# 中餐商务接待礼仪

来源：网络 作者：雪海孤独 更新时间：2025-01-29

*中餐商务接待礼仪（通用3篇）中餐商务接待礼仪 篇1 (1)适量点餐，不铺张浪费; (2)不替对方夹菜，如有需要时应使用公筷; (3)吃饭时切忌出声、张嘴咀嚼、咀嚼食物时说话、不遮挡剔牙，或说话挥舞筷子; (4)吃饭时不要高声喧哗，特别是有外...*

中餐商务接待礼仪（通用3篇）

中餐商务接待礼仪 篇1

(1)适量点餐，不铺张浪费;

(2)不替对方夹菜，如有需要时应使用公筷;

(3)吃饭时切忌出声、张嘴咀嚼、咀嚼食物时说话、不遮挡剔牙，或说话挥舞筷子;

(4)吃饭时不要高声喧哗，特别是有外宾时;

(5)如有外宾，则不宜点动物内脏等，鸡、鸭等食物不要带头。另，不同的国家、不同的民族，有不同的忌讳和用餐习惯，应加以考虑;

(6)饮酒时应考虑客人酒量，应友好但随意，不要强迫或灌酒;

(7)不要在用餐的同时抽烟;

(8)不要在菜肴中翻找自己喜欢的菜;

(9)将食物残渣及纸巾放入渣盘中，不要堆在桌上或扔在地上;

(10)不用同一块食物咬后在沾碟中沾第二次，可用公勺盛汁浇在食物上食用;

(11)洗指碗洗手时只将手指沾洗即可;

(12)勿在打开餐巾纸包装时拍得噼啪作响。

中餐商务接待礼仪 篇2

一、点菜

我们在请客吃饭时经常会犯“自以为好”的毛病，总是觉得自己喜欢吃的菜便是客人所喜欢的，其实不然，在礼仪中，首先做到的便是要学会尊重对方，要懂得投其所好。因此，我们要对客人有相当了解，大致能判断客人的基本口味。不知道客人最喜欢吃什么菜，但是一定要知道对方不喜欢吃什么，在确定基本口味基础上，排除不喜欢吃的，大体上不容易出错。

二、上菜

中餐不同于西餐，上菜时会非常迅速地上完所有的菜，然后再进行吃食。而在这一盘接着一盘的情况下，很多人都会一股脑儿放在桌上，然后再来慢慢移动。其实上菜也是有礼仪可讲。在商务交往中，请客吃饭都是在较为好的酒店，其餐桌一般是转动型的，因此一般采取的原则是十字上菜，这样一方面方便摆放，另一方便也能照顾到桌上所有的客人。

三、转桌

在商务会餐中，很多朋友不清楚转桌的顺序和方向。中国的礼仪是以右为贵，以人为尊。我们作为主人，其主宾应该坐在我们的右侧，在吃菜时理应让贵宾先吃到，因此在转桌时采取的原则是顺时针方向，从右向左转，先让主宾吃，再让其他人吃。

四、呼叫方式

在会餐中，我们呼叫服务生的方式一般都是招手，或是打响指，这种呼叫方式是不符合商务礼仪的。试想一下，如果一个人像招呼小狗一样招呼你，你会是什么感受，再或者像在酒吧里被一个响指就招呼过去，那还像是一家大酒店的服务生吗?礼仪讲究的是以尊重为本，凡事都要想着去尊重他人，你才会得到应有的尊重。因此正确的做法是将手臂与手掌伸直，然后朝向服务生挥挥手，这样的动作看起来既优雅也得体!

五、小歇中

大家在酒足饭饱后，总会继续聊上一聊，注意，此时若不注意，出卖你的小动作又会不约而至。这个时间段是我们准备离身的过渡段，因此，总会有些人(特别是女生)在这个时候当众整理服饰，更有甚者还当众涂口红。这些行为都是不可取的，它会给客人一种搔首弄姿的感觉，同时当众涂口红在国外是一种性的诱惑，商务礼仪中是不允许的。但是倘若在其他私人约会中，那也是你的自由!

六、买单

在饭毕离行前，作为东道主的我们比较习惯当众买单，将吃饭所花的金额完全暴露于所有的在场客人面前，倘若金额花得较少，其中一位大老板客人心里会嘀咕：“哼，这么便宜就把我们给打发了!”倘若花费较大，另一位客人又会犯愁了：“这少的菜都要这么多钱，下次如果我招待他可要花多少钱啊!”因此，礼貌的做法是在朋们聊天的间歇中，你独自拿起便携包到外面的前台去结帐，大家聊天完毕后直接离开，这样既得体又干脆!

懂得以尊重为本，以人为贵，知晓形式的规范，你的商务职场将会顺风顺水!

中餐商务接待礼仪 篇3

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。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！