# 餐桌礼仪常识大全【必备】

来源：网络 作者：枫叶飘零 更新时间：2025-05-03

*饮食文化、餐具、进餐方式以及一系列的餐桌礼仪等则反映了不同民族的社会生活样式和文化取向。现代社会礼仪无处不在， 用餐不单是满足基本生理需要， 也是很重要的社交经验。下面是范文网小编为大家搜集的餐桌礼仪常识大全，供大家参考。 餐饮礼仪问题...*

饮食文化、餐具、进餐方式以及一系列的餐桌礼仪等则反映了不同民族的社会生活样式和文化取向。现代社会礼仪无处不在， 用餐不单是满足基本生理需要， 也是很重要的社交经验。下面是范文网小编为大家搜集的餐桌礼仪常识大全，供大家参考。

餐饮礼仪问题可谓源远流长。据文献记载可知，至少在周代，饮食礼仪已形成一套相当完善的制度，特别是经曾任鲁国祭酒的孔子的称赞推崇而成为历朝历代表现大国之貌、礼仪之邦、文明之所的重要方面。

> 中国餐桌礼仪

餐桌礼仪在中国人的完整生活秩序中占有一个非常重要的地位，他们认为，用餐不单是满足基本生理需要的方法也是头等重要的社交经验。为此，掌握某些中式餐饮规则的知识便显得特别重要了，无论你是主人，抑或只是一位客人，都必须掌握一些规则。

●圆形餐桌颇受欢迎。因为可以坐更多人，而且大家可以面对面坐，一家之主的身份并不像西方长形餐桌上很清楚地通过他的座位而辨认。客人应该等候主人邀请才可坐下。主人必须注意不可叫客人坐在\*近上菜的座位。此为一大忌。

必须等到所有人到齐才可以开始任何形式的进餐活动即使有人迟到也要等。一旦大家就位，主人家便可以做开场白了。进餐期间，主人必须承担一个主动积极的角色敦促客人尽情吃喝是完全合理的。

●一张典型中式餐桌看上去相当空，在西方人眼中尤甚。每张座位前可见放在盘上的一只碗;右面是一组筷子与汤匙，分别放在各自的座上。在正式场合上，会出现餐巾，主要放在膝上。

在正式宴席上，菜式的吃法很像放映的幻灯片，每一次一道菜。令人惊讶的是，米饭不是与菜式同上，不过可以选择同吃。由于菜式各有特色，应该个别品尝，而且一次只从碗中吃一种，不是混合品尝。不可用盘子吃，只能用碗。骨头和壳类放在个别盘中。不干净的盘子必须经常用清洁盘子替换。

●除了汤之外，席上一切食物都用筷子。可能会提供刀\*，但身为中国人，最好用筷子。筷子是进餐的工具，因此千万不可玩弄筷子把它们当鼓槌是非常失礼的做法，更不可以用筷子向人指指点点或打手势示意。当然，绝对不可吸吮筷子或把筷子插在米饭中，这是大忌这正好像葬礼上的香烛，被认为是不吉利的。再有，不可用筷子在一碟菜里不停翻动，应该先用眼睛看准你想取的食物。当你用筷了去取一块食物时，尽量避免碰到其他食物。可能的话，用旁边的公筷和汤匙。吃完饭或取完食物后，将筷子放回筷子座。

●一席中式餐饮如果没有茶便称不上正式了。为此，尽可能贮存不同品种的茶是明智的做法，确保最精明的品味也照顾到。有关茶的问题，应该注意几件关键的事。座位最近茶壶的人应该负责为其他人和自己斟茶斟茶的次序按照年岁，由最长者至最年青者，最后为自己斟。当人家为你斟茶时，礼节上应该用手指轻敲桌子，这样做是对斟茶者表示感谢和敬意。

用餐对于家居生活是头等大事，体现个人素质和品味

> 眼睛看准食物才能动筷子

斟茶的顺序很讲究，先长后幼，先女后男

> 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。

> 灶君

中国人不单止十分尊重吃的艺术及礼仪，甚至会敬拜由火神衍生而来的灶君，他们认为灶君能保佑厨房避开火灾及各种不幸事件之发生，每年农历十二月二十四日，各家都准备一顿美味佳肴祀奉灶君，包括一只完整的鸡、烧猪、多样蔬菜、饭等，以多谢灶君对他们过去一年的保佑。他们通常会把餐桌放置在灶居的面前，把佳肴放在桌上左方，供奉数个小时后才拿走食物。

> 吃的礼仪与迷信有何关系?

