

# 南京加盟一个兰州牛肉面费用是多少

发布日期：2025-09-16 | 阅读量：20

兰州牛肉面馆在兰州地区多达4000余家，兰州大街小巷，牛肉面馆随处可同寻。据业内人士统计，兰州牛肉面馆只在国内的数量已远远超过了肯德基和麦当劳连锁店在全球的总和。兰州牛肉面不但在国内的发展方兴未艾，而且，它走向世界各国的脚步也在加快。很难找到另一样美食，可以一日三餐并百食不厌，也很难找到一样美食，如此快捷方便，又如此质朴地延续着百年不变的低廉价格。面条是中国人民献给人类的伟大的发明之一，面条的历史已有四千多年，面条的长度几乎与人类的文明史一样长。一根面条改变了人类的生活方式。云南开一个兰州牛肉面馆要多少钱。南京加盟一个兰州牛肉面费用是多少



永登的面：兰州市永登县的优良麦种“和尚头”磨成的面粉，面筋值极高，色白微带黄，面条入口筋斗、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。由于“和尚头”产量较低、市场需求量大，不能满足市场需求，现多选用高筋面粉，如塞北雪和牛肉面\*\*粉。甘谷的线：是指甘肃省甘谷县盛产的一种细而长的线辣椒，该辣椒经晒干后，压磨成的辣椒粉色艳红、含油脂、味辣而香，制成的辣油辣味纯厚、色泽红亮。拉面的制作拉面制作的工艺流程：和面→饧面→加拉面剂折摺面→溜条→下剂→拉面→煮面操作要点：1、和面（选用高筋面）拉面油：选用一级精练菜籽油。配比：面粉500克，盐4克，拉面剂2%，水250—300克。平凉加盟一家兰州牛肉面费用大概是多少河南开一个兰州牛肉面选哪个品牌好。



我一直对于自己有个清醒的认识，那就是：“即便出落着江南小生的俊俏外表，内在却有一个西北汉子的胃”。我这个人爱吃面食，特别是面条。说起面条，有一个观点顺带说一下：南京没有好吃的面。我个人觉得吧，这个得两说，一方面南京的面条从口感，弹滑度，韧性上来讲，的确不及西北，用西北人自己的话说，黄河水滋润的小麦跟你们长江流域还是不一样的。但另一方面，南京人发明的退而求其次的下面方式：把面条下得生生的，却培育出独特的一种口感，叫做“钱”（请注意，不是“呛”，呛是伴随着咳嗽的），结果居然收到奇效，我有西北的朋友来了之后说：“这个面条硬硬的，真好吃。”言归正传，从面条品质上来看，西北诸省，包括中原地区的面食，包括面条的确高出其他地方一个档次，河南烩面，山西刀削面，陕西裤带面，新疆拉条子，兰州牛肉面，而在我心中，喜欢的还是兰州牛肉面。

选料选料对拉面制作极为重要。根据甘肃的资源条件，业内人士经过多年的探索总结，在选料上有这样一句俗话：甘南的牦牛永登的面，皋兰的蓬灰甘谷的线（辣椒）。由于蓬灰现在已得到改造，使用的是速溶蓬灰拉面剂，因此，以下便重点对其它三项进行简要概述。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。辽宁开一个兰州牛肉面馆要多少钱。





有一种妥协叫“牛肉面馆人太多干脆排不上队，实在不行了吃个别的走”。牛肉面馆在所有快餐店中占32%，但每天的就餐人数却达到近常住人口的1/4，牛肉面当之无愧坐着兰州快餐界的第1把交椅。据统计，全市目前正常经营的牛肉面馆有2497家，通过兰州市人口热力分布图可以看出牛肉面馆分布与兰州市人口分布呈正相关。当然，不仅线上生意靠流量，线下亦然。牛肉面馆在空间分布上成块状分布，主要集中在城关区，具有明显的规模优势，牛肉面馆的数量规模呈连片分布的特征。形成以城关区为主七里河、西固、安宁均衡发展的“一主多副”的空间形态。这主要依赖于城关区良好的地理位置，优越的交通条件和较高的人口密度。兰州牛肉面管子能赚钱吗？江西加盟兰州牛肉面有啥要求

临夏开一个兰州牛肉面怎么样。南京加盟一个兰州牛肉面费用是多少

在兰州，上好的牛肉面讲究的是“一清二白三红四绿五黄”：汤汁清爽、萝卜白净、辣油红艳、香菜翠绿、面条黄亮。捞起面，细、毛细、二细、三细、大宽、薄宽、韭叶子、二柱子，荞麦棱子，各异的粗细，各色的形状，让你不由感慨豪放粗犷的大西北竟有如此细致的一面！这碗面也算是集丝路万千精华于一身，西亚的小麦，中亚的香料，中原的菜蔬，高原的牦牛……每一种食材的背后都有一段岁月沉淀的动人故事。甘肃是面食大省，但也无肉不欢，饭桌上几乎都是面、肉不分家，有人说只要见识过甘肃人吃肉的境界，回来跟人吹牛都会流口水。南京加盟一个兰州牛肉面费用是多少

甘肃碧富宫餐饮管理有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在甘肃省等地区的食品、饮料行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为\*\*\*\*\*，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将\*\*甘肃碧富宫餐饮管理供应和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来

赢得市场，我们一直在路上！