

冯玉珠 著

餐饮礼仪全

canyin liyi
quan gong lue

攻略

餐饮，既催生人类文明，又展现人类文明

餐饮礼仪，是现代文明人必备的基本素质，是社会交往和事业成功的重要条件

餐饮礼仪，是投资环境、国家形象的重要体现，

是走向世界、与世界交往的名片

餐饮礼仪，是吃的最高智慧

对外经济贸易大学出版社

餐饮礼仪全攻略

冯玉珠 著

对外经济贸易大学出版社

(京) 新登字 182 号

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮礼仪全攻略/冯玉珠著. —北京: 对外经济贸易大学出版社, 2005

ISBN 7-81078-487-0

I. 餐... II. 冯... III. 饮食业 - 商业服务 - 礼仪
IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 051333 号

© 2005 年 对外经济贸易大学出版社出版发行

版权所有 翻印必究

餐饮礼仪全攻略

冯玉珠 著

责任编辑: 王 媛

对外经济贸易大学出版社

北京市朝阳区惠新东街 12 号 邮政编码: 100029

网址: <http://www.uibep.com>

山东省沂南县汇丰印刷有限公司印装 新华书店北京发行所发行

成品尺寸: 148mm × 210mm 11.25 印张 281 千字

2005 年 7 月北京第 1 版 2005 年 7 月第 1 次印刷

ISBN 7-81078-487-0/G · 059

印数: 0 001 - 5 000 册 定价: 19.00 元

前言

古人云：“不学礼，无以立”。（《论语·季氏》）讲“礼”重“仪”是中华民族世代相传的优良传统，源远流长的餐饮礼仪文化是先人留给我们的一笔丰厚遗产。随着市场经济的迅速发展，人际交往的日趋频繁，特别是我国加入 WTO 以后，餐饮礼仪不仅是我国人民走向世界、与世界交往的名片，同时也成为投资环境、国家形象的重要组成部分。

餐饮礼仪是一门综合性较强的行为科学，是人们在餐饮活动中应当遵循的道德规范与行为准则。它不仅可以有效地展现一个人的教养、风度和魅力，还能体现出一个人对社会的认知水准、个人学识、修养和价值。但是，在现实生活中，虽然请客吃饭的事情天天在我们身边发生，却很少有人真正留意过它，即使留意了，也只是流于凡俗，更没有几个人把它当作一门学问来研究。有些人甚至连哪是主桌，哪是主座都不知道；更不懂订餐、点菜、点酒、祝酒、敬酒、劝酒、劝菜、结账的礼仪；在宴席上衣着随意、高声喧哗、抢菜浪费、吃相不雅、满桌狼藉，以至使这种请客吃饭的好事变成坏事，甚至造成大客户走掉、朋友小看、职位不保等问题。为此，加强餐饮礼仪教育，加强餐饮礼仪学习，努力提高自己的餐饮礼仪水平，用礼来充实自己，完善形象，以改进人际关系，更好地实现自身在社会中的存在价值，亦成为当务之急。

本书是一本非常实用的餐饮礼仪读物。它系统阐述了现代餐饮礼仪的涵义、原则和作用，详细介绍了现代餐饮礼仪的基本知识、技巧和规则，有针对性地分析、解答了请客吃饭中经常遇到的各种问题。其主要内容包括邀约礼仪、订餐礼仪、点

菜礼仪、入座礼仪、吃菜礼仪、饮酒礼仪、饮茶礼仪、抽烟礼仪、席间交谈礼仪、离席礼仪、结账礼仪、西餐礼仪、婚宴礼仪、家宴礼仪、商务宴请礼仪、涉外宴请礼仪、国宴礼仪和餐饮服务礼仪等精彩篇章，力图挖掘中国传统餐饮礼仪文化的合理内核，吸收国外餐饮礼仪文化的有益养分，使餐饮礼仪内容科学实用，具有时代感和较高文化品位。本书通俗易懂，融知识性、趣味性和可操作性于一体，适合广大青年、机关干部、企事业人员和社会各界人士的需要，是广大民众必备的现代餐饮礼仪大全。

