# 商务礼仪之餐饮礼仪论文

来源：网络 作者：紫陌红尘 更新时间：2025-04-15

*商务礼仪之餐饮礼仪论文（精选3篇）商务礼仪之餐饮礼仪论文 篇1 摘 要：法国这个浪漫之都，吸引我们的不仅是它有世界上优美动听的语言，法国餐饮的魅力可以说是在我们品读法语的浪漫同时不能忽视的一大元素，来到法国，置身于法国文化的包围中，我们很难...*

商务礼仪之餐饮礼仪论文（精选3篇）

商务礼仪之餐饮礼仪论文 篇1

摘 要：法国这个浪漫之都，吸引我们的不仅是它有世界上优美动听的语言，法国餐饮的魅力可以说是在我们品读法语的浪漫同时不能忽视的一大元素，来到法国，置身于法国文化的包围中，我们很难逃脱掉法餐的诱惑。从某种意义上说，厨师们对美味佳肴的追求和创作欲望已经步人艺术家那样走火入魔的意境，法国餐饮的礼仪与巴黎女人美在骨子里的吃相揉和在一起的，法国的餐饮讲究细致创意，而且在法餐中也形成了独具特色的礼仪，这种礼仪的学习，不仅帮助我们了解法国的饮食文化，而且对中法交流日益频繁的当前也有重要意义，了解对方的餐饮习俗，取长补短，更好地使这种礼仪习惯融入中国文化中。

关键词：法国;餐饮;礼仪

一、法国的饮食介绍

1、法国特色饮食

欧洲人认为法国菜是世界上最高级的菜，它的口感之细腻、酱料之美味、餐具摆设之华美，简直可称之为一种艺术。法国人对饮食艺术有极高的品味，国内的名菜多不胜数，包括鹅肝酱、海鲜、蜗牛、奶酪等等。每一道菜都有它独特的烹调方法，必能令你垂涎三尺。法国特色饮食：法国香槟(产自法国香槟地区)及各式红白葡萄酒(Bordeaux 和Burgundy 是著名产地)、各式奶酪、白酒煨鸡、红酒煮牛肉、法式龙虾、大蒜蜗牛及大蒜田鸡腿等。另外，在法国美食中，最负盛名的便是法国的葡萄酒。法餐不但讲究饭菜的口味，还非常讲究配餐的酒水，正式的法餐一定要根据主菜配不同的葡萄酒，比如吃肉时喝红葡萄酒，吃海鲜时喝白葡萄酒。也因为如此，法国的葡萄酒庄园遍布全国各地。而对于今天的法国人而言，葡萄酒所具有的价值已早就超出了单纯的工业产品的单纯范畴，取而代之的便是葡萄的种植与葡萄酒的酿造及浪漫与艺术相结合的文化产物，是法国浪漫情怀的最权威的代言人。以丰富多元的葡萄品种和整体优越的品质早已让法国成为葡萄酒文化时尚的引领者。 琼浆玉液与玲珑杯盏之间弥漫出的不仅仅是酒香，更是法国的优雅文化。 而每天喝一杯葡萄酒不仅仅是为了陶冶情操与保持健康，更重要的便是教会人们如何于躁动的生活中保持一份浪漫的情怀，对待生命的一种积极坦然的生活态度。

2、法国的餐饮美食

法国人一向十分关注他们吃的东西。他们比其他人更加注重一日三餐的形式化(时刻、礼仪等)，而且每天在这方面比别人花的时间多。经常听到很多法国人说，美食是指不在家里而在著名餐馆进餐，家里的饭菜虽好也吃着放心，但一般说要低一个档次。在法国，时尚在美食中的作用极大。有关美食的书籍、指南、杂志和互联网站不计其数，口耳相传也作用非浅。往往一顿美餐的谈话主题，不是前夜品尝的山珍海味，就是第二天将要享受的美味佳肴。因此，在崇尚美食的法国经营中餐的确有它独特的优势和挑战。法国一般餐馆的营业时间是在正午12 时至下午2时 30 分，而晚上则7 时至11时左右。其他时间则可到 CafBrasserie 等咖啡茶座，也可到 Crperie 薄饼店。大部分餐馆都在门口张贴了当日的菜单及价钱。而午饭时大多有 Plat du jour(今日推荐菜单)，价钱较为相宜。菜单一般是按下列顺序写的：正餐前的头道菜，通常有汤或沙拉等;鱼类;肉类;蔬菜类;甜品。不必每样都吃。当然，法餐的价格在欧洲也是最昂贵的，这是众所周知的，除了它的菜价比较高外，还体现在餐单上要另付 20%的增值税，以及 15%的服务费。若某间餐厅的食物或服务特别好，一般客人会多付 1-1.5 欧元。

