

辣子牛肉面加盟外地能不能做好

发布日期：2025-09-21

随着面条在国家范围内的流传，“面”这个词日益成为面条的代称，而非它的本意，小麦面粉。对于盛产文人士子的南方来说，面条沦为点缀生活的情调，而非填肚子的道具，所以面条的配菜，也努力往吃不饱肚子水产、鲜蔬上靠。李渔饶有兴趣地记述了他的用鱼肉干、虾米、鲜笋、芝麻、花椒等做的“八珍面”，袁枚也曾兴致勃勃地谈起他用鸡汤、鳗鱼、虾汁和蘑菇汁做的小面点。而中原地区、河西走廊，则依然保留了用牛羊肉汤配面条，以求填饱肚子的风俗。不同的是，以河南烩面为的羊肉面大行其道的时候，因为国家明令禁止宰杀耕牛，牛肉面只存在于不为人知的暗面，以及为的饮食中。兰州牛肉面始于清嘉庆年间，甘肃东乡族马六七从河南省怀庆府苏寨村。辣子牛肉面加盟外地能不能做好

我凑近面条闻了闻，一股香气钻进鼻孔，掺杂着牛肉和葱花的香味儿，除此之外还能隐约闻到辣油的辣味儿。我舔了舔嘴唇，看着碗里的面条，我忍不住拿起筷子叉了一口面条，往嘴里塞。因为是纯手工制作的，所以面条长短粗细不一，但口感十分Q弹。不一会儿，我就把整碗面条吃完了，舔了舔嘴唇齿颊留香、回味无穷。吃面时听老板说兰州拉面馆虽然遍布大街小巷，可一旦过了下午3点你可是一碗面都买不到呢，想吃要等到晚上了。因为，牛肉面讲究的是汤，汤水不能久存，也就用四五个小时，再长味就不醇了。为了保持面的口感，这里家家店几乎过了3点就不买了。据说，这家面条店已经有100多年的历史了，还一直遵循着汤醇和“一青二白三红四绿”的规则。“一青”是指青汤，“二白”是指萝卜，“三红”是指辣油，而“四绿”则是指葱花。也许正因为这样，他们家的牛肉面才会如此好吃吧。一碗牛肉面，让我看到了一种对品质的坚持，让我记住了一个城市。辣子牛肉面加盟外地能不能做好西安加盟牛肉面就找宝福牛肉面品牌。

虽说金城餐饮是百花齐放，但兰州牛肉面是个中翘楚。这碗牛肉面走过百年，从走街串巷到遍布全国，从籍籍无名到蜚声海外，从市井小店到餐饮……的兰州牛肉面承载了太多的城市记忆，蕴含了太多的地域文化。开遍金城大街小巷的兰州牛肉面馆清晨时分冒着的氤氲烟气，是生活的真实与暖意，是情怀、是牵挂、更是兰州人生活的开始。“面食博览会”在兰州的召开是扩大兰州餐饮文化影响力的举措，也是兰州城市形象对外宣传的途径之一。近年来，我市展示和宣传兰州牛肉面特色餐饮文化，同时以此为切入点，助力宣传兰州悠久的历史文化，提高城市影响力。在多个单位共同努力下，兰州牛肉面适应民航、铁路客运快速发展的需求，拓展市场空间，加快牛肉拉面进机场、上列车发展步伐，拓宽宣传兰州城市形象的窗口。多频次开展宣传，引导企业通过传承企业历史、营造文化氛围、挖掘企业特色，塑造城市文化、地域文化和品牌文化，展示精致兰州。

自去年七月离开兰州，至今已15个月。我也总算亲身感受了，什么叫唯有离开故乡，才

有故乡的荒唐与无奈。对于兰州的怀念，比较为直接的莫过于那碗陪伴了自己二十多年的牛肉面。兰州牛肉面扬名四海，在异乡多以兰州拉面命名，挂在散落于街街角角的小店门楣。店里老板多戴着白帽且多是回族兄弟。大学期间，我在衡阳待了四年，进过的兰州拉面馆不下十家，兰州炒拉面，兰州炒饭，菜单一整页都被加上了兰州两字，而我却始终吃不到属于兰州的味道。兰州牛肉面讲究“一清、二白、三黄、四绿、五红”，我依稀记得小时候走在街上，我的爷爷操着一口兰州话，颇为得意的和我说，“这一清啊，指的是汤清如水，二白则是白萝卜片纤细白透，三黄是说面条筋道淡黄，四绿是葱扣蒜苗新鲜青绿，五红则是盖满了碗口的辣椒油，红的心颤，红的诱人。天水加盟牛肉面好点的品牌就是宝福牛肉面。

终于抵达甘肃的土壤，终于踏进兰州的地盘，千言万语化作一句话：兰州可太好吃了！哪有这样一座城市，方圆百里汇集各种夜市和美食店，走一步牛肉面，再走一步烤肉店，走哪儿都是好吃的样子，还有各种水果街贩，葡萄又大又圆，一看就是很好吃的样子，冬枣两斤才十块！关键是兰州人还都挺瘦，咋回事儿啊，全世界都抛弃我了，就我属月半啊！本想先去裴阿福杏皮茶，结果绕了好久发现施工，找不到，就近选择了杜记甜食来弥补我受伤的心灵。赶紧点了灰豆子和晶糕。灰豆子像红豆粥，我想起那天郑州的葛记。不过豆子完全不一样，杜记的更大颗更圆，汤羹也没有那么稠密，吃起来口感上输一点浓醇，不过这是本地风味。晶糕基本上就是甜味糯米糕，糯米非常软糯，我感觉和吃剥了粽叶的甜粽似的，好失落，赶紧再点一份酿皮子解馋。吃起来有点像凉皮，不过完全不同，柔软又有韧劲，色泽偏黄，其中加了面筋和各种调味料，感觉就是一种操作手法，几种不同内容的小食。兰州牛肉面品牌中宝福祥牛肉面是相对比较好的品牌。辣子牛肉面加盟外地能不能做好

台州加盟牛肉面就找宝福祥牛肉面品牌。辣子牛肉面加盟外地能不能做好

开心也意外地是和麻小哥见面，他带着我重走一遍他小时候爱吃的东西，至今为止，有些档口和店铺还在，这种感觉，也太美妙了。旅行中对于美食的渴望和追逐，恐怕离不开本地人带领这个方式。这个方式能帮助我们迅速了解这座城市的日常饮食文化，进入这个城市里微小的一个人，他的成长方式和轨迹。我们一路遛弯儿看兰州，登高望远，发现俯瞰兰州还颇有几分重庆的味道，再前往张掖路，吃了起码营业了25年的档口，买了他从小吃的炸洋芋块和红薯条，加了好几种辣椒粉，一口咬下，外皮的酥脆和咸辣，随后带来内芯的绵软，尝到了质量的原材料带来的惊喜。辣子牛肉面加盟外地能不能做好

甘肃宝福祥餐饮服务有限公司位于雁南路269号，交通便利，环境优美，是一家服务型企业。公司是一家有限责任公司企业，以诚信务实的创业精神、专业的管理团队、踏实的职工队伍，努力为广大用户提供高品质的产品。公司始终坚持客户需求优先的原则，致力于提供高质量的兰州牛肉面加盟，拉面加盟，牛肉拉面加盟，宝福牛肉面加盟。甘肃宝福祥餐饮自成立以来，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。