

安徽兰州拉面能合作

发布日期：2025-09-22

牛肉汤制作方法（1）制汤原料制汤选用牛腿骨、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！（2）制作方法浸泡：将牛腿腿骨砸断，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）。

想加盟兰州拉面就选京穆兰品牌。安徽兰州拉面能合作

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。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zhan用粉。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。拉面油就选用一级精练菜籽油。安徽兰州拉面能合作在西安加盟兰州牛肉面就选京穆兰牛肉面。

我该如何缄默地消化掉这个秘密，让他认为我毫无恶意不过是个偶然？事实证明，这并不是我的错觉，因为他们吃完走出去的时候，男同事故意走到我的面前，跟满嘴辣椒油的我道别，用一个尴尬，来掩饰另一个尴尬，这速来都是我们仓皇之中能够想到的好办法。不过从此以后，我跟那个男同事再没有碰过面，可能是巧合吧，我想。京穆兰是一家立足甘青宁市场，面向全国发展的清真牛肉面加盟品牌。重点推广区域：甘青宁、少数民族聚居区、全国一二三线城市；业务模式为：品牌特许加盟

虽说金城餐饮是百花齐放，但兰州牛肉面比较是个中翘楚。这碗牛肉面走过百年，从走街串巷到遍布全国，从籍籍无名到蜚声海外，从市井小店到高餐饮……现在的兰州牛肉面承载了太多的城市记忆，蕴含了太多的地域文化。开遍金城大街小巷的兰州牛肉面馆清晨时分冒着的氤氲烟气，是生活的真实与暖意，是情怀、是牵挂、更是兰州人一日生活的开始。特别是在2020年这个特殊的年份里，在疫情防控常态化的情况下，兰州牛肉面这碗面更是发挥了行业引作用，在金城率先复工复产，用单人单桌的就餐模式、相关部门定时查验等一系列措施让食客吃得放心，既饱了大家的口福，也让大家在疫情防控之初看到相关部门全复工复产方面的决心与信心。如今的兰州牛肉面产业链不断延伸、文化底蕴越发浓厚、行业得以高质量发展，这让兰州牛肉面不止在全国乃

至全球都出名了。兰州牛肉拉面，具有独特的面食文化。

饧面（醒面）将柔好的面团表面刷油盖上湿布或者塑料布，以免风吹后发生面团表面干燥或结皮现象，静置一段时间，至少30分钟以上。饧面的目的是使面团中yang未吸足水分的粉粒有一个充分吸水的时间，这样面团中就不会产生小硬粒或小碎片，使面团均匀，更加柔软，并能更好地形成面筋网络，提高面的弹性和光滑度，制出成品也更加爽口筋斗。3) 加拉面剂搋面将加好拉面剂水的面团，揉成长条，两手握住两端上下抖动，反复抻拉，根据抻拉面团的筋力，确定是否需要搋拉面剂。经反复抻拉、揉搓，一直到同团的面筋结构排列柔顺、均匀，符合拉面所需要的面团要求时，即可进行下一道工序。（4）下剂将溜好条的面团，放在案板上抹油，轻轻抻拉，然后用手掌压在面上，来回推搓成粗细均匀的圆形长条状，再揪成粗细均匀，长短相等的面剂，盖上油布，饧5分钟左右，即可拉面。每逢午餐时间，同事们总是会互相问一句：走，去吃牛大！安徽兰州拉面能合作

兰州京穆兰牛肉面加盟。安徽兰州拉面能合作

兰州牛肉面历史悠久，源远流长；对于兰州人来说，一碗面凝聚了劳动人民的智慧与情感，不是兰州人日常生活中的一日三餐，更是兰州这座城市的现象。兰州人口味挑剔，牛肉面的味道自然是醇香浓烈，但它的秘方不在于面条的劲道，也不在于牛肉的美味，而在那一勺浓郁醇香的牛肉汤里。在这里的街头巷尾，随意踏进一家面馆，总能尝到地道的兰州牛肉面。它是牛肉与面条的完美结合，面里有着兰州人念念不忘的味道，有着兰州人对家乡深深的眷恋。是食客们直抒胸襟汗流浃背的酣畅淋漓，更是老百姓街头巷尾随手可得的寻常美食。安徽兰州拉面能合作

甘肃京穆兰餐饮管理有限公司位于北滨河中路776号1号楼，交通便利，环境优美，是一家招商型企业。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。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，提供高品质的京穆兰牛肉面加盟，兰州牛肉面加盟，兰州牛肉拉面加盟，兰州拉面加盟。甘肃京穆兰餐饮将以真诚的服务、创新的理念、高品质的产品，为彼此赢得全新的未来！