二、法国餐饮礼仪起源和发展

由于社会底层老百姓每天考虑更多的是如何果腹，饮食礼仪对他们来说完全置身事外，但 吃相 却逐步成为王公贵族体现自己高贵气质的另一种表现。至今，在法国人的眼中，一个人进餐时所表现出来的礼仪往往成为判定其受教育程度的重要标准。

据记载，进餐礼仪起源于法国梅罗文加王朝，受拜占庭文化的启发，制定了一套细致的礼仪。到了罗马帝国的查里曼大帝时，礼仪变得复杂而专制起来，如皇帝必须坐最高的椅子，当乐声响起之时，王公贵族须亲自将菜肴传至皇帝手中，罗马贵族则喜欢在三面有躺椅的躺卧餐桌用餐，上菜时仆役的双脚随着音乐的节拍移动，将菜肴首先端给主人。到了 12 世纪，意大利文化进入法国，餐桌礼仪和菜单用语变得更为优雅精致，教导礼仪的著作纷纷面世，在赴约、切割食物、喝汤、吃面包、穿着服饰等礼仪上都做了约束，这种礼仪逐步在贵族圈中盛兴起来。法国人从小被教导用餐时双手要放在桌上，从十七世纪中叶起，法国贵族和他们的厨师对饭菜味道和就餐方式开始进行革新。如此明确地决定要系统研究创新厨艺，这在欧洲是独一无二的。他们标新立异的烹饪艺术，很快就收到了丰硕的成果。使历史学家惊叹的，是那些证实法国人标新立异的资料，竟然如此丰富和一致。一些菜谱可以佐证烹饪活动的重大变革，一些社会礼仪教科书，可以说明在就餐礼仪方面的深刻变化。

三、法国餐饮礼仪的内容介绍

海明威说： 法国是不散的宴席。 法国的饮食文化非常悠久，从路易十四开始，法国的饮食外交便世界闻名，在法式宴会鼎盛时期，餐桌上一次可上200道菜。闻名世界的法国料理，以精致豪华的高尚品味，风靡全球食客的胃，法国人将 吃 视为人生一大乐事，他们认为：美食不仅是一种享受，更是一种艺术。法国餐同英式美式餐饮一样，讲究的是在严谨的上餐顺序中寻找与品位美食的浪漫特质。置身于法国餐厅，我们追求的不是 吃饱 而是真正的在法国慢餐文化中体味法国餐的真谛。

1、就餐前社交礼仪

西方人之间，如没有血缘关系，对男子统称呼 Mr.X ，对未婚女士统称; Miss.X ，对已婚女士统称 Mrs.X ，对不清楚结婚与否的女士通称 Ms.X 。对于初次相识的人，特别是经人介绍刚刚认识的同事、同行、生意伙伴等，应称呼 Mr.Mrs.+姓 ，如 Mr Smith 只有当对方允许称呼其名时，才可直呼 John Tom 等。此外，在交换彼此名片时，大多用一只手递送自己的或接受对方的名片。 致谢是文明社会的一种礼仪规范，是对他人提供的帮助或给予的关怀的一种承认、肯定和内心感受的一种外在表现形式，它对促进人与人之间的关系具有重要的意义。在英语文化中，不论对方是谁，只要你为对方做了点事，提供了一点帮助，如倒杯水，传递一枝笔，找零钱或指指路，你都必须道一声谢。所以，在英语文化中， 谢谢 可以说是无处不在，必须经常挂在嘴上。

