

宴请礼仪： 中西有别 文雅宴宾

知书识礼
职场篇

礼仪

职场篇

西餐进餐礼仪

随着中西文化交流的深入发展,西餐目前已经逐渐进入了中国人的生活。在涉外商务中,经常会遇到西餐的场合,因此西餐礼仪也显得尤为重要。

西餐的菜序

西餐的菜序与中餐具有明显的不同。在中餐里,汤是用餐的标准“结束曲”;西餐中,汤是被用来“打头阵”的。

西餐的正餐,特别是较为正规的,菜序复杂多样,十分讲究。西餐正餐往往会由七八道菜肴所构成。一顿完整的正餐,进餐时间约需1-2小时。上菜的次序依次是开胃菜、汤、主菜、点心、甜品、热饮。

餐具的使用

在正规的西餐宴会上,菜肴是一道一道分别上桌的,而每吃一道菜肴,都需更换一副刀叉。刀叉并用方式有英国式和美国式两种。英国式的使用方法要求就餐者在使用刀叉时,始终右手持刀,左手持叉,一边切割一边叉而食之,这种方法显得比较文雅;美国式的具体做法是右刀左叉,一鼓作气将要吃的食物全部切好,然后再把右手的餐刀斜放在餐盘的前面,将左手的餐叉换到右手,最后右手执叉就餐。

西餐中餐匙有两种,一是汤匙,其形状较大;二是甜品匙,在一般情况下,它被放在吃甜品所使用的刀叉的正上方,并且与之并列。

进餐时礼仪

西式宴会一般准时开始,因此,应邀赴宴绝不能迟到,也不能到得太早。女士优先。入席时,男士应替身边的女士拉开椅子,请她入座后,自己再坐下;进餐时也要随时照顾女士。

自始至终,来宾必须时刻注意女主人的举动,以免失礼。比如说,偶有迟到的客人入座,当从座位上站起来迎接、招呼时,席上的男宾,也必须陪同站起来。每一道菜上来时,也要经女主人招呼后,才能开始进餐。

客人在进餐过程中离席是不礼貌的,必须离席的话,则应请女主人原谅。当女主人表示宴会结束时,就从座位上起立,与此同时,所有的客人也都应随着起立。按礼节来说,在女客人起立后,男客人应帮助她们把椅子回归原处。

张亚琴



宴请是为了表示欢迎、答谢、祝贺、喜庆等活动而举行的餐饮活动,以增进友谊和融洽气氛,是国际交往中最常见的交际活动形式。宴请的形式多样,礼仪繁多,掌握其礼仪规范是十分必要的。

朱玉婷

目的明确 发出邀请

宴请是一种社交性活动,是对宾客的一种礼遇,必须按规定礼节礼仪的要求进行准备。宴请的目的很明确,如节庆日聚会、贵宾来访、工作交流、结婚祝寿等。根据不同目的来决定宴请的对象和范围。宴请规格确定一般应考虑出席者的最高身份、人数、目的、主宾情况等因素。规格过低,会显得失礼、不尊重;规格过高,则造成浪费。

宴请的时间和地点,应根据宴请的目的和主宾的情况而定,一般来说,宴请的时间安排应对主宾双方都较为合适为宜,最好事先征求一下主宾的意见。

邀请的形式有两种,一是口头的,一是书面的。口头邀请就是当面或者通过电话把活动的目的、名义以及邀请的范围、时间、地点等等告诉对方,然后等待对方答复,对方同意后再做活动安排。书面邀请也有两种方式,一种是比较普遍的发“请帖”;还有一种就是写“便函”,这种方式目前使用较少。

