

中餐的礼仪列举三条 简述中餐座次礼仪 心得体会(精选16篇)

意见建议可以帮助人们寻找问题的解决方案，促进个人和团体的发展。这些范文范本都是经过精心挑选和整理，符合写作标准和要求。

中餐的礼仪列举三条篇一

在中国传统文化中，餐桌礼仪一直是非常重要的的一环，其中座次礼仪更是至关重要，不仅彰显了主人的主宰地位，也展现了客人的尊重和礼貌。尤其是在重要场合，如商务宴请或家庭聚餐，中餐座次礼仪的遵守不仅能够让人们相互尊重、和谐相处，更能体现一个人的文化素养和教养水平。

段落二：座次排列

在中餐的座次排列中，通常规定主位坐北，客位依次逆时针顺序排列。主人坐在主桌的中心位置，而在主人两旁则是主宾。客人最好不要自行选择座位，而是等主人指定座次或由服务员引导。在座次安排上，还需根据人数、性别、年龄、职务等因素进行合理的安排，以免出现礼节上的失误，因此，座次的排列显得尤为重要。

段落三：用餐时的礼仪

在宴席进行中，不仅座次礼仪有讲究，用餐礼仪也是非常重要的，所有的用餐时坐姿都要端正。吃饭时，常见的方式是左手拿筷子，右手握碗，将碗端起，一只筷子夹菜，送入口中。在用餐过程中，不要大声咳嗽或说话，避免发出吵杂的声响，也不要过分追求用餐速度，以免影响他人用餐。

段落四：向主人敬酒

在中餐座次礼仪中，客人还有向主人敬酒、表示敬意和感激之情的习俗。这个过程中，应当先向宾主敬酒，再分别向坐在角落的人敬酒，以表示对每一个人的尊敬。同时，不要用自己的酒杯去碰别人的酒杯，而是让其他人碰自己的杯子，这是一种尊重对方的行为。在敬酒前，应当将酒杯中的酒倒满，敬酒时还需对酒杯稍微抬高一下，示意敬意。

段落五：总结

中餐座次礼仪是中国传统文化的重要组成部分，遵守座次礼仪可以使人们之间增进感情、协调关系，在商务和社交场合都非常重要。了解和掌握座次礼仪的规范和要点，可以让个人在商场上更具影响力，在家庭生活中更和睦，深受人们的喜爱和尊重。因此，在学习中餐座次礼仪时，应当认真分析、掌握其特点与要点，并在实践中不断总结和提高，做到规范有序，达到最优的效果。

中餐的礼仪列举三条篇二

中国有句古语：民以食为天。中国人自古就对饮食有着很高的追求，餐饮礼仪可谓源远流长。21世纪，随着经济快速发展，西方文化大量涌入中国，西式餐饮文化逐渐被中国民众接受。由于历史和文化的不同，中西方餐饮文化有着很大差异。对中西方餐饮礼仪进行比较，有利于在跨文化交际中恰当、得体地进行交往，从而避免因为不恰当的方式或行为造成的误解和交际障碍。

一、用餐氛围的差异

由古至今，中国人都非常习惯在饭桌上表达感情。大家团团围坐，共享一席，崇尚热闹温暖的用餐氛围，讲究面子排场，气氛之热烈常常令人叹为观止。在用餐过程中，中国人喜欢相互敬酒，有时为了表示对对方的尊重，喝酒的时候都是一杯一杯地喝。主人还要劝客人进食，生怕客人吃不饱、吃不

好，甚至会不断用自己的筷子往客人的盘子里夹菜，这样才能充分体现主人的热情和诚意。虽然从卫生角度看，这种饮食方式有明显不足，但它符合我们民族“和合”、“团圆”的普遍心态，由此可以看出延承至今的文化传统和民族性格。当然，大声喧哗的就餐方式已经为现代就餐礼仪所摒弃。

西方人用餐时喜欢幽雅、安静的环境，实行分餐制，每人各自点菜，各持一份，只吃自己的盘中餐，不替他人取菜、不吸烟、不劝酒；喝汤时不能发出响声，吃东西时要闭嘴咀嚼，不要舔嘴唇或咂嘴；可以与左右客人轻声交谈，音量保持对方能听见的程度即可。其实，中式宴会和西式宴会交际的目的都很明显，只不过中式宴会更多地体现在全席，而西式宴会多体现于相邻宾客之间。

与中国饮食方式的差异更明显的是西方流行的自助餐。大家各取所需，不必固定在位子上吃，走动自由，这种方式便于个人之间的情感交流，不必将所有话都摆在桌面上，也表现了西方人对个性、对自我的尊重。但各吃各的，互不相扰，总是缺少了和乐融融的气氛。

二、席位安排的差异

中式餐饮一般采用圆桌共餐的形式，其席位一般是依餐厅的方位与装饰设计风格而定，或取面门、朝阳，或依室内装饰所体现出的突出位置设定尊位。通常服务员摆台时会以口布折叠成花、鸟等造型，尊位造型非常醒目，使人一望而知。在民间吃饭，尊位可以是主人就座，但当有前辈、领导、长辈或认为是重要的客人时，尊位必须请最长者、最重要的客人就座，主人可以陪伴在最重要的客人左右。中国传统位次排序讲究“左为上，右次之”，正式宴会中，席位的高低依距离尊位的远近，左高右低，以此类推，逐个排列，最后一位是背对门的座位，通常不应安排客人入座。主人必须注意的切不可让客人坐在靠近上菜的座位。现代较为流行的中餐宴饮礼仪，第一主宾坐在主人的右边，第二主宾坐在主人的

