

# 甘肃兰州拉面加盟官网

发布日期: 2025-09-21

拉制面条的过程也要有非常好的观赏性。从甩面的动作到面条击打面案的声音，都要赏心悦目。除了色、香、味之外，兰州牛肉对消费者的口味也有很好的适应性。吃辣或不吃辣的人都可以吃兰州牛肉面。不要吃辣的，不要放油，辣的味道也很鲜美。喜欢辛辣食物的人可以根据自己喜欢的辛辣程度多多少少放些辣椒油。兰州牛肉面，以面条汤的形式出现，也非常适合中国人喝汤挑水的饮食习惯。更重要的是，兰州牛肉面的价格非常贴近百姓。在兰州，一碗兰州牛肉面只需8元左右。任何收入水平的人都能负担得起。相比之下，全国范围内开发的其他类型的面条没有兰州牛肉面那么广。面型上，除了兰州牛肉面外，几乎所有的面条品类的面型都很单一。女性很少爱吃面型又厚又宽的刀削面，老人咬不动新疆拉条子，葱油拌面北方大汉吃不饱……味道上，不吃辣的吃不了重庆小面，爱喝汤的不爱吃拌面，口味清淡的对油太重的油泼面又提不起兴趣……价格上，一些面食因烹制成本高。

兰州人的午餐一碗“二细”加一个蛋，十块钱搞定。甘肃兰州拉面加盟官网

兰州牛肉拉面始于清朝末年，至今已有百年历史。以肉烂汤鲜、纯手工拉面筋劲细长蜚声中外，赢得国内外食客的喜爱和好评。考究的用料、精湛的工艺、悠久的历史，使其成为中华饮食文化的\*之一。1999年，兰州牛肉面被确定为中式三大快餐之一，兰州被誉为“中国牛肉面之乡”。兰州地根香采用现代环保蒸汽工艺蒸煮，经过多重工序，高度保留了谷物营养精华蛋白质。美味营养，受众\*: 营养高、易消化、健脾胃、味美爽口，齿颊留香，兰州地根香牛肉拉面深受都市人群喜爱。加盟兰州牛肉面无需店面，无需经验，兰州地根香餐饮管理有限公司加盟项目让创业更简单，让致富更容易。兰州清汤牛肉拉面，原为西北地区招待宾客的风味食品。因为味美可口，经济实惠~~1a9b51e5-81ad-49aa-b058-dab~~在兰州比比皆是，而且在全国各省乃至世界许多和地区都有了兰州牛肉面馆。兰州本地人一般称兰州牛肉拉面为“牛肉面”。年轻人亦称之为“牛大”或“牛大碗”，取“大碗牛肉面”之意。兰州拉面的历史已经有200年，创始人陈维精，是清朝嘉庆年间国子监太学生。[1]热锅子面，是马保子于1915年始创的，当时马保子家境贫寒，为生活所迫，他在家里制成了热锅牛肉面，肩挑着在城里沿街叫卖。后来。甘肃兰州拉面加盟官网兰州的牛肉面品牌哪家好？推荐去兰州地根香牛肉面品尝兰州味。

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，皋兰的蓬工业区甘谷的线（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，重点对其它三项进行简要概述。兰州地根香牛肉面加盟招商！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。兰州牛肉拉面煮肉制

汤技术十分关键！

同样的，就是牛肉面在兰州人民心中的地位，在其他地方，如果我觉得兰州拉面不行，我很可能会转头去吃别家的黄焖鸡米饭或者沙县小吃。但是在兰州，很大一部分人，是离不开牛肉面的，牛肉面早已融入到每个兰州人的日常之中，是很多人离不开的习惯，更是每个在外的兰州人盼望着的思念。加上兰州牛肉面有相对应的协会统一管控调配，还有政fu的管理以及人民的监督。价格自然也就相对便宜了。牛肉面陪伴着一代代兰州人的成长，也渐渐地形成了自己“一清二白三绿四红五黄”的特色，汤要清澈透亮，清汤下铺着白萝卜，撒在上面的蒜苗要多，多到几乎可以铺满整个汤面上，另一旁铺着鲜明的油泼辣子，筋道的拉面下还有被热汤浸着的牛肉，各种简单的食物搭配起来却恰到好处。

兰州的名片，兰州的特色，各色品牌牛肉面（地根香牛肉面）。

初冬，像一位美丽、高贵、矜持的姑娘，从初期兰州牛肉面的发展从没停止，炎黄金大碗独特品牌定位，近几年发展态势，完善的后期服务、良好的连锁营运体系，以及牛肉面的高性价比等多方面优势，炎黄金大碗工作人员对牛肉面行业的专业，对全国各地各个加盟商的重视。如今的兰州牛肉面品牌拥有完善的现代化连锁店面管理机制，可为加盟者提供包括培训、管理、技术等在内的全套支持，让加盟者轻松拥有一个模式成熟的牛肉面店面，并迅速进入盈利状态。去兰州旅游，先去吃一家好吃的牛肉面，别忘了一定要看兰州晚上的黄河。甘肃兰州拉面加盟官网

兰州牛肉面加盟哪家好做的好一些？甘肃兰州拉面加盟官网

兰州牛肉面一般七块左右，肉八块，市区里有些店价格八块，肉十块，加起来和题主那边16一碗差不多，肉+面是个15~18这么个价位。兰州这边普遍讲究一个肉蛋双飞，可能的话会加个蛋，茶叶蛋现在在1~2元，普遍是个，加上菜两块左右，差不多面+肉+蛋+菜的价格是在~20元左右。相比于题主那边，还是实惠一些吧。说回题目，为什么出了兰州这碗“兰州拉面”既贵而且肉又少。这点我觉得，主要还是“不成体系”。这里并不单指味道和肉的多少，而是牛肉面在兰州的特殊性，兰州牛肉面在兰州市就如同麻将馆在四川的数量一样，每一条街上多多少少都会有牛肉面馆子。甚至一条街上可能就会有四五家牛肉面馆，并且还是挨着的。味道好不好，就看店里人多不多，这点到了饭点就更能凸现出来。比起外地，这里的牛肉面更有一种同行之间的竞争（友好），这种压力也是促使兰州本地的牛肉面物美价廉的原因之一。

甘肃兰州拉面加盟官网

甘肃地根香餐饮管理有限公司拥有其他综合管理服务；其他未列明商务服务；其他专业咨询与调查；婚姻服务；组织管理服务；信息技术咨询服务；其他餐饮服务；市场管理服务；其他会议、会展及相关服务。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）等多项业务，主营业务涵盖牛肉拉面加盟，拉面加盟，牛肉面加盟，地根香牛肉面加盟。一批专业的技术团队，是实现企业战略目标的基础，是企业持续发展的动力。甘肃地根香餐饮管理有限公司主营业务涵盖牛肉拉面加盟，拉面加盟，牛肉面加盟，地根香牛肉面加盟，坚持“质量保证、良好服

务、顾客满意”的质量方针，赢得广大客户的支持和信赖。公司凭着雄厚的技术力量、饱满的工作态度、扎实的工作作风、良好的职业道德，树立了良好的牛肉拉面加盟，拉面加盟，牛肉面加盟，地根香牛肉面加盟形象，赢得了社会各界的信任和认可。