# 2024年商务宴请中敬酒的对话(七篇)

来源：网络 作者：逝水流年 更新时间：2024-07-02

*在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。商务宴请中敬酒的对话篇一1、专业化2、明确化商务宴请邀约的方式：...*

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。

**商务宴请中敬酒的对话篇一**

1、专业化

2、明确化

商务宴请邀约的方式：

商务宴请邀约的方式有正式邀约与非正式邀约。正式的邀约多采用书面的形式，注重邀请的形式。非正式的邀约，通常是以口头形式来表现的。

正式的邀约可以分为电话邀约、面对面邀约、请柬邀约、书信邀约、传真邀约、电报邀约、便条邀约等具体形式。它适用于正式的商务交往中。

非正式的邀约有面对面邀约、托人邀约以及打电话邀约等不同的形式。它多适用于商界人士非正式的接触之中。正式邀约可统称为书面邀约，非正式邀约则可称为口头邀约。在比较正规的商务往来之中，应该以正式的邀约作为邀约的主要方式。

在正式邀约的多种方式中，请柬邀约档次最高，也是最为常用的邀约方式。如宴会、舞会、纪念会、庆祝会、发布会、单位的开业仪式等等，采用请柬邀请佳宾，不仅能和其他的邀约区分开来，而且显得更加的庄重和展现邀约的诚意。

传真邀约是利用传真机发出传真对被邀请者所进行的一种邀约。

在具体格式、文字方面，其作法与书信邀约差不多。传真邀约的好处就是利用了现代化的通讯设备，传递会更为迅速，并且不易丢失。

电报邀约即以拍发专电的形式对被邀者所进行的邀约。

电报邀约与书信邀约在文字上，都热情、友好、恳切、得体的表述邀约的具体内容，除此之外，由于电报本身的原因，电报邀约要求更加简练明了的表述内容。

电报邀约速度快，准确率高。因此多用于邀请异地的客人。在具体内容上，它与书信邀约大致类似。

便条邀约即将邀约写在便条纸上，然后留交或请人带交给被邀请者。在书面邀约诸形式之中，它显得最为随便。然而因其如此，反而往往会使被邀请者感到亲切、自然。

便条邀请的内容，是有什么事写什么事，写清楚为止。它所选用的纸张，应干净、整洁为好。

用以邀约他人的便条不管是留交还是带交对方，均应装入信封之中。

×××先生：

兹与××公司××董事约定，下周二（4月5日）中午12时在全聚德共进工作餐。敬请光临。

××× 留上 3月27日

任何书面形式的邀约，都只有在邀请者经过慎重考虑，认为确有必要之后，才会发出的。所以应邀者接到邀约，都必须及时地、正确地进行处理。

不论能不能接受对方的邀约，均须按照礼仪的规范，对邀请者待之以礼，给予明确、合“礼”的回答：或者应邀，或者婉拒。置之不理，厚此薄彼，草率从事，这些做法都是不合乎商务场合应该有的礼仪。

商界人士在接到以书面通知为形式的正式邀约后，必须认定：邀请者是真心实意地希望自己能够接受邀请的。对方邀请，尤其是以书面形式正式地邀约我方，基本上都是对应邀者尊重与友好的表示。所以在接到邀约后，应当作出积极的礼貌性的反应。