左边或者第一主宾的右边。男性往往与女性分桌，女性安排在次桌或次要座位。若家中请客，则女主人往往在厨房和餐厅之间穿梭忙碌，待所有菜品上桌才就座陪客。

西式宴请中一般使用马蹄形或长形餐桌，男女间隔而座，即便是夫妻也不例外。西方以右为尊，左为次，女宾客的席位比男宾客的席位稍高。在正式宴会中，英美和法国排位法不同。英美排位法为：左右两端为男女主人，男主宾坐在女主人的右边，女主宾坐在男主人的右边，男女主人的左边是次宾，陪客一般坐在中间位置。法式长桌的排坐法正好相反：男女主人坐在中间，对坐，女主人右边为男主宾，男主人右边为女主宾，男女主人的左边为男女次宾，陪客尽量坐旁边。入座方式为从左侧入座，男士要替位于自己右边的女宾客拉椅子，协助女士入座，显示女士优先的绅士风度。就餐者入座后，姿势要端正、自然，后背微靠椅背，不要坐在椅子边沿。

三、餐具使用的差异

中餐餐具主要有筷子、勺子、碗、盘等。筷子是中餐最常用的餐具，中国人早在春秋战国时期就开始使用筷子，筷子可以说是人类手指的延伸，手指能做的事，它几乎都能做，而且不怕高温与寒冷。使用筷子也是有讲究的，中餐进餐时不可玩弄筷子，也不可用筷子向人指指点点或打手势示意，绝对不可吸吮筷子或把筷子插在米饭中。在使用筷子的过程中，运用的是以中指关节作为支点的杠杆原理，通过食指控制筷子的运行，在协同中完成整个吃饭过程。在中国几千年的文化传承过程中，筷子作为一种文化一直保留了下来，成为中华文化的一种象征。

西餐的餐具主要有刀、叉、匙、碗、碟、餐巾等，都各有用途，摆放位置不一样。用餐前先把餐巾打开平放在大腿上，用餐结束后把餐巾大略折好放在桌子上即可。可以用餐巾的一角擦嘴、擦手，但绝不可以用来擦拭餐具。在西餐桌上通

常会摆放不只一副刀叉，原则上是从外向内取用。宴会开始，女主人拿起刀叉便表示客人都可以进食了。进餐时左手持叉，右手持刀，吃一块，切一块，也可在切割下一小块后，放下刀，把叉换到右手来叉取食物。餐刀可以用来将食品拨到叉子上，但不能用餐刀往嘴里送食物。使用刀叉匙不能和菜盘、汤盘碰出声响。一道菜没吃完时，刀叉要成八字摆在盘沿上，叉齿朝下；吃完后，把刀叉并拢置于盘上，侍者会将菜盘与刀叉一同撤去，再用第二套刀叉。使用刀叉时还有一些禁忌，如：手里拿着刀叉时不能指手画脚；发言或交谈时，应将刀叉放在盘上才合乎礼仪；忌用自己的餐具为别人夹菜；餐具掉落不要弯腰拾捡，等等。还要注意，西餐上菜是从左边上的，吃完从右边撤下去，斟酒却是从右边开始。弄不清这一点，说不定就会错用邻座的饮料食物。

礼仪是一种文化，有纵向的传承和横向的借鉴与融合。尽管不同的社会历史、不同的民族文化和不同的地域特征，造就中西方迥异的饮食背景，但从本质上讲，“吃”的内涵并不会因为这些差异而改变，讲究品种多样、营养平衡、搭配合理、重视健康已成为中西方餐饮文化的共识，这是中西方餐饮礼仪交流融合最重要的基础，只有交流，才可能了解，才有可能发展。随着中西方文化的不断交流，中国的餐饮礼仪在与世界各国礼仪文化的碰撞中也将出现新的特色，产生新的变化。它一方面更有助于传统的中式餐饮礼仪在交流、碰撞中博采众长，不断完善发展，始终保持旺盛的生命力，另一方面必将促进中华餐饮文化在全世界范围内的广泛传播和发展。

中餐的礼仪列举三条篇三

中餐座次礼仪是中华文化的重要组成部分，关系到人们日常生活中的点滴，如宴席、商务场合等。在座次礼仪中，每个人的位置不仅仅是一个位置，更是一种身份、身份的表现与维护。作为新时代的年轻人，我们不仅要知晓中餐座次礼仪的基本规则，还要倡导、传承中华优秀传统文化，做到文化自信，

树立自己的良好形象。

第二段：座次的体现

座次的体现主要体现在座位的等级和方向安排上。一般来说，在中餐座次礼仪中，座位等级主要分为正中央座席、亲近主席席次、地位较低座席。其次，还要根据不同的饭局类型和人数进行座位的摆设，保持整齐有序。座位方向也十分重要，一般正中央座位面向门，其他座位向中间座位微微倾斜。座次的正确摆放，既能体现主办方的尊重与关注，又能营造一个和谐、热情的气氛，在餐桌上取得成功。

第三段：座位的选择与注意事项

一般情况下，座位的选择还要充分考虑到参与人的身份、地位等因素。主人和主要宾客要优先考虑让其位于主席席，着重表现对其重要地位的关注。其他宾客则可以根据其相对地位和先后表现的职责分别就坐，力求公平合理。同时，注意桌面的摆设要大方得体，饭菜的分配与顺序要讲究，互相离桌时要有礼貌地使用餐具。遵循座位礼仪是一种修身养性的表现，不仅能提升个人品位，也能使得整个饭局变得更加文明高尚。