客人与传统的中国家庭同桌用饭，须尊重他们的文化、礼仪及习俗，用饭时注意不要触犯多样的禁忌，因为中国人认为饮食与个人命运几乎是息息相关的，用饭时犯了禁忌，便会惹来衰运。例如吃鱼，当吃完了一面鱼身，不要用筷子把整条鱼翻转至另一面，他们认为若翻鱼时弄破鱼身，便意味著渔船会翻沉，这是由于香港在开埠初期是一个渔港，渔民很关注船只的安全航行;此外，中国人从不会端上七碟菜肴用饭，因为葬礼后的解慰酒须有七碟菜肴;不可用筷子垂直插入碗饭的中央，因这样有点像在拜祭祖先;用饭后不可说我吃完饭了，这意谓自己已死去，不会再有机会吃饭，而应该说我吃饱了吃饭时避免筷子触碰饭碗而发出声音，这不单止是不礼貌，亦意味著「无饭吃」;要培养吃光碗中饭的习惯，一粒饭也不可剩余在饭碗，否则将来的太太或丈夫是「痘皮脸」的，亦不尊重辛劳耕种的农夫。这些迷信的饮食习俗流传至今，或多或少仍然成为中国人的饮食礼仪。

> 用餐俗例

在饭食方式方面，中国人与西方人有点不同，西方人喜欢各自品尝放在自己面前的食物，中国人则有一定的用饭规例，他们喜欢叫数碟佳肴，放在饭桌的中央位置，各人有一碗饭共同配这数碟菜肴，饭吃完可再添;夹起的菜肴通常要先放在自己的饭碗中，直接把菜肴放入口是不礼貌的;依照惯例，客人出席正式或传统的晚餐，是不会吃光桌上的菜肴，以免令主人家误以为菜肴预备不足，因而感到尴尬。

> 餐桌摆设

日常饭食的摆设是在各座席摆上一个饭碗、一双筷子、一只汤匙、一碟调味酱，用饭后通常会给客人一条热毛巾，代替纸巾抹手及抹嘴巴。所有菜肴同时端上餐桌中央，各人用自己的筷子直接从各碟共享的菜肴夹取食物;汤水一大锅的端上，各人同饮一锅汤。客人用饭时绝对可以来一招「飞象过河」，夹取放在远处的菜肴。由於中国人喜欢全体共享菜肴，他们的餐桌大多数是圆形或方形，而不是西方人多用的长形餐桌。

> 怎样叫一顿中式饭

先叫一个冷盘以刺激食欲，接著叫一锅清汤，热汤有助增加体温，喝过热汤后便开始品尝主菜，通常按照自己的口味叫主菜，但必要叫一碟十足辣味的菜肴，才算得上为一顿合宜的中式饭，以辣味菜肴配清淡的白饭，使菜肴辣而温和，白饭淡而香浓;一顿饭的压轴食品是甜点，通常是甜汤，如红豆沙、芝麻糊等，亦有其他种类，如布丁、班戟、雪糕等，同样香甜可口。

> 吃的方式

要待热汤变凉一点而入口时又不失汤味，应用汤匙一小口抿出声的饮;至于吃饭，要提起饭碗贴着唇边，用筷子把饭粒推入口里，这是一个最容易的吃饭方法，亦表示喜欢吃那顿饭;若吃饭时不提起饭碗，即表示不满意饭桌上的菜肴。

