# 餐厅礼仪知识要点

来源：网络 作者：尘埃落定 更新时间：2024-06-13

*礼仪是在人际交往中，以一定的约定俗成的程序方式来表现的律己敬人的过程，涉及穿着、交往、沟通、情商等方面的内容。礼仪是我们在生活中不可缺少的一种能力。下面有小编整理的餐厅礼仪知识要点，欢迎阅读! (一)宴会的基本礼仪 (1)座次安排 ...*

礼仪是在人际交往中，以一定的约定俗成的程序方式来表现的律己敬人的过程，涉及穿着、交往、沟通、情商等方面的内容。礼仪是我们在生活中不可缺少的一种能力。下面有小编整理的餐厅礼仪知识要点，欢迎阅读!

(一)宴会的基本礼仪

(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)宾主礼仪

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。

做客礼仪

作为应邀参加宴会的客人，如时赴约，举止得当，讲究礼节是对主人的尊重。还应注意以下几个问题：

(1)服饰。客人赴宴前应根据宴会的目的、规格、对象、风俗习惯或主人的要求考虑自己的着装，着装不得体会影响宾主的情绪，影响宴会的气氛。

(2)点菜。如果主人安排好了菜，客人就不要再点菜了。如果你参加一个尚未安排好菜的宴会，就要注意点菜的礼节。点菜时，不要选择太贵的菜，同时也不宜点太便宜的菜，太便宜了，主人反而不高兴，认为你看不起他，如果最便宜的菜恰是你真心喜欢的菜，那就要想点办法，尽量说得委婉一些。

(3)进餐。进餐时举止要文明礼貌，不马食，不牛饮，不虎咽，不鲸吞，嚼食物，不出声，嘴唇边，不留痕，骨与秽，莫乱扔。面对一桌子美味佳肴，不要急于动筷子，须等主人动筷说请之后你才能动筷。主人举杯示意开始，客人才能用餐。如果酒量还能够承受，对主人敬的第一杯酒应喝干。同席的客人可以相互劝酒，但不可以任何方式强迫对方喝酒，否则是失礼。自己不愿或不能喝酒时，可以谢绝。

(4)夹菜时，一是使用公筷;二是夹菜适量，不要取得过多，吃不了剩下不好。三是在自己跟前取菜，不要伸长胳膊去够远处的菜;四是不能用筷子随意翻动盘中的菜;五是遇到自己不喜欢吃的菜，可很少地夹一点，放在盘中，不要吃掉，当这道菜再传到你面前时，你就可以借口盘中的菜还没有吃完，而不再夹这道菜，最后你应将盘中的菜全部吃净。进食时尽可能不咳嗽、打喷嚏、打呵欠、擤鼻涕，万一不能抑制，要用手帕、餐巾纸遮挡口鼻，转身，脸侧向一方，低头尽量压低声音。

(5)参加宴会最好不中途离去。万不得已时应向同桌的人说声对不起，同时还要郑重地向主人道歉，说明原委。吃完之后，应该等大家都放下筷子，主人示意可以散席，才能离座。宴会完毕，你可以依次走到主人面前，握手并说声谢谢，向主人告辞，但不要拉着主人的手不停地说话，以免妨碍主人送其他客人。

(3)其他礼仪

①筷子的用法。筷子虽然用起来简单、方便，但也有很多规矩。比如：不能举着筷子和别人说话，说话时要把筷子放到筷架上，或将筷子并齐放在饭碗旁边。不能用筷子去推饭碗、菜碟，不要用筷子去叉馒头或别的食品。其它用筷忌讳还有：忌舔筷--不要用舌头去舔筷子上的附着物;忌迷筷--举着筷子却不知道夹什么，在菜碟间来回游移。更不能用筷子拨盘子里的菜。忌泪筷--夹菜时滴滴哒哒流着菜汁。应该拿着小碟，先把菜夹到小碟里再端过来。忌移筷--刚夹了这盘里的菜，又去夹那盘里的菜，应该吃完之后再夹另一盘菜。忌敲筷--敲筷子是对主人的不尊重。另外，筷子通常应摆放在碗的旁边，不能放在碗上。在用餐时如需临时离开，应把筷子轻轻放在桌子上碗的旁边，切不可插在饭碗里。现在有些宴席实行公筷母匙，那么，你就要记住不能用个人独用的筷子汤匙给别人夹菜舀汤。

②餐巾的用法。如今很多餐厅都为顾客准备了餐巾，通常，要等坐在上座的尊者拿起餐巾后，你才可以取出平铺在腿上，动作要小，不要像斗牛似的在空中抖开。餐巾很大时可以叠起来使用，不要将餐巾别在领上或背心上。餐巾的主要作用是防止食物落在衣服上，所以只能用餐巾的一角来印一印嘴唇，不能拿整块餐巾擦脸、擤鼻涕，也不要用餐巾来擦餐具。如果你是暂时离开座位，请将餐巾叠放在椅背或椅子扶手上。用完餐，将餐巾叠一下放在桌子上，可千万别揉成一团 弃在那儿，好像一朵被你摧残过的花朵。

③一般餐桌上会为每位用餐者准备茶水饮料和酒水，通常茶水饮料酒水在右侧，饮用时尽量不要用错。

④作为主人(特别是陪同人员)，宴会进行期间可能为客人斟酒上菜，应该从客人左侧上菜，从客人右侧斟酒。

服务顺序。服务人员侍应，要从女主宾开始，没有女主宾的，从男主宾开始，接着是女主人或男主人，由此向顺时针方向进行。规格高的，由两名服务员侍应，一个按顺序进行，另一个从第二主人右侧的第二主宾至男主宾前一位止

