# 职场礼仪之喝酒倒酒礼仪

来源：网络 作者：空山幽谷 更新时间：2024-07-02

*职场中喝酒敬酒是必不可少的，下面是小编整理的职场礼仪之喝酒倒酒礼仪，欢迎阅读。 很多人平时都爱喝两杯，却很少注意到倒酒的礼仪。在我们国家，讲究的是酒要满，茶要浅，但现在流行西方国家的礼仪，按惯例为酒杯只倒二分之一满。 不论宴会是在住家或餐...*

职场中喝酒敬酒是必不可少的，下面是小编整理的职场礼仪之喝酒倒酒礼仪，欢迎阅读。

很多人平时都爱喝两杯，却很少注意到倒酒的礼仪。在我们国家，讲究的是酒要满，茶要浅，但现在流行西方国家的礼仪，按惯例为酒杯只倒二分之一满。

不论宴会是在住家或餐厅举行，如果主人提供的是珍品佳酿，务必把酒瓶拿出来给客人瞧瞧。如果主人提供的只是普通酒类，应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，再端出款待客人。

宴会前，主人需把白酒摆在冰箱里至少两小时，或放入装着冰块和冰水的冰酒器20分钟。一般来说，白酒品质愈好，降温所需时间也愈短。款待客人的红酒温度应相当于室温。如果红酒太冰，可建议客人用手暖酒。

第一次上酒时，主人可以亲自为所有客人倒酒，倒酒顺序依逆时针方向进行，从坐在左侧的客人开始，最后才轮到主人自己。等客人喝完一杯后，主人可以请坐在对面的人(也就是二主人)代替他为附近的人添酒。如果主人同时准备了红酒和白酒，需把两种酒瓶分放在桌子两端。

需要留意的是，绝对不要让客人用同一个杯子喝两种酒，这是基本礼貌。还有，除非你的技巧炉火纯青，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。

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。

职场礼仪之喝酒倒酒礼仪

附：职场饮酒礼仪

不要反过来灌上司喝酒

我第一次陪老板出去吃饭，办公室的一个前辈说，有人给老板灌酒的时候要帮老板挡酒。所以我按照前辈的箴言，吃饭的时候很主动地接对方递过来酒。几杯过后老板倒是清醒得很，我就头有点小晕了。敬完了客户，走到老板面前让老板也一起喝，看到我这样老板只能硬着头皮喝。第二天清醒了后，我把吃饭的过程告诉前辈，前辈便数落我不懂事，哪有一边帮老板挡酒，一边还给老板灌酒的。

不要两手空空地去吃饭

办公室小K突然说请吃饭，还说会带女朋友过来。吃饭的地方是个挺高级的餐厅，吃到了一半，小K搂着女朋友站起来，说今天其实是他们俩订婚的日子，因为不想太高调，所以就请同部门的同事聚一下。其他同事纷纷拿出了自己或者几个凑份子买的礼物送给他们，只有我像个外星人一样，张大了嘴巴，瞪圆了眼睛，可以想象两手空空的我在那个场合下多尴尬!想想也是，我既然知道没人会平白无故地请客，怎么还会傻到两手空空地去吃饭!

不要太放纵自己

我们新来的那个女同事就比较放得开。那次公司搞活动一起出去旅游，大家入座吃饭顶多也就是谈笑风生，没想到那女孩主动移到老总身边，用夹生的韩语一遍一遍去敬酒。几杯下肚开始手舞足蹈，放大了胆子把手搭在老总身上。自那以后，这位新来的女同事没得到多少人缘，大家都私底下不屑与这样的乱性者为伍。而另一头，老总似乎也没有如她设想那般对她有特殊照顾，而是谈此女色变。

酒水饮料大权留给领导

有一次领导让我晚上一起去陪客户，到了饭桌上，领导把菜单转到我面前叫我点菜时，我就慌了神。好不容易心惊胆战点完了几个自认为比较安全的菜，心里早已经七上八下不辨方向，也不知是不是过于紧张想转嫁掉情绪喘口气，我把菜单递给了领导，问他要什么酒水。领导顺手接过，我也顺利交接了皮球。往后每逢应酬饭局让我点菜时，我便总把酒水饮料的决定权交由领导，一来说明我不是从头到尾自作主张，二来也让领导对饭局预算有一个终局性的把握。

新人要会难得糊涂

工作了一段时间，便有同事请我下班后一起去聚餐。饭桌上的事情是最捉摸不透的，但去还是要去。当时我心里就想好了对策：难得糊涂。等菜的时候便是大家互吹牛皮的时刻，讲笑话没问题，但讲到原则性笑话的时候新人还是不要多语，天知道这是不是老员工在试探你道行深浅呢。菜上来了，一桌人边吃边聊，从股市暴跌讲到商场让利，作为新人抵嘴是必须的，否则人家会以为你故作深沉，但更多时候则是点头和赞叹，前辈总是想在新人面前倚老卖老一番的，即使他的观点和你针锋相对。我认为和同事吃饭，最要紧便是难得糊涂。

顾全老板就是顾全大局

老板带我出差去了趟广西，办完事情自然少不了一顿吃，桂林美食着实让我垂涎三尺。但现在是老板带着你吃，所以不好表现得太过张扬，但也要适时表现一下。老板随和，点菜的时候会不时征求一下我的意见，于是强大的料理知识储备便派上了用场，谦逊地点评了一下菜色，老板笑意融融。老板点完，问我还要什么，我瞄了眼菜单，没有鱼，老板爱吃鱼是全部门出名的，脑筋一转想起广西特色菜里有几个是鱼，便点了一个，老板笑意更浓。吃饭时候，免不了喝酒，老板不能喝也是大家心知肚明的，一个眼色，我便揽下了挡酒的活儿。一顿饭下来，做成了生意，也做成了人情。

职场新人饮酒礼仪

1、酒不能多喝，但是也不能不喝，应该首先明白自己的度是在哪里。

2、领导相互喝完才轮到自己。

3、敬酒时话不能多，可以简要表明心态，

4、若职位卑微，记得多给领导添酒，不要瞎给领导代酒，就是要代，也要在领导确实想找人代，还要装作自己是因为想喝酒而不是为了给领导代酒而喝酒。比如领导甲不胜酒力，可以通过旁敲侧击把准备敬领导甲的人拦下。

5、新人碰杯时，记着自己的杯子永远低于别人。

职场新人点菜技巧

1、摸清预算。

2、一桌菜是由汤、热菜、凉菜三大块组成。

3、原料有畜、禽、鱼、虾、蟹、蔬菜六要素。

4、注意排列组合避免同要素重复。

5、掌握量。比如6人饭局，可点3-4个冷盘，3-4个炒菜，加一个大菜一道汤，1-2个点心即可。

6、虑及众口，浓淡甜咸辣要分布均匀。

7、只选择餐厅特色菜中的一个。

8、不要指望你点的每一道菜都能让人留下深刻印象，有一两道菜令人记忆深刻，就是成功。

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