

现代 中餐礼仪

林莹 毛永年 | 著

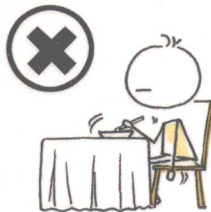
中华饮食文化源远流长

中华民族热情好客

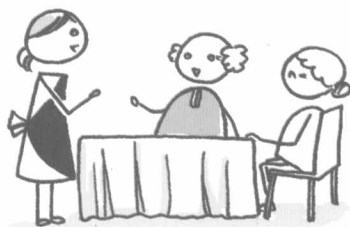
作为一个现代中国人

中餐礼仪是您的社交名片

国际著名美食礼仪大师毛永年、林莹夫妇经典著作



上海科学普及出版社



现代中餐礼仪

林莹 毛永年 著



上海科学普及出版社

图书在版编目(CIP)数据

现代中餐礼仪/林莹,毛永年著. —上海:上海科学普及出版社,2008.5
ISBN 978-7-5427-3979-7

I. 现… II. ①林…②毛… III. 饮食—礼仪—基本知识—中国
IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第036415号

责任编辑 徐丽萍

现代中餐礼仪

林莹 毛永年 著

上海科学普及出版社出版发行
(上海中山北路832号 邮政编码200070)
<http://www.pspsh.com>

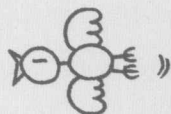
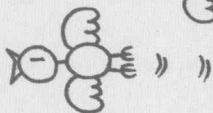
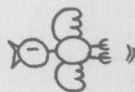
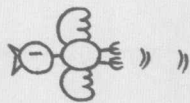
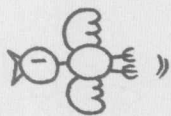
各地新华书店经销	北京燕泰美术制版印刷有限责任公司印刷
开本635×875	1/12 印张15 字数 124000
2008年5月第1版	2008年5月第1次印刷

ISBN 978-7-5427-3979-7/TS.290 定价:29.80元

作者简介

毛永年、林莹夫妇毕业于中国台湾东吴大学，分别在银行、航空公司、HP计算机公司工作13年。后移民奥地利及美国，转而从事餐饮业，在奥地利开过中国餐馆，在中国台湾开过奥德餐厅且在美国开过法式餐厅；之后二人共同总结经验从事餐饮顾问工作，并著书传授西餐知识，接受邀请四处演讲，教授中西式用餐礼仪、餐厅经营管理、餐饮服务训练、葡萄酒、咖啡等专业课程。毛氏夫妇精研法、德、西、意、瑞、奥、美、墨式西餐，不仅品尝美食，研究美食，更进一步将东、西方美食相结合，创造新口味，并以之辅导年轻人创业，以国际性前瞻又独到的眼光，将最健康又经济的经营理念传授给创业者。十余年来辅导帮助无数中国同胞在美国、加拿大等国开设各式西餐馆、咖啡厅、Wine&Tapas Bar、简餐店等。现定居北京，从事餐饮顾问、餐饮教学、移民创业辅导、咖啡加盟连锁事业、连锁餐饮食品设计等工作。

林莹女士曾于2003年第一届中国台湾咖啡节担任台湾咖啡评审委员，并于2006年担任北京第一届咖啡师大赛国际评审委员。毛永年、林莹夫妇合著有《爱恋葡萄酒》、《爱上咖啡》、《西餐礼仪》、《欧洲美食游》、《世界香料之旅》、《旧金山美食游》等书籍。



中华民族有五千年历史，比起欧美各国的历史发展要早许多。与历史一同进展的还包括中式料理，无论是烹调方法、烹饪技术、用餐工具。还是进餐仪节等，随着时间一直在演进。但或许是因为“吃”是一种生物本能，每个人从呱呱坠地开始就知道要以吃来维生，因此往往只想到用各种方法手段，寻找并处理各类食物，再把食物送进嘴里、吃下肚子就好了。有时忘记了“吃”应该要吃得斯文、优雅，不要出现丑态，更不要骚扰到他人用餐，否则人跟动物就没什么两样了。

人的行为举止，和我们身体的骨架一样重要，骨架不正，则身体就会歪斜；外表穿着再光鲜亮丽，如果举止行为不得体，绝不会让人变得比较高级。外在昂贵配饰充其量只能让别人知道你很有钱，有能力购买许多东西包装自己。即使再名贵的配饰，也只是身外之物，其实一个人的气质，高雅的谈吐举止胜于此，那是用金钱买不到的财富。要想拥有这些财富一点也不难，那就要注重个人平时的行为举止，尤其要在吃饭时稍微用心，多加注意，以得体的用餐礼仪进食，让别人在享受美食的同时，也能欣赏到你优雅高尚的进餐举止。

