

# 就餐礼仪手抄报(优秀5篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

## 就餐礼仪手抄报篇一

举办中餐宴会一般用圆桌，每张餐桌上的具体位次有主次之分。宴会的主人应坐在主桌上，面对正门就座；同一张桌上位次的尊卑，根据距离主人的远近而定，已近为上，已远为下；同一张桌上距离主人相同的次位，排列顺序讲究以右为尊，以左为卑。在举行宴会时，各桌之上均应有一位主桌主人代表，作为各桌的主人，其位置一般应以主桌主人同向就座，有时也可以面向主桌人就座。每张桌上，安排就餐人数一般在10人以内，并且为双数，人数过多，过于拥挤，也会照顾不过来。

### 就餐座位讲究

#### 每个位置都有讲究

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. 果汁少较脆的水果如苹果、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. 切忌用手掏牙齿，应用牙签，并以手或手帕遮掩。
30. 避免在餐桌上咳嗽、打喷嚏、呕气及放屁。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，宜俟侍者走近，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。

### 就餐离席礼仪

用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席！

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

盂，其中飘着柠檬片或玫瑰花瓣，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，那就只好饿肚子。

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，应等菜肴转到自己面前时，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菜吃，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，夹菜时不要碰到邻座，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、餐巾纸或服务人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暖气；在主人还没示意结束时，客人不能先离席。

## 就餐礼仪手抄报篇二

### 1. 斟酒方式

斟酒的方式有两种：桌斟和捧斟。桌斟是指客人的酒杯放在餐桌上，侍者持酒瓶向杯中斟酒。一般情况下，瓶口应在杯口上方2厘米左右处为宜，瓶口不宜沾贴杯口，以免有碍卫生或发出声响。捧斟适用于酒会，其方法是一手握瓶，一手将酒杯捧在手中，站在宾客的右侧，优雅、大方地向杯内斟酒。

## 2. 斟酒姿势

侍者在斟酒时，要站在每一个餐位的右侧，面向客人，右脚前，左脚后，呈“丁”字步站立，用右手握住酒瓶下半部和酒标背部，需要强调的是，必须把酒的正标显露出来，以便喝酒的人看到酒标。斟酒时需尽量伸直手臂，避免胳膊肘弯曲过大影响后面客人。

## 3. 斟多少酒？

红葡萄酒入杯均为1/3；

白葡萄酒入杯为2/3；

白兰地入杯为1/2；

香槟斟入杯中时，应先斟到1/3，待酒中泡沫消退后，再往杯中续斟至七分满即可。

## 4. 斟酒的顺序

斟酒时，应先斟一些给主人品尝，在主人表示满意后再为他人斟酒。我国的葡萄酒礼仪大体上遵照国际上的做法，但在服务的顺序上有所区别。在家宴中，我国一般遵循先长辈后小辈，先客人后主人的顺序。而在国际上，妇女则处于绝对的领先地位。侍者首先要给女主宾斟酒，然后依次给所有女性倒酒，随后再男性，最后才是主人。主人也可以给自己倒酒，但顺序依旧不变。不同的葡萄酒斟酒的顺序也是有讲究

的，如先上酒质较轻的葡萄酒，后上酒质较重的葡萄酒；先上干葡萄酒，后上甜葡萄酒；先上新酒，后上老酒。

## 5. 斟酒的时机

在宴会开始前五分钟之内要将葡萄酒斟入每位宾客杯中。斟好酒后就可请客人入座。在宴会开始后，应在客人干杯后及时为客人添斟，每上一道新菜后同样需要添斟，客人杯中酒液不足时也要添斟。不过，当客人掩杯或者用手遮挡住杯口时，说明客人已不想喝酒，此时，则不应该再斟酒。

### 1作为客人

人们在为客人斟酒的同时，常说“满上满上”。这个满可不是满的溢出来，而是指满杯中的八成即可。斟酒不可太满，以八成为好。瓶口不可搭在酒杯上，间隔两公分为宜，免得彼此碰击。

### 2作为主人

作为主人，要首先为客人斟酒。斟酒时，应从第一主宾地位开端，按顺时针方向绕餐桌依次进行。酒瓶要当场翻开，酒杯大小要一致。如在座的有年长者，或有长辈、远道来的客人或职务较高的同道，要先给他们斟酒。如不是这种情形，可按顺时针方向，顺次斟酒，酒需斟满，但不要溢出来。

