# 2024年现代中餐礼仪手抄报(三篇)

来源：网络 作者：独影花开 更新时间：2024-06-22

*无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。相信许多人会觉得范文很难写？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。现代中餐礼仪手抄报篇一入座：这个“英雄排座次”，是整个...*

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。相信许多人会觉得范文很难写？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。

**现代中餐礼仪手抄报篇一**

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。

1.更讲究的，如果来报有人来，无论尊卑地位，全席之人应出迎。

2.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。

3.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，

4.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)。

5.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。

6.根据主客身份，地位，亲疏分坐。

7.餐巾主要防止弄脏衣服，兼做擦嘴及手上的油渍。

8.餐巾应摊开后，放在双膝上端的大腿上，切勿系入腰带，或挂在西装领口。

9.切忌用餐巾擦拭餐具。

10.餐毕，要将餐巾折好，置放餐桌再离席。

11.入席时，应等长者坐定后，方可入席。

12 喝汤时，第一次舀汤宜少，先测试温度，浅尝。喝汤不要出声。

13.喝汤时不要任意搅合热汤和用口吹凉。

14.汤舀起来，不能一次分几口喝。

15.喝完汤，汤匙应搁在汤盘上或汤杯的碟子上。

16.必须等到大家坐定后,才可使用餐巾.

17.在饭店用餐,应由服务生领台入座.

18.多汁的水果如西瓜、柚子等，应用匙取食。

19.粒状水果如葡萄,可用手抓来吃.

20.果汁少较脆的水果如苹果、柿子、梨，可将之切成四片，削皮后取食。

21.桃及瓜类,削皮切片后,取食.

22.入座后姿势端正，脚踏在本人座位下，不可任意伸直，手肘不得靠桌缘，或将手放在邻座椅背上。

23.口内有食物，应避免说话。

24.必须小口进食，不要大口的塞，食物未咽下，不能再塞入口。

25.取菜舀汤，应使用公筷公匙。

26.吃进口的东西，不能吐出来，如系滚汤的食物，可喝水或果汁冲凉。

27.送食物入口时，两肘应向内靠，不宜向两旁张开，碰及邻座。

28.好的吃相是食物就口，不可将口就食物。食物带汁，不能匆忙送入口，否则汤汁滴在桌布上，及为不雅。

29.切忌用手掏牙齿，应用牙签，并以手或手帕遮掩。

30.避免在餐桌上咳嗽、打喷嚏、怄气及放屁。万一不禁，应说声“对不起”.

31.喝酒宜各随意，敬酒以礼到为止，切记劝酒、猜拳、吆喝。

32.如餐具坠地，可请侍者拾起。

33.遇有意外，如不慎将酒、水、汤汁溅到他人衣服，表示歉意即可，不必恐慌赔罪。

34.如欲取用摆在同桌其他客人面前的调味品，应请邻座客人帮忙传递，不可伸手横越，长驱取物。

35.如主人亲自烹调食物，勿忘予主人赞赏。

36.如吃到不洁或异味，不可吞入，应将入口食物，轻巧的用拇指和食指取出，放入盘中。轻声告诉侍者更换。

37.就餐时，如发现还没吃的食物有昆虫或碎石，不要大惊小怪，宜侯侍者走近，轻声告知侍者更换。

38.食毕，餐具务必摆放整齐，不可凌乱放置。

39.食毕，餐巾应折好放在桌上.

40.主食进行中，不宜抽烟，如需抽烟，必须先征得邻座的同意。

41.在餐厅就餐，不能抢着付账，推拉争付至为不雅。倘系作客，不能抢付账。

42.进餐的速度应与男女主人同步，不宜太快，宜不宜太慢。

43.餐桌上不能谈悲戚之事，否则会影响欢愉的气氛。

44.应等长者坐定后，方可入座。

45.席上如有女士，应等女士座定后，方可入座。

46.用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席!

**现代中餐礼仪手抄报篇二**

中华饮食，源远流长。在这自古为礼仪之邦，讲究民以食为天的国度里，饮食礼仪自然成为饮食文化的一个重要部分。

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。

**现代中餐礼仪手抄报篇三**

中餐的席位排列，关系到来宾的身份和主人给予对方的礼遇，所以是一项重要的内容。

中餐席位的排列，在不同情况下，有一定的差异。可以分为桌次排列和位次排列两方面。

1.桌次排列

在中餐宴请活动中，往往采用圆桌布置菜肴、酒水。排列圆桌的尊卑次序，有两种情况。

第一种情况，是由两桌组成的小型宴请。这种情况，又可以分为两桌横排和两桌竖排的形式。

当两桌横排时，桌次是以右为尊，以左为卑。这里所说的右和左，是由面对正门的位置来确定的。

当两桌竖排时，桌次讲究以远为上，以近为下。这里所讲的远近，是以距离正门的远近而言。

第二种情况，是由三桌或三桌以上的桌数所组成的宴请。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的桌次，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)。

2.位次排列

宴请时，每张餐桌上的具体位次也有主次尊卑的分别。排列位次的基本方法有四条，它们往往会同时发挥作用。

方法一，是主人大都应面对正门而坐，并在主桌就坐。

方法二，是举行多桌宴请时，每桌都要有一位主桌主人的代表在座。位置一般和主桌主人同向，有时也可以面向主桌主人。

方法三，是各桌位次的尊卑，应根据距离该桌主人的远近而定，以近为上，以远为下。

方法四，是各桌距离该桌主人相同的位次，讲究以右为尊，即以该桌主人面向为准，右为尊，左为卑。

另外，每张餐桌上所安排的用餐人数应限在10人以内，最好是双数。比如，六人、八人、十人。人数如果过多，不仅不容易照顾，而且也可能坐不下。

根据上面四个位次的排列方法，圆桌位次的具体排列可以分为两种具体情况。它们都是和主位有关。

第一种情况：每桌一个主位的排列方法。特点是每桌只有一名主人，主宾在右首就坐，每桌只有一个谈话中心。

第二种情况：每桌两个主位的排列方法。特点是主人夫妇在同一桌就坐，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在男女主人右侧就坐。每桌从而客观上形成了两个谈话中心，如图9-5和如图9-6。

如果主宾身份高于主人，为表示尊重，也可以安排在主人位子上坐，而请主人坐在主宾的位子上。

为了便于来宾准确无误地在自己位次上就坐，除招待人员和主人要及时加以引导指示外，应在每位来宾所属座次正前方的桌面上，事先放置醒目的个人姓名座位卡。举行涉外宴请时，座位卡应以中、英文两种文字书写。我国的惯例是，中文在上，英文在下。必要时，座位卡的两面都书写用餐者的姓名。

排列便餐的席位时，如果需要进行桌次的排列，可以参照宴请时桌次的排列进行。位次的排列，可以遵循四个原则。

一是右高左低原则

两人一同并排就坐，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方向为上菜方向，居右坐的因此要比居左坐的优先受到照顾。

二是中座为尊原则

三人一同就坐用餐，坐在中间的人在位次上高于两侧的人。

三是面门为上原则

用餐的时候，按照礼仪惯例，面对正门者是上座，背对正门者是下座。

四是特殊原则

高档餐厅里，室内外往往有优美的景致或高雅的演出，供用餐者欣赏。这时候，观赏角度最好的座位是上座。在某些中低档餐馆用餐时，通常以靠墙的位置为上座，靠过道的位置为下座。

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