

# 最新中西方餐桌礼仪差异论文(汇总8篇)

## 中西方餐桌礼仪差异论文篇一

中西方餐桌礼仪的差异是很多的。不少人在吃西餐时，都会担心失礼。其实，所谓餐桌礼仪是为了让餐膳可以不受阻碍和破坏，而得以顺利流畅地进行的实用守则。谨记整齐、清洁和保持安静三项原则便可无往而不利。

(1) 在当你应邀赴宴时，你对同桌进餐的人和餐桌上的谈话，大概要比对饮食要更感兴趣。因此进餐时，应该尽可能地少一些声响，少一些动作。

(2) 女主人一拿起餐巾时，你也就可以拿起你的餐巾，放在腿上。有时餐巾中包有一只小面包；如果是那样的话就把它取也，放在旁边的小碟上。

(3) 餐巾如果很大，就双叠着放在腿上；如果很小，就全部打开。千万别将餐巾别在领上或背心上，也不要手中乱揉。可以用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍或脏物。千万别用它来擦刀叉或碗碟。

(4) 正餐通常从汤开始。在你座前最大的一把匙就是汤匙，它就在你的右边的盘子旁边。不要错用放在桌子中间的那把匙子，因为那可能是取蔬菜可果酱用的。

(5) 在女主人拿起她的匙子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。女主人通常要等到每位客人都拿到菜后才开始。她不会像中国习惯那样，请你先吃。当她拿起匙或叉时，那就意味着大家也可以那样做了。

(6) 如果有鱼这道菜的话，它多半在汤以后送上，桌上可能有鱼的一把专用叉子，它也可能与吃肉的叉子相似，通常要小

一些，总之，鱼叉放在肉叉的外侧离盘较远的一侧。

(7)通常在鱼上桌之前，鱼骨早就剔净了，如果你吃的那块鱼还有刺的话，你可以左手拿着面包卷，或一块面包，右手拿着刀子，把刺拨开。

(8)如果嘴里有了一根刺，就应悄悄地，尽可能不引起注意地用手指将它取出，放在盘子边沿上，别放在桌上，或扔在地下。

答应对方的邀请后如果临时有事要迟到甚至取消约会，必须事先通知对方。赴会时稍迟是可以接受的，但若超过15分钟便会给对方不重视约会的坏印象。在点菜时自己应选定想吃的食物，如果看遍菜牌也没有头绪的话，可请侍应为你推荐餐厅的招牌菜，但要给明确的表示，如想吃海鲜、不吃红肉等，切记事事拿不定主意，只懂说是但(随便也罢)的人只会为同台客人添加麻烦。用餐要注意的细节甚多，但其实大部分也是日常的礼仪，只要保持冷静，不做大动作，不出声响或阻碍别人用餐的话已算合格。

1、使用餐具最基本的原则是由外至内，完成一道菜后侍奉收去该份餐具，按需要或会补上另一套刀叉。

2、吃肉类时(如牛扒)应从角落开始切，吃完一块再切下一块。遇到不吃的部分或配菜，只需将它移到碟边。

3、如嘴里有东西要吐出来，应将叉子递到嘴边接出，或以手指取出，再移到碟子边沿。整个过程要尽量不要引别人注意，之后自然地用餐便可。

4、遇到豆类或饭一类的配菜，可以左手握叉平放碟上，叉尖向上，再以刀子将豆类或饭轻拨到叉子上便可。若需要调味料但伸手又取不到，可要求对方递给你，千万不要站起来俯前去取。

5、吃完抹手抹嘴切忌用餐巾大力擦，注意仪态用餐巾的一角轻轻印去嘴上或手指上的油渍便可。

6、就算凳子多舒服，坐姿都应该保持正直，不要靠在椅背上面。进食时身体可略向前靠，两臂应紧贴身体，以免撞到隔壁。

7、吃完每碟菜之后，如将刀叉四边放，又或者打交叉乱放，非常难看。正确方法是将刀叉并排放在碟上，叉齿朝上。

## 中西方餐桌礼仪差异论文篇二

总的来说是西方餐桌上静，中国餐桌上动。西方人平日好动，但一坐到餐桌上便专心致志地去静静切割自家的盘中餐。中国人平日好静，一坐上餐桌，便滔滔不绝，相互让菜，劝酒。中国人餐桌上的闹与西方餐桌上的静反映出了中西饮食文化上的根本差异。

