# 中餐喝酒礼仪常识202\_

来源：网络 作者：风华正茂 更新时间：2025-05-03

*中餐喝酒礼仪常识202\_（精选3篇）中餐喝酒礼仪常识202\_ 篇1 敬酒可以随时在饮酒的过程中进行。要是致正式祝酒词，就应在特定的时间进行，并不能因此影响来宾的用餐。祝酒词适合在宾主入座后、用餐前开始。也可以在吃过主菜后、甜品上桌前进行。 ...*

中餐喝酒礼仪常识202\_（精选3篇）

中餐喝酒礼仪常识202\_ 篇1

敬酒可以随时在饮酒的过程中进行。要是致正式祝酒词，就应在特定的时间进行，并不能因此影响来宾的用餐。祝酒词适合在宾主入座后、用餐前开始。也可以在吃过主菜后、甜品上桌前进行。

在饮酒特别是祝酒、敬酒时进行干杯，需要有人率先提议，可以是主人、主宾，也可以是在场的人。提议干杯时，应起身站立，右手端起酒杯，或者用右手拿起酒杯后，再以左手托扶杯底，面带微笑，目视其他特别是自己的祝酒对象，嘴里同时说着祝福的话。

有人提议干杯后，要手拿酒杯起身站立。即使是滴酒不沾，也要拿起杯子做做样子。将酒杯举到眼睛高度，说完“干杯”后，将酒一饮而尽或喝适量。然后，还要手拿酒杯与提议者对视一下，这个过程就算结束。

中餐喝酒礼仪常识202\_ 篇2

1.日常交往用酒礼仪

主人在为客人斟酒时，常说“满上满上”，这个“满”不是指满到杯口几乎溢出来，而指斟满八成就行了。

主人斟酒时，客人可行“叩指礼”，表示感谢主人斟酒。行“叩指礼”时，客人把拇指、中指捏在一块，轻轻在桌上叩几下。

席上喝酒讲究碰杯，要碰杯就必须把杯中的酒喝干，一口气喝下去，还要把杯子倒过来让旁人看看杯子是干的。

在酒席上还常常有“无三不成礼”的说法，意思是喝酒一次高潮必须是三杯以上。所谓“酒过三巡”也是这个意思。

喝酒在不同地区、不同民族、不同国家还有许多不同的风俗和礼节。

日本，自古以来就是喜欢饮酒的民族，喝得酩酊大醉也不为耻。成年人不仅在宴会上饮酒，在一天工作后，也往往要走进酒馆喝上两杯再回家。按照日本人的风俗，饮酒是重要的礼仪。同日本人共同进餐饮酒，应随时注意将别人及自己的酒杯斟满，酒不满杯在日本人看来是不礼貌的。还要了解日本人相互斟酒的习俗，客人在主人为其斟酒后，应马上接过主人的酒瓶给主人斟酒。在宴饮之中，客人和主人均不往自己酒杯里斟酒，而是互相斟酒。

日本人认为这是主客之间平等的表示，即便是高级经理同一般办事员一起对斟，也是双方互相斟酒。日本传统饮酒的方法是：在桌子中间摆上一只装满清水的碗，并在每人桌上放一块洁净的白纱布。主人将自己的酒杯在清水中涮一下，杯口朝下在纱布上按一按，使水珠吸干，斟酒后，双手递给客人，看着客人一饮而尽。客人饮完，也将酒杯在清水中涮一下，在白纱布上吸干，同样斟满酒，双手递还主人，请主人饮尽。如此交杯换盏，尽兴而饮，表示主宾之间的亲密无间。

如果是一般朋友，不必如此饮酒。在日本饮酒时，将酒杯放在桌上让主人斟满是失礼行为。斟酒时要右手拿着酒壶，左手从下面托着，千万不能碰酒杯。客人要右手持酒杯，左轻托杯底，接受对方斟酒。在一般情况下，第一杯酒接受为礼节，第二杯客气地谢绝不为失礼。日本人喝完酒往往都将酒杯扣在桌上，但是谢绝了第二杯酒的人，千万不要将酒杯扣起，要等大家都喝完，一起把酒杯扣在桌上，才是礼貌的作法。