> 宴会

中国人很少在日常用饭时喝酒，但酒在他们的盛宴上则担当重要的角色。在宴会开始时，主人家必先向客人祝酒，这时客人的饮酒兴致便油然而生，啤酒或汽水都可用来祝酒，要先为别人添酒或汽水，后为自己添加，才合乎礼仪，且要添至近乎满泻为止，以表示尊重对方及彼此友谊，而主人家要尽情灌醉客人，才算合乎礼仪。若你不想饮酒，应在宴会开始时便表明，以免出现尴尬的场面。

> 宴席结束

客人享用完最后一款菜肴时，宴席便正式结束，于是主人家的主角会站立起来，表示宴会到此结束，并会站立门口向每位客人说声晚安，之后跟酒楼经理结账，主人家的其他成员则送客人乘车，挥手道别并目送车子驶离开去。

> 菜肴

中式菜肴大多数不会只有一种材料，通常有其他伴菜或配料衬托主菜，以做出色香味俱全的菜肴，例如烹煮猪肉，会以爽脆的绿色蔬菜做伴菜，如芹菜或青椒，衬托粉红色、柔?的猪肉。一顿饭不会只有一款菜肴，通常同时端上两款、甚至四款菜肴，且每款菜肴都要色香味俱全，端上次序则以菜肴的搭配为大前题，通常同类的菜肴会同时端上，不会前后分别端上，总之整顿饭都要讲求协调的搭配。

> 饮料

茶是中国人的日常饮料，汤是他们饭食时的最佳饮料，在特别的日子或场合上，中国人会饮葡萄酒或烈性酒，却不会饮水，这与西方人不同。中国茶是茶楼的主要饮料，虽然有其他饮料供应，但他们认为茶是最提神醒胃的饮料，尤其是吃了油腻的点心，茶有助洗去油腻。每桌都供应一个或两个茶壶，且可不断添饮，客人只需揭开茶壶盖并放在壶顶上，便有侍应前来添滚水;无论同席者的茶杯有多少茶，其中一位都可为别人斟茶，但记著要先为别人斟，最后为自己斟，这才合乎礼仪。茶楼备有不同种类的茶叶，客人可随个人喜好选择。

中国餐桌上的礼仪归结以下几点：

一.入座的礼仪.先请客人入座上席.在请长者入座客人旁依次入座，入座时要从椅子左边进入.入座后不要动筷子.更不要弄出什么响声来.也不要起身走动.如果有什么事要向主人打招呼.

第二,进餐时.先请客人.长着动筷子.夹菜时每次少一些.离自己远的菜就少吃一些.吃饭时不要出声音.喝汤时也不要出声响,喝汤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.有的人吃饭喜欢用咀嚼食物.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.

第三: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;.请原凉.之内的话.以示歉意.

第四;如果要给客人或长辈布菜.最好用公筷.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.或着轮流请他们先动筷子.以表示对他们的重视.

第五:吃到鱼头,鱼刺,骨头等物时,不要往外面吐,也不要往地上仍.要慢慢用手拿到自己的碟子里,或放在紧靠自己餐桌边或放在事先准备好的纸上.

第六: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.

第七:最好不要在餐桌上剔牙.如果要剔牙时,就要用餐巾或手挡住自己的嘴巴.

第八:要明确此次进餐的主要任务.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.如果是前着,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.如果是后着.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,

第九:最后离席时.必须向主人表示感谢.或者就此时邀请主人以后到自己家做客,以示回敬。

> 西方餐桌礼仪

西方餐桌礼仪起源于法国梅罗文加王朝，当时因着拜占庭文化启发，制定了一系列细致的礼仪。

到了罗马帝国的查里曼大帝时，礼仪更为复杂，甚至专制。皇帝必须坐最高的椅子，每当乐声响起，王公贵族必须将菜肴传到皇帝手中。

在十七世纪以前，传统习惯是戴着帽子用餐。在帝制时代，餐桌礼仪显得繁琐、严苛，不同民族有不一样的用餐习惯。高卢人坐着用餐;罗马人卧着进食;法国人从小学习把双手放在桌上;英国人在不进食时要把双手放在大腿上。