在中国文化传统中，人们在出席各种正式的会餐时也是比较讲究的，但是在现代风俗变迁和发展中，有进步的一面，也有落后的一面，有对传统的观看来，这种超负荷的饮食不仅造成浪费，而且危害人体。尽管中国人讲究食疗、食养，重视以饮食来养生滋补，但我们的烹调却以追求美味为第一要求，致使许多营养成分损失破坏，因此营养问题也许是中国饮食的最大弱点。

西方人强调科学与营养，因此烹调的全过程都严格按照科学规范行事。菜谱的使用就是一个极好的证明。西方人总是拿着菜谱去买菜，制作菜肴，但相比起来，还是一个非常机械的东西，而这导致了西餐的一个弊端)))缺乏特色。当人们身处异地想品尝当地美食时，肯定是不会有人选择肯德基或麦当劳之类食品的。另外，规范化的烹调甚至要求配料的准确，调料的添加精确到克，烹调时间精确到秒。由于西方菜肴制作的规范化，使其毫无创造性。令西方人不能理解的

是，中国烹调既不追求精确的规范化，反而推崇随意性。翻开中国的菜谱，常常发现原料的准备量、调料的添加量都是模糊的概念。而且中国烹调中，不仅讲究各大菜系要有各自的风味与特色，即使是同一菜系的同一个菜，所用的配菜与各种调料的匹配，也会依厨师的个人爱好特点有变化。同样是一道/麻婆豆腐，为四川客人烹制和为苏州客人烹制，所用的调料肯定是不同的。而在西方，一道菜在不同的地区不同的季节面对不同的食者，都毫无变化。

在中西饮食文化之中也明显体现出这种文化特征。西菜中除少数汤菜，正菜中各种原料互不相干，鱼就是鱼，牛排就是牛排，纵然有搭配，那也是在盘中进行的，这体现了继承，也有对传统文化习俗的违背。比如就餐时的衣着，要远比过去随意多了，可着中山装、夹克或西服等，这也正体现了传统文化的变迁和发展，这正是中西方文化融汇，相互发生正迁移作用最好的例证。

当今许多西方人，尤其是美国人不喜欢吸烟或喝酒，许多人也不喜欢别人在他们的住处吸烟喝酒。而在当今的中国，许多人既吸烟又喝酒，有一种社会怪现象似乎是不吸烟不喝酒就无以社交。所以在中国的餐桌上依旧存在吞云吐雾、烂醉如泥的陋习，尽管他们知道这有伤风范，但依旧不能禁绝之。想必这就是文化迁移和发展的不完全性、不彻底性的表现，我们有必要在正确理解和认识文化现象的基础上，不断推动人文文化的发展，提高民族人文素质。

中西都讲究正式的宴请活动的坐次安排。中国人传统上用八仙桌。对门为上，两边为偏座。请客时，年长者、主宾或地位高的人坐上座，男女主人或陪客者坐下座，其余客人按顺序坐偏座。西方人请客用长桌，男女主人分坐两端，然后在按男女主宾和一般客人的次序安排座位。对于餐桌的规矩，西方人进餐用刀叉，中国人用筷子。当然刀叉和筷子的用法都有各自的规矩。通过中西方饮食文化差异以及中西方餐桌礼仪的比较，不仅仅反映了各地的文化传统，还折射出不同

