# 中国餐桌礼仪知识大全

来源：网络 作者：琴心剑胆 更新时间：2025-05-03

*自古以来，我们国家就是一个文明之都，礼仪之邦。当然少不了在各个场合的社交礼仪。现在很多行业都会专门培训各种社交礼仪，以提升自己的专业度。而在社交场合比较重要的一项就要属餐桌礼仪了，下面是小编精心整理的中国餐桌礼仪知识大全，希望能给大家带来...*

自古以来，我们国家就是一个文明之都，礼仪之邦。当然少不了在各个场合的社交礼仪。现在很多行业都会专门培训各种社交礼仪，以提升自己的专业度。而在社交场合比较重要的一项就要属餐桌礼仪了，下面是小编精心整理的中国餐桌礼仪知识大全，希望能给大家带来帮助!

> 一、饮食礼仪内容

餐桌礼仪在中国人的完整生活秩序中占有一个非常重要的地位，他们认为，用餐不单是满足基本生理需要的方法也是头等重要的社交经验。为此，掌握某些中式餐饮规则的知识便显得特别重要了，无论你是主人，抑或只是一位客人，都必须掌握一些规则。

●圆形餐桌颇受欢迎。因为可以坐更多人，而且大家可以面对面坐，一家之主的身份并不像西方长形餐桌上很清楚地通过他的座位而辨认。客人应该等候主人邀请才可坐下。主人必须注意不可叫客人坐在\*近上菜的座位。此为一大忌。

必须等到所有人到齐才可以开始任何形式的进餐活动即使有人迟到也要等。一旦大家就位，主人家便可以做开场白了。进餐期间，主人必须承担一个主动积极的角色敦促客人尽情吃喝是完全合理的。

●一张典型中式餐桌看上去相当空，在西方人眼中尤甚。每张座位前可见放在盘上的一只碗;右面是一组筷子与汤匙，分别放在各自的座上。在正式场合上，会出现餐巾，主要放在膝上。

在正式宴席上，菜式的吃法很像放映的幻灯片，每一次一道菜。令人惊讶的是，米饭不是与菜式同上，不过可以选择同吃。由于菜式各有特色，应该个别品尝，而且一次只从碗中吃一种，不是混合品尝。不可用盘子吃，只能用碗。骨头和壳类放在个别盘中。不干净的盘子必须经常用清洁盘子替换。

●除了汤之外，席上一切食物都用筷子。可能会提供刀\*，但身为中国人，最好用筷子。筷子是进餐的工具，因此千万不可玩弄筷子把它们当鼓槌是非常失礼的做法，更不可以用筷子向人指指点点或打手势示意。当然，绝对不可吸吮筷子或把筷子插在米饭中，这是大忌这正好像葬礼上的香烛，被认为是不吉利的。再有，不可用筷子在一碟菜里不停翻动，应该先用眼睛看准你想取的食物。当你用筷了去取一块食物时，尽量避免碰到其他食物。可能的话，用旁边的公筷和汤匙。吃完饭或取完食物后，将筷子放回筷子座。

●一席中式餐饮如果没有茶便称不上正式了。为此，尽可能贮存不同品种的茶是明智的做法，确保最精明的品味也照顾到。有关茶的问题，应该注意几件关键的事。座位最近茶壶的人应该负责为其他人和自己斟茶斟茶的次序按照年岁，由最长者至最年青者，最后为自己斟。当人家为你斟茶时，礼节上应该用手指轻敲桌子，这样做是对斟茶者表示感谢和敬意。

> 二、礼仪规则

中国人乃礼仪之帮，民以食为天，用餐岂能没有规矩!虽然说讲不讲究都是一日三餐，但是知道总比不知道好吧!

