# 中餐基本文化礼仪202\_

来源：网络 作者：琴心剑胆 更新时间：2025-03-28

*中餐基本文化礼仪202\_（精选13篇）中餐基本文化礼仪202\_ 篇1 中国饮食礼仪由来之久，如进食礼仪，按《礼记》所述，周代时已有了非常严格的要求，下面就是具体的规矩: 1.进食时入座的位置很有讲究，汉代以前无椅凳，席地而坐。 在一般情况下...*

中餐基本文化礼仪202\_（精选13篇）

中餐基本文化礼仪202\_ 篇1

中国饮食礼仪由来之久，如进食礼仪，按《礼记》所述，周代时已有了非常严格的要求，下面就是具体的规矩:

1.进食时入座的位置很有讲究，汉代以前无椅凳，席地而坐。

在一般情况下，要坐得比尊者长者靠后一些，以示谦恭，进食时要尽量坐得靠前一些，靠近摆放馔品的食案，以免不慎掉落的食物弄脏了坐席。

2.宴饮开始，菜品端上来时，客人要起立;有贵客到来时，客人也要起立，以示恭敬。

3.如果来宾地位低于主人，必须双手端起食物面向主人道谢，等主人寒暄完毕之后，客人方可入席落座。

4.进食之前，等馔品摆好之后，主人引导客人行祭。

古人为了表示不忘本，每食之先必从盘碗中拨出菜品少许，放在案上，以报答发明饮食的先人，是谓“祭”。

食祭于案，酒祭于地，先吃什么就先用什么行祭。

如果在自己家里吃上一餐的剩饭，或是吃晚辈准备的饮食，就不必行祭。

5.主人准备的美味佳肴，客人不可随便取用，须得“三饭”之后，主人才指点肉食让客人享用，还要告知所食肉物的名称。

所谓“三饭”，指一般的客人吃三小碗饭后说饱了，须主人劝让才开始吃肉。

宴饮将近结束，主人不能先吃完而撇下客人，要等客人食毕才停止进食。

6.宴饮完毕，客人自己须跪立在食案前，整理好自己所用的餐具及剩下的食物，交给主人的仆从。

待主人说不必客人亲自动手，客人才住手，复又坐下。

其他文献还说，如果用餐的是本家人，或是同事聚会，没有主宾之分，可由一人统一收拾食案。

如果是较隆重的筵席，这种撤食案的事不能让妇女承担，怕她们力不胜劳，可以推出年轻点的人来干。

7.吃黍饭不要用筷子，食饭必得用匙，筷子是专用于食羹中菜的，不能混用。

中餐基本文化礼仪202\_ 篇2

中国饮食文化从沿革看，绵延170多万年，分为生食、熟食、自然烹饪、科学烹饪4个发展阶段，推出6万多种传统菜点、2万多种工业食品、五光十色的筵宴和流光溢彩的风味流派，获得“烹饪王国”的美誉。

中国饮食文化从内涵上看，涉及到食源的开发与利用、食具的运用与创新、食品的生产与消费、餐饮的服务与接待、餐饮业与食品业的经营与管理，以及饮食与国泰民安、饮食与文学艺术、饮食与人生境界的关系等，深厚广博。

中国饮食文化从外延看，可以从时代与技法、地域与经济、民族与宗教、食品与食具、消费与层次、民俗与功能等多种角度进行分类，展示出不同的文化品味，体现出不同的使用价值，异彩纷呈。

中国饮食文化从特质看，突出养助益充的营卫论(素食为主，重视药膳和进补)，五味调和的境界说(风味鲜明，适口者珍，有“舌头菜”之誉)，奇正互变的烹调法(厨规为本，灵活变通)，畅神怡情的美食观(文质彬彬，寓教于食)等4大属性，有着不同于海外各国饮食文化的天生丽质。

中国饮食文化从影响看，直接影响到日本、蒙古、朝鲜、韩国、泰国、新加坡等国家，是东方饮食文化圈的轴心;与此同时，它还间接影响到欧洲、美洲、非洲和大洋洲，像中国的素食文化、茶文化、酱醋、面食、药膳、陶瓷餐具和大豆等，都惠及全世界数十亿人。

总之，中国饮食文化是一种广视野、深层次、多角度、高品位的悠久区域文化;是中华各族人民在100多万年的生产和生活实践中，在食源开发、食具研制、食品调理、营养保健和饮食审美等方面创造、积累并影响周边国家和世界的`物质财富及精神财富，是博大精深的饮食文化。