此外，参加正式宴会，不要缺席和迟到，否则很不礼貌，也不要早到( 尤其是赴家宴的话可能主人还在准备菜品、梳洗打扮，尚未完毕) ，提前 3～ 5 分钟到场最好。进餐前，如果主人要祷告，即使无宗教信仰，最好也一同低头，以示尊重。参加宴请，要注意个人的服饰得体。不注意服饰打扮，既为人轻视，又失礼于人。

2、座次安排

去法国，宴会所举行的餐饮形式大部分是西餐为主。西餐无论从形式到内容上讲，都与中餐有所区别。根据社交礼仪的规范，食用西餐，必须对西餐的菜序、座次、餐具以及西餐的品尝、西餐的要求等，有一定程度的了解。

在绝大多数情况下，西餐宴会席位排列主要是位次问题。除了极其盛大的宴会，一般不涉及桌次。席位排列原则有六个方面需注意：女士优先原则，一般女主人为第一主人，在主位就座。男主人为第二主人，坐在第二主人的位置上。右高左低原则：排列席位时，男主宾排在女主人的右侧，女主宾排在男主人的右侧，按此原贝，依次排列。中座为尊原则：三人一同就座用餐时，居中座者要高于其两侧就座之人。门面为上原则：用餐时，应该以面对正门为上座，背对正门为下座。观景为佳：在一些高档餐厅用餐时，在其室外往往有优美的景致或高雅的演出，可供用餐者观赏。靠墙为好：如果男女同去进餐，为了防止过往侍者和食客的干扰，那么靠墙的位置应该请女士就座，男士坐在女士对面。

此外，西餐的席位一般都用长桌或方桌，因此，席位的排列方法主要分长桌或方桌两种。(1)长桌的席位排列。有两种方法：一，男女主人分别在长桌两侧的中央相对而坐，餐桌的两端可以坐人，也可以不坐人。二，男女主人分别坐在长桌的两端。(2)方桌的席位排列其排列方法是：就座于方形餐桌四面的人数应相等。

3、餐具的摆放和使用

(1)餐巾的使用

落座后，应待主人打开餐巾后其余宾客再将餐巾平铺在腿上。餐巾的主要作用是防止食物残渣掉在衣服上和擦嘴之用。为了卫生，西餐餐巾的折放通常很简单，打开后几乎无折痕，不像国内习惯将餐巾折成很复杂的花鸟型等，打开后皱皱巴巴不太美观，人们也不愿意拿来擦嘴。此外，餐巾在西餐中还可有 占位 之用，如果就餐还未结束中途离开，可将餐巾放在椅子上表示还要回来，如果将餐巾放在餐桌上则表示进餐结束，宴会中主人将餐巾放在桌子上则表示宴会结束。

(2)刀叉的使用

谈到吃西餐，很多人常常会被各式各样的刀叉羹匙弄得不知所措，其实刀叉的雏形在 15 世纪前后才出现，那时欧洲人为了改进进餐的姿势，开始使用双尖的叉子，这样切割后的肉块用叉子送入口中就比用手抓食显得优雅许多。到了 17 世纪末期，在英国上流社会开始使用三尖的叉子，而目前普遍使用的四尖叉子直到 18 世纪才开始使用。随着皇室贵族及上流社会交往规格的提升，西餐菜肴的品种数量也逐步增多，高档宴会的菜肴通常包含头盘、冷菜( 沙拉类、肉批类、胶冻类等组成) 、汤( 大致可分为清汤、茸汤、奶油汤、蔬菜汤和冷汤等五类) 、主菜( 一般由海鲜、禽类和家畜或野味等三道菜组成) 、甜点( 冷、热各一道) 、水果、咖啡或茶等，配合各类菜肴使用的刀叉餐具也日益讲究并完善起来。英国人唐纳德在《现代西方礼仪》中说： 我们的祖先似乎为每一种特殊情况都发明了一种匙具或叉具，从叉取泡菜到舀取火鸡肚里的填馅，样样餐具一应俱全 。

其实刀叉的使用方法很简单，即掌握一个原则--由外向里使用，先用摆在最外面的刀叉，吃完一道菜收走一副刀叉，接着使用下一副刀叉，喝汤时只用汤匙即可。西式宴会的摆台通常如下图所示：

