# 2024年中餐礼仪知识点归纳总结(精选8篇)

来源：网络 作者：繁花落寂 更新时间：2024-09-14

*总结是把一定阶段内的有关情况分析研究，做出有指导性的经验方法以及结论的书面材料，它可以使我们更有效率，不妨坐下来好好写写总结吧。总结书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇总结呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。中餐礼...*

总结是把一定阶段内的有关情况分析研究，做出有指导性的经验方法以及结论的书面材料，它可以使我们更有效率，不妨坐下来好好写写总结吧。总结书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇总结呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

**中餐礼仪知识点归纳总结篇一**

中国饭桌上的座次是尚左尊东、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，那么就应该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。除非这次招待对象的领导级别非常高。

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：

1.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。

2.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。

3.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。以下以中餐为例，教你如何在餐桌上有礼有仪，得心应手。

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。

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：

1.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。

2.可以多人敬一人，决不可一人敬多人，除非你是领导。

3.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。

4.自己敬别人，如果碰杯，一句，我喝完，你随意，方显大度。

5.记得多给领导或客户添酒，不要瞎给领导代酒，就是要代，也要在领导或客户确实想找人代，还要装作自己是因为想喝酒而不是为了给领导代酒而喝酒。比如领导甲不胜酒力，可以通过旁敲侧击把准备敬领导甲的人拦下。

6.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，不要放太低。

7.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。

8.碰杯，敬酒，要有说词。

9.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。

10.假如遇到酒不够的情况，酒瓶放在桌子中间，让人自己添。

1、主人敬主宾。

2、陪客敬主宾。

3、主宾回敬。

4、陪客互敬。

记住：作客绝不能喧宾夺主乱敬酒，那样是很不礼貌，也是很不尊重主人的。

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。在冲茶、倒茶之前最好用开水烫一下茶壶、茶杯。这样，既讲究卫生，又显得彬彬有礼。如果不管茶具干净不干净，胡乱给客人倒茶，这是不礼貌的表现。人家一看到茶壶、茶杯上的斑斑污迹就反胃，怎么还愿意喝你的茶呢? 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，一般要适当。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，只要两手不残废，都是用双手给客人端茶的。但是，现在有的年青人不懂得这个规矩，用一只手把茶递给客人了事。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，有的同志不管三七二十一，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，但很不雅观，也不够卫生。

添茶。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。

一般酒会和茶会的时间很长，大约都有在两小时以上。也许逛了几圈，认得一些人后，你很快就想离开了。这时候，中途离席的一些技巧，你不能不了解。

常见一场宴会进行得正热烈的时候，因为有人想离开，而引起众人一哄而散的结果，使主办人急得真跳脚。欲避免这种煞风景的后果，当你要中途离开时，千万别和谈话圈里的每一个人一一告别，只要悄悄地和身边的两、三个人打个招呼，然后离去便可。

中途离开酒会现场，一定要向邀请你来的主人说明、致歉，不可一溜烟便不见了。

和主人打过招呼，应该马上就走，不要拉着主人在大门大聊个没完。因为当天对方要做的事很多，现场也还有许多客人等待他(她)去招呼，你占了主人太多时间，会造成他(她)在其他客人面前失礼。

有些人参加酒会、茶会，当中途准备离去时，会一一问她所认识的每一个人要不要一块走。结果本来热热闹闹的场面，被她这么一鼓动，一下子便提前散场了。这种闹场的事，最难被宴会主人谅解，一个有风度的人，可千万不要犯下这钟错误。

**中餐礼仪知识点归纳总结篇二**

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。下面是本站小编为大家整理的中餐礼仪知识，希望能够帮到大家哦!

1、简介

随着中西饮食文化的不断交流，中餐不仅是中国人的传统饮食习惯，还越来越受到外国人的青睐。而这种看似最平常不过的中式餐饮，用餐时的礼仪却是有一番讲究的。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。

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。在宴席上，上鸡、龙虾、水果时，有时送上一小水盂(铜盆、瓷碗或水晶玻璃缸)，水上飘有玫瑰花瓣或柠檬片，供洗手用(曾有人误为饮料，以致成为笑话)。洗时两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用餐巾或小毛巾擦干。

2、食礼划分

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。

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.果汁少较翠的水果如苹果、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.切记用手掏牙齿，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!

中餐点菜优先考虑的菜肴：

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。

中餐点菜的禁忌主要有四条：

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。

**中餐礼仪知识点归纳总结篇三**

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。

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。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。

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。

文档为doc格式

**中餐礼仪知识点归纳总结篇四**

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。

**中餐礼仪知识点归纳总结篇五**

主人在为客人斟酒时，常说“满上满上”，这个“满”不是指满到杯口几乎溢出来，而指斟满八成就行了。

主人斟酒时，客人可行“叩指礼”，表示感谢主人斟酒。行“叩指礼”时，客人把拇指、中指捏在一块，轻轻在桌上叩几下。

席上喝酒讲究碰杯，要碰杯就必须把杯中的酒喝干，一口气喝下去，还要把杯子倒过来让旁人看看杯子是干的。

在酒席上还常常有“无三不成礼”的说法，意思是喝酒一次高潮必须是三杯以上。所谓“酒过三巡”也是这个意思。

喝酒在不同地区、不同民族、不同国家还有许多不同的风俗和礼节。

日本，自古以来就是喜欢饮酒的民族，喝得酩酊大醉也不为耻。成年人不仅在宴会上饮酒，在一天工作后，也往往要走进酒馆喝上两杯再回家。按照日本人的风俗，饮酒是重要的礼仪。同日本人共同进餐饮酒，应随时注意将别人及自己的酒杯斟满，酒不满杯在日本人看来是不礼貌的。还要了解日本人相互斟酒的习俗，客人在主人为其斟酒后，应马上接过主人的酒瓶给主人斟酒。在宴饮之中，客人和主人均不往自己酒杯里斟酒，而是互相斟酒。

