# 中餐吃饭礼仪知识

来源：网络 作者：梦醉花间 更新时间：2025-03-12

*中餐吃饭礼仪知识（精选3篇）中餐吃饭礼仪知识 篇1 中餐宴会是指具有中国传统民族风格的宴会，遵守中国人的饮食习惯和礼仪规范。宴请活动就其目的性质而言，大约分为三种：一种是礼仪性质的，如为迎接重要的来宾或政界要员的公务性来访;为庆祝重大的节日...*

中餐吃饭礼仪知识（精选3篇）

中餐吃饭礼仪知识 篇1

中餐宴会是指具有中国传统民族风格的宴会，遵守中国人的饮食习惯和礼仪规范。宴请活动就其目的性质而言，大约分为三种：一种是礼仪性质的，如为迎接重要的来宾或政界要员的公务性来访;为庆祝重大的节日或举行一项重要的仪式等举行的宴会，都属于礼仪上的需要，这种宴会要有一定的礼宾规格和程序。另一种是交谊性的，主要是为了沟通感情、表示友好、发展友谊，如：接风、送行、告别、聚会等。再一种是工作性质的，主人或参加宴会的人为解决某项工作而举行的宴请，以便在餐桌上商谈工作。这三种情况又常交相为用兼而有之。宴会的目的形式性质不同，但宾主所遵循的基本礼仪是一致的。

(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。

中餐吃饭礼仪知识 篇2

一.几种常见的用餐方式

我们主要介绍宴会、家宴、便餐、工作餐(包括自助餐)等具体形式下的礼仪规范。

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。 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。

3.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。

4.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”。

5.自助餐。是近年来借鉴西方的现代用餐方式。它不排席位，也不安排统一的菜单，是把能提供的全部主食、菜肴、酒水陈列在一起，根据用餐者的个人爱好，自己选择、加工、享用。

采取这种方式，可以节省费用，而且礼仪讲究不多，宾主都方便;用餐的时候每个人都可以悉听尊便。在举行大型活动，招待为数众多的来宾时，这样安排用餐，也是最明智的 选择。

二.慎重选择时间、地点

中餐特别是中餐宴会具体时间的安排，根据人们的用餐习惯，依照用餐时间的不同，分为早餐、午餐、晚餐三种。确定正式宴请的具体时间，主要要遵从民俗惯例。而且主人不仅要从自己的客观能力出发，更要讲究主随客便，要优先考虑被邀请者，特别是主宾的实际情况，不要对这一点不闻不问。如果可能，应该先和主宾协商一下，力求两厢方便。至少，也要尽可能提供几种时间上的选择，以显示自己的诚意，并要对具体长度进行必要的控制。

另外，在社交聚餐的时候，用餐地点的选择也非常重要。

首先要环境优雅，宴请不仅仅是为了“吃东西”，也要“吃文化”。要是用餐地点档次过低，环境不好，即使菜肴再有特色，也会使宴请大打折扣。在可能的情况下，一定要争取选择清静、优雅的地点用餐。

其次是卫生条件良好，在确定社交聚餐的地点，一定要看卫生状况怎么样。如果用餐地点太脏、太乱，不仅卫生问题让人担心，而且还会破坏用餐者的食欲。

还要充分考虑到，聚餐者来去交通是不是方便，有没有公共交通线路通过，有没有停车场，是不是要为聚餐者预备交通工具等一系列的具体问题，以及该地点设施是否完备。

三.怎样安排“双满意”菜单

根据我们的饮食习惯，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。

中餐吃饭礼仪知识 篇3

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。

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！