

银川大众牛肉拉面

生成日期：2025-10-23

兰州，面的劲道各家不相上下，因为大家原来用蓬灰水和面，现在几乎都用复配食品添加剂拉面剂来和面、拉面，也不用去考虑面是否是拉出来的！而对于汤的讲究成了兰州人的日常操心了，所以牛肉面在兰州只叫牛肉面，拉面的叫法会显得多此一举，甚至于进店后再说来碗牛肉面也会显得你不够兰州味，要是有人喊个“来碗拉面”，大家准拿眼神一致地瞅你一眼，因为您是外地人在兰州吃牛大！喊个“二细、三细、荞麦棱，辣子蒜苗儿多些”才会让人们明白，这又是老兰州吃面来嘞！所以在兰州，叫牛肉面为“牛肉拉面”，更会觉得是兰州人对牛肉面的官方称呼，显得标准化、规范化和尊重，也更显得高大上一点啦！更重要的是“牛肉拉面”体现出了兰州牛肉面的灵魂：面的筋道和汤的醇香；果不其然：2003年成立的“兰州牛肉拉面行业协会”及2014年成立的“甘肃省牛肉拉面产业联合会”也印证了这一点！加盟兰州牛肉面品牌有哪些流程和要求？银川大众牛肉拉面

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。

银川大众牛肉拉面兰州京穆兰牛肉面加盟，比较不错的一家牛肉面品牌！

由此，我们不难看出，兰州京穆兰牛肉拉面之所以受到国内外食客的欢迎的确与它很高的营养保健价值不无关系。不得不承认，兰州的拉面在肉类选取、制作工艺上更为精细，是更具品味和正统性的食品。但是拉面向全国的改进与推广，并非只有兰州一家之功。来自困难地区的青海师傅，用平民价为街坊与劳动者提供了可果腹的餐饮，并让兰州拉面深入人心。可以说，“兰州拉面”是一个甘青都参与其中，而且用自己的方式进行改良、推广的美味佳肴。不过伴随着生活条件逐步改善，兰州地区的师傅更希望维护自己的、高格调，以进一步推广，所以通过完善一系列的条例来规范“兰州拉面”这个品牌。

抻面打造的流水线和面→饧面→加拉面剂折捩面→溜条→下剂→拉面→煮面操作要端1、和面（选用高筋面）拉面油：选用一级精练菜籽油配比：面粉500克，盐4克，抻面剂2%，水250—300克和面的水应依据季节确定水温，夏令时水温要低，约10度反正；寒暑季18度横竖；冬季25度反正。除非在特定水温下，面粉中所含蛋白质才不发生变形，应时而变较多的面筋台网，则淀粉也不产生糊化，日增在面筋大网之间。夏令时调制时，归因于气温较高，即或行使冷水，面团筋力也会减退。赶上这种情状，可适当加点盐，因为盐能增高面筋的强度和弹性，并使面团团结致密。拉面剂纳谏选用兰州大学力司化工厂成品的速溶蓬灰抻面剂，该产品与遗俗蓬灰相比，有拉面科学断条，面质更“筋”，不涵盖氰、砷、铅等物质，兼有速溶的亮点。役使时用温热水化开并凉凉即可（每500克拉面剂加水2500克，可拉白面75—90千克）。京穆兰牛肉面品牌，地道的兰州味道。历经八年时间，也算是做到了“闻香下马、知味停车”了。

兰州牛肉面用料讲究，「甘南的牛永登的面，皋兰的蓬灰甘谷的线」，作为我国农牧业交汇地带的「金城兰州」，汉民族农耕文化、游牧民族畜牧文化以及回族传统拉面技艺的结合，催生了这一蜚声中外的面食。牛肉面的精髓是汤，早起可以喝头汤。几百斤的牛肉牛大骨，配上独特的中草药配方炖上几个小时，清香扑鼻。再看看这肉，腱子肉，肋条加花，越嚼越香，两三个人喊上半斤没有负担。牛肉面是兰州人的乡愁，三天不吃，心火难捺。这碗面也寄托着我儿时的回忆，扶着自行车后座也要来上一口。百年前的「热锅子面」如今已成为城市的名片，吃了这碗地道的牛大，再学一句兰州话：真是满福的很！有一种味道，或许多年以后，才有可能成为熟悉和温暖的记忆。银川大众牛肉拉面

兰州牛肉拉面品牌,京穆兰牛肉面。银川大众牛肉拉面

京穆兰牛肉面以“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很厉害的，他不仅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。兰州京穆兰牛肉面加盟银川大众牛肉拉面

甘肃京穆兰餐饮管理有限公司位于北滨河中路776号1号楼，是一家专业的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。公司。致力于创造***的产品与服务，以诚信、敬业、进取为宗旨，以建京穆兰产品为目标，努力打造成为同行业中具有影响力的企业。公司以用心服务为重点价值，希望通过我们的专业水平和不懈努力，将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。等业务进行到底。诚实、守信是对企业的经营要求，也是我们做人的基本准则。公司致力于打造***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。