日本人认为这是主客之间平等的表示，即便是高级经理同一般办事员一起对斟，也是双方互相斟酒。日本传统饮酒的方法是：在桌子中间摆上一只装满清水的碗，并在每人桌上放一块洁净的白纱布。主人将自己的酒杯在清水中涮一下，杯口朝下在纱布上按一按，使水珠吸干，斟酒后，双手递给客人，看着客人一饮而尽。客人饮完，也将酒杯在清水中涮一下，在白纱布上吸干，同样斟满酒，双手递还主人，请主人饮尽。如此交杯换盏，尽兴而饮，表示主宾之间的亲密无间。

如果是一般朋友，不必如此饮酒。在日本饮酒时，将酒杯放在桌上让主人斟满是失礼行为。斟酒时要右手拿着酒壶，左手从下面托着，千万不能碰酒杯。客人要右手持酒杯，左轻托杯底，接受对方斟酒。在一般情况下，第一杯酒接受为礼节，第二杯客气地谢绝不为失礼。日本人喝完酒往往都将酒杯扣在桌上，但是谢绝了第二杯酒的人，千万不要将酒杯扣起，要等大家都喝完，一起把酒杯扣在桌上，才是礼貌的作法。

中国人讲“酒逢知己千杯少”，日本人则是“千杯之后成知己”。可见喝酒不但是中国社会也是日本社会重要的交际手段。

2.敬酒。

饮酒之乐除了酒质优良带来的乐趣外，饮酒的气氛和场面更是一种享受，因此，文明饮酒便显得尤为重要了。

向人敬酒，是表示祝愿、福福等。在祝酒时，应注意一些事项：

(1)首先应了解对方饮酒习惯，即为何人祝酒，何时祝酒等等，以便作必要的准备。

(2)根据社交礼仪的规定，提莫大家干杯、向来宾祝酒的只能

是男主人，其他人则不宜这么做。

(3)在为欢迎某位贵宾而特意举行的欢迎宴会上，在男主人祝酒之后，男主宾也可祝酒。

(4)碰杯时，主人和主宾先碰，人多可同时举杯示意，不一定碰杯。

(5)祝酒时注意不要交叉碰杯。

(6)在主宾和主人致辞、祝酒时，应暂停进餐，停止交谈，注意倾听，也不要借此机会吸烟。演奏国歌时就肃立。

&[fs:page]nbsp;(7)主人和主宾讲完话与贵宾席人员碰杯后，往往到其他各桌敬酒，遇此情况应起立举杯。

(8)碰杯时，要目视对方致意。

(9)依惯例，干杯宜用香槟酒，不用普通的葡萄酒、啤酒。

(10)参加各种宴会切忌喝酒过量致使失言、失态。

3.碰杯礼。

碰杯礼的由来有两种说法：第一种来自古希腊。古希腊人认为，在饮酒的时候，鼻子能闻酒香，眼睛能看酒色，舌头能尝酒味，唯独耳朵不能感受。为了弥补这一缺憾，他们想出在饮酒前互相碰杯的主意，使耳朵能听到酒杯的清脆响声。久而久之，这种做法逐渐成为饮酒礼节。第二种来自古罗马。在古罗马武士“角力”竞赛前，双方先要喝一杯酒，以示相互勉励。但由于酒是事前准备好的，为了证明酒中没有毒，在喝酒时，决斗双方先把酒倒出互相拌和，然后一饮而尽。这种风俗逐步成为酒席上的碰杯礼节。

**中餐礼仪知识点归纳总结篇六**

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

常规个人宴请

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。

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。

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。

**中餐礼仪知识点归纳总结篇七**

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。

中餐礼仪小常识

中餐入席，须讲究座次。一般居中前的餐桌为贵宾席，每张桌子面对大门的，面向东面的或居左的座位为主宾座，不可擅自落座，要根据身份、地位、亲疏关系分坐。

中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙等。在正式宴会上，水杯放在菜盘左方，酒杯摆在菜盘的右边。筷子和汤匙可放在专用的碟子上，公用的筷子和汤匙最好放在专用的碟子上。

中餐上菜顺序如下：先上冷盘、后上热菜，最后上甜点和水果。

进餐开始的时候，服务员送上湿毛巾是擦手的，不要用它去擦脸。上龙虾、鸡肉、水果时，会送上一只小小的水盆，其中飘着柠檬片和玫瑰花瓣，它不是饮料，而是洗手用的。用它洗手时，可两只手轮流沾湿指头轻轻刷洗，然后用小毛巾擦干。

入席后，不要立即动手取食，而应待主人打招呼由住人举杯示意开始时，才能动筷。

夹菜要文明，应等菜肴转到自己面前时再动筷，不要抢在邻座面前;一次夹菜也不应过多;不要用自己的筷子给人夹菜。

要细嚼慢咽，这不仅有利于消化，也是餐桌上的礼仪要求。决不能大块往嘴里放，狼吞虎咽。

不要挑食，不要只盯着自己喜欢的菜吃，或者急忙把喜欢的菜堆到自己的盘子里。

不要把盘子里的菜拨到桌上;不要发出不雅的声音，如喝汤时的声音，吃菜时的声音;不要嘴里含着食物和别人聊天。

嘴里的骨头和鱼刺不要吐到桌子上，可用餐巾纸掩口，用筷子取出来放到碟子里。

不要用手在嘴里乱抠。可用牙签剔牙，并用手或餐巾掩住嘴。

避免大声喧哗。需要时招呼服务员时可用手示意，切忌高声大叫。

**中餐礼仪知识点归纳总结篇八**

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。

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。

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