

基本禮儀-食的禮儀

1. 中餐的禮儀
2. 中式宴會的禮儀
3. 西餐的禮儀
4. 日本與其他飲食禮儀
5. 菸酒禮儀

1.0. 中餐的禮儀



Source: <http://www.ireallylikefood.com/>

1.01. 中餐基本規範

1. 中餐基本規範

中餐用餐的基本規範，可概括為以下各點：

- 1.1. 碗、筷、碟、匙
- 1.2. 公筷母匙
- 1.3. 飲食不出聲
- 1.4. 茶七飯八
- 1.5. 酒與菜上桌
- 1.6. 主人先敬酒
- 1.7. 乾杯或隨意
- 1.8. 划拳忌吵
- 1.9. 服裝與談吐



Source: <http://ilearn-culture.com>

1.02. 中餐上菜秩序

2. 中餐上菜順序

一般中式用餐，上菜的順序是：

- 2.1. 冷盤
- 2.2. 熱炒
- 2.3. 主菜
- 2.4. 甜點或點心
- 2.5. 水果
- 2.6. 茶



Source: <http://ilearn-culture.com>

1.03. 中餐佐酒

3. 中餐飲用的酒

中餐佐餐飲用以烈酒為多，家庭宴客兼用汽水與果汁酒)。烈酒主要為白酒與黃酒，此外，則為啤酒、水果酒或配製酒。

中式用餐，主人會先敬酒而後開始吃菜，互相敬酒，以至宴會結束，並不像西餐之酒，得區別為：飯前酒、席上酒與飯後酒。



Source: <http://kaleidoscope.cultural-china.com/>

1.04. 中餐禁忌

4. 中式用餐的禁忌

- 4.1. 食物在口，不可同時說話。
- 4.2. 喝湯、喝酒時，必須放下筷子。
- 4.3. 取食饅頭或包子時，不宜同時以右手取菜。
- 4.4. 魚或肉的骨頭，留置餐桌上小碟。
- 4.5. 應邀與宴不可遲到；
先走，宜向主人告退。
- 4.6. 餐桌上的談吐、敬酒等，
都不應大聲喧嘩。



Source: <http://ilearn-culture.com>

1.05. 中餐禁忌(續)

- 4.7. 敬酒時，不可強求對方乾杯。
- 4.8. 在餐桌上使用牙籤，須以手掩口。
- 4.9. 餐巾不可用來當手帕，宜放在大腿上；
不可別在領口。
- 4.10. 入坐時與離坐時，應從椅子側方進出；
男士應協助女士入
坐與離坐。
- 4.11. 中、西餐宴席上，
主賓人數忌有13數。



