# 最新餐桌的礼仪文化(14篇)

来源：网络 作者：心旷神怡 更新时间：2024-08-10

*范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。相信许多人会觉得范文很难写？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。餐桌的礼仪文化篇一就座时，身体要...*

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。相信许多人会觉得范文很难写？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

**餐桌的礼仪文化篇一**

就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷足，与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。

2、使用刀叉进餐时，从外侧往内侧取用刀叉，要左手持叉，右手持刀；切东西时左手拿叉按住食物，右手执刀将其锯切成小块，然后用叉子送入口中。使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时，应摆成“八”字型，分别放在餐盘边上。刀刃朝向自身，表示还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并拢放在盘中。如果是谈话，可以拿着刀叉，无需放下。不用刀时，也可以用右手持叉，但若需要作手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃，也不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。要记住，任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

3、再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上高档西餐厅吃饭，穿着得体是欧美人的常识。去高档的西餐厅，男士要穿整洁；女士要穿晚礼服或套装和有跟的鞋子，女士化妆要稍重因为餐厅内的光线较暗，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、点酒都应请女士来品尝和决定。

4、一般西餐厅的营业时间为中午11点半至下午、晚上6点半后开始晚餐，如果客人早到了可以先在酒吧喝点酒然后再进入主餐厅。

5、就坐后可以不急于点菜，有什么问题可以直接问服务生，他们一般都非常乐意回答你提出的任何问题呢，若他们不是很清楚会问询餐厅经理或主厨。

6、就餐的时间太早，中午11点或下午5点半就到了西餐厅、匆匆吃完就走、在餐桌上大谈生意、衣着不讲究、主菜吃的太慢影响下一道菜，或只点开胃菜不点主菜和甜点都是不礼貌的行为。

7、高档西餐的开胃菜虽然份量很小，却很精致，值得慢慢品尝。

8、餐后可以选择甜点或奶酪、咖啡、茶等等，不同的国家都有不同的小费习惯。可是一定要多加赞美和表示感谢。

9、吃西餐在很大程序上讲是在吃情调：大理石的壁炉、熠熠闪光的水晶灯、银色的烛台、缤纷的美酒，再加上人们优雅迷人的举止，这本身就是一幅动人的油画。为了您在初尝西餐时举止更加娴熟，费些力气熟悉一下这些进餐礼仪，还是非常值得的。

10、每次送入口中的食物不宜过多，在咀嚼时不要说话，更不可主动与人谈话。

11、要注意的是，在西方去餐厅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，有急事时要提前通知取消定位一定要道歉。

西餐的摆台

西餐摆台分为便餐摆台、宴会摆台。台形一般以长台和腰圆台为主，有时也用圆台或方台。具体摆台方式是根据菜单设计的，食用某一类型的菜点，就相应地放置所需要用的餐具。

（1）西餐便餐摆台

西餐便餐摆台的顺序是先摆垫盘定位，然后在垫盘的左边摆餐叉，右边摆餐刀，刀刃向内，汤匙放在垫盘的前方，把朝右，面包盘放在餐叉的左边，盘内放一黄油刀，刃向盘里内。酒杯放在汤匙是前方，摆法与中餐是相同的。口布折花放在垫盘内或者插入啤酒杯内。烟缸放在垫盘正前方酒杯外，胡椒粉、精盐瓶放在烟缸左侧，牙签放在椒瓶、盐瓶左边，花瓶放在烟缸前面。

（2）西餐宴会摆台

西餐宴会需要根据宴会菜单摆台，每上一道菜就要换一副刀叉，通常不超过七件，包括三刀、三叉和一匙，摆放时按照上菜顺序由外到内放置。其具体摆法是：

①先将垫盘摆好作为定位，垫盘左边按顺序摆放餐叉、鱼叉、冷菜叉，垫盘右侧按顺序摆放餐刀、鱼刀、冷菜刀，刀刃朝左。

②前方摆汤匙，汤匙前边交叉摆放点心叉和点心匙。

③叉的左侧摆面包盘，盘内斜放黄油刀，盘的前方摆黄油碟。

④点心叉、匙的前方摆水杯、色酒杯、白酒杯。口布折花放在垫盘内或插在水杯中。

⑤西餐宴会通常都有主人、副主人、主宾、副主宾及其他陪同人员，各自都有固定的座次安排。

1、背对着餐厅重点装饰面、面向众席的是上首，主人在此入座，副主人坐在主人对面，主宾从于主人右侧，副主宾坐于副主人右侧。

2、主人与主宾双方携带夫人入席的，主宾夫人坐在主人位置的左侧，主人夫人坐在主宾夫人的左侧。其他位次不变。

3、当客人在餐厅举行高规格的中餐宴会时，餐厅员工要协助客方承办人按位次大小排好座次，或将来宾姓名按位次高低绘制在平面图上，张贴到餐厅入口处，以便引导宾客入席就座。

**餐桌的礼仪文化篇二**

在饭食方式方面，中国人与西方人有点不同，西方人喜欢各自品尝放在自己面前的食物，中国人则有一定的用饭规例，他们喜欢叫数碟佳肴，放在饭桌的中央位置，各人有一碗饭共同配?这数碟菜肴，饭吃完可再添；夹起的菜肴通常要先放在自己的饭碗中，直接把菜肴放入口是不礼貌的；依照惯例，客人出席正式或传统的晚餐，是不会吃光桌上的菜肴，以免令主人家误以为菜肴预备不足，因而感到尴尬。

日常饭食的摆设是在各座席摆上一个饭碗、一双筷子、一只汤匙、一碟调味酱，用饭后通常会给客人一条热毛巾，代替纸巾抹手及抹嘴巴。所有菜肴同时端上餐桌中央，各人用自己的筷子直接从各碟共享的菜肴夹取食物；汤水一大锅的端上，各人同饮一锅汤。客人用饭时绝对可以来一招“飞象过河”，夹取放在远处的菜肴。由于中国人喜欢全体共享菜肴，他们的餐桌大多数是圆形或方形，而不是西方人多用的长形餐桌。

先叫一个冷盘以刺激食欲，接着叫一锅清汤，热汤有助增加体温，喝过热汤后便开始品尝主菜，通常按照自己的口味叫主菜，但必要叫一碟十足辣味的菜肴，才算得上为一顿合宜的中式饭，以辣味菜肴配?清淡的白饭，使菜肴辣而温和，白饭淡而香浓；一顿饭的压轴食品是甜点，通常是甜汤，如红豆沙、芝麻糊等，亦有其他种类，如布丁、班戟、雪糕等，同样香甜可口。

