

# 品格與領導

## 中餐禮儀

二技財金一甲

組長： 10832028 鄭琇文

組員： 10832003 林芳聿

10832008 林湘庭

10832012 王品淇

10832020 潘奕彰

10832038 葛緣喜

# 目錄

壹、宴會餐會的籌畫事項

貳、中式宴會餐會的性質種類與過程

參、中餐的桌位排序

肆、中餐上菜順序

伍、中式用餐的基本規範

陸、用餐的禁忌

參考文獻

## 壹、宴會餐會的籌畫事項

### 1. 掌握情況：

應先明白

(1)台數(2)人數(3)宴會標準(4)開餐時間(5)了解菜式品種及出餐順序(6)主辦單位(7)收費辦法(8)邀請對象，

並了解外賓國籍、宗教、信仰、禁忌及口味特點，做好具體措施和注意事項。

### 2. 明確分工：

召開專題會議，落實細節。集中討論主要接待部門存在的困難和需要解決，協調的問題，細化工作分工，進行逐項落實到人。

### 3. 宴會布置：

一般在宴會廳周圍擺放盆景花草，或在主台後面用大型青枝翠樹盆景裝飾，用以增加宴會的隆重盛大。台型布置涉及社交禮儀等問題，根據宴會廳的實用面積和要求，做到既要突出主台，又要排列整齊，間隔適當，方便賓客就餐，也便於服務員席間操作。

### 4. 現場培訓：

熟悉出菜口地點及跑菜員與現場服務員的合作特點;現場進行演示觀摩，場地熟悉等。服務員對於菜單，應做到能準確說出每道菜的名稱，描述每道菜的風味特色，服務每道菜餚。

### 5. 物品準備：

根據菜單的要求，準備好各種銀器、瓷器等餐酒具。根據菜餚的特色，準備好菜式跟配的佐料。根據宴會通知要求，備好鮮花，酒水，水果等物品。

### 6. 鋪好餐檯：

宴會開始前，根據宴會餐別，按規格鋪好餐具和台上用品。每個餐位的水杯前立席卡，菜單放在正副主位餐碟的右側，保持廳內雅潔整齊

### 7. 最終檢查：

準備工作全部就緒後，要做一次全面的檢查。從台面服務，到用具及調料備齊，宴會廳的清潔衛生，服務員的儀表裝束整潔，照明、空調、音響等系統能否正常工作，都要一一仔細檢查