Source: <http://ilearn-culture.com>

1.06. 中式餐桌與座位

5. 中餐的桌位與座位

5.1. 中餐的餐桌

中餐的餐桌秩序，原則上係依「右大左小、
中大右次左小、內大外小」順序安排應用。

5.2. 中餐的座位

原則上，主人背對門口，
主人正前方為主賓，其餘
賓客按「先右後左」方式
依次排定；如男女主人同
在一桌，則有併坐或分坐
兩種型式。



Source: <http://ilearn-culture.com>

1.07. 西式餐桌與座位

西式：有下列三項原則：

1. 尊右原則：

- 男女主人及賓客夫婦皆並肩而坐時，女性居右。
- 男女主人對坐，女主人之右為首席，男主人之右次之，依此類推。

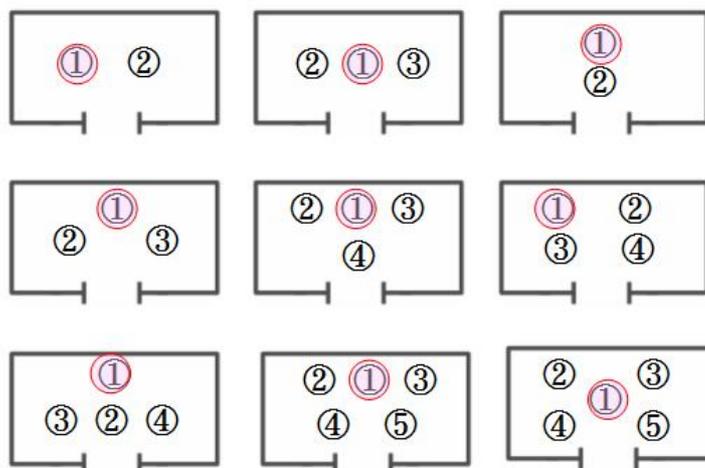
2. 3P原則：

- 賓客地位(Position)座次視地位而定，受邀賓客配偶之地位隨賓客而定。
- 政治考量(Political Situation)外交場合時，外交部長之座次高於其他部長。
- 人際關係(Personal Relationship)賓客間交情、關係及語言均應考慮。

3. 分坐原則：

- ● 男女分坐、● 夫婦分坐、● 華洋分坐。

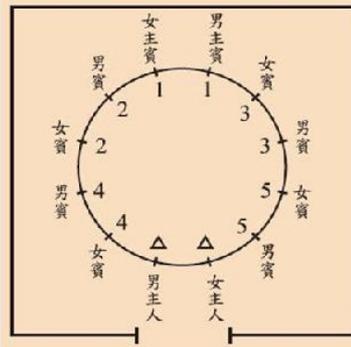
1.07. 中餐餐桌秩序



1.08. 中式圓桌

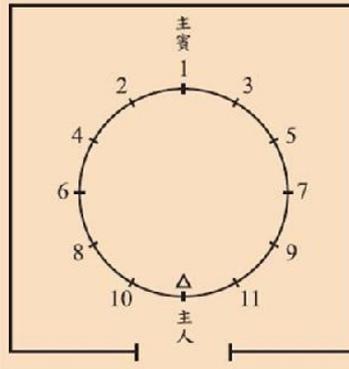
中式圓桌排法之一

說明：男女主人(男左女右)並肩而坐，男女成對自上而下，自右而左。



中式圓桌排法之二

說明：主賓與主人相對而坐，高位自上而下，自右而左。

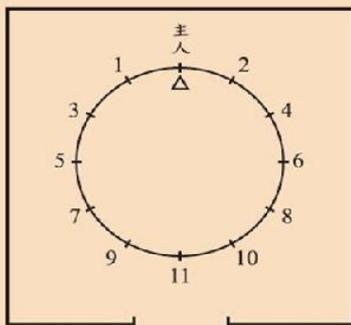


Source: <http://www.mofa.gov.tw>

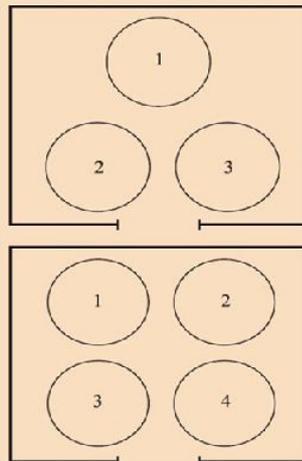
1.08.1. 中式圓桌(續)

