

# 天津加盟兰州牛肉拉面要求

发布日期: 2025-09-21

兰州牛肉面在离开兰州后，能在其他地方扎根还需要多开店形成规模。因为我发现在同一条两三百米的步行街上竟然有两家“沙县小吃”，而兰州牛肉面只有一家。我想这“沙县小吃”稳坐平民百姓小吃第1位，成功的秘诀在于它那低廉的价格让打工人都能吃得起，但它的味道在我看来还是比不上我心中的“牛大碗”。所以我想对“牛大碗”说，应该在世界各地扎根。我想在一个城市起码要能有五六百家卖牛肉面的面馆。牛肉面馆应该要能按照客户分类，按照时机降低价格或提gao品质。此外还可以利用其他食品与沙县小吃争霸的时机扩充实力，研究牛肉面的制作工艺，制作成外卖食品，为食客带来便捷。天水怎么加盟兰州牛肉拉面？天津加盟兰州牛肉拉面要求

到了兰州，第1件事就是吃一碗念念不忘的兰州牛肉面，刚端上来的那一刻，果然不会让我失望。柔软劲道的面条，被伴着辣椒油的高汤浸泡入味，面里大块的牛肉一看就很实诚，实在是口感和味觉的双重享受！要特别安利一下兰州的辣椒油，是香，不是辣！一定要加，真的yyds！在兰州人的生活中，离不开一碗面，卤面jue对是兰州人比较钟爱的面食之一。听兰州的小伙伴说，一般的牛肉面店里都能找到卤面。西北专属的大盘以劲道弹滑的面条打底，盖上满满一层牛肉，浇上用当地牛肉熬出来的汤吊出的卤汁，喜欢吃面的小伙伴真的太有口福了！天津加盟兰州牛肉拉面要求云南怎么加盟兰州牛肉拉面？

1、煮汤要先用旺火烧开，然后转小火，汤面始终保持似开不开的状态，直到制成为止。因火力过旺会使汤色容易浑浊，失去“澄清”的特点；火力过小，则影响汤汁的鲜醇。2、凉水浸泡原料1个小时以上，使各原料内部各营养成份凝固，熬出的汤才鲜香味美。

3、原料余水要余透。

4、煮汤用的水要一次加足，如果中途加入冷水，汤汁温度突然下降，就会破坏原料受热的均衡，影响原料内可溶性物质的外渗。如万不得已要加水，只能加入开水冲到汤锅里，严禁往汤锅内加入冷水。

5、煮汤的原料均应冷水下锅，如果投入沸水中，原料表面骤受高温而易凝固，会影响原料内部的蛋白质等溢出，汤汁就达不到鲜醇的目的。

但凡见识过大师傅拉面的人，都会对牛肉面面条的劲道和延展性感到吃惊。为什么牛肉面的面条可以被反复拉伸而不会断裂？答案是蓬灰。蓬灰是燃烧干枯的“蓬草”（生长在西北部干旱区的一种草）得到的灰烬，其中主要的成分是碳酸钾，碳酸钾具有弱碱性。研究表明，让面条口感劲道的物质是面粉中的面筋蛋白，而面筋蛋白中，起决定作用的是谷蛋白。在碱性环境下，谷蛋白更容易发生联结，面团的筋度和弹性会更好。兰州比较传统的牛肉面面条制法讲究“三遍水，三遍灰，九九八十一遍揉”。就是把蓬灰块煮3次，然后这3次煮出来的蓬灰水混合后用来和面（冲淡蓬灰水的碱性），这样才能抻出细如棉线的“一窝丝”，面条才会有筋道柔韧的口感。西安怎么加盟兰州牛肉拉面？

全国比较正zong的东方宫兰州牛肉拉面来了！兰州被誉为“中国牛肉面之乡”，东方宫作为兰州牛肉拉面的翘楚，其特点是“一清”：牛肉汤色清气香。“二白”：萝卜片纯净洁白。“三红”：红辣油鲜香诱人。“四绿”：香菜沫蒜苗花儿青嫩翠绿。“五香”：面筋味足，满口留香。清、白、红、绿、香，这样的兰州牛肉拉面才比较地道，你知道了吗？

兰州拉面作为全国比较大的神秘组织，使兰州全国闻名，然而尴尬的是，兰州人并不承认这个非法组织。兰州没有兰州拉面，这次这话真不是我说的，是兰州人自己说的，兰州，只有牛肉面，没有兰州拉面。

青海怎么加盟兰州牛肉拉面？天津加盟兰州牛肉拉面要求

平凉怎么加盟兰州牛肉拉面？天津加盟兰州牛肉拉面要求

1、辣椒油的制作选用辣度适中，颜色鲜艳的辣椒面；油选用一级精炼菜籽油或色拉油。先将油烧热（菜籽油炼去浮沫烧熟），放入葱段、姜片、砸破的草果、小茴香炸出香味，待油温降至120℃左右时，捞出调料，在辣椒面中放少许盐，倒入温油炸，一般500克辣椒面用2500克至33500克油，炸透后放置24小时以后备用。

2、萝卜片的加工将萝卜切成4.5厘米长，2.5厘米宽，0.2厘米厚的长方片，放入冷水锅中煮熟捞出，冷水中漂凉备用。

3、蒜苗、香菜的加工蒜苗洗干净，切成蒜苗花；香菜洗干净，切成末备用。

## 天津加盟兰州牛肉拉面要求

兰州尕滴哥品牌管理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。公司致力于打造高品质的牛肉面加盟，预包装牛肉面，牛肉面调料，牛肉面技术输出。一直以来公司坚持以客户为中心、牛肉面加盟，预包装牛肉面，牛肉面调料，牛肉面技术输出市场为导向，重信誉，保质量，想客户之所想，急用户之所急，全力以赴满足客户的一切需要。