积极反应的第一步，是要尽快答复邀请者自己能否接受其邀请。

为了使邀请者做到对他所发起的邀约胸有成竹、避免失误，任何被邀请者在接到书面邀请之后，不论邀请者对于答复者有无规定，出于礼貌，都应尽早将自己的决定通知给对方。

对书面邀约所进行的答复，通常采用书信的形式。在商务礼仪中被称为回函。回函基本上都需要亲笔书写，以示重视。如果打印回函，则至少应当亲笔签名。

不管是接受函还是拒绝函，均须在接到书面邀约之后三日之内回复，而且回得越早越好。

在回函的行文中，应当对邀请者尊重、友好的邀请作出明确的答复。如果拒绝，则讲明理由。

回函的格式可参照邀请者发来的书面邀约。在人称、语气、措辞、称呼等方面与邀请函不想上下。

在写接受函时，应将有关的时间与地点重复一下，以便与邀请者“核实”无误。在写拒绝函时，则不必这样做。

回函通知邀请者自己决定接受邀请后，最好不要失约了。这类临时的取消，会给邀请者带来许多麻烦。

拒绝邀约的理由应当充分。卧病、出差、有约在先等等，均可采用。

在回绝邀约时，万勿忘记向邀约者表示谢意，或预祝其组织的活动圆满成功。

华夏集团董事长刘晓先生非常荣幸地接受盛泽集团总裁温升先生的邀请，将于4月20日上午10时准时出席盛泽集团开业仪式。谨祝开业大吉

例子：拒绝邀约的回函示范一则

尊敬的盛泽先生：

我深怀歉疚地告诉您， 由于本人明晚将乘机飞往英国伦敦洽谈生意，故无法接受您的邀请，前往纽约饭店出席贵公司举办的迎春茶话会。恭请见谅。

对于邀约上书面规定的赴约要求，被邀请者在原则上都应当接受，并且“照章办事”。

如何让应邀者尽快回复邀请

为了让被邀请者对邀约尽快回复，邀请者在发出书面邀约时，应该对被邀请有所暗示，请对方能否到场必须作出答复。

通常，类似的规定往往会在书面邀约的行文中出现。例如，要求被邀请者“如蒙光临，请子函告”，“能否出席，敬请答复”，以及“盼赐惠复”，等等。

**商务宴请中敬酒的对话篇二**

1、注意着装

男士最好穿着西装，或者穿着夹克外套。和客户一同用餐，除了夹克之外，千万不要忘记打领带；如果是国外的客户，则必须更加正式。女士要穿连衣裙或职业套装，不可以穿凉鞋。人们习惯于去较轻松的环境用餐，时常会穿着比较随意，比如t恤、牛仔裤、短裤、球鞋等等都不成问题，但这样的着装放在高档优雅的餐厅就太不合适了。

2、餐桌上不要摆放手机、钥匙、钱包等物品

这一点算是常识，因为把这些东西放在餐桌上不仅会影响同桌用餐的人，也会影响服务员甚至是整个餐厅里面所有人。

3、务必请客人先点菜

如果用餐时存在主客关系，那么在点单时需要向服务员说明谁是客人，当主人是女士的时候尤其需要注意。可以使用“请帮我的客人先点”之类的话，让服务人员避免混淆次序。

4、主人最好事先买单

精明的主人在就座前已经把信用卡交给了餐厅，有的人甚至会提前致电餐厅安排好买单事宜。特别是在一些男性主导的社会，女主人更要懂得这些小技巧。同样的，提出用餐邀请的那一方要买单。

5、不要直接对侍酒师说出你点葡萄酒的预算

可以告诉餐厅服务员或侍酒师你喜欢的口味、你点了哪些菜，然后指出一款在你预算范围内的酒就可以了，他们会懂得这就是你的心理价位并以此为标准帮助你选酒。注意，千万不要不懂装懂，这往往会让人弄巧成拙。只要小口品尝，试试侍酒师选的酒如何——其实大多数时候都挺不错。

6、千万不可以要求退酒

一般情况下，即使侍酒师选的酒你不喜欢，也不应该要求退掉。但是，如果它真的很难喝，那就要礼貌地向工作人员解释一下这杯酒喝起来有什么问题。

7、可以给食物拍照

大家都喜欢在用餐前给食物拍个照，其实只要悄悄地、不影响到餐厅里其他用餐的人，这也无伤大雅。但是，如果是邀请客户用餐的话，那么就不能拍照了（如果客户想要拍，当然是没问题的）。

8、正确摆放餐巾

用餐前需等主人最先开始——当他把餐巾铺好，意味着可以开始；暂时离席时，餐巾可放置在座位上；结束用餐后，则需要把餐巾整齐地放在餐具左手边，但一定要等到主人首先离席之后。

