# 中餐就餐礼仪中以左为尊(15篇)

来源：网络 作者：岁月静好 更新时间：2024-07-21

*人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。中餐就餐礼仪中...*

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**中餐就餐礼仪中以左为尊篇一**

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。

同时，在安排菜单时，还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。

餐具礼仪

中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙六种。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的座子上，或放在纸套中。公用的筷子和汤匙最好放在专用的座子上。

中餐上菜的顺序一般是：先上冷盘，后上热菜，最后上甜食和水果。

用餐前，服务员为每人送上的第一道湿毛巾是擦手用的，最好不要用它去擦脸。在上虾、蟹、鸡等菜肴前，服务员会送上一只小小水盂，其中漂着拧檬片或玫瑰花瓣，它不是饮料，而是洗手用的。洗手时，可两手轮流蘸湿指头，轻轻涮洗，然后用小毛巾擦干。

座次礼仪

这个“排座次”，是整个中国饮食礼仪中最重要的一部分。

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，座次是“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。

巡酒时自首席按顺序一路敬下。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，右手边为3、5、7。

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。

筷子礼仪

一忌敲筷：即在等待就餐时，不能坐在餐桌边，一手拿一根筷子随意敲打，或用筷子敲打碗盏或茶杯。

二忌掷筷：在餐前发放筷子时，要把筷子一双双理顺，然后轻轻地放在每个人的餐桌前，相距较远时，可以请人递过去，不能随手掷在桌子上。

三忌叉筷：筷子不能一横一竖交叉摆放，不能一根是大头，一根是小头。筷子要摆放在碗的旁边，不能搁在碗上。

四忌插筷：在用餐中途因故需暂时离开时，要把筷子轻轻搁在桌子上或餐碟边，不能插在饭碗里。

五忌挥筷：在夹菜时，不要把筷子当作道具，在餐桌上乱七八糟地挥舞;也不要在请别人用菜时，把筷子戳到别人面前，这样做是失礼的。

**中餐就餐礼仪中以左为尊篇二**

朋友一起吃饭时，不可只顾自己吃饱。若与别人一起吃饭，就要检查手的清洁。不要用手搓饭团，不要把多余的饭放进锅中，不要喝得满嘴淋漓，不要吃得啧啧作声，不要啃骨头，不要把咬过的鱼肉又放回盘碗里，不要把肉骨头扔给狗。不要专据食物，也不要簸扬着的热饭，吃黍蒸的饭用手而不用箸，不可以大口囫囵的喝汤，也不要当着主人的面调和菜汤。不要当众剔牙齿，也不要喝腌渍的肉酱。如果有客人在调和菜汤，主人就要道歉，说是备办的食物不够。湿软的肉可以用牙齿咬断，干肉就得用手分食。吃炙肉不要撮作一把来嚼。吃饭完毕，客人应起身向前收拾桌上盛着腌渍物的碟子交给旁边伺候的主人，主人跟着起身，请客人不要劳动，然后，客人再坐下。

进餐时何时打开餐巾 使用餐巾的礼仪

1、点完餐后再打开餐巾是为了在用餐时防止衣服弄脏而准备的。各餐厅多少有些许不同，但大部分都是以没有折痕、皱褶的折法放置于桌上。

在餐厅，通常是在点完料理后才将餐巾打开。在决定餐点之前，只点了开胃酒，由于没有必要担心会滴到衣服上，所以一开始就将餐巾打开是违反餐桌礼仪的。

对折后放置于膝上。将餐巾打开后对折，并将开口朝处置于膝上。对折的目的在于防止错拉到餐巾，而开口朝外则是方便拿起擦拭嘴巴。

但是对于经常会将胸前衣服弄脏的人，也可以将一整条餐巾张开夹在衣服上。主要以不弄脏衣服为第一考虑因素。

2、一边将内侧卷入使用餐巾除了用来擦拭嘴巴、手、手指以外，也可以在吐出鱼骨头或水果的种子时，利用餐巾檫拭嘴唇，使用范围可说是相当广泛。

擦拭嘴巴时，拿起餐巾的末端顺着嘴唇轻轻压一下，弄脏的部分为了不让人看见，可往内侧卷起。

将鱼骨头或水果的种子吐出时，可利用餐巾遮住嘴后，用手指拿出来或吐在叉子上后再放在餐盘上。也可以直接吐在餐巾内，再将餐巾向内侧析起。通常服务生会注意到并换上一条新的餐巾。

3、餐巾是可以弄脏的如不想将餐巾弄脏。而取出自己的手帕或面纸使用。是违反用餐礼仪的。用餐时切记餐巾是可以弄脏的。

不过，用来擦汗或是擦鼻涕，或是将口红整个印在餐巾上等都是不对的。涂了口红的人应在用餐前以面纸轻压，而非将口红印在餐巾上。

4、轻轻地折起放好。暂时要离开座位时，轻轻地将餐巾折好，很自然地放在餐桌上或是椅子上。千万不要把餐巾挂在椅背运或是揉成一团放在桌子上。吃完甜点后，就可以将餐巾拿掉了。 轻轻地折好放在桌子上就可以离席了。

