

云南牛肉拉面加盟连锁

生成日期: 2025-10-22

兰州清汤牛肉面俗称“牛肉面”，是兰州比较为zhu名的风味小吃和相当有特色的大众化经济小吃。兰州牛肉面创始于光绪年间，牛肉面以肉烂汤鲜、面质精细而蜚声中外。兰州牛肉面有一清(汤清)、二白(萝卜白)、三红(辣子油红)、四绿(香菜绿)、五黄(面条黄亮)五大特点。面条根据粗细可分为大宽、宽、细、二细、毛细、韭叶子等种类。面条用手工现场拉成，一碗面不到两分钟即可做好，再浇上调好的牛肉面汤、白萝卜片，调上红红的辣椒油、碧绿的蒜苗、香菜，食之令人叫绝。兰州牛肉拉面加盟需要多少费用？云南牛肉拉面加盟连锁

牛肉面含有丰富的香甜、滑润淀粉、糖、蛋白质、钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠的功效，还有硫胺素、核黄素，纤维，维生素A□和三种氨基酸等。牛肉面易于消化吸收，有改善贫血、增强免疫力□平衡营养吸收等功效。牛肉面含有丰富的碳水化合物，能提供足够的能量，而且在煮的过程中会吸收大量的水，100克牛肉面煮熟后会变成400克左右，因此能产生较强的饱腹感。此外，牛肉面能够刺激人的思维活动，人的大脑和神经系统需要一种碳水化合物占50%的食品，面条就是人的大脑所需要的食品。硬质小麦含有B族维生素，它们对脑细胞有刺激作用，所以中午吃一碗营养搭配合理的面条是不错的选择。而早上应该吃些蛋白含量较高的食品，晚上吃面则不利于消化吸收。

陕西牛肉拉面的做法及配方齐齐哈尔怎么加盟兰州牛肉拉面？

牛肉拉面的优劣除了拉面外,比较重要的技含量在于淳香的汤，可以说汤是牛肉面的灵魂。吃牛肉面，先喝一口汤，便知是不是地道。自清朝嘉庆年间怀庆府清化陈维精做出第1碗牛肉面至今，汤的配方是代代相传，所谓清汤并非普通牛肉汤，而主要是几十种香料与牛肉原汤熬制而成。汤为百鲜之源，注重用汤，精于制汤，尤其讲究“清汤”的调制，清浊分明，取其清鲜。汤的制法，早在《齐民要术》中已有记载，经过长期实践，用牛肉、肥土鸡、牛肉为主料，采用三十多种调料和中药调配熬制的老汤，经沸煮、微煮，使主料鲜味溶于汤中，中间要经过两次“清俏”，成品清澈见底，味道极其鲜美，是牛肉面里比较入味儿的汤料，不仅鲜美，而且不膻不腥，味厚色醇，香浓鲜美。

早期的兰州牛肉面并不是现拉的，而是面提前拉好煮熟放凉，吃的时候在锅里烫一下就好。现在兰州牛肉面已经全部是现拉面，倒是一些肥肠面馆保留了这种传统做法。一般来说，一块小小的面团，在兰州牛肉面师傅手里可以现拉出九种面型，从细到粗、从窄到宽分别为毛细、细、三细、二细、二柱子、荞麦棱、韭叶、薄宽、大宽。过去还有一种面型，横截面是火车铁轨形状，已经基本失传了。爱吃面的兰州人，甚至为面型总结了对应个性。那些喜欢做性格测试的人，到了兰州，就要做“面型测试”了：被称为“一窝丝”的毛细，比较考验吃面人的速度和耐心，一般吃不到两三口，面就坨了；韭叶面口感柔软，温柔可人；比较宽的大宽，类似陕西的裤带面，吃起来比较为豪迈，甚至能吃出肉感。

定西怎么加盟兰州牛肉拉面？

面条的粗细宽窄，也取决于每个人的偏好，牛肉面依尺寸可以粗略分为圆面、扁面和棱面3种面形。常见的圆面从粗到细有二柱子、细面、二细、三细、毛细等分类，毛细的直径小于1毫米，口感比较为软绵。宽面从宽到窄有大宽、宽面、薄宽、韭叶等分类，大宽可达5厘米宽，一根到底，筋道过瘾。棱面指的是横截面呈多边形的面条，荞麦棱子就是常见的棱面。经过100多年的传承，兰州牛肉面已从一碗本地人的食物走向全中国，成为

兰州的一张闪亮的名片。也许未必都是兰州人开的，但遍地的兰州牛肉面馆确实是身处异乡的兰州人的一个共解乡愁之地，体现着兰州人对一份食物的专注，展示着兰州人特有的饮食文化传承。广西、怎么加盟兰州牛肉拉面？山东牛肉拉面招商

吉林、怎么加盟兰州牛肉拉面？云南牛肉拉面加盟连锁

盛汤师傅是店里记忆力比较强的，他能记得住排在你后面的两百个人分别点的是哪种粗细的面。接过捞面师傅递来的碗，他首先从一大锅肉汤中舀出一勺浇在面上，然后用自由体操般的优雅姿势，分别往碗中撒入牛肉丁、香菜末和蒜苗碎，然后浇上一大勺鲜红欲滴的辣椒油，然后将面交到你手上。牛肉面中添加的蒜苗和香菜是比较原始的营养物质，它能够提供一些维生素和矿物质，但由于量太少而远远不能满足人体的需要，这时就要添加一些小菜予以补充。云南牛肉拉面加盟连锁

兰州朶滴哥品牌管理有限公司是一家组织管理服务（企业总部管理）；综合管理服务（餐饮管理）；企业管理咨询、商务信息咨询、企业品牌推广、企业形象策划、企业营销策划、市场调研；预包装食品、散装食品、日用百货、服装鞋帽、文化用品、工艺美术品、办公用品、电子产品（不含卫星地面接收设施）的批发零售以及利用互联网进行上述产品的销售。牛肉面招商加盟，预包装牛肉面，牛肉面调料。的公司，是一家集研发、设计、生产和销售为一体的专业化公司。公司自创立以来，投身于牛肉面加盟，预包装牛肉面，牛肉面调料，牛肉面技术输出，是食品、饮料的主力军。兰州朶滴哥品牌致力于把技术上的创新展现成对用户产品上的贴心，为用户带来良好体验。兰州朶滴哥品牌创始人马文才，始终关注客户，创新科技，竭诚为客户提供良好的服务。