9、不要拿着餐具越过桌子分享食物

如果不是和特别亲近的朋友一同用餐，千万不要互相品尝对方的食物。即使是与朋友分享，也不要拿着刀叉直接伸到对方的盘子里，可以放一点点在面包盆里传递。

10、不要大声呼叫服务员

需要叫服务员时，可以试图用眼神交流，如果对方注意不到，则可以使用手势——举起右手，食指微微高于其他手指。

11、可以要求退菜

如果你觉得菜品有问题，可以要求退回厨房重新做，但与此同时，一定要告诉同桌用餐的人不用等你，先开始用餐。但作为主人，最好还是默默忍受坑爹的食物，总比让全部人等着而且感到不好意思要好一些。

12、要和其他人点相同数量的菜

比别人少一道菜或者多一道菜都会令你处于很尴尬的状态。并且不要吃得太快，尤其是主人，否则会给别人带来压力。

13、吃完一道菜之后要把所有餐具放在餐盘中

这就是我们所说的服务暗示——把刀叉一并以10:20方向斜放在餐盘中，就意味着你已吃完这道菜，服务员可以收走餐具。

14、公事放在餐后谈

在用餐过程中谈生意是非常不礼貌的。同时，也要尽量避免在餐桌上抱怨工作或是同事。

15、记住基本的餐桌礼仪

比如，时不时地用餐巾擦嘴角和手指；一次只切一块食物，不要同时切好几块留在盘子里；面包和黄油要放在面包盘里，永远不要举在空中；喝水时眼睛要看杯子；直坐，手臂和手肘不要放在桌上。

**商务宴请中敬酒的对话篇三**

应邀

受邀者在接到邀请后，能否出席应尽早答复对方。若接受邀请则不宜随意改动，万一因故不能应邀出席，须向邀请者深致歉意。

掌握出席时间

宾客一般宜略早一些到达或是准点到达，过早、过迟到场或者无故提前退场等都被视作不恭和失礼之举。

抵达

如主人恭迎，则应趋前向主人握手、问好、致意，随主人或迎宾人员引导，步入休息厅或宴会厅。如果单独到达，则先到衣帽间挂大衣和帽子，然后前往主人的迎宾处，向主人问好。如是节日庆祝活动，就表示祝贺。

赠花

可按宴请性质和当地习惯，赠送花束或花篮。

入座

一般由侍者或女主人（主人）引导客人入席。各人应按座位的姓名卡入座，不可随意乱座。坐姿要端正、自然。

交谈

参加任何宴会，无论处于何种地位，都少不了与同桌人交谈，特别是左右座。如互相不认识，可先做自我介绍。

进餐

入座后，不可玩桌上的酒杯、盘碗、刀叉、筷子等餐具。主人招呼即可以进餐。西餐进食，正确的做法是取得食品，即可开始食用，因为人手一份，不需等待。取菜时一次取得不要太多，需增加时，待侍者送上再取。进食时要文雅，吃东西时应闭着嘴细嚼慢咽，尽量不发出声音；喝汤时不要啜，汤菜太热，稍凉后再食用，忌用嘴吹去热气；嘴内有食物时切勿说话；吃剩的菜、用过的餐具、牙签及骨刺等都要放入骨盘内，忌随意乱扔；剔牙时，要用手或餐巾遮口。

**商务宴请中敬酒的对话篇四**

是商务谈判过程中必须要掌握的礼节。商务谈判宴请礼仪实际上是一个双向的礼仪，宾主双方各有各必须遵循的礼仪。

一个谈判周期，宴请一般应该安排3-4次，开始的接风宴请，最后的告别宴请，中间可以根据谈判周期的长短适当的宴请1-2次。谈判宴请应该比其他的商务活动宴请更加重视，宴请之前要根据具体的情况确定宴请的规格。具体细节包括：宴请的名义、宴请目的、宴请人数、宴请的形式（酒宴、自助餐、鸡尾酒会）、宴请的价格等。

