# 中餐礼仪

来源：网络 作者：落花人独立 更新时间：2024-08-06

*中餐礼仪（通用12篇）中餐礼仪 篇1 一、座次 中国的餐桌礼仪中最讲究的就是座次问题，总的来讲，座次是“尚左尊东”、“面朝大门为尊”。若是圆桌，则正对大门的为主客，主客左右手边的位置，则以离主客的距离来看，越靠近主客位置越尊，相同距离则左侧...*

中餐礼仪（通用12篇）

中餐礼仪 篇1

一、座次

中国的餐桌礼仪中最讲究的就是座次问题，总的来讲，座次是“尚左尊东”、“面朝大门为尊”。若是圆桌，则正对大门的为主客，主客左右手边的位置，则以离主客的距离来看，越靠近主客位置越尊，相同距离则左侧尊于右侧。若为八仙桌，如果有正对大门的座位，则正对大门一侧的右位为主客。如果不正对大门，则面东的一侧右席为首席。

如果为大宴，桌与桌间的排列讲究首席居前居中，左边依次2、4、6席,右边为3、5、7席，根据主客身份、地位，亲疏分坐。

二、点菜

当大家做稳了，第二个要考虑的问题就是如何点菜，如果时间允许，应该等大多数客人到齐之后，将菜单供客人传阅，并请他们来点菜。当然，作为公务宴请，会担心预算的问题，因此，要控制预算，最重要的是要多做饭前功课，选择合适档次的请客地点是比较重要的，这样客人也能大大领会的预算。况且一般来说，如果是来买单，客人也不太好意思点菜，都会让来作主。

点菜时，一定要心中有数。点菜时，可根据以下三个规则

一看人员组成。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。

二看菜肴组合。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。

三看宴请的重要程度。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。

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。

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。

在安排菜单时，必须考虑来宾的饮食禁忌，特别是要对主宾的饮食禁忌高度重视。

1、有中餐特色的菜肴。宴请外宾的时候，这一条更要重视。像炸春卷、煮元宵、蒸饺子、狮子头、宫爆鸡丁等，并不是佳肴美味，但因为具有鲜明的中国特色，所以受到很多外国人的推崇。

2、有本地特色的菜肴。比如西安的羊肉泡馍，湖南的毛家红烧肉，上海的红烧狮子头，北京的涮羊肉，在那里宴请外地客人时，上这些特色菜，恐怕要比千篇一律的生猛海鲜更受好评。

3、本餐馆的特色菜。很多餐馆都有自己的特色菜。上一份本餐馆的特色菜，能说明主人的细心和对被请者的.尊重。

中餐礼仪 篇2

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 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。

中餐礼仪 篇3

餐具

中餐餐桌多为圆形，且餐桌之上再置一略小、可转动台面，以方便就餐者取食。这是中餐特别的地方。

宴会上，主要餐具有筷及筷架、大小汤勺、食盘、饭碗、水杯、酒杯、餐巾、湿毛巾、牙签等。

餐巾摆放，将其一角压在餐盘下，使其搭在膝盖上，用以遮挡不慎掉落的油渍。餐巾可擦手、擦嘴角，但不可擦脸、擦汗、擦餐具。

热湿毛巾也是中餐餐桌上特有的。就餐之前，用热毛巾擦擦手、脸上的汗迹，会觉得很爽快(提示：热毛巾若摆在两餐盘之间，往往会有人拿错，其结果是，有人拿不到湿毛巾。可否把两湿毛巾并在一起呢?如果这样，就不会拿错了)。

宴会上，公筷、公勺至少应有两套，分放在主人和第二主人(在主人对过)面前。

不同

中餐与西餐在制作方法、进餐次序以及餐具等方面，都有显著区别。如中餐以炒为主，西餐不炒，而是蒸、烤、煮、卤等。中餐喝汤，是在热菜之后，宴会行将结束时;而西餐，则是在冷盘之后、热菜之前。广东等地宴会喝汤次序与西餐一样。

中餐餐巾一般是将其一角压在餐盘下，盖住膝盖部，西餐则是将餐巾对折，口朝外平铺在膝盖上。

西吃

我们举办中餐宴会，常为外国客人准备刀叉，让他们用刀叉品尝中餐，因此有中餐西吃的说法。中餐菜肴，如狮子头、四喜丸子等，使用刀叉，很合适，但宫保鸡丁中的花生米，就不好使用刀叉，只好用勺。

过去上菜，常常盛在大盘里，由就餐者各取所需，或由服务员在桌旁为每位就餐者分菜。参考西餐做法，现在正式宴会多采用分餐制，即在后台，已将菜为每位就餐者分好，再送上。原则上，每道菜后，都会换上新餐盘，使用过的刀叉也会收走，但是筷子则一直用到底。

