

“民以食为天”

第一节 宴请礼仪

第二节 中餐礼仪

第三节 西餐礼仪

# 第一节 宴请礼仪



## 一、宴请的种类

按形式主要分为：

宴会、招待会、工作餐

# 一、宴请的种类



1. 宴会：正式而隆重的招待，一般是正餐

国宴    正式宴会    便宴    家宴

早宴（早餐）    午宴    晚宴

# 一、宴请的种类



## 国宴：

国宴是国家元首或政府首脑为国家的庆典，或为外国元首、政府首脑来访而举行的正式宴会。

# 一、宴请的种类

LOGO



# 一、宴请的种类

正式宴会：

与国宴的不同点：

不挂国旗、不奏国歌

出席规格不同



# 一、宴请的种类



便宴:

非正式宴会

多用于日常好友交往



# 一、宴请的种类

**家宴：**家中设便宴招待客人，以示亲切友好



1979年9月，宋庆龄设家宴为马海德（最左）祝寿



# 一、宴请的种类



## 2. 招待会：不备正餐，形式较为灵活的宴请形式

(1) 冷餐会  
又称自助餐



# 一、宴请的种类

## (2) 酒会，又称鸡尾酒会

鸡尾酒是用多种酒配成的混合饮料

近年来国际大型活动采用酒会形式较多



# 一、宴请的种类

## (3) 茶会，顾名思义，请客人品茶



# 一、宴请的种类



## 3. 工作餐：利用进餐时间，边吃边谈工作



# 一、宴请的种类

按宴请的目的：

礼节性宴请

交谊性宴请

工作性宴请

# 第一节 宴请礼仪

## 二、宴请的原则

通常遵循国际通用的“五M”原则

① Meeting——约会

确定宴请的时间，要尊重对方的选择

② Money——节俭、务实

量力而行，不浪费，不过度消费

## 二、宴请的原则



3

