

教案：中餐礼仪

主题名称	中餐礼仪		
学情分析	<p>之前同学们已经了解到，有着五千年文明古国美誉的中国，饮食文化的历史源远流长，博大精深，在几千年的历史长河中，已成为中国传统文化的一个重要组成部分。同学们每天都在和中餐打交道，对中餐有着深厚的感情和独到的见解。学习兴趣浓厚，渴望掌握这些礼仪规范，应用到实际生活中。</p>		
教学目标	知识目标	能力目标	思政元素
	1.掌握中餐位次排序； 2.掌握中餐用餐礼仪； 3.了解中餐注意事项。	1.能正确排用餐座位； 2.能够正确使用餐具； 3.能够遵守用餐礼仪。	1.舌尖上的中国，热爱祖国，热爱人民，热爱劳动，热爱生活； 2.珍惜别人的劳动成果； 3.筷子的情怀，传承优秀传统文化； 4.光盘行动，从我做起； 5.追求健康的生活
本单元任务	情境描述		任务
	某公司要安排一次商务中餐宴请，宴请对象为上海某大型企业的六位客人，接待人员为公司副总经理和五位公司代表。如果由你来安排这次宴请，在宴请过程中，你会怎样来安排座位呢？		1. 位次排序 2. 用餐礼仪 3. 注意事项
教学重点	位次排序、用餐礼仪、注意事项		
教学难点	位次排序		
教法与学法	教学方法	翻转课堂	
	学习方法	探究学习，小组讨论，角色扮演	
教学资源	教材讲义	自编教材及讲义	
	课件	《中餐礼仪》	
	资源	1. 图片若干 2. 视频若干（微视频）： 《中餐宴请桌次的确定》 《中餐宴请座次的确定》	

	<p>《中国人的骄傲——筷子》 《使用筷子应注意什么呢?》</p>
参 考 资 料	<ol style="list-style-type: none"> 1. 《商务礼仪》，金正昆主编，陕西师范大学出版社 2. 《商务礼仪》，杨丽主编，清华大学出版社 3. 《商务礼仪》，周朝霞主编，中国人民大学出版社 4. 《商务礼仪》，刘金岩主编，北京师范大学出版社 5. 《现代商务礼仪教程》，徐觅主编，北京邮电大学出版社有限公司 6. 《现代商务礼仪》，吕维霞编著，对外经济贸易大学出版社 7. 《商务礼仪实务与操作》，孙玲著，对外经济贸易大学出版社 8. 《商务礼仪实战》，张永红主编，北京理工大学出版社 9. 金正昆商务礼仪视频 http://video.lkejian.com/university/speech/27046/ http://my.tv.sohu.com/us/156364520/55648914.shtml http://video.baomihua.com/11365999/13020094 http://v.youku.com/v_show/id_XNDcwNTQzMjIw.html 10. 周思敏商务礼仪 http://v.pps.tv/play_31BUU8.html 11. 商务礼仪视频 http://v.youku.com/v_show/id_XMTQONTI0Nzk2.html?from=s1.8-1-1.2 http://www.fun.tv/vplay/v-4065944/?alliance=152055 https://www.ixigua.com/a6449887751880835597/?utm_source=toutiao&utm_medium=feed_stream#mid=6393441448 http://www.iqiyi.com/w_19rvhbillt.html#vfrm=3-17-5-1 等等
教学内容与过程	
环节	教学内容
提问 (2')	<p>【师生互动活动】——检验课前预习情况（学生线上线下自主学习）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 中餐宴请桌次怎样确定？ 2. 中餐宴请正式场合下怎样排座次？ 3. 大家听说过用餐座次的主陪副陪吗？ 4. 大家知道使用筷子应注意什么吗？ 5. 大家知道怎样使用勺子吗？ 6. 大家知道怎样使用食碟吗？ 7. 怎样使用牙签呢？ 8. 怎样点菜比较好？ 9. 应该怎样结账？
翻转课 堂—— 位次排 序 (15')	<p>在人际交往中，宴请可以接待亲朋好友，也可以用来开展商务往来活动。一次合乎礼仪规范的商务宴请活动，既能够表现对所交往对象的敬重、友善和诚意，同时也能够展示个人或者是集体的商务素质与交际水平。</p> <p>【小组演练】： 每个小组演练中餐位次排序。</p> <p>【小组点评】：</p>

其他小组对演练小组进行点评。

【教师点评】:

