大声咳嗽、打饱嗝。喝过酒、水，把杯子放回原处。吃一道菜后，把筷放在筷架上。嘴中有食，避免主动与人交谈;如有人问话，需将食物咽下再答。饮酒适量，不可在外宾面前划拳劝酒、灌酒。不可吃饱后当众松腰带。

烤鸭

北京烤鸭世界闻名，中外人士趋之若鹜。新烤制的鸭子，红润酥脆，外焦内嫩，果木清香，口味美妙、独特。烤鸭须“片食”，即用刀将鸭皮、肉片下，蘸酱，夹葱段、黄瓜条等，卷在软饼里，或夹在芝麻酥饼里食之。早年，全聚德烤鸭店还供应一种特制的小米粥。吃完烤鸭，再喝一碗小米粥，会觉得很舒畅。

另外，鸭内脏以及鸭掌，甚至鸭骨，都能加工成美味食品。按中餐习惯，最后一道是鸭汤，即用片去皮肉的鸭骨架，熬制成乳白色的汤，加入葱丝、胡椒粉，香浓可口，美味十分。

烤鸭宴席有一特别的讲究，就是随着片好端上餐桌的一盘鸭肉，服务员还会另送上一个小盘儿，内放切成两半儿的鸭头以及鸭尾部的两小片肉，摆成鸭子状，有头有尾，而两条鸭里脊，则横放在鸭头上，表示这是一个完整的鸭子。这两条鸭里脊，通常是留给本桌贵宾或年长者享用的。鸭头可以蘸椒盐儿吃，而鸭尾肉是不可食的，只用来示意鸭的完整而已。

中餐礼仪知识 篇5

约会

约会的具体时间与对象，一定要三思而行。

宴请对象

宴请对象是指邀请哪些方面的人士出席，请多少人出席。范围过大，造成浪费，范围太小，则会得罪某些人。总的原则是在照顾各方面关系的前提下，尽量控制范围，减少人数。

宴请的时间

确定宴请时间，最好先征求被邀主、宾的意见，选择主、宾双方都适宜的时间，以示尊重。不要选择对方工作繁忙的时间，涉外宴请也应避开对方国内重大节假日。

回避选择禁忌日为宴请日期。如西方国家忌讳“13”，特别是恰逢13日的星期五。

伊斯兰民族的斋月有白天禁食的习俗，所以，宴会只宜安排在日落以后。

给对方宽裕的准备时间，以便安排好各方面工作。

特定的节日、纪念日的宴请，只能在节日、纪念日之前或当日举行，不能拖到节日、纪念日之后。

环境

宴请地点恰当与否，体现着主人对宴请的重视程度。宴请地点可依据宴请目的、规模、形式和经费能力来确定。通常应选择环境优雅、卫生方便、服务优良、管理规范的饭店或宾馆。

落实宴请地点时应注意：

按客人多少确定宴请地点。客人多，在大宾馆;客人少，则可在小酒楼。

按宴请类型确定宴请地点。宴会可安排在饭店、宾馆，冷餐会、酒会则可安排在大厅或花园。

宾主熟悉程度、关系深浅也是选择宴会地点的依据。

注意按来宾的意愿和地方特色选择宴请地点。

可以选择负有盛名的老字号或名酒家。

尽可能选择举办者所熟悉的、有声誉的饭店或宾馆。

费用

在费用的使用上，既要热情待客又要量力而行，反对浪费。商务交往既要有档次，又不主张奢侈浪费，所以要注意少吃少餐，少餐而精，也就是说既要强调宴请内容的少而精，又要避免大吃大喝、铺张浪费的做法。

菜单

在菜单的安排上关键是要了解客人尤其是主宾不能吃什么，排除个人禁忌、民族禁忌与宗教禁忌，而不是问之爱吃什么。具体安排菜单时，既要照顾客人口味，又要体现特色与文化，即吃文化、吃特色。

