

宁夏开牛肉面成本高不高

发布日期：2025-09-21

兰州牛肉拉面有悠久的历史，兰州牛肉拉面传说起源于唐代，但已因历史久远已无法考证。真正的兰州清汤牛肉拉面是河南省怀庆府(今河南博爱县)清化小车牛肉老汤面演变而成的，煮牛肉时放凉已经成了肉冻的胶体状物，也就是老汤，是小车牛肉里狠入味儿的，鲜美无比，此汤乃是做牛肉面的上品。兰州的牛肉面始于清朝嘉庆年间(1799年)，系东乡族马六七从河南省怀庆府清化陈维精处学成带入兰州的，后经后人陈和声、马宝仔等人以“一清(汤)二白(萝卜)三绿(香菜蒜苗)四红(辣子)五黄(面条黄亮)”统一了兰州牛肉面的标准。在这座黄河岸边的古城，每条街巷，无论大小，百米之内，必有一家牛肉面馆。宁夏开牛肉面成本高不高

在兰州街头的任何一家牛肉面馆，都可吃到地道的清汤牛肉面。因此，面馆的招牌上大多没有打出“正zong”字样。兰州人吃牛肉面，多半不太讲究斯文，就地一蹲，唏溜溜一碗面即刻下肚。不过，同是拉面，在平凉路的金鼎牛肉面馆和翡翠楼，张掖路的民族餐厅等餐馆内，就能吃出个饮食文化来。面条并无特别，关键在于环境的幽雅和套菜的精美。一般分5元、8元、10元、18元不等。据说有些已在大半个中国有了连锁店，名声不小。要在中国找一座没有兰州风味牛肉面馆的城市，难。不过，牛肉面一走出兰州就变了味儿，别看都打出了“正zong”的招牌，但要吃到真正正zong的牛肉面，恐怕并不容易。游客到兰州值得一尝清汤牛肉面的酸辣美味。只要是食客如云的街头牛肉面馆，其味必定较好。不到两分钟即能做好一碗拉面，非常节约时间。很好吃哦！可以试一下。

宁夏开牛肉面成本高不高兰州牛肉面加盟，设备提供吗？

兰州牛肉面的面条，全程纯手工制作，要经过和面、醒面、溜条、拉面几个过程。和面“三遍水，三遍灰，九九八十一遍揉”。拉面师绝活，将面剂子不断对折拉伸，每对折一次称为“一手”，面条以截面形状不同分为三类。截面是圆的依粗细分为毛细、细面、二细、二柱子等；截面是扁的则依宽窄分为韭叶子、小宽、大宽；截面是三角的则叫荞麦棱。兰州牛肉面营养均衡合理，北山砂田所产的质量和尚头高筋面粉与富含蛋白质、氨基酸的高原牦牛肉有机结合，将面食营养发挥到很好。

兰州人吃牛肉面吃出了名堂，吃上了瘾。如今，兰州市的每条街巷，无论大小，至少都有一两家牛肉面馆。黄河岸边的古城兰州，弥漫在大街小巷的，永远有那股牛肉面的清香。“兰州人三天不来个‘牛大碗’就心火难捺”。听起来有点夸张，不过，牛肉面确实已成为兰州人生活中不可或缺的一部分。别以为煮面条加上牛肉片就是牛肉面了。兰州牛肉面的精致与吃法考究令人瞠目。别看拉面师傅操起面节，一搓一拉，连抻数次，即变戏法似地拉绕出一碗细长的面条，看起来似乎容易，其实做面的工序相当复杂。在外地加盟兰州牛肉面需要怎么做？

将柔好的面团表面刷油盖上湿布或者塑料布，以免风吹后发生面团表面干燥或结皮现象，静置一段时间，至少30分钟以上。饧面的目的是使面团中央未吸足水分的粉粒有一个充分吸水的时间，这样面团中就不会产生小硬粒或小碎片，使面团均匀，更加柔软，并能更好地形成面筋网络，提高面的弹性和光滑度，制出成品也更加爽口筋斗。将加好拉面剂水的面团，揉成长条，两手握住两端上下抖动，反复抻拉，根据抻拉面团的筋力，确定是否需要捋拉面剂。经反复抻拉、揉搓，一直到同团的面筋结构排列柔顺、均匀，符合拉面所需要的面团要求时，即可进行下一道工序。将溜好条的面团，放在案板上抹油，轻轻抻拉，然后用手掌压在面上，来回推搓成粗细均匀的圆形长条状，再揪成粗细均匀，长短相等的面剂，盖上油布，饧5分钟左右，即可拉面。

甘肃比较有名的美食，兰州牛肉面。宁夏开牛肉面成本高不高

怎样才能加盟兰州品牌牛肉面！宁夏开牛肉面成本高不高

兰州拉面在和面时使用的“灰”，实际上是碱，是用戈壁滩所产的蓬草烧制出来的碱性物质，俗称蓬灰，作为一种抻面剂加进面里，有一种特殊的香味，且能使面筋韧有劲。使灰就是在面里加入抻面剂。蓬灰的主要成分是 K_2CO_3 也就是碳酸钾，在这里用它代替 Na_2CO_3 ，也就是碳酸钠。起使面粉增加韧劲和柔软抻开功能。目前，市面上已很少有牛肉面馆使用蓬灰和面，多半用的是市售的成品拉面剂代替。但据说由于拉面剂和蓬灰在面味儿上存在少许差距，便有人打出天然的噱头“蓬灰牛肉面”，以其绿色和环保作为其面馆的推销招牌，但众说纷纭，孰是孰非，至今仍无结论。宁夏开牛肉面成本高不高

甘肃京穆兰餐饮管理有限公司是一家招商型类企业，积极探索行业发展，努力实现产品创新。公司是一家有限责任公司企业，以诚信务实的创业精神、专业的管理团队、踏实的职工队伍，努力为广大用户提供高品质的产品。以满足顾客要求为己任；以顾客永远满意为标准；以保持行业优先为目标，提供高品质的京穆兰牛肉面加盟，兰州牛肉面加盟，兰州牛肉拉面加盟，兰州拉面加盟。甘肃京穆兰餐饮将以真诚的服务、创新的理念、高品质的产品，为彼此赢得全新的未来！