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。

> 三、容易忽视的注意事项

餐桌上有许多应注意的礼仪，而这些礼仪常被忽视。

(一)就座和离席

1、应等长者坐定后，方可入坐。

2、席上如有女士，应等女士座定后，方可入座。如女士座位在隔邻，应招 呼女士。

3、用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席。

4、坐姿要端正，与餐桌的距离保持得宜。

5、在饭店用餐，应由服务生领台入座。

6、离席时，应帮助隔座长者或女上拖拉座椅。

(二)香巾的使用

1、餐巾主要防止弄脏衣服，兼做擦嘴及手上的油渍。

2、必须等到大家坐定后，才可使用餐巾。

3、餐巾应摊开后，放在双膝上端的大腿上，切勿系人腰带，或挂在西装领 口。

4、切忌用餐巾擦拭餐具。

(三)餐桌上的一般礼仪

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、口内有食物，应避免说话。

5、自用餐具不可伸入公用餐盘夹取菜肴。

6、必须小口进食，不要大口的塞，食物末咽下，不能再塞入口。

7、取菜舀汤，应使用公筷公匙。

8、吃进口的东西，不能吐出来，如系滚烫的食物，可喝水或果汁冲凉。

9、送食物入口时，两肘应向内靠，不直向两旁张开，碰及邻座。

10、自己手上持刀叉，或他人在咀嚼食物时，均应避免跟人说话或敬酒。

11、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，极为不雅。

12、切忌用手指掏牙，应用牙签，并以手或手帕遮掩。

13、避免在餐桌上咳嗽、打喷嚏、怄气。万一不禁，应说声对不起。

14、喝酒宜各随意，敬酒以礼到为止，切忌劝酒、猜拳、吆喝。

15、如餐具坠地，可请侍者拾起。

16、遇有意外，如不慎将酒、水、汤计溅到他人衣服，表示歉意即可，不必恐慌赔罪，反使对方难为情。

17、如欲取用摆在同桌其他客人面前之调味品，应请邻座客人帮忙传递，不可伸手横越，长驱取物。

18、如系主人亲自烹调食物，勿忘予主人赞赏。

19、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。倘发现尚未吃食，仍在盘中的菜肴有昆虫和碎石，不要大惊小 怪，宜侯侍者走近，轻声告知侍者更换。

20、食毕，餐具务必摆放整齐，不可凌乱放置。餐巾亦应折好，放在桌上。

21、主食进行中，不宜抽烟，如需抽烟，必须先征得邻座的同意。

22、在餐厅进餐，不能抢着付帐，推拉争付，至为不雅。倘系作客，不能抢付帐。未征得朋友同意，亦不宜代友付帐。

23、进餐的速度，宜与男女主人同步，不宜太快，亦不宜太慢。

24、餐桌上不能谈悲戚之事，否则会破坏欢愉的气氛。

> 四、中式饭菜招待程序

先叫一个冷盘以刺激食欲，接著叫一锅清汤，热汤有助增加体温，喝过热汤后便开始品尝主菜，通常按照自己的口味叫主菜，但必要叫一碟十足辣味的菜肴，才算得上为一顿合宜的中式饭，以辣味菜肴配?清淡的白饭，使菜肴辣而温和，白饭淡而香浓;一顿饭的压轴食品是甜点，通常是甜汤，如红豆沙、芝麻糊等，亦有其他种类，如布丁、班戟、雪糕等，同样香甜可口。

吃的方式

要待热汤变凉一点而入口时又不失汤味，应用汤匙一小口抿出声的饮;至于吃饭，要提起饭碗贴着唇边，用筷子把饭粒推入口里，这是一个最容易的吃饭方法，亦表示喜欢吃那顿饭;若吃饭时不提起饭碗，即表示不满意饭桌上的菜肴。

菜肴

中式菜肴大多数不会只有一种材料，通常有其他伴菜或配料衬托主菜，以做出色香味俱全的菜肴，例如烹煮猪肉，会以爽脆的绿色蔬菜做伴菜，如芹菜或青椒，衬托粉红色、柔的猪肉。一顿饭不会只有一款菜肴，通常同时端上两款、甚至四款菜肴，且每款菜肴都要色香味俱全，端上次序则以菜肴的搭配为大前题，通常同类的菜肴会同时端上，不会前后分别端上，总之整顿饭都要讲求协调的搭配。

饮料

茶是中国人的日常饮料，汤是他们饭食时的最佳饮料，在特别的日子或场合上，中国人会饮葡萄酒或烈性酒，却不会饮水，这与西方人不同。中国茶是茶楼的主要饮料，虽然有其他饮料供应，但他们认为茶是最提神醒胃的饮料，尤其是吃了油腻的点心，茶有助洗去油腻。每桌都供应一个或两个茶壶，且可不断添饮，客人只需揭开茶壶盖并放在壶顶上，便有侍应前来添滚水;无论同席者的茶杯有多少茶，其中一位都可为别人斟茶，但记著要先为别人斟，最后为自己斟，这才合乎礼仪。茶楼备有不同种类的茶叶，客人可随个人喜好选择。

> 五、宴席结束

客人享用完最后一款菜肴时，宴席便正式结束，于是主人家的主角会站立起来，表示宴会到此结束，并会站立门口向每位客人说声晚安，之后跟酒楼经理结账，主人家的其他成员则送客人乘车，挥手道别并目送车子驶离开去。

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！