中餐基本文化礼仪202\_ 篇3

1、文雅地使用筷子，体现了用餐者的风度和心态，所以，千万注意，不能妄动。

2、由准备入席就餐直到用餐完毕，整个过程都要时刻注意自己的举止和谈吐。

3、端庄就坐，不急不躁：事先找到入席时自己应坐的位置，入席后坐姿端庄、文雅。

4、客随主便，文明用餐：大家就座后主人要讲一些客套话，等主人拿起筷子后大家再一起随之。

5、大家吃好，自己吃好：众人席间尽量照顾他人。

6、用餐时不要随意离席，自己吃好了，可把筷子横放在桌面上以表示自己不再继续用了。

7、用餐完毕主人先起身离席，大家再随之离开。

8、在用餐过程中有许多约定俗成的禁忌：

9、口内有食物不得与他人谈话。

10、吃剩的秽物不得乱扔。

11、俗话说“主不请，客不尝”，用餐时不得表现出贪婪。

12、不要让女士坐在餐席座次的最后。

13、女士不给同辈或同事中的男士斟酒。

14、用餐时身体的大臂和肘关节内收，不得给人以趴在餐桌上的感觉。

15、用餐时不得吸烟，更不能当众擤鼻涕及乱打手势。

16、控制自己的饮酒量，不得过量造成失态，给众人不安全感。

中餐基本文化礼仪202\_ 篇4

用餐时的举止

由准备入席就餐直到用餐完毕，整个过程都要时刻注意自己的举止和谈吐。端庄就坐，不急不躁：事先找到入席时自己应坐的位置，入席后坐姿端庄、文雅。

客随主便，文明用餐：大家就座后主人要讲一些客套话，等主人拿起筷子后大家再一起随之。大家吃好，自己吃好：众人席间尽量照顾他人。

用餐时不要随意离席，自己吃好了，可把筷子横放在桌面上以表示自己不再继续用了。用餐完毕主人先起身离席，大家再随之离开。

举止禁忌

在用餐过程中有许多约定俗成的禁忌：

口内有食物不得与他人谈话。

吃剩的秽物不得乱扔。

俗话说“主不请，客不尝”，用餐时不得表现出贪婪。

不要让女士坐在餐席座次的最后。

女士不给同辈或同事中的男士斟酒。

用餐时身体的大臂和肘关节内收，不得给人以趴在餐桌上的感觉。

用餐时不得吸烟，更不能当众擤鼻涕及乱打手势。

控制自己的饮酒量，不得过量造成失态，给众人不安全感。

中餐基本文化礼仪202\_ 篇5

在家庭内部，要准备几副质地好的筷子供家中长者专用，一般质地的筷子给家中晚辈使用，以示对家长的尊敬。

进餐时使用筷子有哪些礼节呢?

摆放筷子时应轻拿轻放，次序以餐桌上、下及尊、卑次序摆放，入席后不能玩耍筷子，更不能用筷子敲击餐桌台面。

摆放时，筷子应整齐竖直地放在筷架上，不可将筷子的一端摆在盘、碗的边缘。

用餐时，客人和晚辈不可以先用筷子，需等主人、长辈拿起筷子后随之动用，即表示用餐开始了。

虽说中餐选用餐桌上的菜肴和食品时多为自便，但在使用筷子的动作上也是有讲究的。俗语说“忌八筷”，总之讲究礼仪才不会使旁人生厌。

一忌戳筷：不要用筷子指向别人，戳戳点点地与别人讲话。

二忌搅筷：用筷子搅动盘、碗中的菜肴，挑肥拣瘦地翻乱食物。

三忌剔筷：用筷子当牙签剔牙缝。

四忌插筷：把筷子插在碗中的食物上或插在碗中。

五忌舔筷：用舌舔筷子。

六忌迷筷：用筷子夹选食物又不知选哪道菜，在餐桌上来回晃动。

七忌交叉筷：避免与别人同时夹菜，不使自己用的筷子与别人的筷子成交叉状。

八忌敲筷：用餐时不得用筷子敲击餐桌上的各类盘、碗。

文雅地使用筷子，体现了用餐者的风度和心态，所以，千万注意，不能妄动。

中餐基本文化礼仪202\_ 篇6

用餐时要注意文明礼貌。对外宾不要反复劝菜，可向对方介绍中国菜的特点，吃不吃由他。有人喜欢向他人劝菜，甚至为对方夹菜。外宾没这个习惯，你要是一再客气，没准人家会反感：“说过不吃了，你非逼我干什么?”依此类推，参加外宾举行的宴会，也不要指望主人会反复给你让菜。你要是等别人给自己布菜，那就只好俄肚子。