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。中国的饮宴礼仪号称始于周公，千百年的演进，形成了大家普遍接受的一套饮食进餐礼仪，这也是古代饮食礼制的继承和发展。尽管不少现代人认为传统的礼仪繁缛复杂，不少礼仪规范也已经被遗弃，但是传统礼仪中的精华以及传承至今的习俗，仍然值得我们加以吸收和采纳。



（思政元素：舌尖上的中国，热爱祖国，热爱人民，热爱劳动，热爱生活）

【学生回答】

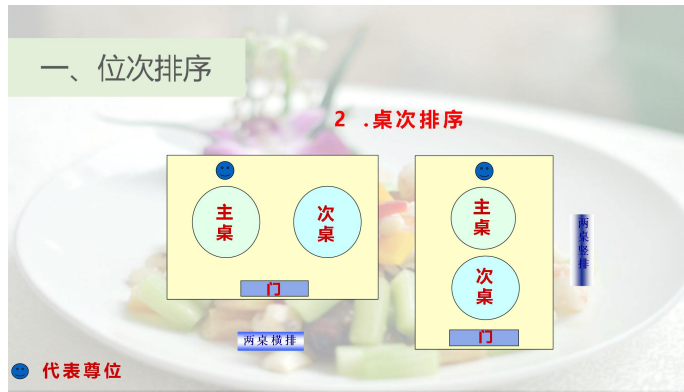
一、位次排序

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，也越来越受到其他国家人们的青睐。这种看似简单的中式餐饮，用餐时的礼仪是很有讲究的。“英雄排座次”，是整个中式宴请礼仪中最重要的一项。从古到今，因为餐桌的不断演进，座位的排列方法也随之改变。

1. 桌次排列礼仪

在中餐宴请活动中，决定餐桌高低次序的原则是：主桌排定之后，其余桌次的高低以离主桌的远近而定，近者为高、远者为底；平行者以右桌为高、左桌为底。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。通常情况下，中餐宴请一般采用圆桌布置菜肴、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，桌次是以右为尊，以左为卑。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次所组成的宴请。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。主人在主桌就座，大都面对正门而坐。多桌宴请时，每桌都要有一位主桌主人的代表在座。所处位置一般和主桌主人同向，有时也可以面向主桌主人。

另外需要注意的是，为了确保在赴宴者能够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，在宴会厅入口处悬挂宴会桌次排列示意图，安排引导员引导来宾按桌就坐，在每张餐桌上摆放用阿拉伯数字标注的桌次牌等。

2. 座次排列礼仪

在确定餐桌就餐人员数量时，应当注意的是，每张餐桌上所安排的用餐人数应当限制在十人以内，最好是双数，经常以六人、八人、十人为准，人数过多不仅不容易照顾，而且会比较拥挤。

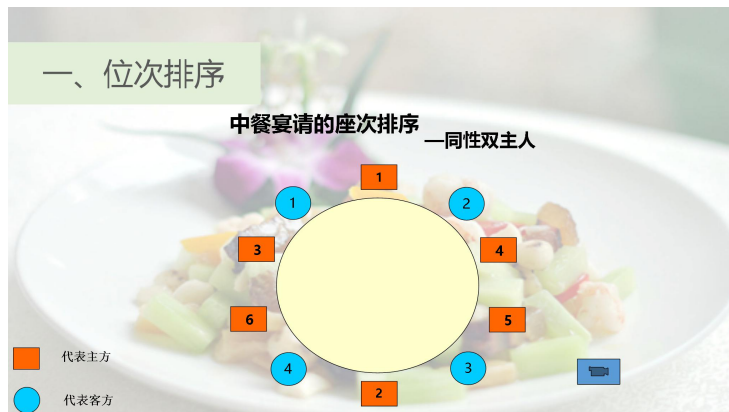
中餐宴请的座次排序：

(1) 异性双主人座次排序

男主人坐上席，女主人位于男主人的对面。国际惯例是男主宾安排在女主人右侧，女主宾安排在男主人右侧。

(2) 同性双主人座次排序

第一、第二主人均为同性别人士或正式场合（即生活中最常见的主陪副陪主宾副宾）下宴请时用的方法，是一种主副相对、按“以右为贵”的原则依次按顺时针排列，同时要做到主客相间。这是因为中餐上菜时多以顺时针为上菜方向，居右者因此比居左者优先受到照顾。