餐饮礼仪是人生必备礼仪，职场必备技能，是现代人的处世根本、成功者的潜在资本。

冯玉珠

2005年7月于河北师范大学

目 录

第1章 餐饮礼仪与人生	(1)	
一、餐饮礼仪的涵义	(3)	
二、餐饮礼仪的功能	(3)	
(一) 塑造良好形象,提高自身修养	(4)	
(二) 协调人际关系,净化社会风气	(4)	
(三) 沟通有益信息,扩大视野和圈子	(5)	
(四) 适应“入世”需要,加强对外交往	(5)	也
(五) 展示素质才华,有助事业成功	(5)	目
三、餐饮礼仪的基本原则	(6)	
(一) 守礼自律	(6)	录
(二) 诚信友善	(7)	也
(三) 尊敬他人	(7)	
(四) 宽容豁达	(7)	
(五) 谦恭适度	(8)	
(六) 入乡随俗	(8)	
四、餐饮礼仪的培养	(8)	
(一) 餐饮礼仪从小抓起	(8)	
(二) 提高餐饮礼仪水平	(9)	
第2章 邀约饭局要心细	(11)	
一、宴请的动机与理由	(13)	
(一) 宴请动机与理由的一致性	(14)	
(二) 宴请动机与理由的不一致性	(15)	
(三) 请客吃饭找理由	(15)	

(四) 宴请理由被拒绝后	(16)
二、宴请对象和范围的确定	(19)
三、发出邀请的方式	(20)
(一) 邀请的名义	(20)
(二) 发出邀请的方式	(20)
(三) 发出邀请的时间	(26)
四、邀请方法因人而异	(26)
(一) 邀请老板进餐	(26)
(二) 被老板邀请吃饭	(27)
(三) 邀请同事进餐	(27)
(四) 邀请客户进餐	(28)
(五) 邀请异性朋友进餐	(28)
五、回复邀约的礼仪	(28)
(一) 积极的反应	(28)
(二) 回函的格式	(29)
第3章 “订餐”可不像“订货”	(31)
一、宴请的类型别样多	(33)
(一) 按宴请的菜式划分	(33)
(二) 按宴请的性质和主题划分	(34)
(三) 按宴请的规格和隆重程度划分	(34)
(四) 按宴请的形式划分	(35)
(五) 按宴请的时间划分	(36)
二、宴请的对象有差别	(36)
(一) 男女饮食差异	(36)
(二) 老幼饮食有别	(37)
(三) 东西南北不同	(38)
(四) 民族习惯各异	(39)
(五) 职业影响饮食	(40)
三、订餐的方式和一般程序	(40)

(一) 订餐的方式	(40)
(二) 订餐的一般程序	(42)
四、宴请时间与地点的选择	(45)
(一) 宴请时间的选择	(45)
(二) 宴请地点的选择	(46)
五、订餐成功秘诀	(47)
第4章 满桌菜肴贵乎点	(51)
一、点菜的历史责任	(53)
(一) 主人点菜	(53)
(二) 客人点菜	(54)
(三) 每人一个, 轮流点菜	(54)
(四) 领导点菜	(54)
(五) 女宾点菜	(54)
(六) 把你的要求和想法告诉点单员	(54)
二、菜单是点菜的向导	(55)
(一) 菜单的定义	(55)
(二) 菜单的种类	(56)
(三) 菜单的基本内容	(56)
(四) 菜肴的名称	(57)
三、点菜的基本原则	(57)
(一) 明确宴请的目的	(57)
(二) 看人下菜	(57)
(三) 注重特色	(57)
(四) 搭配合理	(58)
(五) 尊重付钱的人	(59)
四、点菜的技巧	(59)
(一) 掌握好点菜的顺序	(59)
(二) 掌握好点菜的数量	(59)
(三) 怎样征求客人意见	(60)

