# 商务礼仪中的宴请西餐礼仪

来源：网络 作者：紫竹清香 更新时间：2025-05-09

*商务礼仪中的宴请西餐礼仪 无论是重要的商务晚宴，还是浪漫的烛光晚餐，良好的宴请餐桌礼仪都会为您加分又增色!下面是第一范文网小编给大家搜集整理的商务礼仪中的宴请西餐礼仪文章内容。商务礼仪中的宴请西餐礼仪 1、预约的窍门。越高档的饭店越需要事先...*

商务礼仪中的宴请西餐礼仪

无论是重要的商务晚宴，还是浪漫的烛光晚餐，良好的宴请餐桌礼仪都会为您加分又增色!下面是第一范文网小编给大家搜集整理的商务礼仪中的宴请西餐礼仪文章内容。

商务礼仪中的宴请西餐礼仪

1、预约的窍门。越高档的饭店越需要事先预约。预约时，不仅要说清人数和时间，也要表明是否要吸烟区或视野良好的座位。如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定时间内到达，是基本的礼貌。

2、再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。

3、吃饭时穿着得体是欧美人的常识。去高档的餐厅，男士要穿着整洁的上衣和皮鞋;女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定穿正式服装的话，男士必须打领带。

4、由椅子的左侧入座.最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就可以坐下来。

5、用餐时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持约一个拳头的距离，两脚交叉的坐姿最好避免。

6、正式的全套餐点上菜顺序是：①菜和汤②鱼肝油③水果④肉类⑤乳酪⑥甜点和咖啡⑦水果，还有餐前酒和餐酒。没有必要全部都点，点太多却吃不完反而失礼。稍有水准的餐厅都不欢迎只点前菜的人。前菜、主菜(鱼或肉择其一)加甜点是最恰当的组合。点菜并不是由前菜开始点，而是先选一样最想吃的主菜，再配上适合主菜的汤。

7、点酒时不要硬装内行。在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来.对酒不大了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，请调酒师帮忙挑选。

8、主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白酒。上菜之前，不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。

9、餐巾在用餐前就可以打开。点完菜后，在前菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内摺三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。最好不要把餐巾塞入领口。

10、用三根手指轻握杯脚。酒类服务通常由服务员负责将少量酒倒入酒杯中，让客人鉴别一下品质是否有误。只须把它当成一种形式，喝一小口并回签good。接着，侍者会来倒酒，这时，不要动手去拿酒杯，而应把酒杯放在桌上由侍者去倒。正确的握杯姿势是用手指轻握杯脚。为避免手的温度使酒温增高，应用大拇指、中指、食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。

11、喝酒的方法。喝酒时绝对不能吸着喝，而是倾斜酒杯，像是将酒放在舌头上似的喝。轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但不要猛烈遥晃杯子。此外，一饮而尽，边喝边透过酒杯看人，都是失礼的行为。不要用手指擦杯沿上的口红印，用面巾纸擦较好。

12、喝汤也不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45 角较好。身体上的半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝。

13、面包的吃法。先用两手撕成小块，再用左手拿来吃的原则。吃硬面包时，用手撕不但费力而且面包屑会掉满地，此时可用刀先切成两半，再用手撕成块来吃。避免像用锯子似割面包，应先把刀刺入另一半。切时可用手将面包固定，避免发出声响。

14、鱼的吃法。鱼肉极嫩易碎，因此餐厅常不备餐刀而备专用的汤匙。这种汤匙比一般喝汤用的稍大，不但可切分菜肴，还能将调味汁一起舀起来吃。若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为宜。首先用刀在鱼鳃附近刺一条直线，刀尖不要刺透，刺入一半即可。将鱼的上半身挑开后，从头开始，将刀叉在骨头下方，往鱼尾方向划开，把针骨剔掉并挪到盘子的一角。最后再把鱼尾切掉。由左至右面，边切边吃。

15、如何使用刀叉。基本原则是右手持刀或汤匙，左手拿叉。若有两把以上，应由最外面的一把依次向内取用。刀叉的拿法是轻握尾端，食指按在柄上。汤匙则用握笔的方式拿即可。如果感觉不方便，可以换右手拿叉，但更换频繁则显得粗野。吃体积较大的蔬菜时，可用刀叉来折叠、分切。较软的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下。