作为客人，当主人为自己斟酒时，要起身或俯身，以手扶杯或欲扶状，以示恭顺。

### 3斟酒姿态

斟酒姿态要端正，站在客人身后右侧，右手拿斟酒瓶，身体不可紧贴客人，但也不要离得太远。

## 4酒瓶的持法

给每位客人斟酒，应手持酒瓶将商标朝宾客先示意一下，如客人有不喝的表现，应换其他酒。要留神瓶内酒量的多少，瓶内酒越少，出口速度越快，倒时容易冲出酒杯，所以要控制好酒瓶倾斜度。

## 5斟其他酒水

斟软饮料、啤酒，应该是八分满，且斟啤酒时泡沫不能溢出；白葡萄酒类一般斟6~7分满；红葡萄酒类一般斟5~6分满；白兰地、威士忌的酒，一般斟2~3分满；香槟酒斟6~7分满；中国红、白酒斟7~8分满。

# 就餐礼仪手抄报篇三

## 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，有两种情况。

第一种情况，是由两桌组成的小型宴请。这种情况，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。

第二种情况，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）。

## 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。排列位次的基本方法有四条，它们往往会同时发挥作用。

方法一，是主人大都应面对正门而坐，并在主桌就坐。

方法二，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。

方法三，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。

方法四，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。

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。

## 就餐礼仪手抄报篇四

中国是礼仪大国，不管在古代还是现代，饮食礼仪在中国文化中占有极重要的位置，在先秦人们以“以飨燕之礼亲四方宾客”，后代聚餐会饮也常常是一幕幕礼仪活剧。

谈到饮食礼仪，很多人都有这样的体会，宴会上，不知情便给他人留下不好印象。而这些情况的发生，往往是我们不够了解我国的“饮食礼仪”。下面跟着汉韵君，一起来了解传统礼仪之“饮食礼仪”。

### 入座礼仪

桌席上得位置很是讲究，从桌位入座情况并可知晓此人的辈分及重要程度。

座次是根据“尚左尊东”、“面朝大门为尊”，先邀请宾客入座上席，再请长辈入座，入座时从椅子左边进入。入座后切勿先不动筷子，也不要起身走动，更不要制造异响，如果有什么事要向主人打招呼。

## 进餐礼仪

有贵客到来时，主人及宾客都要起立，以示恭敬。主人让食，要热情取用，不可置之不理。

俗话说：“食不言，寝不语”表示的是吃饭时尽量不要出声音。打喷嚏也需要转身进行，以示尊敬。

## 布菜礼仪

每上一道新菜，都需等长辈、宾客先行动筷，表示对他们尊敬，如若要给宾客或长辈布菜，最好使用公筷，也可以把离客人或长辈远的菜肴送到他们跟前。

## 敬酒礼仪

中国建立一套比较规范的饮酒礼仪，早在西周时代并已经开始。总体可以概括为4个字：时、序、效、令，要求人们饮酒要遵循严格的时令，要尊礼、适量，不能随心所欲。酒是越喝越厚，但酒桌上学问也很深，例如：主人敬主宾，陪客敬主宾，主宾回敬，陪客互敬，这其中关键之处，莫过于宾客绝不能喧宾夺主乱敬酒，这样显得既不礼貌，也不尊重主人。

## 中国古代饮食文化有哪些礼仪

### 1. 宴饮礼仪

有主有宾的宴饮活动，是一种社会性活动。为使这种社会活动能有秩序并有条理的进行，达到预定目的，必须要有一定

的礼益范来指导和约束。每个民族在长期的实践中都有自己的一套规范化的饮食礼仪，作为每个社会成员的行为准则。

中国传统的古代宴饮礼仪是按阶层划分的：宫廷，官府，行帮，民间等。一般的程序是，主人折柬相邀，到期迎客于门外；客至，至致问候，延入客厅小坐，敬以茶点；导客入席，以左为上，是为首席。席中座次，以左为首座，相对者为二座，首座之下为三座，二座之下为四座。客人坐定，由主人敬酒让菜，客人以礼相谢。宴毕，导客入客厅小坐，上茶，直至辞别。席间斟酒上菜，也有一定的规程。