民族心理、价值观与道德标准、社会关系、社会礼仪和社会风俗等方面，即西方文化主张个人荣誉、自我中心、创新精神和个性自由，而中国文化主张谦虚谨慎、无私奉献、中庸之道和团结协作；西方人平等意识较强、家庭结构简单；而中国人等级观念较强，家庭结构较复杂，传统的幸福家庭多为四代同堂等。在跨文化交际中，由于文化障碍而导致的信息误解，甚至伤害对方的现象屡见不鲜。有时善意的言谈会使对方尴尬无比，礼貌的举止会被误解为荒诞粗俗。因此，研究不同文化之间的差异，研究正确的跨文化交际行为已成为不可忽视的问题。在对比研究过程中，各自的优、缺点显而易见。这种研究有利于文化的正迁移作用，以/取其精华，去其糟粕，从而促进本民族语言、人文文化的发展。

## 中西方餐桌礼仪差异论文篇三

中西本来地域就不同，那么餐桌的礼仪也就自然不同了，那么都知道吗?下面是本站为大家准备的中西方餐桌礼仪，希望可以帮助大家!

a□入座的位置。中国一般是客齐后导客入席，以左为上，视为首席，相对首座为二座，首座之下有三座，二座之下为四座。在西方，一般说来，面对门的离门最远的那个座位是女主人的，与之相对的是男主人的座位。女主人右手边的座位是第一主宾席，一般是位先生，男主人右边的座位是第二主宾席，一般是主宾的夫人。女主人左边的座位是第三主宾席，男主人的左边的座位是第四主宾席。

b□上菜的顺序在中国第一道菜是汤，紧接着是主食辟如干饭，再则是餐酒最后一道菜是水果用来促进消化;在西方国家里上菜顺序一般是菜和汤、水果、餐酒、主食最后是甜点和咖啡。

c□餐具上的不同。在中国餐具较简单一般只有杯子、盘子、碗、碟子、筷子、匙羹等几种，而西方分有刀叉匙杯盘等，

刀叉又会细分成很多种。茶杯，咖啡杯为瓷器并配有小碟，水杯、酒杯多为玻璃制品。

d□表示停餐方法的不同。筵席中暂时停餐，可以把筷子直搁在碟子或者调羹上。如果将筷子横搁在碟子上，那是表示酒醉饭饱不再进膳了。在西方略事休息时，刀叉的摆法不同意思不同，刀叉以八字形状摆在盘子中央意味着要略作休息；若刀叉突出到盘子外面，不安全也不好看，边说话边挥舞刀叉是失礼举动。用餐后，将刀叉摆成四点钟方向即可。

总的来说是西方餐桌上静，中国餐桌上动。西方人平日好动，但一坐到餐桌上便专心致志地去静静切割自家的盘中餐。中国人平日好静，一坐上餐桌，便滔滔不绝，相互让菜，劝酒。中国人餐桌上的闹与西方餐桌上的静反映出了中西饮食文化上的根本差异。

在中国文化传统中，人们在出席各种正式的会餐时也是比较讲究的，但是在现代风俗变迁和发展中，有进步的一面，也有落后的一面，有对传统的观看来，这种超负荷的饮食不仅造成浪费，而且危害人体。尽管中国人讲究食疗、食养，重视以饮食来养生滋补，但我们的烹调却以追求美味为第一要求，致使许多营养成分损失破坏，因此营养问题也许是中国饮食的最大弱点。

西方人强调科学与营养，因此烹调的全过程都严格按照科学规范行事。菜谱的使用就是一个极好的证明。西方人总是拿着菜谱去买菜，制作菜肴，但相比起来，还是一个非常机械的东西，而这导致了西餐的一个弊端) ) ) 缺乏特色。当人们身处异地想品尝当地美食时，肯定是不会有人选择肯德基或麦当劳之类食品的。另外，规范化的烹调甚至要求配料的准确，调料的添加精确到克，烹调时间精确到秒。由于西方菜肴制作的规范化，使其毫无创造性。令西方人不能理解的是，中国烹调不仅不追求精确的规范化，反而推崇随意性。翻开中国的菜谱，常常发现原料的准备量、调料的添加量都是模

