

# 牛肉拉面加盟运营支持

发布日期: 2025-09-24

如果说兰州牛肉拉面，那就是全国有名的了。面筋，汤味美，谁吃都叫得响，就连那黄头发蓝眼睛的老外都叫。我们来谈谈牛肉拉面店里那个不合格的拉面师傅。面匠将甘肃人的特点全部展现出来，他粗犷但不粗犷，干练而热情。身着白色衣服，站在大锅前，锅里热气腾腾的，一双大手在一团白色的水蒸气中游动，和好了面粉和水。生面开始疯狂跳舞，而此时拉面师傅也变的热情高涨。它的手再大也不会显得笨拙，灵敏的手指把表面拉成了细丝。为什么兰州牛肉拉面这么好吃，是因为拉面师傅的技术高超。兰州牛肉面适合做加盟！牛肉拉面加盟运营支持

和面到拉面1、和面把蓬灰2克与盐1克放入秤好的300克水中搅拌均匀，然后慢慢均匀的倒入之前准备好的500克面粉中中，一边倒水一边搅面，搅好的面慢慢揉成面团，揉好的面团不粘手即可，然后用保鲜膜盖好，进行醒面，醒面时间为30分钟。2、拉面面团经过醒面以后，就可以进行分块拉面。面团分块，在面板上搓成长条。然后开始进行溜条，溜条的目的是增加面的筋度。溜条结束以后，把经过溜条的面团再次在面板上搓成长条。然后开始分成大小均匀的小条，准备下一步拉条。拉条的速度要快，手法越熟，拉出的面越好。拉面时，手里的面，要离案板，这样拉的条会更均匀。注意：小面块用右手食指平行拉，大面块用右手虎口拉，八扣就可以拉出毛细六扣微细，四扣一般（200克的面块）。牛肉拉面加盟运营支持兰州品牌牛肉面加盟做的好的要数陇尚合牛肉面了！

兰州的蓬灰市场在黄河北的庙滩子，这里有连接城乡的一个农副土产市场，瓜果、菜蔬、禽蛋、中草药等不一而足，还有众多的车马店为南来北往的商贩提供着仓储和歇脚的便利。从乡下运来的蓬灰通常被堆放在车马店的墙角或床底下，大概只有进货的人可以辨识出这种黑色石头与煤炭还是有着很大的区别，它的外形更像炉渣，或者炼化过的玻璃。马保子每个礼拜都要去庙滩子进一次货。这时候，黄河铁桥已经竣工通行有六年之久，从东城壕到庙滩子只有不到半小时的脚程，非常方便。如果资金宽裕，也可能一次性多进一些。蓬灰是\*\*不需要保鲜的食材。

这是一幅毫无色彩的景象，呆板、单调、僵硬，热气蒸腾中往往是一张慵懒倦怠的面容，这张面容经常可能是伙计的，也只有在这个环节中，马保子那一双充满魔力的手可以不必亲临。一个漫长的下午过去了，蓬灰在锅底变成一层细滑的粉末，这是不能溶解的炭，其手感就像石墨粉。所有的有效成分被溶进了水里，但那些碱性的分子是肉眼看不见的，清澈见底的蓬灰水看起来微黄淡绿，色泽令人赏心悦目，伙计疲倦的面孔这才绽放出欣慰的笑容。蓬灰水被盛放在一口专门的缸里，因为里面没有有机物质，存放一个礼拜或者更长的时间都不会有问题。谁知道兰州牛肉面是怎么样加盟的？

创始人传说中是回族人马保子。生活于一百年前的马保子家境贫寒，既不是985211毕业，也没有年入百万刚下飞机，但下得一手好面。很早他挑着担子沿街售卖，因为人们爱喝牛肉汤，于是他创新性的把牛羊肉汤兑入面中，食客们喝了都说好。随着UV逐渐增加，逐渐积累了口碑，也为马保子积累了原始资本，开起了自己的拉面馆。对于兰州人来说，一碗牛肉面端上来，应具备的基本要素：一清二白三红四绿五黄，才能够格，否则都是扯淡。这是兰州人每天生活独有的享受，一碗牛大下肚，一切烦恼都只能被抛在脑后。兰州牛肉面加盟比较不错的品牌，我知道陇尚合很不错。牛肉拉面加盟运营支持

谁做过牛肉面加盟好做吗？牛肉拉面加盟运营支持

首先是选用富含面筋，韧性强的质量精粉，以兰州当地的草木烧制的蓬灰和成软面。往往在前面，由膀圆力大的小伙子先将大团软面反复捣、揉、抻、拉、摔、掼后，捋成长条，揪成茶杯粗、筷子长的一条条面节，然后随食客的爱好，拉出大小粗细不同的面条，喜食圆面条的，可以选择粗、二细、三细、细、毛细5种款式；喜食扁面的，可以选择大宽、宽、韭叶3种款式；想吃出个棱角分明的，拉面师傅会为你拉一碗特别的“荞麦楞”。拉面是一手绝活，一个面节正好拉一大碗面，每拉一下，要在手腕上回折一次，\*，双手上下抖动几次，则面条柔韧绵长，粗细均匀。观看拉面好像是欣赏杂技表演，拉到末时的“一拉一闪”又仿佛是舞蹈演员在挥舞着彩带。牛肉拉面加盟运营支持