3、菜肴的食用

(1)宴会套餐

一般上菜时首先上头盘，头盘是餐厅的开胃特色菜，有冷有热，这时根据菜品的特点可单独配上一套餐具，如法式 蜗牛配蜗牛夹和蜗牛叉，吃完头盘后，餐盘和餐具一起撤走; 上冷菜时，使用最右边的冷餐刀和最左边的冷餐叉; 喝汤时，仅配汤匙，汤匙由里向外舀汤，然后将汤匙整个放入口中喝完后拿出，如汤的温度较高，可稍等温度降低些或舀一勺在嘴边轻轻吹凉，不可用嘴去吸，尤其不要吸出声音，中途若要休息，可将汤匙搭在盘边，若将汤匙整个放在盘中则表示用菜完毕，如盛器为汤碗，不要将汤匙放入汤碗中而应搁在垫盘上，当汤剩下一点不便舀取时，可拿面包将汤蘸着食用。宴会主菜一般由三道菜组成，第一道菜为海鲜类菜肴( 多为鱼类菜肴) ，此时配鱼刀和鱼叉食用，同时配喝白葡萄酒，由于鱼肉肉质细嫩，鱼刀通常没有锋利的刀刃，且带有一定弯度，便于将易碎的鱼肉 铲起 食用; 第二道主菜一般为禽类菜肴，配主餐刀和主餐叉食用，也配喝白葡萄酒，食用完毕后，将餐具及酒杯一同撤走，重配干净的主餐刀叉吃第三道主菜( 如菜单安排第二道主菜为红色肉类，则配喝红葡萄酒，此时第一道主菜食用完毕后就将白葡萄酒杯撤走) ; 第三道主菜通常为家畜类菜肴，以牛羊肉为主，也有配野味类菜肴如鹿肉、兔肉等，配红葡萄酒，吃完后红酒杯同餐具一起撤走; 在宴会高潮部分时，全体宾客共举香槟杯庆贺，喝完后香槟杯也随即撤走。宴会的最后一道菜为甜点，有冷热之分，但有些宴会冷热甜点各准备一份，热甜点常见的有法式橙汁烩煎饼、火焰香蕉、香梨烩西梅等，一般配合刀叉食用，冷甜点以冰激凌、布丁、慕斯最为常见，通常用甜点匙食用，食用完毕餐具撤走，再撤走垫盘、水杯、黄油碟、面包碟和黄油刀，最后再根据客人需要上咖啡或茶( 水杯在进餐过程中始终不撤) 。

(2)普通套餐

普通西式套餐的菜肴由冷菜、汤、热菜及甜点四道菜组成，所配的餐具数量也较少，一般只配一副刀叉、一个酒杯和一个水杯，使用原则与宴会套餐相似，需要注意的是吃完一道菜后可让服务人员更换一副刀叉，不要用餐巾擦拭刀叉后再吃下一道菜，因为在欧洲有些国家的风俗习惯认为在客人面前用餐巾擦刀叉是一种挑衅的行为。西餐在烹调及进餐时有句俗语为 红配红、白配白 ，意思是在烹调加工菜品时，红色的肉类( 牛肉、羊肉、鹿肉等) 可加红葡萄酒进行调味烹制，白色的肉类( 鱼肉、海鲜、鸡肉等) 可加白葡萄酒进行调味烹制，类似中式烹饪中加料酒的作用，这些菜品在食用时也往往按其颜色分类配以相应的酒进行饮用，切不可混淆。 4、细节要求

此外，西餐礼仪中还有一些细节要求如下：

第一，使用餐刀和餐叉时，上臂靠在桌边，肘部稍靠近肋骨部位。不要向外横分，这样既不好看也容易撞到身边的客人，两只手腕适当用力配合着切割食物，不要互相撞击或与盘子摩擦发出声响。切割牛扒、羊排、猪扒等大块肉类时，用餐叉叉在肉块左部适当的位置，切割成合适的大小后直接将肉送入嘴中。不要从右边切下一块后将叉子抽出，再将肉块叉住后送入嘴中，更不要将肉扒先用刀分割成若干小块，放下餐刀，用餐叉一块块叉起来吃。