第四段：座次礼仪的传承

座次礼仪是中华优秀传统文化的重要组成部分，在当今社会快速的变革中，保护和传承座次礼仪显得尤为重要。我们作为新时代的青年人，在培养自己的同时，也要传承中华优秀传统文化，学习和了解中国礼仪的底蕴。同时，深入挖掘中国礼仪文化的内涵和价值，是我们应该去做的，让更多的人了解、认同中国礼仪文化，让中国礼仪文化走向世界，向世界展示中国的风范。

第五段：结论

中餐座次礼仪作为一种传统文化价值和人文精神的体现，承载着丰厚而深刻的文化意蕴。在餐桌上遵循座次礼仪能够建立人与人之间的信任和尊重，缔造和谐、美好的社交文化。我们要始终保持对中餐座次礼仪的敬畏之心，传承和发扬中华文化，让这一传统礼仪得到更好地弘扬和发扬光大。

中餐的礼仪列举三条篇四

圆形餐桌颇受欢迎。因为可以坐更多人，而且大家可以面对面坐，一家之主的身份并不像西方长形餐桌上很清楚地通过他的座位而辨认。客人应该等候主人邀请才可坐下。主人必须注意不可叫客人坐在_近上菜的座位。此为一大忌。

必须等到所有人到齐才可以开始任何形式的进餐活动即使有人迟到也要等。一旦大家就位，主人家便可以做开场白了。进餐期间，主人必须承担一个主动积极的角色敦促客人尽情吃喝是完全合理的。

一张典型中式餐桌看上去相当空，在西方人眼中尤甚。每张座位前可见放在盘上的一只碗；右面是一组筷子与汤匙，分别放在各自的座上。在正式场合上，会出现餐巾，主要放在膝上。

在正式宴席上，菜式的吃法很像放映的幻灯片，每一次一道菜。令人惊讶的是，米饭不是与菜式同上，不过可以选择同吃。由于菜式各有特色，应该个别品尝，而且一次只从碗中吃一种，不是混合品尝。不可用盘子吃，只能用碗。骨头和壳类放在个别盘中。不干净的盘子必须经常用清洁盘子替换。

除了汤之外，席上一切食物都用筷子。可能会提供刀_，但身为中国人，最好用筷子。筷子是进餐的工具，因此千万不可玩弄筷子把它们当鼓槌是非常失礼的做法，更不可以用筷子向人指指点点或打手势示意。当然，绝对不可吸吮筷子或把筷子插在米饭中，这是大忌这正好像葬礼上的香烛，被认为

是不吉利的。再有，不可用筷子在一碟菜里不停翻动，应该先用眼睛看准你想取的食物。当你用筷子去取一块食物时，尽量避免碰到其他食物。可能的话，用旁边的公筷和汤匙。吃完饭或取完食物后，将筷子放回筷子座。

一席中式餐饮如果没有茶便称不上正式了。为此，尽可能贮存不同品种的茶是明智的做法，确保最精明的品味也照顾到。有关茶的问题，应该注意几件关键的事。座位最近茶壶的人应该负责为其他人和自己斟茶斟茶的`次序按照年岁，由最长者至最年青者，最后为自己斟。当人家为你斟茶时，礼节上应该用手指轻敲桌子，这样做是对斟茶者表示感谢和敬意。

中餐的礼仪列举三条篇五

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，客人也不太不好意思点菜，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。

中餐的礼仪列举三条篇六

在安排多桌宴请的桌次时，除了要注意“面门定位”、“以右为尊”、“以远为上”等规则外，还应兼顾其他各桌距离主桌的远近。通常，距离主桌越近，桌次越高；距离主桌越远、桌次越低。

在安排桌次时，所用餐桌的大小、形状要基本一致。除主桌可以略大外，其他餐桌都不要过大或过小。

为了确保在宴请时赴宴者及时、准确地找到自己所在桌次，可以在请柬上注明对方所在的桌次、在宴会厅入口悬挂宴会桌次排列示意图、安排引位员引导来宾按桌就坐，或者在每张餐桌上摆放桌次牌（用阿拉伯数字书写）。

(二) 单主人宴请时的位次排序

在本排法中，以主人为主心，住房其余座位和客房人员各自按“以右为贵”原则一次按“之”字形飞线排列，同时要做到主客相间。

(三) 男女主人共同宴请时的座次排序

男女主人共同宴请时的排序方法是一种主副相对、以右为贵的排列。男主人坐上席，女主人位于男主人的对面。宾客通常随男女主人，按右高左低顺序依次对角飞线排列，同时要做到主客相间。国际惯例是男主宾安排在女主人右侧，女主宾安排在男主人右侧。