糊的概念。而且中国烹调中，不仅讲究各大菜系要有各自的风味与特色，即使是同一菜系的同一个菜，所用的配菜与各种调料的匹配，也会依厨师的个人爱好特点有变化。同样是一道/麻婆豆腐，为四川客人烹制和为苏州客人烹制，所用的调料肯定是不同的。而在西方，一道菜在不同的地区不同的季节面对不同的食者，都毫无变化。

在中西饮食文化之中也明显体现出这种文化特征。西菜中除少数汤菜，正菜中各种原料互不相干，鱼就是鱼，牛排就是牛排，纵然有搭配，那也是在盘中进行的，这体现了继承，也有对传统文化习俗的违背。比如就餐时的衣着，要远比过去随意多了，可着中山装、夹克或西服等，这也正体现了传统文化的变迁和发展，这正是中西方文化融汇，相互发生正迁移作用最好的。

## 中西方餐桌礼仪差异论文篇四

中国的是：

先请客人入座上席，再请长辈入座客人旁。入座的时候要从椅子的左边进入。主人必须注意的一点是切不可让客人坐在靠近上菜的座位，此为一大忌。如果是圆桌子，则对着大门的是主座。现代较为流行的中餐宴饮礼仪，其座次借西方以右为上的法则，第一主宾坐在主人的右边，第二主宾坐在主人的左边或者第一主宾的右边。在西方的中，女主人宣布晚宴准备就绪后，男主人引宾客依次就座，一般座位的安排以男女分隔而坐的原则，男主宾先就座，其位置在女主人的右边，而女主宾则在男主宾的右边，其他的夫妇则以对角方式入座。

中餐的上菜顺序一般是先上凉菜、饮料或酒，然后是热菜、主食和汤，最后是水果和甜点。而西方的上菜程序通常是：冷菜、海鲜、主菜、甜点、咖啡和水果。冷菜也叫开胃小菜，

作为第一道菜，一般和开胃酒并用。

中餐的餐具主要有筷子、碟，碗、勺子等。在正式的宴会上，水杯通常放在菜盘的左上方，酒杯放在菜盘右上方。西餐的餐具主要有刀子、叉子、碗、盘子、碟子等。 4. 餐巾：

中餐在正式用餐前，服务员会为每人递上一·9·块热毛巾，它只能用来擦手，擦完手之后，应放回原来的盘子里，由服务员拿走，在宴会结束前，会再上一块湿毛巾用来擦嘴，千万不能用来擦汗、抹脸。西餐中，餐巾放在盘子里，要么放在盘子的旁边。

#### 5. 停菜方法：

在中餐结束时，筷子应整齐地放在靠碗右边的桌上，并应等客人们都放下筷子以后，主人示意离席后方可以离开，不能自己吃完了放下筷子就走，这样做是很没礼貌的表现。而在西餐结束的时候，要将叉子的下面向上，刀子的刀刃侧向内与叉子并拢，平行地放在盘子上，而且要把柄放在盘子内以便于服务员收拾。

一声“hello”或按时间来分，说声“早上好！”“下午好！”“晚上好！”就可以了。

西方人最常用的问候语大多有两类：

第一，谈天气. 如英国人见面说：

“今天天气不错呵！”这是因为英国终年西风带的影响，大西洋吹来的潮湿气流使得天气无常，就连天气预报也没准，因此人们最关系天气. 第二，谈近况. 但只局限于泛泛而谈，不涉及隐私，可以说：

“最近好吗？”初次见面总要说：



“认识你很高兴”之类的客套话。

## 中西方餐桌礼仪差异论文篇五

肉类：切牛排时应由外侧向内切，切一块吃一块，请不要为了贪图方便而一次将其切成碎块，这不但是缺乏气质的表现，而且会让鲜美的肉汁流失，非常可惜；割肉块时大小要适中，不要切得太大，以至于有嘴巴合不起来的危险。咀嚼食物时，请务必将嘴巴合起来，避免发出声音，而且口中食物未吞下之前，不要再送入口。