中国菜比起西餐和日式料理来说，要更为多样化，以食物的形状、大小、样式来讲，也是最最复杂的。有人说中国人吃得精，天上飞的、地上跑的、海里游的几乎无所不吃，菜肴的形体内容更是千奇百怪，有长的、圆的、扁的、方的、干的、湿的、烫的、凉的、冰的、大块的、小块的、带骨的、带刺的、整个的、切碎的、有皮包着的、无皮的……西餐、日式料理的食物，通常都经过厨师细致刀法处理，平服帖地躺在盘子里任人切割进食。但在中餐桌，菜肴样式、形状复杂，如果只用筷子夹食，有时候确实不便，还需要用到手指头甚至汤匙的帮忙，才能吃得尽兴。因此吃中国菜的仪节，与优雅的吃相就更为重要，不会给共餐其他人造成视觉和听觉的暴力，影响别人用餐情绪。中华文化有五千多年的历史，菜肴烹调也极尽讲究之能事，虽然用餐工具比西餐要简单许多，用餐仪节比西餐要简约一些，但仍有许多需要注意的地方。习惯成自然的用餐举止，不一定就合乎礼节；懂得礼节却不实行，那就跟不知道一样。身为礼仪之邦的一分子，在用餐的时候，我们不仅要讲究好吃，也要注意吃的礼貌、吃的态度、吃的卫生习惯，这样才能体现出我们的教养与气度。

前言



目 录

第一章 细说宴请(宴请攻略)	1
一 宴客的学问	2
二 常见的用餐形式	4
1 公、商务宴会	4
2 私人宴会	6
3 便餐	6
4 工作餐	6
5 自助餐	7
6 鸡尾酒会或茶会	7
三 怎么选择用餐时间和地点	10
四 如何安排菜单	10
五 现代宴席的内容简介	12
六 订餐技巧	12
七 现场点菜的原则和技巧	13
八 如何点酒水	15
九 巧手安排一个让人忘不了的餐宴	19
十 应邀与赴宴	23
十一 初次见面	23
1 打招呼	23

2 介绍认识	24
3 自我介绍	25
4 握手	25
5 交换名片	26

2 第二章 细说餐桌礼仪	29
一 预约	30
二 到达餐厅	34
三 服装仪容	38
四 入座 (座次安排)	44
五 交谈	48
六 管教孩子	52
七 点菜	56
八 点饮料	60
九 对服务员要有礼貌	64
十 中途离席	68
十一 手机	71
十二 私人物品的放置	75
十三 补妆	78
十四 抽烟	81

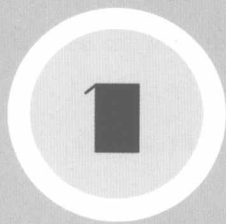
十五	剔牙	85
十六	餐巾	89
十七	用餐姿势	94
a	坐要有坐相	96
b	保持地面与桌面干净	97
c	用餐姿势注意头、嘴和上半身的动作	101
十八	中国料理餐具摆放方式	103
十九	中国料理上菜顺序	104
二十	中国料理菜肴上菜的六大原则	104
二十一	中国料理餐具的使用方法和用餐要领	104
a	筷子	105
※	筷子怎么拿	108
※	使用筷子的禁忌	111
b	茶杯	114
c	水杯	117
d	酒杯	118
e	饭碗	119
f	汤碗	120
g	个人食盘	120
h	汤匙	121

i	圆桌转台上取菜时的礼仪	122
j	一般取菜礼仪	124
k	全服务用餐	125
二十二	招唤侍者	125
二十三	尊重共餐他人	126
二十四	结账	127
二十五	小费	131
二十六	离席	133
二十七	谈吐痰——中华有神功	137
二十八	自助餐(Buffet)、鸡尾酒会或茶会要注意的礼仪.....	140

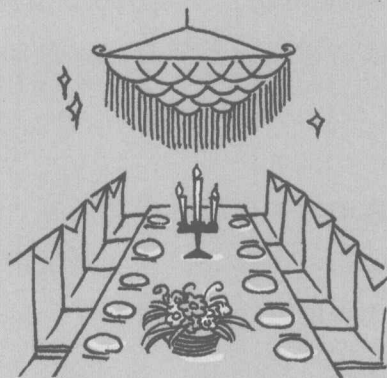
3	第三章 八大菜系介绍	145
一	鲁菜	146
二	川菜	147
三	苏菜	148
四	粤菜	149
五	徽菜	150
六	湘菜	151
七	闽菜	152
八	浙菜	153

 第四章 中国料理“特殊食物”的介绍	155
一 面条类	156
二 包子、馒头、银丝卷	156
三 润饼、春卷、蜜汁火腿、北京烤鸭	157
四 大片或整棵菜叶	158
五 带骨鸡、鸭、猪脚、排骨	158
六 大块肉类	158
七 整条鱼	159
八 鱼头	160
九 带壳虾	160
十 螃蟹	161
十一 粥或泡饭	161
十二 生菜卷	162
十三 鱼翅羹	162
十四 鲍鱼	163
十五 火锅	163
十六 燕窝	163
十七 水饺	164
十八 汤包	164
十九 大闸蟹	164

