# 商务中餐礼仪常用知识

来源：网络 作者：心上人间 更新时间：2024-06-09

*商务中餐礼仪常用知识（精选12篇）商务中餐礼仪常用知识 篇1 约会 约会的具体时间与对象，一定要三思而行。 宴请对象 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...*

商务中餐礼仪常用知识（精选12篇）

商务中餐礼仪常用知识 篇1

约会

约会的具体时间与对象，一定要三思而行。

宴请对象

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。

宴请的时间

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。

环境

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。

费用

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。

商务中餐礼仪常用知识 篇2

不要龙虾

在你们点东西之前，想想你吃这种餐点的`样子将会是怎样的，棕榈滩礼仪学院(TheProtocolSchoolofPalmBeach)的创始人杰奎琳·惠特莫尔(JacquelineWhitmore)说。“避免点那些吃起来太复杂的食物，比如肉酱意大利面、烧排骨、超大三明治或带壳的龙虾。”

保持离家近

如果你邀请一位客户外出进餐，请寻找一家可以方便到达他们的办公室的餐馆，德克萨斯州礼仪学院(TheProtocolSchoolofTexas)的创始人黛安·高斯曼(DianeGottsman)建议。“不要让他们穿越城市去和你会面。”

检查以确认细节

你最不想要做的一件事就是让他们空等。“提前一天或两天确认午餐安排，以确保对时间、日期或地点没有任何误传，”其公司为企业和大学提供礼仪工作坊的礼仪专家托马斯·法利(ThomasP.Farley)建议。

不要立即就深入洽谈业务

一直等到直到你们点完午餐之后将会防止你在还没有说完时被打断了思路。“在那之前，进行一些闲聊--并且，如果你之前曾在这家餐馆吃过饭--对菜单上的菜品进行推荐，”法利建议。

知道哪杯水是你的

“提示：它在右边，”法利说。对于面包来说，也同样需要做到这一点。你的被放在你的左边，并且这是你唯一应该去拿的那个。

把你的手机收起来

是的，你的黑莓手机可能是业务专用的，而这是一场商业午餐，但是，它不应该成为电灯泡。“不要把你的手机放在桌子上，然后在它每一次鸣响或振动时就低头看它一眼。将你的设备设置成静音，并将它保持在视线之外，直到你离开餐厅时为止。”惠特莫尔说。

避免拿着餐具做手势

你们很可能会进行热烈的讨论--这当然不是一件坏事。但是，不要得意忘形并开始用叉子或刀对着空气乱指--或者更糟糕，指向你的用餐伙伴的方向，高斯曼说。

永远刷卡结账

如果你要买单，那就用信用卡结账，而不是用现金。“你将会获得对你的消费账户的记录，而这看起来更专业，

商务中餐礼仪常用知识 篇3

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。

商务中餐礼仪常用知识 篇4

宴请对象

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。

宴请的时间

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。

环境

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。

费用

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。

菜单

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。

商务中餐礼仪常用知识 篇5

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。

商务中餐礼仪常用知识 篇6

约会

约会的具体时间与对象，一定要三思而行。

宴请对象

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。

宴请的时间

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。

环境

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。

费用

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。

菜单

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。

略备些家常莱，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。

举止

在餐桌上，宾主均应举止优雅、文明、规范。

礼貌入席

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。

举止文雅

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。

交谈适度

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，则应另找适宜的场合个别交谈。

与人交谈时应放下手中餐具，暂停进食。

正确使用餐具

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。

商务中餐礼仪常用知识 篇7

1、筷子

中餐最主要的餐具就是筷子，筷子必须成双使用。筷子是用来夹取食物的。用来挠痒、剔牙或用来夹取食物之外的东西都是失礼的。

与人交谈时，要暂时放下筷子，不能一边说话，一边像指挥棒似地舞筷子。

不论筷子上是否残留食物，千万不要去舔。因为用舔过的筷子去夹菜，是不是有点倒人胃口?

另外，不要把筷子竖插放在食物的上面。因为在中国习俗中只在祭奠死者的.时候才用这种插法。

2、勺子

中餐里勺子的主要作用是舀取菜肴和食物。有时，在用筷子取食的时候，也可以使用勺子来辅助取食，但是尽量不要单独使用勺子去取菜。

同时在用勺子取食物时，不要舀取过满，以免溢出弄脏餐桌或衣服。在舀取食物后，可在原处暂停片刻，等汤汁不会再往下流再移过来享用。

用餐间，暂时不用勺子时，应把勺子放在自己身前的碟子上，不要把勺子直接放在餐桌上。

若是取用的食物太烫，则不可用勺子舀来舀去，也不要用嘴对着勺子吹，应把食物先放到自己碗里等凉了再吃。还有注意不要把勺子塞到嘴里，或是反复舔食吮吸。

3、碗

中餐的碗可以用来盛饭、盛汤，进餐时，可以手捧饭碗就餐。拿碗时，用左手的四个手指支撑碗的底部，拇指放在碗端。吃饭时，饭碗的高度大致和下巴保持一致。

如果汤是单独由带盖的汤盅盛放的，表示汤已经喝完的方法是将汤勺取出放在垫盘上，把盅盖反转平放在汤盅上。

4盘子

中餐的盘子有很多种，稍小点的盘子叫碟子，主要用于盛放食物，使用方面和碗大致相同。用餐时，盘子在餐桌上一般要求保持原位，且不要堆在一起。

需要重点介绍的是一种用途比较特殊的盘子——食碟。在中餐中，大概有一些南北差异;偏南方地域，更偏向用作食物残渣的存放处;偏北方地域，则更偏向用于暂放从菜盘里直接取来享用的菜。