中式圓桌排法之三

說明：主人地位高於與宴賓客，且無明顯主賓時，可安排主人居中，高位自上而下，依此類推。



多圓桌排法

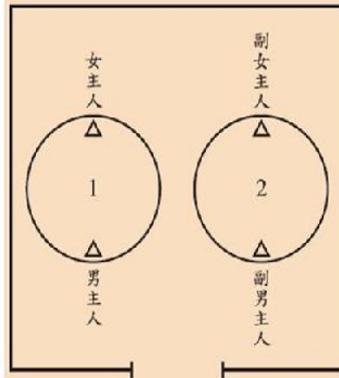


Source: <http://www.mofa.gov.tw>

1.08.2. 中式兩圓桌

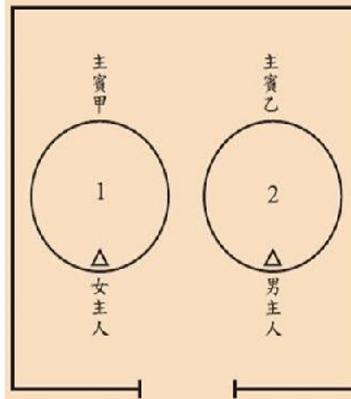
兩圓桌排法之一

說明：採用西式圓桌排法，男女主人對坐於第1圓桌，另設副男女主人主持第2桌。



兩圓桌排法之二

說明：主賓與主人對坐，男女主人分據一桌。

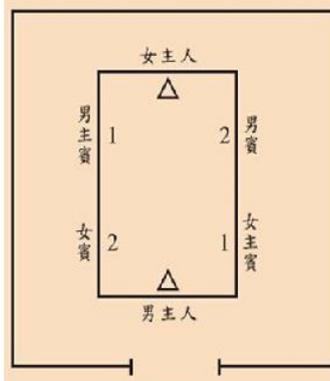


Source: <http://www.mofa.gov.tw>

1.09. 長桌席次安排

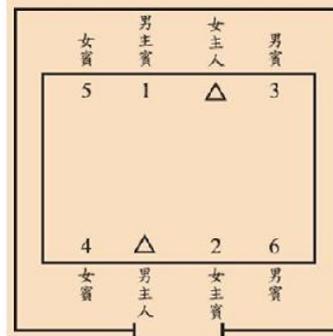
長桌排法之一

說明：賓主6人，男女主人對坐，分據兩端。



長桌排法之二

說明：賓主8人，男女賓客夾坐，男士面對男士，女士面對女士。仍以靠近男女主人之位為尊。



Source: <http://www.mofa.gov.tw>

1.09.1. 長桌席次安排(續)

長桌排法之三

說明：賓主12人，男女主人對坐於中央，長桌兩側為末座。

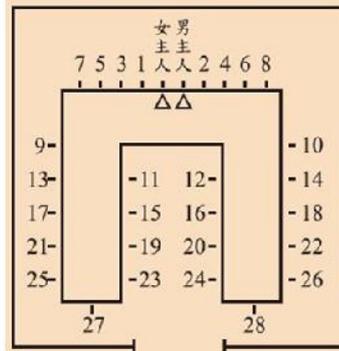


Source: <http://www.mofa.gov.tw>

1.10. 馬蹄形桌席次安排

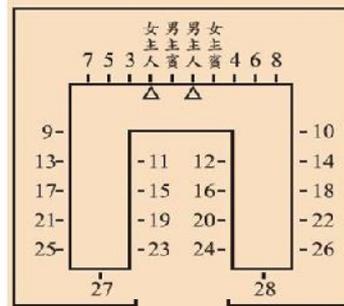
馬蹄形桌排法之一

說明：男女主人地位高於與宴賓客時，居中央席位，席次排序由女主人右方算起。



馬蹄形桌排法之二

說明：男女主人與男女主賓地位相等時，則間隔坐於中央，以示平等尊重。如外交部部長暨夫人宴請他國外交部部長伉儷時，可用此種排法。

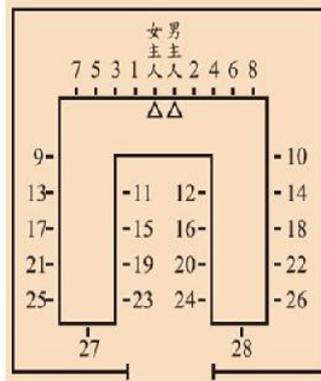


Source: <http://www.mofa.gov.tw>

1.11. 馬蹄形桌席次安排(續)

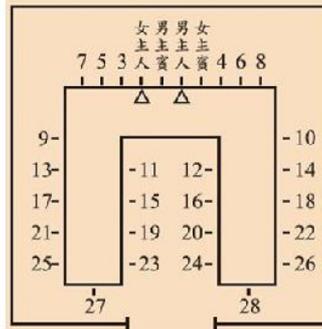
馬蹄形桌排法之一

說明：男女主人地位高於與宴賓客時，居中央席位，席次排序由女主人右方算起。



馬蹄形桌排法之二

說明：男女主人與男女主賓地位相等時，則間隔坐於中央，以示平等尊重。如外交部部長暨夫人宴請他國外交部部長伉儷時，可用此種排法。



Source: <http://www.mofa.gov.tw>

1.12. 席次安排注意事項

注意事項：

- 西式席次遠近以男女主人為中心，愈近愈尊，女賓忌排末座，主人通常背門而坐。
- 賓主人數若男女相等，以六、十、十四人最為理想，可使男女賓間隔坐，亦可使男女主人對坐。
- 中西式餐桌賓主總數忌十三。
- 倘賓主間無明顯職位差別、無特殊政治考量，席次之安排亦可以工作性質、生活背景及相互交談便利為考量。