商务谈判宴请组织

宴请对于谈判来说具有很重要的作用，应该掌握严格的礼仪要求。宴请谈判方是一种较高规格的礼遇，所以宴请方一定要认真，周到的做好各种准备工作。

首先必须了解宴请对象的基本情况。主宾的职务，习俗、爱好等，以便确定宴会的形式，饮食的安排。

宴请的形式根据规格、人数确定，可以为正式宴会、冷餐会、酒会、茶会等形式。目前世界各国礼宾工作都在改革，逐步走向简单化。

根据谈判的内容，谈判双方的职务，年龄，性别等选择合适的宴请地点。

宴请中菜肴的安排要做到丰俭搭配，主次分明。菜肴的安排需要注意一下几点：

规格身份、宴会范围；精致可口、赏心悦目、特色突出；尊重客人饮食习惯、禁忌；注意冷热、甜咸、色香味搭配。

**商务宴请中敬酒的对话篇五**

1、注重食品安全、卫生

食品安全、卫生是第一位的，也是最基本的礼仪要求。所有食品、菜肴、饮粥、面点、小吃、饮料等，都必须符合安全、卫生的要求，营养搭配合理。

2、尊重客人的食好、食法和饮食禁忌

“礼者，敬人也。”待人的敬意，应当怎样表现，不应当怎样表现，关键是要以客人为中心。在餐饮接待中，尤其要注意尊重客人的食好、食法和饮食禁忌。

3、突出地方特色

突出地方风味、饮食民俗，对于增加客人之于餐饮接待的新颖、快乐体验，使客人留下美好、难忘的印象，以及节约餐饮成本，都具有重要意义。

4、整洁的就餐环境

就餐环境尤其是宴请环境，应宽敞整洁、空气流通、庄重大方、布局合理。中餐宴会通常用圆桌设席，西餐宴会则多用长方桌。需在宴会厅内悬挂欢迎横幅时，一般挂在主桌（主位）后方的墙上。可以少量点缀鲜花、刻花等。现在人们愈来愈注重宴会主题设计。

5、分餐与合餐的选择

传统用餐形式是合餐制，大家围成一桌，采用合餐应实行分菜。中式自助餐，既有西式自助餐自在随意、不受拘束、适宜广泛交际等特点，在菜点设置上则多选用中式菜点，因此深得人们的喜爱。

**商务宴请中敬酒的对话篇六**

眼见生意就要谈成，客户提出约会，于是地点订在城中有名的高级餐厅。这次不但不可在客户面前失态，更要留下良好印象。

马上开始餐桌礼仪特训，为这重要一“餐”做好准备。其实所谓餐桌礼仪是为了让餐膳可以不受阻碍和破坏，而得以顺利流畅地进行的实用守则。

谨记“整齐、清洁和保持安静”三项原则便可无往而不利。现代中餐礼仪中国的饮宴礼仪号称始于周公，千百年的演进，当然不会再有“孟光接了梁鸿案”那样的日子，但也还是终于形成今天大家普遍接受的一套饮食进餐礼仪，是古代饮食礼制的继承和发展。

饮食礼仪因宴席的性质，目的而不同；不同的地区，也是千差万别。这里仅举几例，权作参考：古代的食礼是按阶层划分：宫廷，官府，行帮，民间等。

现代食礼则简化为：主人（东道），客人了。作为客人，赴宴讲究仪容，根据关系亲疏决定是否携带小礼品或好酒。

赴宴守时守约；抵达后，先根据认识与否，自报家门，或由东道进行引见介绍，听从东道安排。然后入座：这个“英雄排座次”，是整个中国食礼中最重要的一项。

从古到今，因为桌具的演进，所以座位的排法也相应变化。总的来讲，座次“尚左尊东”“面朝大门为尊”家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者；家庭宴请，首席为地位最尊的客人，客主人则居末席。