要待热汤变凉一点而入口时又不失汤味，应用汤匙一小口抿出声的饮；至于吃饭，要提起饭碗贴着唇边，用筷子把饭粒推入口里，这是一个最容易的吃饭方法，亦表示喜欢吃那顿饭；若吃饭时不提起饭碗，即表示不满意饭桌上的菜肴。

中国人很少在日常用饭时喝酒，但酒在他们的盛宴上则担当重要的角色。在宴会开始时，主人家必先向客人祝酒，这时客人的饮酒兴致便油然而生，啤酒或汽水都可用来祝酒，要先为别人添酒或汽水，后为自己添加，才合乎礼仪，且要添至近乎满泻为止，以表示尊重对方及彼此友谊，而主人家要尽情灌醉客人，才算合乎礼仪。若你不想饮酒，应在宴会开始时便表明，以免出现尴尬的场面。

客人享用完最后一款菜肴时，饭宴便正式结束，于是主人家的主角会站立起来，表示宴会到此结束，并会站立门口向每位客人说声“晚安”，之后跟酒楼经理结账，主人家的其他成员则送客人乘车，挥手道别并目送车子驶离开去。

中式菜肴大多数不会只有一种材料，通常有其他伴菜或配料衬托主菜，以做出色香味俱全的菜肴，例如烹煮猪肉，会以爽脆的绿色蔬菜做伴菜，如芹菜或青椒，衬托粉红色、柔?的猪肉。一顿饭不会只有一款菜肴，通常同时端上两款、甚至四款菜肴，且每款菜肴都要色香味俱全，端上次序则以菜肴的搭配为大前题，通常同类的菜肴会同时端上，不会前后分别端上，总之整顿饭都要讲求协调的搭配。

**餐桌的礼仪文化篇三**

“西餐”，是我国对欧美地区菜肴的统称，大致可以分为二类：一是以英、法、德、意等国为代表的“西欧式”，又称“欧式”，其特点是选料精纯、口味清淡，以款式多，制作精细而享有盛誉;二是以前苏联为代表的“东欧式”，也称“俄式”，其特点是味道浓，油重，以咸、酸、甜、辣皆具而著称。此外，还有在英国菜基础上发展起来的“美式”西餐等。美式西餐讲究甜品，喜欢用水果作菜。

既然咱们了解了餐器的正确摆放和使用,现在是用餐时要注意的10点问题：

1、跟6人或6人以上的人一起吃饭时，礼貌的做法是等到大约上了50%的菜后再开始吃饭。跟几个人吃饭而已的话，则要等到整桌的菜都上好了，除非饭菜容易变凉，影响食欲，或者大家都坚持让你先动筷子。

2、你可以也应该用刀把大块的莴苣或其它的色拉菜切成小的。没什么比这更糟糕了，假设你试图把大块的莴苣含在嘴里，并且部分还露在外面。(不用太多考虑，这个要根据你的主菜)

3、煎面包的正确方法是撕一块够咬一两口的面包，煎熟然后吃了。重复这样的步骤。不要直接咬一卷面包,或将它只切成一半就放进油锅煎。

4、切肉的时候，正确的做法是切下一块，然后把猪肉放到右边便于拿起来。这种方法被称为“美洲”做法。不把猪肉挪个位置，而是放在左边的话，则被称为“大陆”做法，这绝大多数是欧洲国家的做法。这种做法正慢慢被接受，假设有一天它在良好饮食中被认为是可以接受的话，我也不会感到惊讶的。而且得一次切一块肉。把整快肉切成小块，或者一次切一块以上的肉都是非常俗气的做法。

5、喝饮料前先擦嘴。食物或油脂粘在玻璃杯边缘都是不堪入目的。而且，带着满口的饭喝饮料被公认为是粗鲁的。而且，事后再擦则是下流的。

6、假设在用餐期间离开饭桌，得把餐巾放在椅子上，而不是桌子上。没人愿意看到你那带了污迹的餐巾。并且吃完饭的时候，把餐巾放在盘子左边，或假设你的盘子已经清理干净了的话，则放在中间。

7、当你要把食物或配料传给餐桌上其他人时，从右边或左边传过去，不要越过餐桌传过去。

8、当你不想要把一整块食物吞下去时(比如一块骨头或一块肥肉)，你可以把那块食物弄到嘴边，用叉子(或你正在用的汤勺)把它从嘴里弄到盘子旁边。只有鱼骨头才能直接用手去弄。

9、为了得到服务员的注意，最有礼貌的做法是通过眼神交流。然后，假设他们非常忙碌，忽略了你，你可以把手举到与头齐平的地方，朝他招招手，不过千万不要越过头部。

10、吃饱饭之后，银器的恰当摆放是把他们摆成平行的与盘子交叉，把手朝着右边。澄清一下，末端指向十点和四点的位置 。注意：并非所有懂这些，而且他们还会征求你的意见，看看能否清理盘子。这样至少你显得高贵。

**餐桌的礼仪文化篇四**

在西方人的概念中，穿着得体是进餐的前提。所以，去高档餐厅之前一定要穿着地正式得体：男士要穿整洁的服装 和皮鞋，女士要穿正装和有跟的鞋子，绝不能穿休闲服到餐厅用餐。

在座次安排上――西方人请客一般使用长桌，男女主人分坐两端，再按男女主宾和一般客人的次序安排座位。

讲究“女士优先”的西方绅士，在坐席安排上也会表现出对女士的尊重。一般以女主人的座位为准，主宾坐在女主人的右方，主宾夫人坐在男主人的右方，然后依次排序。

请记住：西方以右侧为尊，左侧为次。所以，得体的入座方式是从左侧入座。入座后，手肘不要放在桌面上，也不能跷二郎腿。要保持姿势端正，背挺直，腹部和桌子保持一个拳头的距离。这个姿势在进餐时也要保持，千万不要弯下腰去用餐。

除了用手撕面包吃外，其它食物都用刀、叉、匙子来吃。

食用生菜不用刀去切割，只用叉的边缘去切割。

盘中最好不要留下剩余食品。当然也不用“涮”得很干净。

使用餐巾时，应将其平摊在膝盖上。用完餐后略一叠就留在桌旁好了。不能将其完全叠好，也不能将其揉成一团扔在桌上。

如要吐出嘴中硬核、鱼刺等，不要直接吐在手上，而要用叉接好去放在盘子边缘。

吃东西时，用叉将食物取起放入口中，而不要低头用嘴去接近食物。

在西餐桌上很少用牙签，因此最好不用。

万一打翻酒杯等，不用大惊小怪，只说一声道歉便可。到用餐结束后再道歉一声更好。

“西餐”，是我国对欧美地区菜肴的统称，大致可以分为二类：一是以英、法、德、意等国为代表的“西欧式”，又称“欧式”，其特点是选料精纯、口味清淡，以款式多，制作精细而享有盛誉;二是以前苏联为代表的“东欧式”，也称“俄式”，其特点是味道浓，油重，以咸、酸、甜、辣皆具而著称。此外，还有在英国菜基础上发展起来的“美式”西餐等。美式西餐讲究甜品，喜欢用水果作菜。

