# 中餐用餐基本礼仪知识

来源：网络 作者：雾凇晨曦 更新时间：2025-05-11

*中餐用餐基本礼仪知识（通用16篇）中餐用餐基本礼仪知识 篇1 (1)座次安排。 正式宴会，一般都事先安排座次，以便参加宴会者入席时井然有序，同时也是对客人的一种礼貌，非正式的宴会不必提前安排座次，但通常就坐也要有上下之分。安排座位时应考虑以...*

中餐用餐基本礼仪知识（通用16篇）

中餐用餐基本礼仪知识 篇1

(1)座次安排。

正式宴会，一般都事先安排座次，以便参加宴会者入席时井然有序，同时也是对客人的一种礼貌，非正式的宴会不必提前安排座次，但通常就坐也要有上下之分。安排座位时应考虑以下几点：一是以主人的位置为中心。如有女主人参加，则以主人和女主人为中心，以靠近主人者为上，依次排列;二是要把主宾和夫人安排在最主要的位置。通常是以右为上，即主人的`右手是最主要的位置。离门最远的、面对着门的位置是上座，离门最近的、背对着门的位置是下座，上座的右边是第二号位，左边是第三号位，依次类推;三是在遵从礼宾次序的前提下，尽可能使相邻者便于交谈;四是主人方面的陪客应尽可能插在客人之间，以便与客人交谈，避免自己的人坐在一起。

(2)主人的礼仪

应该说，宴会的成功有赖于主人的热情好客，慷慨招待和细致周到的组织安排。从礼节上讲，主人的职责是使每一位来宾都感到主人对自己的欢迎之意。主人举办宴请，无论是中餐还是西餐，无论是出于什么原因和目的，主人都应提前对客人发出口头或书面邀请，并依照客人的习惯、特点安排好请客时间、地点等事宜。礼仪性宴请礼节更隆重讲究。在宴会开始前，主人应该站立门前笑迎宾客，晚辈在前，长辈居后。对每一位来宾，要依次招呼，待客人大部分到齐之后，再回到宴会场所中来，分头跟客人招呼、应酬(家庭便宴比较随便，主人不一定在门口迎客，可在客人到达时趋前握手招呼)。

主人对宾客必须热诚恳切，一视同仁，不可只注意应酬一两个忽略了别的客人。入席前，烟、茶不可全部假手他人或服务员代劳递送，主人应尽可能地亲自递烟倒茶。上菜后，主人要先向客人敬酒，说一些感谢光临的`客气话。此后每一道菜上来，都要先举杯邀饮，然后请客人“起筷”。要照顾到客人的用餐方便，及时调换菜点或转动餐台。遇到有特殊口味的客人要及时调换菜点。席散后，主人要到门口，恭送客人离去。对那些在宴请中照顾不多的客人，应说几句抱歉和感谢之类的话。对走在后面的客人，可略为寒暄几句。

中餐用餐基本礼仪知识 篇2

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。

中餐用餐基本礼仪知识 篇3

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。

中餐用餐基本礼仪知识 篇4

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

在中国，筵席中暂时停餐，可以把筷子直搁在碟子或者调羹上。如果将筷子横搁在碟子上，那是表示酒醉饭饱不再进膳了，但不收拾碗碟，表示“人不陪君筷陪君”。这种横筷的礼仪，我国古代就有。横筷礼一般用于平辈或比较熟悉的朋友之间。小辈为了表示对长辈的尊敬，必须等长者先横筷后才可跟着这么做。

中国人使用筷子用餐是从远古流传下来的，古时又称其为“箸”，日常生活当中对筷子的运用是非常有讲究的。一般我们在使用筷子时，正确的使用方法讲究得是用右手执筷，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，并且筷子的两端一定要对齐。在使用过程当中，用餐前筷子一定要整齐码放在饭碗的右侧，用餐后则一定要整齐的竖向码放在饭碗的正中。

中餐用餐基本礼仪知识 篇5

有人说，判断一个人的教养只需看他的吃相就行了。吃相对于每位参加宴席的人来说，都是必须注意的。按照国际惯例，在宴席上不论吃东西，还是喝酒水，都不能发出刺耳的声响，这倒不是小题大作、求全责备，而是这种声响会破坏他人的食欲，同时也影响自己的形象。

吃中餐首先要注意筷子的使用。中式餐饮的主要进餐用具是筷子，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。

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。

最后要注意牙签的.使用。正式宴席中，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。

中餐用餐基本礼仪知识 篇6

朋友一起吃饭时，不可只顾自己吃饱。若与别人一起吃饭，就要检查手的清洁。不要用手搓饭团，不要把多余的饭放进锅中，不要喝得满嘴淋漓，不要吃得啧啧作声，不要啃骨头，不要把咬过的鱼肉又放回盘碗里，不要把肉骨头扔给狗。不要专据食物，也不要簸扬着的热饭，吃黍蒸的饭用手而不用箸，不可以大口囫囵的喝汤，也不要当着主人的面调和菜汤。