Menu——菜单

---

注意选择菜品

4

Mediun——介质，即环境

---

决定宴请档次和水准

5

Manner——举止

---

# 第一节 宴请礼仪



## 三、宴请的准备

1. 宴请的目的和对象
2. 宴请的形式和规格
3. 宴请的时间和地点
4. 请柬的制作和使用



# 第二节 中餐礼仪

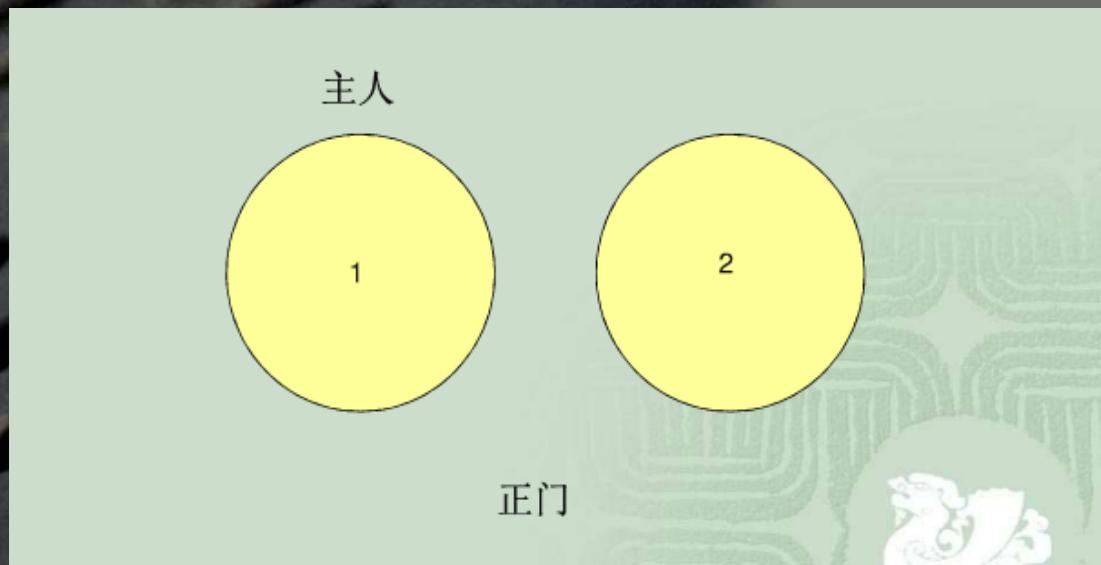


## 一、席位礼仪

### 1. 桌次礼仪

两桌：横排

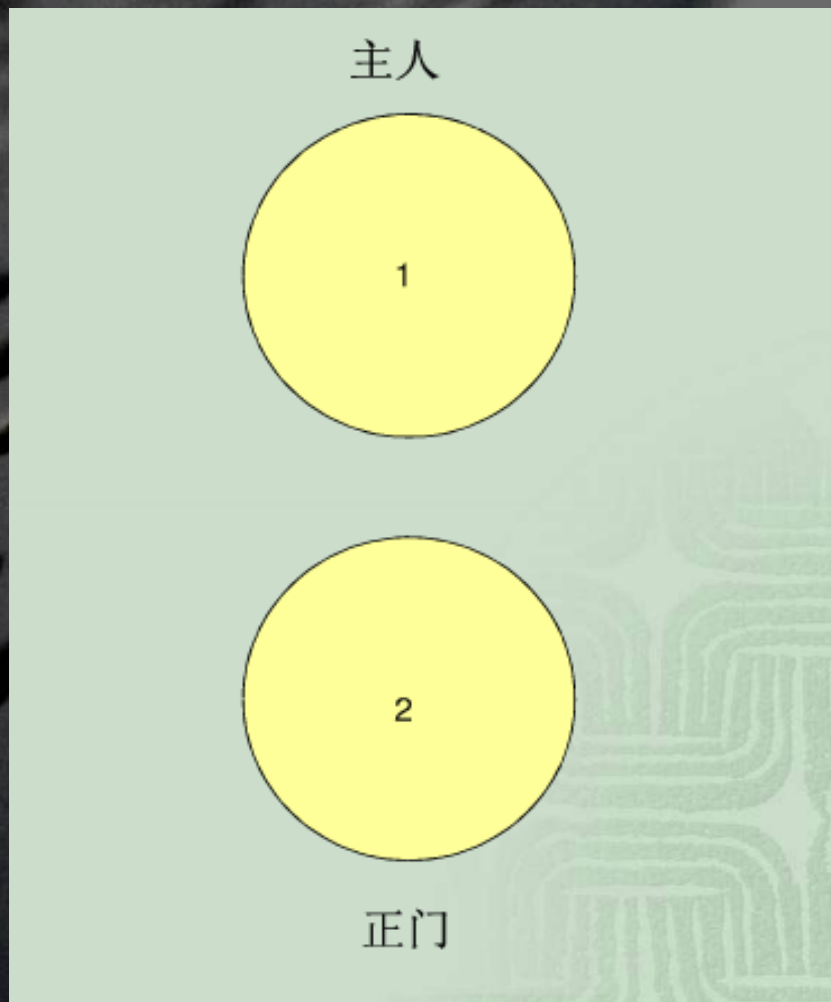
面门以右为尊



# 1. 桌次礼仪

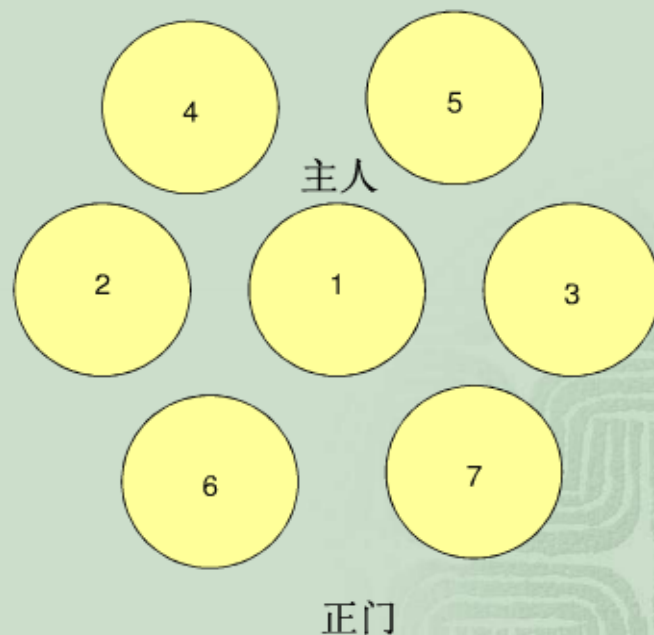
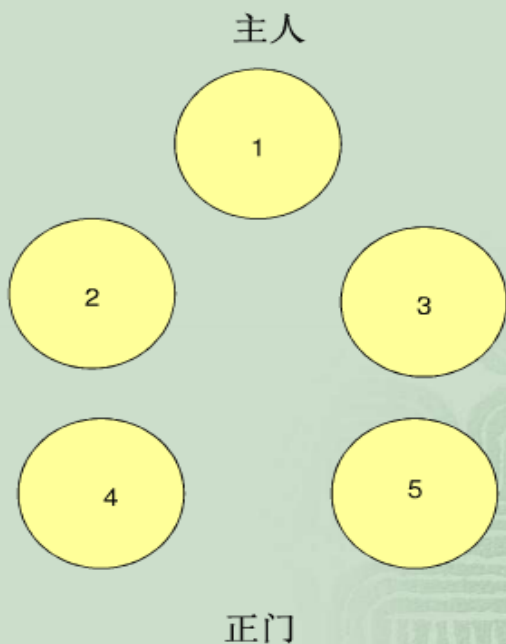
竖排

