# 商务礼仪常识

来源：网络 作者：沉香触手 更新时间：2025-06-03

*商务礼仪常识（精选5篇）商务礼仪常识 篇1 1、筷子 中餐最主要的餐具就是筷子，筷子必须成双使用。筷子是用来夹取食物的。用来挠痒、剔牙或用来夹取食物之外的东西都是失礼的。 与人交谈时，要暂时放下筷子，不能一边说话，一边像指挥棒似地舞筷子。 ...*

商务礼仪常识（精选5篇）

商务礼仪常识 篇1

1、筷子

中餐最主要的餐具就是筷子，筷子必须成双使用。筷子是用来夹取食物的。用来挠痒、剔牙或用来夹取食物之外的东西都是失礼的。

与人交谈时，要暂时放下筷子，不能一边说话，一边像指挥棒似地舞筷子。

不论筷子上是否残留食物，千万不要去舔。因为用舔过的筷子去夹菜，是不是有点倒人胃口?

另外，不要把筷子竖插放在食物的上面。因为在中国习俗中只在祭奠死者的.时候才用这种插法。

2、勺子

中餐里勺子的主要作用是舀取菜肴和食物。有时，在用筷子取食的时候，也可以使用勺子来辅助取食，但是尽量不要单独使用勺子去取菜。

同时在用勺子取食物时，不要舀取过满，以免溢出弄脏餐桌或衣服。在舀取食物后，可在原处暂停片刻，等汤汁不会再往下流再移过来享用。

用餐间，暂时不用勺子时，应把勺子放在自己身前的碟子上，不要把勺子直接放在餐桌上。

若是取用的食物太烫，则不可用勺子舀来舀去，也不要用嘴对着勺子吹，应把食物先放到自己碗里等凉了再吃。还有注意不要把勺子塞到嘴里，或是反复舔食吮吸。

3、碗

中餐的碗可以用来盛饭、盛汤，进餐时，可以手捧饭碗就餐。拿碗时，用左手的四个手指支撑碗的底部，拇指放在碗端。吃饭时，饭碗的高度大致和下巴保持一致。

如果汤是单独由带盖的汤盅盛放的，表示汤已经喝完的方法是将汤勺取出放在垫盘上，把盅盖反转平放在汤盅上。

4盘子

中餐的盘子有很多种，稍小点的盘子叫碟子，主要用于盛放食物，使用方面和碗大致相同。用餐时，盘子在餐桌上一般要求保持原位，且不要堆在一起。

需要重点介绍的是一种用途比较特殊的盘子——食碟。在中餐中，大概有一些南北差异;偏南方地域，更偏向用作食物残渣的存放处;偏北方地域，则更偏向用于暂放从菜盘里直接取来享用的菜。

较为保守的用法是折中：既可以装将要吃的食物，也可以装残渣，只不过要分开放置。残渣应轻轻取放在食碟的前端，取放时不要直接从嘴吐到食碟上，而要使用筷子夹放放到碟子前端。如食碟放满了，可示意让服务员换食碟。

5、汤盅

汤盅是用来盛放汤类食物的。用餐时，使用汤盅有一点需注意的是：将汤勺取出放在垫盘上并把盅盖反转平放在汤盅上就是表示汤已经喝完。

6、水杯

中餐的水杯主要用于盛放清水、果汁、汽水等软饮料。

注意不要用水杯来盛酒，也不要倒扣水杯。另外需注意喝进嘴里的东西不能再吐回水杯里，这样是十分不雅的。

7、牙签

牙签也是中餐餐桌上的必备之物。它有两个作用，一用于扎取食物;二用于剔牙。

但是用餐时尽量不要当众剔牙，非剔不行时，要用另一只手掩住口部，剔出来的食物，不要当众“观赏”或再次入口，更不要随手乱弹、随口乱吐。

剔牙后，不要叼着牙签，更不要用其来扎取食物。

8、餐巾

中餐用餐前，一般会为每位用餐者上一块湿毛巾。

这块湿毛巾的作用是擦手，擦手后，应该把它放回盘子里，由服务员拿走。

而宴会结束前，服务员会再上一块湿毛巾，和前者不同的是，这块湿毛巾是用于擦嘴的，不能用其擦脸或抹汗。

商务礼仪常识 篇2

一、预定餐馆

预定餐馆时首先要选择合适的餐馆，餐馆的环境要适合进行商务会谈，所以餐馆的噪声不能太大，否则不单单会影响您同客人之间的谈话，还会影响人的情绪。选择好餐馆之后就可以通过电话向餐馆预定座位，最好同时预定两个日期，而且这两个日期是同一周的星期二和星期四。