中餐礼仪：坐位的次序如何排列

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，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。古代的饮食礼仪是按阶层划分：宫廷，官府，行帮，民间等。而现代饮食礼仪则简化为：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：这个排座次，是整个中国饮食礼仪中最重要的一部分。

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，座次是尚左尊东、面朝大门为尊。家宴首席为辈分最高的长者，末席为最低者。

巡酒时自首席按顺序一路敬下。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，右手边为3、5、7。

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。

女士用餐礼仪八个不

用餐时经常会遇到食物塞进牙缝、不小心掉下刀叉，甚至在菜肴中见到异物等既普遍又尴尬的情况。倘若处理不当便会予人没有礼貌的感觉，更糟糕的会影响别人的食欲。要化险为夷，处理得体，便应留意用餐礼仪的八个不。

1.不宜涂过浓的香水，以免香水味盖过菜肴味道。

2.女士出席隆重晚宴时避免戴帽子及穿高筒靴。

3.刀叉、餐巾掉在地上时别随便趴到桌下捡回，应请服务员另外补给。

4.食物屑塞进牙缝时，别一股脑儿用牙签把它弄出，应喝点水，试试情况能否改善。若不果，便该到洗手间处理一下。

5.菜肴中有异物时，切勿花容失色地告知邻座的人，以免影响别人的食欲。应保持镇定，赶紧用餐巾把它挑出来并弃之。

6.切忌在妙语连珠的时候不自觉地挥舞刀叉。

7.不应在用餐时吐东西，如遇太辣或太烫之食物，可赶快喝下冰水作调适，实在吃不下时便到洗手间处理。

8.女士用餐前应先将口红擦掉，以免在杯或餐具上留下唇印，予人不洁之感。

高级交际饮食礼仪：中餐宴席上的礼仪

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，不要抢在邻座前面，一次夹菜也不宜过多。要细嚼慢咽，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。不要挑食，不要只盯住自己喜欢的莱吃，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，夹莱时不要碰到邻座，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。

使用筷子的礼仪

吃饭的时候，小孩往往会被告诫不许用筷子敲打碗盆。尤其是家里请客吃饭时，更不能用筷子胡乱地敲打碗盆。这究竟是为什么?一种经常的说法是这种规矩是和乞讨的忌讳有关的。

因为只有乞丐讨食时才会用筷子敲打碗盆。一说与古代蛊毒传说有关。相传蛊是一种人工培养的毒虫，人将百虫放进坛里，经过多年后打开看时，必定有一个虫子把其它的虫子都吃光，这个胜利者就叫蛊。

用蛊的粉末放在食物里毒害他人时，就要在下毒时边念咒语边敲打碗盆，以便使蛊起作用。所以，用筷子敲打碗盆就犯忌讳。

筷子是中餐中最主要的进餐用具。握筷姿势应规范，时餐需要使用其他餐具时，应先将筷子放下。

筷子一定要放在筷子架上，不能放在杯子或盘子上，还则容易碰掉。如果不小心把筷子碰掉在地上，可请服务员换一双。在用餐过程中，已经举起筷子，但不知道该吃哪道菜，这时不可将筷子在各碟菜中来回移动或在空中游弋。不要用筷子叉取食物放进嘴里，或用舌头舔食筷子上的附着物，更不要用筷子去推动碗、盘和杯子。有事暂时离席，不能把筷子插在碗里，应把它轻放在筷子架上。

在席间说话的时候，不要把筷子当道具，随意乱舞;或是用筷子敲打碗碟桌面，用筷子指点他人。每次用完筷子要轻轻地放下，尽量不要发出响声。

进餐时手提包的摆放礼仪

在欧美，女士入座后，通常会直接把手提包放在脚边的地板上。由于她们对手提包的处理是如此，所以，把手提包放置桌上，对他们来说，仿佛把脚丫子搁在桌上般的感觉。

因此，除了夹在腑下的小皮包外，其他手提包不能放在餐桌上。

那么，手提包应该放在那里呢?可能有很多人不习惯把手提包放在地板上，这时，你可以把手提包放在背后和椅子之间或大腿上(餐巾下)。

若是邻座没有人，也可以放置在椅子上，或挂在皮包架上。

吃面条也有礼节面条的正统吃法

吃面或条状的面食，最方便的方式是用筷子，但动作要轻，防止面带着汤乱溅。吃细长的面条时，假如你是坚持正统吃法的人，就会用筷子卷绕面条，不宜太多，约只卷四五条。卷绕时要慢，让所有的面条结实地卷绕在筷子上，然后就可以将它送人嘴巴。

第一次尝试这种吃面方式时，可能会有很多面条从筷子上滑下，卷绕时也可能会溜失不少面条。有时即使是个中高手也难免会失误，而必须费劲将滑溜而出的面条吸入口中，因而发出嘶嘶的响声。不过，任何事情都一样，熟能生巧。

养成良好的餐桌礼仪习惯

良好的餐桌礼仪习惯，应当从小培养。下列几点，是为人父母者应该和儿女互相沟通的事项：

1、在餐桌上保持良好的坐姿。告诉你的孩子：你坐在餐桌上的时候，身体保持挺直，两脚齐放在地板上，仪态看起来很不错。当然，这并不是要求他在餐桌上必须像军校的学生一般，坐得像枪杆一样笔直，不过也不可能像布娃娃一样，弯腰驼背地瘫在座位上。

2、暂停用餐时，双手如何摆放可以有多种选择。你可能喜欢把双手放在桌面上，以手腕底部抵住桌子边缘;或者你可能喜欢把手放在桌面下的膝盖上。双手保持静止不动，在同桌的人看来，可能比用手去拨弄盘中的食物，或玩弄头发要好得多了!