喝汤，应用汤勺，一勺一勺喝，且应注意不出声。汤热，不可用勺搅拌，更不可用嘴吹气降温，要待其自然降温后再喝。汤勺用毕，不要留在容器里，应放在垫盘上。

礼仪

坐姿端正，双脚自然分开，不可双腿横跨坐骑，不可将脚搭在椅称上。上身微前倾，双手可扶持餐桌边沿，但不可将双臂搭在餐桌上。

礼待客人，关照尊长和女士。女士不可在餐桌前打扮、补妆。

进食文雅，小口、少量，细嚼慢咽。善于同人交谈，避免只顾个人埋头吃喝。不可隔桌向人喊话、祝酒。避免不雅之声，如清嗓子、大声咳嗽、打饱嗝。喝过酒、水，把杯子放回原处。吃一道菜后，把筷放在筷架上。嘴中有食，避免主动与人交谈;如有人问话，需将食物咽下再答。饮酒适量，不可在外宾面前划拳劝酒、灌酒。不可吃饱后当众松腰带。

烤鸭

北京烤鸭世界闻名，中外人士趋之若鹜。新烤制的鸭子，红润酥脆，外焦内嫩，果木清香，口味美妙、独特。烤鸭须“片食”，即用刀将鸭皮、肉片下，蘸酱，夹葱段、黄瓜条等，卷在软饼里，或夹在芝麻酥饼里食之。早年，全聚德烤鸭店还供应一种特制的小米粥。吃完烤鸭，再喝一碗小米粥，会觉得很舒畅。

另外，鸭内脏以及鸭掌，甚至鸭骨，都能加工成美味食品。按中餐习惯，最后一道是鸭汤，即用片去皮肉的鸭骨架，熬制成乳白色的汤，加入葱丝、胡椒粉，香浓可口，美味十分。

烤鸭宴席有一特别的讲究，就是随着片好端上餐桌的一盘鸭肉，服务员还会另送上一个小盘儿，内放切成两半儿的鸭头以及鸭尾部的两小片肉，摆成鸭子状，有头有尾，而两条鸭里脊，则横放在鸭头上，表示这是一个完整的鸭子。这两条鸭里脊，通常是留给本桌贵宾或年长者享用的。鸭头可以蘸椒盐儿吃，而鸭尾肉是不可食的，只用来示意鸭的完整而已。

中餐礼仪 篇4

不宜吃得响声大作，“电闪雷鸣”。不宜乱吐废物，唾液飞溅。不宜张口剔牙，捅来捅去。不宜宽衣解带，脱鞋脱袜。不宜挑三拣四，挑肥拣瘦。不宜替人布菜，热情过头。不宜以酒灌人，出人洋相……

通过这些内容，反映了“内强个人素质，外塑企业形象”的企业文化和精神文明建设成果，生动展示出现代企业和现代员工的风采。

不管是中餐还是西餐，无非是两方面的礼仪，一是来自自身的礼仪规范，比如说餐饮适量、举止文雅;另一个是就餐时自身之外的礼仪规范，比如说菜单、音乐、环境等。

中餐礼仪，是中华饮食文化的重要组成部分。学习中餐礼仪，主要需注意掌握用餐方式、时间地点的选择、菜单安排、席位排列、餐具使用、用餐举止等六个方面的规则和技巧。

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。

中餐礼仪 篇5

举办中餐宴会一般用圆桌，每张餐桌上的具体位次有主次之分。宴会的主人应坐在主桌上，面对正门就座;同一张桌上位次的尊卑，根据距离主人的远近而定，已近为上，已远为下;同一张桌上距离主人相同的次位，排列顺序讲究以右为尊，以左为卑。在举行宴会时，各桌之上均应有一位主桌主人代表，作为各桌的主人，其位置一般应以主桌主人同向就座，有时也可以面向主桌人就座。每张桌上，安排就餐人数一般在10人以内，并且为双数，人数过多，过于拥挤，也会照顾不过来。

