# 商务宴请礼仪大全

来源：网络 作者：逝水流年 更新时间：2024-06-09

*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。...*

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。

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