



让美好的礼仪成为人际关系的润滑剂，
由内到外自然散发出成熟优雅气质。

青少年素质培养

青少年餐饮礼仪指南

江 英
赵 科 编
王 龙

新疆青少年出版社

★ ★ 青少年素质培养 ★ ★

青少年餐饮礼仪指南

江英 赵科 王龙 编

新疆青少年出版社

图书在版编目(CIP)数据

青少年餐饮礼仪指南/江英,赵科,王龙主编.一修订本.一乌鲁木齐:新疆青少年出版社,2005

(青少年素质培养丛书)

ISBN 7-5371-3160-0

I. 青... II. ①江... ②赵... ③王... III. 饮食—礼仪—青少年读物

IV. TS971—49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 115267 号

ISBN 7-5371-3160-0 总定价:600.00 元(共 30 册)

如有印装质量问题请直接同承印厂调换

前 言

21 世纪是科学技术飞速发展、知识经济不断更新的世纪，是充满激烈竞争与挑战的世纪。国家的发展，社会的进步，地方经济的振兴，都需要适应时代发展要求的高素质的人才。作为培养人才的教育部门，就应更好地贯彻落实第三次全国教育工作会议的精神，为推进全民族素质的提高做出贡献，这是新世纪教育工作者的责任。

为此，学校要有计划地组织学习和讨论，充分认识到实施素质教育的重要性，全面贯彻党的教育方针，以提高学生的综合素质为根本宗旨，以培养“有理想、有道德、有文化、有纪律”的，德、智、体、美、劳全面发展的，适应经济发展和社会进步要求的应用型、复合型人才为目标。

为实现这一目标，要求学生做到：学习科学文化知识与加强思想道德修养的统一；坚持理论与实践的统一；坚持个人愿望与社会需要的统一；树立远大理想与脚踏实地艰苦奋斗的统一；学习知识与培养能力的统一。

通过素质教育，能充分发挥学生自身潜在的、先天的优势，发挥学生的个性特长，使学生在身体素质上达到健全、健康、强壮、灵活；在思想政治、道德素质上有崇高的理想和高尚的情操，有坚定正确的政治方向；在科学文化素质上能及时获得现代科技的新信息、新知识，开阔学生的视野，使学生的能力、水平得以

提高。通过素质教育,还可使学生在自学、操作、实验、人际交往、综合分析、社会适应、心理承受能力等方面得到锻炼与提高,培养出来的学生能顺利从事各种社会实践活动。可见,要培养适应我国现代化建设需要的复合型人才,必须在基础教育中实施素质教育,这是教育形势发展的需要,势在必行。

本套丛书在编写过程中,经有关部门批准对部分作品进行了节选,以取其适用本套丛书之部分,望未取得联系的作者见书后与我们取得联系,以便支付稿酬。另因编辑水平有限,文中不免有瑕疵之处,望广大读者指正,我们不胜感激。

编者

目 录

第一章 宴会礼仪	(1)
第一节 宴会前的礼仪	(3)
第二节 宴会礼仪——就餐礼仪	(21)
第三节 养成良好的餐桌礼仪	(40)
第四节 宴后礼仪	(46)
第五节 宴会中应注意的事项	(48)
第二章 中西餐礼仪	(50)
第一节 中餐礼仪	(50)
第二节 西餐礼仪	(59)
第三节 自助宴会礼仪	(103)
第四节 中西餐桌礼仪的差异	(105)
第三章 中国各民族婚姻食俗礼仪	(113)
第一节 食俗礼仪	(113)
第二节 婚姻食俗礼仪	(156)
第四章 其他餐饮礼仪	(172)
第一节 酒会	(172)

第二节	商业用餐礼仪	(188)
第三节	约会用餐礼仪	(192)
第四节	乔迁食仪	(195)
第五节	民间十大节令的食俗	(198)
第六节	食俗趣闻及禁忌	(204)
第五章	国外饮食礼仪	(218)
第一节	欧洲国家饮食礼仪	(218)
第二节	亚洲国家饮食礼仪	(235)
第三节	非洲国家饮食礼仪	(242)
第四节	美洲国家饮食礼仪	(244)

