

朝阳加盟拉面需要投资多少

发布日期：2025-09-29

面条的制作，可分为5个步骤，首先是挑选新鲜的高筋面粉。当地人偏爱使用皋兰县种植的一种稀有小麦品种“和尚头”，用这种小麦磨出的面粉，颜色微黄，面筋与蛋白质的含量比其他品种高。和面步骤中使用的水，也根据季节有所变化。冬天用温水，其他季节则用凉水，还要讲究“三遍水，三遍灰，九九八十一遍揉”。这里的“灰”就是作为食用碱的“蓬灰”。之后是饧面，通过静置发酵的化学反应生成面筋。

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。然后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。

兰州拉面加盟要求有什么？朝阳加盟拉面需要投资多少

如果碰巧赶上高峰，你就会发现面馆门口蹲了一排西北汉子。清晨六点的马子禄，你完全可能见到奔驰车走出来的土豪，蹲在马路牙子边上扎牛大。因为在兰州，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比较为酣畅，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。朝阳加盟拉面需要投资多少兰州拉面加盟店费用。

对普通食客而言，新的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。

选料对拉面制作极为重要。根据甘肃的资源条件，业内人士经过多年的探索总结，在选料上有这

样一句俗话：甘南的牦牛永登的面，皋兰的蓬灰甘谷的线（辣椒）。由于蓬灰现在已得到改造，使用的是速溶蓬灰拉面剂，因此，以下便重点对其它三项进行简要概述。

甘南的牦牛肉：甘南藏族自治州海拔高，天然草场无污染，甘南牦牛四肢粗短、耐寒、牦牛肉肉质鲜红、鲜嫩、高蛋白、低脂肪，营养丰富，味鲜美而纯厚，加以适量草果、桂皮、丁香、三奈、茴香、姜皮、花椒等煮后，汤味纯香而悠长，口味甚佳。永登的面：兰州市永登县的优良麦种“和尚头”磨成的面粉，面筋值极高，色白微带黄，面条入口筋斗、稍发脆、面香而口感甚佳，面条在汤内浸泡时，面条紧而汤不浑。由于“和尚头”产量较低、市场需求量大，不能满足市场需求，现多选用高筋面粉，如塞北雪和牛肉面zhuān用粉。甘谷的线：是指甘肃省甘谷县盛产的一种细而长的线辣椒，该辣椒经晒干后，压磨成的辣椒粉色艳红、含油脂、味辣而香，制成的辣油辣味纯厚、色泽红亮。

牛肉拉面加盟就选兰州尕滴哥。

一座城市饮食习惯的养成，往往需要几代人味蕾的记忆传承。食物的诞生与发展，和当地的土壤、气候等自然条件密不可分。地理上的兰州，位于黄土高原和青藏高原的交界处，也是游牧文明与农业文明的汇集区。

自古以来，穿城而过的黄河，造就了兰州发达的水路交通。藏区的牛羊肉、汉族的粮食得以相互运输。而世界上每一个重要的交通枢纽，总会留下经商者的饮食痕迹。兰州也不例外，藏族人留下的牦牛肉、西方传来的香料，还有兰州本地盛产的高质量小麦，促使了一碗兰州牛肉面的形成。兰州牛肉面特有的风味，正是得天独厚的地理条件赋予的。

兰州尕滴哥牛肉面可以加盟吗？朝阳加盟拉面需要投资多少

牛肉拉面解梦有什么要求？朝阳加盟拉面需要投资多少

兰州牛肉面的特点是“一清（汤清）、二白（萝卜白）、三红（辣椒油红）、四绿（香菜、蒜苗绿）、五黄（面条鲜亮）。”与闽南zhū名的沙茶面不同，沙茶面更注重汤头以及汤头中的料，一碗沙茶面里有蛤蜊、鲜虾、鱿鱼、鸭血、肥肠等等，对面条粗细软硬便不那么看中了。而兰州牛肉面的精华就是在于面条的口感，面条是否粗细均匀、是否弹性有嚼劲……这些才是评价牛肉面馆是否好吃的重要标准。

牛肉被切成牛肉粒洒在面里，吃得不过瘾可以单独买一份牛肉加到碗里，一碗牛肉面加肉加卤蛋，这叫”肉蛋双飞“。奈何还没有等肉蛋出场，一碗面我就完全吃饱了，嗝~面吃得差不多了，端起

碗轻轻吹开上面的辣椒油，一口清汤下肚，暖胃又暖心，这时候就只想用兰州话说一句“满福滴很呐！”（真满足~）

朝阳加盟拉面需要投资多少

兰州尕滴哥品牌管理有限公司位于皋兰路123号华阳地产7001-2。公司自成立以来，以质量谋发展，让匠心弥散在每个细节，公司旗下牛肉面加盟，预包装牛肉面，牛肉面调料，牛肉面技术输出深受客户的喜爱。公司注重以质量为中心，以服务为理念，秉持诚信为本的理念，打造食品、饮料良好品牌。在社会各界的鼎力支持下，持续创新，不断铸造高质量服务体验，为客户成功提供坚实有力的支持。