(四) 跟服务生订菜	(61)
五、点菜陷阱及其防范	(61)
(一) 阴阳菜单	(61)
(二) 点菜论斤, 结账按两	(61)
(三) 偷梁换柱	(62)
(四) 隐性收费	(62)
(五) 服务员的极力推荐	(62)
六、点菜成功秘诀	(63)
第5章 坐有坐相	(65)
一、宾主落座的位置	(67)
(一) 单桌宴席的席位安排	(67)
(二) 多桌宴席的席位安排	(68)
(三) 安排席位的注意事项	(69)
二、入座礼仪	(70)
(一) 坐到正确的位置上	(71)
(二) 私人物品不要放在餐桌上	(72)
三、在餐桌上应保持良好的坐姿	(73)
(一) 餐桌上坐姿的基本要求	(73)
(二) 不应在餐桌上整理服饰	(73)
(三) 纠正不雅的坐姿	(74)
四、宾主的介绍方式	(74)
(一) 为他人作介绍	(75)
(二) 自我介绍	(77)
五、离席的礼节	(78)
(一) 中途离席的技巧	(78)
(二) 宴请结束时离席	(80)
第6章 吃有吃相	(83)
一、吃相的重要性	(85)
(一) 吃相反映一个人的教养程度	(85)

(二) 吃相会影响经济建设和投资环境	(86)	
(三) 吃相还会造成重大社会影响	(86)	
二、餐具与吃相	(86)	
(一) 餐巾礼仪	(86)	
(二) 筷子礼仪	(88)	
(三) 使用调羹的礼仪	(92)	
三、取菜、劝菜、拒菜与吃相	(93)	
(一) 取菜的礼仪	(93)	
(二) 劝菜的礼仪	(95)	
(三) 如何婉拒不喜爱的菜肴	(95)	
四、尽量避免不雅的“吃相”	(96)	
(一) 吃到太热或变质的食物	(96)	
(二) 打哈欠	(96)	也
(三) 在餐桌上咳嗽、擤鼻子	(97)	目
(四) 在餐桌上剔牙	(97)	
(五) 异味或异物入口	(97)	录
(六) 汤汁被弄洒时	(97)	也
第7章 品饮之道	(99)	
一、用餐饮酒礼仪	(101)	
(一) 上酒的礼节	(101)	
(二) 斟酒的礼仪	(101)	
(三) 敬酒的礼仪	(103)	
(四) 祝酒的技巧	(104)	
(五) 饮酒的礼仪	(105)	
(六) 劝酒的礼仪	(106)	
二、以茶待客的礼仪	(107)	
(一) 选茶的礼仪	(108)	
(二) 装茶的礼仪	(108)	
(三) 上茶的礼仪	(108)	

(四) 斟茶的礼仪	(109)
(五) 劝茶的礼仪	(109)
(六) 饮茶的礼仪	(109)
三、品饮咖啡的礼仪	(110)
(一) 上咖啡的方式	(110)
(二) 杯碟的使用有讲究	(110)
(三) 咖啡匙的使用	(111)
(四) 闻香品咖啡	(111)
四、餐桌抽烟礼仪	(112)
(一) 抽烟的时间	(112)
(二) 递烟和点火	(113)
(三) 吸烟方法	(113)
第8章 席间交谈礼仪	(115)
一、席间话题的营造	(117)
(一) 聚餐前的准备	(117)
(二) 交谈中继站	(119)
(三) 备好五味俱全的谈资	(120)
(四) 找话题的方法	(120)
二、席间交谈技巧	(121)
(一) 喜欢别人是成功交谈的核心	(121)
(二) 充满自信	(122)
(三) 谈对方感兴趣的话题	(122)
(四) 想谈大事，必须先聊小事	(122)
(五) 耐心倾听对方	(123)
(六) 妙用笑话和幽默	(123)
三、席间交谈的原则	(124)
(一) 众欢同乐，切忌私语	(124)
(二) 求同存异，避免冲突	(124)
(三) 语言得当，诙谐幽默	(125)