在每张餐桌上位次的具体安排上，还可以分为两种情况：

1、每张桌上一个主位的排列方法。每张餐桌上只有一个主人，主宾在其右手就座，形成一个谈话中心。

2、每张餐桌上有两个主宾位的排列方法。如主人夫妇就座于同一桌，以男主人为第一主人，女主人为第二主人，主宾和主宾夫人分别坐在男女主人右侧，桌上形成两个谈话中心。

如果遇到主宾身份高于主人时，为表示尊重，可安排主宾在主人位次上就座，而主人则坐在主宾位子上，第二主人坐在主宾左侧。

如果本单位出席人员中有身份高于主人者，可请其在主人位就座，主人坐在身份高者左侧。

以上两种情况也可以不做变动，按常规予以安排。

中餐礼仪 篇6

吃饭的时候，小孩往往会被告诫不许用筷子敲打碗盆。尤其是家里请客吃饭时，更不能用筷子胡乱地敲打碗盆。这究竟是为什么?一种经常的说法是这种规矩是和乞讨的忌讳有关的。

因为只有乞丐讨食时才会用筷子敲打碗盆。一说与古代“蛊毒”传说有关。相传蛊是一种人工培养的毒虫，人将百虫放进坛里，经过多年后打开看时，必定有一个虫子把其它的虫子都吃光，这个胜利者就叫“蛊”。

用蛊的粉末放在食物里毒害他人时，就要在下毒时边念咒语边敲打碗盆，以便使蛊起作用。所以，用筷子敲打碗盆就犯忌讳。

筷子是中餐中最主要的进餐用具。握筷姿势应规范，时餐需要使用其他餐具时，应先将筷子放下。

筷子一定要放在筷子架上，不能放在杯子或盘子上，还则容易碰掉。如果不小心把筷子碰掉在地上，可请服务员换一双。在用餐过程中，已经举起筷子，但不知道该吃哪道菜，这时不可将筷子在各碟菜中来回移动或在空中游弋。不要用筷子叉取食物放进嘴里，或用舌头舔食筷子上的附着物，更不要用筷子去推动碗、盘和杯子。有事暂时离席，不能把筷子插在碗里，应把它轻放在筷子架上。

在席间说话的时候，不要把筷子当道具，随意乱舞;或是用筷子敲打碗碟桌面，用筷子指点他人。每次用完筷子要轻轻地放下，尽量不要发出响声。

中餐礼仪 篇7

吃中餐的礼仪

中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙六种。在正式的宴会上，水杯放在菜盘上方，酒杯放在右上方。筷子与汤匙可放在专用的座子上，或放在纸套中。

中餐上菜的顺序一般是：先上冷盘，后上热菜，最后上甜食和水果。

用餐前

服务员为每人送上的第一道湿毛巾是擦手用的，最好不要用它去擦脸。

在宴席上

上鸡、龙虾、水果时，有时送上一小水盂、铜盆、瓷碗或水晶玻璃缸，水上飘有玫瑰花瓣或柠檬片，供洗手用。洗时两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用餐巾或小毛巾擦干。

筷子用法

筷子是中餐中最主要的进餐用具。握筷姿势应规范，时餐需要使用其他餐具时，应先将筷子放下。

筷子一定要放在筷子架上，不能放在杯子或盘子上，否则容易碰掉。如果不小心把筷子碰掉在地上，可请服务员换一双。在用餐过程中，已经举起筷子，但不知道该吃哪道菜，这时不可将筷子在各碟菜中来回移动或在空中游弋。不要用筷子叉取食物放进嘴里，或用舌头舔食筷子上的附着物，更不要用筷子去推动碗、盘和杯子。有事暂时离席，不能把筷子插在碗里，应把它轻放在筷子架上。

中餐礼仪 篇8

一、点菜

我们在请客吃饭时经常会犯“自以为好”的毛病，总是觉得自己喜欢吃的菜便是客人所喜欢的，其实不然，在礼仪中，首先做到的便是要学会尊重对方，要懂得投其所好。因此，我们要对客人有相当了解，大致能判断客人的基本口味。不知道客人最喜欢吃什么菜，但是一定要知道对方不喜欢吃什么，在确定基本口味基础上，排除不喜欢吃的，大体上不容易出错。

二、上菜

中餐不同于西餐，上菜时会非常迅速地上完所有的菜，然后再进行吃食。而在这一盘接着一盘的情况下，很多人都会一股脑儿放在桌上，然后再来慢慢移动。其实上菜也是有礼仪可讲。在商务交往中，请客吃饭都是在较为好的酒店，其餐桌一般是转动型的，因此一般采取的原则是十字上菜，这样一方面方便摆放，另一方便也能照顾到桌上所有的客人。

三、转桌

在商务会餐中，很多朋友不清楚转桌的顺序和方向。中国的礼仪是以右为贵，以人为尊。我们作为主人，其主宾应该坐在我们的右侧，在吃菜时理应让贵宾先吃到，因此在转桌时采取的原则是顺时针方向，从右向左转，先让主宾吃，再让其他人吃。

四、呼叫方式

在会餐中，我们呼叫服务生的方式一般都是招手，或是打响指，这种呼叫方式是不符合商务礼仪的。试想一下，如果一个人像招呼小狗一样招呼你，你会是什么感受，再或者像在酒吧里被一个响指就招呼过去，那还像是一家大酒店的服务生吗?礼仪讲究的是以尊重为本，凡事都要想着去尊重他人，你才会得到应有的尊重。因此正确的做法是将手臂与手掌伸直，然后朝向服务生挥挥手，这样的动作看起来既优雅也得体!

