

# 外省加盟兰州牛肉面靠谱吗

生成日期: 2025-10-27

蒜苗和香菜的用量相对克制，辣椒的缺席是较明显的，很多店都把放辣椒环节留给了顾客自由发挥，变成了温婉的清汤面，甚至显得有些寡淡。而且还配上个兰州见不到的大汤勺，毕竟兰州人都是大口吃面、捧碗喝汤的。我们吃过的牛肉面馆大都达成了面条选择自由，除了大宽和荞麦稜基本都有，可能为了适应当地人口味，面条整体要比兰州的细一号，还自创出了“均细”的概念。兰州牛肉面加盟做的好的有个陈记牛肉面，我们家楼下就有一家加盟店，味道非常好。兰州牛肉面那家好吃，那肯定是兰州陈记牛肉面。外省加盟兰州牛肉面靠谱吗



真正的兰州牛肉面，是以传说中早期的创始人“马保子”建立的“一清、二白、三绿、四红、五黄”为标准的，也就是说汤要清，萝卜片要晶莹剔透，辣椒要用芝麻炸过，一勺辣椒两勺油，但又不能把面汤染红了，还有香菜蒜苗要绿，面条要略微黄亮，再配上劲道的面条和香嫩的牛肉，都是平常的食材，却搭配得恰到好处。复杂的审美需要，引导着人们的选择。当一碗真正的兰州拉面端到眼前时，碧绿的香菜与青蒜占据碗的一半，另一半被红亮的辣椒油覆盖，红与绿形成一种视觉交响，而间或露出的白萝卜片和微微发黄的面条，更形成点缀，让这碗面产生丰富的形式美感。做面的厨师在撒香菜和浇辣油的时候，显然有一种构图的意识。而一个食客，目睹着灶台后厨师的手艺，会产生一种近乎观看戏剧时的愉悦。外省加盟兰州牛肉面靠谱吗选择牛肉面加盟品牌就选陈作林陈记牛肉面。



在兰州，是没有“兰州拉面”这种叫法的，通常称“牛大碗”，即大碗牛肉面之意。兰州牛肉面之所以好吃，原材料很重要。西北产的小麦和传统拉面剂是面的关键。传统的拉面剂——蓬灰，是用戈壁滩所产的蓬草烧制出来的碱性物质，加进去面会有一种特殊的矿物质香味，拉出的面条够筋道有劲。拉面是个技术活，这个过程本身也是一场表演。讲真，在拉面圈里，兰州牛肉面或许是个传奇，但是在牛肉面的江湖里，却有点力不从心。一碗的兰州牛肉面，标准是“一清（汤清）、二白（萝卜白）、三绿（香菜、蒜苗绿）、四红（辣椒油红）、五黄（面条黄亮）”。

很多兰州人的一日，从一碗牛肉面开始，而且长年累月，百吃不厌。进了面馆，迫不及待地喊：“师傅，下上一碗二细！面少些不要紧，肉可千万不能少哈！”两分钟不到，一碗牛大端来了。座位满了，不怕，端着牛大，门口一蹲，吸溜几口，碗底朝天，吃得回肠荡气。兰州人把牛肉面叫“牛大”，牛肉面碗大，碗口能装进一个孩子的脸。常年在外的游子，一说起牛肉面，嘴里的唾沫搅开了，心里翻腾了，眼睛潮湿了。那是亲切的回忆，进了面馆，家一样，热气腾腾的。没那么多斯文，连汤带面，声音惊天动地，一碗面下肚，肺清了气顺了，满身的毛眼儿开了，当天的身心畅快了。一定要叫“牛肉面”，叫“拉面”的人，不真正懂兰州牛肉面。牛肉面的过硬功夫之一当然是“拉”，但兰州人就不说“拉”这个词。一是因为再明白不过，二是这就是兰州人的性格——好的东西藏在心里。兰州人嘴讷，心里灵巧。兰州自古是边塞重镇、丝绸关隘。南来北往、东来西去，人流如织。兰州城宽容，接纳得下天下种种人。处在农牧交接地带，兰州牛肉面把草原文明和农耕文明完美结合。一碗牛肉面里，盛着大时空。兰州古称“金城”，固若金汤的城池里有着这碗风情万种的面。这就是兰州城和兰州人的性格。

选择牛肉面加盟，哪个品牌比较靠谱？



告诉你一些牛肉面的小知识，兰州牛肉面不等于路旁随处可见的兰州拉面，讲究“一清二白三绿四红五黄”的特色，简单说起来就是汤要清澈透亮，清汤下铺着白萝卜，撒在上面的蒜苗要多，另一旁铺着鲜明的油泼辣子，筋道的手工拉面下还有被热汤浸着的牛肉。而面型呢，根据店家的分类，大致分为圆形和扁形，也就是所说的细的、二细、三细、韭叶宽的等一些类型。一碗兰州牛肉面要经过多道工序，但在制作的时候，大量的程序和工艺都被放在事先准备中，而正式制作的过程则完全以流水线的形式，从而保证了出面速度，整个过程行云流水，相当具有观赏性。再来说这兰州牛肉面地不地道，就先尝一口这汤，这里的汤底不简单，每天现熬的牛骨汤底，香味醇正，吃面前先来口汤，才是兰州牛肉面的正确打开方式，手工拉扯出来的面条，使得牛肉面十分劲道，吃起来弹牙爽口，口感是十分丰富还备有开胃爽口的小菜，以及来自兰州的特色饮料，更忘不了的是他们家的辣椒油，香而不辣，怕被辣到的小伙伴们，可以放心品尝，听店家说，辣椒油才是牛肉面的灵魂哦。

哪家牛肉面加盟品牌比较好，当然是陈作林陈记牛肉面！外省加盟兰州牛肉面靠谱吗

牛肉面加盟品牌哪家比较好？外省加盟兰州牛肉面靠谱吗

植被缺乏。兰州东南面邻暖温带落叶阔叶林区，西南邻青藏高原高寒灌丛、草甸区，西北面是温带稀疏灌木、半灌木荒漠，北部和东北面与亚洲中部草原区、内蒙古草原区相接。本区降水稀少，蒸发旺盛，不利于植被生长，导致植被种类偏少。可以作为食物的蔬菜和调料更是稀少，不具备我国东南地区丰富的菜品和样式。因此辣椒就是一个很好的替代品，首先辣椒可以作为一个调料品，可缓解蔬菜稀少口味单一弊端；辣椒易于保存，储存时间久；同时满足北方人口味重的特点；外省加盟兰州牛肉面靠谱吗

兰州陈作林陈记餐饮服务有限公司办公设施齐全，办公环境优越，为员工打造良好的办公环境。致力于创造\*\*\*的产品与服务，以诚信、敬业、进取为宗旨，以建陈记产品为目标，努力打造成为同行业中具有影响力的企业。我公司拥有强大的技术实力，多年来一直专注于餐饮服务；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。的发展和创新的，打造高指标产品和服务。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。