欧洲的餐桌礼仪由骑士精神演变而来。在十二世纪，意大利文化流入法国，餐桌礼仪和菜单用语均变得更为优雅精致，教导礼仪的着作亦纷纷面世。

时至今日，餐桌礼仪还在欧洲国家继续传留下去。若你前往朋友家做客，须穿上得体的衣服，送上合宜的礼物，处处表现优雅的言谈举止。

餐具摆放的位置主要是为方便用餐，由外而内取用。用过的餐具切忌放回桌上，通常侍应会收起用过的餐具。

①红酒杯﹕喝酒时应拿着杯脚，而非杯身，避免手温破坏酒的味道﹔

②水杯﹕喝饮品前最好先抹嘴，以免在杯上留下油渍﹔

③白酒杯﹔

④甜品匙﹔

⑤甜品叉﹔

⑥面包碟﹔

⑦牛油刀﹔

⑧鱼叉﹔

⑨大叉(主菜叉)﹔

⑩餐巾﹕大餐巾可对摺成三角形放在膝盖上，抹嘴时，宜用餐巾角落的位置﹔离开座位时，可把餐巾摺好放在椅上或桌上﹔用餐后，应把餐巾摺好，放在餐盘的右边﹔

(11)大刀(主菜刀)﹔

(12)鱼刀﹔

(13)汤匙﹕喝汤时忌发出声音。喝汤后，汤匙不应放在碗中，应把汤匙拿起放在汤碟上。

> 『入坐礼仪』

如果是以主人的身分举办宴会，则男女主人应该分别坐在长餐桌的中间、面对面而坐。身为主人的你要逐一邀请所有宾客入坐，而关于邀请入坐的顺序方面，第一位安排入坐的应该是贵宾的女伴，位置在男主人的右手边，贵宾则坐在女主人的右手边。

如果没有特别的主客之分，除非有长辈在场，必须礼让他们，否则女士们可以大方地先行入坐，一个有礼貌的绅士也应该等女生坐定之后，再行入坐。

外出用餐时，免不了会随身携带包包，这时候应该将包包放在背部与椅背间，而不是随便放在餐桌上或地上。坐定之后要维持端正坐姿，但也不必僵硬到像个木头人，并且注意与餐桌保持适当的距离。

遇到需要中途离席时，跟同桌的人招唿一声是绝对必要的，而男士也应该起身表示礼貌，甚至如离开的是隔座的长辈或女士，还必须帮忙拖拉座位。

用餐完毕之后，必须等男女主人离席后，其他的人才能开始离座。

> 『使用礼仪』

有关餐巾的使用问题，必须等大家都坐定之后，才可开始使用。餐巾摊开后，应该摊平放在大腿上，千万不要放进领口，因为三岁小女孩这样做或许很可爱，但十三岁以后的成人这样做就有点不太好了。

另外，餐巾的主要功能是防止食物弄脏衣服，以及擦掉嘴唇与手的油渍，请不要在忘记带面纸的情况下，拿来擦鼻子，因为这样既不典雅也不卫生。

有些人或许会担心食具的卫生问题，因而用餐巾来擦拭食具，其实这是很不礼貌的举动，会造成餐厅或主人的难堪。用餐完毕之后，应该将餐巾折好，置放在餐桌上再离开。

在西餐的刀叉使用顺序方面，原则是由外而内。要先使用摆在餐盘最外侧的食具，每吃一道，就用一副刀叉;食用完毕之后，刀叉并排在盘子中央，服务生会主动来将盘子收走。食具除了用来切割食物之外，也被用来移动食物，因为在正式场合下转动盘子是很不礼貌的行为。

> 『食用礼仪』

肉类：切牛排时应由外侧向内切，切一块吃一块，请不要为了贪图方便而一次将其切成碎块，这不但是缺乏气质的表现，而且会让鲜美的肉汁流失，非常可惜;割肉块时大小要适中，不要切得太大，以至于有嘴巴合不起来的危险。咀嚼食物时，请务必将嘴巴合起来，避免发出声音，而且口中食物未吞下之前，不要再送入口。