1、第一个是“menu”(菜单)

当您走进西餐馆，服务员先领您入座，待您坐稳，首先送上来的便是菜单。菜单被视为餐馆的门面，老板也一向重视，用最好的面料做菜单的封面，有的甚至用软羊皮打上各种美丽的花纹。

如何点好菜，有个绝招，打开菜谱，看哪道菜是以饭店名称命名的，一定可以取之，要知道，哪位厨师也不会拿自己店名开玩笑的，所以他们下功夫做出的菜，肯定会好吃的，一定要点。

看菜单、点菜已成了吃西餐的一个必不可少的程序，是种生活方式。”

2、第二个是“music”(音乐)

豪华高级的西餐厅，要有乐队，演奏一些柔和的乐曲，一般的小西餐厅也播放一些美妙的乐曲。但，这里最讲究的是乐声的“可闻度”，即声音要达到“似听到又听不到的程度”，就是说，要集中精力和友人谈话就听不到，要想休息放松一下就听得到，这个火候要掌握好。

3、第三个是“mood”(气氛)

西餐讲究环境雅致，气氛和谐。一定要有音乐相伴，有洁白的桌布，有鲜花摆放，所有餐具一定洁净。如遇晚餐，要灯光暗淡，桌上要有红色蜡烛，营造一种浪漫、迷人、淡雅的气氛。

4、第四个是“meeting”(会面)

也就是说和谁一起吃西餐，这要有选择的，一定要是亲朋好友，趣味相投的人。吃西餐主要为联络感情，很少在西餐桌上谈生意。所以西餐厅内，少有面红耳赤的场面出现。

5、第五个是“manner”(礼俗)

也称之为“吃相”和“吃态”，总之要遵循西方习俗，勿有唐突之举，特别在手拿刀叉时，若手舞足蹈，就会“失态”。

6、第六个是“meal”(食品)

一位美国美食家曾这样说：“日本人用眼睛吃饭，料理的形式很美，吃我们的西餐，是用鼻子的，所以我们鼻子很大;只有你们伟大的中国人才懂得用舌头吃饭。”我们中餐以“味”为核心，西餐是以营养为核心，至于味道那是无法同中餐相提并论的。

1、一般而言，惯用右手的人通常右手持刀左手持叉，以手由上方握住刀与叉，两手食指按在刀叉上使用。

2、食用米饭、玉米、青豆等小颗粒食物时，可以把叉子反过来当汤匙般使用，将细小食物用刀帮忙聚集在叉子凹陷处，舀着食用。

3、欧洲人用餐右手持刀左手持叉，边切边叉，将食物送入口中。美国人则是切每一口食物后，将右手的刀放下，把叉子换到右手，再以叉子正面将食物送入口中。英国人则习惯用刀把食物扫到叉背上，压平后送入口中。种种吃法并无优劣之分，最好都能熟悉运用，则与不同国家人用餐，入境随俗，更能左右逢源。

4、每吃完一道菜，把刀叉并拢刀锋朝自己，叉背朝下，以4-10点方向并排斜放再盘上，服务员即知可收掉盘子。

5、中餐吃饭时要端着饭碗，西餐用餐时千万不可端着盘子吃。

6、正确的握杯姿势是用手指轻握杯脚。为避免手的温度使酒温增高，应用大拇指、中指、食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。

7、餐巾用法。进餐时，大餐巾可折起(一般对折)折口向外平铺在腿上，小餐巾可伸开直接铺在腿上。注意不可将餐巾挂在胸前(但在空间不大的地方，如飞机上可以如此)。拭嘴时需用餐巾的上端，并用其内侧来擦嘴。绝不可用来擦脸部或擦刀叉、碗碟等。

**餐桌的礼仪文化篇五**

1、在用餐之前和之后都要高声表达两种感受，在用餐之前要说“itadakimasu”(我要开始用餐了);在用餐后要说“go-chiso-samadeshita(谢谢您的款待)”，是对食物和主人的一种尊重和敬意。

2、日本人在吃饭时使用尖头筷子来食用。

3、传统的日式食物都是分装在几个小碟子里，在吃的时候要按顺序吃每道菜肴，而不是集中吃光同一道菜肴。

4、在分享同一盘菜肴时，吃之前要把自己所需的菜肴夹到自己的餐盘里食用。

5、吃饭或喝汤时，习惯把碗端起来，以防止食物掉下来。

6、剔牙时，请要用手遮住口。

7、在餐桌上应尽量避免抠鼻子、咳嗽、打喷嚏、打嗝。

8、用餐时不要说关于洗手间的事情。

9、餐盘中的食物要尽量吃完。

10、口内有食物的时候不要说话。

11、吃进口的东西不能吐出来。

12、用餐后，把使用过的餐具放回原位置。

13、在餐桌上要注意照顾身旁的人，尤其是女士或年龄较大的长者。

14、在高级寿司店用餐，请不要用太浓重的香水，更不要在店内吸烟。

1、吃剩的骨头、贝类等，不要直接放在餐桌上，应该集中放在盘子的一处，避免餐桌脏乱狼藉。

2、就餐时，应将晚或盘拿在手里，放至胸前再食用。

3、在自助餐厅就餐时，要视个人食量适量拿取食物，避免浪费，是对食物的尊重。

4、日本人饮酒，干杯是先喝一口，然后大家一边聊天一边用餐，喜欢慢慢喝酒的过程，与中国人饮酒的干杯不同。

5、用餐时禁忌敲饭碗。使用筷子时，要注意八大禁忌(舔筷、迷筷、移筷、扭筷、插筷、掏筷、跨筷、剔筷)，如:不要把筷子跨放在碗碟上或者插在盛满饭的碗上;同时也不能拿筷子指向别人(此动作暗示对方要离开)。不能用筷子去戳食物或者放入盘子里搅拌、寻找食物。要把大件食物分食时，要用筷子干净的另一端来分食等等。

