

兰州清汤牛肉面加盟投资多少钱

生成日期: 2025-10-28

继续走，就逛到了一个很小的档口，卖着羊肉串。麻小哥说他小时候逛街到这里，就会眼含热泪地看着父母，拉拉他们的衣角。我说我也要眼含热泪一下，哈哈，不过我真的太撑了，只买了四串。很值得一说地是，这里的羊肉串就是比较湿润的口感，用“湿润”这个词也许不够准确，但我平时在福州或者苏州吃的时候，总是感觉会被烤得更干一些，兰州的烤法会更大程度保留住肉里的原汁，外皮的烤香加上肉质本原的味道，这兴许是原材料够好才能这么敢，再一次浮现对于西北地区的歆羡眼神。以及，还吃到了新鲜的核桃，满大街水果店都在卖青皮核桃，店主熟练又快手地剥着，原来它们可以直接剥开，取出新鲜核桃肉，鲜甜鲜甜的，又打开了我的世界。我们对于城市的浓情，可以始于一个人，也可以是始于食物，始于顺眼的街道规划，始于从没想过的可能性。那么，我就暂时告别兰州吧，这座好吃得不行的城市，拥有着平坦的灵魂，和起伏的生息。也许，不要多久，我就会重新踏上这片热土。外地人加盟牛肉面，生意目前都是很不错的。兰州清汤牛肉面加盟投资多少钱

从西北到南方上学，身在异乡，胃在故乡。冬日里的寒风带着南方特有的湿冷，这时我总会想念一碗热气腾腾的牛肉面。有趣的是，全国***的兰州拉面，在甘肃人这里都普遍叫做牛肉面。而四散在全国的甘肃人，时常震撼于外地“加青豆”“加煎蛋”的各种兰州拉面。上学不易而产生的乡愁，加上被这些变异的兰州拉面挑畔后的愤怒，放假回家不久，我就去吃了牛肉面。每一次和外地朋友谈起家乡，都是由一碗兰州牛肉面说起。当我试图去向外地的朋友阐述一种味道时，我发现除非带到兰州街边的牛肉面馆里来一份地道的牛肉面，其他的任何语言或者方式都显得苍白无力。许多人因为一个人而爱上一座城，而我却因为一碗面想念一座城。兰州清汤牛肉面加盟投资多少钱安徽加盟牛肉面就找宝福牛肉面品牌。

寒风凛冽的夜晚，我们穿越吴江路的人流赶到店里，七点三刻已经过了晚餐高峰，门口还是排着长队，庆贺开业的花篮在冷风中瑟瑟发抖……户外的寒意把面馆衬托得愈发热气腾腾，洪亮的喊单声响彻店堂：“一毛二棱三韭叶……好嘞！”看师傅在案板上溜条、拉面，厨房里蒸汽氤氲，气氛可真好啊！大概因为是新开，菜牌还不全，我们点了两碗面，毛细和韭叶，一宽一细试试深浅。以上是所有美好印象，以下是我在店里所经历的五大不可思议。首先，工作人员竟然穿着自己的便装上岗，下面的姑娘穿着休闲的运动衫，收盘子的小伙子裹着厚厚的羽绒服，这可不是街坊邻里的随意小店，简直让人难以相信是在一家正规连锁的面馆。还有，拿到手的筷子还沾着水，好像是刚刚从水斗里洗出来的，摆羊肉串的盘子也布满水渍，热乎乎的烤肉都沾上了生水……想我们在兰州吃的面馆再小再破，都是干干净净的利索。