贝类海鲜：贝类海鲜应该以左手持壳，右手持叉，将其肉挑出来吃。吃鱼片时，可用右手持叉进食，避免使用刀具，因为细嫩的鱼肉很容易就会被切碎而变得难以收拾;遇到一整条鱼的时候，先吃鱼的上层，再用刀叉剔除鱼骨，切忌翻身，吃龙虾时，可用手指去掉虾壳后食用。

水果：水分多的水果应该用小汤匙取食。桃类及瓜类，餐厅会先削皮切片，应该用小叉子取食。草莓类则多放于小碟中，用匙或叉取食均可。另外，在吃水果的时候，餐厅通常会提供洗手盒，里面会放置花瓣或柠檬。以供洗手之用。

甜点：一般蛋糕及饼类，用小叉子分割取食，较硬的用刀切割后，同样用小叉子分割取食，至于霜淇淋或布丁等，就可用小汤匙取食。如果遇到小块的硬饼干，可以直接取用。

> 『饮用礼仪』

汤：喝汤时要用汤匙，而不是将整个碗端起来喝，用汤匙喝汤时，汤匙应该由自己这边向外舀，切忌任意搅和热汤或用嘴吹凉。喝汤时避免出声是最起码的礼貌，当汤快喝完时，可将汤盘用左手拇指和食指托起，向外倾斜以便取汤。喝完汤之后，汤匙应该放在汤盘或汤杯的碟子上。

咖啡和茶：喝咖啡或茶时，餐厅一定会附上一支小汤匙，它的用途在于搅散糖和奶精，所以尽量不要拿糖罐及奶精罐中的汤匙来搅拌自己的饮料，也不要用匙舀起咖啡来尝甜度，不然保证你一定会得到全桌的注目礼。喝咖啡或茶时，应该用食指和拇指拈住杯把端起来喝，至于碟子就不必端起来了。喝完之后，小汤匙要放在碟子上。

> 宴会礼仪

(1)在当你应邀赴宴时，你对同桌进餐的人和餐桌上的谈话，大概要比对饮食要更感兴趣。因此进餐时，应该尽可能地少一些声响，少一些动作。

(2)女主人一拿起餐巾时，你也就可以拿起你的餐巾，放在腿上。有时餐巾中包有一只小面包;如果是那样的话就把它取也，放在旁边的小碟上。

(3)餐巾如果很大，就双叠着放在腿上;如果很小，就全部打开。千万别将餐巾别在领上或背心上，也不要在手中乱揉。可以用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍或脏物。千万别用它来擦刀叉或碗碟。

(4)正餐通常从汤开始。在你座前最大的一把匙就是汤匙，它就在你的右边的盘子旁边。不要错用放在桌子中间的那把匙子，因为那可能是取蔬菜可果酱用的。

(5)在女主人拿起她的匙子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。女主人通常要等到每位客人都拿到菜后才开始。她不会像中国习惯那样，请你先吃。当她拿起匙或叉时，那就意味着大家也可以那样做了。

(6)如果有鱼这道菜的话，它多半在汤以后送上，桌上可能有鱼的一把专用叉子，它也可能与吃肉的叉子相似，通常要小一些，总之，鱼叉放在肉叉的外侧离盘较远的一侧。

(7)通常在鱼上桌之前，鱼骨早就剔净了，如果你吃的那块鱼还有刺的话，你可以左手拿着面包卷，或一块面包，右手拿着刀子，把刺拨开。

(8)如果嘴里有了一根刺，就应悄悄地，尽可能不引起注意地用手指将它取出，放在盘子边沿上，别放在桌上，或扔在地下。

附加：美国人用餐的戒条六条

其一、不允许进餐时发出声响。

其二、不允许替他人取菜。

其三、不允许吸烟。

其四、不允许向别人劝酒。

其五、不允许当众脱衣解带。

其六、不允许议论令人作呕之事。

> 中西方饮食文化之差异

中国与西方在饮食文化方面有不同之处，中国人比较喜欢大伙儿到茶楼，因可品尝更多款的点心及菜肴，虽然茶楼都备有二人饭桌，但大多数是供四位或以上食客用的饭桌。茶楼通常很噪吵，气氛不像西式餐厅浪漫，若二人吃饭，可考虑不选择去茶楼。

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！