(四) 把握好交谈时机	(125)
(五) 笑闹有节制	(126)
四、席间交谈的注意事项	(126)
(一) 寡言少语不可取	(126)
(二) 危险的交谈范围	(126)
(三) 接手机请您离餐桌	(128)
(四) 不要侵犯个人空间	(128)
(五) 在餐桌上谈话要注意的其他问题	(129)
五、一份特殊的谈话食谱	(129)
(一) 基本原料	(129)
(二) 做法	(130)
(三) 要做到既往不咎	(130)
第9章 天下没有免费的午餐	(131)
一、结账的责任	(133)
(一) 男士结账	(133)
(二) 女士买单	(134)
(三) 主人结账	(135)
(四) 各付其费	(136)
(五) 谁有能力谁买单	(136)
二、结账的方法	(136)
三、结账的注意事项	(138)
(一) 别忘带足现金	(138)
(二) 对待者的态度	(138)
(三) 核对账单再付款	(138)
(四) 谨防买单陷阱	(139)
(五) 不要忘记索要发票	(140)
第10章 做一个西餐美食家	(143)
一、西餐的餐台和座次安排	(145)
(一) 西餐的餐台	(145)

(二) 西餐的席次安排	(146)
二、西餐的餐具摆放及使用	(146)
(一) 西餐餐具的摆放规矩	(147)
(二) 刀叉的拿法和用法	(148)
(三) 餐巾的使用	(149)
(四) 牙签的使用	(150)
(五) 洗指碗的使用	(150)
三、西餐的点餐技巧	(150)
(一) 菜单的种类	(151)
(二) 正规的西餐餐序	(151)
(三) 西餐点菜的要诀	(152)
四、食用不同品类西餐时的礼仪	(153)
(一) 开胃品	(153)
(二) 汤类	(154)
(三) 面包类	(156)
(四) 海鲜类	(159)
(五) 肉餐类	(162)
(六) 米、面类	(163)
(七) 沙拉类	(164)
五、西餐饮酒礼仪	(165)
(一) 西餐用酒的种类	(165)
(二) 西餐厅如何点酒	(166)
(三) 斟酒	(169)
(四) 酒具的使用方法	(170)
(五) 在西餐厅喝酒的注意事项	(171)
第 11 章 吃出爱情滋味	(173)
一、餐桌是谈恋爱的好地方	(175)
(一) 二人世界第一餐	(175)
(二) 热恋在餐桌	(177)

二、浪漫餐饮有礼仪	(178)	
(一) 点菜时心意万千	(178)	
(二) 用餐时细节种种	(179)	
(三) 结账的礼仪	(180)	
三、在餐桌上敲定爱情	(181)	
(一) 西餐——移近水杯	(181)	
(二) 一班人吃大餐——先坐下，让他选择 位置	(181)	
(三) 在餐桌上求婚	(182)	
四、到对象家吃饭的礼节	(182)	
五、幸福从厨房开始	(183)	
第12章 浪漫人生由完美婚宴开始	(187)	
一、婚宴的类型	(189)	目
(一) 中式婚宴	(189)	
(二) 西式婚宴	(189)	
二、婚宴预订	(193)	录
(一) 婚宴地点仔细考虑	(193)	
(二) 婚宴订位细则要清楚	(195)	
(三) 婚礼蛋糕妙妙选	(196)	
三、婚宴邀请	(198)	
(一) 婚宴客人名单的拟定	(198)	
(二) 婚宴请柬写法	(199)	
(三) 提前通知外地客人	(200)	
(四) 准确预算婚宴酒席数	(200)	
四、婚宴准备	(201)	
(一) 确定酒店总管及服务人员的职责	(201)	
(二) 现场布置	(202)	
(三) 婚宴座位编排	(203)	
(四) 婚宴菜肴巧安排	(205)	