(四) 同性别双主人宴请时的座次排序

第一、第二主人均为同性别人士或正式场合下宴请时用的方法，是一种主副相对、按“以右为贵”的原则依次按顺时针排列，同时要做到主客相间。

中餐的礼仪列举三条篇七

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：

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。

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。

中餐的礼仪列举三条篇八

左高右低：当两人一同并排就座时，通常以右为上座，以左为下座。这是因为中餐上菜时多以顺时针为上菜方向，居右者因此比居左者优先受到照顾。

中座为尊：三人一同就餐时，居中坐者在位次上要高于在其两侧就座之人。

面门为上：倘若用餐时，有人面对正门而坐，有人背对正门而坐，依照礼仪惯例则应以面对正门者为上坐，以背对正门者为下座。

观景为佳：在一些高档餐厅用餐时，在其室内外往往有优美的景致或高雅的演出，可供用餐者观赏，此时应以观赏角度最佳处为上座。

临墙为好：在某些中低档餐厅用餐时，为了防止过往侍者和食客的干扰，通常以靠墙之位为上座，靠过道之位为下座。

临台为上：宴会厅内若有专用的讲台时，应该以靠讲台的餐桌为主桌，如果没有专用讲台，有时候以背邻主要画幅的那张餐桌为主桌。

各桌同向：如果是宴会场所，各桌子上的主宾位都要与主桌主位保持同一方向。

以远为上：当桌子纵向排列时，以距离宴会厅正门的远近为准，距门越远，位次越高贵。

中餐的礼仪列举三条篇九

中餐宴席，比较忌全素色的宴席，所以在中餐宴席点菜时，要尽量做到五色俱全。

其实菜肴色彩丰富，除了养眼之外，对健康也大有好处。

我国中医认为，食物的五色与五脏具有相关性。食物的五色，大致可分为红色、绿色、黄色、白色及黑色。人的五脏，为

心、肝、脾、肺、肾。

红色食物养心。也能益血脉。常见品种有西红柿、西瓜、红豆、红辣椒、红枣、山楂、草莓等。

绿色食物养肝。肝不好，要多吃绿色食物。常见品种有菠菜、芥兰、黄瓜、绿豆、西兰花、丝瓜、芹菜、韭菜、青辣椒、茼蒿、莴笋、荠菜、油菜、四季豆、豆角、空心菜、木耳菜、绿莴菜、萝卜茵、青菜、苦瓜、绿色水果等。

黄色食物养脾。能补脾养胃、长益肌肉。常见品种有胡萝卜、南瓜、黄豆、牛蒡、脚板薯、薏米、韭黄、香蕉、蛋黄、玉米等。

白色食物补肺。能养肺泽肤。常见品种有牛奶、百合、杏仁、银耳、山药、白豆、冬瓜、梨、白萝卜、藕、茭白、米、豆腐、花菜、竹笋等。

黑色食物补肾。还能壮骨。常见品种有黑木耳、黑芝麻、紫菜、海带、黑豆、黑米、核桃等。

所以在中餐宴席点菜时选择色彩丰富的菜肴，不仅符合礼仪习惯，而且有益于健康。

中餐的礼仪列举三条篇十

自古以来，中国人待客就有“坐，请坐，请上座；茶，上茶，上好茶”的说法，由此可见，以茶敬客在待客之际是一种绝对不可缺少的重要礼仪。下面是本站小编给大家搜集整理的中餐礼仪之敬茶有哪些程序和礼仪。

自古以来，中国人待客就有“坐，请坐，请上座；茶，上茶，上好茶”的说法，由此可见，以茶敬客在待客之际是一种绝

对不可缺少的重要礼仪。以茶敬客时，最重要的，是要注意客人的嗜好、上茶的规矩、敬茶的方法、续水的时机等几个要点。

俗语说：“众口难调”，饮茶其实也是如此。有人喜欢喝绿茶，有人喜欢喝红茶；有人喜欢喝热茶，有人喜欢喝凉茶；有人喜欢喝糖茶，有人喜欢喝奶茶。在以茶待客时，若有可能，应尽可能照顾来宾，尤其是主宾的偏好。

有可能的话，应多备几种茶叶，使客人可以有几种选择。在上茶之前，应先询问一下客人喜欢用哪一种茶，并为其提供几种可能的选择。不要自以为是，强人所难。当然，若只有一种茶叶，则务必实事求是地说清楚，不要客套过了头。若客人点出自己没有的茶叶品种，可就难以下台了。

与此同时，也应考虑到，有一些人出于各种原因不喜欢饮茶。因此，如有可能，在上茶前，应征询一下来宾个人的意见：“请问您想喝一点什么饮料？”并为之提供自己力所能及的几种选择，如白开水、矿泉水、咖啡、麦乳精、果茶、果珍、可口可乐、雪碧、芬达，等等。

一般认为，饮茶不宜过浓，否则极可能使饮用者“醉茶”，即因摄入过量的咖啡因而令人神经过分兴奋，甚至惊厥、抽搐。所以，若客人没有特殊要求，为之所上的茶水不应过浓。通常，民间以茶待客讲究要上热茶，而且还有“茶满欺人”、“七茶八酒”之说。其含义，是说斟茶不可过满，而以七分满为佳。这样，热茶便不会从杯中溢出来烫伤人。

1、奉茶之人

以茶待客时，由何人为来宾奉茶，往往涉及到对来宾重视的程度问题。在家中待客时，通常可由家中的晚辈或家庭服务员为客人上茶。接待重要的客人时，则应由女主人，甚至由主人自己为之亲自奉茶。

在工作单位待客时，一般应由秘书、接待人员、专职人员为来宾上茶。接等重要的客人时，则应由本单位在场的职位最高者亲自为之上茶。

2、奉茶顺序

若来访的客人较多时，上茶的先后顺序一定要慎重对待，切不可肆意而为。合乎礼仪的做法应当是：

其一，先为客人上茶，后为主人上茶；

其二，先为主宾上茶，后为次宾上茶；

其三，先为女士上茶，后为男士上茶；

其四，先为长辈上茶，后为晚辈上茶。

如果来宾甚多，且其彼此之间差别不大时，可采取下列四种顺序上茶：其一，以上茶者为起点，由近而远依次上茶；其二，以进入客厅之门为起点，按顺时针方向依次上茶；其三，在上茶时以客人的先来后到为先后顺序；其四，上茶时不讲顺序，或是由饮用者自己取用。