不要当众剔牙齿，也不要喝腌渍的肉酱。如果有客人在调和菜汤，主人就要道歉，说是备办的食物不够。湿软的肉可以用牙齿咬断，干肉就得用手分食。吃炙肉不要撮作一把来嚼。吃饭完毕，客人应起身向前收拾桌上盛着腌渍物的碟子交给旁边伺候的主人，主人跟着起身，请客人不要劳动，然后，客人再坐下。

中餐用餐基本礼仪知识 篇7

1、中餐宴席进餐一开始服务员送上的第一道湿毛巾是嚓手的千万不要用它去嚓脸。

2、上龙虾、鸡、水果时会送上一只小水盆其中飘着柠檬片或玫瑰花瓣它可不是饮料而是用来洗手的。洗手时可两手轮流沾湿指头轻轻刷洗然后在用小毛巾搽干。

3、入席后不要立即动手取食。而应待主人打招呼由主人举杯示意开始时客人才能举杯客人不能抢在主人前面。

4、夹菜要文明应等菜肴转到自己面前时再动筷子不要抢在领座前面一次夹菜不宜过多。

5、要细嚼慢咽这不仅有利于消化也是餐桌上的礼仪要求。决不能大块往嘴里塞浪吞虎咽这样会给人留下贪婪的印象。

6、不要挑食不要只盯住自己喜欢的菜吃或者急忙把喜欢的菜堆在自己盘子里。

7、用餐的动作要文雅夹菜时不要碰到邻座不要把汤泼翻。不要发出不必要的声音。如喝汤和吃菜时的“咕噜咕噜”声。这都是粗俗的.表现。

8、不要一边吃东西一边和人聊天。

9、嘴里的骨头和鱼刺不要吐在桌子上可用餐巾掩口用筷子取出来放在碟子里。

10、掉在桌子上的菜不要再吃。

11、进餐过程中不要玩弄碗筷或用筷子直向别人。

12、不要用手去嘴里乱抠、用牙签裼牙时应用手或餐巾掩住嘴不要让餐具发出任何声响。

13、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。

14、餐后不要不加控制地大饱嗝或暖气。

15、在主人还没示意结束时客人不能先离席。

中餐用餐基本礼仪知识 篇8

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。

中餐用餐基本礼仪知识 篇9

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”。

中餐用餐基本礼仪知识 篇10

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。

中餐用餐基本礼仪知识 篇11

一顿标准的中式大餐，通常上菜的顺序是，先上冷盘，接下来是热炒，随后是主菜，然后上点心和汤，如果感觉吃得有点腻，可以点一些餐后甜品，最后是上果盘。主人在点菜中要顾及到各个程序的菜式。

中餐点菜优先考虑的菜肴：

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。

中餐点菜的禁忌主要有四条：

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。

中餐用餐基本礼仪知识 篇12

筷子用法介绍

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，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。

注意事项

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。

筷子礼仪

中国的筷子是十分讲究的，“筷子”又称“箸(筋)”，远在商代就有用象牙制成的筷子。《史记·宋微子世家》中记载“纣始为象箸”。用象牙做箸，是富贵的标志。做筷子的材料也不同，考究的有金筷、银筷、象牙筷，一般的有骨筷和竹筷，塑料筷。湖南的筷子最长，有的长达两尺左右;日本的筷子短而尖，这是由于吃鱼片等到片状食物的缘故。

中国使用筷子，在人类文明史上是一桩值得骄傲和推崇的科学发明。在长期的生括实践中，人们对使用筷子也形成了一些礼仪上的忌讳：

一忌敲筷。即在等待就餐时，不能坐在餐边，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;距较远时，可以请人递过去，不能随手掷在桌上。

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，不能把筷子在菜盘里挥来挥去，上下乱翻，遇到别人也来夹菜时，要有意避让，谨防“筷子打架”。

六忌舞筷。在说话时，不要把筷子当作刀具，在餐桌上乱舞;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。

中餐用餐基本礼仪知识 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，有两种情况。

第一种情况，是由两桌组成的小型宴请。这种情况，又可以分为两桌横排和两桌竖排的形式。

当两桌横排时，桌次是以右为尊，以左为卑。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。

第二种情况，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。排列位次的基本方法有四条，它们往往会同时发挥作用。

方法一，是主人大都应面对正门而坐，并在主桌就坐。

方法二，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。

方法三，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。

方法四，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方法，圆桌位次的具体排列可以分为两种具体情况。它们都是和主位有关。

第一种情况：每桌一个主位的排列方法。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。

第二种情况：每桌两个主位的排列方法。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，如图9-5和如图9-6。

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。我国的惯例是，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。

中餐用餐基本礼仪知识 篇14

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。这些饮食方面的禁忌主要有四条：

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。国内的佛教徒不吃荤腥食品，它不仅指的是不吃肉食，而且包括葱、蒜、韭菜、芥末等气味刺鼻的食物。