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有变化。

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，请客主人则居末席。

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。

这类宴礼的形成，有比较长的历史过程，在清末民初，就已有现代所具备的这些程式了。如《民社北平指南》所云：宴请官长，或初交、或团体，须于大饭馆以整桌之席访之。若知己朋友，则可不拘。届时，主人必先至以迎客，客至奉茶，陪座周旋。客齐入席，次序以左为上，右为次，上座之友为三座，次座之右为四座，以下速推。主人与首座相对，举杯通饮，客人起立举杯致谢。然后就坐，且餐且饮。菜肴先上冷荤，后上热革，继以最贵肴撰。每进一肴。主人必举杯劝酒、举模劝食。饭毕略用茶，即向主人致谢而去。

## 2. 古代食仪

在中国古代，在饭、菜的食用上都有严格的规定，通过饮食礼仪体现等级区别。如王公贵族讲究“牛宜秩，羊宜黍，象直穆，犬宜粱，雁直麦，鱼宜涨，凡君子食恒放焉”。而贫民的日常饭食则以豆饭藿羹为主，“民之所食，大抵豆饭藿羹”。有菜肴二十余种。“凡王之馈，食用六百，膳用六牲，饮用六清，羞用百有二十品，珍用八物，酱用百有二十瓮”。进献王者的饮食要符合一定的礼教。《礼记·礼器》曰：“礼有以多为贵者，天子之豆二十有六，诸公十有六，诸侯十有二，上大夫八，下大夫六。”而民间平民的饮食之礼则“乡饮酒之礼，六十者三豆，七十者四豆，八十者五豆，九十者六豆，所以明养老也”。乡饮酒，是乡人以时会聚饮酒之礼，在这种庆祝会上，最受恭敬的是长者。

礼产生于饮食，同时又严格约束饮食活动。不仅讲求饮食规格，而且连菜肴的摆设也有规则，《礼记·曲礼》说：“凡进食之礼，左肴右胾，食居人之左，羹居人之右。脍炙处外，疏酱处内，葱片处右，酒浆处右。以脯俗置者，左胸右末。”就是说，凡是陈设便餐，带骨的菜肴放在左边，切的纯肉放在右边。干的食品菜肴靠着人的左手方，羹汤放在靠右手方。细切的和烧烤的肉类放远些，醋和酱类放在近处。蒸葱等伴料放在旁边，酒浆等饮料和羹汤放在同一方向。如果要分陈干肉、牛脯等物，则弯曲的在左，挺直的在右。这

套规则在《礼记·少仪》中也有详细记载。上菜时，要用右手握持，而托捧于左手上；上鱼肴时，如果是烧鱼，以鱼尾向着宾客；冬天鱼肚向着宾客的右方，夏天鱼脊向宾客的右方。

在用饭过程中，也有一套繁文缛礼。《礼记·曲礼》载：“共食不饱，共饭不择手，毋搏饭，毋放饭，毋流歌，毋咤食，毋啮骨。毋反鱼肉，毋投与狗骨。毋固获，毋扬饭，饭黍毋以箸，毋捉羹，毋刺齿。客絮羹，主人辞不能烹。客歉醢，主人辞以箸。濡肉齿决，于内不齿决。毋嘍炙。卒食，客自前跪，撤饭齐以授相者，主人兴辞于客，然后客坐。”这段话的大意是讲：大家共同吃饭时，不可只顾自己吃饱。如果和别人一起吃饭，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。不要传递食物，也不要簸扬着热饭，吃黍蒸的饭用手而不用箸，不可以大口囫圇的喝汤，也不要当着主人的面调和菜汤。不要当众剔牙齿，也不要喝瞻渍的肉酱。

如果有客人在调和菜汤，主人就要道歉，说是烹调得不好；如果客人喝到酱类的食品，主人也要道歉，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。吃炙肉个要撮作一把来嚼。吃饭完毕，客人应起身向前收拾桌上盛行瞻债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。

“毋抔饭”，吃饭时不可抔饭成大团，大口大口地吃，这样有争饱之嫌。“毋放饭”，要入口的饭，不能再放回饭器中，别人会感到不卫生。“毋流歠”，不要长饮大嚼，让人觉得是想快吃多吃，好象没够似的。“毋口它食”，咀嚼时不要让舌在口中作出响声，主人会觉得你是对他的饭食表现不满意。“毋啮骨”，不要专意去啃骨头，这样容易发出不中听的声响，使人有不雅不敬的感觉。“毋反鱼肉”，自己吃过的鱼肉，不要再放回去，应当接着吃完。“毋投与狗骨”，客人自己不要啃骨头，也不能把骨头扔给狗去啃。“毋固

