

清汤牛肉面代理条件

生成日期: 2025-10-24

一碗热腾腾的牛肉面能填饱肚子；在人们匆匆忙忙时，一碗简单快捷的面食能迅速上桌。即使在物质生活丰盛的现在，面食仍是很多人钟爱的食物之一。中国的面条文化，它就犹如茶文化、酒文化一样，历史悠久、博大精深。祖国从南至北都有面条的身影，千姿百态、各具特色！在兰州有一种面食深受食客喜爱，它就是享誉世界的兰州牛肉面。一根根劲道十足的手工牛肉面，浸润在浓郁醇香的牛肉汤里，娇艳欲滴的辣椒油诱惑着唇齿，翠绿的蒜苗加以点缀，黄亮的面条……真是视觉和味觉的双重享受！牛肉香气氤氲中，可以品出兰州牛肉面的精工细作，很多在外的兰州人，回到兰州，都会特意来尝尝记忆中的面。那碗面，浓缩着的是乡愁，承载着的是家乡的味道。自唐以来，作为丝绸之路上的重镇，兰州一直是西食东渐的中转站；元以后大量回族聚居牛肉面有了民族基础。清汤牛肉面代理条件

兰州牛肉拉面主料：自制鲜拉面1份、酥烂酱牛肉适量、牛棒骨、生牛肉、鸡胸肉蓉适量配料：葱姜蒜各适量、香菜、白萝卜、蒜苗适量调料：红辣椒油、香油、盐、料酒、味精、鸡粉、八角、良姜、桂皮、香叶、白芷各适量兰州牛肉拉面一讲究汤清，“汤清如镜”。所以熬牛骨汤是比较关键的一步。把牛棒骨清洗干净，横切牛肉成条，倒入适量清水，大火烧开，打去浮沫。然后调入适量盐，放入葱段、姜片、八角、良姜、桂皮、香叶、白芷，小火保持轻沸，大约熬8个小时。中间要经常开盖查看，打去浮沫，之后30分钟放入切好的白萝卜块炖熟。之后洒入适量鸡胸肉蓉，吸附去汤里面的杂质，使汤清如镜。调入适量味精、鸡粉，自然凉温。清汤牛肉面代理条件连云港加盟牛肉面就找宝福祥牛肉面品牌。

“清醺肥苜，自成馨逸，汤沈若金，一清到底。”这是被誉为“华人谈吃diy人”的美食名家唐鲁孙在他的《什锦拼盘》一书中所记述的兰州牛肉面尝后感。会吃牛肉面的人，喝一口汤，便知这牛肉面是否地道。汤的配方代代相传，主要是由几十种香料和牛肉原汤熬制而成。熬汤时选用甘南草原上出产的肥嫩牦牛肉或黄牛肉，加牛脊髓和腿骨（俗称棒子骨）、羊肝，有的还添加入鸡汤，再按照比例加入花椒、草果、桂皮等香料，在特大型锅内再加入本地秋冬季节特产的大白萝卜片熬制即可，肉汤气香味浓，清亮澄澈。牛肉汤的滋味要的是温厚老道、真正平和，因此所加入的香料都拒绝“大香”，得让一样尖锐的大味道出了风头，这是牛肉汤里的哲学。从马保子老爷子开始，牛肉汤必须是“面随汤走”，若是某yitian汤提前完了，那么，这天的牛肉面也就拉到此了。