贝类海鲜：贝类海鲜应该以左手持壳，右手持叉，将其肉挑出来吃。吃鱼片时，可用右手持叉进食，避免使用刀具，因为细嫩的鱼肉很容易就会被切碎而变得难以收拾；遇到一整条鱼的时候，先吃鱼的上层，再用刀叉剔除鱼骨，切忌翻身，吃龙虾时，可用手指去掉虾壳后食用。

水果：水分多的水果应该用小汤匙取食。桃类及瓜类，餐厅会先削皮切片，应该用小叉子取食。草莓类则多放于小碟中，用匙或叉取食均可。另外，在吃水果的时候，餐厅通常会提供洗手盒，里面会放置花瓣或柠檬。以供洗手之用。

甜点：一般蛋糕及饼类，用小叉子分割取食，较硬的用刀切割后，同样用小叉子分割取食，至于霜淇淋或布丁等，就可用小汤匙取食。如果遇到小块的。硬饼干，可以直接取用。

## 中西方餐桌礼仪差异论文篇六

有关餐巾的使用问题，必须等大家都坐定之后，才可开始使用。餐巾摊开后，应该摊平放在大腿上，千万不要放进领口，因为三岁小女孩这样做或许很可爱，但十三岁以后的成人这样做就有点不太好了。

另外，餐巾的主要功能是防止食物弄脏衣服，以及擦掉嘴唇

与手的油渍，请不要在忘记带面纸的情况下，拿来擦鼻子，因为这样既不典雅也不卫生。

有些人或许会担心食具的卫生问题，因而用餐巾来擦拭食具，其实这是很不礼貌的举动，会造成餐厅或主人的难堪。用餐完毕之后，应该将餐巾折好，置放在餐桌上再离开。

在西餐的刀叉使用顺序方面，原则是由外而内。要先使用摆在餐盘最外侧的食具，每吃一道，就用一副刀叉；食用完毕之后，刀叉并排在盘子中央，服务生会主动来将盘子收走。食具除了用来切割食物之外，也被用来移动食物，因为在正式场合下转动盘子是很不礼貌的行为。

## 中西方餐桌礼仪差异论文篇七

(1) 筷子。筷子是中餐最重要的餐具。在使用当中，用餐前筷子一定要整齐的放在饭碗的右侧，用餐后一定要整齐的竖向放在饭碗的正中。不论筷子上是否残留着食物，都不要去舔；和人交谈时，要暂时放下筷子；不要把筷子竖直插放在食物上面；不能用筷子剔牙、挠痒或用来夹取食物以外的东西。

(2) 勺子。勺子主要是用来喝汤的，有时也可以用来取形状比较小的菜。用勺子取食物时，不要过满，免得溢出来弄脏餐桌或自己的衣服。用勺子取食物后，要立即食用或放在自己的碟子里，如果取用的食物太烫，可以先放到自己的碗里等凉了再吃，千万不要用嘴去吹，也不要把勺子塞进嘴里，或反复吮吸。

(3) 盘子。盘子主要用来盛食物的，根据所盛食物的多少和形状不同而大小形状各异。稍微小一点的盘子为食碟，一般放在碗的左边，是用来暂放从公用菜盘里取来享用的菜肴。用食碟时，一次不要取过多的菜肴，不要把多种菜肴放在一起，以防它们相互串味。不吃的残渣、骨、刺应放在食盘的

前端，放的时候不能直接从嘴里吐在食碟上，要用筷子加放到碟子旁边。

(4) 水杯。水杯主要用来盛放清水、汽水、果汁、可乐等饮料，一般放在碟子的左上方。不要用它来盛酒，也不要倒扣水杯。另外，喝进嘴里的东西不能再吐回水杯。

(5) 餐巾。在用餐前，比较讲究的餐厅或主人，会为每位用餐者上一块湿毛巾，它只是用来擦手的，擦手后，由服务员或主人拿走。有时候，在正式宴会结束前，会上一块湿毛巾，它是用来擦嘴的，不能擦脸、抹汗。