第一章 宴会礼仪

“食礼”系饮食礼仪、饮食礼制、饮食礼义、饮食礼俗、饮食礼貌、饮食礼节等概念的通称。其中，饮食礼仪是人们在饮食活动中应当遵循的社会规范与道德规范；饮食礼制是被国家礼法所肯定的饮食典章制度和重要经籍；饮食礼义是筵席时为表示某种敬意而隆重举行的各种仪式；饮食礼俗是与礼义、礼制、礼义相关并且在民间流传已久的饮食风习；饮食礼貌是餐饮活动中表示敬重与友情的日常行为规范。饮食礼节是饮食礼仪的节度和饮食礼貌的综合评价。总之，作为“礼”的一个重要组成部分，食礼是饮膳宴筵方面的社会规范与典章制度，餐饮活动中的文明教养与交际准则，赴宴人和东道主的仪表、风度、神态、气质的生动体现。

食礼的涵盖面很广，可按多种方法进行分类。如按时代划分，有原始社会食礼、奴隶社会食礼、封建社会食礼、资本主义社会食礼和社会主义社会食礼；按民族划分，有汉族食礼和少数民族食礼；按阶层划分，有宫廷皇家食礼、官府缙绅食礼、军营将士食礼、学院士子食礼、市场商贾食礼、行帮工匠食礼、城镇居民食礼和乡村农夫食礼；按地域划分，有东北地区食



礼、华北地区食礼、西北地区食礼、华东地区食礼、中南地区食礼和西南地区食礼；按用途划分，有祭神祀祖食礼、重教尊师食礼、敬贤养老食礼、生寿婚丧食礼、贺年馈节食礼、接风饯行食礼、诗文欢会食礼、社交游乐食礼、百业帮会食礼和民间应酬食礼种种，形式和内容丰富多彩。上自帝王将相，下至黎民百姓，无不与之发生广泛的联系，无不倚靠它进行社会交际。

自古以来，中国就是“礼仪之邦”、“食礼之国”。懂礼、习礼、守礼、重礼的历史，源远流长。据《礼记礼运》记载：“夫礼之初，始诸饮食。”而最早出现的食礼，又与远古的祭神仪式直接相关。对此，《礼记礼运》又有一段概括性的描述，其大意是：原始社会的先民，把黍米和猪肉块放在烧石上烤炙而献食，在地上凿坑当作酒樽用手掬捧而献饮，还用茅草扎成长槌敲击土鼓，以此表示对鬼神的敬畏和祭祀。后来食礼由人与神鬼的沟通扩展出人与人的交际，以便调节日益复杂的社会关系，逐步形成吉礼、凶礼、军礼、宾礼、佳礼等“先秦五礼”，奠定了古代饮食礼制的基石。

食礼诞生后，为了使它更好的发挥“经国家、定社稷、序人民、利后嗣”的作用，周公首先对其神学观念加以修正，提出“明德”、“敬德”的主张，通过“制礼作乐”对皇家和诸侯的礼宴作出了若干具体的规定。接着，儒家学派的三大宗师——孔子、孟子、荀子，又继续对食礼加以规范，补充进仁、义、礼、法等内涵，将其拓展成人与人的伦理关系，“以礼定分”，消患除



灾。他们的学生还对先师的理论加以阐述、充实,最后形成《周礼》、《仪礼》、《礼记》三部经典著作,使之成为数千年封建宗法制度的核心与灵魂。由于强调“人无礼不生、事无礼不成、国无礼则不宁”,食礼与其他的礼,就成为奴隶社会和封建社会贵族等级制度的社会规范及道德规范,维系压迫、剥削制度的思想工具。不过,古代食礼中也有一部分积极健康的内容,这就是人与人之间的行为准则和筵席、餐饮上的礼尚往来。在长期的流传过程中,它被广大劳动人民群众所接受,演变成各种合理的饮食礼仪与礼俗,成为中华民族优秀的文化传统之一。