距门以远为上



# 1. 桌次礼仪

多桌：面门定位，以右为尊，以远为上，  
离主桌近为上。



## 第二节 中餐礼仪



### 2. 位次礼仪

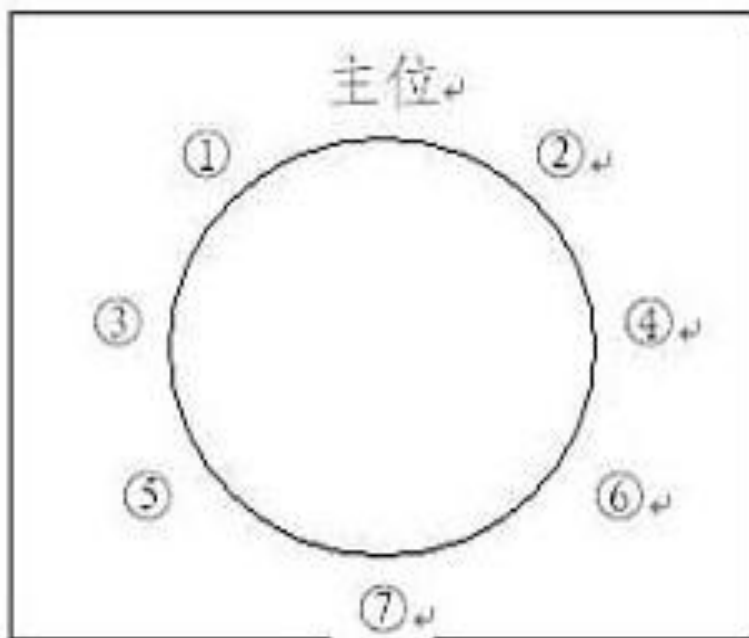
主人大都面门而坐

离主人近为上，远为下

主人右为尊，左次之

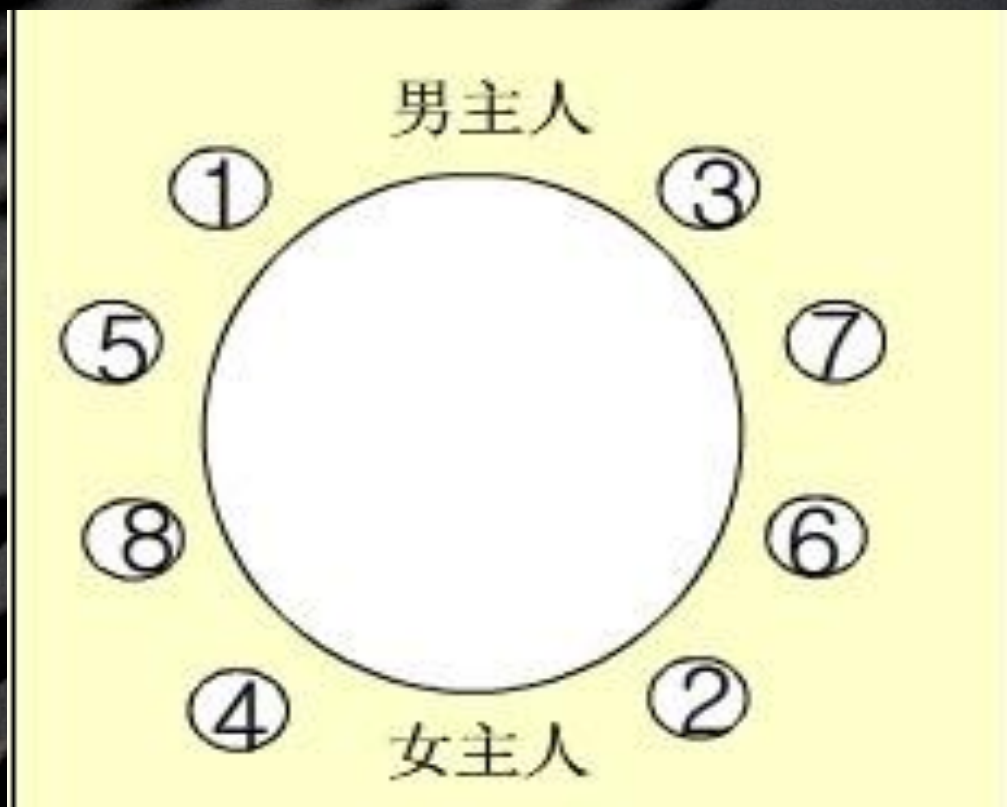
## 2. 位次礼仪

第一种：每桌一位主人



## 2. 位次礼仪

第二种：每桌两位主人



# 第二节 中餐礼仪



## 二、上菜礼仪

依据宴请对象而定

1. 优先考虑：
  - ①中国特色菜肴——外国客人
  - ②本地特色菜肴——外地客人
  - ③本餐厅特色
  - ④当季菜

## 二、上菜礼仪



### 2. 注意搭配





## 二、上菜礼仪



### 3. 数量适中

人数 + (1——2个)