同时预定两个日期的好处是可以给您预留更多的弹性空间，可能您的客人还没有最终确定时间，也可能您需要同两位客人会面，为不耽误您的商务活动安排，同时预定两个日期是最好的选择。

二、列出客人名单

如果您近期有一系列的客人需要邀请，您可以将他们的名字按照最重要到最不重要的顺序列出，并在后面标注您邀请的理由，这样列出来的目的是为了方面您打电话时进行准确的沟通交流。

三、电话预约

电话预约时，您可以从最不重要的客人开始打起，这样做的目的是为了让您在预约过程中不断地练习积累经验，避免在同最重要的客人打电话预约时出错。当然客人拒绝您的邀请是非常正常的事，您可以同客人说过段时间您再打电话预约，万万不可追问对方为什么不接受您的邀请。

打电话预约的时间最好提前几天，而且最好是在早上接近中午的时间进行，因为在那个时间，大部分的人正在寻思着午饭到底该吃什么，潜意识里更容易接受您的邀请。在预约时注意一定要把餐馆的地址、餐馆联系电话和您个人的联系电话说清楚，以免客人对餐馆不熟悉而找不到地方，所以如果可以的话尽量选择在客人办公地点附近的餐馆。

四、书面预约

如果您所邀请的是一个非常重要的客人，您需要在电话预约之后通过快递业务寄送一张正式的邀请函到客人的办公地点，以显示您对对方的尊重，也方便客人找到见面的地点。即使没有邀请函，也应该通过电子邮件的方式发送一份正式的电子邀请函。

商务礼仪常识 篇3

1. 中餐宴会的桌次排列

原则：以远为上 以右为尊 以门定位。

两张桌子时——面对门右边的桌子为主桌

三张桌子时——离门最远的桌子为主桌

2. 中餐宴会的座次安排(现场图示讲解)

常规个人宴请

3. 等待进餐礼仪

双手可以自然放桌上或垂放在大腿上。

切忌双肘支手，下巴放在手背上。

餐巾打开，放在餐碟下，其余部分自然垂下。

4. 中餐用筷礼仪与五忌

叉筷，用筷子叉取食物。

架筷，高抬手越过别人正在夹菜的筷子去夹远处的菜。

舔筷, 用嘴去舔筷子。

泪筷，筷子上粘了汤汁还去夹菜。

翻筷，在盘中翻拣食物。

5. 中餐进餐礼仪

A、餐盘(骨碟)的使用

可将食物残渣放于骨碟内，而不应放在餐巾纸上。

B、酒具的使用(白酒、红酒、饮料杯)

切忌不可混用酒具。

C、为贵宾夹菜礼仪

对于不太熟悉的宾客如不知道其宗教信仰、口味等都不应为他夹菜，可为宾客介绍本地特色菜肴，供宾客自己选择，若宾客确实有意向品尝时，再用公筷，以表示尊重。

商务礼仪常识 篇4

第一，咀嚼食物的时候张嘴。有的人在咀嚼食物的时候，总是不自觉的张开嘴巴，这在西餐中是十分不雅的。下次用餐的时候请务必记得咀嚼食物要闭住嘴唇，不要让别人看到你的食物或者牙齿。而且，张嘴咀嚼食物很容易发出吧唧嘴的声音，这会影响别人用餐。

