

# 原汤牛肉拉面品牌

发布日期：2025-09-22

兰州牛肉面选用牛肉面面粉，用拉面剂，冬天温水和面，其他季节用凉水。兰州四季分明，不冷不热，气候更适合做面食。和面讲究“三遍水，三遍灰，九九八十一遍揉。”和面是制作牛肉面的关键，和好面，才能拉好面。面和好后还要捣面，以便达到更加劲道，光滑。捣面是个力气活，年轻的西北汉子，铁锤般的拳头，一遍又一遍的捣在面团上。直到面团油亮光滑，没有一丝气泡缝隙。接下来就开始醒面，用塑料纸裹住，常温下半小时左右就可以。兰州牛肉面值得加盟的品牌，陇尚合牛肉面！原汤牛肉拉面品牌

兰州牛肉面，具有牛肉烂软，萝卜白净，辣油红艳，香菜翠绿，面条柔韧、滑利爽口、汤汁、诸味和谐，香味扑鼻，诱人食欲等特点。面条的种类较多，有大宽、二宽、韭叶、一窝丝、“荞麦棱等，还有“二细”、“三细”、“细”、“毛细”等，食客可随爱好自行选择。当地人们描述它是一清、二白、三绿、四红、五黄，即：牛肉汤清如白水，几片白萝卜纯白，汤上漂着鲜绿的蒜苗，辣椒油红，面条光亮透黄。因此，兰州牛肉面的声誉一直延续。清代诗人张澍曾这样赞美“兰州牛肉面”：雨过金城关，白马激雷回。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。入山非五泉，养心须净空。山静涛声急，瞑思入仙境。原汤牛肉拉面品牌兰州牛肉面适合做加盟！

马保子的创制在于第二个环节，在开门迎客之前，从正在饧着的面上切下一块，用拳头打开，中间打出一个窝，把蓬灰水倒进去，叫窝子灰。为了防止面软，这时需要再挖一碗干面倒进窝里，然后将其蹭开，让蓬灰和干面充分地融合进面团。接下来的程序是纯粹的力气活，用拳头对面团进行反复捶捣，抻开，对折，再捶捣，抻开，对折，捶捣，如此反复。后马保子时代的兰州人形象地将之称为三捶两梆子。其实何止三捶两梆子，在这个环节上费的功夫越大，则面的柔韧性越好。所有的劲力几乎使在这一环节，就像一曲激情叙事的高潮部分，激越，澎湃，情感饱满，能量充沛，面匠胳膊上肌肉累累，青筋暴突。这一过程要持续十几分钟到几十分钟，末尾收于一段抒情的柔板，绵软柔和的面团被拉拽揉搓成条状，这一过程被称为顺筋，然后揪成几节，排列整齐，捂盖好，以备下锅。

经过一个下午熬炖的牛肉终于要起锅了。肉已经烂香到入口即化的程度，用叉子叉了捞出，置于案板上供随后切丁，一锅肉汤漂满了一层浮油，得先用罩子再用勺子仔细地撇掉，然后把刚开始漂洗生肉时留下的血水倒入汤里，顶起汤里的沉渣细沫，这个环节叫顶沫子。顶完沫子的汤变得清澈如水，亮可鉴人。接下来就要第二次下料了，这时下的是粉料，下到锅里，搅匀，拔锅。这个环节有两点比较重要，一是下了粉料后不能再煮，再煮就要变味；二是肉汤必须放在凉处晾置，使其迅速变凉，不然就会变酸。这时候的肉汤是不能喝的，调料味很重，要待第

二天兑水后才能使用。兰州品牌牛肉面加盟项目怎么样？

“牛肉面”与“牛肉拉面”的一字之差，反映的却是牛肉面在从“地方特色”到“大众快餐”转变过程中发生的某些改变。“牛肉面”的一种美食传统，这个传统来自马保子清汤牛肉面，它是将面融进汤里，汤面成为一体的一种整合性的食物而“牛肉拉面”更多的只是为了让人吃一碗面，可能较为符合如今生活的快节奏。兰州牛肉面加盟店排行，兰州塞拉宫牛肉面加盟，兰州牛肉面如何加盟在经济高速发展的如今，快餐文化已然成了生活的主旋律，因为生活节奏的加快，人们对于时间的要求更加苛刻了，因此，牛肉面便跻身于快餐行列中并且成了受欢迎的快餐之一。现如今，快餐不仅单单是满足人们的胃了，美味又营养已经是快餐文化的主旋律了，兰州的街头巷尾牛肉面馆比比皆是，到底要作何选择呢？塞拉宫牛肉面完美的将养生与快餐融合了。无论是选材还是汤料的配制，抑或是味道的拿捏，甚至是每一道搭配主食的小菜都是经典之作。兰州口碑好评高的品牌拉面！原汤牛肉拉面品牌

兰州牛肉面加盟在外地可以做吗？原汤牛肉拉面品牌

兰州牛肉面好吃与否主要有三个因素：面、汤、辣子油。有朋友给我留言说过“我个人认为，牛肉面中面的因素占到四成，汤三成，辣子油两成，其他一成”。当然这只是他的个人观点，特别喜欢辣子油的朋友肯定认为辣子油的权重更大，爱喝汤的认为汤的分量更重，喜欢面条劲道爽滑的会认为面条本身更重要。如果给一碗面打分的话，每个人评价标准都会略有区别，但是重要的肯定是这三个因素。（有的朋友认为肉也很重要，一碗普通牛肉面里面的肉太少了，外地也基本没有单独加肉的习惯，没有人吃面会和几粒肉较劲）原汤牛肉拉面品牌