

# 兰州传统拉面加盟哪个品牌好一点

发布日期: 2025-09-24

将调料（花椒1500克，草果750克，干姜、胡椒、熟芝麻、虾皮各500克，桂子400克，小茴香250克，肉蔻60克，草蔻30克，荜拨、山柰、八角各20克，丁香5克）按比例打成粉状，拌均匀。将50克调料粉放入锅中diyici次加4千克水烧开，熬制4分钟，离火，澄清，把澄清的调料水用纱布过滤在铝盆中。锅中再加入3千克清水烧开，熬制5分钟，离火，澄清，和diyici次一样，也要用纱布过滤。锅中第三次加入清水2千克熬制4-5分钟，离水，澄清，这三次的调料水过滤后混合在一起。兰州推荐加盟的拉面馆？兰州传统拉面加盟哪个品牌好一点

兰州拉面的汤汁清澈浓郁、萝卜洁白、辣油红艳、点苍青翠、肉味浑厚无膻味。面条宽窄厚薄形\_饭煽瓦x配料配菜由客订等\*\*，后无来者之美食。清代张澍诗中所写的：“雨过金城关，白马激溜回。几度黄河水，临流此路穷。拉面千丝香，惟独马家爷。美味难再期，回首故乡远。日出念真经，暮落白塔空。焚香自叹息，只盼牛肉面”。兰州牛肉拉面做为兰州人生活中不可缺少的一部分，已经不能单纯的用“小吃”加以定义。对于某些人来说牛肉面是每日的必须，是yij天的开始。根据官方公布的一项统计，兰州市区近900多家面馆平均每天要卖出800多碗面，其中早餐又占到大半。按这个数字计算，兰州城区250多万居民加流动人口，每4人当中就有1人每天要吃一碗面。大部分面馆每日6:30开门，到10:00是每天的上座高峰，一个不大的面馆每天的接待量可能达到几百人。这一时段牛肉面馆人声鼎沸，点面的、站座的、卖票的之间要想沟通必须大声喊叫才可以，这也构成了牛肉面馆的一大特色。

兰州传统拉面加盟哪个品牌好一点兰州评分高的拉面有哪些？

而在兰州本地，这碗面在坚持传统的前提下也有创新。酸菜牛肉面一度流行，还可与清汤牛肉面组成“鸳鸯碗”；安宁的香园牛肉面，加了蒜汁，口感更醇厚；以尕滴哥牛肉面为dai表的老兰州烩菜牛肉面，则加了丸子和蔬菜，吃着更为满足。只不过无论是拼接各路西北美食，价格翻几番的包邮区牛肉面馆；还是方便速食的牛肉面“代餐”，都无非是聊解乡愁，兰州人还是更愿意回到家乡，起个大早，在家门口的面馆，扎一碗热气腾腾的牛大，赞一声“满福”！

在拉面的发源地大西北是没有这个东西的，当地人都叫做牛肉面，因为他们吃的面条都是手工制作拉出来的，可能离开了家乡，来到其他地方，大家都对这种制面方式感到好奇，就把拉这个动词也放到名称中，形成了全国出名的美食。好的牛肉面有五大特点：一清二白三红四绿五黄，一清（牛肉汤色清气香）、二白（萝卜片洁白纯净）、三绿（香菜蒜苗新鲜翠绿）、四红（辣椒油鲜红漂浮）、五黄（面条柔滑透黄）。分别对应了一碗面条里的每一种材料，所以吃拉面的时候加辣可是标配哦。兰州品牌拉面哪家比较火？

每天，有超过370吨面粉进入兰州本地的牛肉面馆，化为200万碗牛肉面。在全国各地，牛肉面馆超过6万家，也曾有日本人不远万里六赴兰州，硬是把马子禄的牌子开到了东京街头，而这不过是兰州牛肉面走向世界的一个缩影。一碗牛肉面如何打遍天下？固然有一代代厨子的个人奋斗，更重要的是，只有兰州这样骨骼精奇的城市，才能塑造出这“天下第yi面”。细细分说，这碗面还带着河南味道：清嘉庆年间，甘肃东乡族马六七从河南怀庆府苏寨村（今河南焦作博爱县境内）国子监太学生陈维精处，学习小车牛肉老汤面制作工艺后带到兰州。兰州拉面加盟比较划算的求推荐？兰州传统拉面加盟哪个品牌好一点

谁知道拉面口味好的有哪家？兰州传统拉面加盟哪个品牌好一点

兰州牛肉面是一种地方小吃，又成了地域文化。这种文化，靠汲取地方人文的土壤，靠大漠戈壁和强烈的紫外线，靠冷风和草灰强碱，靠\*\*的信仰和力量，靠这些养分的滋润和哺育，读不懂它的文化符号，绝难经营出youzhi的兰州牛肉面，甚至不会吃——缺乏文化和艺术。兰州牛肉面也是在变的。初创的马保子牛肉面是以“一清(汤)二白(面)三绿(香菜蒜苗)四红(辣子)五碎(牛肉)”而著称的。这种传统的牛肉面的基本风格还在，但内容却已不断地在添减。红红的辣子油已经糊住了整个碗，有的人还要再添，找的似乎就是一种烈性感觉。有的人狠命地要蒜苗香菜，仿佛是为了吃菜而不是吃面，又好象是特意亲近绿色，崇尚着自然。不少面馆出现了“加肉”的新品种，名声较大的“马子禄”和“兰清阁”，传统的清汤肉丁面改以方块肉、“质量牛肉面”代之，吃客摩肩接踵，十分壮观。

兰州传统拉面加盟哪个品牌好一点