客人入席后，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，客人才能开始;客人不能抢在主人前面。夹菜要文明，应等菜肴转到自已面前时，再动筷子，不要抢在邻座前面，一次夹菜也不宜过多。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，狼吞虎咽，这样会给人留下贪婪的印象。不要挑食，不要只盯住自己喜欢的莱吃，或者急忙把喜欢的菜堆在自己的`盘子里。用餐的动作要文雅，夹莱时不要碰到邻座，不要把盘里的菜拨到桌上，不要把汤泼翻。

不要发出不必要的声音，如喝汤时“咕噜咕噜”，吃菜时嘴里“叭叭”作响，这都是粗俗的表现。不要一边吃东西，一边和人聊天。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。掉在桌子上的菜，不要再吃。进餐过程中不要玩弄碗筷，或用筷子直向别人。不要用手去嘴里乱抠。用牙签剔牙时，应用手或餐巾掩住嘴。不要让餐具发出任何声响。 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;餐后不要不加控制地打饱嗝或嗳气;在主人还没示意结束时，客人不能先离席。

中餐基本文化礼仪202\_ 篇7

根据人们的饮食习惯，与其说是“请吃饭”，还不如说成“请吃菜”。所以对菜单的安排马虎不得。它主要涉及到点菜和准备菜单两方面的问题。

点菜时，不仅要吃饱、吃好，而且必须量力而行。如果为了讲排场、装门面，而在点菜时大点、特点，甚至乱点一通，不仅对自己没好处，而且还会招人笑话。这时，一定要心中有数，力求做到不超支，不乱花，不铺张浪费。可以点套餐或包桌。这样费用固定，菜肴的档次和数量相对固定，省事。也可以根据“个人预算”，在用餐时现场临时点菜。这样不但自由度较大，而且可以兼顾个人的财力和口味。

被请者在点菜时，一是告诉作东者，自己没有特殊要求，请随便点，这实际上正是对方欢迎的。或是认真点上一个不太贵、又不是大家忌口的菜，再请别人点。别人点的菜，无论如何都不要挑三拣四。

一顿标准的中餐大菜，不管什么风味，上菜的次序都相同。通常，首先是冷盘，接下来是热炒，随后是主菜，然后上点心和汤，最后上果盘。如果上咸点心的话，讲究上咸汤;如果上甜点心的话，就要上甜汤。不管是不是吃大菜，了解中餐标准的上菜次序，不仅有助于在点菜时巧作搭配，而且还可以避免因为不懂而出洋相、闹笑话。

在宴请前，主人需要事先对菜单进行再三斟酌。在准备菜单的时候，主人要着重考虑哪些菜可以选用、哪些菜不能用。

在中国，办事吃饭是常事，但是这样的饭局往往是不好应付的，诸多的潜规则等待你去体味。为了不出丑，呵呵，还是提早学习下为好。细节尤其需要注意!

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。

中餐基本文化礼仪202\_ 篇8

中国人一般都很讲究吃，同时也很讲究吃相。随着职场礼仪越来越被重视，商务饭桌上的吃和吃相也更加讲究。以下以中餐为例，教你如何在餐桌上有礼有仪，得心应手。

中餐宴席进餐伊始，服务员送上的第一道湿毛巾是擦手的，不要用它去擦脸。上龙虾、鸡、水果时，会送上一只小小水孟，其中飘着拧檬片或玫瑰花瓣，它不是饮料，而是洗手用的。洗手时，可两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用小毛巾擦干。

用餐时要注意文明礼貌。对外宾不要反复劝菜，可向对方介绍中国菜的特点，吃不吃由他。有人喜欢向他人劝菜，甚至为对方夹菜。外宾没这个习惯，你要是一再客气，没准人家会反感：“说过不吃了，你非逼我干什么?”依此类推，参加外宾举行的宴会，也不要指望主人会反复给你让菜。你要是等别人给自己布菜，那就只好俄肚子。

中餐基本文化礼仪202\_ 篇9

1、要掌握入座礼仪

先有请宾客入座上席，再请长辈入座宾客旁边，依次入座，最后自己坐在离门最近处座位上。如果带孩子，在自己坐定以后就把小孩安排在自己旁边。入座时，要从椅子左边进入，坐下以后要坐端正身子，不要低头，使餐桌与身体距离保持在10—20公分。入座后不要马上动筷，更别弄出什么声响，也不要起身走动，如果有什么事情，要向主人打个招呼。动筷子前，要向主人或掌勺者表示赞赏其手艺高超、安排周到、热情邀请等。