第一节 宴会前的礼仪

一、宾客邀请诸事宜

早早发出邀请比请客前一个礼拜才告知大家要好,换位思考一下,如果朋友在聚会前三周就打电话邀你比拖到前两天才通知,两种情况给你的感觉一定截然不同。

如果是寄印制的专用卡片请朋友参加你主办的大型宴会,记住,卡片要花2—4星期才能印好,然后还得在信封上写地址贴邮票,此外,卡片寄到客人手中需时数天,这些流程都得掌握好才行。

当然,我们也常碰到主人在最后一刻才发出邀请或临时



提议，却能玩得宾主尽欢。不过社交宴会大都得寄正式请柬，而且得趁早，这样才不致失礼。

如果请客时间由你决定，那么寄发邀请函的时间有一些通则可遵循：

1. 商务或社交午餐，提前 2—3 周。
2. 酒会，提前 3 周。
3. 重要商业或社交晚宴，提前 4 个礼拜。
4. 婚礼，提前 6—8 周。
5. 舞会，提前 2 个礼拜。
6. 周末到你家别墅度假，前一个月。

4

另一方面，如果你是受邀请的对象，而在最后一刻你才接获邀请，那么请勿生气，因为有的人就是这样，一定要拖到最后关头才开始准备；如果你发现初始邀请名单上根本没你，你只是垫档而已，也千万别动肝火，因为这一点也不丢脸，而且这种事屡见不鲜，每个人都该有这样的心理准备。其实，与其怨对他人，不如好好利用这个机会，明白自己多迷人，下次主人办宴会时，你马上就是初始邀请名单中最优先的人选。

二、话说请客动机

一般人请客的动机，也就是请客的理由会因人而异，不一而足，最重要的当然是人不能离群索居。孤独是大家常有的烦恼，人们必须走出自家大门和其他人交往，其中请客是最能满足我们交往朋友的需要。

如果觉得家里不适合请客,就请客人上餐厅饭店或俱乐部吧!不过,我以为许多人认为在家里请客不够面子,其实是想逃避。我以一位年轻朋友为例,因为经济原因,他总在一间窄小简陋(照他自己描述)的房间内请客,不过他说:“朋友是我家最好的装饰,他们美丽潇洒,我的房子也跟着漂亮。”这种达观的想法,令我十分敬佩;另一位经济情况欠佳的朋友,他的作风则大不相同,她的房子并不气派,不过,她请客时只点蜡烛不开灯,这样客人对房子的内部就不会看得太清楚,在朦胧中自得其乐。

如果你主办商业或慈善餐会,场地通常为饭店或餐厅,因而气氛经常不够热烈,让人感觉不到人与人接触交流的温暖。但是这样的气氛是可以改变的,如何让会场升温有人情味,使所有的与会者情绪高昂,是主办宴会者应当重点讨论的。

首先,综合一些请客的动机:

朋友请过你,应该投桃报李。即使是光棍也要如此,不要以为你是抢手的单身贵族,就理所当然老被别人请,把社交义务抛诸脑后。

对某位朋友很感兴趣,想多了解他一点。

觉得极需拓展自己的社交圈,因为你陷在目前的生活圈子,一成不变地十分乏味。

刚来到一座城镇,必须从头开始建立社交网路。

想重拾旧爱。



想另觅新欢。

有人很寂寞，你蛮同情他的。

朋友写信请你帮助他一位亲友，而你也打算伸出援手。

自知深谙请客之道，想藉此机会开创商机。

曾接受某人或某团体帮助，而感恩图报。

想在适当场合对某人下工夫，好让他给你一份差事、或借你钱、或帮你处理公事、或写封重要的推荐信。

出于以上任何原由，都可以考虑宴请宴会的时间和地点，在确定宴席的时间和地点时，应注意以下礼仪：

6

时间：

(1)宴请外宾时，宴会日期最好不要订于周末或假日。

(2)被邀宾客中，如有天主教教徒，则应避免星期五(因天主教徒周五不吃肉)。如邀其他宗教教徒，亦应查明他们的宗教习惯。

(3)应早通知客人，通常在宴会前两星期。

地点：

(1)与主客商定宴会时间后，应即择定地点。地点离市区不宜太远。

(2)注意宾客中，是否有人须备车辆接送。

(3)宴会场所，须有适当的卫生设备。

(4)宴会场所应有休息室，以作宴会前后谈话之用。如何布置现代餐桌得当且有效率的桌面摆置？布置桌面讲求逻辑



和效率。如果客人左手拿叉右手持刀,那么叉子放在左边,刀子放在右边,即为合乎逻辑。多数人都是使用右手,用右手拿杯子,所以玻璃杯放在席位右前方绝对没有错。

餐桌的摆设应包括以下物品:

桌面中央的装饰应包括蜡烛,不过如果宴会是在中午举行,午餐点蜡烛并不适当。

桌面中间可空出来,也可放一只盛食物的盘子,或者可在客人入席前先端上第一道菜。

油碟和奶油刀(可放可不放)。

餐巾。

刀叉汤匙。

玻璃杯。

盐和胡椒罐。

瓷器店在广告和促销图片中,总把空茶杯和托碟放在席位右边,这是不正确的。商家这么做是为了向顾客展示产品,但却让许多人产生误解。

餐巾位置。餐巾折法很多,摆放位置也不少。如果你对花式折法非常着迷,市面上有很多相关书籍,都有附图,保证让你可无师自通。



三、宴请的准备细节

(一)确定宴请对象、规格和范围

其依据是宴请的性质、目的、主宾人的身份、国际惯例及经费等。

(二)确定宴请的时间、地点

宴请的时间应对主、客双方都合适。驻外机构举行较大规模的活动,应与驻在国主管部门商定时间。注意不要选择对方的重大节日、有重要活动或有禁忌的日子和时间。宴请的地点可分为两种情况:如是官方正式隆重的活动,一般安排在政府、议会大厦或宾馆内举行;其余单位宴请则按活动性质、规模大小、形式等实际可能而定。

(三)邀请

宴会邀请一般均发请柬,亦有手写短笺、电话邀请。邀请不论以何种形式发出,均应真心实意、热情真挚。

请柬内容包括活动时间及地点、形式、主人姓名。行文不用标点符号,其中人名、单位名、节日和活动名称都应采用全称。中文请柬行文中不提被邀请人姓名(其姓名写在请柬信封上),主姓名放在落款处。请柬格式与行文方面,中外文本的差异较大,注意不能生硬照译。请柬可以印刷也可手写,手



写字迹要美观、清晰。

请柬信封上被邀请人的姓名、职务要书写准确。国际上习惯对夫妇两人发一张请柬，我国而如遇需凭请柬入场的场合则每人一张。正式宴会，最好能在发请柬之前排好席次，并在信封下角注上席次号。请柬发出后，应及时落实出席情况，准确记载，以便调整席位。

请柬一般提前 1—2 周发出。已经口头约妥的活动，仍应补送请柬，在请柬右上方或下方注上“Toremind”（备忘）字样。需安排座位的宴请活动，应要求被邀者答复能否出席。请柬上一般注上 R. S. V. P.（请答复）法文缩写字样，并注明联系电话，也可用电话询问能否出席。

下面介绍几种请柬格式：

1. 正式宴会请柬

例一：

为欢迎×××州长率领的美国×××州友好代表团访问杭州谨订于××××年×月×日(星期×)晚×时在××饭店××阁举行酒会

敬请光临

R. S. V. P

××省人民政府

例二：

为××××先生谨订于××××年×月×日(星期×)晚



×时在××宾馆××楼举行宴会

敬请光临

××××公司

总经理××

2. 普通请柬

谨订于××××年×月×日(星期×)晚×时在××饭店

举行宴会

敬请光临

敬请回复×××

电话:×××××××(主人姓名)

3. 英文请柬例一:

邀请参加活动的正式请柬

On the occasion of the 55th anniversary of
the founding of the People's Republic of China

×× Provincial People's Government

requests the pleasure of your company

at a National Day reception

on 29th September(Thursday), 2004

at 6:00p. m.

In the Banquet Hall, Villa 1

×× Guest Hotel

R. S. V. P. Tel:×××××××