2.0. 中式餐會禮儀

1. 中式餐會的性質、種類與程序

舉辦宴會餐會主要基於(宴會目的)：

- 1.1. 節慶活動需要
- 1.2. 聯誼性質邀宴
- 1.3. 商業或外交工作性質宴飲



Source:<http://www.restaurants.co.ke/>

2.01. 中式餐會的種類

2. 中式餐會，最普遍的宴會種類如下：

- 2.1. 早餐會(Breakfast Meeting)
- 2.2. 早午餐會(Brunch)或午餐會(Lunch, Luncheon)
- 2.3. 晚宴或宵夜(Dinner or Supper)
- 2.4. 中式飲茶
- 2.5. 自助餐會(Buffer)
- 2.6. 酒會(Cocktail Party)
- 2.7. 家庭餐會(Open House Party)
- 2.8. 特別餐會



上述的各種宴會餐會，大都有一定的籌辦程序：

【籌劃 → 邀約 → 接待 → 入宴 → 餘興 → 送客】

2.02. 中式菜單

- 在正式宴會上均備有菜單 (menu) 和客單 (guest list)，客單係賓客名單之簡稱。
- 須列出座位表 (seating chart) 和擺設座位卡 (seating card)。
- 專責的接待員或服務人員。
- 菜餚之選定應注意賓客之好惡及宗教之忌諱。如佛教徒素食，回教及猶太教徒忌豬肉，印度教徒忌牛肉，非洲人不喜豬肉、淡水魚。



2.03. 中文邀請函

邀宴的方式有：

1. 請柬邀請。 2. 電話邀請。 3. 便箋邀請。

敬請

左
董
事
長

○
○

○
○
○
敬邀

中式邀請函

謹啓於國曆 年 月 日 (星期)

午 時 分 敬備菲酌

恭候
光臨

謹邀

席設：◎◎大飯店
宴會廳 () 廳

地址：◎◎◎
電話：◎◎◎

□□ 參加

□ 不克參加

簽名 ○ ○ ○ ○

安會 ○ ○ ○ ○

年 月 日

中式回函

2.04. 英文邀請函

Mr. & Mrs. John Smith
 Request the pleasure of your company at a luncheon
 In honor of the U.S. Senators
 On Thursday, August 28th, 2008
 At 12:00 P.M.
 At the Golden Dragon Restaurant of the Grand Hotel
 No.1, Zhongshan N. Rd., Sec. 4, Taipei

R.S.V.P.
 Return card enclosed Dress code: Business attire

英文請帖範例

Source: <http://www.mofa.gov.tw>

2.05. 英文回帖

RETURN CARD

Luncheon hosted by Mr. & Mrs. John Smith on August 28th, 2008.

Name : _____

will attend will not attend Tel : (02)2348-2597
 Fax : (02)2375-2157

Please fax response or mail it to No. 2, Kaitakelan Blvd., Taipei.

英文請帖回帖範例

Source: <http://www.mofa.gov.tw>

3.0. 西餐的禮儀

1. 一般西餐的基本禮儀

1.1. 左叉右刀(Fork & Knife)

1.2. 餐巾(Napkin)

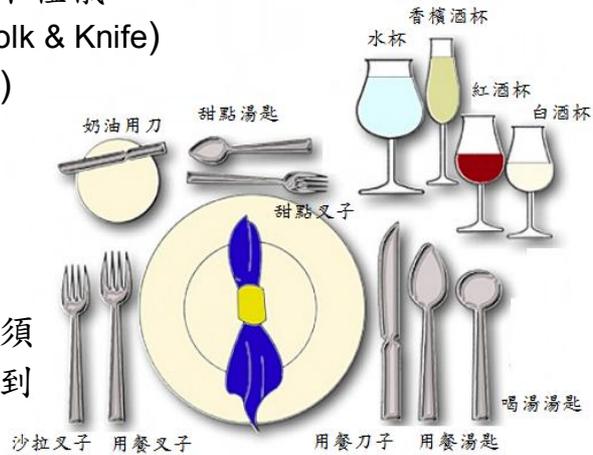
1.3. 座椅

1.4. 餐具

1.5. 喝湯(Soup)