(6) 牙签。剔牙时，应用另一只手掩住口部，剔出来的东西，不要当众欣赏或再次入口，也不要随手乱弹，随口乱吐。剔牙后，不要长时间的叼着牙签。

## 2、西餐餐具的摆放和使用方法

(1) 餐具摆放和取用原则。餐具摆放时托盘居中，左叉右刀，刀尖向上，刀口向内，盘前横匙，主食靠左，餐具靠右，其余用具酌情摆放。酒杯的数量与酒的种类相等，摆法是从左到右，依次摆烈性酒杯，葡萄酒杯，香槟酒杯，啤酒杯。西餐中餐巾放在盘子里，如果在宾客尚未落坐前需要往盘子里放某种事物时，餐巾就放在盘子旁边。餐具的取用应由外而内，切用时可以使用法式方式，即左手拿叉右手拿刀，边切边用；也可用英美式，即右手拿刀，左手拿叉，切好后再改用右手拿叉取用。一般用右手拿汤匙和杯子，用餐具把食物送到嘴里，而不要把盘碗端起来。

(2) 餐具的使用方法。刀叉的使用原则：使用刀叉进餐时，刀用来切割食物，叉用来送食物入口。使用刀时，刀刃不可向外。而且不可将刀叉的一端放在盘子上，另一端放在桌子上；进餐中需要暂时放下刀叉时，应摆成#八。字型，分别放置餐盘边上，刀刃朝向自己，表示还要继续吃；用餐结束后，

将叉子的背面向上，刀刃向内与叉子并拢，平放放置于餐盘上，表示用餐结束。谈话时有肢体语言或传菜时，应将刀叉放下，不要手拿刀叉在空中挥动。用完刀叉后，应将其横放于餐盘中央，而不是盘边或餐桌上；放置方式为刀口朝着自己，叉口朝左，以便于取走时的安全性。餐匙的使用原则：通常，餐匙可以分为两种，一种是汤匙，个头比较大，被摆放在右侧最外端，与刀并齐摆放；一种是甜品匙，个头比较小，被横摆在吃甜品所用的刀叉正上方。当用汤匙合调味料时，需右手拿汤匙，左手拿叉。食物切好后，在盘中上将食物与酱料一同舀起食用；喝完汤之后，应该把汤匙放在餐盘对面的一方。要注意餐匙绝对不能直接用来舀取任何主食或者菜肴，已经开始使用的餐匙不能放回原处。。酒杯的使用原则：在西餐中，吃不同的菜需要搭配不同的酒，通常不同的酒杯用来喝不同的酒。在每位用餐者右边餐刀的上方，会摆着三四只酒水杯。可一次由外侧向内侧使用，一般香槟酒杯、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯以及水杯是不可缺少的。

### 3、西餐上菜顺序的差异

中餐上菜顺序是：先上凉菜、饮料及酒，后上热菜，然后上主食，最后上甜食和水果。宴会上桌数很多时，各桌的每一道菜应同时上。上菜顺序依然保持传统，先冷后热。热菜应从主宾对面席位的左侧上；上单份菜或配菜和小吃先宾后主，上全鸡、全鸭、全鱼等整形菜，不能头尾朝向正主位。上菜的方式大体上有以下几种：一是把大盘菜端上，由各人自取；二是由侍者托着菜盘逐一给每位分让；三是用小碟盛放，每人一份。在正式宴席上，菜式的吃法很像放映的幻灯片，每一次一道菜。西餐上菜程序通常是：面包黄油+凉菜+汤+海鲜+主菜+甜点心+咖啡和水果。冷菜、汤，同时就着面包吃。凉菜也叫开胃小菜，作为第一道菜，一般与开胃酒并用。汤分清汤和奶油浓汤。主菜有鱼、猪肉、牛肉、鸡等。甜食常有冰淇淋、布丁等。