第二，吃菜时遇到有骨头、刺或核时，能用刀叉去掉的尽量使用刀叉，若吃到嘴里要吐出来，则用刀叉或手接住放在盘边，不要吐在桌子或地上。吃整条鱼时，吃完上半面，用刀叉将鱼骨去掉放在盘边，再吃下半面，不要将鱼翻面来吃。

第三，吃饭途中若要离开或休息片刻，要将刀叉成八字形搭在盘边，刀刃朝向自己，表示还要继续用餐，用餐完毕，将刀叉平行摆放在餐盘正中，表示用餐完毕。

第四，要擦嘴的时候，先将刀叉放下，两手拿起餐巾擦嘴，不要一手拿刀叉，一手拿起餐巾擦嘴，嘴里有食物时不要说话。喝酒时，也要将刀叉放下，不要左手拿叉子、右手拿酒杯喝酒，祝酒干杯时，即使不会喝酒，也要将杯口放在嘴上碰一下，以示敬意，不要劝酒，若他人酒杯中的酒没有喝完，不要主动去帮忙添加。吃饭时不要在餐桌上化妆、抓头、剔牙、擤鼻涕，更不要打嗝，西方人最忌讳打嗝，如果忍不住打了，应立即道歉。

最后，我们也应注意包括法国在内的西方国家，在宴会和餐饮时所形成的两大原则：慢和静。一方面，法国餐所追求的不是我们中国餐饮中的 八大菜系 式的五彩缤纷，挑战味蕾的极限，而是追求在循序渐进的 慢 节奏中达到人与美食的完美统一。我们不难发现一顿法国餐都不会少于两个小时。与美国传来的汉堡包快餐文化针锋相对的法国的慢餐文化是更注重养生与健康的。因为对于 吃饭秀气 的法国人而言，吃是享受生活而不是应付身体需求，是在饮食中寻求健康而不是消耗身体。法国餐所讲求的便是在安静、平和的餐饮中追求的最佳的营养均衡。另一方面，在餐饮氛围方面，中国人在吃饭的时候都喜欢热闹，很多人围在一起吃吃喝喝，说说笑笑，大家在一起营造一种热闹温暖的用餐氛围。除非是在很正式的宴会上，中国人在餐桌上并没有什么很特别的礼仪。而西方人包括法国人在用餐时，都喜欢幽雅、安静的环境，他们认为在餐桌上一定要注意自己的礼仪，不可以失去礼节，比如在进餐时不能发出很难听的声音。但也不要光顾着吃，注意与身边的人适当交谈，但说话声音要低，尽量不与远处的人大声交谈，更不能像平时吃饭那样侃侃而谈，大声喧哗。

参考文献：

[1]欧阳俊.法国的面包文化[J].东方食疗与保，20xx，(10).

[2]李虹.中西餐饮礼仪之对比[J].魅力中国，20xx，(1).

[3]杜莉，孙俊秀，等.筷子与刀叉--中西饮食文化比较[M].成都：四川科技出版社，20xx.

[4]高峰.极为讲究的西餐礼仪[J].烹调知识，20xx，(31).

[5]金正昆.商务交往中的餐饮礼仪[J].视野，20xx，(1).

商务礼仪之餐饮礼仪论文 篇2

摘 要： 随着全球化的演进，中西方文化的碰撞对礼仪有着深层次的要求。餐饮礼仪体现一个国家的风俗文化内涵，本文通过比较我国和西方国家餐饮礼仪的差异，进一步认识中西方的文化传统和风俗习惯，从而尽可能避免文化习俗的不同带来的不便，使得跨文化交际能够更加有效地进行。

关键词： 中西方 餐饮礼仪 跨文化交际

中国有句古语：民以食为天。中国人自古就对饮食有着很高的追求，餐饮礼仪可谓源远流长。21世纪，随着经济快速发展，西方文化大量涌入中国，西式餐饮文化逐渐被中国民众接受。由于历史和文化的不同，中西方餐饮文化有着很大差异。对中西方餐饮礼仪进行比较，有利于在跨文化交际中恰当、得体地进行交往，从而避免因为不恰当的方式或行为造成的误解和交际障碍。