五、婚宴进行	(206)
(一) 婚礼及婚宴的一般程序	(206)
(二) 新郎新娘礼仪	(207)
(三) 参加婚宴的礼仪	(212)
六、婚宴注意事项	(216)
(一) 周密计划, 充分准备	(216)
(二) 谨防争吵事件	(217)
(三) 喝酒不要过量	(217)
第13章 家宴抵万金	(219)
一、家宴的种类	(221)
(一) 家庭内部家宴和用于公关、社交 活动的家宴	(221)
(二) 在家中举办的家宴和在饭店举办 的家宴	(221)
(三) 中式家宴和西式家宴	(222)
二、家宴的准备	(222)
(一) 确定日期和邀请对象	(223)
(二) 拟菜单和采购	(223)
(三) 餐桌的布置	(226)
(四) 环境与邻里	(227)
三、家宴进行	(228)
(一) 迎宾与赴宴	(228)
(二) 安排座次	(228)
(三) 正式开餐	(229)
(四) 家宴结束	(229)
四、家宴注意事项	(230)
(一) 菜肴制作	(230)
(二) 要善于制造轻松的家庭氛围	(231)
(三) 掌握上菜的程序和基本礼节	(231)

(四) 敬酒与劝菜	(232)	
(五) 在家吃饭也要准备公筷	(232)	
(六) 吃水果的礼节	(233)	
(七) 中途离席	(233)	
五、尽善尽美做主人	(234)	
六、十全十美做客人	(236)	
七、家庭日常餐饮礼仪	(237)	
(一) 餐前礼仪	(237)	
(二) 入座礼仪	(237)	
(三) 用餐礼仪	(238)	
(四) 餐后礼仪	(239)	
第 14 章 餐桌是商务洽谈的最佳平台	(241)	
一、工作餐的特点和礼仪	(243)	目
(一) 工作餐的特点	(243)	
(二) 工作餐的筹备	(245)	
(三) 工作餐的进行	(246)	录
二、自助餐礼仪	(248)	录
(一) 自助餐特点	(249)	
(二) 自助餐的礼仪规范	(249)	
三、商务宴会	(251)	
(一) 商务宴会的准备	(252)	
(二) 商务宴会的进行	(256)	
四、茶话会礼仪	(263)	
(一) 茶话会的主题	(264)	
(二) 来宾的确定	(265)	
(三) 时空的选择	(266)	
(四) 座次的安排	(268)	
(五) 茶点的准备	(269)	
(六) 茶话会的进行	(270)	

第 15 章 涉外宴请礼仪的制胜法宝	(273)
一、涉外宴请的形式	(275)
(一) 国宴	(275)
(二) 正式宴会	(275)
(三) 冷餐会	(276)
(四) 酒会	(276)
(五) 晚宴	(276)
(六) 工作餐	(277)
(七) 茶会	(277)
(八) 家宴	(277)
二、涉外宴请的准备	(277)
(一) 确定宴请目的、名义、对象、范围 与形式	(277)
(二) 确定宴请时间、地点	(278)
(三) 发出邀请和请柬格式	(279)
(四) 确定菜点酒水	(279)
(五) 席位安排	(279)
(六) 餐具的准备	(280)
三、涉外宴请的组织	(281)
(一) 正式宴请的安排	(281)
(二) 为外宾安排家宴	(282)
四、涉外宴请的基本原则	(282)
(一) 忠于祖国、忠于人民	(282)
(二) 遵守时间, 不得失约	(284)
(三) 尊重对方国家、民族的习俗以及喜好 与禁忌	(284)
(四) 强调节俭, 强调务实	(285)
五、涉外宴请的基本礼仪	(285)
(一) 仪容和服饰	(285)