第二，嘴巴里面有食物的时候进行交谈。嘴巴里面塞满了食物的时候谈话很不雅观，而且发出的声音也往往不准确，很难让别人听清楚你的声音。即使你的嘴里面只有一点点的食物，也不要说话，等你把食物全部咽下去以后再开口不迟。同样，当别人嘴里有食物的时候也不要发起对话，等对方把食物咽下后再开口。

第三，把嘴巴里面塞满食物。不要大口大口的进食，嘴巴塞的太满，两颊都鼓起来了，这样很不雅观，给人感觉好像是个饿死鬼。也不要用一边的牙齿咀嚼所有的食物，这样一边脸颊鼓成球，更不好看。

第四、咀嚼食物的时候喝汤。在咀嚼食物的时候不要喝汤或者喝水，除非是食物太烫或者太辣不能适应，喝汤作为调整。

第五，用嘴吹凉食物。很多人都有用嘴巴吹凉滚烫食物的经历，但是记住了，在西餐中这样做是万万不行的。你可以小口小口的慢慢吃，或者等食物温度降下来以后再享用。

第六、叉子上的食物，只咬半口。你可以把食物用刀切成小块，适合一口的量，不用试图用嘴来撕开食物，很多食物是做不到的，尤其是牛排，试图用牙齿和叉子把牛排分开基本上是妄想。

第七、挥舞餐具。当你手里拿着餐具的时候，它们就是负责帮助你把食物送进嘴里的，不要谈话谈的得意忘形，来回挥舞餐具来指点江山。

第八、用餐具指人。用餐具指人是非常不礼貌的，尤其是用刀指人，有提出决斗的嫌疑，在西方礼仪中，用刀指人，往往代表了极度的蔑视或者深仇大恨，往往代表了你要准备杀之而后快。

第九、玩弄餐具或者衣服饰品。当你在自己的座位坐下以后，可以和别人谈话，也可以倾听别人的发言，站有站姿、坐有坐姿。不要低头玩弄自己的领带、珠宝、手镯等饰品，也不要来回摆弄刀叉、盘子、餐巾等餐具，不要左右摆动身体或者动来动去，搞得别人感觉你像个没有长大的孩子一样，整个用餐过程要保持仪态端庄。

第十、用错餐具。西餐最基本的原则是左手拿叉，右手拿刀，这是刀叉配合的时候的标准。不过当你不需要用刀的时候，也可以用右手拿叉子。当吃面条的时候，要用叉子把面条卷成一卷，然后放入口中。不要高高的挑起来，然后像钓鱼一样从下面接住，也不要用嘴叼住面条的一头往里面吸。

十一、用餐的时候不要抖。有的人就是不能老老实实的坐着，一定要动，要不就是腿上下抖动，要不就是脚不老实，你这样做会让别人很烦躁。而且也是没有教养的表现，俗话说，男抖穷、女抖贱，我们最好改掉这种坏毛病。

十二、打嗝。如果能预测到要打嗝，最好离席，如果控制不住打出来，也不要太尴尬，向旁边的人轻声道个歉就可以了，毕竟有时候没法控制。

十三、把汤匙放入咖啡杯。咖啡配套的汤匙，是要放在旁边或者放在托盘中的，当我们倒入牛奶或者加完糖以后，可以用汤匙搅拌一下再喝，千万不要让汤匙在咖啡杯里面立正。这代表了西方一个非常下流的手势，我就不说是什么了，大家想象一下那个形状就知道了。当然，也不要用汤匙喝咖啡，要端起杯子来喝。

十四、擦餐具。我们中国人有个习惯，开始吃饭前，喜欢用餐巾纸擦拭餐具，包括筷子、碗、盘子，有些人还习惯于要用开水烫一下餐具。这在西餐中是非常不礼貌的，是认为主人提供的餐具不卫生，对主人的蔑视，会让主人非常的不舒服，甚至有可能会被赶出去。

十五、离开餐桌不打招呼。不管你是暂时离开上卫生间还是接听电话，还是用餐完毕需要离开，都要向主人打声招呼，如果主人不空，也要向旁边的人说声：不好意思，示意要离开一下。但是不必要向他人说明你要去哪里，去干什么。当然，别人要离开的时候，你也不要去询问人家到底要干什么去。