首席未落座，都不能落座，首席未动手，都不能动手，巡酒时自首席按顺序一路敬下，再饮。更讲究的，如果来报有人来，无论尊卑地位，全席之人应出迎。

若是圆桌，则正对大门的为主客，左手边依次为2，4，6右手边依次为3，5，7直至汇合。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。

然后首席的左手边坐开去为2，4，6，8（8在对面），右手边为3，5，7（7在正对面）。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。上菜:上菜顺序，中餐一般讲究:先凉后热，先炒后烧，咸鲜清淡的先上，甜的味浓味厚的后上，最后是饭菜。

有规格的宴席，热菜中的主菜--比如燕窝席里的燕窝，海参宴里的海参，鱼翅宴里的鱼翅，应该先上，即所谓最贵的热菜先上。再辅以溜炒烧扒。

宴席里的大致顺序是:(茶)-在酒家里，因为要等待，所以先来清口茶。但不是必须的。

因为古人喝茶多是单独的。凉菜-冷拼，花拼。

热炒-视规模选用滑炒，软炒，干炸，爆，烩，烧，蒸，浇，扒等组合。大菜-（不是必须的）指整只，整块，整条的高贵菜肴，比如一头乳猪，一只全羊，一大块鹿肉什么的。

甜菜-包括甜汤，如冰糖莲子，银耳甜汤等点心-一般大宴不供饭，而以糕，饼，团，粉，各种面，包子，饺子等。(饭)-如果还没吃饱水果-爽口，消腻此顺序非一成不变，如水果有时可以算在冷盘里上，点心可以算在热菜里上。

较浓的汤菜，应该按热菜上；贵重的汤菜如燕窝等要为热菜中的头道。至于季节的考虑，则还有冬重红烧，红焖，红扒和沙锅，火锅等；夏则清蒸，白汁，清炒，凉拌为主。

此外颜色搭配，原材料的多样化也应考虑。酒楼和家宴，各种菜品的分量也要不同:大宴讲究一成至两成冷菜；三成热炒，四成大菜。

家宴就可以将大菜减少，冷菜增加。至于盛器，可谓历史久矣，古人云:“美食不如美器“，又云:“煎炒宜盘，汤羹宜碗，参错其间，方觉生色。

“。所以盛器在这个讲究饮食文化，又盛产陶瓷美器的地方，自然加倍讲究。

一般要备大中小平盘(碟)，大盘热菜，中盘冷拼，或灵活选择，小盘点心，小吃。还要有深盆盛油大汤多之物，大汤碗盛汤。

外加碗筷。大食具如火锅，烤炉之类；还有水具，茶具，酒具。

至于盛器的选取，质地要好，当然名窑古董或各地名瓷都可上桌。色彩搭配要合理。

根据所盛菜肴的颜色，性质，质地，名称，选取不同质地，形状，颜色，花纹的盛器。切忌中西混杂，土洋不分，不伦不类。

如一品丸子，要用雍容华贵的黄底细文福盘；如清蒸鱼要用白瓷或青瓷鱼盘，红烧干烧鱼则用色彩浓烈的厚重的鱼盘。色彩清亮的凉菜冷拼，则宜用对称的细底纹小碎花圆盘。

宴席不可无酒，纯粹的中餐，应该避免啤酒，欧洲葡萄酒（当然中亚的可以，如波斯葡萄酒，过似乎没人能尝得到）。所以中餐，最好配备高度名酒（其实高度烈性酒只是近代才有），但似乎中低度的宴酒（30度左右），各种黄酒，米酒比较男女老幼皆宜。

古代的酒度数低，酒具也较为庞大，随着白酒度数于明清逐渐增高，酒具也越来越小。但均以瓷为主。

敬酒则要适度，古人饮酒要行酒令，现已近绝迹。应当重新推广开来，尤其是家宴上，省得有粗人强行劝酒，我凡遇到此种粗人，立刻酒量大涨，定将此等劣人喝倒，省得为害宴席，至今还频频得手，因为真正高人酒仙是不会劝人喝酒的，此等强拉硬劝之徒，多不会有超过1斤7，8两的酒量，所以大可将此种人除掉而后安。