中国人讲“酒逢知己千杯少”，日本人则是“千杯之后成知己”。可见喝酒不但是中国社会也是日本社会重要的交际手段。

2.敬酒。

饮酒之乐除了酒质优良带来的乐趣外，饮酒的气氛和场面更是一种享受，因此，文明饮酒便显得尤为重要了。

向人敬酒，是表示祝愿、福福等。在祝酒时，应注意一些事项：

(1)首先应了解对方饮酒习惯，即为何人祝酒，何时祝酒等等，以便作必要的准备。

(2)根据社交礼仪的规定，提莫大家干杯、向来宾祝酒的只能

是男主人，其他人则不宜这么做。

(3)在为欢迎某位贵宾而特意举行的欢迎宴会上，在男主人祝酒之后，男主宾也可祝酒。

(4)碰杯时，主人和主宾先碰，人多可同时举杯示意，不一定碰杯。

(5)祝酒时注意不要交叉碰杯。

(6)在主宾和主人致辞、祝酒时，应暂停进餐，停止交谈，注意倾听，也不要借此机会吸烟。演奏国歌时就肃立。

(7)主人和主宾讲完话与贵宾席人员碰杯后，往往到其他各桌敬酒，遇此情况应起立举杯。

(8)碰杯时，要目视对方致意。

(9)依惯例，干杯宜用香槟酒，不用普通的葡萄酒、啤酒。

(10)参加各种宴会切忌喝酒过量致使失言、失态。

3.碰杯礼。

碰杯礼的由来有两种说法：第一种来自古希腊。古希腊人认为，在饮酒的时候，鼻子能闻酒香，眼睛能看酒色，舌头能尝酒味，唯独耳朵不能感受。为了弥补这一缺憾，他们想出在饮酒前互相碰杯的主意，使耳朵能听到酒杯的清脆响声。久而久之，这种做法逐渐成为饮酒礼节。第二种来自古罗马。在古罗马武士“角力”竞赛前，双方先要喝一杯酒，以示相互勉励。但由于酒是事前准备好的，为了证明酒中没有毒，在喝酒时，决斗双方先把酒倒出互相拌和，然后一饮而尽。这种风俗逐步成为酒席上的碰杯礼节。

4.干杯礼。

据说“干杯”一词起源于16世纪的爱尔兰，原意为“烧面包”。当时的爱尔兰饮酒者常有这样的习惯，将一片烤面包放入一杯威士忌酒或啤酒中，以改善酒味和消除酒的不纯洁性。直到18世纪，干杯才有了今天的含义，并发展成配以祝酒颂词。干杯时人们往往要相互碰杯，碰杯的响声与教堂敲钟一样，是为了驱除恶魔。过去干杯还必须右手执杯，伸直与肩齐，这是为了向对方表明自己腰间没有暗藏武器，以示友好。

5.欧美人用酒礼仪。

欧美人敬客，宴请多用酒，其用酒讲究种类、配制和礼节。

(1)客人来访，久坐之后主人要以酒敬客，常以淡酒为主。女客若酒最小或不会喝酒，多以桔子汽水或啤酒解渴，这是常见的敬客酒。第一范文网:

(2)如果家庭请客、外交宴请，多采用鸡尾酒。饭前用酒，往往也选择鸡尾酒。饭时，改用白酒和红酒，先白后红。在用鱼虾海味的时候饮清淡的白酒，可以使海味更觉可口;随之后进禽鸟牲畜等肉类食品时，则改用醇香的红酒，愈醇愈佳。席毕，还要用白兰地或香槟酒，这是常见的宴请酒。

(3)时逢庆贺典礼的欧美各国，最考究的是饮用香槟酒。在客人用过水果或甜食之后，若是面前放上镂有花纹的广口半球形底鸳鸯脚杯时，便是主人要敬香槟了。

“酒能成礼，过则伤德”，“不喝伤心，喝多伤肝、伤胃、伤情”，因此饮酒时应注意酒忌，方可避免酒后失礼。值得注意的是，饮酒不可成心把人灌醉，更不能偷偷地在他人的饮料里倒上烈性酒;不可通宵达旦无节制地狂欢酗酒，也不可在席上强人所难;不可出现在酒席上争执、恶谑、佯醉等不良之风;更不可失言失态，一喝酒成千古恨。酒量好，固然最好不过，但酒德好，酒礼好，则是在享受美酒的同时给人们带来最大的乐趣，愿这种乐趣永远倍伴着您、我、他。

中餐喝酒礼仪常识202\_ 篇3

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。

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！