6、在餐厅就餐或做客时，习惯用一条湿的小毛巾擦手，切忌用此毛巾来擦脸和脖子，这是不礼貌的行为。

**餐桌的礼仪文化篇六**

中餐最主要的餐具就是筷子，筷子必须成双使用。上图就是筷子的标准拿法。

中餐用餐礼仪中，用筷子用餐取菜时，需注意下面几个问题：

1.要注意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。

2.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。

3.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？

4.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。

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，或让勺子在食物中“立正”。用勺子取完食物后，要立即食用或是把食物放在自己碟子里，不要再把食物倒回原处。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。

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。

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。食碟的在中餐里的主要作用，是用于暂放从公用的菜盘中取来享用之菜肴。使用食碟时，一般不要取放过多的菜肴在食碟里，那样看起来既繁乱不堪，又好像是饿鬼投胎，十分不雅。不吃的食物残渣、骨头、鱼刺不要吐在饭桌上，而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。

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。

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。

牙签也是中餐餐桌上的必备之物。它有两个作用，一是用于扎取食物；二是用于剔牙。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。

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。

**餐桌的礼仪文化篇七**

一、饮食礼仪内容

餐桌礼仪在中国人的完整生活秩序中占有一个非常重要的地位，他们认为，用餐不单是满足基本生理需要的方法―――也是头等重要的社交经验。为此，掌握某些中式餐饮规则的知识便显得特别重要了，无论你是主人，抑或只是一位客人，都必须掌握一些规则。

●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。当你用筷了去取一块食物时，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。

二、礼仪规则

中国人乃礼仪之帮，民以食为天，用餐岂能没有规矩!虽然说讲不讲究都是一日三餐，但是知道总比不知道好吧!

1、请客要早通知，6：00入席，5：50才叫客人来，不合适。

2、主人家不能迟到;客人应当迟到5-10分钟，这是非常体贴的客人哦，注意掌握，自然宾主皆欢。

3、要是坐圆桌子，对着大门的是主座，或是背靠墙、柜台的;讲究些的饭店，会用餐巾予以区分，餐巾最高大的位置不能随便坐哦，除非你打算好请客喽：

4、主人右手边的是主客，左手边的是次重要的客人;门边面对主人的，自然是跑腿招呼的陪客坐的啦。

5、做客人的不能直接向点菜员吆喝指点，应该乖乖坐等主人家点菜;如果客人确实有严重的忌口或爱好，应当轻轻告诉主人家，主人自然要替他做主，满足客人小小或大大的要求。

6、主人家，不点或少点需要用手抓或握着吃的菜，比如蟹、龙虾腿、排骨等等。一顿饭来上三个这样的菜就没治了。还有什么礼仪可讲!

7、不勉强也不反对别人少量饮酒，无酒不成宴嘛!

8、上酒水上菜了!老外喜欢自夸手艺，国人可不作兴吹嘘自己点的菜，主人家细心观察凉菜上齐、每位杯中都有酒水后，当立即举杯，欢迎开始之类的，转动圆盘或是示意右手边的主客动第一筷。主客可别推让太久哦，大家肚子都饿了，就等你开吃了!吃了的别忘了赞美一下哦。

9、之后的每道菜一上来，虽然服务员与主人还是会转到主客面前，但并不用太拘泥啦，如果正好在我面前，又没人转动圆盘，我也会先夹一小筷子尝尝的!

10、主人家要常常转圆盘，照顾到绝大部分客人;陪客则补充招呼服务一下;客人的手能不碰圆盘而吃完整餐，则宾主又皆欢啦。

11、如果没有服务员分菜或是公筷、公勺，夹菜的时候可要先看好，切不可用自己的筷子在盘中挑来拣去，甚至搅拌!不是每个人都像爱人一样不介意你筷子上的口水的!通常看准了拣距离自己最近的那部分。

12、最好让筷子上的食物在自己的接碟中过渡一下，才送入口中。可以使吃相看起来不是那么急切。

13、食物在口中咀嚼时，切记的大事就是闭紧双唇，以免说话、物体掉落、汁水外溢，以及免得发出\"骠叽骠叽\"的倒胃口声响。

14、无论是用餐期间或用餐前后，都应当背部挺直，尽量往后坐椅子而不\*。用餐期间，基本上双手都在桌面以上。

15、一个太好胃口的主人，和正在减肥的客人，不适宜这样的饭局哦。

三、容易忽视的注意事项

餐桌上有许多应注意的礼仪，而这些礼仪常被忽视。

(一)就座和离席

1、应等长者坐定后，方可入坐。

2、席上如有女士，应等女士座定后，方可入座。如女士座位在隔邻，应招 呼女士。

3、用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席。

4、坐姿要端正，与餐桌的距离保持得宜。

5、在饭店用餐，应由服务生领台入座。

6、离席时，应帮助隔座长者或女上拖拉座椅。

(二)香巾的使用

1、餐巾主要防止弄脏衣服，兼做擦嘴及手上的油渍。

2、必须等到大家坐定后，才可使用餐巾。

3、餐巾应摊开后，放在双膝上端的大腿上，切勿系人腰带，或挂在西装领 口。

4、切忌用餐巾擦拭餐具。

(三)餐桌上的一般礼仪

1、入座后姿式端正，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。

2、用餐时须温文而雅，从容安静，不能急躁。

3、在餐桌上不能只顾自己，也要关心别人，尤其要招呼两侧的女宾。

4、口内有食物，应避免说话。

5、自用餐具不可伸入公用餐盘夹取菜肴。

6、必须小口进食，不要大口的塞，食物末咽下，不能再塞入口。

7、取菜舀汤，应使用公筷公匙。

8、吃进口的东西，不能吐出来，如系滚烫的食物，可喝水或果汁冲凉。

9、送食物入口时，两肘应向内靠，不直向两旁张开，碰及邻座。

10、自己手上持刀叉，或他人在咀嚼食物时，均应避免跟人说话或敬酒。

11、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，极为不雅。

12、切忌用手指掏牙，应用牙签，并以手或手帕遮掩。

13、避免在餐桌上咳嗽、打喷嚏、怄气。万一不禁，应说声“对不起”。

14、喝酒宜各随意，敬酒以礼到为止，切忌劝酒、猜拳、吆喝。

15、如餐具坠地，可请侍者拾起。

16、遇有意外，如不慎将酒、水、汤计溅到他人衣服，表示歉意即可，不必恐慌赔罪，反使对方难为情。

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

18、如系主人亲自烹调食物，勿忘予主人赞赏。

19、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。倘发现尚未吃食，仍在盘中的菜肴有昆虫和碎石，不要大惊小 怪，宜侯侍者走近，轻声告知侍者更换。