宴席环境，最好完全中式，进门两盏迎客宫灯。绕过落地屏风，落座于红木八仙桌旁，手执象牙箸，听着丝竹软曲，空气中游移着丝丝檀香。

透过窗棂木格，和窗外的修竹柳荫，只见湖光山色。美哉其极！所以厅里宜摆几盆花木盆景，造成春意袭人，百花迎宾的气氛；四围墙上，张悬书法字画，灯光音响要尽量保持中国特色。

至于正规的宴席，作为店家，应该大概按如下次序招待:迎宾--列队，引导至席，接挂衣帽，引至座位，递香巾净手，上茶，（敬烟--不可取，中国古人不吸烟的，属舶来品）入席进餐--上茶点，冷盘，斟宴酒，介绍，开餐，上菜，续酒水，撤盘。餐毕--递香巾净手，上清口茶。

递账单送客至于国宴，现在用分席制，四(热)菜一汤，外加冷菜，甜点，果品，冷饮。酒水为白酒茅台，黄酒绍兴加饭酒，青岛啤酒，还有矿泉水。

国宴更重排场，如辉煌的大厅，或如钓鱼台的亭台水榭。间或有乐队伴奏，讲坛。

国宴每席上必有一立体的冷盘雕刻，摆盘。至于想要了解明清官府大家或街巷市井宴席酒桌旧制，当重读红楼梦，金瓶梅，和众多的明清小说。

小小一桌席，说凝结了千百年的文化积淀，一点不为过。礼仪指导-----西餐礼仪总盘点:饭店的预约在西方，去饭店吃饭一般都要事先预约，在预约时，有几点要特别注意说清楚，首先要说明人数和时间，其次要表明是否要吸烟区或视野良好的座位。

如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定时间到达，是基本的礼貌。

再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅吃饭时穿着得体是欧美人的常识。去高档的餐厅，男士要穿整洁；女士要穿套装和有跟的鞋子。

如果指定穿正式的服装的话，男士必须打领带，进入餐厅时，男士应先开门，请女士进入。应请女士走在前面。

入座、餐点端来时，都应让女士优先。特别是团体活动，更别忘了让女士们走在前面。

入座有讲究最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就可以坐下来了。

用餐时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持约一个拳头的距离。两脚交叉的坐姿最好避免。

点酒的学问在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来。对酒不太了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，主调酒师帮忙挑选。

主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白色。上菜之前，不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒上菜的次序正式的全套西餐上菜顺序是：①前菜和汤②鱼③水果④肉类⑤乳酪⑥甜点和咖啡⑦水果，还有餐前酒和餐酒。

没有必要全部都点，点太多却吃不完反而失礼。稍有水准的餐厅都欢迎只点前菜的客人。

前菜、主菜（鱼或肉择其一）加甜点是最恰当的组合。点菜并不是由前菜开始点，而是先选一样最想吃的主菜，再配上适合主菜的汤。

如何使用餐巾点完菜后，在前菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内摺三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。最好不要把餐巾塞入领口。

饮酒与食物的搭配饮酒时应该搭配食用什么食物，时常困绕着人们，几百年来，饮酒时选择适当的食品似乎已经形成了一条条的规律。但是，随着现代的社会中新食品和新型酒类的不断涌现，这些规矩显得陈旧，越来越不适用了。

饮酒如何搭配食物首先应该明白一点，生活因个人喜好不同，饮酒和食物搭配毫无疑问的也应该随个人品味随意搭配。你可以按自己口味点叫酒和食物，即使是规则中不允许的，或者与你同桌用餐的朋友坚决反对的话，也不用害羞或不好意思。

生活中有许多看起来不宜搭配的事物组成在一起，还是显得那样和谐。然而，晚饭时应该用什么酒，你还是拿不定主意时，该怎么办？是不是求助于那些规则搭配呢？多年来，我积累了些经验，可以解决你遇到的难题。

