

阿克苏拉面能做

发布日期：2025-09-24

正zong兰州牛肉面有5个讲究！清汤、白萝卜、红辣油、蒜苗香菜、苗条。这5个讲究，一个都不能差，汤底用的是耗牛肉，牛大骨，牛肝还有土鸡等食材熬制5个小时以上的高汤，虽然看起来清汤寡水，但事实上营养很高。其次兰州牛肉面的重中之重就是面条，从面粉的选择，到面团的制作，再到后面的面条成型，每一个步骤都是相当有讲究的，兰州牛肉面的面粉是当地比较好比较劲道的面粉，从选材来说就甩了其他品牌一条街，在后面拉面的时候，也很讲究，根据不同人的口味，兰州牛肉面的粗细也是分程度的，有毛细、二细、韭菜叶和宽面四种选择，但不论哪一种，口感都是劲道光滑的。正因为兰州牛肉面的讲究，也让兰州人养成不在外地吃面条的习惯，毕竟自己家的更棒！兰州人回家首件事就是吃一碗牛肉拉面。阿克苏拉面能做

然后守在窗口眼巴巴地望着，贪心地多吸两口汤锅里飘出来的牛肉香，等师傅阔气地将面碗甩在台子上，就要和时间赛跑了：飞快端起厚壁海碗，迅速找个空，见缝插针地丢下面碗，瞬移到肉档口，托着牛肉茶蛋和小菜回到座位上，要是实在没座位就去门口蹲着，形象可以丢，面不能坨。不管是涂着YSL口红的姑娘，还是打着ARMANI领带的小伙，一筷子面捞起后，统统变成暴风吸食者，一大碗面条呼噜噜下肚，全身毛孔都舒服到张开，打个饱嗝，满福。这下，才是真的回家了。可以说这一碗面比爹妈都亲。阿克苏拉面能做京穆兰是兰州牛拉肉面品牌中很不错的一个品牌。

兰州牛肉面行业正由一碗面延伸发展到科研开发、技术培训、生产加工、物流配送、连锁经营为一体的庞大的产业链条，涉及商贸等相关产业。省市商务部门联合实施牛肉面提升行动，用3年时间，使兰州牛肉面在天津连锁发展店面数目达到90至100家，其中每年以30家以上的增幅发展，实现“三年百店”的发展目标；每年安排贫困户100人创业就业，实现“三年千人”行业扶贫计划。利用兰州牛肉面推进脱贫攻坚，兰州市一直在不断的引导推进着这项工作。《关于促进兰州牛肉拉面产业发展的意见》、《兰州牛肉拉面提升发展质量行动实施方案》、《天津市商务人员会、兰州市商务局促进兰州牛肉面在津发展合作框架协议》近年来，省市出台一系列办法措施助力兰州牛肉面发展。

根据中国财经经济出版社出版的一套《中国菜谱》做的统计数值，甘肃是北方一个相对辛辣区，辛辣指数在26至15之间，其中甘肃河西比较突出。关于嗜辣的原因大多数学者认为和当地湿度有关，尤其是四川、重庆、贵州。因为辣椒能去湿健脾、使湿气易于散发。对全国辣文化研究的学者蓝勇先生认为：“人们对于辣椒的食用与年日照时数，太阳辐照量相关，尤其是日照在1800小时以内的四川、重庆、贵州等地，说明辛辣区主要流行于太阳辐射偏少的地区”。兰州市日照时数平均在2446小时，远高于四川等地，从全国的日照时数来看兰州为日照充足，太阳辐

射量比较富集的地方，因此兰州人嗜辣，不是因为日照时数和太阳辐射量的影响。兰州牛肉拉面被中国烹饪协会评为三大中式快餐之一。

四绿：香菜、蒜苗新鲜翠绿翠绿的蒜苗和新鲜的香菜，细细切碎，装在大金属碗里，放在汤锅边上，盛好汤，抓一把扔在碗里，顿时小清新一片。谁说西北人粗犷不细巧来着？你瞧，那茶色的汤里飘着点点绿，像不像戈壁上的俊俊树。不过对于不吃香菜星球人，就有些紧张了，因为配料师傅都是默认放香菜和蒜苗的，勺汤加料甩辣子一气呵成，就算是慢动作，前后也就几秒钟的功夫。真不要香菜的一定要盯着自己那碗面，在师傅抓起汤勺前就大声地喊出来：“不要香菜！”并且准备好接受师傅鄙视的小眼神……汤是牛肉拉面的根本，若鲜、香味不足，则需进一步吊制。阿克苏拉面能做

充满寒气的冬天，更适合来一碗热乎乎的牛肉拉面了。阿克苏拉面能做

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，不止是兰州人日常生活中的一日三餐，更是兰州这座城市的形象代为。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浹背的酣畅淋漓，更是老百姓街头巷尾随手可得的寻常美食。兰州牛肉面汤清味美，面条更劲道，辣椒油更香，有着地地道道的西北风味，是一种人间美味。看着这碗面，世代扎根于此的食客们咀嚼的是日子，而远离故土的游子们尝到的是乡愁。社会在高速发展变化，唯有在这一碗面里你还能够找到，忙碌生活中波澜不惊的世间百态，经年不绝回荡在内心深处的乡愁之情。

阿克苏拉面能做

甘肃京穆兰餐饮管理有限公司是一家招商型类企业，积极探索行业发展，努力实现产品创新。甘肃京穆兰餐饮是一家有限责任公司企业，一直“以人为本，服务于社会”的经营理念；“诚实守信，持续发展”的质量方针。公司始终坚持客户需求优先的原则，致力于提供高质量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。甘肃京穆兰餐饮自成立以来，一直坚持走正规化、专业化路线，得到了广大客户及社会各界的普遍认可与大力支持。