

江苏加盟牛肉面对店面有要求吗

发布日期：2025-09-21

许多人创业，都会选择一些相对简单的项目，而开家小面馆，投资小、回本快、技术较易掌握，所以大多数人都会青睐。而说起开面馆，兰州牛肉面便是一个好选择。一、选料选料对拉面制作极为重要。根据甘肃的资源条件，业内人士经过多年的探索总结，在选料上有这样一句俗话：甘南的牦牛永登的面，皋兰的蓬灰甘谷的线（辣椒）。由于蓬灰现在已得到改造，使用的是速溶蓬灰拉面剂，因此，以下便重点对其它三项进行简要概述。甘南的牦牛肉：甘南藏族自治州海拔高，天然草场无污染，甘南牦牛四肢粗短、耐寒、牦牛肉肉质鲜红、鲜嫩、高蛋白、低脂肪，营养丰富，味鲜美而纯厚，加以适量草果、桂皮、丁香、三奈、茴香、姜皮、花椒等煮后，汤味纯香而悠长，口味甚佳。永登的面：兰州市永登县的优良麦种“和尚头”磨成的面粉，面筋值极高，色白微带黄，面条入口筋斗、稍发脆、面香而口感甚佳，面条在汤内浸泡时，面条紧而汤不浑。由于“和尚头”产量较低、市场需求量大，不能满足市场需求，现多选用高筋面粉，如塞北雪和牛肉面专用粉。甘谷的线：是指甘肃省甘谷县盛产的一种细而长的线辣椒，该辣椒经晒干后，压磨成的辣椒粉色艳红、含油脂、味辣而香，制成的辣油辣味纯厚、色泽红亮。兰州品牌牛肉面加盟的人多不多，哪家品牌好？江苏加盟牛肉面对店面有要求吗

在其后二百多年的漫长岁月里，以一碗面而享誉天下，以肉烂汤鲜、面质精细而蜚声中外，打入了全国各地，赢得了国内乃至全世界范围内食客的好评和荣誉，1999年被国家确定为中式三大快餐试点推广品种之一，成为餐饮业的一束奇葩。这其间凝聚着陈马及后来无数专营清汤牛肉面厨师的智慧与心血。清汤牛肉面因为味美可口，经济实惠，不仅在兰州比比皆是，而且在全国各省乃至世界许多国家和地区都有了兰州牛肉面馆，兰州不愧为是世界牛肉面之乡。江苏加盟牛肉面对店面有要求吗做兰州牛肉面首先要做好哪些事？

兰州人吃牛肉面，先喝一口汤，便知是不是地道。成功的牛肉面应该是一清（汤清）、二白（萝卜白）、三红（辣椒油红）、四绿（香菜、蒜苗绿）、五黄（面条黄亮）。兰州牛肉拉面的制作方法精致与考究令人瞠目，和面、醒面、溜条和拉面，都巧妙地运用了所含成分的物理性能，即面筋蛋白质的延伸性和弹性。兰州牛肉拉面以肉烂汤鲜、面质精细而蜚声中外，赢得了国内乃至全世界范围内食客的好评和赞誉，1999年被国家确定为中式三大快餐试点推广品种之一，成为餐饮业的一束奇葩。

凭着这一文化符号，兰州跻身于“中国美食城市”行列；凭着这一文化符号，人们从一个视角领略了兰州风韵。一碗面成了一座城市具有特殊意义的标示，其文化内涵耐人咀嚼。那时的牛肉面叫做“热锅子面”，是马保子在1915年shou创的，当时的马保子家境贫寒，为了生计所迫，他在家里制成了热锅牛肉面，挑担走街串巷地沿街叫卖。后来，他又把煮过牛、羊肝的汤兑入牛

肉面，其香味扑鼻，百姓人家都喜欢他的牛肉面；看到这种情形，他接着开了自己的店，不用沿街叫卖了，就想着推出“进店一碗汤”的免费方式，客人们走进门来，伙计就马上端上一碗热腾腾、香喷喷的牛肉汤请客人喝。兰州人的早餐从一碗牛肉面开始。

将浸泡牛肉的血水和牛肝清汤倒入牛肉汤中，大火煮沸后，改用文火，用手勺轻轻推搅，撇去汤面上的浮沫，使汤色更为澄清。汤是牛肉拉面的根本，若鲜、香味不足，则需进一步吊制。方法是：首先，停止加热，汤中脂肪便会逐渐上浮与水分层，将未发生乳化的浮油撇除干净，以免在吊汤时继续乳化，影响汤汁的清澈度；其次，用纱布或细网筛将原汤过滤，除去杂质；***，将生牛肉中的精牛肉斩成茸，加清水浸泡出血水，然后将血水和牛肉一起倒入汤中，大火烧开后改成文火，等牛肉茸浮起后，用漏勺捞起，压成饼状，然后再放入汤中加热，使其鲜味溶于汤汁中，加热一段时间后，将浮物去除。此法行业中称为“一吊汤”。若需要更为鲜纯的汤，则需“二吊汤”或“三吊汤”。兰州京穆兰牛肉面加盟机制比较健全。江苏加盟牛肉面对店面有要求吗

天津加盟兰州牛肉面认准京穆兰牛肉面品牌！江苏加盟牛肉面对店面有要求吗

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。江苏加盟牛肉面对店面有要求吗

甘肃京穆兰餐饮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。目前我公司在职员工以90后为主，是一个有活力有能力有创新精神的团队。甘肃京穆兰餐饮管理有限公司主营业务涵盖京穆兰牛肉面加盟，兰州牛肉面加盟，兰州牛肉拉面加盟，兰州拉面加盟，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。公司深耕京穆兰牛肉面加盟，兰州牛肉面加盟，兰州牛肉拉面加盟，兰州拉面加盟，正积蓄着更大的能量，向更广阔的空间、更宽泛的领域拓展。