3、吃东西时手肘不要压在桌面。在上菜空档，把一只手或两只手的手肘撑在桌面上，并无伤大雅，因为这是正在热烈与人交谈的人自然而然会摆出来的姿势。不过，吃东西时，手肘最好还是要离开桌面。

敬茶时只沏八分满

我国历来就有客来敬茶的民俗。早在3000多年前的周朝，茶已被奉为礼品与贡品。到两晋、南北朝时，客来敬茶已经成为人际交往的社交礼仪。颜真卿《春夜啜茶联句》中有泛花邀坐客，代饮引清言。唐代刘贞亮赞美茶有十德，认为饮茶除了可健身外，还能以茶表敬意、以茶可雅心、以茶可行道。

当今社会，客来敬茶更成为人们日常社交和家庭生活中普遍的往来礼仪。俗话说：酒满茶半。奉茶时应注意：茶不要太满，以八分满为宜。水温不宜太烫，以免客人不小心被烫伤。有两位以上的访客时，用茶盘端出的茶色要均匀，并要左手捧着茶盘底部，右手扶着茶盘的边缘，如有茶点心，应放在客人的右前方，茶杯应摆在点心右边。上茶时应以右手端茶，从客人的右方奉上，并面带微笑，眼睛注视对方。

以咖啡或红茶待客时，杯耳和茶匙的握柄要朝着客人的右边，此外要替每位客人准备一包砂糖和奶精，将其放在杯子旁或小碟上，方便客人自行取用。

喝茶的环境应该静谧、幽雅、洁净、舒适，让人有随遇而安的感觉。选茶也要因人而异，如北方人喜欢饮香味茶，江浙人喜欢饮清芬的绿茶，闽粤人则喜欢酽郁的乌龙茶、普洱茶等。茶具可以用精美独特的，也可以用简单质朴的。

当然，喝茶的客人也要以礼还礼，双手接过，点头致谢。品茶时，讲究小口品饮，一苦二甘三回味，其妙趣在于意会而不可言传。另外，可适当称赞主人茶好。壶中茶叶可反复浸泡3至4次，客人杯中茶饮尽，主人可为其续茶，客人散去后，方可收茶。琛瓯洗尘

沏茶是家庭礼仪中待客的一种日常礼节，也是社会交往的一项内容，不仅是对客人、朋友的尊重，也能体现自己的修养。

**中餐就餐礼仪中以左为尊篇三**

【中餐的上菜程序】

中餐上菜的程序自古就很讲究。清朝乾隆年间的才子袁枚，在其著名的《随园食单》上，就曾对上菜程序做过如下论述:\"上菜之法，咸者宜先，淡者宜后，浓者宜先，薄者宜后，无汤者宜先，有汤者宜后。度客食饱则脾困矣，需用辛辣以振动之;虑客酒多则胃疲矣，需用酸甘以提醒之。\"衰枚的这段话，总结了中餐宴会上菜的一般程序。

目前中餐宴会上菜的顺序一般为:第一道凉菜，第二道主菜(较高贵的名菜)，第三道热菜(菜数较多),第四道汤菜，第五道甜菜(随上点心)，最后上水果。

由于中国的地方菜系很多，又有多种宴会种类，如著名的燕菜席、燕翅席、鱼翅席、鱼唇席、海参席、全羊席、全鸭席、全鳞席、全素席、满汉全席等。可见，地方菜系不同，宴会席面不同，其菜肴设计安排也就不同。在上菜程序上，也不会完全相同。例如，全鸭席的主菜，北京烤鸭，就不作为头菜上，而是作为最后一道大菜上的，人们称其为\"千呼万唤始出来\"。而谭家菜燕翅席，因为席上根本无炒菜，所以在主菜之后上的是烧、扒、蒸、烩一类的菜看。又如上点心的时间，各地习惯亦有不同，有的是在宴会进行中上，有的是在宴会将结束时上;有的甜、咸点心一起上，有的则分别上。这都是根据宴席的类型、特点和需要，因人因事因时而定。基本原则是既不可千篇一律，又要按照中餐宴会相对稳定的上菜程序进行。

中餐宴会上菜掌握的原则是:先冷后热，先菜后点，先咸后甜，先炒后烧，先清淡后肥厚，先优质后一般。

(1)上拔丝菜，如拔丝鱼条、拔丝苹果、拔丝山芋、拔丝荔枝肉等，要托热水上，即用汤碗盛装热水，将装有拔丝菜的盘子搁在汤碗上用托盘端送上席，并跟凉开水数碗。托热水上拔丝菜，可防止糖汁凝固，保持拔丝菜的风味。