1.6. 吃魚、吃肉

1.7. 西餐桌上，須 自然地注意到 用餐禮儀。



Source: chiasuancong.wordpress.com

3.01. 西式餐桌餐具



3.01.1. 西式餐桌餐具一睇



Source: <http://www.crestock.com>

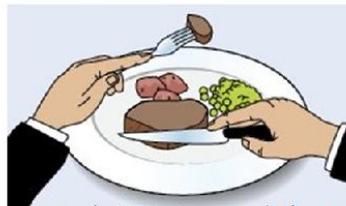
3.02. 西餐禮節



開始用餐中，餐具擺放倒V形（非X形）。



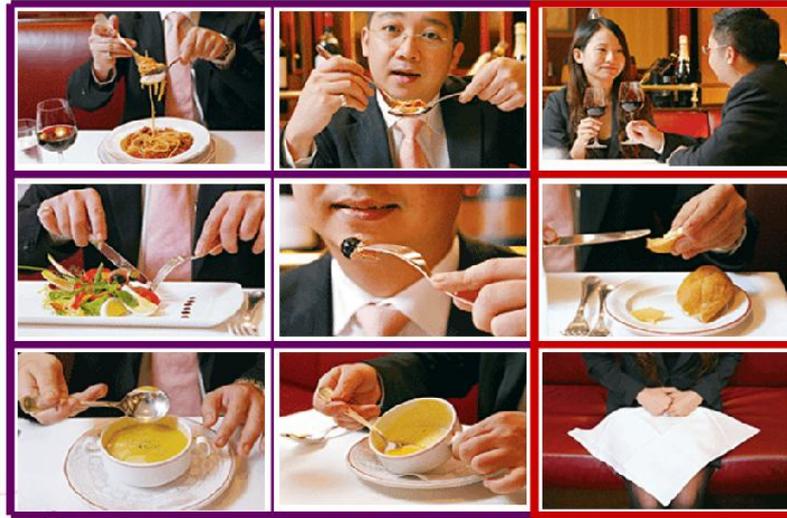
用餐結束，餐具擺放。



切下食物大小，以適合入口為宜，一次一塊。

Source: <http://posheventplanning.blogspot.com/>

3.03. 西餐禮節(續)



Source: <http://www.jiujik.com/>

3.04. 餐巾禮節

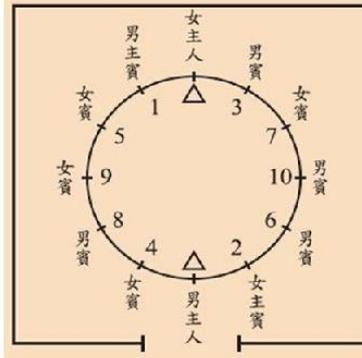


Source: <http://www.professionalimagedress.com/>

3.05. 西式圓桌

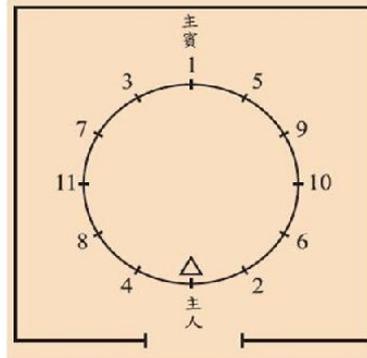
西式圓桌排法之一

說明：男女主人對坐，首席在女主人之右。



西式圓桌排法之二

說明：主人與主賓對坐，席次之排序由主人之右方算起。



Source: <http://www.mofa.gov.tw>

3.06. 西餐上菜秩序

2. 西餐的上菜與點菜點酒

2.1. 湯

2.2. 主菜(Main Course)