二十	水煮鱼	165
二十一	烤乳猪	165



细说宴请



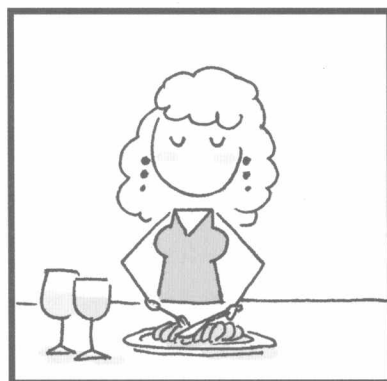
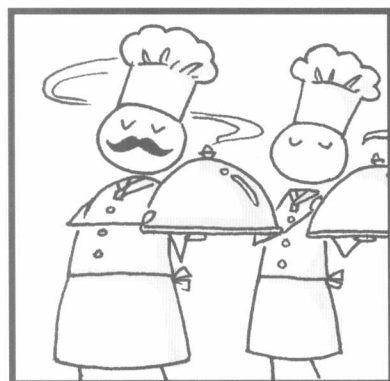
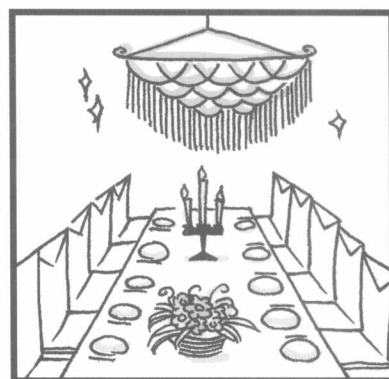
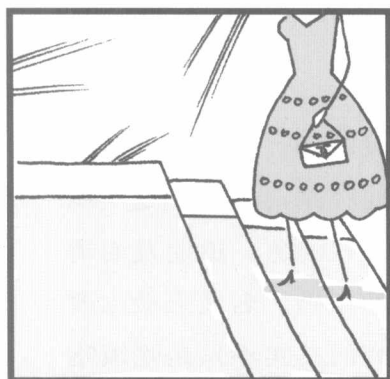


一、宴客的学问

餐桌是一个绝佳的沟通平台，因为有菜肴餐食作媒介，还有酒水的鼓舞助兴，人们藉此能够扩大交友圈子，缩短人与人之间的距离，消除彼此的误解和摩擦，尤其美食佳肴在口中散发出的美妙感觉，会使人们的情绪愉快、放松。在这种愉悦的气氛下，很容易让陌生人变成知己，让不熟悉的人变得熟悉起来。因此有人说，餐桌是人际关系的润滑剂和调节器，真是一点儿也不错。

不仅如此，餐桌还是一个人展现个人素质、品位与才华的最佳舞台，一个具有良好餐饮礼仪、懂得应对进退、表现大方得体的人，很容易在一餐饭后，就结交了许多朋友，架设起友谊的桥梁，营造出和谐友好的人际关系与社交氛围。反之，如果一个人不讲究餐饮礼仪，又没有良好的言谈举止，表现出小家子气、不拘小节的行为，一餐饭虽然只是细节的不注意，但可能使聚餐吃饭的好事变坏事，甚至有可能造成让别人瞧不起、朋友丢失、上司不满、客户流失、应聘失败、职位不保等问题，花钱请客吃饭不但没达到预期效果，反而招致反效果，得不偿失。

聚餐的时候，无论是宴请他人，还是应邀赴宴，每个人除了代表自身外，有时还可能同时代表家族、公司、团体、民族，甚至国家出席，如果表现不得体，不但使自己丢脸，还让所代表的整个组织没面子，因此，讲求用餐时的礼仪，尤为重要。





宴请吃饭，一定是为了达到某种目的，也许是解闷打发时间，也许是老友相聚话家常，也许是投桃报李感谢帮助，也许是找人帮忙沟通关系，还可能是庆祝过生日、结婚、乔迁、考上重点大学等，当然更可能是为了找对象、追朋友而请客。钱钟书先生在其《吃饭》一文中说：“吃饭有时候很像结婚，名义上最主要的东西，其实往往是附属品。”也就是说有时宴请吃饭讲究的其实不只是吃饭吃菜，而是有其他目的；正如嫁阔佬的小姐，并不一定是为了爱情而结婚，而可能是为了找个长期饭票有稳定的生活而结婚。有人说，“吃饭也出生产力”，还有人认为请客吃饭是一种投资不大、回收不小、十分体面而又毫无风险的“创收手段”，所以为了达到目的，要想出五花八门的各种理由，安排聚餐来宴请相关人士。一般说来，人们对于别人直接的请托和要求常常会拒之门外，但是对于有人请客邀宴则往往不设防而很容易接受。俗语说“吃人的嘴软，拿人的手短”，一餐饭后，酒足饭饱，自然容易开门见山，达到所要求的目的。但是如果想要做东请客却遭到拒绝，一定不要沮丧失望，要泰然处之，再接再厉，寻找更好的请客理由，坚持有耐心地不断邀请，必定会有达成目的的一天。

二、常见的用餐形式

1. 公、商务宴会

这是一种隆重而正规的宴请，对于出席人数、穿着打扮、菜肴选择、席次安排、宾主致词、音乐演奏等等各方面，都有十分严谨的要求和讲究；对于用餐环境、餐桌布置、活动主题、进行程序、上菜节奏等方面，也同样非常注重并讲求



5