	<p>(3) 单主人座次排序</p> <p>以主人为中心，主方其余座位和客方人员各自按“以右为贵”原则由近及远排列，同时要做到主客相间。</p>
<p>翻转课堂—— 用餐礼仪 (15')</p>	<p>【小组演练】: 每个小组演练餐具使用礼仪。</p> <p>【小组点评】: 其他小组对演练小组进行点评。</p> <p>【教师点评】:</p> <p>【学生回答】</p> <p>二、用餐礼仪</p> <p>(一) 着装整齐</p> <p>(二) 餐具使用</p> <p>中餐以其色、香、味俱全盛行中外，是世界各国人民都比较喜欢的餐饮。与西餐相比较，中餐餐具要简单化，只有筷子、勺子、盘碟、杯具以及牙签、毛巾之类的小物件，但是这些餐具在使用方法上还有很多讲究和门道。</p> <p>1. 筷子</p> <p>中国使用筷子，在人类文明史上是一桩值得骄傲和推崇的科学发明。李政道论证中华民族是一个优秀种族时说：“中国人早在春秋战国时代就发明了筷子。如此简单的两根东西，却高妙绝伦地应用了物理学上的杠杆原理。筷子是人类手指的延伸，手指能做的事，它都能做，且不怕高热，不怕寒冻，真是高明极了。比较起来，西方人大概到 16 世纪、17 世纪才发明了刀叉，但刀叉哪能跟筷子相比呢？”日本的学者曾测定，人在用筷子夹食物时，有 80 多个关节和 50 条肌肉在运动，并且与脑神经有关。因此，用筷子吃饭使人手巧，可以训练大脑使之灵活，外国人对这两根神奇的棍状物能施展出夹、挑、舀、撮等功能钦羡不已，并以自己能使用它进食而感到高兴。</p> <p>一般我们在使用筷子时，正确的使用方法讲究的是用右手执筷，用拇指、食指、中指三指前部，共同捏住筷子的上端约三分之一处，另外两个手指自然弯曲扶住筷子，并且筷子的两端一定要对齐。</p> <p>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。</p> <p>筷子使用禁忌有：</p>

二、用餐礼仪

2. 餐具使用



忌指筷——与人交谈时，用筷子指点他人。

忌架筷——把筷子架在碗上。

忌舔筷——不论筷子上是否残留着食物，都不要用嘴吮吸它，在取菜前尤其要注意。

忌泪筷——夹菜时滴滴哒哒流着菜汁。应该拿着小碟，先把菜夹到小碟里再端过来。

忌翻筷——用筷子拨盘子里的菜。

忌叉筷——用筷子叉取食物。

忌敲筷——敲筷子是对主人的不尊重。另外，筷子通常应摆放在碗的旁边，不能放在碗上。

（思政元素：筷子的情怀，传承优秀传统文化）

2. 勺子

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。同时在使用勺子取食物时，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。

3. 碗

中餐的碗可以用来盛饭、盛汤，在正式场合用餐时，尽量不要端起碗来用餐，尤其是不要双手端起碗来。若是碗里有食物过剩，不可将其直接倒入口中，也不可用舌头去舔食碗底。

4. 盘子

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

	<p>放过多的菜肴在食碟里，那样看起来十分不雅。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，而要使用筷子夹放到碟子前端。如食碟放满了，可示意让服务员换食碟。</p> <p>5. 汤盅</p> <p>汤盅是用来盛放汤类食物的。用餐时，使用汤盅有一点需注意的是：将汤勺取出放在垫盘上并把盅盖反转平放在汤盅上就是表示汤已经喝完。</p> <p>6. 水杯</p> <p>中餐的水杯主要用于盛放清水、果汁、汽水等软饮料。注意不要用水杯来盛酒，也不要倒扣水杯。另外需注意喝进嘴里的东西不能再吐回水杯里，这样是十分不雅的。</p> <p>7. 牙签</p> <p>牙签也是中餐餐桌上的必备之物。它有两个作用，一是用于扎取食物；二是用于剔牙。但是用餐时尽量不要当众剔牙，非剔不行时，要用另一只手掩住口部，剔出来的食物，不要当众“观赏”或再次入口，更不要随手乱弹、随口乱吐。剔牙后，不要叼着牙签，更不要用其来扎取食物。</p> <p>8. 水盂</p> <p>有时品尝中餐者需要手持食物进食。此刻，往往会在餐桌上摆上水盂，其中飘着柠檬片或玫瑰花瓣，它里面的水不能喝，只能用来洗手。洗手时，可两手轮流沾湿指头，轻轻涮洗，然后用小毛巾擦干。</p> <p>9. 餐巾</p> <p>中餐用餐前，一般会为每位用餐者上一块湿毛巾。这块湿毛巾的作用是擦手，擦手后，应该把它放回盘子里，由服务员拿走。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。</p>
<p>翻转课堂——注意事项 (10')</p>	<p>【小组介绍】: 每个小组介绍下如何点餐、怎样表现良好的个人形象。</p> <p>【小组点评】: 其他小组对介绍小组进行点评。</p> <p>【教师点评】:</p> <p>【学生回答】</p> <p>三、注意事项</p> <p>1.点菜的技巧</p> <p>如果时间允许，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。一般来说，客人都不太好意思点菜，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，而让他来点菜，除非是他主动要求。否则，他会觉得不够体面。</p> <p>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</p>