20、食毕，餐具务必摆放整齐，不可凌乱放置。餐巾亦应折好，放在桌上。

21、主食进行中，不宜抽烟，如需抽烟，必须先征得邻座的同意。

22、在餐厅进餐，不能抢着付帐，推拉争付，至为不雅。倘系作客，不能抢付帐。未征得朋友同意，亦不宜代友付帐。

23、进餐的速度，宜与男女主人同步，不宜太快，亦不宜太慢。

24、餐桌上不能谈悲戚之事，否则会破坏欢愉的气氛。

四、中式饭菜招待程序

先叫一个冷盘以刺激食欲，接著叫一锅清汤，热汤有助增加体温，喝过热汤后便开始品尝主菜，通常按照自己的口味叫主菜，但必要叫一碟十足辣味的菜肴，才算得上为一顿合宜的中式饭，以辣味菜肴配?清淡的白饭，使菜肴辣而温和，白饭淡而香浓;一顿饭的压轴食品是甜点，通常是甜汤，如红豆沙、芝麻糊等，亦有其他种类，如布丁、班戟、雪糕等，同样香甜可口。

吃的方式

要待热汤变凉一点而入口时又不失汤味，应用汤匙一小口抿出声的饮;至于吃饭，要提起饭碗贴着唇边，用筷子把饭粒推入口里，这是一个最容易的吃饭方法，亦表示喜欢吃那顿饭;若吃饭时不提起饭碗，即表示不满意饭桌上的菜肴。

菜肴

中式菜肴大多数不会只有一种材料，通常有其他伴菜或配料衬托主菜，以做出色香味俱全的菜肴，例如烹煮猪肉，会以爽脆的绿色蔬菜做伴菜，如芹菜或青椒，衬托粉红色、柔?的猪肉。一顿饭不会只有一款菜肴，通常同时端上两款、甚至四款菜肴，且每款菜肴都要色香味俱全，端上次序则以菜肴的搭配为大前题，通常同类的菜肴会同时端上，不会前后分别端上，总之整顿饭都要讲求协调的搭配。

饮料

茶是中国人的日常饮料，汤是他们饭食时的最佳饮料，在特别的日子或场合上，中国人会饮葡萄酒或烈性酒，却不会饮水，这与西方人不同。中国茶是茶楼的主要饮料，虽然有其他饮料供应，但他们认为茶是最提神醒胃的饮料，尤其是吃了油腻的点心，茶有助洗去油腻。每桌都供应一个或两个茶壶，且可不断添饮，客人只需揭开茶壶盖并放在壶顶上，便有侍应前来添滚水;无论同席者的茶杯有多少茶，其中一位都可为别人斟茶，但记著要先为别人斟，最后为自己斟，这才合乎礼仪。茶楼备有不同种类的茶叶，客人可随个人喜好选择。

五、宴席结束

客人享用完最后一款菜肴时，宴席便正式结束，于是主人家的主角会站立起来，表示宴会到此结束，并会站立门口向每位客人说声“晚安”，之后跟酒楼经理结账，主人家的其他成员则送客人乘车，挥手道别并目送车子驶离开去。

**餐桌的礼仪文化篇八**

人们总是以为，家居讲的只是装饰、家具等家居的元素而已。其实，我们的家就是我们的生活，家居包括了生活的方方面面，家居的改变缘于生活态度与观念的转变，体现国人素质。同样，餐桌上的礼仪也能体现出个人的素质与品位。而且中国人一定要对中国人繁杂的餐桌礼仪了解一二，才能不愧对我们数千年的历史与文明，才不至于贻笑大方。

餐桌礼仪在中国人的完整生活秩序中占有一个非常重要的地位，他们认为，用餐不单是满足基本生理需要的方法―――也是头等重要的社交经验。为此，掌握某些中式餐饮规则的知识便显得特别重要了，无论你是主人，抑或只是一位客人，都必须掌握一些规则。

●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靠近上菜的座位。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。可能会提供刀叉，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。当你用筷了去取一块食物时，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。

**餐桌的礼仪文化篇九**

座次

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。

如果你是主人，你应该提前到达，然后在靠门位置等待，并为来宾引座。

如果你是被邀请者，那么就应听从东道主安排入座。

一般来说，如果你的老板出席的话，你应该将老板引至主座，请客户最高级别的坐在主座左侧位置。

点菜

如果时间允许，你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，你会担心预算的问题，因此，要控制预算，你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你的预算。

一般来说，如果是你买单，客人也不太好意思点菜，都会让你来作主。

如果你的老板也在酒席上，千万不要因为尊重他，或是认为他应酬经验丰富，酒席吃得多，而让他/她来点菜，除非是他/她主动要求。否则，他会觉得不够体面。

如果你是赴宴者，你应该知道，你不该在点菜时太过主动，而是要让主人来点菜。如果对方盛情要求，你可以点一个不太贵、又不是大家忌口的菜。记得征询一下桌上人的意见，特别是问一下“有没有哪些是不吃的?”或是“比较喜欢吃什么?”让大家感觉被照顾到了。

点菜时，一定要心中有数，可借鉴以下三个规则：

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，这样会让你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。

点菜后，可以请示“我点了菜，不知道是否合几位的口味 ”，“要不要再来点其它的什么”等等。

吃菜

中国人一般都很讲究吃，同时也很讲究吃相。随着职场礼仪越来越被重视，商务饭桌上的吃和吃相也更加讲究。

中餐宴席进餐伊始，服务员送上的第一道湿毛巾是擦手的，不要用它去擦脸。

上龙虾、鸡、水果时，会送上一只小小水孟，其中飘着拧檬片或玫瑰花瓣，它不是饮料，而是洗手用的。洗手时，可两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用小毛巾擦干。

用餐时要注意文明礼貌。对外宾不要反复劝菜，可向对方介绍中国菜的特点，吃不吃由他。有人喜欢向他人劝菜，甚至为对方夹菜。外宾没这个习惯，你要是一再客气，没准人家会反感：“说过不吃了，你非逼我干什么?”

