

秘书资格考试技巧心得：公共场合酒水文化礼仪 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/258/2021\\_2022\\_\\_E7\\_A7\\_98\\_E4\\_B9\\_A6\\_E8\\_B5\\_84\\_E6\\_c39\\_258480.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/258/2021_2022__E7_A7_98_E4_B9_A6_E8_B5_84_E6_c39_258480.htm)

一．酒的礼仪

1．选酒及取用 吃中国菜时可以喝白酒、黄酒、药酒、啤酒。西餐时，可以选用葡萄酒或啤酒，而啤酒只有在吃便餐时才选用。在国内，白酒是饮用最普通的酒，它可以净饮干喝，也可以用来帮助吃菜下饭，甚至可以用来作为药引泡药。白酒一旦和其他酒类如啤酒、汽水、可乐等饮料同饮，就很容易醉。在正式场合最好用专门的“肚量不大”的瓷杯或玻璃杯盛酒，这样就好“对付”我们中国人讲究的“一饮而尽”、“酒满敬人”等不成文的规定。喝白酒时，不用加温、加冰，也不必用水稀释。西餐用酒分饭前、进餐和饭后三类。一类是饭前酒或称开胃酒，是在入席前请客人喝的酒类，常用的有：鸡尾酒、威士忌、麦亨登、浮毛斯、马丁尼以及啤酒等。另外还应准备果汁、汽水及可乐等饮料。开胃酒的目的是刺激食欲，喝得太多反而没有食欲，所以，不要多喝。一类是进餐酒，是上菜时配合菜肴用的葡萄酒，常用的有：雪醴、白酒、红酒、香槟等，以及我国的黄酒、绍兴酒等。宴会中，如果是喝中国酒类，主人仅供应一种酒，客人无需选择。但最好多备几种酒，请客人自行选用。正式西餐，每上一道菜，侍者就会奉上一次酒，酒随菜不同而不同。常用的葡萄酒有雪醴酒、苦艾酒、香槟酒或鸡尾酒。一类是饭后酒或称助消化酒，常用的有：白兰地、雪醴及薄荷酒等。在西方，正确的斟酒方法是只倒半满的酒在杯子里；而吃中餐时，我们习惯于给客人斟满杯酒，表示对客人的敬意。不管在家

里还是在饭店，如果你以你的酒为荣，可以让客人看看酒签。如果不是名酒，最好放在一个漂亮的玻璃盛酒瓶里。红酒应该保存在温度低的房间，好的红酒要在餐前先打开瓶盖，让它呼吸一个小时的空气，口味会更好。如果在很冷的季节为客人上红酒，应该建议客人把酒杯握在手里几分钟，这样可以使酒快速升温。餐前，至少应该把白葡萄酒在冰箱里放两个钟头。如果你有冰酒器，在有冰块的水里放20分钟。要多准备一些酒杯，因为在用过的杯里倒另外一种酒，会使酒的味道改变。

## 2. 酒和菜的搭配

餐前酒喝出点气氛后，该挑选配菜的葡萄酒了。可以餐前选用配制酒和开胃酒，而冷盘和海鲜用于白葡萄酒，肉禽野味选用于红葡萄酒，甜食要选用甜型葡萄酒或汽酒。酒和酒的搭配是：低度酒在先高度酒在后；有气在先，无气在后；新酒在先，陈酒在后；淡雅风格在先，浓郁在后；普通酒在先，名贵酒在后；白葡萄酒在先，红葡萄酒在后，并最好选用同一国家、地区的酒作为宴会用酒。原则上是“白肉配白酒，红肉配红酒”。白葡萄酒适合于开胃菜等小菜或者虾、螃蟹、贝类、鱼等菜。炖牛肉等味浓的肉食菜，配红葡萄酒。油炸的肉食，配味淡的红葡萄酒。按国别选酒也是可以的：法国菜选法国的葡萄酒，意大利菜选基安蒂葡萄酒，吃腊肠和火腿肠为主的德国菜，应选德国的葡萄酒。喝汤的时候可以喝雪醴。上最后一道菜或甜品时就用香槟。品酒要先从酒标开始。看酒的标签，核实一下是否是自己要的酒，可以看：葡萄的收成年、葡萄酒名称、葡萄酒的产地。然后，先往玻璃杯里稍倒一点，举杯看看酒的颜色是否漂亮，再闻一闻酒的香味，最后小口尝尝。酒瓶开了，除了明显的变质问题可以换酒，一般是不允许退

的。如果很多人喝酒，你可以点一瓶；或者你可以点小半瓶；如果你是一个人喝酒，也可以按“杯”要酒。每一家餐馆都提供了一两种点酒方式，这些都是可以的。而且，在西方宴会上喝酒一般不会像我国中餐那样拼命劝酒、不醉不归。

3. 怎样斟酒 服务员来斟酒，你不必拿起酒杯，但不要忘了向服务员致谢。如果是主人亲自斟酒时，必须端起酒杯致谢甚至是起身站立或欠身点头致谢。也可以使用“叩指礼”，也就是用右手拇指、食指、中指捏在一起，指尖向下，轻叩几下桌面表示谢意。主人亲自斟酒，要注意：面面俱到，一视同仁；斟酒适量，白酒和啤酒都可以斟满，其他酒不用斟满。在正式场合，除主人和服务员外，其他宾客一般不要自行给别人斟酒。

4. 敬酒的要点 敬酒也就是祝酒，指在正式宴会上，由男主人向来宾提议，提出某个事由而饮酒。在饮酒时，通常要讲一些祝愿、祝福类的话甚至主人和主宾还要发表一篇专门的祝酒词。祝酒词内容越短越好。敬酒可以随时在饮酒的过程中进行。要是致正式祝酒词，就应在特定的时间进行，并不要影响来宾的用餐。祝酒词适合在宾主入座后、用餐前开始。也可以在吃过主菜后、甜品上桌前进行。在饮酒特别是祝酒、敬酒时进行干杯，需要有人率先提议，可以是主人、主宾，也可以是在场的人。提议干杯时，应起身站立，右手端起酒杯，或者用右手拿起酒杯后，再以左手托扶杯底，面带微笑，目视其他特别是自己的祝酒对象，嘴里同时说着祝福的话。有人提议干杯后，要手拿酒杯起身站立。即使是滴酒不沾，也要拿起杯子做做样子。将酒杯举到眼睛高度，说完“干杯”后，将酒一饮而尽或喝适量。然后，还要手拿酒杯和提议者对视一下，这个过程就算结束。在

中餐里，干杯前，可以象征性地和对方碰一下酒杯；碰杯的时候，应该让自己的酒杯低于对方的酒杯，表示你的尊敬。用酒杯杯底轻碰桌面，也可以表示和对方碰杯。当离对方比较远，就可以用这种方式代劳。如果主人亲自敬酒干杯后，要求回敬主人，和他再干一杯。一般情况下，敬酒应以年龄大小、职位高低、宾主身份为先后顺序，一定要充分考虑好敬酒的顺序，分明主次。即使和不熟悉的人在一起喝酒，也要先打听一下身份或是留意别人对他的称号，避免出现尴尬。即使你有求于席上的某位客人，对他自然要倍加恭敬。但如果在场有更高身份或年长的人，也要先给尊长者敬酒。如果因为生活习惯或健康等原因不宜喝酒，可以委托亲友、部下、晚辈代喝或者以饮料、茶水代替。作为敬酒人，要充分体谅对方，在对方请人代酒或用饮料代替时，不要非让对方喝酒不可，也不应该好奇地“打破砂锅问到底”。要知道，别人没主动说明原因就表示对方认为这是他的隐私。在西餐里，祝酒干杯只用香槟酒，并且不能越过身边的人而和其他人祝酒干杯。

## 二．茶水礼仪

茶和咖啡、可可被称为世界三大饮料。我们在接待来访的客人时，沏茶、上茶已经成为一项必不可少的待客礼节。不管是自己喝还是待客，喝茶都很有讲究。

### 1．茶叶的品种和饮用特点

根据加工、制作方法的不同，茶叶可分为绿茶、红茶、乌龙茶、花茶、砖茶、袋茶等几个品种。

1) 常喝绿茶的人都知道，当年的新茶，特别是“明前茶”（也就是清明节前采摘的茶叶）是首选。绿茶更适合在夏天饮用，可以消暑降温。我国著名的绿茶有：产于杭州龙井的龙井茶，产于江苏太湖洞庭山的碧螺春，产于安徽黄山的黄山毛峰，产于湖南洞庭湖青螺岛的君山银针，产

于安徽六安齐云山的六安瓜片，产于河南信阳大别山区的信阳毛尖，产于贵州黔南都匀山区的都匀毛尖等。2) 红茶的加工制作方法刚好和绿茶相反，它是以新鲜的茶叶经过烘制，等完全发酵后制作而成。在冲泡沏水之前，它的色泽油润乌黑。在冲泡后，它具有独特的浓香和爽口的滋味，还能暖胃补气，提神益智。红茶性温热，适合在冬天里饮用。我国生产的红茶品种不少，其中最著名的就是安徽祁门县的祁门红茶。此外，还有产于云南西双版纳的滇红茶等。3) 乌龙茶的制作加工方法介于绿茶和红茶之间，是一种半发酵的茶叶。外形肥大、松散，茶叶边缘发酵，中间不发酵，整体外观上呈黑褐色。沏水冲泡后的乌龙茶色泽凝重鲜亮，芳香宜人。喝过后，不仅可以化解油腻，而且健胃提神。我国乌龙茶多产于福建，其中最著名的是福建安溪县的铁观音、福建武夷山的武夷岩茶等。4) 花茶，又叫香片，是以绿茶经过各种香花薰制而成的茶叶。它的最大特点，是冲泡沏水后芳香扑鼻，口感浓郁，味道鲜嫩。一年四季都可以饮用。花茶可以分为茉莉花茶、桂花花茶、玫瑰花茶、白兰花茶、珠兰花茶、米兰花茶等多个品种。其中以茉莉花茶最受欢迎。5) 砖茶，又叫茶砖。是特意将茶叶压紧后，制作成的一种类似砖块形状的茶叶品种。它很受一些少数民族的喜爱，特别是添加奶、糖等之后煮着喝味道更美。6) 袋茶，不是茶叶的某一个品种，而是为了饮用方便，将绿茶、红茶、乌龙茶或花茶甚至是加入补品、药品分别装入纸袋内。饮用时将纸袋放进杯子，然后冲泡就行。袋茶是茶的一种方便饮品。根据生活习惯，南方人爱喝绿茶，北方人爱喝花茶，东南沿海一带的人爱喝乌龙茶，欧美人爱喝红茶，特别是袋装红茶。

2. 怎样选择茶具 喝茶时，因所选茶叶不同，所以茶具的品种也不同。但一般情况下，喝茶都少不了储茶用具、泡茶用具、喝茶用具。储茶用具的基本要求是：防潮、避光、隔热、无味。如果要存放好的茶叶，最好用特制的茶叶罐，如铝罐、锡罐、竹罐，尽量不用玻璃罐、塑料罐，更不要长时间以纸张包装、存放茶叶。喝茶讲究的人，对泡茶用具也十分挑剔。在比较正规的情况下，泡茶用具和喝茶用具往往要区分开。正规的泡茶用具，最常见的是茶壶，多是紫砂陶或陶瓷制成。喝茶用具，主要是茶杯、茶碗。用茶杯喝茶最常见，也正规。使用茶碗喝茶，多出现在古色古香的茶馆里。为帮助茶汤纯正味道的发挥，茶杯应该选用紫砂陶茶杯和陶瓷茶杯。如果是为了欣赏茶叶的形状和茶汤的清澈，也可以选用玻璃茶杯。最好别用搪瓷茶杯。如果喝茶时同时使用茶壶，最好茶杯、茶壶相配套，以便美观而和谐，尽量不要东拼西凑。要是同时用多个茶杯，也应注意配套问题。不要选用破损、残缺、有裂纹、有茶锈或污垢的茶杯待客。

3. 敬茶的程序 不要当着客人的面取茶冲泡。即使当着客人的面取茶，也不可以直接下手抓茶叶，而要用勺子取，或是直接以茶罐将茶叶倒进茶壶、茶杯。以茶敬客时，最重要的，是要注意客人的喜好、上茶的规矩、敬茶的方法以及续水的时机等几个要点。可能的话，多准备几种茶叶，使客人可以有多种选择。上茶前，应先问一下客人是喝茶还是喝饮料，如果喝茶习惯用哪一种茶，并提供几种可能的选择。不要自以为是，强人所难。如果只有一种茶叶，应事先说清楚。从医学角度来讲，喝茶不要太浓，如果客人有特别要求的例外。以茶待客讲究要上热茶，而且是七分满。上茶时还有“茶满欺人

”的说法。用茶待客时，由谁为来宾奉茶，往往涉及到对来宾重视程度的问题。在家里待客，通常由家里的晚辈或是家庭服务员为客人上茶。接待重要的客人时，最好是女主人，甚至主人自己亲自奉茶。在工作单位待客时，一般应由秘书、接待人为来客上茶。接待重要的客人时，应该由本单位在场的职位最高的人亲自奉茶。如果客人多，可以遵循先客后主、先主宾后次宾、先女后男、先长辈后晚辈的原则；可以以进入客厅为起点，按顺时针方向依次上茶；也可以按客人的先来后到的顺序；还有一种“偷懒”的办法，就是把所有的茶都泡后，让客人自己拿。和别人说话的时候，最好别喝茶。即使要喝，礼貌的做法是小口地品尝。不要连茶叶一并吞进嘴里。万一把茶叶喝进嘴里，也不要吐出来或是用手从嘴里拿出来，而是吃掉，或是在其它地方吐掉。主人如果是真心诚意地以茶待客，最适当的做法，就是要为客人勤斟茶，勤续水。这种做法的寓意是：“慢慢喝，慢慢叙。”以前，我们待客有“上茶不过三杯”一说。第一杯叫作敬客茶，第二杯叫作续水茶，第三杯则叫作送客茶。如果一再劝人用茶，而又不说话，往往意味着提醒来宾“应该打道回府了”。所以，在用茶招待老年人或海外华人的时候，不要再三斟茶。在为客人续水斟茶时，不要妨碍到对方。一手拿起茶杯，使茶杯远离客人身体、座位、桌子，另一只手把水续入。最好不在客人面前续水。

### 三．咖啡礼仪

现在，咖啡已经越来越走进我们的生活了。喝咖啡，除了作为饮料自身的功能外，更重要的是在人际交往中，借以促进人与人之间的交际，展现个人自身的教养和素质。越是正式的场所，就越是这样。在正式场合，喝什么咖啡和怎样喝咖啡，不仅仅是个人习

惯，也涉及到选择者身份、教养、见识的问题。1. 什么时候喝咖啡？在家里用咖啡待客，不论是会友还是纯粹作为饮料，不要超过下午4点钟。因为有很多人在这个时间过后不习惯再喝咖啡。邀人外出，在咖啡厅会客时喝咖啡，最佳的时间是傍晚或午后。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)