### 8. 熱情迎賓：

宴會主管人員和引座員提前在宴會廳門口迎候，1 賓客達到時，要熱情迎接，微笑問好。

### 9. 上菜服務：

多台宴會的上菜要看主台或聽指揮，做到行動統一，以免造成早上或遲上，多上或少上現象。

10. 撤換餐具：

撤換時要邊撤邊換，撤與換交替進行，重要宴會要求每道菜換一次餐碟，一般宴會的換碟次數不得少於三次。

11. 席間服務：

宴會進行中，要勤巡視勤斟酒，細心觀察賓客的表情及示意動作，主動服務。

12. 收台檢查：

賓客離席的同時，檢查檯面上是否有未熄滅的菸頭，及賓客遺留的物品。值台員要賓客全部離去後立即清理台面，凡貴重餐具要當場清點。

13. 清理現場：

各類開餐用具要按規定位置復位，重新擺放整齊。開餐現場重新布置恢復原樣以備下次使用。

## 貳、中式宴會餐會的性質種類與過程

### 1. 中式宴會餐會的性質

舉辦宴會餐會主要基於（宴會目的）：

(1)節慶活動需要 (2)聯誼性質邀宴 (3)商業或外交工作性質宴飲

### 2. 中式宴會餐會的種類與過程

(1)早餐會：早上 8-9 點時舉行，較多早餐會報、餐點較為簡單。

(2)早午餐會或午餐會：早午餐會約餘 10-11 點聚餐。午餐會有西式午餐或是午餐演講會。

(3)晚宴或宵夜：多在晚上 6-7 點舉行，屬正式晚宴。宵夜則在晚上 10 點後餐敘，中式宵夜以清淡食材為主，歐美宵夜則是豐盛的食材。

(4)中式飲茶：西人有上午茶會與下午茶會之別，而中式飲茶，除正式的中午飲茶(取代午餐)外，尚有不固定時間的茶敘，以品茗及吃點心糕餅為主。

(5)自助餐會：也稱盤餐，主人可在家中或餐廳舉辦自助餐會，賓客不受人數限制，且不必排定桌次或座位，對於主客雙方皆稱便。

(6)酒會：也稱雞尾酒會，賓客人數可達數百人或千餘人，在商業慶祝活動或外交場合極為普遍，如週年慶祝酒會及國慶酒會。

(7)家庭餐會：家庭搬遷新居可舉辦喬遷餐會(提供飲料、食品:……)或歡迎親友同事前來聚會餐敘而舉行之。

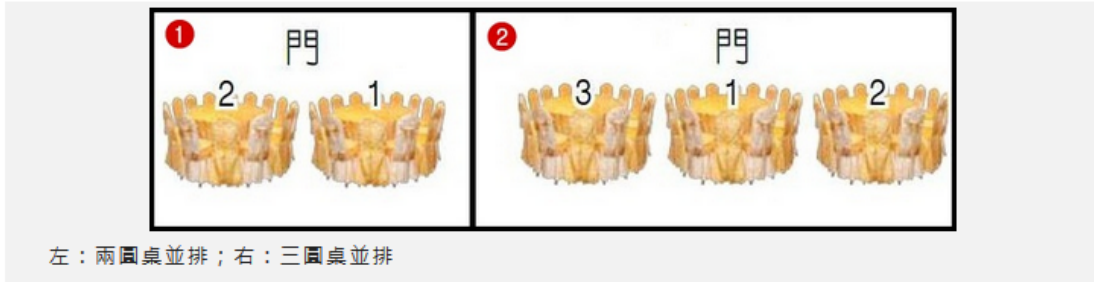
(8)特別餐會：屬於比較隆重而正式的宴會，官式特別餐會如國宴、國慶餐會。民間之特別餐會，如婚宴、壽宴、尾牙餐會、畢業餐會以及其他喜慶、活動餐會等。

### 3. 中式宴會餐會的過程

籌辦宴會：籌畫→邀約→接待→入宴→餘興→送客

## 參、中餐的桌位排序

中餐用餐常以圓桌為準則，圓桌數如果超過一桌以上，需依照賓客尊卑大小來區分，面對門的方向，中間處最大，再以右為尊、左為卑，實際桌次排序還需依照現場環境而定，如果右邊靠近廁所，則需將地位高者安排至左邊。

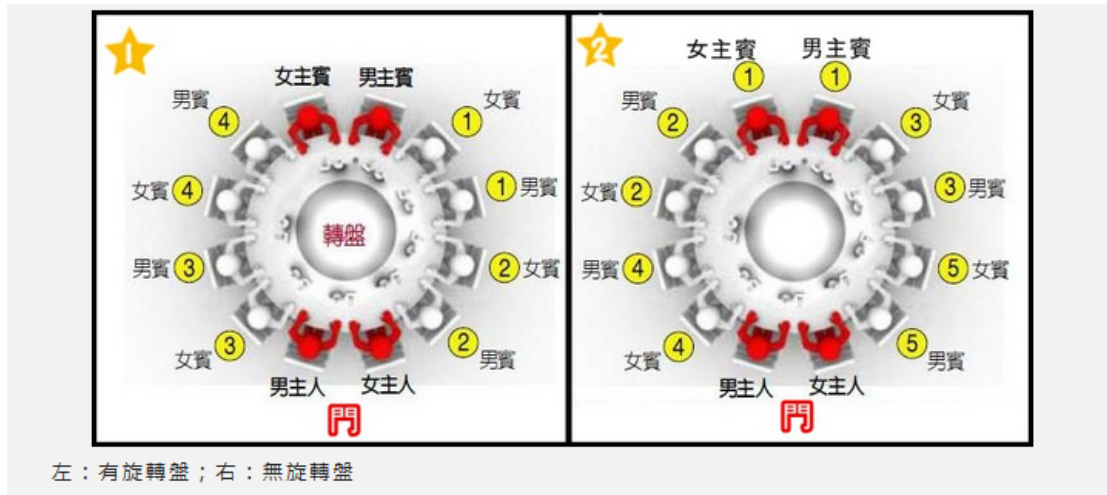


- (1) 兩圓桌並排：右邊為大，左邊為小。  
 (2) 三圓桌並排：中桌為大、右邊次之，左邊最小。



- (3) 倒三角排法：與門較遠者最大，右邊次之，左邊最小。  
 (4) 四圓桌四方排法：與門較遠者右邊最大，左邊次之；靠近門者右邊較大，左邊最小。  
 (5) 四圓桌凸字型排法：中間最大，右邊次之，左邊較小，靠近門者最小。

入座席次以右為尊、左為卑的原則，背向門口是男女主人的位置，採男左女右並座安排，面對門者為主要賓客位置，同樣男左女右並座。



## 肆、中餐上菜順序

### 1. 冷盤

如 2-4 樣小菜以及拼盤。

### 2. 熱炒

通常四盤熱炒，冷盤與熱炒都屬於開胃菜。

### 3. 主菜

含各式肉、魚、蔬菜及湯。

(1)其菜色中，味道濃淡不同，則先上清淡菜餚，後尚味濃的

(2)如有肉有魚，則先上肉類，後上魚鮮

(3)如有鹹有甜，先鹹後甜

總結：肉類菜餚先上桌，而後有湯，其次青菜，魚鮮則較後上。

### 4. 甜點或點心

甜點如餡餅、蛋糕、甜湯，點心則以糕、餅、餃子取代。

### 5. 水果

### 6. 茶

中式用餐，上菜後便有上茶招待。



## 伍、中式用餐的基本規範

1. 主人請大家開動時，由主賓開始，依順序拿筷子挾菜。取菜時盛菜的盤子轉到面前時，如果沒有公用的筷子，就可以用自己的筷子將菜挾取，放到自己的盤中。
2. 裝湯時，將自己的湯碗放在大湯碗旁邊舀。將湯碗端出盛湯時，不可以拿得比大湯碗還高，這是非常不雅觀的。
3. 手肘應該擱在桌面上挾取食物。在挾菜時，應從菜餚的邊緣開始往中間挾起，取菜完也要記得再把轉盤轉給鄰座，以示禮貌。
4. 當別人在挾菜或轉動轉盤時，將手越過別人的手拿取調味品；或將筷子伸到別人面前挾菜等；這些都是不禮貌的舉止，應該要請鄰近的人協助遞送。
5. 挾菜時，先挾取擺在自己面前的菜，可隨意多次挾取，絕對不可以用筷子在菜理面挑來挑去。
6. 帶骨的肉吃完之後，應該用筷子將骨頭取出，不可以從嘴巴直接把骨頭吐在盤子上。
7. 魚送上時，就表示這個宴會即將要結束了。服務生送上菜後，會在賓客面前將魚切好，供客人食用。
8. 喝湯時，一定要用湯匙輕舀著喝，不可以發出聲音，或將手肘擱放在桌上，或是用一手端起湯碗，直接以湯碗就口，這些都是不禮貌的行為。
9. 吃飯時應以碗就口，中餐少不了裝於碗內的白飯、麵類等，食用時應將飯、湯碗捧起以碗就口，以筷子或湯匙挾起飯、麵再吃，不可「以口就碗」，若是年紀較小的兒童，建議家長可協助餵食湯品，或將飯麵盛在湯匙內，讓孩童自行食用。值得一提的是，裝菜餚的骨盤勿端起食用。
10. 要適時地抽空和左右的人聊幾句風趣的話，以調和氣氛。不要光著頭吃飯，不管別人，也不要狼吞虎咽地大吃一頓，更不要貪杯。



## 陸、用餐的禁忌

使用筷子的禁忌：

1. 戳筷：不要用筷子指向別人，戳戳點點地與別人講話。
2. 攪筷：用筷子攪動盤、碗中的菜餚，挑肥揀瘦地翻亂食物。
3. 剔筷：用筷子當牙籤剔牙縫。
4. 插筷：把筷子插在碗中的食物上或插在碗中。
5. 舔筷：用舌舔筷子。
6. 迷筷：用筷子夾選食物又不知選哪道菜，在餐桌上來回晃動。
7. 敲筷：用餐時不得用筷子敲擊餐桌上的各類盤、碗。

餐桌禁忌：

1. 不吸菸

因為你問對方我可以吸菸嗎？對方不能夠否定你，有強加給對方之嫌。

2. 進了嘴的東西不要吐出來

萬一遇到骨刺之類或者需要吐出來的東西，要以手掌或者餐巾略加遮掩，不能夠當眾在對方矚目之下，吐於餐盤之上或者隨地亂吐。

3. 讓菜不加菜

你愛吃的菜，對方愛不愛吃，實際上你是不知道的，出於禮貌，你把菜加給別人，別人就必須吃，這有強加於人之嫌。

4. 祝酒不勸酒

任何一個有教養的人，可以向別人祝酒，可以提議乾杯，但是不勉強別人。

5. 不在餐桌上整理自己的服飾

女孩子不要當眾補妝或者清理自己的頭髮，男人不能夠在外人面前寬衣解帶，這些行為都是嚴重的失禮。

6. 在重要的宴會上，吃東西不發出聲音

從國際禮儀的角度來講，吃東西發出聲音是被理解為沒有教養的主要標誌之一。

7. 嘴裏塞滿食物說話

滿嘴食物說話是公認的最不禮貌的進餐行為，說話時吐沫亂飛，已經很失禮，更何況在嘴巴塞滿食物時，說話很可能會噴出飯菜。

8. 吃飯時不停滑手機

和別人一起用餐，要互相尊重，不能一直低頭專注在自己的手機上，看起來很忙的樣子，這是輕慢他人的行為。

## 參考文獻

用餐的禁忌：<https://3g.dlxz.net/wenhua/yinshi/art101635.aspx>

<https://www.google.com/amp/s/read01.com/Gk7JO5.amp>

<https://www.google.com/amp/www.epochtimes.com/b5/15/2/1/n4356648.htm/amp>

中式用餐的基本規範：<https://kknews.cc/food/pzzgmp.html>

<https://food.ltn.com.tw/article/7196/2>

中餐的桌位排序：<https://food.ltn.com.tw/article/5181>

宴會的籌劃事項：<https://kknews.cc/news/kge9zr.html>