2、要合乎进餐礼仪

进餐时，先请客人、长者动筷子，加菜时每次少一些，离自己远的菜就少吃一些，吃饭时不要出声音，喝汤时也不要发出声响，最好用汤匙一小口一小口地喝，不宜把碗端到嘴边喝，汤太热时凉了以后再喝，不要一边吹一边喝。有的人吃饭时喜欢用劲咀嚼食物，特别是使劲咀嚼脆食物，发出很清晰的声音来，这种做法是不合礼仪要求的，特别是和众人一起进餐时，就要尽量防止出现这种现象。有的人喝汤时，也用嘴使劲吹，弄出嗦喽嗦喽的声音来，这也是不合乎礼仪要求的。

3、要重视餐桌忌讳

进餐时不要打嗝，也不要出现其他声音，如果出现打喷嚏、肠鸣等不由自主的声响时，就要说一声“真不好意思”、“对不起”、“请原谅”之类的话，以示歉意。

如果要给客人或长辈布菜，最好用公用筷子，也可以把离客人或长辈远的菜肴送到他们跟前。按我们中华民族的习惯，菜是一个一个往上端的，如果同桌有领导、老人、客人的话，每当上来一个新菜时，就请他们先动筷子，或者轮流请他们先动筷子，以表示对他们的尊敬和重视。

吃到鱼头、鱼刺、骨头等物时，不要往外面吐，也不要往地上扔，要慢慢用手拿到自己的碟子里，或放在紧靠自己的餐桌边，或放在事先准备好的纸上。

4、要使吃相优雅

要适时地抽空和左右的人聊几句风趣的话，以调和气氛。不要光低着头吃饭，不管别人，也不要狼吞虎咽地大吃一顿，更不要贪杯。最好不要在餐桌上剔牙，如果要剔牙时，就要用餐巾挡住自己的嘴巴。

要明确此次进餐的主要任务。现在商海如潮涌，很多生意都是在餐桌上谈成的，所以要明确以谈生意为主，还是以联络感情为主，或是以吃饭为主。如果是前者，在安排座位时就要注意，把主要谈判人的座位相互靠近便于交谈或疏通情感;如果是后者，只需要注意一下常识性的礼节就行了。把重点放在欣赏菜肴上。

最后离席时，必须要向主人表示感谢，或者就在此时邀请主人以后到自己家作客，以示回谢。

总之，和客人、长辈等众人一起进餐时，要使他们感到轻松、愉快、气氛和谐。我国古代就有所谓的站有站相，坐有坐相，吃有吃相，睡有睡相。这里说的进餐礼仪就是指吃相，要使吃相优雅，既符合礼仪的要求，也有利于我国饮食文化的 继承和发展。

5、要注重分配座位

在中国的饮食礼仪中，坐在那里非常重要，主座一定是买单的人，主座是指距离门口最远的正中央位置，主座的对面坐的是邀请人的助理，主宾和副主宾分别坐在邀请人的右侧和左侧，位居第三位，第四位的客人分别坐在助理的右侧和左侧。让邀请人和客人面对而坐，或让客人坐在主桌上都算失礼，中国的文化是不让客人感到紧张。邀请人可以指定客人的座位，自己的部下或晚辈也可被按排在比自己更重要的位置上。通过分配座位，中国人暗示谁对自己最重要。

6、要注意设宴原因有喜有悲

中国人向来「以食为先」，饮食除了是满足人的基本需求，亦是秉承传统习俗，聚首饭桌前大快朵颐。设宴的原因可以是庆贺，也可以是哀痛。每逢农历新年、结婚、中国节日如中秋节等，中国人便会一家老少聚首饭桌前共贺佳节;但另方面，若有人离世，丧家会在葬礼完成后设“解慰酒”，宴请出席葬礼的亲戚朋友，向他们表示谢意，可见中国人十分重视聚首饭桌前分享喜乐与悲哀。

中餐基本文化礼仪202\_ 篇10

对客人不要反复劝菜，过分的热情也会让对方感到尴尬。可向对方介绍中国菜的特点，吃不吃由客人决定。

也不要擅自做主为别人夹菜和添饭，国外没有这样的习惯，接待外宾时尤其要注意这一点。这样做不仅不卫生，还会令对方觉得勉为其难。因此，在参加外宾举行的宴会时，也不要期待主人会反复给你让菜。

入席后，不要立即动手取食。如果作为被招待的客人，应待主人打招呼，举杯示意开始时，才能开始进餐。

要由尊者或者长者先动筷。如在家宴中，要尽可能给长辈添饭，遇到长辈给自己添饭时，要双手结果碗，并向长辈道谢。

吃饭时要端起碗，应该用大拇指扣住碗口，食指、中指、无名指扣碗底，手心空着。不端碗、伏在桌子上对着碗吃饭是非常不雅观的。

夹菜要文明，应等菜肴转到自已面前时，再动筷子，不要抢在邻座前面，一次夹菜也不宜过多。很多中餐厅都会有转盘，不要在别人夹菜时去转转盘，更不要为了吃自己喜欢的食物一直转动转盘。

