

新疆加盟兰州老品牌牛肉面的条件

生成日期: 2025-10-27

年轻人爱吃牛肉面，可以为它专门拍网络喜剧。对于老兰州来说，牛肉面就是一块手表。一碗牛肉面的价格是几何，老兰州人掐指一算。一碗牛肉面6分钱，时光倒流四十年。问哪一年一碗牛肉面价格涨了五毛钱，物价局电话被炸了，国家出台牛肉面限价标准，闹得沸沸扬扬。当然，那是2007年。直到现在，一碗牛肉面才七八块钱，和兰州的房价相比，还是挺划算的。一碗简单的“牛大”藏着整个西北的精华。陇东和河西走廊的较好的小麦，结合兰州周边荒地上的蓬草蓬灰(如今常被用作拉面剂)，再搭配天水甘谷辣椒、甘南高原和青海较好牛肉。一碗兰州牛肉面是面条、汤、牛肉和辣椒(混合辣椒油)的有机融合。这条面筋路，那条汤鲜得很，他的牛肉味道棒的很，每个面馆都有自己的粉丝。兰州人叫自己喜欢的牛肉面，经常直接叫餐厅的名字，以示喜爱。

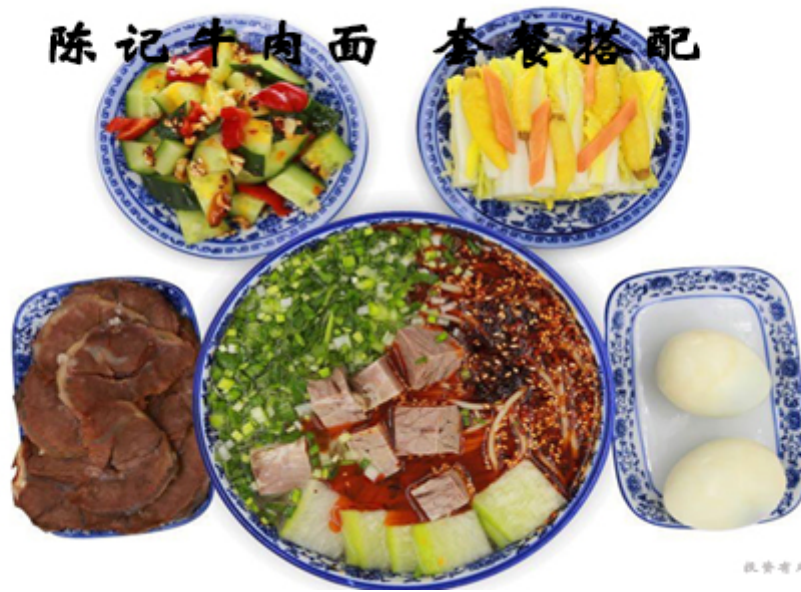
牛肉面加盟哪家强，就找兰州陈记牛肉面加盟品牌。新疆加盟兰州老品牌牛肉面的条件



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。

新疆加盟兰州老品牌牛肉面的条件能给推荐个靠谱的牛肉面加盟品牌吗？

陈记牛肉面 套餐搭配



饮食有风险，选择需谨慎

兰州人对牛肉面的喜爱可谓酷好成癖、一往情深，与生活相依相伴，与习惯保持一致，这是流淌在这座城市的温情，一碗热气腾腾的牛肉面下肚，温暖你的心，填饱你的胃。一清二白三红四绿五黄是牛肉面的低标准，若能在标准之上拥有自身的特色，那便是来客云集了各家牛肉面馆都有独特的秘籍。有人爱吃这家的面，有人爱吃这家的肉，有人爱吃这家的辣子，有人爱喝这家的汤...兰州陈记牛肉面的汤采用精选牛棒骨加各种名贵香料及中草药熬制，不醇香味美，而且健康滋补。具有独特的配方，打造出一碗纯汤牛肉面。一碗用心制作的牛肉面秉承了以健康理念为主题的餐饮产品，带给食客味蕾的享受与能量的补充。“做一碗面是简单的，但要做好一碗面是要用心的”。

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。陈记牛肉面以“做给自己家人吃”为出发点，在此前提想必定离不开它较好的原料、地道的口感和快节奏的出餐速度。你所看到的只是一碗汤和面条还有几勺红辣椒油和一些蒜苗香菜，如此简单。殊不知，它的制作过程也是比较繁琐的。拉面师傅的拉面技术影响一碗面的口感，在不同面型的拉制次数上都有规律可循。舀汤师傅的记忆力也是比较好的，他不能够记清楚每个人选择的面型和要求，还能根据人员流动情况控制出面的速度。兰州牛肉面那家好吃，那肯定是兰州陈记牛肉面。



虽然都说出了兰州，离开黄河水，就再也吃不到真正的兰州牛肉面，但随着物流的高速发展和市场对地方食物的广阔需求，越来越多的兰州人也开始走出来，尤其是在上海北京这样的**移民大都市做起了牛肉面生意，开始为真正的兰州牛肉面正名。虽然都说出了兰州，离开黄河水，就再也吃不到真正的兰州牛肉面，但随着物流的高速发展和市场对地方食物的广阔需求，越来越多的兰州人也开始走出来，尤其是在上海北京这样的**移民大都市做起了牛肉面生意，开始为真正的兰州牛肉面正名。价格贵的同时，给的肉也多了，基本都有几大片，视觉上看起来很满足，变成了名副其实的牛肉面。推荐一个在兰州靠谱又好用的加盟牛肉面品牌!新疆加盟兰州老品牌牛肉面的条件

哪家牛肉面加盟品牌比较靠谱? 急急急! 新疆加盟兰州老品牌牛肉面的条件

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新疆加盟兰州老品牌牛肉面的条件

兰州陈作林陈记餐饮服务有限公司位于西固城街道西固中路930号-2，是一家专业的餐饮服务；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。公司。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。的发展和创造，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。