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。

一般来说，人均一菜是比较通用的规则，或者 n 个人点 n+1 道菜。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。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。

（思政元素：光盘行动，从我做起）

（1）中餐点菜优先考虑的菜肴

一是有中餐特色的菜肴。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。

二是有本地特色的菜肴。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。

三是本餐馆的特色菜。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。

（2）中餐点菜的禁忌

一是宗教的饮食禁忌；二是出于健康的原因，对于某些食品，也有所禁忌。这些都应该注意，可以提前找合适的机会问下客人的助理。三是不同地区，人们的饮食偏好往往不同，例如宴请外宾时，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。

（思政元素：追求健康的生活）

2.手肘不上台面

在吃东西时，把手肘放在桌面上时，会显得你很急躁，而且你的手肘会占据大部分桌面，导致他人用餐的地方不多，该动作也不雅观。

3.让菜不夹菜

可以向客人推荐品尝特色菜，或者大厨的拿手菜，不建议为客人夹菜。一旦夹到客人食碟中，客人就应该吃掉，可是如果他不喜欢吃，就比较尴尬。

4.祝酒不劝酒

5.夹菜时不转桌

有人夹菜时，不能转桌。

6.咀嚼食物时不讲话

从口中喷出食物很不雅。

7.选择合适的话题

用餐不但是人们的生理需要，也是心理享受。如果有人谈论悲伤或不雅的话

	<p>题，就会令人对珍馐美味失去兴致。</p> <p>8.忌人前补妆</p> <p>9.买单的技巧</p> <p>可以在用餐过程中出去结账，不要在用餐结束后推推搡搡抢着买单。</p>
<p>总结 (3')</p>	<p>刘小姐和张先生在一家餐厅用餐，张先生点了海鲜大餐，刘小姐点了烤羊排。主菜上桌，两个人的话匣子也打开了。正在聊天的时候，张先生发现由一个鱼刺塞在牙缝中，让他很不舒服。张先生想，用手掏太不雅观了，所以决定用舌头舔，舔也舔不出来，还发出啧啧渣渣的声音，好不容易将鱼刺弄出来了，就随手放在餐巾上。之后又往餐巾上吐了几个虾壳。刘小姐对这些不是很计较，可这时张先生打了一个喷嚏，餐巾上的鱼刺虾壳随着风势飞出去，其中的一些正好落在刘小姐的羊排上。接下来，刘小姐话少了很多，羊排也不吃了。如果我们不注意，用餐中会出现很多失礼之处。只要我们在日常生活中多加注意，掌握了这些礼仪规则，就能礼貌得体。给客人留下良好的个人印象和企业形象。</p>
<p>教学评价</p>	<p>在今天激烈的社会竞争中，决定成败的往往是细节。细节最容易为人所忽视，所以最能反映一个人的真实状态，因而也最能体现一个人的修养。正因为如此，通过细节看人逐渐成为衡量、评价一个人的最重要的方式之一。随着社会文化的发展，宴请已经不再只是填饱肚子的问题，中餐宴请中的礼仪细节也应该为大家所熟知。同学们学习兴趣浓厚，通过课前线上线下自主学习，课堂采用翻转课堂的形式，让同学们先演练，然后找出问题，后面老师再详细讲解，帮助同学们掌握重点和难点内容。</p>
<p>预习任务与课后作业</p>	<p>西餐有座次要求吗？</p> <p>西餐的上菜顺序是怎样的？</p> <p>请客人吃西餐，我应该穿什么？</p> <p>用餐中对仪态有哪些要求？</p>