1、敬茶的方法

以茶待客时，一般应当事先将茶彻好，装入茶杯，然后放在茶盘之内端入客厅。如果来宾较多时，务必要多备上几杯茶。以防届时“僧多粥少”，供不应求。

在上茶时，应当借此机会，向客人表达自己的谦恭与敬意。标准的上茶步骤是：双手端着茶盘进入客厅，首先将茶盘放在临近客人的茶几上或备用桌上，然后右手拿着茶杯的杯托，左手附在杯托附近，从客人的左后侧双手将茶杯递上去。茶杯放置到位之后，杯耳应朝向外侧。若使用无杯托的茶杯上

茶时，亦应双手捧上茶杯。

从客人左后侧为之上茶，意在不妨碍其工作或交谈的思绪。万一条件不允许时，至少也要从其右侧上茶，而尽量不要从其正前方上茶。

有时，为了提醒客人注意，可在为之上茶的同时，轻声告之：“请您用茶”。若对方向自己道谢，不要忘记答以“不客气”。如果自己的上茶打扰了客人，应对其道一声“对不起”。

为客人敬茶时，一定要注意尽量不用一只手上茶，尤其是不要只用左手上茶。同时，双手奉茶时，切勿将手指搭在茶杯杯口上，或是将其浸入茶水，污染茶水。

在放置茶杯时，千万不要粗枝大叶，以之直撞客人，也不要把茶杯放在客人的文件上，或是其行动时容易撞翻的地方。将茶杯放在客人右手附近，是最适当的做法。

2、续水的时机

为客人端上头一杯茶时，通常不宜斟得过满，更不允许动辄使其溢出杯外。得体的做法，是应当斟到杯深的2/3处，不然就有厌客或逐客之嫌。

主人若是真心诚意地以茶待客，最适当的做法，就是要为客人勤斟茶，勤续水。一般来讲，客人喝过几口茶后，即应为此续上，绝不可以让其杯中茶叶见底。这种做法的寓意是：“茶水不尽，慢慢饮来，慢慢叙。”

当然，为来宾续水让茶一定要讲主随客便，切勿神态做作，再三再四地以斟茶续水搪塞客人，而始终一言不发。以前，中国人待客有“上茶不过三杯”一说。第一杯叫作敬客茶，第二杯叫作续水茶。第三杯则叫作送客茶。如果一再劝人用

茶，而无话可讲，则往往意味着提醒来宾“应该打道回府了”。有鉴于此，在以茶招待较为守旧的老年人或海外华人时，切勿再三为之斟茶。

在为客人续水斟茶时，仍以不妨碍对方为佳。如有可能，最好不要在其面前进行操作。非得如此不可时，则应一手拿起茶杯，使之远离客人身体、座位、身子，另一只手将水续入。

在续水时，不要续得过满，也不要使自己的手指、茶壶或者水瓶弄脏茶杯。如有可能，应在续水时在茶壶或水瓶的口部附上一块洁净的毛巾，以防止茶水“自由泛滥”。

中餐的礼仪列举三条篇十一

中国古代的餐饮礼仪十分繁缛，过去的那一套礼仪制度当然不适用于现在社会。但是，我国是礼仪之邦，人们在餐饮活动中重视礼节、礼貌，几千年来已形成了一套传统，其中表现伦理美、形式美的一些规律，一直沿用到现在。今天就为大家介绍一下，一直沿用到现在的中餐餐桌上的传统礼仪。

(1) 主桌有两种，一种是长方形横摆桌，主客面向众席而坐；一种是大圆桌，圆桌中央设花坛或围桌，主客围桌而坐。主桌的座位应摆放席卡签名。

(2) 一般说来，台下最前列的一两桌是为贵宾和第一主人准备的，赴宴者如果不是主宾，最好不要贸然入座。

(3) 中式宴会多使用圆桌，如果是多桌中餐，则每桌都有一位主人或招待人负责照应，其两侧座位是留给本桌上宾的。除非受到邀请，赴宴者也不宜去坐。

(4) 如果桌数较多时，则将排列序号放在餐桌上。隆重的中

餐还为每位客人准备一份菜单。

(5) 在国际交往场合和商务交际场合，中餐习惯于按职务和身份高低排列席位；如果夫人或女士出席，通常将女士排在一起，即主宾坐在男主人右上方，其夫人坐在女主人右上方。

(6) 如遇主宾身份高于主人时，为表示对主宾的尊重，可以请主宾坐在主人的位子上，而主人侧坐在主宾的位子上，第二主人坐在主宾的左侧或按常规排列。

(7) 主宾偕夫人，而主人的夫人因故不能出席时，可请与主人有联系且身份相当的女士作第二主人；若无适当的女士出席，可把主宾夫妇安排在主人的左右两侧。

(1) 中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙等。

在正式的宴会上，水杯放在菜盘左上方，酒杯放在右上方。筷子与汤匙可放在专用座子上或放在纸套内。公用的筷子和汤匙最好放在专用的座子上。要备好牙签和烟灰缸。

(2) 中餐有别于西餐的餐具主要是筷子。

在中国几千年的饮食文化中，用筷子形成了基本的规矩和礼仪，如：忌敲筷子。在等待就餐时，不能坐在桌边一手拿一根筷子随意敲打或用筷子敲打碗盏或茶杯。忌掷筷。在进餐前发放筷子时，要把筷子一双双理顺，然后轻轻地放在每个餐位前，相距较远时，可请人递交过去，不能随手掷在桌子上，更不能掷在桌下。忌叉筷。

