# 中餐基本礼仪注意事项

来源：网络 作者：星月相依 更新时间：2025-03-06

*中餐基本礼仪注意事项（精选3篇）中餐基本礼仪注意事项 篇1 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...*

中餐基本礼仪注意事项（精选3篇）

中餐基本礼仪注意事项 篇1

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。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。

筷子用法

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，否则容易碰掉。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。

中餐基本礼仪注意事项 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。

中餐基本礼仪注意事项 篇3

一、入座的礼仪。先请客人入座上席，再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(正对门口的为上座，一般是根据对方的身份地位来安排)。

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”、“请原谅”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。

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。

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。

十、应等长者坐定后、方可入坐。

十一、席上如有女士，应等女士座定后，方可入座。

十二、坐姿要端正，与餐桌的距离保持得宜。

十三、离席时，应帮助隔座长者或女士托拉座椅。

十四、喝汤要用汤匙，千万不要端起碗来喝。

十五、喝汤的方法汤匙由身边向外舀出，由内向外方向舀着喝。

十六、喝汤时，第一次舀汤宜少，先测试温度，浅尝。喝汤不要出声。

十七、喝汤时，不要任意搅合热汤和用口吹凉。

十八、汤舀起来，不能一次分几口喝。

十九、喝完汤，汤匙应搁在汤盘上或汤杯的碟子上。

二十、面包要撕成小片吃，吃一片撕一片。不可用口咬。

二十一、如要涂牛油，并非整片先涂，在撕下来吃，宜先撕下小片，再涂在小片上，送入口吃。

二十二、撕面包时，碎屑应用碟子盛接，切勿弄脏餐桌。

二十三、用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席。

二十四、面包切用刀子割。

二十五、如面包是烤热的，可以整片先涂牛油，再撕成小片吃。

二十六、汤将见底，可将汤盘用左手拇指和食指托起，向桌心，即向外倾斜，以便取汤。

二十七、在饭店用餐，应由服务生领台入坐。

二十八、餐巾主要防止弄脏衣服，兼做擦嘴及手上的油渍。

二十九、必须等大家坐定后，才可使用餐巾。

三十、餐巾摊开后，放在双膝上端的大腿上，切勿系入腰带，或挂在西装领口。

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！