兰州市是典型的过渡地带，东部是富饶的关中平原和黄土高原，是中华民族开发较早的农垦区，具有悠久的农耕文化，面粉可以从黄土高原和关中平原农垦区得到供给；北部和西南部为内蒙古高原和青藏高原，是广阔的畜牧区，牛肉可以从青海、西藏、新疆、内蒙古和甘南牧区得到供给。兰州市具有过渡性质的地理环境，决定了兰州的饮食文化兼顾两区域的特征，也奠定了兰州牛肉面文化的形成风格和特点。三、兰州牛肉面与人文环境兰州始建于公元前86年，名为金城，意为“金城汤池”，因事需要而设立，自古以来是一个重要的事据点，建国后兰州也设在此处，兰州居民多为战事移民。从明清开始，兰州便形成为汉、回、藏、蒙等多民族聚居的格局。新中国建立以后，由于国家正式环境的影响及重点发展内陆城市工业的政策，从全国各地不同职业、不同民族的建设人才来到兰州，使兰州人口结构变得复杂化。人口结构复杂性，要求饮食文化具有“大同”的性质，即能适合来自不同区域的人群的口味，又能适应当地的自然环境以及民族风俗习惯。一百多年来，兰州拉面作为一种面向大众的经营性小吃，具有价格便宜、量大味足、食用方便、适宜的人群广等优点，符合了当地的经济水平、民族宗教、气候条件、饮食结构。兰州宝福祥牛肉面不单单是面好吃，牛肉汤也好喝。

而使得兰州牛肉面更加与众不同的，还必须得提及一个人。

相传 100 多年前，一位名叫马保子的回族小伙子，经营着一家热锅子面铺。当时各家面铺*常见的做法是提前制作好面条，待食用时再进行烫煮加工。

马保子为了争取到更多食客，尝试将提前加工面条改为现场拉制，并在和面时创造性地加入了蓬灰水，使面条变得赋有弹性。他在热汤配方上也做出了改良，并搭配牛肉、蒜苗、萝卜片、辣椒油等食材，制作出现在兰州牛肉面的原始模样。

兰州牛肉面延续到现在，毫不夸张地说，它已经成为兰州人生射中必不可少的食物。

想要加盟开牛肉面店，就找兰州宝福祥牛肉面加盟总部。清汤牛肉面代理条件

比较好的品牌牛肉面加盟，宝福祥牛肉面。清汤牛肉面代理条件

至于一清二白三红四绿五黄具体是什么，兰州人有着自己的解说。

汤清：牛肉汤醇香清静，需每日现熬。一要舍得用肉，二是肯花时间。曾经兰州也有用牦牛肉的，现在一般都是黄牛肉。各家香料配比不同，也会造成汤底的风味差异。

萝卜白：汤里面必定要有萝卜片儿，根据时令选择白萝卜或绿萝卜，煮好后加进牛肉汤里，要看着通透，吃着薄软，否则都不合格。

辣子红：西北人离不开油泼辣子，这也是决议风味*直观的因素。档口往往都放着堪比面盆的辣椒盆，尽管看着强势强烈，但不要忧虑，这种辣椒香而不辣，大可放心测验。

蒜苗香菜绿：牛肉面里的默认选项，往往下手大方，用量斗胆，不吃香菜要提前奉告。

面黄：兰州牛肉面考究爽滑透黄，粗细均匀、吃口筋道，光面条就有9种选择。常见的圆面从粗到细有二柱子、细面、二细、三细、毛细、大宽、薄宽，韭叶子等分类，毛细的直径小于 1 毫米，口感*为软绵。宽面从宽到窄有大宽、宽面、薄宽、韭叶等分类，大宽可达 5 厘米宽，一根到底，筋道过瘾。棱面指的是横截面呈多边形的面条，荞麦棱子便是常见的棱面。别看是同样的汤底，形状不一样，呈现出的风味也天壤之别。

清汤牛肉面代理条件

甘肃宝福祥餐饮服务有限公司主营品牌有宝福，发展规模团队不断壮大，该公司服务型的公司。公司是一家有限责任公司企业，以诚信务实的创业精神、专业的管理团队、踏实的职工队伍，努力为广大用户提供***的产品。以满足顾客要求为己任；以顾客永远满意为标准；以保持行业优先为目标，提供***的兰州牛肉面加盟，拉面加盟，牛肉拉面加盟，宝福牛肉面加盟。甘肃宝福祥餐饮顺应时代发展和市场需求，通过**技术，力图保证高规格高质量的兰州牛肉面加盟，拉面加盟，牛肉拉面加盟，宝福牛肉面加盟。