一、用餐氛围的差异

由古至今，中国人都非常习惯在饭桌上表达感情。大家团团围坐，共享一席，崇尚热闹温暖的用餐氛围，讲究面子排场，气氛之热烈常常令人叹为观止。在用餐过程中，中国人喜欢相互敬酒，有时为了表示对对方的尊重，喝酒的时候都是一杯一杯地喝。主人还要劝客人进食，生怕客人吃不饱、吃不好，甚至会不断用自己的筷子往客人的盘子里夹菜，这样才能充分体现主人的热情和诚意。虽然从卫生角度看，这种饮食方式有明显不足，但它符合我们民族 和合 、 团圆 的普遍心态，由此可以看出延承至今的文化传统和民族性格。当然，大声喧哗的就餐方式已经为现代就餐礼仪所摒弃。

西方人用餐时喜欢幽雅、安静的环境，实行分餐制，每人各自点菜，各持一份，只吃自己的盘中餐，不替他人取菜、不吸烟、不劝酒;喝汤时不能发出响声，吃东西时要闭嘴咀嚼，不要舔嘴唇或咂嘴;可以与左右客人轻声交谈，音量保持对方能听见的程度即可。其实，中式宴会和西式宴会交际的目的都很明显，只不过中式宴会更多地体现在全席，而西式宴会多体现于相邻宾客之间。

与中国饮食方式的差异更明显的是西方流行的自助餐。大家各取所需，不必固定在位子上吃，走动自由，这种方式便于个人之间的情感交流，不必将所有话都摆在桌面上，也表现了西方人对个性、对自我的尊重。但各吃各的，互不相扰，总是缺少了和乐融融的气氛。

二、席位安排的差异

中式餐饮一般采用圆桌共餐的形式，其席位一般是依餐厅的方位与装饰设计风格而定，或取面门、朝阳，或依室内装饰所体现出的突出位置设定尊位。通常服务员摆台时会以口布折叠成花、鸟等造型，尊位造型非常醒目，使人一望而知。在民间吃饭，尊位可以是主人就座，但当有前辈、领导、长辈或认为是重要的客人时，尊位必须请最长者、最重要的客人就座，主人可以陪伴在最重要的客人左右。中国传统位次排序讲究 左为上，右次之 ，正式宴会中，席位的高低依距离尊位的远近，左高右低，以此类推，逐个排列，最后一位是背对门的座位，通常不应安排客人入座。主人必须注意的切不可让客人坐在靠近上菜的座位。现代较为流行的中餐宴饮礼仪，第一主宾坐在主人的右边，第二主宾坐在主人的左边或者第一主宾的右边。男性往往与女性分桌，女性安排在次桌或次要座位。若家中请客，则女主人往往在厨房和餐厅之间穿梭忙碌，待所有菜品上桌才就座陪客。

西式宴请中一般使用马蹄形或长形餐桌，男女间隔而座，即便是夫妻也不例外。西方以右为尊，左为次，女宾客的席位比男宾客的席位稍高。在正式宴会中，英美和法国排位法不同。英美排位法为：左右两端为男女主人，男主宾坐在女主人的右边，女主宾坐在男主人的右边，男女主人的左边是次宾，陪客一般坐在中间位置。法式长桌的排坐法正好相反：男女主人坐在中间，对坐，女主人右边为男主宾，男主人右边为女主宾，男女主人的左边为男女次宾，陪客尽量坐旁边。入座方式为从左侧入座，男士要替位于自己右边的女宾客拉椅子，协助女士入座，显示女士优先的绅士风度。就餐者入座后，姿势要端正、自然，后背微靠椅背，不要坐在椅子边沿。

三、餐具使用的差异

中餐餐具主要有筷子、勺子、碗、盘等。筷子是中餐最常用的餐具，中国人早在春秋战国时期就开始使用筷子，筷子可以说是人类手指的延伸，手指能做的事，它几乎都能做，而且不怕高温与寒冷。使用筷子也是有讲究的，中餐进餐时不可玩弄筷子，也不可用筷子向人指指点点或打手势示意，绝对不可吸吮筷子或把筷子插在米饭中。在使用筷子的过程中，运用的是以中指关节作为支点的杠杆原理，通过食指控制筷子的运行，在协同中完成整个吃饭过程。在中国几千年的文化传承过程中，筷子作为一种文化一直保留了下来，成为中华文化的一种象征。