获”，不要喜欢吃某一味肴馔便独取那一味，或者争着去吃，有贪吃之嫌。“毋扬饭”，不要为了能吃得快些，就用食具扬起饭粒以散去热气。“饭黍毋以箸”，吃黍饭不要用筷子，但也不是提倡直接用手抓。食饭必得用匙。筷子是专用于食羹中之菜的，不要混用。“羹之有菜者用桡，无菜者不用桡”，桡即是筷子。羹中有菜，用筷子取食。如果无菜筷子派不上用场，直饮即可。“毋嚙羹”，饮用肉羹，不可过快，不能出大声。有菜必须用筷子夹取，不可直接用嘴吸取。“毋絮羹”，客人不能自己动手重新调和羹味，否则会给人留下自我表现的印象，好象自己更精于烹调。“毋刺齿”，进食时不要随意不加掩饰地大剔牙齿，如齿塞，一定要等到饭后再剔。“毋歠醢”，不要直接端起调味酱便喝。醢是比较咸的，用于调味，不是直接饮用的。“濡肉齿决，干肉不齿决”，湿软的烧肉炖肉，可直接用牙齿咬断，不必用手去擘；而干肉则不能直接用牙去咬断，须用刀匕帮忙。“毋嚼炙”，大块的烤肉和烤肉串，不要一口吃下去，如此塞满口腔，不及细嚼，狼吞虎咽，仪态不佳。“当食不叹”，吃饭时不要唉声叹气，“唯食忘忧”，不可哀叹。

中国是礼仪大国，不管在古代还是现代，饮食礼仪在中国文化中占有极重要的位置，在先秦人们以“以飨燕之礼亲四方宾客”，后代聚餐会饮也常常是一幕幕礼仪活剧。

谈到饮食礼仪，很多人都有这样的体会，宴会上，不知情便给他人留下不好印象。而这些情况的发生，往往是我们不够了解我国的“饮食礼仪”。下面跟着汉韵君，一起来了解传统礼仪之“饮食礼仪”。

## 入座礼仪

桌席上得位置很是讲究，从桌位入座情况并可知晓此人的辈分及重要程度。

座次是根据“尚左尊东”、“面朝大门为尊”，先邀请宾客

入座上席，再请长辈入座，入座时从椅子左边进入。入座后切勿先不动筷子，也不要起身走动，更不要制造异响，如果有什么事要向主人打招呼。

## 进餐礼仪

有贵客到来时，主人及宾客都要起立，以示恭敬。主人让食，要热情取用，不可置之不理。

俗话说：“食不言，寝不语”表示的是吃饭时尽量不要出声。打喷嚏也需要转身进行，以示尊敬。

## 布菜礼仪

每上一道新菜，都需等长辈、宾客先行动筷，表示对他们尊敬，如若要给宾客或长辈布菜，最好使用公筷，也可以把离客人或长辈远的菜肴送到他们跟前。

## 敬酒礼仪

中国建立一套比较规范的饮酒礼仪，早在西周时代并已经开始。总体可以概括为4个字：时、序、效、令，要求人们饮酒要遵循严格的时令，要尊礼、适量，不能随心所欲。酒是越喝越厚，但酒桌上学问也很深，例如：主人敬主宾，陪客敬主宾，主宾回敬，陪客互敬，这其中关键之处，莫过于宾客绝不能喧宾夺主乱敬酒，这样显得既不礼貌，也不尊重主人。

## 中国人就餐礼仪

### 餐桌坐次的暗示：

在中国的饮食礼仪中，坐在那里非常重要，主座一定是买单的人，主座是指距离门口最远的正中央位置，主座的对面坐的是邀请人的助理，主宾和副主宾分别坐在邀请人的右侧和



左侧，位居第三位，第四位的客人分别坐在助理的右侧和左侧，让邀请人和客人面对而坐，或让客人坐在主桌上都算失礼，中国的文化是不让客人感到紧张。

邀请人可以指定客人的座位，自己的部下或晚辈也可被按排在比自己更重要的位置上，通过分配座位，暗示谁对自己最重要。

中国餐桌上的礼仪结为以下几点：

第一：入座，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。

第二：进餐时，先请客人，长着动筷子，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，有的人吃饭喜欢用咀嚼食物，特别是使劲咀嚼脆食物，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。

第三：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。

第四：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，或着轮流请他们先动筷子，以表示对他们的重视。

第五：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。

第六：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。

第七：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。

第八：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。

第九：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，以示回谢。

## 中国人吃饭讲究

1、入座时先请客人入座上席，再请长者在客人旁依次入座，入座时从椅子左边进入，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。