16、略事休息时，刀叉的摆法。如果吃到一半想放下刀叉略作休息，应把刀叉以八字形状摆在盘子中央。若刀叉突出到盘子外面，不安全也不好看。边说话边挥舞刀叉是失礼举动。用餐后，将刀叉摆成四点钟方向即可。

商务礼仪中的宴请喝茶的礼仪

沏茶

茶叶容易沾染其他杂味，故而应保存在密闭茶筒中。沏茶时，宜用竹或木制的茶匙摄取茶叶，忌用手抓，以免手不洁净造成污染，或混入杂味。若无合适茶匙，可将茶筒倾斜对准壶口、杯口轻轻抖动，使适量的茶叶抖入壶或杯中，接着可将开水倾入，将盖儿盖好，5分钟后即可饮用。所沏之茶，要浓淡适宜。我国多以花茶、绿茶招待客人。

上茶

家庭待客，视情况，由晚辈或女主人、男主人亲自上茶。公务场合，招待宾客，一般由服务人员用茶盘送上。上茶顺序是先客、后主，先上司、长者、女士，后陪同、晚辈、男士。人员众多，则应从主宾、主人起，由近而远，渐次而行。将茶端至客人面前，略躬身，说 请用茶 ，也可伸手示意，说声 请 。

敬茶

客人进入客厅前一两分钟，就应把茶沏好，待客人落座后，即把茶端送到客人面前。以右手持茶杯托，左手护杯，从客人的左后侧，双手将茶杯递上。茶杯放在客人面前右手附近，杯耳应朝向客人右手位置，便于客人端杯饮用。使用无茶托杯子，则以右手持杯耳，以双手姿态捧上。避免在客人正前方上茶，不可单独使用左手上茶。客、主双方人多，亦可预先将茶杯放在茶几上，先沏小半杯，待客人落座后续水，一可保证茶可充分沏开，二可让客人喝上热茶。

客人喝过几口后，应及时为之续水，以表主人殷勤之意。

受茶

主人以茶相敬，客人一定要报以谦恭、礼貌。特别是女主人或尊长者为自己上茶、斟茶时，作为客人、晚辈，应当起身、以双手状捧接茶杯。即使是服务人员为自己斟茶，也应表示适当谢意，如说声 谢谢 ，或点头致意。

谈话开始，未进入正题前，可少许喝一两口，但交谈关键时刻，精力要集中，最好不喝，一是不分散自己的注意力，同时也是对对方的尊重。在谈完主要问题以后，或一段紧要谈话告一段落后，才好品茶、润嗓子。

如喜欢此茶，可适当赞美，这是对主人盛情招待的感谢，也是礼貌的需要。不喜欢，可以不喝，但不可评头论足，显露不悦之色，更不可向主人提出其他过分要求。

品茶

喝茶虽说不像喝酒、喝咖啡那样小口、少量，但也不能像喝水那样牛饮。喝茶称品茗，讲究的是品尝，这不仅是指味觉享受，而且也是礼貌要求。所谓品，应该是慢条斯理，小口啜饮，且不马上咽下，而是让其在口中停留片刻，让茶的醇香发挥出来，令其在唇、鼻之间回荡，尽情享受它带来的愉悦。

端茶杯时，右手持杯耳，无杯耳者，则以右手握杯之中部。注意饮茶时不要双手捧杯，或托杯底部，或手握杯口。有茶托者，只以右手端杯，不动茶托;也可以左手将茶托与茶杯一同端起，再以右手端杯饮用。

饮盖碗茶，可用盖儿将飘在表面上的茶叶轻轻荡去，不可当众将茶叶吃进口中;茶热，不可用嘴吹气，使其降温，只能待其自然降温后饮用;饮茶不出声;需要续茶时，把盖儿取下、靠在到茶托边上，注意不要把盖儿翻过来放。温文尔雅品茶时，应适量，不可一杯一杯没完没了。

西方人士习惯喝红茶。饮用红茶如同饮咖啡，往往会配糖、奶，其规矩也同饮咖啡一样，只可用匙搅拌，不得用匙舀饮，不用匙时，将匙放在茶托上。

茶会

茶会，也称茶话会，是对内对外经常采用的聚会形式。外交团中举行用茶会，如同酒会、咖啡会一样，只设坐椅、茶几，不排座位，招待规格不高，但对饮茶礼仪却很讲究，饮名茶，使用名贵茶具，略备点心、小吃等。

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！