当面摆上桌时，热气腾腾。雪白的萝卜，清清的面汤，火红的辣椒，绿色的蔬菜，筋道的牛肉，构成了这个令人沉醉的牛肉面。拿起筷子，搅拌均匀，一股清香扑鼻而来。这种清香，让我回忆起了我吃过的很多佳肴；这种清香，也给了我一种梦境般的感受；这种清香，会让你忘记忧愁，忘记烦恼。吃的时候，一定要小口品尝，细嚼慢咽。面筋道，汤美味，吃一口面，再喝一口汤，会感到很兴奋。柔柔的、香香的、滑滑的，其中还有萝卜的衬托，蔬菜的陪伴，想起来就让人陶醉。排队，是一家牛肉面馆好吃与否的重要判断标准，看看金城宝福祥牛肉面，在取面口排着队，闻着牛肉面的香气，人们饥肠辘辘、翘首以盼，等个一两分钟后拿到的那碗牛肉面才是香、满足的。取面口其实就是隔着大玻璃的厨房，通过玻璃能看见拉面师傅在里面挥舞着双臂，甚至还未看清一条面疙瘩是怎么变成面条的，他就已经把面下入开水了，这些受过专业培训的师傅可以通过当地举办的牛肉面大赛一争高下，拉面师傅收入颇高。如今，他们的工作在这种环境下更像是一种表演，能把十几斤的面疙瘩抻的老长，抛的老高，再摔倒案板上增加面的弹性，好像双手间摆起的跳绳，节奏感十足。兰州的品牌牛肉面哪家做的好？

撇开“山寨味”满满的招牌和杂乱的菜品不谈，他家的牛肉面口味倒是让人有些出乎意料。厨房档口一大缸辣油坐镇，朴实带劲，一下子就有兰州味儿了。他家的面条有八种选择，包括不太常见的三棱子（荞麦棱）。还有面条模型参考，对次吃牛肉面的人很友好。汤头清、萝卜白、辣油红、蒜苗绿，面条淡黄筋道，拉得也比较均匀，是一碗性价比很高的牛肉面。辣椒给面条增色不少，一不留神就吃光整碗。不有着朴实的装修风格，吃面流程也很，进店在前台先点单，然后拿小票去档口取面，就连接票小哥的口音也很兰州，会喊出通用的“拉面暗号”。牛肉面分原味和酸菜两种（酸菜牛肉面曾经也风靡一时，就是在牛肉面的基础上加一些酸菜），除此之外还有凉面、炒面、拌面、手抓羊肉、酿皮和羊肉串。他家供应除了二柱子和荞麦棱的七种面条。清白红绿黄每一样都很标准，红艳艳的一大碗，无论看起来、闻起来、吃起来都很兰州。他家面是标准的兰州“二细”，吃着嚼感十足，的迷惑点是居然在汤里面吃出了几颗花生，味精也下得重一些。真正的兰州牛肉面不是切得非常薄的肉片，而是牛肉粒。兰州清汤牛肉面加盟投资多少钱

蓬灰泡水合面是兰州牛肉面的灵魂。兰州清汤牛肉面加盟投资多少钱

兰州牛肉面大众饮食排行榜的**位，想必也一定是有它的独特之处，也正是因为兰州牛肉面口感的独一的，兰州牛肉面作为饮食产业中平民大众的餐桌美食延续至今。兰州牛肉面的起源有两种说法，一种是源于唐代丝绸之路商贸的发展，人们要解决饮食问题；另一种说法则是源于清朝嘉庆年间，而在近代兰州牛肉面的发展更是突飞猛进。兰州牛肉面的特色是“一清，二白，三红，四绿，五黄”，它们分别为：汤清，萝卜白，辣椒红，蒜苗和香菜绿，面条黄亮。兰州牛肉面也一直遵循这条传统工艺做法。兰州清汤牛肉面加盟投资多少钱

甘肃宝福祥餐饮服务有限公司一直专注于餐饮、餐饮管理、咨询服务；礼仪服务；餐饮设备、酒店用品、日用百货销售（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）牛肉面加盟，拉面加盟，牛肉拉面加盟，牛肉面调料配送，汤料配送，店面运营指导，是一家商务服务的企业，拥有自己**的技术体系。目前我公司在职员工以90后为主，是一个有活力有能力有创新精神的团队。公司以诚信为本，业务领域涵盖兰州牛肉面加盟，拉面加盟，牛肉拉面加盟，宝福牛肉面加盟，我们本着对客户负责，对员工负责，更是对公司发展负责的态度，争取做到让每位客户满意。一直以来公司坚持以客户为中心、兰州牛肉面加盟，拉面加盟，牛肉拉面加盟，宝福牛肉面加盟市场为导向，重信誉，保质量，想客户之所想，急用户之所急，全力以赴满足客户的一切需要。