(2)如果有的热菜跟佐料、小料等，应同热菜一起上齐。如清蒸鱼配有姜醋汁，北京烤鸭配有葱、酱、饼等，在上菜时可略作说明。

(3)上易变形的炸爆炒菜看，如高丽虾仁、炸虾球、油爆肚仁等，一出锅即须立即端上餐桌。上菜时要轻稳，以保持菜看的形状和风味。

(4)上有声响的菜，如锅巴海参、锅巴肉片、锅巴什锦，这些菜一出锅就要以最快速度端上台，随即把汤汁浇在锅巴上，使之发出响声。做这一系列动作要连贯，不能耽搁，否则此菜将失去应有效果。

(5)上原盅烛品菜，如冬瓜盅，上台后要当着客人的面启盖，以保持烛品的原味，并使香气在席上散发。揭盖时要翻转移开，以免汤水滴落在客人身上。

(6)上泥包、缅甸、荷叶包的菜，如叫花鸡、缅甸鸡、荷香鸡，要先上台让客人观赏后，再拿到操作台上当着客人的面打破或启封，以保持菜看的香味和特色。

(7)生煽火锅上席方法:

四生火锅、六生火锅、八生火锅、菊花火锅、毛肚火锅，均属生煽火锅一类。此类火锅现在一般燃固体酒精，其上席的操作方法和要求基本相同。

四生火锅上席的操作方法和要求是:将火锅拿到工作台后，在 上席前掀开火锅盖，再检查一下菜看质量和卫生，然后用大汤瓢舀出适量的汤，盛于大汤碗内，以防止上席后加主、配料肘汤汁溅出。

在四生碟中，稍许放一点料酒，轻轻晃动一下，使酒浸润碟底， 以避免原料因干燥而粘在碟子上。这样做，上席后可顺利将原料拨 进火锅。将火锅盖好上桌。上桌时，火锅下要放一个盛水的盘子，以防止烤焦台布。上桌摆稳后，先点燃锅底的酒精炉，后将锅盖揭起来。揭盖时要轻轻掀起，在火锅上面将锅盖翻转，以防止锅盖的水珠滴 到桌面上，并用另一只手接在锅盖下面拿出桌外。

上四生碟。如果四生碟子是花色拼盘，须在上火锅前摆在桌上展出。如果是一般的拼碟，在上桌时摆在火锅四周即可。

加入四生原料。待火锅里的汤烧开后，先把配料放迸火锅。如白菜、粉丝，再按备主料烹熟所需时间长短，依次用筷拨进火锅。难熟的先拨入，易熟的后拨入，随即用筷子搅散煮熟。

摆菜即是将上台的菜按一定的格局摆放好，摆菜的基本要求是:要讲究造型艺术，要注意礼貌，尊重主宾，要方便食用。

摆菜的具体要求是:

(1)摆菜的位置要适中。散坐摆菜要摆在小件餐具前面，间距要适当。一桌有几批散坐顾客的，各客的菜盘要相对集中，相互之间要留有一定间隔，以防止差错。中餐酒席摆菜，一般从餐桌中间向四周摆放。

(2)中餐酒席的大拼盘、大菜中的头菜，一般要摆在桌子中间。 如用较盘，要先摆到主宾面前。汤菜如品铺、砂锅、暖锅、烛盅等，一般也摆在桌子中间。散坐的主菜、高档菜，一般也应摆在中间位置上。

(3)比较高档的菜，有特殊风味的菜，或每上一道新菜，要先摆到主宾位置上，在上下一道菜后再顺势撤摆在其它地方，将桌上菜肴作为叠土的调整，使台面始终保持美观。

(4)酒席中头菜的看面要对正主位，其它菜的看面要调向四周。散坐菜的看面要朝向顾客。

菜肴的所谓看面，就是最宜于观赏的一面。各类菜的看面是: 整形的有头的菜看，如烤乳猪、冷碟孔雀开屏等，其头部为看面;而头部被隐藏的整形菜看，如烤鸭、八宝鸡、八宝鸭等，其丰满的身子为看面;冷碟中的独碟、双拼或三拼，如有巷缝的，其巷缝为看面，无巷缝的，其刀面为看面;盅菜类的花纹最精细的部分为看面;有 \"喜\"字、\"寿\"字的造型菜，其字画的\'正面为看面;一般的菜看，其刀工精细、色调好看的部分为看面。

(5)各种菜肴要对称摆放，要讲究造型艺术。菜盘的摆放形状一般是两个菜可并排摆成横一字形一菜一汤可摆成竖一字形，汤在前，菜在后;两菜--汤或三个菜，可摆城品字形，汤在上，菜在下;三菜一汤可以汤为圆心，菜沿汤内边摆成半圆形;四菜一汤，汤放中间，菜摆在四周;五菜一汤，以汤为圆心摆成梅花形;五菜以上都以汤或头菜或大拼盘为圆心，摆成圆形。