要双不要单，不点七道菜

## 二、上菜礼仪



### 4. 个体需求

年龄

性别

禁忌

## 第二节 中餐礼仪



### 三、餐具礼仪

筷子



## 第二节 中餐礼仪



### 三、餐具礼仪

勺子



## 第二节 中餐礼仪



### 三、餐具礼仪

碗



## 第二节 中餐礼仪



### 三、餐具礼仪

碟



## 第二节 中餐礼仪

LOGO

### 三、餐具礼仪

杯子



湿巾



# 三、餐具礼仪



## 1. 筷子

握法

禁忌：

忌舔筷

忌插筷

忌迷筷

忌粘筷

忌脏筷

忌连筷

忌指筷

忌敲筷

忌泪筷

忌分筷



# 三、餐具礼仪

2. 勺子

3. 碗

4. 碟子



# 三、餐具礼仪



## 5. 其它

湿毛巾

水 盂

牙 签



# 四、用餐礼仪



## 1. 喝汤



# 四、用餐礼仪



## 2. 饮酒

(1) 斟酒

(2) 受酒

(3) 敬酒

喝酒不开车，开车不喝酒

# 四、用餐礼仪

## 3. 品茶

### (1) 斟茶

茶不宜满，七分最好

### (2) 品茶



# 四、用餐礼仪



## 4. 应注意的细节

先主宾，后众人

让菜不布菜

让转盘顺时针转动

忌狼吞虎咽、响声连连

忌高谈阔论

忌筷子汤中捞物

忌当众修饰仪表

忌离座取菜

# 第三节 西餐礼仪



**西餐**，是我国对西方国家菜肴的统称。

一类是以英、法、德、意等国为代表的“**西欧式西餐**”，又称“**欧式西餐**”。

一类是以前苏联为代表的“**东欧式西餐**”，也称“**俄式西餐**”。

现在，英国菜<sup>发展</sup>→“**美式西餐**”

# 一、西餐特点



1. 讲究营养，注重搭配
2. 选料精细，用材广泛
3. 讲究调味，强调色泽
4. 工艺严谨，器皿讲究



## 二、席位礼仪



### (一) 基本原则

1. 恭敬主宾

2. 女士优先

3. 距离定位

4. 面门为上

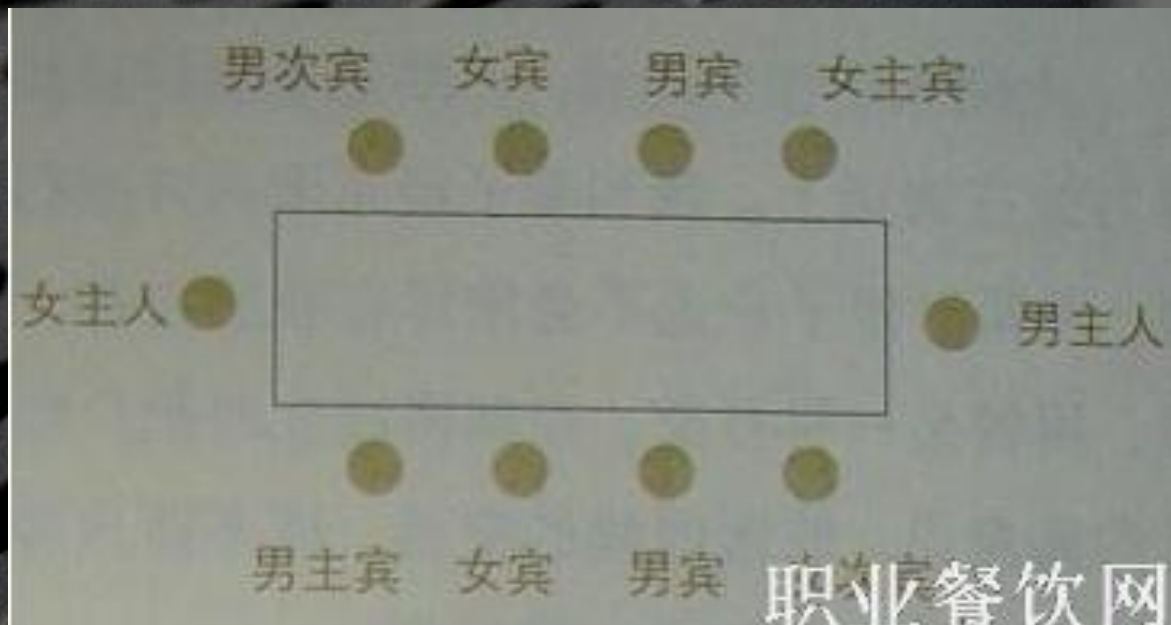
5. 交叉排列

# 三、位次排列



## 多用长条型桌

### (1) 长型桌排列



# 三、位次排列



## (2) T型或门字型



# 三、餐具礼仪



## 1. 餐具的种类及摆放

# 三、餐具礼仪



## 2. 刀叉的用法

(1) 刀叉的区别

(2) 刀叉的握法

(3) 刀叉的使用



# 三、餐具礼仪

3. 餐匙的用法

4. 餐巾的用法



# 四、用餐礼仪



1. 入座礼仪

2. 举止礼仪

3. 饮酒礼仪

4. 喝咖啡礼仪



谢谢