依此类推，参加外宾举行的宴会，也不要指望主人会反复给你让菜。你要是等别人给自己布菜，那就只好俄肚子。

客人入席后，不要立即动手取食。而应待主人打招呼，由主人举杯示意开始时，客人才能开始;客人不能抢在主人前面。

夹菜要文明，应等菜肴转到自已面前时，再动筷子，夹莱时不要碰到邻座，更不要抢在邻座前面，一次夹菜也不宜过多。

不要挑食、只盯住自己喜欢的莱夹，或者急忙把喜欢的菜堆在自己的盘子里。

用餐的动作要文雅。细嚼慢咽，这不仅有利于消化，也是餐桌上的礼仪要求。决不能大块往嘴里塞，狼吞虎咽，这样会给人留下贪婪的印象。

不要把盘里的菜拨到桌上，不要把汤泼翻。

不要发出不必要的声音，如喝汤时“咕噜咕噜”，吃菜时嘴里“叭叭”作响，这都是粗俗的表现。

不要一边吃东西，一边和人聊天。嘴里的骨头和鱼刺不要吐在桌子上，可用餐巾掩口，用筷子取出来放在碟子里。

掉在桌子上的菜，不要再吃。

进餐过程中不要玩弄碗筷，或用筷子直向别人。不要用手去嘴里乱抠。用牙签剔牙时，应用手或餐巾掩住嘴。不要让餐具发出任何声响。

用餐结束后，可以用餐巾、餐巾纸或服务员送来的小毛巾擦擦嘴，但不宜擦头颈或胸脯;餐后不要不加控制地打饱嗝或嗳气。

在主人还没示意结束时，客人不能先离席。

喝酒

俗话说，酒是越喝越厚，但在酒桌上也有很多学问讲究，以下总结了一些酒桌上的你不得不注意的小细节。

细节一：领导相互喝完才轮到自己敬酒。敬酒一定要站起来，双手举杯。

细节二：可以多人敬一人，决不可一人敬多人，除非你是领导。

细节三：自己敬别人，如果不碰杯，自己喝多少可视乎情况而定，比如对方酒量，对方喝酒态度，切不可比对方喝得少，要知道是自己敬人。

细节四：自己敬别人，如果碰杯，一句，我喝完，你随意，方显大度。

细节五：记得多给领导或客户添酒，不要瞎给领导代酒，就是要代，也要在领导或客户的请求后。

细节六：端起酒杯(啤酒杯)，右手扼杯，左手垫杯底，记着自己的杯子永远低于别人。自己如果是领导，知趣点，不要放太低，不然怎么叫下面的做人?

细节七：如果没有特殊人物在场，碰酒最好按时针顺序，不要厚此薄彼。

细节八：碰杯，敬酒，要有说词，不然，对方何必要喝你的酒呢?

细节九：桌面上不谈生意，喝好了，生意也就差不多了，大家心里面了了然，不然人家也不会敞开了跟你喝酒。

细节十：假如遇到酒不够的情况，酒瓶放在桌子中间，让大家自己添，不要一个一个倒酒，不然万一后面的人再没酒怎么办?

倒茶

这里所说的倒茶学问既适用于客户来公司拜访，同样也适用于商务餐桌。

首先，茶具要清洁。

客人进屋后，先让坐，后备茶。冲茶之前，一定要把茶具洗干净，尤其是久置未用的茶具，难免沾上灰尘、污垢，更要细心地用清水洗刷一遍。

现在一般的公司都是一次性杯子，在倒茶前要注意给一次性杯子套上杯托，以免水热烫手，让客人一时无法端杯喝茶。

其次，茶水要适量。

先说茶叶，不宜过多，也不宜太少。茶叶过多，茶味过浓;茶叶太少，冲出的茶没啥味道。

假如客人主动介绍自己喜欢喝浓茶或淡茶的习惯，那就按照客人的口胃把茶冲好。

再说倒茶，无论是大杯小杯，都不宜倒得太满，太满了容易溢出，把桌子、凳子、地板弄湿。不小心，还会烫伤自己或客人的手脚，使宾主都很难为情。当然，也不宜倒得太少。倘若茶水只遮过杯底就端给客人，会使人觉得是在装模作样，不是诚心实意。

再次，端茶要得法。

按照我国人民的传统习惯，用双手给客人端茶。双手端茶也要很注意，对有杯耳的茶杯，通常是用一只手抓住杯耳，另一只手托住杯底，把茶端给客人。

没有杯耳的茶杯倒满茶之后周身滚烫，双手不好接近，切忌用五指捏住杯口边缘就往客人面前送。这种端茶方法虽然可以防止烫伤事故发生，但不雅观，也不够卫生。请试想，让客人的嘴舐主人的手指痕，好受吗?

最后，添茶要热情。

如果上司和客户的杯子里需要添茶了，你要义不容辞地去做。你可以示意服务生来添茶，或让服务生把茶壶留在餐桌上，由你自己亲自来添则更好，这是不知道该说什么好的时候最好的掩饰办法。

当然，添茶的时候要先给上司和客户添茶，最后再给自己添。

**餐桌的礼仪文化篇十**

不少孩子餐桌上目中无人，或把盆里的食物“翻江倒海”，或干脆直接端到自己身边，至于和老人、客人说说礼貌话，更是奢望。面对这些不顾他人，独霸、独吞、独占、独享的行为，多数父母见怪不怪，习以为常。

孩子在餐桌上“吃相”的背后，透露出的是家庭的教育，是做父母的文化教养和品位，需要家长重视。

告诉孩子，要有感恩之心

每一粒饭，每一叶菜都是来之不易，这不是节约与浪费的问题，是修养大大问题，“锄禾日当午、汗滴禾下土”不是教孩子背背而已，教孩子常怀感恩之心，珍惜今日生活来之不易。

告诉孩子，餐桌上要文明

在家中，与父母共同进餐;在社会，与朋友共同聚餐――这其实不是简简单单的吃饭，透露出来的就是一个人的气质，甚至于一个人的修养。文明、儒雅的用餐习惯，有时换来的不仅是别人的赞赏，还有对自己的人品肯定，甚至于扩展到你家庭的文化与修养。将来，孩子在社会上，也会和别人互动、互助，这种和谐，是将来事业成功的前提，是父母留给孩子最有价值的无形资产。它是永恒的，无限的，是无法用金钱来衡量的。

那么，让孩子在餐桌上养成哪些好的习惯呢?