### 4、用餐过程中应注意的礼仪

(1) 餐桌上取食的礼仪。中餐的取食原则：菜品需由主宾先取；取菜时，不要取得太多。敬酒应以年龄大小、职务高低、宾主身份为序，要先给尊者、长者敬酒。应注意的事项：取菜时不要左顾右盼，在公用的菜盘里挑挑拣拣；多人一桌用餐，取菜应注意相互礼让，依次而行，取用适量；够不着的菜，可以请人帮忙盛取，切忌起身甚至离座去取；进餐时不要打嗝，吃面喝汤时也不要发出#呼噜声。；假如打了喷嚏、肠鸣、咳嗽，应说一声#对不起。之类的话以示歉意。西餐的取食原则：进餐时尽量不要发出餐刀刮盘子的声音；就餐时尽量少说话，饭后吃甜点时才是聊天时间；喝汤时，用汤勺从里向外舀，不要发出声；吃面包时，先用刀将其切成两半，然后用手撕成块吃；吃意大利面时应用叉子慢慢将面条卷起来送入口中，如果不是条形面，直接用叉匙舀起来即可；吃水果时不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成几瓣，再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。应注意的事项：不要用自己的餐具为他人夹菜；不要将盘子里的食物全部切好后再用右手拿叉子吃；骨头或者不吃的食物，不能扔在地上或放在台布上，而应当放在盘子的一角。

(2) 餐桌上交谈的礼仪。中餐讲究热闹，喜欢边吃边聊。交谈时注意几点：讲话要有分寸、有礼节、有教养、有学识。避隐私、避浅薄、避粗鄙、避忌讳，不宜深谈对方不感兴趣的话题，交谈中要神态专注，用词委婉，礼让对方。西方餐桌上以静为主，进餐时与左右客人交谈，但应避免高声谈笑。不要只同几个熟人交谈，左右客人如不认识，可选自我介绍，别人讲话不可搭嘴插话。

## 5、餐桌上离席的礼仪

中餐在宴会结束时，只能由主人来示意宴会结束；在主人和主宾离开座位后，其它宾客才能散席；主人应在门口为宾客送行；客人应向主人致谢；如果中途道别只需和主人打个招呼或向左右宾客点头示意即可。西餐在宴会结束时，首先将腿上的餐巾拿起，随意叠好，再把餐巾放在餐桌的左侧，然

后起身离座。用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席。离席时，应帮助隔座长者或女士拖拉座椅，告别时应向主人致谢，更为慎重时，还可再以电话或谢卡致谢。

## 中西方餐桌礼仪差异论文篇八

(1) 在当你应邀赴宴时，你对同桌进餐的人和餐桌上的谈话，大概要比对饮食要更感兴趣。因此进餐时，应该尽可能地少一些声响，少一些动作。

(2) 女主人一拿起餐巾时，你也就可以拿起你的餐巾，放在腿上。有时餐巾中包有一只小面包；如果是那样的话就把它取也，放在旁边的小碟上。

(3) 餐巾如果很大，就双叠着放在腿上；如果很小，就全部打开。千万别将餐巾别在领上或背心上，也不要手中乱揉。可以用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍或脏物。千万别用它来擦刀叉或碗碟。

(4) 正餐通常从汤开始。在你座前最大的一把匙就是汤匙，它就在你的右边的盘子旁边。不要错用放在桌子中间的那把匙子，因为那可能是取蔬菜可果酱用的。

(5) 在女主人拿起她的匙子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。女主人通常要等到每位客人都拿到菜后才开始。她不会像中国习惯那样，请你先吃。当她拿起匙或叉时，那就意味着大家也可以那样做了。

(6) 如果有鱼这道菜的话，它多半在汤以后送上，桌上可能有鱼的一把专用叉子，它也可能与吃肉的叉子相似，通常要小一些，总之，鱼叉放在肉叉的外侧离盘较远的一侧。

(7) 通常在鱼上桌之前，鱼骨早就剔净了，如果你吃的那块鱼还有刺的话，你可以左手拿着面包卷，或一块面包，右手

拿着刀子，把刺拨开。

(8) 如果嘴里有了一根刺，就应悄悄地，尽可能不引起注意地用手指将它取出，放在盘子边沿上，别放在桌上，或扔在地下。