菜肴对称摆放的方法:要以菜肴的原材料色彩、形状、盛具等几个方面讲究对称。如鸡可对鸭，鱼可对虾等。同形状、同颜色的菜看也可相间对称摆在餐台的上下或左右位置上;一般不要并排摆在一起，摆放时注意荤素、颜色、口味的搭配和间隔，盘与盘之间距离相等。

(6)如果有的热菜使用长盘，其盘子应横向朝主人。

如果热菜上整鸭、整鸡、整条鱼时，中国传统的礼貌习惯是\"鸡不献头，鸭不献掌，鱼不献脊\"。即上菜时将其头部一律向右，脯(腹)部朝主人，表示对客人的尊重。

关于\"鱼不献脊\"的习俗，据说来源于\"鱼腹藏剑\"的典故。春秋战国时，吴国的公子姬光为了除掉吴王僚，继承王位，请来猛士专诸相助。专诸善烤鱼，\"尝者皆以为美\"，姬光便请吴王僚来尝专诸的烤鱼。专诸在做好的鱼腹中暗藏锋利的鱼肠短剑，乘进鱼之机，从鱼腹中抽出短剑将吴王僚刺死。而当时专诸为了取剑方便，正是将鱼脊朝向吴壬僚，鱼腹朝向自己的。从此，\"献鱼不献脊\"说法便流传于世。

如果热菜上整鸭、整鸡、整条鱼时，中国传统的礼貌习惯是\"鸡不献头，鸭不献掌，鱼不献脊\"。即上菜时将其头部一律向右，脯(腹)部朝主人，表示对客人的尊重。

关于\"鱼不献脊\"的习俗，据说来源于\"鱼腹藏剑\"的典故。春秋战国时，吴国的公子姬光为了除掉吴王僚，继承王位，请来猛士专诸相助。专诸善烤鱼，\"尝者皆以为美\"，姬光便请吴王僚来尝专诸的烤鱼。专诸在做好的鱼腹中暗藏锋利的鱼肠短剑，乘进鱼之机，从鱼腹中抽出短剑将吴王僚刺死。而当时专诸为了取剑方便，正是将鱼脊朝向吴壬僚，鱼腹朝向自己的。从此，\"献鱼不献脊\"说法便流传于世。

**中餐就餐礼仪中以左为尊篇四**

1.正式的中餐宴会一般均安排席位

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，如果携夫人出席，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。

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，而主人则坐在主宾的位子上(1号座位)，第二主人坐在主宾的左侧(2号座位)或按常规排列。

主宾携带夫人，出于礼节，主人的夫人应该陪同出席。如果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号和2号座位)。

2.中餐宴会的桌次排列

按照国际惯例，桌次高低以离主桌位置远近而定，右高左低。桌数较多时，要摆桌次牌，既方便宾、主，也有利于管理。

中餐宴会上的主桌有两种，一种是长方形横摆桌，主宾面向众席而坐;另一种是大圆桌，圆桌中央设花坛或围桌，主宾围桌而坐。主桌的座位应摆放名签。

一般说来，台下最前列的1～2桌是为贵宾和第一主人准备的，一般的赴宴者最好不要贸然入座。

中餐宴会多使用圆桌，如果是多桌中餐，则桌次一般以居中或最前面的桌子为主桌。

**中餐就餐礼仪中以左为尊篇五**

我们再来看看就餐礼仪。这里提醒的是，不管是中餐，还是西餐，都有很多的礼仪和禁忌，在这里，我只和你说说需要特别注意的礼仪要点和容易被你忽略的身体禁忌。

先来看看中餐。这里，我们重点说说点菜和选菜和就餐举止需要注意的要点：

关于中餐的点菜选菜，你要注意下面的三个细节：

首先，非常重要的宴请，不建议去从来没有吃过的餐馆。

其次，注意三个量：数量、质量和分量。

点菜时，合理的数量一般在人数的两倍左右，不要出现单数。质量就是荤素搭配，冷热皆有，主食汤羹兼备，让客人吃的满足、开心。分量就是根据感情、交情和吃饭的目的点合适的菜。

不在特别重要的场合，点过于家常的特价菜;也不知随意场合，点鲍鱼龙虾等让人有心理负担的高端菜。

最好，不要在餐桌上吐槽菜品，经常去吃的餐馆，老板主动打折、赠送果盘是面子，但换作你当桌要求就会显得失礼。也不要在餐桌上跟服务人员核对数量、价格和发票信息。

**中餐就餐礼仪中以左为尊篇六**

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。

第一种，是由两桌组成的小型宴请。这种，又可以分为两桌横排和两桌竖排的形式。当两桌横排时，桌次是以左为尊，以右为卑。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，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。排列位次的基本技巧有四条，它们往往会同时发挥作用。

技巧一，是主人大都应面对正门而坐，并在主桌就坐。

技巧二，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。

技巧三，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。

技巧四，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技巧，圆桌位次的具体排列可以分为两种具体。它们都是和主位有关。