具体注意事项如下：

拟订菜单时要考虑宴请对象的喜好和禁忌。

拟定的菜单既要注意通行的惯例，又要照顾到地方的特色。

应考虑开支的标准，做到丰俭得当。

宴席的菜单，应安排有冷有热，有荤有素，有主有次。

菜单以营养丰富、味道多样为原则。

略备些家常莱，以调剂客人口味。

晚宴比午宴、早宴都隆重些，所以菜的种类也应丰富一些。

考虑季节，菜肴应时、鲜、特，如春吃鲥鱼秋吃蟹。

在征求饭店同意的情况下，可以自己设计菜单，以更加适应客人的口味和宴会的需要。

举止

在餐桌上，宾主均应举止优雅、文明、规范。

礼貌入席

首先入席的应是主人夫妇与主宾夫妇，依次为其他宾客及陪客人员。

当长辈、女性入座时，晚辈、男性应走上前去将他们的座椅稍向后撤，待他们要坐下时，轻轻将椅子向前推一点，待其坐稳后再离开。

一般应从自己行进方向的左侧入座。

同桌的女士、长者、位高者先落座。

落座后椅子与餐桌之间不要过近或过远，距离最好为20厘米左右。

双手不宜放在邻座的椅背或餐桌上，更不要用两肘撑在餐桌上。

举止文雅

入席后当众补妆、梳理头发、挽袖口或松领带是不礼貌的。用餐中千万不要动不动就用自己的筷子东挥西指。

交谈适度

就餐期间，静食不语是不礼貌的。

交谈的对象要尽量广泛。

交谈的内容应愉快、健康、有趣。

交谈的音量要适中。

若的确有话不便公开讲，则应另找适宜的场合个别交谈。

与人交谈时应放下手中餐具，暂停进食。

正确使用餐具

不能用筷子敲打任何餐具或插在饭碗中。

席间若失手把餐具掉落在地上，应请服务员补上相应的餐具。

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

应把餐巾摊放在膝盖上，主人打开餐巾就意味着宴席的开始。

餐巾不应用来擦汗、擦眼镜或擦拭餐具。

只使用餐厅提供的餐巾纸，不要把自己随身带的纸掏出来使用。

中餐礼仪知识 篇6

不整理服饰

不在餐桌上整理服饰。任何一个有教养的人都不能够当众宽衣解带，脱鞋或卷袖子。

不布菜

让菜不布菜。在餐桌上可以把自己所欣赏的或者餐桌上有特色的莱肴推荐于人，但是不可为客人布菜。

不劝酒

祝酒不劝酒。如果碰上志同道合者可以一醉方休，如果对方不喜饮酒，不要勉强于人，这是有教养者的基本表现。

不出声

吃东西不发出声音，在涉外交往的宴会上特别要注意这一点。在一些西方客人看来，吃东西发出声音是粗鲁而没有教养的表现。

不乱吐

不满桌满地乱吐。进了嘴的东西，原则上是不应该当众再吐出来的。万不得已，要用餐巾，或者手掌加以遮掩，不可以当众搞得沸沸扬扬，一团糟。

中餐礼仪知识 篇7

宴席不可无酒，纯粹的中餐，应该避免啤酒，欧洲葡萄酒(当然中亚的可以，如波斯葡萄酒，过似乎没人能尝得到)。所以中餐，最好配备高度名酒(其实高度烈性酒只是近代才有)，但似乎中低度的宴酒(30度左右)，各种黄酒，米酒比较男女老幼皆宜。

古代的酒度数低，酒具也较为庞大，随着白酒度数于明清逐渐增高，酒具也越来越小。但均以瓷为主。敬酒则要适度，古人饮酒要行酒令，现已近绝迹。应当重新推广开来，尤其是家宴上，省得有粗人强行劝酒，我凡遇到此种粗人，立刻酒量大涨，定将此等劣人喝倒,省得为害宴席，至今还频频得手，因为真正高人酒仙是不会劝人喝酒的，此等强拉硬劝之徒，多不会有超过1斤7，8两的酒量，所以大可将此种人除掉而后安。

宴席环境，最好完全中式，进门两盏迎客宫灯。绕过落地屏风，落座于红木八仙桌旁，手执象牙箸，听着丝竹软曲，空气中游移着丝丝檀香。透过窗棂木格，和窗外的修竹柳荫，只见湖光山色。美哉其极!

所以厅里宜摆几盆花木盆景，造成春意袭人，百花迎宾的气氛;四围墙上，张悬书法字画,灯光音响要尽量保持中国特色。

至于正规的宴席，作为店家，应该大概按如下次序招待:

迎宾--列队，引导至席，接挂衣帽，引至座位，递香巾净手，上茶，(敬烟--不可取，中国古人不吸烟的，属舶来品)

入席进餐--上茶点，冷盘，斟宴酒，介绍，开餐，上菜，续酒水，撤盘。

餐毕--递香巾净手，上清口茶。递账单送客

至于国宴，现在用分席制，四(热)菜一汤，外加冷菜，甜点，果品，冷饮。酒水为白酒茅台，黄酒绍兴加饭酒，青岛啤酒，还有矿泉水。

国宴更重排场，如辉煌的大厅，或如钓鱼台的亭台水榭。间或有乐队伴奏，讲坛。国宴每席上必有一立体的冷盘雕刻，摆盘。

至于想要了解明清官府大家或街巷市井宴席酒桌旧制，当重读红楼梦，金瓶梅，和众多的明清小说。

中餐礼仪知识 篇8

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。

中餐礼仪知识 篇9

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。

中餐礼仪知识 篇10

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”。

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。

中餐礼仪知识 篇11

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

中餐礼仪知识 篇12

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。

中餐礼仪知识 篇13

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。

中餐礼仪知识 篇14

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，就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。

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。

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！