

# 甘肃酸汤拉面加盟品牌

发布日期：2025-09-21

河西走廊的地理位置，决定了这里既能找到关中平原的质量小麦粉，又能轻松获得来自藏、疆边区的质量牛肉。蓬灰泡水合面是兰州牛肉面的灵魂。蓬草烧成灰之后，带有碱性，能固化面粉内的蛋白质，让面条更劲道。本质上，蓬灰面和南方吃的碱面、做烘焙加的小苏打是一个作用。正宗的兰州牛肉面不用切得飞薄的肉片，而是牛肉粒，这与市面上多数青海化隆牛肉面不同。肉粒酥烂而不绵软，非常考验师傅煮肉的功力；如果要额外加一碗肉，牛肉片才会登场。因为临近关中，与陕西类似的油泼辣子也在兰州牛肉面中不可或缺，但与关中平原的嗜辣不同，兰州牛肉面油泼辣子的比较高境界是“只香不辣”，这或许也从一个侧面保留了中亚的食俗。兰州值得加盟的牛肉面品牌。甘肃酸汤拉面加盟品牌



兰州吃清汤牛肉面，去北京吃炸酱面，去陕西吃油泼臊子面，去新疆吃拉条子，去山西吃刀削面，去武汉吃热干面，去厦门吃线面，去中国台湾吃牛肉面等等，一个个吃过去。然后到，兰州吃牛肉面！找了一家这个区小吃排名第一的牛肉面馆！我们去时是上午9点半，店里人还比较多！据说兰州的yitian是从一碗牛肉面开始的！我们也入乡随俗，从牛肉面开始我们的欢乐yitian。面和牛肉是分开卖的。面8元一碗，是手工拉面，有细面，宽面，毛细的选择。牛肉80元一斤，自行选择份量，可伴辣，口味随你喜欢。小菜2元一叠，品种还繁多，价格实在感人。排队的人们，看着师傅们盛出一碗又一碗，自己端着去座位甘肃酸汤拉面加盟品牌想加盟兰州牛肉面就到陈记牛肉面加盟总部。



兰州牛肉面的香气飘在空中，此情此景，只有身在兰州的人才能知晓。素朴的原料，都能用心思玩出花样来。兰州是一个不忘本，能吃苦，却又懂得享乐，不拘成法的城市，就跟这碗牛肉面一样。兰州牛肉面是兰州的特色之一，是每一个外出漂泊的兰州人无法忘却的乡味儿，也是浓浓的乡愁。辣椒油粒粒分明，裹挟着金黄的面条。被汤汁“洗礼”过的面条，凑近闻全是浓郁的香味。汤汁吸饱后，味道更是江湖一绝。汤汁是兰州牛肉面的灵魂，一碗面条全凭牛肉汤底提味，面条劲道爽滑，麦香味味儿鲜香不刺激，纯汤的香味扑鼻，想着想着口水就出来了，这就是兰州牛肉面的魅力。

兰州吃清汤牛肉面，去北京吃炸酱面，去陕西吃油泼臊子面，去新疆吃拉条子，去山西吃刀削面，去武汉吃热干面，去厦门吃线面，去中国台湾吃牛肉面等等，一个个吃过去。然后到，兰州吃牛肉面！找了一家这个区小吃排名diyi的牛肉面馆！我们去时是上午9点半，店里人还不是很比较多！据说兰州的yitian是从一碗牛肉面开始的！我们也入乡随俗，从牛肉面开始我们的欢乐yitian□面和牛肉是分开卖的。面8元一碗，是手工拉面，有细面，宽面，毛细的选择。牛肉80元一斤，自行选择份量，可伴辣，口味随你喜欢。小菜2元一叠，品种还繁多，价格实在感人。排队的人们，看着师傅们盛出一碗又一碗，自己端着去座位。兰州牛肉拉面加盟现在好做吗？

## 陈记牛肉面 凉菜（拌黄瓜）



投资有风险 加盟需谨慎

一清二白三红四绿五黄，一碗碗热腾腾的兰州牛肉面，从街边巷口走进商业购物中心。简约明快的装修、时新的国潮元素，连锁面馆凭借独特的烟火气与情怀，深入年轻白领社区，同时牛肉面的香味撩动着资本嗅觉。资本为兰州牛肉面品牌的建立提供了助力，但伴随“倒春寒”，如何在品质、价格、品牌及便利等方面蓄力创新，成为了“拉面新贵们”夺得市场份额的重要因素，也是未来资本获利的关键。一清二白三红四绿五黄，一碗碗热腾腾的兰州牛肉面，从街边巷口走进商业购物中心。简约明快的装修、时新的国潮元素，连锁面馆凭借独特的烟火气与情怀，深入年轻白领社区，同时牛肉面的香味撩动着资本嗅觉。资本为兰州牛肉面品牌的建立提供了助力，但伴随“倒春寒”，如何在品质、价格、品牌及便利等方面蓄力创新，成为了“拉面新贵们”夺得市场份额的重要因素，也是未来资本获利的关键。兰州陈作林陈记牛肉拉面。甘肃酸汤拉面加盟品牌

外地人加盟兰州拉面品牌怎么加盟？甘肃酸汤拉面加盟品牌

如果说汤是牛肉面的灵魂，那一汪红艳艳的“辣子”，就是牛肉面勾人的眼波。兰州人每天配牛肉面吃掉的辣子，也有30吨之多。以天水甘谷的辣椒为上，椒身长，皮质厚，色泽好，香而不辣。菜籽油作为基底，葱、姜、蒜、洋葱等调香，然后再放入10多种香辛料，其中的门道，不比熬制汤头简单。爱吃面的兰州人，甚至为面型总结了对应个性。被称为“一窝丝”的毛细，比较考验吃面人的速度和耐心，一般吃不到两三口，面就坨了；韭叶面口感柔软，温柔可人；比较宽的大宽，类似陕西的裤带面，吃起来比较为豪迈，甚至能吃出肉感。讲究斯文吃细面，行事粗犷吃宽面，可谓奇妙之极甘肃酸汤拉面加盟品牌

兰州陈作林陈记餐饮服务有限公司发展规模团队不断壮大，现有一支专业技术团队，各种专业设备齐全。陈记是兰州陈作林陈记餐饮服务有限公司的主营品牌，是专业的餐饮服务；牛肉拉面原料的研究、开发、加工及销售；牛肉拉面的技术指导咨询。本公司成立以来，品牌的规范化，服务理念的宗旨化，逐步实现立足于甘肃，传承百年的兰州牛肉面文化，目前为止，我公司已拥有连锁店三十余家，遍布于甘肃、兰州、青海、景泰、金昌、河北、天津、山东、成都等省市，

我们将会面向全国，走向全世界的宏伟梦想。公司，拥有自己独立的技术体系。公司以用心服务为重点价值，希望通过我们的专业水平和不懈努力，将餐饮服务；牛肉拉面原料的研究、开发、加工及销售；牛肉拉面的技术指导咨询。本公司成立以来，品牌的规范化，服务理念的宗旨化，逐步实现立足于甘肃，传承百年的兰州牛肉面文化，目前为止，我公司已拥有连锁店三十余家，遍布于甘肃、兰州、青海、景泰、金昌、河北、天津、山东、成都等省市，我们将会面向全国，走向全世界的宏伟梦想。等业务进行到底。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，为客户提供良好的陈记牛肉面加盟，牛肉面加盟，牛肉拉面加盟，拉面加盟，从而使公司不断发展壮大。