

湖南牛肉拉面的做法

生成日期: 2025-10-23

兰州牛肉面的特点是“一清（汤清）、二白（萝卜白）、三红（辣椒油红）、四绿（香菜、蒜苗绿）、五黄（面条鲜亮）。”与闽南zhu名的沙茶面不同，沙茶面更注重汤头以及汤头中的料，一碗沙茶面里有蛤蜊、鲜虾、鱿鱼、鸭血、肥肠等等，对面条粗细软硬便不那么看中了。而兰州牛肉面的精华就是在于面条的口感，面条是否粗细均匀、是否弹性有嚼劲……这些才是评价牛肉面馆是否好吃的重要标准。牛肉被切成牛肉粒洒在面里，吃得不过瘾可以单独买一份牛肉加到碗里，一碗牛肉面加肉加卤蛋，这叫“肉蛋双飞”。奈何还没有等肉蛋出场，一碗面我就完全吃饱了，囍面吃得差不多了，端起碗轻轻吹开上面的辣椒油，一口清汤下肚，暖胃又暖心，这时候就只想用兰州话说一句“满福滴很呐！”。

兰州牛肉拉面加盟需要多少钱？湖南牛肉拉面的做法

牛肉汤制作的工艺流程选料→浸泡→煮制→撇去浮沫→下调料煮制→捞出牛肉并加工→吊汤→对调味水调味→成品牛肉汤制作方法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，同牛骨一起浸泡于清水中，浸泡过的水不可弃去，留作吊汤用。重庆牛肉拉面的做法黑龙江怎么加盟兰州牛肉拉面？

面粉是兰州的面粉，水是兰州的水，只有兰州的水才能做出地道兰州味的牛肉面。拉面师傅在制作面条时，基本都会往拉面里添加一种成分「蓬灰」，加了蓬灰的面条才足够有弹性，哧溜吃上一口，便觉得它在唇齿之间滑行。面则可拉出大小粗细不同的面条，圆的有粗、二细、三细、细、毛细5种；扁的有大宽、宽、韭叶3种。

细、三细、二细都是朴实的圆身面，却是本地人比较常点的。三细号称是“兰州拉面比较好雅吃法”。细而有弹性，撩起来挂满辣油，香味和牛味的完美融合。吃完面，辣子也刚好被面吸完。二细比三细更粗些，也更筋道。大宽是比较宽的面，真男人的选择，是男人就选大宽。

在兰州人眼里，牛肉面是当之无愧的“天下第一面”。每天，有超过370吨面粉进入兰州本地的牛肉面馆，化为200万碗牛肉面。在全国各地，牛肉面馆超过6万家，也曾有日本人不远万里六赴兰州，硬是把马子禄的牌子开到了东京街头，而这不过是兰州牛肉面走向世界的一个缩影。市，才能塑造出这“天下第一面”。细细分说，这碗面还带着河南味道：清嘉庆年间，甘肃东乡族马六七从河南怀庆府苏寨村（今河南焦作博爱县境内）国子监太学生陈维精处，学习小车牛肉老汤面制作工艺后带到兰州。青岛怎么加盟兰州牛肉拉面？

兰州的清晨是从一碗牛肉面开始的，牛肉面馆六点便开门营业，牛肉面成了早起外出的兰州人出门前必吃的食物，仿佛象征着一种仪式感；中午不知道该吃什么的时候，兰州人总会用一碗牛肉面喂饱自己的胃，不用考虑不用纠结，经济实惠好吃能吃饱，这便是对兰州牛肉面比较好的评价；牛肉面馆也是夜归人的深夜食堂，当热闹的饭局散尽，觥筹交错之后，总想一个人去吃点什么，这时候的牛肉面，不仅安慰了自己的胃，也安慰了自己的灵魂。兰州，总是在清晨里出走，兰州，夜晚温暖的醉酒，兰州，淌不完的黄河水向东流，兰州，梦的尽头是牛肉面的入口。广西、怎么加盟兰州牛肉拉面？安徽牛肉拉面加盟电话多少

延安怎么加盟兰州牛肉拉面？湖南牛肉拉面的做法

兑调味水调味：将适量复合调味料（量的多少视南北各地不同饮食习惯而定）放入水中用文火煮（放入牛肝汤中煮更好），待煮出香味后，进行沉淀或过滤，过滤后与吊过的牛肉汤兑在一起，其目的是增加汤的香味（但要注意，制汤时若加香料太多，会影响汤的色泽），比较后加盐和味精，即成牛肉拉面所用的牛肉汤。

复合调味料配比：白胡椒，姜皮，肉蔻，熟孜然，大茴，毕拔，丁香，小茴，花椒，草果，草扣，全部搅拌均匀打成粉。

浓香型：熟孜然粉、八角100克、草果100克、桂皮30克、香叶30克、甘草15克、花椒230克、黑胡椒60克、丁香55克、熟芝麻、干姜65克、白芷40克、白寇150克、肉寇60克，全部搅拌均匀打成粉。

湖南牛肉拉面的做法

兰州尕滴哥品牌管理有限公司是一家组织管理服务（企业总部管理）；综合管理服务（餐饮管理）；企业管理咨询、商务信息咨询、企业品牌推广、企业形象策划、企业营销策划、市场调研；预包装食品、散装食品、日用百货、服装鞋帽、文化用品、工艺美术品、办公用品、电子产品（不含卫星地面接收设施）的批发零售以及利用互联网进行上述产品的销售。牛肉面招商加盟，预包装牛肉面，牛肉面调料。的公司，是一家集研发、设计、生产和销售为一体的专业化公司。公司自创立以来，投身于牛肉面加盟，预包装牛肉面，牛肉面调料，牛肉面技术输出，是食品、饮料的主力军。兰州尕滴哥品牌致力于把技术上的创新展现成对用户产品上的贴心，为用户带来良好体验。兰州尕滴哥品牌创始人马文才，始终关注客户，创新科技，竭诚为客户提供良好的服务。