1.就坐。按照长者先，幼者后的顺序，等所有人各就各位，方可动筷;如果有客人在场，还要先让客人就坐。

2.就餐。正确使用餐具，包括端碗、吃饭的姿势，不可以把筷子含在口里，更不要拿筷子指指点点。

3.用餐时，细嚼慢咽，做到口中有食物不说话;说话时不可大声;吃东西，喝汤不出声;若是有打喷嚏、咳嗽等影响别人的行为，一定要控制，学会掩口、避人。

4.夹菜时，不翻捡盘中食物，有些菜食使用公筷;筷子上沾有食物时不夹菜;用餐过程中，随时保持桌面的整洁;

5.单手不可同时拿两种餐具;更不要拿筷子指着别人。

6.三餐定时、定量、不偏食、不暴食，珍惜食物不浪费;

7.退席时，要将残渣收拾在自己的碗内，坐椅放正，向同桌上告退说：“请慢用，我先走了”。

在用餐过程中的每一个细小动作，都反映了每个人的教养。每个人的“吃相”，不是个人私事，在社交场合，与朋友一起吃饭，“吃相”便成了社交礼仪。文明的“吃相”应从小培养，父母自己首先应为孩子做出榜样。

**餐桌的礼仪文化篇十一**

中国餐桌礼仪

第一，入座的礼仪。先请客人入座上席，在请长者入座客人旁依次入座。入座时要从椅子左边进入，入座后不要动筷子，更不要弄出什么响声来，也不要起身走动。如果有什么事要向主人打招呼。

第二，进餐时。先请客人、长者动筷子。夹菜时每次少一些，离自己远的菜就少吃一些，吃饭时不要出声音，喝汤时也不要出声响。喝汤用汤匙一小口一小口地喝，不宜把碗端到嘴边喝，汤太热时凉了以后再喝，不要一边吹一边喝。有的人吃饭喜欢咀嚼食物，特别是使劲咀嚼脆食物发出很清晰的声音来，这种做法是不合礼仪要求的。特别是和众人一起进餐时，就要尽量防止出现这种现象。

第三，进餐时不要打嗝，也不要出现其他声音。如果出现打喷嚏、肠鸣等不由自主的声响时，就要说一声“真不好意思”、“对不起”、“请原谅”之类的话以示歉意。

第四，如果要给客人或长辈布菜，最好用公筷，也可以把离客人或长辈远的菜肴送到他们跟前。按我们中华民族的习惯，菜是一个一个往上端的。如果同桌有领导、老人、客人的话，每当上来一个新菜时就请他们先动筷子，或着轮流请他们先动筷子，以表示对他们的重视。

第五，吃到鱼头、鱼刺、骨头等物时，不要往外面吐，也不要往地上扔，要慢慢用手拿到自己的碟子里，或放在紧靠自己餐桌边或放在事先准备好的纸上。

第六，要适时地抽空和左右的人聊几句风趣的话以调和气氛。不要光着头吃饭不管别人，也不要狼吞虎咽地大吃一顿，更不要贪杯。

第七，最好不要在餐桌上剔牙。如果要剔牙时，就要用餐巾或手挡住自己的嘴巴。

第八，要明确此次进餐的主要任务。要明确以谈生意为主，还是以联络感情为主，或是以吃饭为主。如果是前者，在安排座位时就要注意，把主要谈判人的座位相互靠近便于交谈或疏通情感。如果是后者，只需要注意一下常识性的礼节就行了，把重点放在欣赏菜肴上。

第九，最后离席时，必须向主人表示感谢，或者就此时邀请主人以后到自己家做客以示回敬。

餐桌上的礼仪有哪些？

●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靠近上菜的座位。此为一大忌。

国内餐桌的形状以方桌和圆桌为主，按照标准规定，餐桌的\'标准高度在750―790毫米之间，而餐椅尺寸、高度则在450―500毫米之间。对于餐桌椅的高度、尺寸，国家已有标准规定。人坐在标准高度的桌椅上，人的两脚平放在地面时，大腿与小腿基本是垂直的；两臂自然下垂时，上臂与小臂也基本上是垂直的，桌面高度刚好与小臂平面接触。

**餐桌的礼仪文化篇十二**

1、入座，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。

2、点菜、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，当然如果感觉吃得有点腻，可以再来一点餐后甜品，最后上水果。在点菜时还应该顾忌到客人的口味。

3、进餐，先请客人，长辈动筷。吃饭喝汤时声音小一些，不要打扰到同桌人。特别是有的人吃饭喜欢吧唧嘴，发出很清晰的声音来，这种做法是不礼貌的。

4、进食有骨头的菜肴时，不要直接往桌上吐，也不要往地上吐，影响同桌的胃口、最好是用手把骨头放到自己的碟子里。

5、夹菜、为客人夹菜，一定要用公筷，卫生又礼貌。

6、为别人倒茶倒酒，要记得“倒茶要浅，倒酒要满”的原则。

7、敬酒、主人敬主宾，陪客敬主宾，主宾回敬，陪客互敬。

**餐桌的礼仪文化篇十三**

如今的家长只考虑如何给孩子增加营养，却忘却了餐桌教育，在日常生活中，餐桌礼仪最能体现一个家庭的教养，那么家长该怎样培养孩子的餐桌礼仪呢?

1、餐桌上，培养孩子的感恩之心

在学校食堂，经常会看到学生将整碗白米饭洒在一地，弃之泔脚，却毫无珍惜之心。作为父母如何从小培养孩子的感恩之心?餐桌是最好的课堂。然后重视对孩子感恩教育的父母是绝对不会放弃餐桌上这一家庭教育的平台，常怀感恩之心的孩子会珍惜每一粒饭，每一叶菜;常怀感恩之心的孩子，会知足常乐，珍惜今日生活来之不易。感恩之心是一切道德的起源，“常怀感恩之心”应从生活中每一件小事起步，从节约每一粒粮食做起。

2、餐桌上，培养孩子的文明“吃相”

在家中，与父母共同进餐;在社会，与朋友同学一起聚餐;如果能养成一个文明，然后儒雅的用餐习惯，这是保证孩子将来社会规范上的适应，人际互动上的和谐，以及各种条件下事业成功的重要前提。如果从小能养成文明的用餐习惯，对孩子来说，是父母留给孩子最有价值的无形资产，这种资产是永恒的，无限的。超越万贯家财，是无法用金钱来衡量的。

儿童餐桌礼仪常识

1、请长辈先入座，并先给长辈盛饭。

敬老是中华民族的传统美德，在孩子小的时候，家长就要做好示范，然后吃饭时先请家中长辈入座，并先给长辈盛饭。在长辈还未动筷之前，晚辈不应自顾自地先吃起来。在家长把碗递给孩子时，孩子应双手把碗接过来，表示对长辈的尊敬。

2、吃完饭之前不要离开座位

除了饭前洗手外，最好让孩子养成吃饭前处理完上厕所的问题，这样可以更安心、放松地享受美食。

3、坐正坐直，保持挺拔的姿势。

这样不但好看，而且还有利于消化。

4、正确地拿筷子

其实只要1个小时妈妈就可以教会孩子用筷子，单单是一个用筷子，就可以让一个人显得很有教养，我们老祖宗发明了筷子，一种道具可以用于各种食物，然后蕴含着深厚的以不变应万变、以简单应对复杂的传统文化精髓，这也是我们必须要传承的。