筷子不能一横一竖交叉摆放，不能一根大头，一根小头。筷子要摆在碗的旁边，不能搁在碗上。忌插筷。用餐者因故须暂时离开时，要把筷子轻轻搁在桌上或餐碟边，不能插在饭碗里。忌挥筷。夹菜时，不能把筷子在菜盘里挥来挥去，上下乱翻。遇到别的宾客也来夹菜时，要注意避让，避免“筷

子打架”。忌舞筷。用餐过程中进行交谈，不能把筷子当成道具，在餐桌上乱舞，也不要请在别人用菜时，把筷子戳到别人面前。用餐完毕，筷子应整齐地搁在靠碗右边的桌上，并应等众人都放下筷子后，在主人示意散席时方可离座，不可自己用餐完毕，便扔下筷子离席。

一道菜上桌后，通常须等主人或长者动手后再去取食。若需使用公筷或公用调羹的菜，应先用公筷将菜肴夹到自己的碟盘中，然后再用自己的筷子慢慢食用。夹菜时，要等到菜转到自己面前时再动筷，不可抢在邻坐前面。夹菜一次不宜过多，不要刚夹一样菜放于盘中，紧跟着又夹另一道菜；也不要把来起的菜放回菜盘中，又伸筷夹另一道菜；夹菜偶尔掉下一些在桌上，切不可将其放回菜盘内。遇邻座夹菜要避让，谨防筷子打架。若同桌有外宾，对他不要反复劝菜，也不要为其夹菜，因为外宾一般没有这个习惯。

(1) 中餐菜是一道一道分先后次序上的。

上菜的一般顺序是：拼盘或点心、热荤、鱼翅或羹、炒炸品、汤或扒品、鱼类、饭面、甜菜、甜点心。菜式有时不那么齐全，有时厨师炒菜也不一定按此顺序，然而基本原则是：拼盘先上，鲜嫩清淡先上，名贵的食品先上，本店名牌菜先上，易变型，走味的菜先上，时令季节性强的菜先上。如有两桌或两桌以上的宴席，上菜要看主桌，但上菜的数量和时间应大体一致，不可有厚此薄彼之嫌。一般情况下，上一道新菜就要把旧菜撤下去，但遇到特殊情况，如有的客人还想吃这道菜，或主人喜欢桌上丰盛，或两道热菜一起上的，应将旧菜推向副主位一边，把新上的菜摆在桌中或主宾处。撤去旧菜前须事先经主人同意。

如果上鸡、鸭、鹅、鱼、全猪、全羊等有头有尾的菜或椭圆形菜盘，头的一边或椭圆形菜盘纵向的一边，一定要朝向正主位。如果所上的菜有配作料食用，一定要配齐再上，一般是先上作料后上菜，也可以作料、菜一起上。

各道菜肴上齐后，服务人员应告诉主人，然后换上小碗送饭。

客人用餐后，送上热茶，放在每一餐碟的右边，随即撤去餐具，只留下酒杯、茶杯，后上甜菜、甜点心，最后上水果。

(2) 中餐上菜的方式大体有三种：把大盘菜端上，由各人自取；招待服务人员托着菜盘逐一往每一个人的食盘中分让；用小碟盛放，每人一份。

(3) 中国人一向以热情好客闻名于世，主人会向客人介绍菜的特点，并反复向客人劝菜，希望客人多吃一点。有时热情的主人还会用公筷为宾客夹菜，这是主人热情好客的表现，出于礼节的需要，宾客应表示感谢，并根据自己胃口适量享用。主人也会反复向宾客劝酒，希望宾客能酒足饭饱。这在西餐上是绝对没有的。

(1) 中餐招待外宾，首先应根据外宾所在国的宗教、民族和文化习惯，选择恰当的宴请日期。宴请欧洲国家或加拿大、美国客人时，应避免每月的13日，尤其是13日，尤其是13日与星期五是同一天。应避免使用13号房间，就餐人庭应避免开13人。

宴请深受伊斯兰文化影响的各国穆斯林客人，则应避免伊斯兰教历九月，因为伊斯兰教九月是斋月；假如必须在斋月宴请穆斯林客人，也宜在日落后进行。

(2) 中餐宴请外宾，应充分考虑到外宾的饮食结构和饮食特点。

例如，德国人忌食核桃，美国人忌食动物内脏，匈牙利人不吃形状奇异的食物，如海参和带壳的虾、蟹等。

(3) 中餐宴请外宾，切记不可反复劝菜和劝酒。

中餐的礼仪列举三条篇十二

迎宾：宴会开始前，主人应站在大厅门口迎接客人，对规格高的. 贵宾，还应组织相关负责人在门口列队欢迎，通称迎宾线。客人来到后，主人应主动上前握手问好。接着就要引导入席，主人请客人走在自己右侧上手位置，还要注意安排服务人员帮助来宾脱下外套，接过帽子。

赴宴：接到邀请后，无论能否赴约，都应尽快答复，不能赴邀的，要婉言谢绝。接受邀请的不要随意变动。坐姿要自然端正，不要太僵硬，也不要往后倒靠在椅背上，肘不要放在餐桌上，不要托腮。

进餐：进餐时，如果要使用湿手巾，请用左侧的。进餐时要文明、从容。闭着嘴细嚼慢咽，不要发出声音，喝汤要轻，骨头、鱼刺吐到筷子、叉子上再放入骨盘。嘴里有食物时不要说话，剔牙时用手遮住，就餐时不得解开纽扣、松开领带。

中餐的礼仪列举三条篇十三

中餐礼仪中餐具的使用礼仪有哪些呢?下面是本站小编给大家搜集整理的中餐礼仪中餐具的使用礼仪。希望可以帮助到大家!