第一种：每桌一个主位的排列技巧。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：每桌两个主位的排列技巧。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。中国的惯例是，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。

**中餐就餐礼仪中以左为尊篇七**

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、胃溃汤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。

用餐的时候，不要当众修饰。比如，不要梳理头发，化妆补妆，宽衣解带，脱袜脱鞋等。如必要可以去化妆间或洗手间。用餐的时候不要离开座位，四处走动。如果有事要离开，也要先和旁边的人打个招呼，可以说声失陪了、我有事先行一步等。

其次是卫生条件良好，在确定社交聚餐的地点，一定要看卫生状况怎么样。如果用餐地点太脏、太乱，不仅卫生问题让人担心，而且还会破坏用餐者的食欲。

还要充分考虑到，聚餐者来去交通是不是方便，有没有公共交通线路通过，有没有停车场，是不是要为聚餐者预备交通工具等一系列的具体问题，以及该地点设施是否完备。

**中餐就餐礼仪中以左为尊篇八**

1、入座座次不同

中餐用餐时的座次大都是按照长幼尊卑来定，“尚东为尊”或“面朝大门为尊”，而西餐用餐时，面对门的且离门最远的那个座位是女主人的，与女主人相对的是男主人的座位。女主人右手边的座位是第一主宾席，一般是位先生，男主人右边的座位是第二主宾席，一般是主宾的夫人。

2、餐具不同

中餐的餐具一般都比较简单，多以杯、盘、碗、碟、筷、匙等为主，而西餐的餐具则是五花八门，享用不同的菜肴也会使用不同的刀叉，餐具用法讲究颇多，即使是喝酒的玻璃杯，也要同所喝的酒相对应。

3、上菜的顺序和摆放不同

大部分中餐上菜时大都按照汤、主菜、主食、餐酒或水果的顺序，而西餐则大都按照开胃菜、色拉、汤、水果、餐酒、主食、甜点和咖啡的顺序上菜。中餐在上菜时会一次性将所有的菜肴上完，同时摆放在餐桌上，而西餐则是用完一道菜再上另外一道菜。

4、着装要求不同

除非在正式场合，中餐对于就餐者的着装要求并不高，穿着都比较随便，而西餐对于就餐者的要求比较高，特别是在高档的西餐厅，男士要穿着整洁的上衣和皮鞋，并且要打领带，女士要穿套装和有跟的鞋子，无论是男士还是女士都不可穿休闲服到高档西餐厅用餐。

西餐礼仪主要是指欧美地区的用餐礼仪，虽然各个国家之间对于细节的要求不同，但是西餐礼仪总体上讲是以欧洲大陆的西餐礼仪为主流，尤其以法国西餐礼仪为代表。西方人在餐桌上所形成的这套规范礼仪，并不是与生俱来的，也要经过后天的了解和训练。作为“外国人”的我们，要真正地做到“入乡随俗”就必须先对西餐礼仪有一个系统完整的了解，并不断地强化训练，注意其中的每一个细节，我们也都可以变成“绅士”和“淑女”。

**中餐就餐礼仪中以左为尊篇九**

一、使用筷子的禁忌：

1、犹豫不定

想吃这个想吃那个，筷子绕来绕去，优柔寡断，太丢人了!

2、扎食品

筷子怎么用都可以，但毕竟不是原始人，别用筷子扎着吃。

3、用筷子传递食品

用筷子传递食物，犹如葬礼时捡遗骨，非常不吉利!

4、夹菜滴答

用筷子夹菜，作料汁滴答滴答，好像菜在流泪。

5、舔筷子

筷子上蘸着菜，用嘴来舔，形象不雅。

6、用筷子推碗

用筷子把碗拖到跟前，表明你很懒惰。

7、钻探筷子

用筷子在碗里、盘子里翻来翻去，太脏了。

8、用筷子扒拉饭

狼吞虎咽扒拉饭，好像谁要抢你那饭似的。

9、夹来夹去

已经伸出筷子，又去夹另一盘。

10、横跨筷子

**中餐就餐礼仪中以左为尊篇十**

一、什么时候敬酒

如果是宴会，敬酒一般是在宴会开始之前。由主人向宾客敬酒以表示欢迎之意。而其它人一般是在主菜吃完，开始上甜点时开始敬酒。不过，在非正式的场合，敬酒的时机可随敬酒的人而定，而敬酒人随时都可以举杯以表达对他人的祝愿或祝贺。

二、谁最先敬酒

按照传统习惯，一般是由女主人或男主人最先开始敬酒，不过这只适用于正式的场合。在非正式的场合，如朋友聚餐，经常是由宾客最先敬酒，这是为了表达对主人的感谢。值得注意的是，无论谁敬酒，都应确保每个酒杯中都有酒。

三、引起注意

主人在敬酒时，应举杯站立，并引起在座宾客的注意。不管宴会上有多嘈杂，都应有礼貌地说道：“请大家注意!请大家听我说!”