牛排的熟度，計有4種：

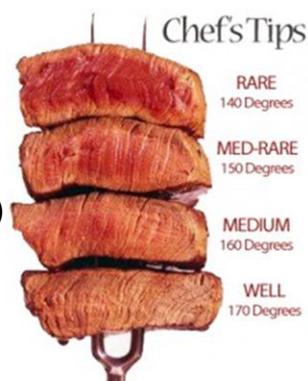
- (1) 三分熟(Rare)
- (2) 五分熟(Medium Rare)
- (3) 八分熟(Medium)
- (4) 全熟(Well-done)

2.3. 副菜

2.4. 甜點(Dessert)

2.5. 水果(Fruit)

2.6. 茶或咖啡(Tea, Coffee)



Source: <http://frothygirlz.com/>

3.07. 西餐禮節

6897-2



Source: <http://www.elizabethtiquette.com/>



Source: <http://observingproprieties.blogspot.com/>

3.08. 西餐用酒

6897-2

西餐宴席上的酒稱為席上酒(Table Wine)，
大致包含：

1. 紅酒(Red Wine)
2. 白酒(White Wine)
3. 香檳酒(Champagne)



Source: <http://www.topnews.in/>

3.09. 西餐用餐禁忌

3. 西餐的若干禁忌

1. 忌在西餐桌上高談闊論或大聲喧嘩笑鬧。
2. 食物在口，卻嘴巴張開，且邊吃食物邊說話。
3. 吃食物時發出奇異聲響或打嗝。
4. 使用餐巾擦臉擦汗或擦鼻涕。
5. 吃得太快太急或太慢。
6. 將麵包撕塊後浸在湯中或肉汁中(Dunking)再吃。
7. 主菜如為全魚，吃完魚的上層不可翻轉魚身。
8. 西餐桌上舀湯或取菜，不使用公匙(須使用公匙)。
9. 儘量避免在餐桌上咳嗽、打噴嚏、打嗝或放屁，如無法控制，也須表示「對不起」之歉意。

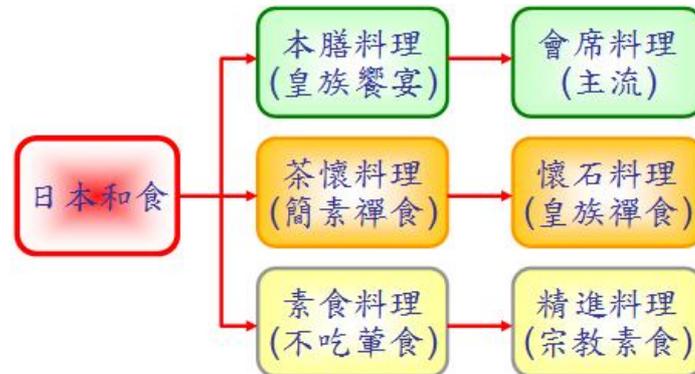
3.10. 自助餐飲

- ◆ 沿餐檯以順時針方向取用，勿插隊，取食物時不宜交談。
- ◆ 取用時，應依冷、熱食及甜點、水果之順序酌量使用。
- ◆ 切忌一次取用過多，堆積盤中。(如圖所示)
- ◆ 應俟口中食物吞嚥後，始起身取用，勿邊走邊咀嚼。
- ◆ 用畢之餐盤勿疊放，亦不宜重複使用，應請服務生收回。



Source: <http://www.mofa.gov.tw/>

4.0. 日本和食禮儀



4.01. 會席料理

1. 現今日本料理(會席料理)的內容是：

- 1.1. 先付
- 1.2. 前菜
- 1.3. 湯(吸物)
- 1.4. 生魚片
- 1.5. 煮蔬菜類
- 1.6. 烤魚或煎魚(燒物)
- 1.7. 炸物(揚物)或牛肉
- 1.8. 蒸物
- 1.9. 醋味
- 1.10. 飯及味噌湯(止碗)