1. 筷子

筷子是中餐最主要的餐具。使用筷子，通常必须成双使用。用筷子取菜、用餐的时候，要注意下面几个“小”问题：

二是和人交谈时，要暂时放下筷子，不能一边说话，一边像指挥棒似地舞着筷子。

三是不要把筷子竖插放在食物上面。因为这种插法，只在祭奠死者的时候才用。

四是严格筷子的职能。筷子只是用来夹取食物的。用来剔牙、挠痒或是用来夹取食物之外的东西都是失礼的。

2. 勺子

它的主要作用是舀取菜肴、食物。有时，用筷子取食时，也可以用勺子来辅助。尽量不要单用勺子去取菜。用勺子取食物时，不要过满，免得溢出来弄脏餐桌或自己的衣服。在舀取食物后，可以在原处“暂停”片刻，汤汁不会再往下流时，再移回来享用。

暂时不用勺子时，应放在自己的碟子上，不要把它直接放在餐桌上，或是让它在食物中“立正”。用勺子取食物后，要立即食用或放在自己碟子里，不要再把它倒回原处。而如果取用的食物太烫，不可用勺子舀来舀去，也不要张嘴对着吹，可以先放到自己的碗里等凉了再吃。不要把勺子塞到嘴里，或者反复吮吸、舔食。

3. 盘子

稍小点的盘子就是碟子，主要用来盛放食物，在使用方面和碗略同。盘子在餐桌上一般要保持原位，而且不要堆放在一起。

需要着重介绍的，是一种用途比较特殊的被称为食碟的盘子。食碟的主要作用，是用来暂放从公用的菜盘里取来享用的菜肴的。用食碟时，一次不要取放过多的菜肴，看起来既繁乱不堪，又像是饿鬼投胎。不要把多种菜肴堆放在一起，弄不好它们会相互“窜味”，不好看，也不好吃。不吃的残渣、骨、刺不要吐在地上、桌上，而应轻轻取放在食碟前端，放的时候不能直接从嘴里吐在食碟上，要用筷子夹放到碟子旁

边。如果食碟放满了，可以让服务员换。

4. 水杯

主要用来盛放清水、汽水、果汁、可乐等软饮料时使用。不要用它来盛酒，也不要倒扣水杯。另外，喝进嘴里的东西不能再吐回水杯。

5. 中餐用餐前，比较讲究的话，会为每位用餐者上一块湿毛巾。它只能用来擦手。擦手后，应该放回盘子里，由服务员拿走。有时候，在正式宴会结束前，会再上一块湿毛巾。和前者不同的是，它只能用来擦嘴，却不能擦脸、抹汗。

6. 牙签

尽量不要当众剔牙。非剔不行时，用另一只手掩住口部，剔出来的东西，不要当众观赏或再次入口，也不要随手乱弹，随口乱吐。剔牙后，不要长时间叼着牙签，更不要用来扎取食物。

(1) 宗教的饮食禁忌，一点也不能疏忽大意。例如，穆斯林通常不吃猪肉，并且不喝酒。国内的佛教徒少吃荤腥食品，它不仅指的是肉食，而且包括葱、蒜、韭菜、芥末等气味刺鼻的食物。一些信奉观音的佛教徒在饮食中尤其禁吃牛肉，这点要招待港澳台及海外华人同胞时尤要注意。

(2) 出于健康的原因，对于某些食品，也有所禁忌。比如，心脏病、脑血管、脉硬化、高血压和中风后遗症的人，不适合吃狗肉，肝炎病人忌吃羊肉和甲鱼，胃肠炎、胃溃疡等消化系统疾病的人也不合适吃甲鱼，高血压、高胆固醇患者，要少喝鸡汤等。

(3) 不同地区，人们的饮食偏好往往不同。对于这一点，在安排菜单时要兼顾。比如，湖南省份的人普遍喜欢吃辛辣食物，

少吃甜食。英美国家的人通常不吃宠物、稀有动物、动物内脏、动物的头部和脚爪。另外，宴请外宾时，尽量少点生硬需啃食的菜肴，老外在用餐中不太会将咬到嘴中的食物再吐出来，这也需要顾及到。

(4)有些职业，出于某种原因，在餐饮方面往往也有各自不同的特殊禁忌。例如，国家公务员在执行公务时不准吃请，在公务宴请时不准大吃大喝，不准超过国家规定的标准用餐，不准喝烈性酒。再如，驾驶员工作期间不得喝酒。要是忽略了这一点，还有可能使对方犯错误。

中餐的礼仪列举三条篇十四

西欧人、美国、加拿大人一向崇尚独立、自由，讲究个性，不可反复劝菜和劝酒。否则，这种中国式的热情好客会被误认为是一种外来强迫，从而引起反感，影响宴会的友好气氛。

赴宴时应注意仪表整洁。无论天气如何炎热，不能当众揭开纽扣脱下衣服。小型便宴如主人请客从宽衣，男宾可脱下外衣搭在椅背上。

赴宴不宜过早或过迟，如果迟到，要进行解释道歉后方可入席。

进餐时，使用筷子不能交叉；夹菜应先拣离自己最近的菜下箸，夹菜时不要在碗碟里乱翻找，较远的菜应等主人或同座客人表示请用后再下箸。端碗时，不要大把托着。

吃饭时，切忌狼吞虎咽，吧嗒嘴。席上谈话不应含着食物，要知道饮屑四射是极不文明的。汤和食物如果太熟，不可用嘴吹。席中不要酗酒。

客人不得中途退席，如确有急事，要向主人说明原因，表示歉意，同时要向其他客人示意，方可离席。客人餐毕，一般不要离席，应等其他客人吃完。

散席时，客人要向主人等致谢意，然后握手告别，并与其他客人告别。

除主人特别示意作为纪念品的东西外，各种招待品，包括糖果、水果、香烟等都不能拿走。有时在出席私人宴请活动之后，往往致以便函或名片表示感谢。首先致谢女主人，但不用说过谦的话，如“太丰盛了”，“太美了”。离席时让身份高者、年长者和妇女先走。