十六、在餐桌上补妆或者整理服装。当然，在任何情况下，你需要补妆或者整理服饰，都应该去卫生间完成，这是属于比较私密的活动，不应该在公共场合进行。女士如果要参加宴会，最好使用质量比较好的防水的口红，否则你的口红被沾到了杯子上也是很尴尬的事情，或者你饭还没吃完，口红就被吃的七零八落了，自己还不发觉，还在和别人高谈阔论，也是很有损自己的形象的。

十七、剔牙。在西餐的餐桌上是找不到牙签的，你也不要试图和服务生要牙签，更不要用刀叉来剔牙。如果牙齿上粘有食物，不要在大庭广众之下进行任何操作，这让别人会感到非常恶心。你应该起身去卫生间整理干净。当然，你也不要坐在餐桌边上用舌头悄悄清理牙齿，你以为别人看不到吗?更不要用餐桌上饮用的水漱口，然后再咽下去。

十八、用餐的时候不要发出声音。餐具之间不要发出声音，不要像铁匠铺一样把刀叉弄的叮叮作响，更不要在等候上菜的时候敲打餐具。吃东西的时候不要吧唧嘴，喝汤的时候不要往里面吸，发出吱吱的声音。西方人认为，吃饭的时候发出声音，是猪的基本特征，是一个人没有教养的表现。

商务礼仪常识 篇5

西餐的进餐礼仪

穿着整洁得体。男士去高档西餐厅也应穿上一件外套、内搭衬衫和干净的皮鞋。而女士则要穿晚礼服或套装和有跟的鞋子。

入席时，男士需引导女士入座。注意自己的坐姿，上身自然挺直，脊背不可紧靠椅背，身体与椅背之间间隔5指左右。不可伸腿，不能翘起二郎腿，也不要将胳臂肘放到桌面上。

用餐中，切记不可以大声喧哗。吃东西时应细嚼慢咽，吃一口，切一口。使用刀叉时，尽量不使其碰撞，以免发出大的声音。

女士如果不小心在酒杯上留下唇印，可将杯子放到桌面以下，用拇指偷偷擦掉。干杯时，即使不喝，也应将酒杯在嘴唇边碰一下，以示礼貌。

西餐的餐具使用

西餐餐具包括刀、叉、匙、盘、杯、餐巾等。其中盘又有菜盘、布丁盘、奶盘、白脱盘等;酒杯更是讲究，正式宴会几乎每上一种酒，都要换上专用的玻璃酒杯。

西餐摆盘的BMW法则：永远记得拿左手边的面包(bread)，拿右手边的酒(wine)，那M是什么呢，当然是放在中间的主菜(main course)咯。

餐具的使用顺序：从外向内使用。

西餐的进餐顺序

西餐种类繁多，风味各异，但基本的用餐顺序大体相同。一般为：开胃菜、汤品、主菜、甜点，最后为咖啡。

在适当的场合下，为了表达适当的礼仪环境，高端玻璃瓶水常常是必备的，比如高端西餐如果缺少了高端水，是难以想象的。

气泡水与开胃菜

选择气泡水搭配开胃菜，他的作用是像闹钟一样，叫醒你的舌头，有助于打开味觉，为你的头盘增进风味。翻滚的气泡刺激着每个味蕾，气泡的声音就像在跟你的身体说：快准备享用大餐吧!

气泡水与主菜

在一餐中最好选择含气与无气两种水来调节进食节奏。吃清淡的海鲜或禽类，无气泡的平静水更能帮你清洁味蕾，滋润喉咙，享受食材原始、纯粹的味道。

气泡水与甜品

一款优质的佐餐水除了润喉之外，最重要的是在用餐过程中清洁口腔和味蕾，所以在主餐结束，吃甜品之前，需要用水来清口，可以选择微气泡水或无气泡水，舒缓味蕾，清除掉主菜在口腔中留下的刺激，搭配清爽甜点，享受甜品带来的舒缓与一顿完美大餐的无比满足感!

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！