

# 兰州原汤拉面加盟费贵不贵

生成日期: 2025-10-27

兰州牛肉面是一种集美食艺术、文化、技艺于一身的产物，百年传承的牛肉面折射出甘肃人对饮食文化的一种认可与支持，粗细圆扁的各种面型体现出西北人桀骜不驯豪爽的性格。在兰州这个多民族聚集的地方，美食与人文地理的完美融合，制作出这碗物美价廉的兰州牛肉面美食，醇香的牛肉汤是牛肉面的灵魂，筋道Q弹的面条显得格外诱人，上面浮着些许蒜苗香菜，两三勺红艳艳的辣子油，一口纯汤就让你感受到牛肉的原汁原味。可见，天时地利人和的因素是兰州牛肉面传承至今依然兴盛的原因之一。兰州品牌拉面加盟推荐去陇尚合拉面。兰州原汤拉面加盟费贵不贵

兰州牛肉拉面又称兰州清汤牛肉拉面，是甘肃省兰州市的一种风味小吃，属于西北菜，该菜品也是“中国shi大面条”之一，兰州牛肉拉面以“汤精者清，肉烂者香，面细者精”的独特风味，和“一清二白三红四绿五黄”，一清（汤清）、二白（萝卜白）、三红（辣椒油红）、四绿（香菜、蒜苗绿）、五黄（面条黄亮），赢得了国内乃至全世界顾客的好评。并被中国烹饪协会评为三大中式快餐之一，得到美誉“中华第yi面”。

根据历史史料记载，兰州牛肉面起源于我国的唐代，至今已有一千多年的历史。但在当时由于工序、用料繁多而复杂，一直是富贵人家享用的食物，未能成为普通百姓的食品，直到清初，兰州才有了第yi家牛肉面馆。在清朝历史记载上，兰州拉面创始人陈维精，是清朝嘉庆年间国子监太学生。兰州原汤拉面加盟费贵不贵兰州陇尚合拉面配方。

兰州清汤牛肉面有“一清、二白、三红、四绿、五黄”五大特点。即牛肉汤色清气香；萝卜片洁白纯净；辣椒油鲜红漂浮；香菜、蒜苗新鲜翠绿；面条则柔滑透黄。兰州人似乎对醋特别偏爱，端来一碗面，先操起大腹醋壶。调入一股香醋，仿佛只有这样才能吃出牛肉面的酸辣清香。吃牛肉面往往要超出平常的食量，一碗面直吃得发梢冒汗，还要将酸辣的清汤喝个精光。吃牛肉面，要注意两点：一、牛肉面好吃，但不要把它当成每日必吃的早餐；二、牛肉面中的营养价值搭配不太合理，在吃牛肉面的时候要进行合理的调整。

著称天下兰州清汤牛肉拉面是兰州的风味小吃。就像绵延万里的古丝绸之路一样，兰州牛肉拉面也有悠久的历史，兰州牛肉拉面传说起源于唐代，但已因历史久远已无法考证。真正的兰州清汤牛肉拉面是河南省怀庆府（今河南博爱县）清化小车牛肉老汤面演变而成的，煮牛肉时放凉已经成了肉冻的胶体状物，也就是老汤，是小车牛肉里比较入味儿的，鲜美无比，此汤乃是做牛肉面的上品。兰州的牛肉面始于清朝嘉庆年间(1799年)，系东乡族马六七从河南省怀庆府清化陈维精处学成带入兰州的，后经后人陈和声、马宝仔等人以“一清(汤)二白(萝卜)三绿(香菜蒜苗)四红(辣子)五黄(面条黄亮)”统一了兰州牛肉面的标准。在其后二百多年的漫长岁月里，以一碗面而享誉天下，以肉烂汤鲜、面质精细而蜚声中外，打入了全国各地，赢得了国内乃至全世界范围内食客的好评和荣誉，1999年被国家确定为中式三大快餐试点推广品种之一，被誉为“中华diy面”，成为餐饮业的一束奇葩。这期间凝聚着陈马及后来无数专营清汤牛肉面厨师的智慧与心血。清汤牛肉面因为味美可口，经济实惠，不仅在兰州比比皆是，而且在全国各省乃至世界许多国家和地区都有了兰州牛肉面馆，兰州不愧为是世界牛肉面之乡。兰州好的拉面哪家好？

一般来说，兰州牛肉面熬汤时选肥嫩的牦牛肉或上等黄牛肉，加入牛脊髓和牛腿骨等，按比例配上草果、花椒、干姜、桂皮、茴香等香料，再兑入一定比例的水。这之外，各家熬汤就各凭本事了，从较早的牛羊肝，到土鸡和牛油，乃至加入鸡汤，再配上动辄十几种的香料，整个熬制过程需要四五个小时。如今的兰州人，吃牛肉面依然讲究喝头汤，经过几个小时的熬煮，早上7、8点钟的汤达到了比较好的口感，到了下午，汤煮的时间太长，就已经不鲜了，所以过去的兰州牛肉面馆，下午两点以后就关门打烊了。不过现在也有一些24小时营业的牛肉面颇受欢迎，毕竟对于很多爱牛肉面入骨的兰州人，恨不得一日三餐，都来吃面。兰州值得加盟的拉面品牌求推荐？兰州原汤拉面加盟费贵不贵

兰州拉面加盟就选陇尚合。兰州原汤拉面加盟费贵不贵

兰州拉面的汤汁清澈浓郁、萝卜洁白、辣油红艳、点苍青翠、肉味浑厚无膻味。面条宽窄厚薄形\_板扁瓦x□配料配菜由客订等\*\*，后无来者之美食。清代张澍诗中所写的：“雨过金城关，白马激溜回。几度黄河水，临流此路穷。拉面千丝香，惟独马家爷。美味难再期，回首故乡远。日出念真经，暮落白塔空。焚香自叹息，只盼牛肉面”。兰州牛肉拉面做为兰州人生活中不可缺少的一部分，已经不能单纯的用“小吃”加以定义。对于某些人来说牛肉面是每日的必须，是yi天的开始。根据官方公布的一项统计，兰州市区近900多家面馆平均每天要卖出800多碗面，其中早餐又占到大半。按这个数字计算，兰州城区250多万居民加流动人口，每4人当中就有1人每天要吃一碗面。大部分面馆每日6:30开门，到10:00是每天的上座高峰，一个不大的面馆每天的接待量可能达到几百人。这一时段牛肉面馆人声鼎沸，点面的、站座的、卖票的之间要想沟通必须大声喊叫才可以，这也构成了牛肉面馆的一大特色。

兰州原汤拉面加盟费贵不贵