5、吃饭时不要敲打碗筷或大声喧哗。

6、避免在盘中翻来翻去

不要为了挑自己喜欢吃的菜而用勺子或筷子在盘中翻来翻去，然后有的人甚至将自己喜欢的菜从盘中全部调走，而把不好吃的留给别人，这是一种很失礼的行为，并且显得比较自私。

7、吃饭的时候尽可能不要发出声音

教育孩子嚼饭的时候尽量闭着嘴，喝汤的时候也慢慢等汤凉了再喝，不要上来就西里呼噜地喝。

8、不要一边吃饭一边干别的事情。

吃饭的时间是一家人聚在一起的时间，然后也是加强亲子沟通的最佳时间，孩子也会有很多事情想与爸爸妈妈分享，请珍惜这段时间。提醒孩子，吃饭时不可以玩玩具。吃饭时也尽量营造一个安静的环境，不要让孩子边吃饭边看电视。同时也要提醒爸爸妈妈，再忙也不要在吃饭时长时间接手机了，毕竟在这么繁忙的现代社会，一家人和和美美地、不受任何打扰地在一起吃一顿饭，其实是多么幸福的一件事。

9、饭后对准备食物的人表示感谢。

10、吃完饭后若要先离席，要跟长辈打招呼：“我吃好了。”

11、饭后帮助清理餐桌、收拾碗筷或者帮助洗碗。

怎样培养培养餐桌礼仪?

1.一起用餐。孩子与父母一道用餐的机会越多，然后越会学到应有的礼仪。

2.不要求快。在同一时期内有计划的教会一个或两个礼仪。

3.目标合理。每个孩子都是独立的个体，然后父母要尽量了解孩子的能力，对某个孩子有效的方法在其他孩子身上可能完全不管用，要注意年龄的差别。

4.要有弹性。如果你的孩子哪天很不对劲，就放松一下，延到第二天。

5.生动有趣。孩子想象丰富，都喜欢扮演生活中的人物，有时不妨摆设精美的餐点，邀请他们盛装赴宴，教会他们举止要与扮演的人物身份相称。

6.经常操练。父母带孩子到餐馆用餐，在公众场合让孩子熟悉平时所学的礼仪。

7.正面教导。孩子对禁止他们做的事易生反感。与其在他们做错事之后批评他们，不如事先告诉他 们应该怎么做。

8.善用机会。在节假日或节庆场合，抓住时机教导孩子穿着、餐饮及应对的原则。

9.解释原因。在任何时侯都尽量向孩子解释要遵守礼仪的原因，这样做有助于培养他们的自觉性。

10.树立榜样。教孩子向做得好的小朋友学习，也可借助录像带、书籍、图片等进行教育。

**餐桌的礼仪文化篇十四**

什么叫“宴”?各种辞书对“宴”一词的注释，除了与饮食关系不大的“安逸”“乐”两个义项外，与饮食活动挂钩的第三个义项都做“以酒食款待宾客”解。另外还有人说：“宴是以社交为目的的进餐活动”。上述两种解释都算抓住了饮宴的主要特征，但似乎都欠完满。例如我国历史上有一种“家宴”，指的是那些富裕的大家庭，因人口众多，成员辈份、关系复杂，祖孙、叔侄、兄弟、姊妹、妯娌等人，平时不在一起进餐，遇有节日或其他原因，家长决定备办丰盛的酒肴，合家欢聚一堂饮宴取乐。这种宴会并不一定有外来宾客。它虽然有促进全家团结和睦的作用，但不能称为社交活动。另外还有一些饮宴活动，例如志同道合的文人骚客举行的“文酒会”等，虽然有主有宾，但其主要目的往往不在于社交，而另有其他主题。

宴会与日常进餐还有一个不同之处，即具有一定的仪式。古代天子、诸侯、大夫、士庶飨宾客，仪式非常复杂，后世日趋简化，但总有一定的仪式。例如民间的婚宴、寿宴、接风、饯行等宴会，都有东道主或司仪简单说明举行宴会的意义，即使家宴，家长也得说几句话，相当于致辞。综上所述，宴会似乎可以说是：在疗饥、味品之外，另含某种目的、意义的，具有一定仪式的集体进餐活动。

我国历史上的宴会，名目繁多。除了通常所说的“国宴”“军宴”、各级官府举行的宴会统称“公宴”，私人举办的“婚宴”“寿宴”“接风”“饯行”等宴会统称“私宴”外，有的以规格高低、规模大小、仪式繁简，划分为“正宴”“曲宴”“便宴”。有的以设宴场所分为“殿宴”“府宴”“园亭宴”“船宴”等。秦末项羽在鸿门阪宴请刘邦，史称“鸿门宴”;汉武帝在柏梁台宴请群臣称“柏梁宴”;唐代皇帝每年在曲江园林宴请百僚史称“曲江宴”等等。

有主有宾的宴饮活动，是一种社会性活动。为使这种社会活动能有秩序并有条理的进行，达到预定目的，必须要有一定的礼仪规范来指导和约束。每个民族在长期的实践中都有自己的一套规范化的饮食礼仪，作为每个社会成员的行为准则。

中国传统的古代宴饮礼仪是按阶层划分的：宫廷，官府，行帮，民间等。一般的程序是，主人折柬相邀，到期迎客于门外;客至，至致问候，延入客厅小坐，敬以茶点;导客入席，以左为上，是为首席。席中座次，以左为首座，相对者为二座，首座之下为三座，二座之下为四座。客人坐定，由主人敬酒让菜，客人以礼相谢。宴毕，导客入客厅小坐，上茶，直至辞别。席间斟酒上菜，也有一定的规程。

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有变化。

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，请客主人则居末席。

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。

这类宴礼的形成，有比较长的历史过程，在清未民初，就已有现代所具备的这些程式了。如《民社北平指南》所云：宴请官长，或初交、或团体，须于大饭馆以整桌之席访之。若知己朋友，则可不拘。届时，主人必先至以迎客，客至奉茶，陪座周旋。客齐人席，次序以左为上，右为次，上座之友为三座，次座之右为四座，以下速推。主人与首座相对，举杯通饮，客人起立举杯致谢。然后就坐，且餐且饮。菜肴先上冷荤，后上热革，继以最贵肴撰。每进一肴。主人必举杯劝酒、举模劝食。饭毕略用茶，即向主人致谢而去。

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