夹菜时不要左顾右盼、翻来翻去，更不要在共用的菜盘内挑挑拣拣，夹起来又放回去，这会显得十分没有教养。距离自己较远的菜，可以请人帮助，不要起身或者离座去取。

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，狼吞虎咽，这样会给人留下贪吃的印象。

中餐基本文化礼仪202\_ 篇11

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。

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。

一是右高左低原则

两人一同并排就坐，通常以右为上座，以左为下座。这是因为中餐上菜时多以顺时针方向为上菜方向，居右坐的因此要比居左坐的优先受到照顾。

二是中座为尊原则

三人一同就坐用餐，坐在中间的人在位次上高于两侧的人。

三是面门为上原则

用餐的时候，按照礼仪惯例，面对正门者是上座，背对正门者是下座。

中餐基本文化礼仪202\_ 篇12

客人在进入餐馆后，如果正赶上用餐高峰，餐厅经常已没有空桌。当坐有人的餐桌尚有空位时，可有礼貌地上前询问在座者，能否占用空着的坐位，得到首肯后，向在座者点头致意后即可落座;相互之间不必作自我介绍。在等待就餐时，不要东张西望或坐在餐桌前用筷子敲打餐具或大声敦促服务员。

男士独自到餐馆进餐，应避免挨着独坐一桌的陌生女士坐。若一位女士要求与男士同桌就餐，出于礼貌，男士不应拒绝，但就餐时不要主动与女士攀谈。

在餐馆进餐点菜时，应量力而行，不要点过多的饭菜，以免造成浪费。进餐时，动作应文雅，要细嚼慢咽，要避免发出太大的响声。不要随地吐痰、擤鼻涕，以免影响其他进餐者的食欲。

选择吃自助餐的进餐者取食物时，应使用公筷或公用叉、勺等。一次不宜取太多的食物，应按需所取，亦可先取少量食物品尝后再取，避免浪费食物。

中餐基本文化礼仪202\_ 篇13

中餐一般都使用圆桌，中间有圆形转盘放置食品，进餐时将菜夹到面前的小碟子享用。

中餐的餐桌礼仪基本上很简单、自在，最不受拘束。只要留意以下要点即可。

1.主客优先。主客还未动筷之前，不可以先吃;每道菜都等主客先夹菜，其他人才依序动手。

2.有人夹菜时，不可以转动桌上的转盘;有人转动转盘时，要留意有无刮到桌上的餐具或菜肴。

3.不可一人独占喜好的食物。

4.避免使用太多餐具。中餐的精神就是边吃边聊，众人同乐，只要遵守基本礼仪，可以尽情地聊天。

座位

到了一个桌子前，要分清主次席。一般说，在人家里，背对厨房门的为下座，面对厨房的为上座;在餐馆里，服务员上菜的一方为下座，对面则是上座。如果自己是客人，当然可以应主人只邀坐上座，而请客的一方自己则坐下。总之就是一大桌人中掂量自己应该有多受尊敬就坐到哪里去吧!若是乱了秩序，要么就是存心不尊敬别人，要么就是自己太傻了。

斟酒

应由主人为客人倒酒，身份地位最下的为最要尊敬的人倒酒。如果自己是陪客，既不是主人也不是客人而是在中间陪酒的，那么就什么也不用管了，等着别人为你倒吧。

倒酒的时候还有个量的问题。好朋友，熟的考虑对方的酒量而倒，而对需要尊敬的，自己的一定要比别人的多，要不然就像买菜还价一样。若是自己实在酒量不行则一定要声明在前，请求对方谅解，成功与否喝多少就看自己本事了。

自己的酒喝完了，别人的还没有喝完，若是平辈，别人要跟你倒，可以说“你自己都没喝完”，长辈的话，如果真的不能喝就讲实话，长辈应该会体谅，实在不行就认命了。

顺序

酒桌上是一定要敬酒的。不管是倒酒还是敬酒，都有个顺序问题。自己为别人倒酒，自己的就肯定是在最后，敬酒和倒酒都要始终如一的一个顺序，要从身份最高的喝酒的人开始，依次降低，不好控制的话就顺时针，逆时针一圈都行，只要一圈该做的酒都做完了。

另外需要注意的就是，如果自己是上面所述的陪客，千万不要在主人敬酒之前敬酒，那就是抢人家的风头了!

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！