Source: <http://japanuptown.com/>

4.02. 和食用餐習慣

2. 一般和食用餐方式及其禮儀重點，歸納如下：

- 2.1. 使用筷子
- 2.2. 喝湯
- 2.3. 前菜
- 2.4. 生魚片(刺身)
- 2.5. 烤魚(Yakizakana)
- 2.6. 土瓶(Dobinmushi)
- 2.7. 燒鳥(Yakitori)與田樂(Dengaku)
- 2.8. 壽司(Sushi)
- 2.9. 鰻魚飯(Unagi)
- 2.10. 拉麵與涼麵



Source: <http://www.targetwoman.com/>

4.03. 和食用餐習慣(續)

- 2.11. 茶與酒(Ocha, Osake)
- 2.12. 在日式餐桌上（常在榻榻米的餐桌上）
- 2.13. 餐桌上的擦拭手巾(Oshibori)只用來擦手，而非擦臉、擦汗。
- 2.14. 男士女士所持皮包均放在腳邊或桌子底下。
- 2.15. 懷石料理，禮節更形繁複。



Source: <http://www.tokvotopia.com/>

4.04. 和食餐點分類

3. 日本和食之食材料理得歸納為下述緒種：

日本 和食	先付、前菜	鍋物(火鍋)	果物(水果)
	刺身(生魚片)	天婦羅	甜點(糕點)
	酢物(涼拌、醃漬物)	燒物(燒烤)	壽司(sushi)
	吸物(清湯)	煮物(紅燒)	關東煮(黑輪)
	揚物(油炸食物)	汁物(味噌湯)	丼(蓋飯)
	蒸物(清蒸海鮮)	香物(醃漬物)	其他

4. 其他地區飲食禮儀

就飲食文化而言，各國或各地區之飲食方式主要有三大型式：

- 4.1. 筷食文化。
- 4.2. 刀叉文化。
- 4.3. 抓食(手食)文化。

5.0. 菸酒禮儀

1. 禁菸與吸菸的場合

談飲食禮儀，都須禁菸(No Smoking)嗎？都要說「吸菸有害健康」嗎？未必。既然有人慣於吸菸(及飲酒)，則主、賓之中如何會有戒菸(戒酒)的嚴謹要求，禮儀也有人性化的層面，問題只是在何種時地之下，可以吸菸或飲酒，或何種場合下必須禁菸。



Source: <http://www.diseaseproof.com/>

5.01. 酒器

2. 洋酒與酒杯

不論是國酒或洋酒，大致上可分為穀類酒及水果酒兩大類別，東方國家(如亞洲、中國)以穀類酒為著名，如高粱酒是。

西方國家(如歐、美各國)則以水果(葡萄)酒為著名，如白蘭地酒(Brandy)。但在洋酒中，也有以穀類酒馳名的，那就是威士忌酒(Whisky)。



5.02. 酒杯

威士忌酒、白蘭地酒(不論其廠牌)都是烈酒(Liquor)。一般紅酒、白酒都算酒精含量低的薄酒，故稱Wine。一般歐美國家，成年人始可買酒喝酒，是指烈酒(Liquor)而言。在台灣，則一律稱之為「酒」(英譯Wine)。



5.03. 握酒杯的方式

酒杯的持用方式：



葡萄酒杯或香檳杯，都是以握住杯腳的部分來持杯。



白蘭地酒杯(氣球型)，用手掌由下往上包住杯身。手的溫度將適度地引出酒的香醇。



用來裝啤酒的細長型傳統笛杯，則是握住杯身下方較細的部分。



細長杯腳的雞尾酒杯，和葡萄酒杯相同都是握住杯腳的部分。

Source: <http://www.mofa.gov.tw/>



5.04. 西式餐桌酒序

3. 飯前酒、席上酒與飯後酒

西式宴會或餐會，依例有飯前酒(Aperitifs)、席上酒(Table Wines)及飯後酒(Liqueurs)之分。

(一)飯前酒－雪莉酒(sherry)、雞尾酒(cocktail)、香檳酒。

(二)席上酒－紅、白葡萄酒。

(三)飯後酒－白蘭地、威士忌、高粱酒。



Collins glass
Goblet glass
果汁和汽水+麥管
Long drink/Talk drink

Cocktail glass
雞尾酒
Short drink

紅酒 香檳 高脚 老式酒杯