2、进餐时先请客人、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(“吧唧嘴”必须克服!)，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，有的人吃饭喜欢用咀嚼食物，特别是使劲咀嚼脆食物，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。

3、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“不好意思”、“对不起”、“请原谅”之类的话，以示歉意。

4、如果要给客人或长辈夹菜，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。

5、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，或放在紧靠自己的餐桌边或放在事先准备好的纸上。

6、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。

7、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。

8、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。

9、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，以示回谢。

## 就餐礼仪手抄报篇五

中国的饮宴礼仪号称始于周公，到现在已经经过了千百年的演进。中国人最讲究吃，常说“民以食为天”，不论是大宴

小酌，总是极尽巧思安排菜式，以满足宾主的口腹之欲。

## 桌次座次安排主次有别

安排宴会，首先要排桌次、座次，这是中国饮食文化中很重要的一部分。在座次安排上，中西方有较大差别：中国人以男士为大，西方人以女士优先；东方人夫妇坐隔壁，西方人男女对座；东方人尊左为大，西方人则尊右为大；中国式座次经常是把公司的“二把手”放在主人正对面，西方人则会把最尊贵的客人放在正对面。中餐安排座次的原则是“尚左尊东”，“面朝大门为尊”，家宴首席为辈份最高的长者，末席为辈份最低者。

桌次。圆桌正对大门的为主客桌，左手边依次为2、4、6、8……右手边依次为3、5、7、9……直至会合。如果是正式宴会，桌与桌间的排列讲究首桌居前居中，不同桌数的桌次排列原则说明如下：

一、只有一桌时，从面向门口站立的方向来看，主人应坐在离门口较近的地方，主宾则坐在面向门口的位置。

二、两桌时，从面向门口站立的方向来看，右手边的桌次为主桌，左手边则为次桌。

三、三桌时，从面向门口站立的方向来看，中间的桌次为主桌，右边为次桌，左边为辅桌。

四、四桌如排成环状，从面向门口站立的方向来看，则中间离门最远第一列的这桌为主桌，第二列从右边顺序排列为第二桌次和第三桌次，离门最近的第三列这桌是第四桌次；如排成一字型，从面向门口站立的方向来看，则右边第二桌为主桌，第三桌为第二桌次，右边第一桌为第三桌次，最左边的这桌则为第四桌次。

五、五桌如排为轴心环绕的形式，从面向门口站立的方向来看，中央这桌为主桌，离门较远的这列右边一桌为第二桌次，左边一桌为第三桌次，靠门较近的这列右边一桌为第四桌次，左边一桌为第五桌次；如排为梅花形的形式，从面向门口站立的方向来看，离门最远的第一列这桌为主桌，第二列右边一桌为第二桌次，左边一桌为第三桌次，靠近门的第三列右边一桌为第四桌次，左边一桌为第五桌次。

座次。如果是很大的筵席，中国式的座次顺序也需要搞清楚。

### 餐具摆放有讲究

奥运会期间，接待的贵宾来自两百多个国家和地区，他们一定非常期待能够品尝到闻名遐迩的中国菜。不过，许多外国人并不清楚中餐的用餐礼仪。所以，用餐前主人要向来宾介绍一下中餐的餐具。中餐餐具的具体摆放方法如下：

一、座位卡：置于酒杯前或平摆于餐具上方，但不得置于餐盘内。

二、盘：骨盘会依据到席人数而定，以相等距离、标志朝上、离桌约二指宽放置桌面上。小调味碟则会间隔一指排在骨盘左上方，让宾客依自己的口味喜好放入调味料。

三、餐巾：折成花插在水杯中或平放在骨盘上。

四、汤匙：汤匙和汤匙架排在骨盘右上方与味碟平行，匙凹朝左。

五、筷子：正式的餐宴上，筷子应设筷架，以利宾客放置筷子，筷架间隔一指宽横置于汤匙架的右上方，筷子则平至于筷架上，如有标志文字朝上。

六、杯子：数量和式样应配合酒和饮料的种类，放置于味碟

右上方。中餐通常每桌还会放置公杯，摆在转台边缘约一指宽处，杯嘴朝左。

七、佐料壶：内装酱油和醋的小佐料壶会放置在公杯的正对方，壶嘴朝左。

八、牙签：牙签盅通常会摆在佐料壶右边。

九、服务叉匙：主人位置右方，放置一底座，斜置一只长银瓢和服务叉匙。

十、盆花：摆在转台的中心点上。