

兰州少数牛肉拉面京穆兰品牌

生成日期: 2025-10-27

凌晨五点的兰州城，从热气氤氲的牛肉面香气中苏醒。六点左右就有食客陆陆续续地来吃面，看着不羁放纵的兰州人端着满满地一大碗面润喉下肚。面细滑劲道有弹性，萝卜片新鲜入味，再来一颗卤鸡蛋补充能量，兰州人的每天从一碗牛肉面开始了。兰州牛肉面浓郁醇香、美味地道、面条劲道、汤汁浓香，让人唇齿留香、欲罢不能，随便走进一家牛肉面店，里面都坐满了风尘仆仆的人，那隔着窗口都能看见的袅袅炊烟，是兰州特有的烟火气。未来，在品牌创始人指引下，京穆兰人积极学习，不断创新。本着为客户创造价值，应对和防范投资风险。并根据品牌自身发展特点，制定符合企业未来发展的战略方针：“以现有特许加盟业务为基础，借力资本，逐步渗透牛肉面全产业链，实施国际化和多元化战略，努力构建大众化绿色餐饮服务体系，一方面拓展国内发展空间，一方面利用大数据和智能化平台向精确营销、高效服务、网络化文化、移动化管理等方面转化。建立牛肉面人才智库，完善餐厨设备、为品牌发展提供硬件保障。同时积极推进绿色环保、节能减耗，为餐饮。立足创新、优化组合，开创全新的产业格局。

兰州京穆兰牛肉面加盟，比较不错的一家牛肉面品牌！兰州少数牛肉拉面京穆兰品牌

兰州牛肉拉面主料：自制鲜拉面1份、酥烂酱牛肉适量、牛棒骨、生牛肉、鸡胸肉蓉适量配料：葱姜蒜各适量、芫荽、菜菔、蒜薹适量调味品：红辣椒油、香油、盐、料酒、味精、鸡粉、八角、良姜、桂皮、香叶、白芷各适量兰州牛肉抻面一偏重汤清，“汤清如镜”。从而熬牛骨汤是比较事关重大的一步。把牛棒骨清洗干净，横切牛肉成条，掀翻适量清水，烈焰烧开，打去浮沫。然后调入适量盐，放入葱段、姜片、茴香、良姜、桂皮、香叶、白芷，小火护持轻沸，大约熬8个钟点。当中要经常开盖翻动，打去浮沫，自此30分钟放入切好的萝卜块炖熟。此后洒入适量鸡胸肉蓉，吸烟去汤里头的垃圾堆，使汤清如镜。调入适量味素、鸡粉，自然凉温。兰州少数牛肉拉面京穆兰品牌牛肉面的劲头，是简陋下面的斑衣戏彩。

兰州人吃牛肉面，讲究的是一种空间、一种情绪、一种气势、一种风范、一种文化。在他们看来，汤要醇美，肉要鲜嫩，抻面的风情万种、舀汤的出手快捷、吃面的全身心投入。一碗热腾腾的牛肉面端上来，醇香中弥漫的、张扬的正是兰州人那清亮鲜明的审美、纯朴执着的性情和豪放热情的大西北气概。这便是兰州，对立的风味和谐着，给西北高原带来平抚，给长途旅人带来慰藉。大河奔流东去，历史扑面而来。这里是中国金城兰州，穿越历史云烟，历史遗址巍然矗立，见证着兰州多年的荣耀和辉煌。漫溯时间长河，金城文明熠熠生辉，激荡出这座城市的光荣与梦想。

牛肉面一清：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：香菜末蒜苗花儿青嫩翠绿。五黄：面筋味足，满口留香。兰州牛肉面始于清朝末年，至今已有百年历史。以肉烂汤鲜、纯手工拉面筋劲细长蜚声中外，赢得国内外食客的喜爱和好评。考究的用料、精湛的工艺、悠久的历史，使其成为中华饮食文化的象征之一。1999年，兰州牛肉面被国家确定为中式三大快餐之一、被誉为“中华第1面”，兰州被誉为“中国牛肉面之乡”。面对不同加盟客户我们量身定做符合其门店地域特色、周边商圈、消费人群、消费水平。

兰州清汤牛肉拉面继承了传统牛肉拉面的技艺，选择上等面粉，添加不含任何有害物质的和面剂，按照传统方法和面，揉面，打面，醒面，和揪面剂子，再经拉面师傅用手抻拉，观看其拉面过程如同观看表演一般。你别看拉面师傅操起面，一搓一拉，连抻数次，即变戏法似地拉绕出一碗细长的面条，看似很容易，

其实做面的工序很复杂。传统的做法用“蓬灰”和面，而面则讲究“三遍水，三遍灰，九九八十一遍揉”。其中的灰，实际上是碱，却又不是普通的碱，是用戈壁滩所产的蓬草烧制出来的碱性物质，俗称蓬灰，加进面里，不使面有了一种特殊的香味，而且拉出来的面条爽滑透黄、筋道劲。近年来已用的和面剂代替。一碗牛肉面，力拔山兮气盖世；两碗牛肉面，时不利兮雅不逝。兰州少数牛肉拉面京穆兰品牌

兰州牛肉面的面条类型丰富，有着各种口感。兰州少数牛肉拉面京穆兰品牌

一个能够带领未来潮流趋势的餐饮，它既要能创造出个性体验化的主题空间，也要打造出具有流量效应的IP商业，成为餐饮业态品牌的孵化平台。从而助推更多的新进本土餐饮品牌能够更适应商业、更加快速的成长。在兰州，“牛肉面”就是一个典型的品牌孵化器。饮食卫生是餐饮店提供餐饮服务非常重要的组成部分，餐饮加盟连锁店必须提供给客人安全、卫生的饮食，这点非常重要。它不仅关系到餐厅服务的好坏和信誉，更重要的是直接影响到顾客的健康。餐饮管理经营者要特别重视餐厅服务的环境卫生，无论设备、条件多么有限，都要把好卫生关，为顾客提供饮食安全，创造良好的用餐环境。兰州少数牛肉拉面京穆兰品牌

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。公司致力于为客户提供安全、质量有保证的良好产品及服务，是一家有限责任公司企业。公司拥有专业的技术团队，具有京穆兰牛肉面加盟，兰州牛肉面加盟，兰州牛肉拉面加盟，兰州拉面加盟等多项业务。甘肃京穆兰餐饮将以真诚的服务、创新的理念、***的产品，为彼此赢得全新的未来！