菜谱安排 看客下菜

宴会菜谱的确定,应根据宴会的规格,所谓“看客下菜”。总的原则应考虑

客人的身份以及宴请的目的,做到丰俭得当。整桌菜谱应有冷有热,荤素搭配,有主有次,主次分明,既突出主菜,如鲍鱼、鱼翅等,以显示菜肴的档次,又配一般菜以调剂客人的口味,如特色小炒、传统地方风味菜等,以显示菜肴的丰富。具体菜肴的确定,还应以合适多数客人的口味为前提,尤其要照顾主宾的饮食习惯。例如,不少外宾并不太喜欢我们的山珍海味,特别是海参;伊斯兰教徒的清真席,不用酒,甚至不用任何带酒精的饮料和猪肉;印度教不吃牛肉,满族人不吃狗肉,等等。所有这些忌讳,在选菜时都应该考虑到。

准时赴宴 文雅进餐

宾客参加宴会,无论是代表组织,还是以个人身份出席,从宴会开始到告辞都应注重礼节规范。出席宴会之前,一般应梳洗打扮。女士要化妆,男士梳理头发并剃胡须。衣着要求整洁、大方、美观,这给宴会增添隆重热烈的气氛。如果参加家庭宴会,可给女主人准备一份礼品,在宴会开始之前送给主人。

按时出席宴会是最基本的礼貌。出席宴请活动,抵达的迟早、逗留时间的

长短,在一定程度上反映对主人的尊重,应根据活动的性质和当地习俗掌握。坐定后,如已有茶,可轻轻饮用。无论是主人还是宾客或陪客,都应与同桌的人交谈,特别是左邻右座,不可只与几位熟人或一两人交谈。宴会开始时,一般是主人先致祝酒辞。此时应停止谈话,不可吃东西,注意倾听。致辞完毕,主人招呼后,即可开始进餐。进餐时要注意举止文雅。举杯祝酒时,主人和主宾先碰,人多时可以同时举杯示意,不一定碰杯。宴会上相互敬酒表示热烈的气氛,但切忌饮酒过量。宴会结束一般先由主人向主宾示意,请其做好离席准备,然后从座位上站起,这是请全体起立的信号。若确实有事需提前退席,应向主人打招呼后轻轻离去。

中餐进餐礼仪

中国餐饮礼仪可谓源远流长。据文献记载,在周代,饮食礼仪已形成一套相当完善的制度。在现代商务交往中,宴请也是不可少的一个方面。

席位座次安排

在国际交往场合和商务交际场合,中餐习惯于按职务和身份高低排列席位,如果携夫人出席,通常将女士排在一起,即主宾坐在男主人右上方,其夫人坐在女主人右上方。

桌次高低以离主桌位置远近而定,右高左低。桌数较多时,要摆桌次牌,既方便宾、主,也有利于管理。中餐宴会上的主桌有两种,一种是长方形横摆

桌,主宾面向众席而坐;另一种是大圆桌,主宾围桌而坐。主桌的座位应摆放名签。中餐宴会多使用圆桌,如果是多桌中餐,则桌次一般以居中或最前面的桌子为主桌。

进餐中礼仪

宴会开始时,一般是主人先致祝酒辞。此时应停止谈话,不可吃东西,注意倾听。致辞完毕,主人招呼后,即可开始进餐。进餐时要注意举止文雅,嚼嚼食物时,不可发出声响;食物过热时,可稍候再吃,切勿用嘴吹;鱼刺、骨头、菜渣等不可直接外吐,要用餐巾掩嘴,用筷子取出,或轻吐在叉匙上,放在碟

中。

用餐前应先餐巾打开铺在腿上,用餐完毕叠好放在盘子右侧,不可放在椅子上,亦不可叠得方方正正而被误认为未使用过。餐巾只能擦嘴不能擦面、擦汗等。服务员送来的香巾是擦面的,擦毕放回原盛器内。

对不合口味的菜,勿显出难堪的表情。作为主人宴请时,席上不必说过分谦虚的话。对来华时间较长的外宾,不必说这是中国的名酒名菜。在给宾客让菜时,要用公用餐具主动让菜,切不可用自己的餐具让菜。

张亚琴