较为保守的用法是折中：既可以装将要吃的食物，也可以装残渣，只不过要分开放置。残渣应轻轻取放在食碟的前端，取放时不要直接从嘴吐到食碟上，而要使用筷子夹放放到碟子前端。如食碟放满了，可示意让服务员换食碟。

5、汤盅

汤盅是用来盛放汤类食物的。用餐时，使用汤盅有一点需注意的是：将汤勺取出放在垫盘上并把盅盖反转平放在汤盅上就是表示汤已经喝完。

6、水杯

中餐的水杯主要用于盛放清水、果汁、汽水等软饮料。

注意不要用水杯来盛酒，也不要倒扣水杯。另外需注意喝进嘴里的东西不能再吐回水杯里，这样是十分不雅的。

7、牙签

牙签也是中餐餐桌上的必备之物。它有两个作用，一用于扎取食物;二用于剔牙。

但是用餐时尽量不要当众剔牙，非剔不行时，要用另一只手掩住口部，剔出来的食物，不要当众“观赏”或再次入口，更不要随手乱弹、随口乱吐。

剔牙后，不要叼着牙签，更不要用其来扎取食物。

8、餐巾

中餐用餐前，一般会为每位用餐者上一块湿毛巾。

这块湿毛巾的作用是擦手，擦手后，应该把它放回盘子里，由服务员拿走。

而宴会结束前，服务员会再上一块湿毛巾，和前者不同的是，这块湿毛巾是用于擦嘴的，不能用其擦脸或抹汗。

商务中餐礼仪常用知识 篇8

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。

商务中餐礼仪常用知识 篇9

餐桌上的行为，最能体现个人的修养，中餐有些细节一定要注意：

桌次与位次：离门最远或面向门方向靠右边的桌子最尊贵，各桌离门越远的座位越尊贵，主人右侧为尊位，要根据自己的身份地位就座，不可以随便坐。

就座、起筷：地位高的客人先就座，地位高的主人先起筷，也可邀请地位高的客人起筷。

热毛巾、餐巾：热毛巾只能擦手、不能擦嘴、擦汗;餐巾可以沽掉嘴上、手上的油渍，但不能擦汗，更不能擦其他物品。

用筷：不咬筷、不舔筷;拿筷的食指不能翘起，不用自己的筷子给客人或自己夹菜，说话时不能挥动筷子，筷子不能插在食物上或放在碗碟上，只能放在筷架上。

用餐中：吃饭要端碗，不能埋头苦干;不挑菜，不远距离夹菜;不对着菜大声喧哗;不当众咳嗽、打喷嚏、打饱嗝、伸懒腰;不在桌上接打电话;进食时不能发出“啧啧”的声响;剔牙需用餐巾或餐巾纸遮住嘴，适可而止，不能没完没了。

抽烟：如果在禁烟区域或有女士在场，尽量不要抽烟;如果是允许抽烟的区域，至少需要先征得女士同意再抽。

敬酒：地位高的主人带头举杯，主方众人先敬客方众人，表示欢迎。席间，由地位高的主人先向地位高的客人敬酒之后，其他人才能开始互相敬酒，客方各人适时回敬，酒席结束之前，地位高的客人应率客方众人回敬主方众人，表示感谢。习惯上，敬酒方酒杯低于对方酒杯表示尊重，不宜勉强对方饮尽杯中酒。白酒、啤酒可倒满杯，红酒倒1/4至1/2即可。

商务中餐礼仪常用知识 篇10

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!

商务中餐礼仪常用知识 篇11

1. 中餐宴会的桌次排列

原则：以远为上 以右为尊 以门定位。

两张桌子时——面对门右边的桌子为主桌

三张桌子时——离门最远的桌子为主桌

2. 中餐宴会的座次安排(现场图示讲解)

常规个人宴请

3. 等待进餐礼仪

双手可以自然放桌上或垂放在大腿上。

切忌双肘支手，下巴放在手背上。

餐巾打开，放在餐碟下，其余部分自然垂下。

4. 中餐用筷礼仪与五忌

叉筷，用筷子叉取食物。

架筷，高抬手越过别人正在夹菜的筷子去夹远处的菜。

舔筷, 用嘴去舔筷子。

泪筷，筷子上粘了汤汁还去夹菜。

翻筷，在盘中翻拣食物。

5. 中餐进餐礼仪

A、餐盘(骨碟)的使用

可将食物残渣放于骨碟内，而不应放在餐巾纸上。

B、酒具的使用(白酒、红酒、饮料杯)

切忌不可混用酒具。

C、为贵宾夹菜礼仪

对于不太熟悉的宾客如不知道其宗教信仰、口味等都不应为他夹菜，可为宾客介绍本地特色菜肴，供宾客自己选择，若宾客确实有意向品尝时，再用公筷，以表示尊重。

商务中餐礼仪常用知识 篇12

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。

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