

原汤牛肉拉面品牌影响力

发布日期：2025-09-21

牛肉面是一个复杂的系统：牛肉来自溇沱，即新关，在广武门内，距东城壕不远，是一个和南关历史一样悠久的社区。这里有兰州比较大的牛羊肉市场。那时候的羊肉并不好吃，市面上常见的是一种叫洮羊的品种，膻腥味很重，连善于烹制羊肉的老阿爷也畏之三分，这也可能是马保子以热锅子面起家时，没有选择羊肉的原因之一。而牛肉却十分鲜美，普遍供应的是本地产的黄牛肉，肉质细嫩，口感较好。百年来，牛肉面的拥趸和一些不明就里的作家们乐意传播一个富于神秘气息的传说，说马保子为了独步江湖，以其非凡的才华将兰州市场上并不多见的牦牛肉引进烹饪系统，青藏高原的牦牛肉和兰州北山的和尚头面粉加之兰州本地产的蓬灰构成牛肉面的三个独特要素，给了牛肉面一个宏大的地理背景和无可复制的人文特质，为“牛肉面一出兰州就变味”提供了一种似是而非的佐证。这一传说有力地塑造了牛肉面的地方品牌形象，也为兰州牛肉面人的固守家门提供了品质层面的借口。兰州品牌牛肉面加盟项目谁做了？原汤牛肉拉面品牌影响力

兰州地道的牛肉面，一般被称为兰州牛肉面或者牛大，和一个兰州朋友翻脸很简单，就是问他你们那的特产是不是兰州牛肉面。其实在兰州，牛肉面的历史已经很久了，店面也开遍了大街小巷，就像我们南京的烧鸭卤菜店那么平常。兰州牛肉面不光有协会，而且是有一定的技术标准，其中对于食材、调料、配方、做法有着详细的要求。但是对于我们广大食客而言过于繁杂兰州的老饕食客对于兰州牛大的总结就非常精辟“一清、二白、三绿、四红、五黄”一清指的是汤要清二白指的是萝卜要白三绿指的是蒜苗要绿四红指的是辣油要红润五黄指的是面条要黄亮而其中面条的宽度粗细也有说道总共有七个粗细标准，分别是：大宽（二个指头宽），二宽（一指宽），韭叶子（韭菜叶的宽度），二细（直径四毫米左右），三细（直径三毫米左右），细的（铅笔芯粗细），毛细（细铁丝粗细）以前开在我们身边的大多是兰州拉面现在在南京我吃过的已经有几家比较地道的牛肉面原汤牛肉拉面品牌影响力兰州牛肉面适合做加盟！

在这一叙事中，蓬灰是基本的一个元素。马保子并非蓬灰神奇功效的发现者。蓬灰的应用至少在几个世纪以前就开始了，在马保子时代，已经形成了相当规模的产业，人们可以从市场上顺利买到这种生产烦琐、价格低廉的东西。由于市场上纯碱的价格不菲，家庭主妇们也普遍使用这种从蓬草中提取的碱性添加剂，但其熬制过程实在艰辛。而对于面食经营者来说，这种添加剂烦琐的熬制过程更能体现一个人的工匠精神。因此，自马保子始，关于牛肉面和蓬灰之间的关联便有了某种天启般的神秘色彩。水蓬草，一种在干旱的黄土高原上野蛮疯长的蓬类植物在化成灰烬后还能成就这样一段生命的传奇。

兰州的牛肉拉面，整的很好吃。出了兰州就很难吃到好吃的牛肉面。这里先说下，

在兰州我们对它的叫法，文艺点的叫牛肉面，普通点的是牛大碗，那个啥的版本就多了，我们说“牛大”的时候多点。听你们说兰州牛肉拉面，汤面神马的，别扭啊…正如前面朋友说的，外地大部分的所谓兰州牛肉拉面都是青海人开的，为什么这样呢，据说化隆县鼓励当地人出去拉面创业，并提供一些资金和政策帮助。目前牛大在外地如此普遍跟青海人民的宣传有很大关系。谁加盟了陇尚牛肉面怎么样？

《兰州牛肉面》情绪化、人情化、融洽随和。人与人之间的性格差异造就了牛肉面的各种面型，而面型的多样性又塑造了兰州人的涵养与性格。男孩吃“二细”（稍粗），女孩吃“细”（细），中老年人则偏爱“葱叶”和“葱毛”（较细）；文化人、知识分子喜欢“葱叶”和“葱叶”，工人、军人、猛汉则偏爱“葱叶”甚至“葱毛”（较细）……兰州人吃牛肉面哪一种已印进了潜意识中，变化不大。毛细是温柔的，头细是随和的，二细是阳刚的，韭菜叶给你平静，大葱叶给你豪放，大葱叶给你威猛武野…兰州品牌牛肉面加盟做的还不错的品牌。原汤牛肉拉面品牌影响力

兰州牛肉面加盟哪家品牌好？原汤牛肉拉面品牌影响力

兰州牛肉面好吃与否主要有三个因素：面、汤、辣子油。有朋友给我留言说过“我个人认为，牛肉面中面的因素占到四成，汤三成，辣子油两成，其他一成”。当然这个只是他的个人观点，特别喜欢辣子油的朋友肯定认为辣子油的权重更大，爱喝汤的认为汤的分量更重，喜欢面条劲道爽滑的会认为面条本身更重要。如果给一碗面打分的话，每个人评价标准都会略有区别，但是重要的肯定是这三个因素。（有的朋友认为肉也很重要，一碗普通牛肉面里面的肉太少了，外地也基本没有单独加肉的习惯，没有人吃面会和几粒肉较劲）原汤牛肉拉面品牌影响力