这些所谓的“原则”不是告诉你喝酒时吃些什么，只是说明食物与酒类之间如何影响，相互作用的。饮酒时搭配食物重要的是根据口味而定。

食物和酒类可以分为四种口味，这也就界定了酒和食物搭配的范围，即：酸，甜，苦和咸味。酸味：你可能听说过酒不能和沙拉搭配，原因是沙拉中的酸极大地破坏了酒的醇香。

但是，如果沙拉和酸性酒类同用，酒里所含的酸就会被沙拉的乳酸分解掉，这当然是一种绝好的搭配。所以，可以选择酸性酒和酸性食物一起食用。

酸性酒类与含咸食品共用，味道也很好。甜味：用餐时，同样可以依个人口味选择甜点。

一般说来，甜食会使甜酒口味减淡。如果你选用加利福尼亚查顿尼酒和一小片烤箭鱼一起食用，酒会显得很甜。

但是，如果在鱼上放入沙拉，酒里的果味就会减色不少。所以吃甜点时，糖份过高的甜点会将酒味覆盖，失去了原味，应该选择略甜于一点的酒类。

这样酒才能保持原来的口味。苦味：仍然使用“个人喜好”原则。

苦味酒和带苦味的食物一起食用苦味会减少。所以如果想减淡或除去苦味，可以将苦酒和带苦味的食物搭配食用。

咸味：一般没有盐味酒，但有许多酒类能降低含咸食品的盐味。世界许多国家和地区食用海产品如鱼类时，都会配用柠檬汁或酒类，主要原因是酸能减低鱼类的咸度，食用时，味道更加鲜美可口。

刀与叉的种类刀、叉等银器类皆称为cut-lery。刀、叉又分为肉类用、鱼类用、前菜用、甜点用，而汤匙除了前菜用、汤用、咖啡用、茶用之外，还有调味料用汤匙。

调味料用汤匙即是添加调味料时所使用的汤匙，多用于甜点或是鱼类料理。如今所使用的餐具依料理的变化而不断变化。

？轿魇搅侠淼奶撞椭校？?ｒ啦煌？侠淼奶氐愣？浜鲜褂酶髦植煌？巫吹牡恫妫？⒉皇且豢？季腿？堪诔隼吹摹ｋ档饺？祝？苋菀资谷肆？氲皆诓妥郎习诼？?鞯幕？妫？?衷诖蠖际且缘阌？-3道单品料理的方式为主流。所以，在餐桌上摆满银器的正式用餐摆设，可能只能在喜宴上才能看得到了。

最近，使用一组的刀与叉的情况渐少，仅吃2-3道前菜的人愈来愈多，而刀叉也并不随之变换，大都是以一组刀叉吃接着送上的前菜。而那种在刀叉上摆着的刀与叉（或汤匙），并放置于餐盘右侧的餐厅也日渐增加。

肉类料理所使用的刀的形状，不论是哪一家餐厅大致上都一样，不过鱼类料理所使用的刀，往往依各餐厅而有所不同。尤其是最近，与肉类料理用刀的宽度相同的鱼类料理用刀有逐渐增加的倾趋势，且比这宽度更宽的也很常见，也有一些刀幅更宽并在刀刃部分加上豪华装饰的鱼类料理用刀。

此外，还有餐厅以调味料汤匙代替鱼类料理用刀。刀叉就像是中国的筷架一样。

有时是刀与叉（或汤匙）两只为一组放置在刀叉架上；有时是将刀、叉、汤匙三只为一组，放置在刀叉架上；有时是刀与叉（或汤匙）两只为一组的放置其上，使刀的刀刃部与叉子的前部不会碰触到桌巾。刀与叉的使用方式英美人的饮食习惯不一样。

