

麻辣牛肉面加盟品牌京穆兰

生成日期: 2025-10-22

热气腾腾的，香气飘逸的，色彩丰富的牛肉面，看上去一清二白三红四绿，吃货的幸福感不过如此。面的汤头虽然看起来很清，但是入口醇厚浓郁，讲究的是一种醇香味。面里的白萝卜辅助提鲜，红泼子辣椒油红艳艳看着都开胃。面很有劲道，是大西北骑在马上驰骋的劲道。比较好吃的是牛肉，片片肌肉纹理清晰，非常鲜美。自助的茶水间，看着也是大西北的霸气。小美女丽云自告奋勇给我们取茶。红枣茶特别好喝，略甜口感却清爽。兰州是一座被面条所穿过的城市，穿过人们的胃和灵魂，是被手艺人所传承的特色小吃的城市。不喜欢吃牛羊肉和面的人，都会在兰州拉面面前屈服，没有膻味的牛肉，有劲道的面直抵我们本能的需求。

兰州牛肉面怎么加盟说知道？麻辣牛肉面加盟品牌京穆兰

待面条拉长后把面条分开。然后右手食指面头倒入左手中指勾住，右手食指再勾入面条中间，向外抻拉，根据左手傍边的面条粗细，用左手适当收面头，反复操作，同条可由根变4根，4根变8根，面条的根数就成倍的增长。面条粗细以扣数多少决定，扣数越多越细，一般毛细8扣，细面7扣，二细6扣。拉好后，左手食指上的面倒入右

手大拇指，用中手中指和食指将工手上的面夹断，下入锅中煮面。目前，根据面剂成形的不同和扣数的多少，拉面的主要品种有毛细、细面、二细、三细、韭叶、宽面、大宽、荞麦棱等多个品种。

麻辣牛肉面加盟品牌京穆兰兰州牛肉面在外地好不好加盟？

制汤选用牛腿骨、精牛肉、牛肝，调味料有姜、草果、桂皮、丁香、花椒、三奈、盐，调味料中的草果需砸开，同桂皮、丁香、花椒、三奈用纱布包成调料包。一般总料不超过80克浸泡：将牛腿腿骨砸断，牛肉切成250克至500克的块，同腿骨一起浸泡于清水中，浸泡过的水不可弃去，留作吊汤用。煮制：将浸泡过的牛肉、牛腿骨、肥土鸡放锅中（不能用铁锅，铁锅易使汤汁变色），注入冷水，大火煮沸，撇去汤面上的浮沫，将拍松的姜和调料包、精盐下入锅内煮制；用文火煮制，始终保持汤同微沸。煮制2-4小时后，捞出牛肉、腿骨、土鸡、姜和调料包。牛肝切小块放入另一锅里煮熟后澄清备用（也可和牛肉、腿骨、土鸡一起下锅煮制）。

这牛肉面我是带不出来了，带出来放也馊了。我想下次回家时，兜里能揣一包黑兰州，即使我不抽烟，我也愿意揣着它，在外漂泊遇到坎时，我想兜里有了它，心里就会有坚持下去的勇气。在家的時候，我也曾尝试坐在中山桥边看着黄河奔涌流淌，看着周围人群熙攘，着实没有一种我心中故乡的美好。如今，我才地想明白，这兰州牛肉面，只有你离开兰州，很难再回去的时候，才有那旧时记忆中，腾腾的热气和醉人的汤头。即便如此，我想我也总会，随着火车一声嘶鸣，回到入夜的兰州。我会在清晨四五点钟的大街边吃上一碗味道还算凑活的牛肉面，在放下筷子的间歇里，好好看看兰州。“为什么我的眼里常含泪水，因为我对这边土地爱的深沉。”每个人心中都有一份浓浓的乡愁，或许是村前的那颗老树，或许是两鬓渐白的老者，也或许就是那一碗看似普通却永生难忘的牛肉面。

山东加盟兰州牛肉面认准京穆兰牛肉面品牌！

兰州牛肉面素有“一清、二白、三红、四绿、五黄”五大特点，即牛肉汤色清气香；萝卜片洁白纯净；辣椒油鲜红漂浮；香菜、蒜苗新鲜翠绿；面条则柔滑透黄；兰州牛肉面选料挑剔、做工精细、程序复杂等特点，但是兰州牛肉面制作把大量的程序和工艺都放在先期准备中，制作过程完全采取流水线方式，保证了出面的速度，从搓面到丢入锅中、出锅、加调料和肉、端出，所有时间控制在2分钟内，一个熟练的拉面师傅每分钟可以拉面6—7份。据统计，兰州顾客食用过程通常不超过10分钟。兰州拉面美味、廉价、营养、便捷，是快餐文化中的典范。

如果你不在兰州生活工作或者旅游过，你很难想象，这个城市对牛肉面会如此痴迷。麻辣牛肉面加盟品牌京穆兰

南京加盟兰州牛肉面认准京穆兰牛肉面品牌！麻辣牛肉面加盟品牌京穆兰

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。这期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，兰州不愧为世界牛肉面之乡。麻辣牛肉面加盟品牌京穆兰

甘肃京穆兰餐饮管理有限公司办公设施齐全，办公环境优越，为员工打造良好的办公环境。专业的团队大多数员工都有多年工作经验，熟悉行业专业知识技能，致力于发展京穆兰的品牌。公司坚持以客户为中心、甘肃京穆兰餐饮管理有限公司主要业务范围：酒店、中餐、牛肉面品牌加盟。从技术、管理、创新、研发、营销等方面，积累了大量的经验，并建立了一支强有力的技术和营销团队。餐饮项目策划与咨询；餐饮文化交流；餐饮服务；企业管理咨询。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。自公司成立以来，一直秉承“以质量求生存，以信誉求发展”的经营理念，始终坚持以客户的需求和满意为重点，为客户提供良好的京穆兰牛肉面加盟，兰州牛肉面加盟，兰州牛肉拉面加盟，兰州拉面加盟，从而使公司不断发展壮大。