

牛骨汤拉面加盟有发展吗

发布日期：2025-09-22

当地人偏爱使用皋兰县种植的一种稀有小麦品种“和尚头”，用这种小麦磨出的面粉，颜色微黄，面筋与蛋白质的含量比其他品种高。和面步骤中使用的水，也根据季节有所变化。冬天用温水，其他季节则用凉水，还要讲究“三遍水，三遍灰，九九八十一遍揉”。这里的“灰”就是作为食用碱的“蓬灰”。之后是饧面，通过静置发酵的化学反应生成面筋。为了使面条更加爽口和均匀，师傅需要不断地将面团拉伸、摔打、折叠，如此反复。之后在面团表面涂上防黏的清油，有顾客下单时，取出其中一块，抻开煮熟即可。对普通食客而言，较新奇的就是看拉面师傅处理面条。兰州加盟火爆的牦牛肉面品牌是哪个？牛骨汤拉面加盟有发展吗



相传兰州牛肉面“一清、二白、三绿、四红、五黄”（面汤要清，萝卜要白，香菜要绿，辣椒要红，面条要黄）的制作标准，是一位名叫陈维精的河北秀才发明的。陈维精的回族徒弟马六七，把制作标准带到兰州，并由后辈在兰州发扬光大。本质上，兰州拉面发迹的故事，与肯德基如出一辙：哈兰·山德士上校是印第安纳人，却千里迢迢跑去盐湖城卖肯塔基州炸鸡。原因无它：肯塔基州作为南方蓄奴州，确实有吃炸鸡的文化传统。兰州也有类似的特质：自唐以来，作为丝绸之路上的重镇，兰州一直是西食东渐的中转站；元以后大量回族的聚居，让牛肉面有了民族基础；晚清的汉族文人总结出了“一二三四五”制作标准，就好像是肯德基总结出的炸鸡制作标准，如一管催化剂，把食品从风物上升到了品牌。牛骨汤拉面加盟有发展吗兰州陈记拉面加盟的人多吗？



兰州吃清汤牛肉面，去北京吃炸酱面，去陕西吃油泼臊子面，去新疆吃拉条子，去山西吃刀削面，去武汉吃热干面，去厦门吃线面，去中国台湾吃牛肉面等等，一个个吃过去。然后到，兰州吃牛肉面！找了一家这个区小吃排名diyi的牛肉面馆！我们去时是上午9点半，店里人还不是很比较多！据说兰州的yitian是从一碗牛肉面开始的！我们也入乡随俗，从牛肉面开始我们的欢乐yitian。面和牛肉是分开卖的。面8元一碗，是手工拉面，有细面，宽面，毛细的选择。牛肉80元一斤，自行选择份量，可伴辣，口味随你喜欢。小菜2元一叠，品种还繁多，价格实在感人。排队的人们，看着师傅们盛出一碗又一碗，自己端着去座位。

兰州牛肉面这么红火，全都是手工现做面条，不是机器压的，也不是手擀面，是拉伸出来的。这种面放在锅里煮不会坨，不硬不软，口感清爽，兰州人讲究的就是现拉现卖。手擀面容易坨，机器面太硬。要想拉出很匀而细的面，就要找到一位很专业的拉面师傅。拉伸的时候需要放入多少的水，全靠个人的手感，宽的细的有所不同。谁都知道，放多少水那才是手艺，那就是经验，那就是水平。毛细是比较费事，也是比较难做的一种规格，其它的规格还有八种：三细、二细、细的、大宽、二宽、小宽、韭叶、等。想加盟兰州牛肉面就到陈记牛肉面加盟总部。

陈记牛肉面 凉菜（拌黄瓜）



投资有风险 加盟需谨慎

负责煮面的师傅在水面用柔力拨开打结的面，等到合适的时机一把捞起，身体微倾，用力地甩干面水，果断地放入碗中。接着熟练地在几秒钟内倒入肉汤，甩入香菜、葱末、蒜苗和两小勺辣油。身体与双手的协作过程中，每一个动作的力度和位置都恰如其分。宛如繁忙的后厨里，每个师傅都有自己的走位和“舞姿”。但仔细一想，起舞者展示身体的曼妙，师傅们的自然动作，只是为了做一碗好面。为什么说专注的人比较有魅力呢？吃到一碗好面，再看到后厨里的师傅，没有办法不发出这样的赞叹。兰州陈记牛肉拉面加盟。牛骨汤拉面加盟有发展吗

兰州牛肉拉面加盟前期好做吗？牛骨汤拉面加盟有发展吗

兰州牛肉面的香气飘在空中，此情此景，只有身在兰州的人才能知晓。素朴的原料，都能用心思玩出花样来。兰州是一个不忘本，能吃苦，却又懂得享乐，不拘成法的城市，就跟这碗牛肉面一样。兰州牛肉面是兰州的特色之一，是每一个外出漂泊的兰州人无法忘却的乡味儿，也是浓浓的乡愁。辣椒油粒粒分明，裹挟着金黄的面条。被汤汁“洗礼”过的面条，凑近闻全是浓郁的香味。汤汁吸饱后，味道更是江湖一绝。汤汁是兰州牛肉面的灵魂，一碗面条全凭牛肉汤底提味，面条劲道爽滑，麦香味儿鲜香不刺激，纯汤的香味扑鼻，想着想着口水就出来了，这就是兰州牛肉面的魅力。牛骨汤拉面加盟有发展吗

兰州陈作林陈记餐饮服务有限公司拥有餐饮服务；牛肉拉面原料的研究、开发、加工及销售；牛肉拉面的技术指导咨询。本公司成立以来，品牌的规范化，服务理念的宗旨化，逐步实现立足于甘肃，传承百年的兰州牛肉面文化，目前为止，我公司已拥有连锁店三十余家，遍布于甘肃、兰州、青海、景泰、金昌、河北、天津、山东、成都等省市，我们将会面向全国，走向全世界的宏伟梦想。等多项业务，主营业务涵盖陈记牛肉面加盟，牛肉面加盟，牛肉拉面加盟，拉面加盟。公司目前拥有专业的技术员工，为员工提供广阔的发展平台与成长空间，为客户提供高质的产品服务，深受员工与客户好评。兰州陈作林陈记餐饮服务有限公司主营业务涵盖陈记牛肉面加盟，牛肉面加盟，牛肉拉面加盟，拉面加盟，坚持“质量保证、良好服务、顾客满意”的质量方针，赢得广大客户的支持和信赖。公司凭着雄厚的技术力量、饱满的工作态度、扎实的工作作风、良

好的职业道德，树立了良好的陈记牛肉面加盟，牛肉面加盟，牛肉拉面加盟，拉面加盟形象，赢得了社会各界的信任和认可。