四、坐下还是站立

是坐着敬酒还是站起来敬酒，应该视情况而定。如果在餐前且在客厅中敬酒，则敬酒的人可以站起来敬酒。而如果是在用餐时，宾客较少的话，敬酒的人可以坐着敬酒，而如果宾客较多，则应站起来敬酒，以便被敬酒的人能听到祝酒词。同时如果在向新婚夫妇、领导或长辈等敬酒时，也需站起来敬酒。

五、如何答谢

当被敬酒时，被敬酒的人不需要站立，只需要微笑着接受，然后说声“谢谢”即可。随后，站起来，举杯向主人或者其他人敬酒。

六、祝酒词

祝酒词应简短得体。宴会上第一个敬酒的人应该准备一段简短的演讲，演讲内容可以是回忆往昔、与宴会相关的故事或者玩笑等，只要符合宴会的氛围都可以。如果觉得说一段祝酒词有困难，选择加入群体敬酒将是一个不错的选择。几个人一起举杯高喊“为\_\_\_干杯”不仅免去了复杂的祝酒词，更活跃了气氛。

七、如何碰杯

在敬酒时一般会相互碰杯，但高脚杯杯口很薄很脆，杯口相碰容易破碎，因此，敬酒时，应该手心相对，杯口岔开，尽量用杯肚相碰，目光直视对方，以表示尊敬。

八、避免干杯豪饮

在敬酒时，最好避免干杯豪饮。喝葡萄酒时，干杯要文雅和舒缓。因为真正的美酒都有它的故事和风土人情，大口吞咽未免可惜。

**中餐就餐礼仪中以左为尊篇十一**

1、进餐时，先请客人中长者动筷子。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。有些人吃饭喜欢使劲咀嚼脆食物，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。

2、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。

3、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，或者轮流请他们先动筷子，以表示对他们的重视。

4、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。

5、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，也不要狼吐虎咽地大吃一顿，更不要贪杯。

6、送食物入口时，两肘应向内靠，不宜向两旁张开，碰及邻座。

7、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，反使对方难为情。

8、不要向别人劝酒，不允许当众脱衣解带，不要议论令人作呕之事。他人在咀嚼食物时，均应避免跟人说话或敬酒。如是主人亲自烹调食物，勿忘予主人赞赏。

9、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。

10、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。

11、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。

**中餐就餐礼仪中以左为尊篇十二**

一般中餐的礼仪

中国的饮宴礼仪号称始于周公，千百年的演进，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。古代的饮食礼仪是按阶层划分：宫廷，官府，行帮，民间等。而现代饮食礼仪则简化为：主人(东道)，客人了。

点菜礼仪

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。

同时，在安排菜单时，还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。

餐具礼仪

中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙六种。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的座子上，或放在纸套中。公用的筷子和汤匙最好放在专用的座子上。

中餐上菜的顺序一般是：先上冷盘，后上热菜，最后上甜食和水果。

用餐前，服务员为每人送上的第一道湿毛巾是擦手用的，最好不要用它去擦脸。在上虾、蟹、鸡等菜肴前，服务员会送上一只小小水盂，其中漂着拧檬片或玫瑰花瓣，它不是饮料，而是洗手用的。洗手时，可两手轮流蘸湿指头，轻轻涮洗，然后用小毛巾擦干。

座次礼仪

这个“排座次”，是整个中国饮食礼仪中最重要的一部分。

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，座次是“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。

巡酒时自首席按顺序一路敬下。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，右手边为3、5、7。

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。

筷子礼仪

一忌敲筷：即在等待就餐时，不能坐在餐桌边，一手拿一根筷子随意敲打，或用筷子敲打碗盏或茶杯。

二忌掷筷：在餐前发放筷子时，要把筷子一双双理顺，然后轻轻地放在每个人的餐桌前，相距较远时，可以请人递过去，不能随手掷在桌子上。

三忌叉筷：筷子不能一横一竖交叉摆放，不能一根是大头，一根是小头。筷子要摆放在碗的旁边，不能搁在碗上。

四忌插筷：在用餐中途因故需暂时离开时，要把筷子轻轻搁在桌子上或餐碟边，不能插在饭碗里。

五忌挥筷：在夹菜时，不要把筷子当作道具，在餐桌上乱七八糟地挥舞;也不要在请别人用菜时，把筷子戳到别人面前，这样做是失礼的。

**中餐就餐礼仪中以左为尊篇十三**

一.用餐

1.宴会，通常指的是以用餐为形式的社交聚会。可以分为正式宴会和非正式宴会两种类型。

正式宴会，是一种隆重而正规的宴请。它往往是为宴请专人而精心安排的，在比较高档的饭店，或是其他特定的地点举行的，讲究排场、气氛的大型聚餐活动。对于到场人数、穿着打扮、席位排列、菜肴数目、音乐演奏、宾主致词等，往往都有十分严谨的要求和讲究。

非正式宴会，也称为便宴，也适用于正式的人际交往，但多见于日常交往。它的形式从简，偏重于人际交往，而不注重规模、档次。一般来说，它只安排相关人员参加，不邀请配偶，对穿着打扮、席位排列、菜肴数目往往不作过高要求，而且也不安排音乐演奏和宾主致词。