五、小歇中

大家在酒足饭饱后，总会继续聊上一聊，注意，此时若不注意，出卖你的小动作又会不约而至。这个时间段是我们准备离身的过渡段，因此，总会有些人(特别是女生)在这个时候当众整理服饰，更有甚者还当众涂口红。这些行为都是不可取的，它会给客人一种搔首弄姿的感觉，同时当众涂口红在国外是一种性的诱惑，商务礼仪中是不允许的。但是倘若在其他私人约会中，那也是你的自由!

六、买单

在饭毕离行前，作为东道主的我们比较习惯当众买单，将吃饭所花的金额完全暴露于所有的在场客人面前，倘若金额花得较少，其中一位大老板客人心里会嘀咕：“哼，这么便宜就把我们给打发了!”倘若花费较大，另一位客人又会犯愁了：“这少的菜都要这么多钱，下次如果我招待他可要花多少钱啊!”因此，礼貌的做法是在朋友们聊天的间歇中，你独自拿起便携包到外面的前台去结帐，大家聊天完毕后直接离开，这样既得体又干脆!

中餐礼仪 篇9

1.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。

2.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。

3.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。

4.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。

5.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。

6.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

7.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。

8.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。

9.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。

中餐礼仪 篇10

不整理服饰

不在餐桌上整理服饰。任何一个有教养的人都不能够当众宽衣解带，脱鞋或卷袖子。

不布菜

让菜不布菜。在餐桌上可以把自己所欣赏的或者餐桌上有特色的莱肴推荐于人，但是不可为客人布菜。

不劝酒

祝酒不劝酒。如果碰上志同道合者可以一醉方休，如果对方不喜饮酒，不要勉强于人，这是有教养者的基本表现。

不出声

吃东西不发出声音，在涉外交往的宴会上特别要注意这一点。在一些西方客人看来，吃东西发出声音是粗鲁而没有教养的表现。

不乱吐

不满桌满地乱吐。进了嘴的东西，原则上是不应该当众再吐出来的。万不得已，要用餐巾，或者手掌加以遮掩，不可以当众搞得沸沸扬扬，一团糟。

中餐礼仪 篇11

碰到不喜欢的菜肴时，假如参加的是自助餐式宴会，比较好办，只要敬而远之就行;但如果是固定一道一道出菜时，该如何对应呢?其实，上桌的菜必须吃才有礼节，否则主人、其他客人、服务生或厨师，心里都会不舒服，尤其是主菜不吃，更会令人介意。

当然，这并不是没有解决的方法，最好的方法是勉强吃下。除了特殊的菜肴之外，其他一律不分好恶的全部吃下，才是礼貌的行为。可是，如果不是因为不喜欢，而是因过敏等疾病、或宗教的理由不能吃，应该告知主人。

若是在婚宴这种无法提出个人意见的宴会上，取菜时就可选小块或取少些。这样纵使留在盘上，也不致过于醒目。否则完全不取也无所谓。但是，不能只取配菜，不取主菜的肉或鱼;相反的，可以只取主菜不取配菜。

如果是由服务生分菜，发现不能吃或不想吃的菜肴，可使用刀叉表示不吃，即在盘上摆出用餐完毕的信号。这样，服务生就能掌握意思，走到下一位客人身边。

要是菜肴放在盘中才端出来，那该怎么办呢?如果有充分的理由，还是可以婉拒。这样虽然稍微无礼，但总比勉强吃下而觉不舒服好多了。但事实上没吃，却故意把菜搅乱装作已经吃过，是一件很不礼貌的事。

中餐礼仪 篇12

上菜的顺序

中餐上菜的顺序一般是：先上冷盘，后上热菜，最后上甜食和水果。 用餐前，服务员为每人送上的第一道湿毛巾是擦手用的，最好不要用它去擦脸。在宴席上，上鸡、龙虾、水果时，有时送上一小水盂(铜盆、瓷碗或水晶玻璃缸)，水上飘有玫瑰花瓣或柠檬片，供洗手用(曾有人误为饮料，以致成为笑话)。洗时两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用餐巾或小毛巾擦干。

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