

兰州拉面汤料一般多少钱

发布日期: 2025-09-21

案板上撒上面粉，将饧好的面剂搓成条，滚上铺面，如拉韭叶、宽面，则用手压遍，两手握住面的两端，然后抻拉，拉开后，右手面头交左手，左手两面头分开，右手食指勾住面条的中间再抻拉。待面条拉长后把面条分开。然后右手食指面头倒入左手中指勾住，右手食指再勾入面条中间，向外抻拉，根据左手旁边的面条粗细，用左手适当收面头，反复操作，同条可由根变4根，4根变8根，面条的根数就成倍的增长。面条粗细以扣数多少决定，扣数越多越细，一般毛细8扣，细面7扣，二细6扣。拉好后，左手食指上的面倒入右手大拇指，用中手中指和食指将工手上的面夹断，下入锅中煮面。目前，根据面剂成形的不同和扣数的多少，拉面的主要品种有毛细、细面、二细、三细、韭叶、宽面、大宽、荞麦棱等多个品种。

兰州牛肉面加盟品牌马有布牛肉面是很不错。兰州拉面汤料一般多少钱

兰州拉面这个称呼只有走出兰州才可以看见，外地人到兰州是找不到兰州拉面的，大街小巷全是兰州牛肉面，可能有些外地人会很纳闷，为什么在拉面的发源地却没有兰州拉面馆。兰州人习惯亲切地称呼为兰州牛肉面，因为牛肉面重点不是面条，而是一碗醇香的牛肉汤，兰州本地人闻个味，尝一口汤就知道这家面馆味道地道。这种本领是兰州人独有的，因为从小就在兰州牛肉面的熏陶下长大的，牛肉面已经融入生活中。兰州拉面是外地人对牛肉面一个很形象的称呼，因为牛肉面由手工拉制而成，现拉现卖。在外地人看来是很神奇的，

兰州拉面汤料一般多少钱兰州品牌牛肉拉面加盟哪家好？

在兰州吃牛肉面，当然要去马有布牛肉面馆尝尝。马有布牛肉面馆制作一碗面的时间约为十几秒钟，拉面师傅三五下就将面团拉成相应粗细的面条，随手一扔，面就进了一口热腾腾的煮面锅，捞面师将面用筷子在锅中搅几下，然后迅速捞入大碗中，另一口锅中舀一大勺牛肉汤，加一把蒜苗、香菜，根据客人的需要来一勺马有布自制辣子油。客人通过取饭的窗口可以看见全过程，一碗面，从面团到冒着热气放在客人眼前只要一分钟，一般顾客需要7-15分钟就可以完成从取餐到就餐过程。

兰州牛肉面，清淡、爽口、实惠、价廉。而且拉伸起来风情万象，令无论南方人、北方人还是外国朋友，均感到奇妙无比，不可思议！我们把它视之为面食艺术的造型表演，实不为过。兰州清汤牛肉面，不仅具有牛肉烂软，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，而且面条的种类较多，有宽达二指的“大宽”、宽一指的“二宽”、形如草叶的“韭叶”、细如丝线的“一窝丝”、呈三棱条状的“荞麦棱”等，还有“二细”、“三细”、“细”、“毛细”等等，游人可随爱好自行选择。一碗刚好盛一根面条，这面条不仅光滑爽口，味道鲜美，而且外观也很别致。当地人们描述它是一红、二绿、三白、四黄、五清，即：辣椒油红，汤上漂着鲜绿的香菜和蒜苗，几片白萝卜杂于红绿之中显得纯白，面条光亮透黄，牛肉汤虽系十几种调料配制，但却清如白水。兰州牛肉面加盟就选马有布品牌牛肉面！

兰州牛肉面素有“一清、二白、三红、四绿、五黄”五大特点，即牛肉汤色清气香；萝卜片洁白纯净；辣椒油鲜红漂浮；香菜、蒜苗新鲜翠绿；面条则柔滑透黄；兰州牛肉面选料挑剔、做工精细、程序复杂等特点，但是兰州牛肉面制作把大量的程序和工艺都放在先期准备中，制作过程完全采取流水线方式，保证了出面的速度，从搓面到丢入锅中、出锅、加调料和肉、端出，所有时间控制在2分钟内，一个熟练的拉面师傅每分钟可以拉面6—7份。据统计，兰州顾客食用过程通常不超过10分钟。兰州拉面美味、廉价、营养、便捷，是快餐文化中的典范。

兰州拉面加盟的电话谁知道？兰州拉面汤料一般多少钱

兰州马有布牛肉面品牌值得加盟吗？兰州拉面汤料一般多少钱

制汤选用牛腿骨、精牛肉、牛肝，调味料有姜、草果、桂皮、丁香、花椒、三奈、盐，调味料中的草果需砸开，同桂皮、丁香、花椒、三奈用纱布包成调料包。一般总料不超过80克浸泡：将牛腿骨砸断，牛肉切成250克至500克的块，同腿骨一起浸泡于清水中，浸泡过的水不可弃去，留作吊汤用。煮制：将浸泡过的牛肉、牛腿骨、肥土鸡放锅中（不能用铁锅，铁锅易使汤汁变色），注入冷水，大火煮沸，撇去汤面上的浮沫，将拍松的姜和调料包、精盐下入锅内煮制；用文火煮制，始终保持汤同微沸。煮制2-4小时后，捞出牛肉、腿骨、土鸡、姜和调料包。牛肝切小块放入另一锅里煮熟后澄清备用（也可和牛肉、腿骨、土鸡一起下锅煮制）。

兰州拉面汤料一般多少钱

兰州明轩餐饮管理有限公司是一家招商型类企业，积极探索行业发展，努力实现产品创新。公司致力于为客户提供安全、质量有保证的良好产品及服务，是一家有限责任公司企业。公司业务涵盖马有布牛肉面加盟，兰州牛肉面加盟，兰州牛肉面拉面加盟，兰州拉面加盟，价格合理，品质有保证，深受广大客户的欢迎。兰州明轩餐饮自成立以来，一直坚持走正规化、专业化路线，得到了广大客户及社会各界的普遍认可与大力支持。