(4)自助餐礼仪

自助餐的特点是不设固定席位，可以任选座位，站着也行，形式活泼，很便于彼此的交流。菜肴、食品连同餐具都摆设在桌上，任由客人自取，喜欢什么，量的大小，完全自主。在这种场合也要注意礼仪。一次不宜取太多的食物，不够可以再添，以免让别人笑话自己没吃过东西，没见过世面，如果吃剩下一堆，就更失礼了。另外，要把骨头、鱼刺等拨到盘子一边。吃完自助餐，不能将食物带出餐厅。

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。

作为汉族传统的古代宴饮礼仪，自有一套程序：主人折柬相邀，临时迎客于门外。宾客到时，互致问候，引入客厅小坐，敬以茶点。客齐后导客入席，以左为上，视为首席，相对首座为二座，首座之下为三座，二座之下为四座。客人坐定，由主人敬酒让菜，客人以礼相谢。席间斟酒上菜也有一定的讲究：应先敬长者和主宾，最后才是主人。宴饮结束，引导客人入客厅小坐，上茶，直到辞别。这种传统宴饮礼仪在我国大部分地区保留完整，如山东、香港及台湾，许多影视作品中多有体现。

清代受西餐传入的影响，一些西餐礼仪也被引进。如分菜、上汤、进酒等方式也因合理卫生的食法被引入中餐礼仪中。中西餐饮食文化的交流，使得餐饮礼仪更加科学合理。

现代较为流行的中餐宴饮礼仪是在继续传统与参考国外礼仪的基础上发展而来的。其座次借西方宴会以右为上的法则，第一主宾就坐于主人右侧，第二主宾在主人左侧或第一主宾右侧，变通处理，斟酒上菜由宾客右侧进行，先主宾，后主人，先女宾，后男宾。酒斟八分，不可过满。上菜顺序依然保持传统，先冷后热。热菜应从主宾对面席位的左侧上;上单份菜或配菜席点和小吃先宾后主，上全鸡、全鸭、全鱼等整形菜，不能头尾朝向正主位。这些程序不仅可以使整个宴饮过程和谐有序，更使主客身份和情感得以体现和交流。因此，餐桌之上的礼仪可使宴饮活动圆满周全，使主客双方的修养得到全面展示。

如何上酒?

正确方式为酒杯只倒二分之一满。

不论宴会是在住家或餐厅举行，如果你提供的是珍品佳酿，务必把酒瓶拿出来给客人瞧瞧。

如果你提供的只是普通酒类，请事先把酒倒在有塞子的玻璃瓶内，玻璃瓶不用放在垫子或银盘上。

许多品酒师都觉得，加重酒精浓度的葡萄酒，应先倒进有塞子的玻璃瓶，再端出款客。

款客的红酒温度应相当于室温。如果你的红酒太冰，可建议客人用手暖酒。

宴会前请先把白酒摆在冰箱至少两小时，或放人装着冰块和冰水的冰酒器20分钟。记住，白酒品质愈好，降温所需时间也愈短。如果忘记预冰，请把酒瓶放进冰室15分钟。不过，不管你将它放在哪儿，千万别忘了取出来!

许多人偏好整晚只喝自己喜爱的某种酒，所以一个用心的主人会同时准备红酒和白酒。虽然隔热器放在桌上不好看，但在盛夏夜晚用来保持白酒冰度却相当实用。

第一次上酒时，作主人的可以亲自为所有客人倒酒不过记住，依逆时钟方向进行，从坐在左侧的客人开始，最后才轮到主人自己。客人喝完一杯后，可以请坐在你对面的人(也就是二主人)帮忙为他附近的人添酒。如果你同时准备了红酒和白酒，请把两种酒瓶分放在桌子两端。

绝对不要让客人用同一个杯子喝两种酒，这是基本礼貌。

除非技巧炉火纯青，否则倒酒时请在瓶颈垫上一条毛巾防滑，而且瓶口尽量朝上，免得酒洒出来。

有时你需要一个装酒瓶的篮子，酒瓶以近水平的斜面放置，这样瓶中沉淀物就不会和酒混在一起。

每一种膳食都有菜单，中国菜当然也不例外。不过，中国菜不象西餐或日本料理那样，由特定的材料或调理法来决定出菜顺序。

其实，菜肴的选择与出菜顺序都有基本原则，只是不以菜肴的种类来限定顺序罢了。中国菜的大致出菜顺序是：开胃菜---主菜---点心。

开胃菜：通常是四种冷盆组成的大拼盘。有时种类可多达十种。最具代表性的是凉拌海蛰皮、皮蛋等。有时冷盆多之后，接着出四种热盆，常见的是炒虾、炒鸡肉等。不过，热盆多半被省略。

主菜：紧接在开胃菜之后，又称为大件、大菜，多与适当时机上桌。如果菜单上注明八大件，表示共有八道主菜。

主菜道数通常是四、六、八、等偶数。因为，中国人认为偶数是吉利的。在豪华的餐宴上，主菜有时多达十六或三十二道，但普通是六道至十二道。

这些菜肴是使用不同的材料，配合酸、甜、苦、辣、咸五味，以炸、蒸、煮、煎、烤、炒等各种烹调法搭配而成。以口味清淡和浓腻搭配，或干烧、汤类搭配。最后以汤作为结束。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找