

牛肉拉面加盟老牌子

生成日期: 2025-10-23

兰州马有布牛肉面为什么会得到诸多食客以及加盟者的垂青，品质是关键！马有布人用心做好一碗面，追求每一碗面都是真正的兰州味，马有布在保障味道的同时也追求一碗面的品质和店面的服务，只有做到这些才能保障马有布品牌长久发展。马有布牛肉面希望通过加盟的方式将地道兰州牛肉面带到全国各地，甚至走向全世界，希望马有布牛肉面加盟品牌越走越远。

马有布牛肉拉面素以一片真诚献给西北人民，每个店选配料必须真材实料，加盟店面必须干净卫生，店面员工必须健康有礼，这是马有布的规矩，这些铁规也将成为兰州牛肉面行业的文明的风向标。汤鲜料好一直是马有布的骄傲，据马有布负责人马明介绍，马有布的调料、配料比例经过几代人的传承，一步步的改良，才有了现在的味道。所以，兰州牛肉面加盟选择马有布准没错，选择专业的牛肉面制作团队让你生意越来越火爆！兰州做马有布皮那批牛肉面的外地客户比较多。牛肉拉面加盟老牌子

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”。

牛肉拉面加盟老牌子兰州牛肉面调料批发厂家。

兰州美食是多种多样的。比如凉面、面片、炒面、酿皮、甜醅、灰豆、羊杂、麻辣烫、羊肉串、手抓羊肉、暖锅等。在众多美食中，令人难忘的美食要数牛肉面了，兰州牛肉面经过了几百年的创新发展，以肉烂汤鲜、面

条劲道赢得了人们一致的好评，现在已经成为了兰州的一张名片，美味又实惠的牛肉面是兰州人不可缺少的一碗面。外地人来兰州旅游观光，除了游览白塔山，中山桥等等，少不了吃一碗兰州牛肉面。经过“三遍水，三遍灰，九九八十一遍揉”，就可以拉出粗细不同的面条。这样地道的兰州牛肉面就成型了，成了兰州人不可缺少的一种美食。

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）。

牛肉面的秘密，不单单只是一碗面。

虽说金城餐饮是百花齐放，但兰州牛肉面相对是个中**。 这碗牛肉面走过百年，从走街串巷到遍布全国，从籍籍无名到蜚声海外，从市井小店到高dang餐饮……现在的兰州牛肉面承载了太多的城市记忆，蕴含了太多的地域文化。开遍金城大街小巷的兰州牛肉面馆清晨时分冒着的氤氲烟气，是生活的真实与暖意，是情怀、是牵挂、更是兰州人yitian生活的开始。“面食博览会”在兰州的召开是扩大兰州餐饮文化影响力的举措，也是兰州城市形象对外宣传的途径之一。近年来，我市quanfang位展示和宣传兰州牛肉面特色餐饮文化，同时以此为切入点，助力宣传兰州悠久的历史文化，提高城市影响力。在多个单位共同努力下，兰州牛肉面适应民航、铁路客运快速发展的需求，拓展市场空间，加快牛肉拉面进机场、上列车发展步伐，拓宽宣传兰州城市形象的窗口。多频次开展宣传，引导企业通过传承企业历史、营造文化氛围、挖掘企业特色，塑造城市文化、地域文化和品牌文化，展示精致兰州。

在兰州一定要去吃一次马有布牛肉面。牛肉拉面加盟老牌子

拉面的故事拉不开兰州。牛肉拉面加盟老牌子

民以食为天，食以面为先，当然作为中国人面条是每餐必吃。而众多面条中要数兰州牛肉面美味而个性。牛肉面种类繁多，一根面条经过几次拉伸、折叠、倒手，便被拉成形态各异的面条，牛肉面的继承者马杰三对其进行极富想象力的命名，毛细、细的、二细、大宽、宽、韭叶等等，这些命名简单，直接而极富美感，使这种面食新吃法有了一套独特的视觉传达系统，让人直观的能感受到面条的形状。这种定义并不像我们表面看起来的那样，只是外在形象上的设定，更是将一种情感传达给顾客。让每一碗进店吃面的顾客有种温馨的感觉。顾客在选择面条的时候，也实现了对自身品味和口味的定义，使一碗面的意义超越了物质的定义，继而赋予了独特的文化内涵。有了这样的定义，拉面的过程便成了一种艺术表演。

牛肉拉面加盟老牌子

兰州明轩餐饮管理有限公司一直专注于兰州明轩餐饮管理有限公司主要经营范围：牛肉面品牌加盟项目、餐饮管理；餐饮服务、餐饮加盟项目的经营、餐饮文化交流。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运营团队。，是一家食品、饮料的企业，拥有自己**的技术体系。公司目前拥有较多的高技术人才，以不断增强企业重点竞争力，加快企业技术创新，实现稳健生产经营。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***的马有布牛肉面加盟，兰州牛肉面加盟，兰州牛肉面拉面加盟，兰州拉面加盟。公司力求给客户提供全数良好服务，我们相信诚实正直、开拓进取地为公司发展做正确的事情，将为公司和个人带来共同的利益和进步。经过几年的发展，已成为马有布牛肉面加盟，兰州牛肉面加盟，兰州牛肉面拉面加盟，兰州拉面加盟行业出名企业。