

# 兰州骨汤牛肉面加盟代理联系方式

发布日期: 2025-09-21

兰州牛肉面馆，你会发现原来不只是坐等上菜那么简单。菜单一定不在桌子上，而在门口收银处的墙上，牛肉面只有一种，简单粗暴得就叫做“牛肉面”！不分大小碗，每碗7块钱，付了钱开好票你得把票拿到出面口，给到拉面师傅的手里，师傅会问你：“要撒滴”？意思是你要宽的面还是细的面？在这里必须科普一下，兰州牛肉面的宽窄分类，从细到宽依次排列，有毛细、细的、三细、二细、韭叶、薄宽、宽的、大宽。毛细绵软、大宽劲道，二细比较大众饱腹，想吃什么就跟师傅说，每家牛肉面馆师傅的记忆力总是惊人的好，一下子就能记住五六个人的口味需求，准保不会出错，食客有时候等久了也难免分不清哪碗是自己的，看到一碗急撩撩刚准备端，师傅便说：“这不是你的，前面一个人还没端完哩！”

兰州哪家牛肉面口碑好，适合加盟？兰州骨汤牛肉面加盟代理联系方式

兰州，古称「金城」，始建于公元前86年，距今已有2000多年的历史。与著ming的河西四郡一样，兰州第1次进入中原王朝视野，与霍去病征匈奴有关。当时的兰州作为连接中原王朝与河西走廊的重要关口，设此地为金城县，属天水郡。取名「金城」意指「金城汤池」[4]。中原与西域之间动荡千年，兰州城也随之时兴时衰。随着丝绸之路的兴起，兰州渐渐发展为通往西域的关口重镇。到明朝初年，肃王朱瑛移藩至此，将兰州扩建成一座宏伟城池：「兰州城六里三，四大城门修得宽」。之后兰州扩建外门，共九稍门。兰州骨汤牛肉面加盟代理联系方式在兰州想要加盟牛肉面，推荐陇尚合品牌。

刚到兰州，住所安顿好后，约下午两点，直奔附近的陇尚合牛肉面总店。这家店近几年名气很大，离黄河不远。还没进店，远远就看到不少人守着店外的小桌子在吃面。进得店来，档口排起了长龙，蜿蜒几十米，因正是黄金周的尾声，游客不少。其实这些游客不大明白，牛肉面是不能下午吃的。一般来说，这时候的牛肉面品质已经下降，主要是汤浑了，面塌了，所以兰州的一些牛肉面店下午两三点就打烊了。牛肉面应该早上吃，那时候的汤鲜，拉面的小伙子们状态也比较好。一位朋友说过，陇尚合在兰州牛肉面界能排。食得一碗后，没有惊艳，牛肉可以，但面拉得粗细不匀。汤总归都是鲜的。兰州牛肉面讲究一清二白三红四绿，分别为牛肉汤、白萝卜片、辣子油和蒜苗子。

和面的水应根据季节确定水温，夏季水温要低，约10度左右；春秋季18度左右；冬季25度左右。只有在特定水温下，面粉中所含蛋白质才不发生变形，生成较多的面筋网络，则淀粉也不发生糊化，充实在面筋网络之间。夏季调制时，因为气温较高，即使使用冷水，面团筋力也会下降。遇到这种情况，可适当加点盐，因为盐能增强面筋的强度和弹性，并使面团组织致密。面团筋力也会下降。遇到这种情况，可适当加点盐，因为盐能增强面筋的强度和弹性，并使面团组织致密。

在天水想要加盟牛肉面，推荐陇尚合品牌。

为了使面条更加爽口和均匀，师傅需要不断地将面团拉伸、摔打、折叠，如此反复。在面团表面涂上防黏的清油，有顾客下单时，取出其中一块，抻开煮熟即可。对普通食客而言，奇的就是看拉面师傅处理面条。师傅们大多为男性，但与平时所见拿惯铁锅、铁勺的粗壮厨师不同。牛肉面店后厨的师傅，有着对揉面力度轻重的掌握，这是一种无法量化的细腻；有着拍打面团的力量，这是男性应有的粗犷；还有抻面时的气定神闲与豁达，这彰显着一位师傅的功力。面下锅后，负责煮面的师傅在水面用柔力拨开打结的面，等到合适的时机一把捞起，身体微倾，用力地甩干面水，果断地放入碗中。接着熟练地在几秒钟内倒入肉汤，甩入香菜、葱末、蒜苗和两小勺辣油。在陇南要加盟牛肉面，就选陇尚合。兰州骨汤牛肉面加盟代理联系方式

在白银想要加盟牛肉面，推荐陇尚合品牌。兰州骨汤牛肉面加盟代理联系方式

兰州牛肉面一清、二白、三红、四绿、五黄，即肉汤清亮鲜香、萝卜白净香甜、辣椒油红艳、香菜蒜苗鲜绿，面条黄亮劲道。这些标准，每个兰州人都烂熟于心，可是没有一家牛肉面馆能称得上是公认的。可以确定的是，一碗真正的兰州牛肉面只能在兰州吃到。在兰州，大街上随便走几步，就有一家牛肉面馆，不必奔着哪家的名气舍近求远，因为在兰州不好吃的面馆都倒闭了。但是比较好的牛肉面馆，一定是面随汤走，从早上六点就会开始营业，一直到下午两点左右，在这段时间里一直都是宾客满堂。在兰州，吃面的人太多，西北男人觉得跟别人拼桌空间太小施展不开，就端出去放外面凳子上蹲下吃。这里是老顾客的vip区，路面环境错综复杂，二三十个西北汉子蹲地甩开膀子吃面。不过这场面当属冬天下大雪时为酣畅，许多男人蹲在雪地里，鹅毛雪片在往碗里飘，碗里的热气却在往上冒，汉子们唏溜溜一碗面即刻下肚，那气势才叫彪悍。兰州骨汤牛肉面加盟代理联系方式