

牛肉拉面加盟连锁

发布日期: 2025-09-22

马有布牛肉拉面面馆每天排队吃面的场面十分火爆，兰州人对吃一碗牛肉面是比较挑剔的，一口就能品尝出这家牛肉面是否地道，味道不地道的牛肉面馆在兰州是开不下去的，因此马有布能在兰州开店几十年并且有着良好的口碑也是实属不易的，马有布至今仍受大众热捧还是十分难得的。可见马有布牛肉面是经得起时间的检验的。马有布对每一种食材都是精心挑选，同时有着严格的制作工序。保障原材料的新鲜才能保证出锅的每一碗面的口感地道。马有布牛肉面面条劲道爽口，汤汁美味醇香、营养健康。这是所有马有布人用心付出的结果。兰州老品牌牛肉面加盟好做吗？牛肉拉面加盟连锁

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。牛肉拉面加盟连锁兰州加盟口碑好的品牌牛肉面。

甘南的牦牛肉：甘南藏族自治州海拔高，天然草场无污染，甘南牦牛四肢粗短、耐寒、牦牛肉肉质鲜红、鲜嫩、高蛋白、低脂肪，营养丰富，味鲜美而纯厚，加以适量草果、桂皮、丁香、三奈、茴香、姜皮、花椒等煮后，汤味纯香而悠长，口味甚佳。兰州牛肉拉面煮肉制汤技术十分关键。永登的面：兰州市永登县优良麦种“和尚头”磨成的面粉面筋值量高，色白微带黄，面条进口筋斗、稍发脆、面香而口感甚佳。面条在汤内浸泡时，面条紧而汤不浑。

兰州牛肉拉面的制作的五大步奏无论从选料、和面、醒面，还是溜条和拉面，都巧妙地运用了所含成分的物理性能，即面筋蛋白质的延伸性和弹性。选面：一般要选择新鲜的高筋面粉，兰州有牛肉拉面专yong粉。不宜选择陈面，更不宜选择虫蛀、鼠咬、霉变的污染面粉，因为这种面粉不但不符合卫生标准，其内所含的蛋白质分子，在蛋白酶（由于污染等原因，蛋白酶的活性增强）的作用下，蛋白质分子分解成氨基酸，使蛋白质无法与水结合形成面筋，因而降低了面筋的生成。只有新鲜的高筋质面粉（兰州牛肉拉面专yong粉），蛋白质含量高，才能为拉面的制作成功保证前提条件。兰州口碑好的品牌牛肉面加盟就选马有布牛肉面。

牛肉面品牌众多，口味各异，有很多都很少有人进店品尝，时间长了，这家店自然撑不下去。名气比较大的老牛肉面品牌，也有许多后起之秀，作为一个外地人想要加盟兰州牛肉面。但

是面对那么多的加盟品牌，该如何选择呢？选对加盟品牌就意味着生意是否火爆，所以选择很重要。所以为了生意有保障还是建议加盟牛肉面老品牌，毕竟在兰州扎根几十年，品质自然是经过兰州人挑剔味觉的检验的。所以即使走出外地口味也是地道的，保证大家都会喜欢。只有口味地道生意就会非常火爆。马有布牛肉面完全符合品牌影响力大又地道的要求。要想做兰州牛肉面加盟可以放心的找兰州马有布牛肉面。马有布不仅加盟费用低而且味道地道，让每一位食客吃的放心吃的开心。兰州马有布牛肉面加盟怎么样，谁做过？牛肉拉面加盟连锁

兰州人的牛肉面故事，世态炎凉。牛肉拉面加盟连锁

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。

牛肉拉面加盟连锁

兰州明轩餐饮管理有限公司位于工林路457号，是一家专业的兰州明轩餐饮管理有限公司主要经营范围：牛肉面品牌加盟项目、餐饮管理；餐饮服务、餐饮加盟项目的经营、餐饮文化交流。从技术、管理、创新、研发、营销等方面，积累了大量的经验，并建立了一支强有力的技术和运营团队。公司。专业的团队大多数员工都有多年工作经验，熟悉行业专业知识技能，致力于发展马有布的品牌。我公司拥有强大的技术实力，多年来一直专注于兰州明轩餐饮管理有限公司主要经营范围：牛肉面品牌加盟项目、餐饮管理；餐饮服务、餐饮加盟项目的经营、餐饮文化交流。

从技术、管理、创新、研发、营销等方面，积累了大量的经验，并建立了一支强有力的技术和运营团队。的发展和创新，打造高指标产品和服务。自公司成立以来，一直秉承“以质量求生存，以信誉求发展”的经营理念，始终坚持以客户的需求和满意为重点，为客户提供良好的马有布牛
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，从而使公司不断发展壮大。