

加盟纯汤牛肉面店

生成日期: 2025-10-21

兰州，牛肉面更土著的叫法是牛大。如果你在兰州说牛大，无异于你在成都调了一碗只有蒜泥和香油的油碟一样接地气。千万记住了，别在兰州人面前说兰州拉面。兰州人对于“兰州拉面”四个字特别敏感和较真，到了兰州说兰州拉面是一件特别挑衅和危险的事情。兰州牛肉面五大要素那一碗正**zong**的兰州牛肉面应该是什么样子的呢？首先，面端上来应该是“一清二白三红四绿五黄”的。一清指牛肉面的汤要清；二白指面上铺的萝卜片要白；三红指面上浮着的红油辣子要红；四绿指蒜苗香菜要绿；五黄则是指面条本身要黄亮。加盟兰州陈作林陈记牛肉面，老品牌，有保障。加盟纯汤牛肉面店

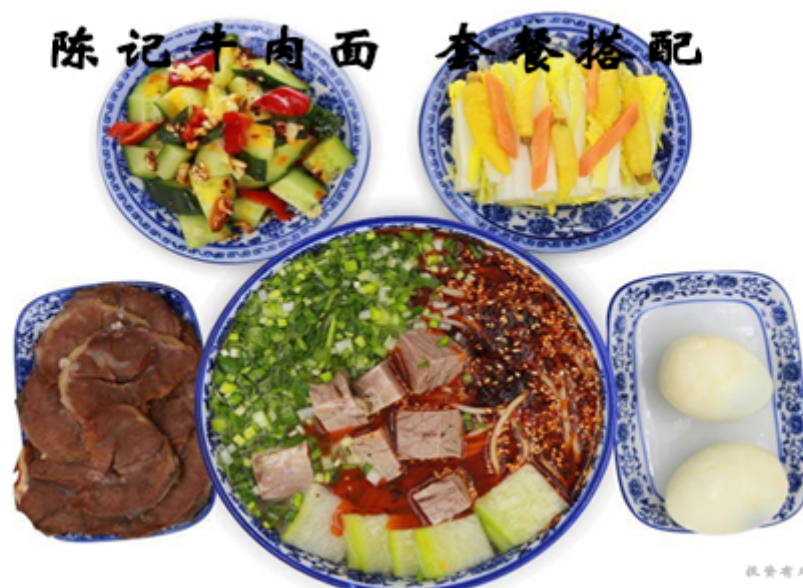


由于每家面馆每天能供应的汤底都是有限的，沸滚的汤底一直在加热也一直在往里加水，随着汤里面的水越加越多，汤的味道也会越来越淡。想要尝到浓郁的那一口汤，就得早起赶第1锅头汤。“二细，面大些，辣子多些蒜苗多些”。从这句话中我们能体会到，看似简简单单一碗牛肉面其实暗藏玄机。就像星巴克的隐藏菜单一样，很多东西都不会写在明面上。只有牛肉面老炮儿才知道怎样点一碗私人定制的牛肉面。兰州陈记牛肉面加盟总部欢迎各地加盟商前来考察合作加盟纯汤牛肉面店有没有了解加盟牛肉面品牌的，想在兰州找个靠谱点的。



早些年，兰州人都不愿意背井离乡去外地开面馆，一是本地牛肉面市场需求大，没必要开拓新市场，二是过去物流不发达，牛肉面换了水土全变了味，这是兰州人的死穴，砸饭碗的事情干不得，所以外地的牛肉面市场一直被青海人占领着。兰州牛肉面没有派系之分，每一家面馆都自成一派。对于吃惯了牛肉面的人来说，判断牛肉面正不**只有一个标准，就是“凭感觉”，味儿对不对一闻就知道，这是从小吃出的“牛肉面雷达”。兰州牛肉面加盟做的好的就陈记牛肉面。

如果喜欢吃扁面，就要选择大宽、薄宽或韭叶，具体来说，大宽约两指宽，薄宽约一指宽，韭叶则如韭菜叶片宽。个人觉得大宽片大较厚，嚼头好，但难入味；薄宽、韭叶都不错，厚薄恰当，既有嚼劲，入味也好。如果喜欢圆面，则点二细、三细、细滴、毛细，面条横截面直径从3mm□2mm□1mm□0.5mm依次递减。二细*筋道很受欢迎，三细、细滴*受本地人喜欢，毛细则细如线，在汤中泡软后，就像面线糊，比较适合老人小孩。
】兰州牛肉面加盟品牌陈记牛肉面进行牛肉面加盟就选择陈作林陈记牛肉面。



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。一碗兰州牛肉面，正是面、汤、牛肉和调制辣椒油的有机融合。加盟纯汤牛肉面店

有没有好的加盟牛肉面加盟品牌能给推荐一个？加盟纯汤牛肉面店

在外地人眼中，兰州人的一年四季都是从一碗热气腾腾的牛肉面开始的，整座城市的黎明似乎是在牛肉面的香味中苏醒。自全国开展“拒绝浪费、厉行节约”活动以来，许多市民提出建议牛肉面恢复大小碗，让兰州人从每天、每一餐开始，培养节约习惯，杜绝舌尖上的浪费。牛肉面，至今已有一千多年的历史，由于它工序精心、用料考究，味道鲜美，经济实惠。多少年以来，都是各族大众普遍喜爱的食品。兰州牛肉面有家老品牌牛肉面非常好吃，就是西固的陈记牛肉面。加盟纯汤牛肉面店

兰州陈作林陈记餐饮服务有限公司专注技术创新和产品研发，发展规模团队不断壮大。一批专业的技术团队，是实现企业战略目标的基础，是企业持续发展的动力。诚实、守信是对企业的经营要求，也是我们做人的基本准则。公司致力于打造***的陈记牛肉面加盟，牛肉面加盟，牛肉拉面加盟，拉面加盟。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。