共2页，当前第2页12

中餐的礼仪列举三条篇十五

按照国际商务礼仪的惯例，安排宴请的商务礼仪主要应遵守所谓的5m原则□5m原则是指在商务交往中安排宴会时有五大基本问题需要兼顾，因这五个基本问题的英文第一字母都是m□所以称为5m原则。

meeting□即约会

media□即环境

money□即费用

menu□即菜单

manner□即举止

约会的特定时间与对象，一定要三思而行。

宴请对象是指邀请哪些方面的人士出席，请多少人出席。范围过大，造成浪费，范围太小，则会得罪某些人。总的原则是在照顾各方面关系的前提下，尽量控制范围，减少人数。

确定宴请时间，最好先征求被邀主、宾的意见，选择主、宾双方都适宜的时间，以示尊重。不要选择对方工作繁忙的时间，涉外宴请也应避开对方国内重大节假日。

回避选择禁忌日为宴请日期。如西方国家忌讳“13”，特别是恰逢13日的星期五。

伊斯兰民族的斋月有白天禁食的习俗，所以，宴会只宜安排在日落以后。

给对方宽裕的准备时间，以便安排好各方面工作。

特定的节日、纪念日的宴请，只能在节日、纪念日之前或当日举行，不能拖到节日、纪念日之后。

宴请地点恰当与否，体现着主人对宴请的重视程度。宴请地点可依据宴请目的、规模、形式和经费能力来确定。通常应选择环境优雅、卫生方便、服务优良、管理规范 的饭店或宾馆。

落实宴请地点时应注意：

按客人多少确定宴请地点。客人多，在大宾馆；客人少，则可在小酒楼。

按宴请类型确定宴请地点。宴会可安排在饭店、宾馆，冷餐会、酒会则可安排在大厅或花园。

宾主熟悉程度、关系深浅也是选择宴会地点的依据。

注意按来宾的意愿和地方特色选择宴请地点。

可以选择负有盛名的老字号或名酒家。

尽可能选择举办者所熟悉的、有声誉的饭店或宾馆。

在费用的使用上，既要热情待客又要量力而行，反对浪费。商务交往既要有档次，又不主张奢侈浪费，所以要注意少吃少餐，少餐而精，也就是说既要强调宴请内容的少而精，又要避免大吃大喝、铺张浪费的做法。

在菜单的安排上关键是要了解客人尤其是主宾不能吃什么，排除个人禁忌、民族禁忌与宗教禁忌，而不是问之爱吃什么。具体安排菜单时，既要照顾客人口味，又要体现特色与文化，即吃文化、吃特色。

具体注意事项如下：

拟订菜单时要考虑宴请对象的喜好和禁忌。

拟定的菜单既要注意通行的惯例，又要照顾到地方的特色。

应考虑开支的标准，做到丰俭得当。

宴席的菜单，应安排有冷有热，有荤有素，有主有次。

菜单以营养丰富、味道多样为原则。

略备些家常菜，以调剂客人口味。

晚宴比午宴、早宴都隆重些，所以菜的种类也应丰富一些。

考虑季节，菜肴应时、鲜、特，如春吃鲥鱼秋吃蟹。

在征求饭店同意的情况下，可以自己设计菜单，以更加适应客人的口味和宴会的需要。

在餐桌上，宾主均应举止优雅、文明、规范。

首先入席的应是主人夫妇与主宾夫妇，依次为其他宾客及陪客人员。

当长辈、女性入座时，晚辈、男性应走上前去将他们的座椅稍向后撤，待他们要坐下时，轻轻将椅子向前推一点，待其坐稳后再离开。

一般应从自己行进方向的左侧入座。

同桌的女士、长者、位高者先落座。

落座后椅子与餐桌之间不要过近或过远，距离最好为20厘米左右。

双手不宜放在邻座的椅背或餐桌上，更不要用两肘撑在餐桌上。

入席后当众补妆、梳理头发、挽袖口或松领带是不礼貌的。用餐中千万不要动不动就用自己的筷子东挥西指。

就餐期间，静食不语是不礼貌的。

交谈的对象要尽量广泛。

交谈的内容应愉快、健康、有趣。

交谈的音量要适中。

若的确有话不便公开讲，则应另找适宜的场所个别交谈。

与人交谈时应放下手中餐具，暂停进食。

不能用筷子敲打任何餐具或插在饭碗中。

席间若失手把餐具掉落在地上，应请服务员补上相应的餐具。

不小心打翻酒水溅到邻座的客人身上，应表示歉意并帮助擦干。如对方是女士，则应把干净的餐巾递过去，由其自己擦干。

应把餐巾摊放在膝盖上，主人打开餐巾就意味着宴席的开始。

餐巾不应用来擦汗、擦眼镜或擦拭餐具。

只使用餐厅提供的餐巾纸，不要把自己随身带的纸掏出来使用。

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菜肴推荐于人，但是不可为客人布菜。

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。

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。

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。

中餐的礼仪列举三条篇十六

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，另一方面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，又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!

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。

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。