# 中餐点菜礼仪知识

来源：网络 作者：眉眼如画 更新时间：2024-03-30

*中餐点菜礼仪知识（精选5篇）中餐点菜礼仪知识 篇1 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...*

中餐点菜礼仪知识（精选5篇）

中餐点菜礼仪知识 篇1

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\_肉，肝炎病人忌吃羊肉和\_鱼，胃肠炎、胃溃汤等消化系统疾病的人也不合适吃\_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\_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\_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。

中餐点菜礼仪知识 篇2

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。

况且一般来说，如果是你来买单，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。

点菜时，一定要心中有数。

点菜时，可根据以下三个规则

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。

中餐点菜礼仪知识 篇3

中餐点菜的三优四忌

优先考虑的菜肴:

一、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。

二、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。

三、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。

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。

饮食方面的禁忌主要有四条:

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。

中餐点菜礼仪知识 篇4

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。

中餐点菜礼仪知识 篇5

中餐点菜优先考虑的菜肴：

1、有中餐特\_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\_特\_，所以受到很多外国人的推崇。

2、有本地特\_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，\_的涮羊肉，在那里宴请外地客人时，上这些特\_菜，恐怕要比千篇一律的生猛海鲜更受好评。

3、本餐馆的特\_菜。很多餐馆都有自己的特\_菜。上一份本餐馆的特\_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。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn