



高等教育“十一五”规划教材

高职高专餐旅管理与服务类专业教材系列

菜单设计

沈涛 主编
彭涛



科学出版社
www.sciencep.com

高等教育“十一五”规划教材

高职高专餐旅管理与服务类专业教材系列

菜单设计

沈 涛 彭 涛 主编

科学出版社

北 京

内 容 简 介

本书包括八章内容,对菜单设计进行了系统介绍,范围涵盖菜单内容、各种菜单设计的技巧。

具体编写时,先介绍有关菜单知识和菜单设计知识。再分别介绍单点菜单、套餐菜单、中式筵席菜单、西式筵席菜单以及特殊菜单的设计方法与技巧。作为一种尝试,在编写中较充分地融入了横向和纵向的经验知识和理论。使学生掌握和了解餐饮行业菜单设计的技巧和方法。最后介绍菜单的制作与评估,将教学目标落实到制作出适宜的菜单。

本书不仅适用于高职高专餐旅管理与服务类专业学生,也可以作为社会从业人员的参考用书。

图书在版编目(CIP)数据

菜单设计/沈涛,彭涛主编.—北京:科学出版社,2010

(高等教育“十一五”规划教材·高职高专餐旅管理与服务类专业教材系列)

ISBN 978-7-03-028502-7

I. ①菜… II. ①沈… ②彭… III. ①菜单-设计 IV. ①TS972.32

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 150158 号

责任编辑:周 恢 / 责任校对:王万红

责任印制:吕春珉 / 封面设计:东方人华平面设计部

科学出版社 出版

北京东黄城根北街 16 号

邮政编码:100717

<http://www.sciencep.com>

北京鑫丰华彩印有限公司印刷

科学出版社发行

各地新华书店经销

*

2010 年 9 月第 一 版

开本:787×1092 1/16

2010 年 9 月第一次印刷

印张:14

印数:1—3 000

字数:332 000

定价:22.00 元

(如有印装质量问题,我社负责调换<鑫丰华>)

销售部电话 010-62134988 编辑部电话 010-62135235 (VP04)

版权所有,侵权必究

举报电话:010-64030229; 010-64034315; 13501151303

高等教育“十一五”规划教材
高职高专餐旅管理与服务类专业
专家委员会

- | | | |
|-----|---------|------------|
| 主 任 | 黄震方 | 南京师范大学 |
| 副主任 | 黄维兵 | 四川烹饪高等专科学校 |
| | 海米提·依米提 | 新疆大学 |
| 秘 书 | 陈云川 | 四川烹饪高等专科学校 |
| | 唐 宇 | 四川烹饪高等专科学校 |
| | 沈力匀 | 科学出版社 |
| | 周 恢 | 科学出版社 |

委 员（按姓氏笔画排序）

- | | |
|-----|------------|
| 王全在 | 内蒙古财经学院 |
| 王美萍 | 北京联合大学 |
| 石 强 | 深圳职业技术学院 |
| 冯玉珠 | 河北师范大学 |
| 朱水根 | 上海旅游高等专科学校 |
| 杨 坚 | 西南大学 |
| 汪京强 | 华侨大学 |
| 邹益民 | 浙江大学 |
| 林伯明 | 桂林旅游高等专科学校 |
| 赵桂毅 | 淄博职业学院 |
| 唐 文 | 吉林商业高等专科学校 |
| 徐桥猛 | 无锡商业职业技术学院 |
| 彭诗金 | 郑州轻工业学院 |
| 魏洁文 | 浙江商业职业技术学院 |

高等教育“十一五”规划教材
高职高专餐旅管理与服务类专业
编写委员会

主 任 黄维兵

副主任 陈云川 唐 宇

委 员 (按姓氏笔画排序)

丁 辉	王亚伟	邓 红	冯文昌	卢 一
刘爱月	刘 琥	吉良新	孙 茜	曲绍卿
朱国兴	何江红	何稼静	张树坤	张 菁
李 晓	李玉荣	李 凯	杜应生	杨江伟
沈 涛	邱 萍	陈祖明	罗林安	郑昌江
胡善风	赵建民	郝 梅	郭盛晖	钟志惠
袁新宇	陶卫平	高海薇	梁爱华	眭红卫
黄 剑	黄刚平	曾凡琪	鲁永超	董红兵
熊 敏	薛兵旺	霍 力	魏新生	

序 言

近年来,高等职业教育受到世界各国的普遍重视,我国的经济建设也越来越凸显出对技术应用型和高技能人才的需求。为此,我国将发展高等职业教育作为实现我国优化人才结构、促进人才合理分布、推动经济建设的战略措施。为满足社会对技术应用型和高技能人才的需求,我国的高等职业教育近几年实现了跨越式发展,办学规模不断扩大,办学思路日益明确,办学形式日趋多样化,取得了显著的办学效益和社会效益。

中国的高等职业餐旅管理与服务类专业教育,一方面,尽管在20世纪80年代才形成规模发展,但积累了许多成功的经验。但另一方面,由于起步晚、基础差,在发展中还存在不少问题,主要集中在四个方面:第一,培养目标不够明确;第二,课程体系不够科学;第三,教学方式比较落后;第四,教学设施明显不足。

中国高等职业餐旅管理与服务教育要实现可持续发展,需要树立以市场为导向的新思维,实现观念上的四大结合:第一,实现服务社会与服务市场的结合;第二,实现学科建设与市场的结合;第三,实现追求规模与追求规格的结合;第四,实现政府供给与社会供求的结合。以实现在优化人才培养机制、优化专业和课程设置、优化教学内容和教学过程、改革教学管理等方面有所创新。

教材建设是优化教学内容和教学过程、提高高等职业餐旅管理与服务类专业教育教学质量的重要环节,而如何打破传统的教学内容和教学方法,使之适合高等职业教育的特点,更是迫切需要进行深入研究和实践的。

“高职高专餐旅管理与服务类专业”系列教材是2006~2010年教育部高等学校高职高专餐旅管理与服务类专业教学指导委员会组织一批双师型的教师,在对当前高职高专餐旅管理与服务类专业的教材和教学方法、教学内容进行充分调查研究、深入分析研究的基础上编写的。本套教材以理论知识为主体,以应用型职业岗位要求为中心,以素质教育、创新教育为基础,以学生能力培养为本位,力求突出以下特色:

(1)理念创新:秉承“教学改革与学科创新引路,科技进步与教材创新同步”的理念,根据新时代对高等职业教育人才的需求,体现教学改革的最新理念,使本套教材内容领先、思路创新、突出实训、成系配套。

(2)方法创新:摒弃“借用教材、压缩内容”的滞后方法,专门开发符合高职特点的“对口教材”。在对职业岗位所需求的专业知识和专项能力进行科学分析的基础上,引进国外先进的课程开发方法,以确保符合职业教育的特色。

(3)特色创新:加大实训教材的开发力度,填补空白,突出热点。对于部分教材,提供“课件”、“教学资源支持库”等立体化的教学支持,方便教师教学与学生学习。对



于部分专业,组织编写“双证教材”,注意将教材内容与职业资格、技能证书进行衔接。

(4) 内容创新:在教材的编写过程中,力求反映知识更新和科技发展的最新动态。将新知识、新技术、新内容、新工艺、新案例及时反映到教材中来,更能体现高职教育专业设置紧密联系生产、建设、服务、管理一线的实际要求。

我们相信在 2006~2010 年教育部高等学校高职高专餐旅管理与服务类专业教学指导委员会专家的指导下,在广大教师的积极参与下,这套餐旅管理与服务类专业系列教材,一定能为我国餐饮服务与管理行业培养出适用的新型人才。

2006~2010 年教育部高等学校高职高专
餐旅管理与服务类专业教学指导委员会

科学出版社

前言

“菜单设计”是改革开放后兴起的一门课程，市场上众多的相关教材和资料让人目不暇接，这让我们在教材编写中颇感困惑：如何让学生在学习中结合行业特点，把握现代餐饮的发展方向，走出校门如何适应行业需求？个人如何在今后的发展过程中有比较好的后发力，同时受到餐饮业的欢迎？……这是教师经常思考的重大问题，也是高职高专教育需要探索和把握的问题。在强大的西方式科学架构和价值体系的持续影响下，中国传统烹饪文化面临着巨大冲击，不少关于菜单和筵席设计的资料也受到相应影响。这无疑为我们的烹饪文化注入了新的活力。毕竟，国内的很多东西需要注入新的、先进的元素。但是，这也为我们如何保留自己民族的烹饪文化中的优秀部分提出了挑战。

由于菜单分类方法很多，尚无统一的提法，但是在具体的操作方式上大同小异。鉴于此，本书的思路定位：融入人文和科学的观点与知识；有所为、有所不为；抓大放小，以点带面，尽可能整合现有资料，注重纵向和横向知识的联系，突出重点和创新，在编写中提供尽可能多的信息，希望学生和从业者通过本书的学习，学有所用，学有所思，学有所新，举一反三、触类旁通，多掌握一些知识和技能，在动手设计和思考、创新方面得到锻炼，通过本书的学习能够综合已经学习过的烹饪理论、知识、技术，结合人文和科学知识，至少达到或争取达到三星级和三星级以上的菜单设计水平，这也是我们编写本书的初衷。

本书编写时采用多年在教学中相对成功的方法和经验进行介绍。列举较多的菜单案例，希望能够提供给学生、同行以启发和帮助。在案例分析中，也选入了公开发表的学生设计的菜单作为案例介绍，以此激励后学进步和赶超。经历了十余年的不断摸索改革，实践证明：让学生设计的菜单，除了具有行业特点外，必须兼顾多学科知识、理论、技能，同时又具有学术和珍藏价值。例如，历届不少学生设计的筵席菜单，也在国内烹饪专业杂志中发表。课题设计的考查方法起到了帮助学生毕业后，在工作和实践中有较快的适应和后发提升能力，学生在求职应聘时，有的学生因为将自己设计的课题在求职中作为应聘文件而被招聘，这在多次反馈回来的信息中得到了证实。

为了在菜单设计的编写中体现出运用性和创新性。本书的编者既有学校教师，又有行业厨师。体现了实用性与理论性的统一。

本书编写分工如下：第一章、第二章由四川烹饪高等专科学校彭涛和河南信阳农业高等专科学校王宝刚编写；第三章由四川烹饪高等专科学校刘国兵编写；第四章第一节和第三节由四川烹饪高等专科学校彭涛编写、第二节和第四节由四川烹饪高等专科学校沈涛、詹珂编写；第五章由四川烹饪高等专科学校沈涛、詹珂编写；第六章由四川烹饪



高等专科学校李想、成都美视国际学校总厨师长唐华编写；第七章第一节由成都 66 会所卓嘉和四川烹饪高等专科学校沈涛编写、第二节、第三节由四川烹饪高等专科学校彭涛编写；第八章由四川烹饪高等专科学校彭涛编写，统稿由沈涛、彭涛负责。

中国烹饪名师杨文、陈实、徐孝洪等老师提供了大量自己所策划和顾问的餐饮企业菜单；中国烹饪名师、特级厨师、成都“喻家厨房”经理、总厨师长喻波，中国烹饪名师、特级厨师、深圳“巴蜀风”餐饮集团厨政总监、顾问周福祥提供了大量珍贵资料，在此对他们表示衷心地感谢！

由于参加者编写者众多，加之水平有限，不足之处多多，尚需读者提出意见和建议，帮助我们在今后的编写中不断完善和进步。

目 录

序言

前言

第一章 概述.....	1
第一节 菜单的定义与起源	1
第二节 菜单的作用与特点	2
第三节 菜单的种类	3
第二章 菜单设计的原则与要求.....	8
第一节 菜单的设计原则	8
第二节 菜单的设计要求	10
第三节 菜单的设计程序	11
第三章 单点菜单设计	14
第一节 单点菜单的种类与特点	16
第二节 单点菜单的设计要求与方法	17
第三节 制作单点菜单的注意事项	21
第四章 套餐菜单设计	23
第一节 普通套餐的设计	23
第二节 营养套餐菜单设计	25
第三节 团体餐设计	36
第四节 食堂套餐菜单设计	38
第五章 中式筵席菜单设计	44
第一节 中式筵席知识	44
第二节 中式筵席的分类	49
第三节 有关筵席的名词术语	56
第四节 中式筵席菜单的设计与制作	59



第五节 中式筵席具体形式	90
第六章 西式筵席菜单设计	149
第一节 西式筵席概述	149
第二节 西式筵席菜单的设计与制作	156
第三节 西式筵席菜单设计实例	166
第七章 特殊菜单设计	182
第一节 会所菜单设计	182
第二节 快餐菜单设计	191
第三节 美食节菜单设计	196
第八章 菜单的制作与评估	203
第一节 菜单的制作	203
第二节 菜单的评估	208
主要参考文献	213

第一章 概述



学习目标

通过本章的学习，要求达到对菜单知识的了解。

消费者进入餐厅，在享受美味之前，往往要经过“点菜”这道手续。消费者“点菜”大多是根据菜单进行，一份制作精美的菜单，便成了餐厅与消费者之间沟通的桥梁，菜单制作的好坏，直接影响到消费者对餐厅的印象。本章对菜单定义与起源、菜单基本常识等方面分别加以叙述。

第一节 菜单的定义与起源

一、菜单的定义

菜单英文名为“Menu”，源于法文，有“细微”之意。菜单是“在宴会或点餐时，供应菜肴的详细清单；账单”。

菜单通常以书面形式呈现给消费者，是餐厅的重要商品目录，供消费者从中选择自己所需要的商品。从广义上讲菜单是餐饮企业与顾客之间信息交流的工具，是餐饮产品和服务的宣传品，是餐饮企业生产经营的主要依据。

二、菜单的起源

类似“菜单”的说法有为“食谱”、“席单”。即：介绍菜肴做法的书，或者制订的每顿饭菜的单子；而在四川厨师们则口口相传为“席单”，著名作家李劫人先生在1945年“旧账”一文中，针对家族一百多年的宴席菜单也称为“席单”，和菜单意义近似。

在我国，食谱产生的历史非常悠久。在《周礼·天官》有这样记载“凡王之馈，食用六谷、膳用六牲、饮用六清、羞用百二十品。珍用八物，酱用百有二十瓮。王日一举，鼎十有二。物皆有俎，以乐侑食。”这可算得上有记载以来我国最早的筵席席单。



在战国时期的《楚辞·招魂》、《楚辞·大招》中招祭亡灵用的菜单客观反映出楚地宴饮的盛况、《招魂》中的菜单列出楚地主食四种、菜品八种、点心四种和饮料三种；《楚辞·大招》中的菜单列出楚地主食七种、菜品十八种和饮料四种。

1974年，在长沙马王堆出土的西汉古墓中，各式珍贵文物3000多件，其中在漆器、陶器和竹简中就盛放着种类繁多的食品，很多是经过精心烹调的熟食。这些当时的名菜虽然都只剩下一些骨头和残渣，可是仅一号墓“遣策”中的菜单，就发现了许多与烹饪技术相关的资料。其中有迄今最早的一批竹简菜单，记载了103种名贵菜品和炖、焖、煨、烧、炒、熘、煎、熏、腊等九类的烹调方法。

在西方国家，最初菜单并不是为了向客人说明菜肴内容和价格而制作的，而是厨师为了备忘而写的单子。据说在1533年法国国王昂里二世的王妃卡得里努从佛罗伦萨带来了厨师作为陪嫁，使法国宫廷菜肴得到改善。法国的厨师为了记住这些意大利菜肴的烹制方法和所使用的原材料，于是将它们记录下来，这就是菜单的雏形。而这些记录真正成为向客人提供的菜单是在1541年，英国人布朗斯威克公爵在自己的宅第举行晚宴，每送一道菜，公爵都要看看桌上的单子，以便了解将要上什么菜肴。客人们十分欣赏这种方法，争相仿效，这样，菜单便真正出现了。

第二节 菜单的作用与特点

一、菜单的作用

菜单是餐饮企业经营不可缺少的工具，它是餐饮企业销售产品名称和价格的一览表，直接影响餐饮服务的经营成效，其作用具体表现在以下几个方面：

(1) 菜单具有宣传作用。菜单是餐厅主要的广告宣传品，消费者往往通过菜单对餐厅有初步的了解。菜单制作粗糙，那么制作的菜肴往往也不会太好；菜单制作精美，制作的菜肴也往往较精细。

(2) 菜单是餐厅生产经营的主要依据。餐厅的菜单是对消费客源的分析和根据市场需要制订出来的，菜单制订出来后，餐饮企业的经营方向也就确定了。在经营过程中，餐饮企业要根据菜单中的菜点种类和制作方法不同，考虑餐厅设施、设备的配置、人员的多少、专业水平的高低。同时，还应根据菜单来决定产品材料采购的种类和数量。

(3) 菜单是消费者与餐厅之间的沟通桥梁。消费者通过菜单来选购自己所喜爱的菜点，而餐厅通过菜单来推荐餐厅的特色菜点，两者之间是由菜单开始交流信息，形成良好的双向沟通模式。通过相互沟通，使消费者对餐厅有一定的了解，也使经营者对消费需求有基本地掌握，为以后改进菜点及服务质量有了第一手资料。

(4) 菜单是了解和分析菜点销售情况的重要资料。餐厅经营者根据消费者点菜的情



况来分析餐厅提供给消费者的产品是否符合消费者的要求,并将此作为改进产品质量及服务品质的依据,为正确确定经营方向提供最直接的资料。

(5) 菜单促进餐饮成本控制。菜单标明了菜点的分量与售价,实际上也就明确了菜点的成本与毛利。管理人员定期检查与菜单相关的各种问题,调节生产计划,改善产品的促销方式和定价方法,从而控制餐饮成本。

二、菜单的特点

菜单作为餐饮企业经营的工具,必须具备下列特点:

(1) 广告宣传性:菜单从真正诞生开始,就作为顾客点菜的工具,因此,菜单必须具有广告宣传作用,没有广告宣传作用,也就失去了存在的价值。

(2) 简单明了性:消费者在点菜时并不愿意花费过多的时间和精力,这就要求菜单内容一目了然。

(3) 季节变化性:菜单上各类品种,既要能保持菜点的特性,也要随季节变化而调整。

(4) 排列规范性:菜单内的品种分类排列,使消费者能在较短的时间内找到自己喜爱的菜点,如果不分类排列,势必增加消费者点菜的难度。同时菜单分类排列能展现菜单结构的完整性,至于按什么标准来分类,这就需要根据餐厅的不同特点采用不同标准来分类。

(5) 美观实用性:菜单具有广告宣传性,因此,菜单必须美观,使消费者拿着菜单点菜时就感到心情舒畅,并能体会到餐厅的用心经营。

第三节 菜单的种类

餐饮企业经营的理念各不相同,经营的模式也多种多样,因此,制作出来的菜单可以说是千差万别的。由于划分的标准不同,菜单的种类也不相同,常见的划分标准有四类。

一、根据供应方式分

菜单根据餐饮的供应方式,可分为单点式菜单、套餐式菜单及混合式菜单三种。

(一) 单点式菜单

单点式菜单是客人根据自己的喜好选择偏爱的单个产品,主要适用于一般的中、西餐厅的零餐点菜及旅馆的客房服务等。单点菜单依每道菜的大、中、小分量进行分别定价,其设计及制作较为精美,菜点种类丰富,顾客对菜品的选择空间较大。



(二) 套餐式菜单

套餐式菜单又称为定餐菜单，往往是由餐厅根据客人的要求安排各种类型的菜点，通常包含最受欢迎的招牌菜。定餐菜单不仅可以减少客人点菜时因不熟悉而造成的麻烦，同时也方便餐饮企业采买及制作。其最大特色是只提供数量有限的菜肴，且有较为固定的上菜顺序，如中式筵席菜单就属于此种类型。

(三) 混合式菜单

混合式菜单可说是套餐菜单与单点菜单的综合，此种菜单的特点是某些菜点（大部分是主菜）可以进行组合，但某些菜点则是固定不变的（如开胃菜、饮料、甜点等），其价格会因主菜的不同而有所变动。

二、根据用餐场地分

餐饮企业经营的方式较灵活，服务也很周全，服务的范围也较宽。现代餐饮用餐场地不仅仅是在餐厅，还包括客房、外卖等，因此根据用餐场地的不同，菜单又可分为宴会菜单、客房菜单及外卖菜单三种。

(一) 宴会菜单

宴会菜单通常是为了顾客的特殊要求如会议、朋友聚餐、祝寿庆生及婚丧喜庆等活动而设计的菜单。此类菜单的特点有：

- (1) 菜单结构较完整，菜点安排有一定规格、程序，制作精细。
- (2) 宴会菜单除了注意菜点的成套性外，还讲究用餐过程的礼仪性。
- (3) 菜单要围绕一定的设宴主题安排适当菜品。

(二) 客房菜单

客房服务是旅馆餐饮的一大特色，即旅馆提供给住宿旅客在客房用餐服务。这类菜单安排的菜品以烹调容易、快速且运送方便为原则，所以菜单内容有限。

(三) 外卖菜单

一般而言，外卖是指顾客亲自到餐厅点餐或打电话订购，产品制作好后由餐厅派专人负责送到指定位置或消费者自己将产品带走。外卖菜单的内容往往为消费者所熟悉的，很多快餐店都有外卖菜单。



三、根据变化频率分

根据菜单变化的频率，可分为固定菜单、季节菜单及循环菜单三种。

（一）固定菜单

固定菜单是指一份菜单内容使用一年以上而不发生较大变化的菜单，主要用于中高档酒楼和连锁餐厅。

（二）季节菜单

有一些餐厅根据产品的季节性专门设计出适合不同季节的菜色，即季节菜单。例如，冬季天气严寒，餐厅推出的滋补汤锅，而在炎热夏季则推出冷淡杯（大排档）的菜品，这样根据不同季节推出不同菜色的菜单称为季节菜单。这一类菜单的内容要符合时令，有很强的季节性。

（三）循环菜单

一份精美菜单的制作会耗费大量的人力、物力和财力，经营者不可能频繁更换菜单，但是又要使餐厅菜品有一定的变化，最好的方法是将几个菜单轮流使用，即使用循环菜单。此类菜单多用于医院、学校、军队食堂及单位员工餐厅的团膳。

四、根据布置形式分

菜单的布置形式除了常见的桌垫式菜单外，还有悬挂式菜单、垂吊式菜单、海报式菜单和立架式菜单等四种。

（一）悬挂式菜单

悬挂式菜单是将菜单悬挂于餐厅点餐处显眼地方以方便消费者点餐，菜单上可以印上实物照片或以立体的印刷品呈现。此种菜单多适合中西餐快餐厅或非正式的餐饮场所使用，如麦当劳快餐厅常用此种菜单。

（二）垂吊式菜单

垂吊式菜单由餐厅天花板向下垂挂，可采用较为抢眼的色系，以引起消费者注意，往往用于餐厅对某一菜点促销时，使消费者对餐厅促销品种有一个非常明显的了解，达到促销目的。



(三) 海报式菜单

海报式菜单将墙壁上的公布栏予以美化后,再贴上制作精美的菜单或海报,让顾客一目了然。

(四) 立架式菜单

立架式菜单是将菜单放在一个固定的架子上,多置于餐厅门口,以招徕过往行人进店消费。立架式菜单更注意菜单的广告宣传性,让顾客为菜单的内容所吸引,因此,此类菜单更加注意菜单的细节,包括菜点的品种、价格、口味等,要有一定的吸引力。



知识链接

《周礼》是中国的一部古代官制典籍,写作年代是春秋时期(公元前 770~前 476 年),原书当有天官、地官、春官、夏官、秋官、冬官等六篇,冬官篇已亡。《周礼·天官》算得上有记载以来我国最早的筵席席单。在《周礼·天官》中提到的“六谷”是指稻、黍、稷、粱、麦、菽(豆);“六牲”是指马、牛、羊、豕(猪)、犬、鸡;“六清”是指水、浆、醴、醇、酱、醕;“珍用八珍”指淳熬(肉酱油浇饭)、淳母(肉酱油浇黄米饭)、炮豚(煨烤炸炖乳猪)、炮牂(煨烤炸炖母羔)、捣珍(烧牛、羊、鹿里脊)、渍(酒糟牛羊肉)、熬(类似五香酱卤牛肉干)和肝管(烤网油包狗肝)。



小结

本章介绍了菜单的定义、作用、特点、分类。

菜单是在宴会或点餐时,供应菜肴的详细清单;账单。

菜单反映了餐厅的经营方针,标志了餐厅菜品特色和水准,是了解和分析菜品销售状况的重要资料,是生产经营的主要依据。

菜单具有广告宣传性、简单明了性、季节变化性、排列规范性、美观实用性等。

菜单依照餐饮的供应性质可分为单点菜单、套餐菜单及混合菜单;依用餐场地可分为宴会菜单、客房菜单及外卖菜单;依餐饮周期可分为季节菜单、固定菜单及循环菜单;依布置形式可分为悬挂式菜单、垂吊式菜单、海报式和立架式菜单。