2.家宴，也就是在家里举行的宴会。相对于正式宴会而言，家宴最重要的是要制造亲切、友好、自然的气氛，使赴宴的宾主双方轻松、自然、随意，彼此增进交流，加深了解，促进信任，通常，家宴在礼仪上往往不作特殊要求。为了使来宾感受到主人的重视和友好，基本上要由女主人亲自下厨烹饪，男主人充当服务员;或男主人下厨，女主人充当服务员，来共同招待客人，使客人产生宾至如归的感觉。

如果要参加宴会，那么你就需要注意，首先必须把自己打扮得整齐大方，这是对别人也是对自己的尊重。 还要按主人邀请的时间准时赴宴。除酒会外，一般宴会都请客人提前半小时到达。如因故在宴会开始前几分钟到达，不算失礼。但迟到就显得对主人不够尊敬，非常失礼了。

当走进主人家或宴会厅时，应首先跟主人打招呼。同时。对其他客人，不管认不认识，都要微笑点头示意或握手问好;对长者要主动起立，让座问安;对女宾举止庄重，彬彬有礼。

入席时，自己的座位应听从主人或招待人员的安排，因为有的宴会主人早就安排好了。如果座位没定，应注意正对门口的座位是上座，背对门的座位是下座。应让身份高者、年长者以及女士先入座，自己再找适当的座位坐下。

入座后坐姿端正，脚踏在本人座位下，不要任意伸直或两腿不停摇晃，手肘不得靠桌沿，或将手放在邻座椅背上。入座后，不要旁若无人，也不要眼睛直盯盘中菜肴，显出迫不及待的样子。可以和同席客人简单交谈。

用餐时应该正装，不要脱外衣，更不要中途脱外衣。一般是主人示意开始后再进行。就餐的动作要文雅，夹菜动作要轻。而且要把菜先放到自己的小盘里，然后再用筷子夹起放进嘴。送食物进嘴时，要小口进食，两肘向外靠，不要向两边张开，以免碰到邻座。不要在吃饭喝饮料、喝汤发出声响。用餐时，如要用摆在同桌其他客人面前的调味品，先向别人打个招呼再拿;如果太远，要客气地请人代劳。如在用餐时非得需要剔牙，要用左手或手帕遮掩，右手用牙签轻轻剔牙。

喝酒的时候，一味地给别人劝酒、灌酒，吆五喝六，特别是给不胜酒力的人劝酒、灌酒，都是失礼的表现。

如果宴会没有结束，但你已用好餐，不要随意离席，要等主人和主宾餐毕先起身离席，其他客人才能依次离席。

**中餐就餐礼仪中以左为尊篇十四**

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。

二、进餐时，先请客人中长者动筷子。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。

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”、“请原凉”之类的话，以示歉意。

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，或者轮流请他们先动筷子，以表示对他们的重视。

五、吃到鱼头、鱼刺、骨头等物时，不要往外面吐，也不要往地上仍，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。

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。

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。

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。如果是前着，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。如果是后着，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。

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。

**中餐就餐礼仪中以左为尊篇十五**

1.正式的中餐宴会一般均安排席位

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，如果携妻子出席，通常将女生排在一起，即主宾坐在男主人右上方，其妻子坐在女主人右上方。

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，而主人则坐在主宾的.位子上(1号座位)，第二主人坐在主宾的左侧(2号座位)或按常规排列。

主宾携带妻子，出于礼节，主人的妻子应该陪同出席。如果主人的妻子因故不能出席时，可请与主人有联系且身份相当的女生作第二主人;若无适当的女生出席，可把主宾夫妇安排在主人的左右两侧(1号和2号座位)。

2.中餐宴会的桌次排列

按照国际惯例，桌次高低以离主桌位置远近而定，右高左低。桌数较多时，要摆桌次牌，既方便宾、主，也有利于管理。

中餐宴会上的主桌有两种，一种是长方形横摆桌，主宾面向众席而坐;另一种是大圆桌，圆桌中央设花坛或围桌，主宾围桌而坐。主桌的座位应摆放名签。

一般说来，台下最前列的1～2桌是为贵宾和第一主人准备的，一般的赴宴者最好不要贸然入座。

中餐宴会多使用圆桌，如果是多桌中餐，则桌次一般以居中或最前面的桌子为主桌。

二、筷子的使用礼仪

中餐有别于西餐的餐具主要是筷子，在我国几千年的饮食文化中，筷子的使用已形成了基本的规则和礼仪。

(1)正确使用筷子。标准的握筷姿势，过高或过低握筷或者变换指法握筷都是不规范的。

(2)使用筷子的忌讳。在等待就餐时，不能用筷子敲打桌边、碗盏或杯子。在使用筷子夹莱时不要在菜肴里挑来挑去，上下乱翻，不要用筷子穿刺菜肴;遇到别的宾客也来夹莱，要注意避让，避免“筷子打架”;不要将筷子含在嘴里或把筷子当牙签使用;在进餐过程中进行交谈，不能把筷子当道具，指点别人;餐毕，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，便扔下筷子离开。

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