# 关于中国餐桌礼仪的基本要点

来源：网络 作者：红叶飘零 更新时间：2025-04-11

*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。那么中国餐桌礼...*

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。那么中国餐桌礼仪，餐桌上的礼仪有哪些?下面是小编精心整理的中国餐桌礼仪的基本要点，希望能给大家带来帮助!

> (一) 就座和离席

1、 应等长者坐定后，方可入坐。

2、 席上如有女士，应等女士座定后，方可入座。如女士座位在隔邻，应招 呼女士。

3、 用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席。

4、 坐姿要端正，与餐桌的距离保持得宜。

5、 在饭店用餐，应由服务生领台入座。

6、 离席时，应帮助隔座长者或女上拖拉座椅。

> (二) 餐巾的使用

1、 餐巾主要防止弄脏衣服，兼做擦嘴及手上的油渍。

2、 必须等到大家坐定后，才可使用餐巾。

3、 餐巾应摊开后，放在双膝上端的大腿上，切勿系人腰带，或挂在西装领 口。

4、 切忌用餐巾擦拭餐具。

> (三)点菜

1、 看人员组成。一般来说，人均一菜是比较通用的规则。如果是男士较多的餐会可适当加量。

2、 看菜肴组合。一般来说，一桌菜最好是有荤有素，有冷有热，尽量做到全面。如果桌上男士多，可多点些荤食，如果女士较多，则可多点几道清淡的蔬菜。

3、 看宴请的重要程度。若是普通的商务宴请，平均一道菜在50元到80元左右可以接受。如果这次宴请的对象是比较关键人物，那么则要点上几个够份量的菜，例如龙虾、刀鱼、鲥鱼，再要上规格一点，则是鲍鱼、翅粉等。

4、 还有一点需要注意的是，点菜时不应该问服务员菜肴的价格，或是讨价还价，这样会让公司在客户面前显得有点小家子气，而且客户也会觉得不自在。

5、 一顿标准的中式大餐，通常，先上冷盘，接下来是热炒，随后是主菜，然后上点心和汤，如果感觉吃得有点腻，可以点一些餐后甜品，最后是上果盘。在点菜中要顾及到各个程序的菜式，总之点菜是门学问，我们要多学、多想、多练餐桌礼仪中点菜的小技巧。

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！