吃肉菜时，英国人左手拿叉，叉尖朝下，把肉扎起来，送入口中，如果是烧烂的蔬菜，就用餐刀把菜拨到餐叉上，送入口中，美国人用同样的方法切肉，然后右手放下餐刀，换用餐叉，叉，叉尖朝上，插到肉的下面，不用餐刀，把肉铲起来，送入口中，吃烧烂的蔬菜也是这样铲起来吃。

**商务宴请中敬酒的对话篇七**

一、哪些场合需要考虑座次礼仪？

组织会议时，你需要考虑会场座次；

接送客人时，你需要考虑乘车座次；

和人交谈时，你需要考虑会客座次；

上下楼梯时，你需要考虑行进次序；

出入电梯时，你需要考虑先后次序；

商务谈判时，你需要考虑谈判座次；

双边签约时，你需要考虑签字座次；

参加宴会时，你需要考虑就餐座次；

工作生活中，你还需考虑更多座次。

二、座次排序黄金规则

以右为上（遵循国际惯例）；

居中为上（中间高于两侧）；

前排为上（适用所有场合）；

以远为上（远离房门为上）；

面门为上（良好视野为上）。

三、中式宴请礼仪

中国正式宴请均是在举办宴请之前，排定桌次和座次，或者是只排定主桌的座次，其他只是安排桌次。

商务宴请座次礼仪的原则是：以右为上座，以中央为上座，以内侧为上座，以近为高远为低。

简单一些，可以归纳为几下几个方面。

1、主人一般会坐在面对着门的地方，此座位为主位，这样也方便主人看到客人到达做好迎接的准备。

最重要的客人一般都会被安排坐在主人的右手边，第二重要的客人会被安排在主人的左边，以此类推下去，这是中式正式的基本座次安排；

2、有多位主人时，双方可交叉排列，离主位越近地位越尊。举行多桌宴请时，每桌都有一位主桌主人的代表在座。

3、如果主宾的身份高于主人，为表示对主宾的尊重，可以把主宾安排在主人的位置上，主人则坐在主宾的位置，即右侧的座位，第二主人坐在主宾的左侧。

4、如果夫人跟随，其排名的秩序，与其丈夫相同。即在众多宾客中，男主宾排第一位，其夫人排第二位。

5、职位高低座次

职位或地位高者为尊，高者座上席，依职位高低，即官阶高低定位，不能逾越。职位或地位相同，则必须依官职传统习惯定位。

四、西式宴请礼仪

1、座次排列的规则

（1）恭敬主宾。在西餐中，主宾极受尊重。即使用餐的来宾中有人在地位、身份和年纪方面高于主宾，但主宾仍是主人关注的中心。在排定位次时，应请男、女主宾分别紧靠着女主人和男主人就座。

（2）女士优先。在西餐礼仪里，女士处处备受尊重。在排定用餐位次时，主位一般应请女主人就座，而男主人则须退居第二主位。

（3）以右为尊。在排定位次时，以右为尊。就某一特定位置而言，其右位高于其左位。

（4）面门为上。它所指的是，面对餐厅正门的位子，通常在序列上要高于背对餐厅正门的位子。

（5）距离定位。一般来说，西餐桌上位次的尊卑，往往与其距离主位的远近密切相关。在通常情况下，离主位近的位子高于距主位远的位子。

（6）交叉排列。男女交叉排列、陌生人与熟人交叉排列、夫妻交叉排列。用餐者最好是双数，并且男女人数各半。

2、座次的具体排列

在西餐用餐时，人们所用的餐桌最常见、最正规的西餐桌当属长桌，也有方桌，有时还会以之拼成其他各种图案。

（1）长桌。以长桌排位，一般有两个主要办法。一法式就座法。男女主人在长桌中央对面而坐，餐桌两端可以坐人，也可以不坐人；二英美式就座法。男女主人分别就座于长桌两端。

（2）方桌。以方桌排列位次时，就坐于餐桌四面的人数应相等。在一般情况下，一桌共坐8人，每侧各坐两人的情况比较多见。在进行排列时，应使男、女主人与男、女主宾对面而坐，所有人均各自与自己的恋人或配偶坐成斜对角。

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