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。

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。

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。

在隆重而正式的宴会上，主人选定的菜单也可以在精心书写后，每人一份，用餐者不但餐前心中有数，而且餐后也可以留作纪念。

中餐用餐基本礼仪知识 篇15

1、点完餐后再打开餐巾是为了在用餐时防止衣服弄脏而准备的。各餐馆多少有些许不同，但大部分都是以没有折痕、皱褶的折法放置于桌上。

在餐馆，通常是在点完料理后才将餐巾打开。在决定餐点之前，只点了开胃酒，由于没有必要担心会滴到衣服上，所以一开始就将餐巾打开是违反餐桌礼仪的。

对折后放置于膝上。将餐巾打开后对折，并将开口朝处置于膝上。对折的目的在于防止错拉到餐巾，而开口朝外则是方便拿起擦拭嘴巴。

但是对于经常会将胸前衣服弄脏的人，也可以将一整条餐巾张开夹在衣服上。主要以不弄脏衣服为第一考虑因素。

2、一边将内侧卷入使用餐巾除了用来擦拭嘴巴、手、手指以外，也可以在吐出鱼骨头或水果的种子时，利用餐巾檫拭嘴唇，使用范围可说是相当广泛。

擦拭嘴巴时，拿起餐巾的末端顺着嘴唇轻轻压一下，弄脏的部分为了不让人看见，可往内侧卷起。

将鱼骨头或水果的种子吐出时，可利用餐巾遮住嘴后，用手指拿出来或吐在叉子上后再放在餐盘上。也可以直接吐在餐巾内，再将餐巾向内侧析起。通常服务生会注意到并换上一条新的餐巾。

3、餐巾是可以弄脏的如不想将餐巾弄脏。而取出自己的手帕或面纸使用。是违反用餐礼仪的。用餐时切记餐巾是可以弄脏的。

不过，用来擦汗或是擦鼻涕，或是将口红整个印在餐巾上等都是不对的。涂了口红的人应在用餐前以面纸轻压，而非将口红印在餐巾上。

4、轻轻地折起放好。暂时要离开座位时，轻轻地将餐巾折好，很自然地放在餐桌上或是椅子上。千万不要把餐巾挂在椅背运或是揉成一团放在桌子上。吃完甜点后，就可以将餐巾拿掉了。 轻轻地折好放在桌子上就可以离席了。

中餐用餐基本礼仪知识 篇16

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—餐碟;2—汤碗;3—汤匙;4—调味碟;5—筷架;6—筷子;7—银匙;8—水杯;9—红酒杯;10—白酒杯;11—餐巾;12—菜单

① 筷子。筷子虽构造简单，但不仅集刀叉功能于一身，而且有健身益智的功效，有助于手指灵巧、头脑发达，它早在公元前1200年就问世了，公元4～6世纪传到日本和东南亚各国。

在宴会中使用筷子要符合礼仪要求，注意以下禁忌：

忌插筷——不要用筷子插取食物，只有祭祀祖先时才插放筷子在食物中;

忌舔筷——不要用舌头去舔筷子上的附着物;

忌迷筷——不要举着筷子却不知道夹什么，在菜碟间来回游移，更不能用筷子拨盘子里的菜;

忌泪筷——忌夹菜时流着菜汁，应该拿着小碟，先把菜夹到小碟里再端过来;

忌移筷——不能刚夹了这盘里的菜，又去夹那盘里的菜，应该吃完之后再夹另一盘菜;

忌敲筷——敲筷子是对主人的不尊重;

忌滥用——不要以筷子代劳其他事，比如剔牙，挠痒等。

② 汤匙。用匙取食不宜过满，可在舀取食物后，在碗边停一下，待汤汁不滴后，再移向自己享用。使用汤匙要注意：

a. 应用右手使用汤匙。

b. 取用食物后应移向自己食用，不要把食物再倒回原处。

c. 若取用的食物过烫，不可用嘴来吹。

d. 食用匙里盛放的食物时，尽量不要把汤匙塞入口中，或反复吮吸。

③ 餐盘。中餐的餐盘主要用于盛放食物，一般应保持原位，不宜挪动，取放的菜肴种类和数量不宜过多，残渣、骨、刺不要吐在地上、桌上，应轻放在餐盘前端，待侍者更换餐盘。稍小一些的盘子，被称做碟子。

④ 碗。碗用于盛放汤菜，不要端起碗，尤其是不要双手端起碗来进食。碗内的食品要用餐具取，不能用嘴吸。

⑤ 水杯。主要用来盛放清水、汽水、果汁、可乐等软饮料。不要倒扣水杯，喝入口中的东西不能再吐回去(如茶叶)。

⑥ 餐巾。当坐在上座的尊者拿起餐巾后，其他人才可以取出餐巾平铺在腿上，动作要小。餐巾的主要作用是防止食物落在衣服上，不要将餐巾别在领上或围在脖子上，只能用餐巾一角擦拭嘴唇，不能擦脸、擦餐具。如果暂时离开座位，要将餐巾叠放在椅背或椅子上。

⑦ 湿巾。用餐前的湿巾只能用来擦手，绝不可用以擦脸、擦嘴、擦汗。正式宴会结束前，再上一块湿巾，它只能用来擦嘴。

⑧ 水盂(洗指盅)。需要手持食物进餐时，会在餐桌上摆一个水盂，即盛放清水的水盆。可将指尖轻轻浸入水中涮洗，洗手时动作不宜过大，不要乱抖乱甩。

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！