西餐的餐具主要有刀、叉、匙、碗、碟、餐巾等，都各有用途，摆放位置不一样。用餐前先把餐巾打开平放在大腿上，用餐结束后把餐巾大略折好放在桌子上即可。可以用餐巾的一角擦嘴、擦手，但绝不可以用来擦拭餐具。在西餐桌上通常会摆放不只一副刀叉，原则上是从外向内取用。宴会开始，女主人拿起刀叉便表示客人都可以进食了。进餐时左手持叉，右手持刀，吃一块，切一块，也可在切割下一小块后，放下刀，把叉换到右手来叉取食物。餐刀可以用来将食品拨到叉子上，但不能用餐刀往嘴里送食物。使用刀叉匙不能和菜盘、汤盘碰出声响。一道菜没吃完时，刀叉要成八字摆在盘沿上，叉齿朝下;吃完后，把刀叉并拢置于盘上，侍者会将菜盘与刀叉一同撤去，再用第二套刀叉。使用刀叉时还有一些禁忌，如：手里拿着刀叉时不能指手画脚;发言或交谈时，应将刀叉放在盘上才合乎礼仪;忌用自己的餐具为别人夹菜;餐具掉落不要弯腰拾捡，等等。还要注意，西餐上菜是从左边上的，吃完从右边撤下去，斟酒却是从右边开始。弄不清这一点，说不定就会错用邻座的饮料食物。

礼仪是一种文化，有纵向的传承和横向的借鉴与融合。尽管不同的社会历史、不同的民族文化和不同的地域特征，造就中西方迥异的饮食背景，但从本质上讲， 吃 的内涵并不会因为这些差异而改变，讲究品种多样、营养平衡、搭配合理、重视健康已成为中西方餐饮文化的共识，这是中西方餐饮礼仪交流融合最重要的基础，只有交流，才可能了解，才有可能发展。随着中西方文化的不断交流，中国的餐饮礼仪在与世界各国礼仪文化的碰撞中也将出现新的特色，产生新的变化。它一方面更有助于传统的中式餐饮礼仪在交流、碰撞中博采众长，不断完善发展，始终保持旺盛的生命力，另一方面必将促进中华餐饮文化在全世界范围内的广泛传播和发展。

参考文献：

[1]玛格丽特 维萨.餐桌礼仪：文明举止的起源[M].北京：新星出版社，20xx.

[2]王俊霞.跨文化交际与中西文化差异[J].学术交流，20xx，(2).

[3]罗露莎.浅析中西饮食文化差异[J].双语学习，20xx，(5).

[4]多晓萍.从饮食角度浅析中西文化[J].兰州工业高等专科学校学报，20xx，(12).

商务礼仪之餐饮礼仪论文 篇3

老田鸡 退二线

某局新任局长宴请退居二线的老局长。席间端上一盘油炸田鸡，老局长用筷子点点说： 喂 ，老弟，青蛙是益虫，不能吃。 新局长不假思索，脱口而出： 不要紧，都是些老田鸡，已退居二线，不当事了。 老局长闻听此言顿时脸色大变，连问： 你说什么?你刚才说什么? 。新局长本想开个玩笑，不料说漏了嘴，触犯了老局长的自尊，顿觉尴尬万分。席上的友好气氛尽被破坏，幸亏秘书反应快，连忙接着说： 老局长，他说你已退居二线，吃田鸡不当什么事。 气氛才有点缓和。

评析： 表面看起来，是这位新局长没有注意老局长的心态想显示点幽默，结果因比喻用词不当而弄巧成拙，其实是新局长内心深处隐藏的某些想法，因过于得意而不由自主地流露出来。所以，无论从语言运用上，还是从个人思想、品质、性格上看，这位新局长都欠修养。 从谈话中的礼仪要求来说，应注意对方的心理忌讳，对心境不同的人说不同的话，清代《治家格言》中就说： 莫对失意人谈得意事。

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！