

# 兰州牛肉面调料配方

生成日期: 2025-10-27

案板上撒上面粉，将饧好的面剂搓成条，滚上铺面，如拉韭叶、宽面，则用手压遍，两手握住面的两头，然后抻拉，拉开后，右手面头交左手，左手两面头分隔，右手食指勾住面条的中心再抻拉。待面条拉长后把面条分隔。然后右手食指面头倒入左手中指勾住，右手食指再勾入面条中心，向外抻拉，根据左手傍边的面条粗细，用左手适当收面头，反复操作，同条可由根变4根，4根变8根，面条的根数就成倍的增加。面条粗细以扣数多少决定，扣数越多越细，一般毛细8扣，细面7扣，二细6扣。拉好后，左手食指上的面倒入右手大拇指，用中手中指和食指将工手上的面夹断，下入锅中煮面。目前，根据面剂成形的不同和扣数的多少，拉面的主要种类有毛细、细面、二细、三细、韭叶、宽面、大宽、荞麦棱等多个种类近年来兰州牛肉面行业迅速发展，很多的品牌都开始筹划新的经营方式。兰州牛肉面调料配方

牛肉面，在中国博大精深的美食家族中，实在是太不起眼。但奇怪的是，偏偏就有不少老饕，尝遍山珍海味，比较终念念不忘的，仍是那一碗比较朴素的牛肉面。中国许多地方都有牛肉面，但风味各有不同，牛肉或清汤、或香辣、或红烧，面条有宽有细、有劲道有绵软，难怪有人这样说：“人生如过眼烟云，浮华名利终究沉寂为一碗日常的牛肉面。”据地理学家勘探和历史学家考证发现，兰州城是建立在一碗牛肉面之上的。即使她拥有黄河铁桥、兰州大学，但兰州以外的所有人听到这个城市的名称时只会异口同声的说同一句话：“哦，兰州拉面。”其实，在兰州当地，根本就没有“兰州拉面”，它就叫牛肉面，更土著一些的兰州人会亲切的称呼它为——牛大，而这碗面也根本不会有什么干切红烧之类的区别。兰州牛肉面调料配方兰州宝福牛肉面加盟品牌是兰州人吃出来的品牌。

很少吃饭的时候拍照，刚想起来还要了一份鸡蛋和小菜。我们戏称其为“肉蛋双飞”，在理。喜欢喊人一起去吃面。若是上午第二节课，一礼拜总有那么一两天，我是想去吃面的，便会在课间叫我的舍友和胡同去——当然大多数时候由于教学楼离东门有十五、六分钟的路程，就算了。胡是我的好朋友，不过他要准备考研了。晚餐在民餐吃了些，杏鲍菇炒肉片和炸鸡柳。习惯吃完饭喝些汤水，条件不大允许，我在家是会喝的，蛤蜊汤、三鲜汤、梅干菜汤，都是不错的。旁边坐了一个小哥，在吃面，面汤也蛮香的。既然讲了午餐与晚餐，干脆把早餐也一并说了吧。我们是有早签的，兰州的清晨不可谓不冷。

就这样一碗色香味俱全的牛肉面摆在了我的面前。人们常用一清二白三红四绿五黄来形容牛肉面的颜色。清亮而浓香的汤、白如玉石的萝卜、红如火焰的辣椒、绿如翡翠的蒜苗、淡黄筋道的面条。看着这样一碗诱人的面，谁不想赶紧把它狼吞虎咽的吃掉，所以才会留下“闻香下马，知味停车”这样的诗句。几口兰州拉面下肚，辣、鲜、香……各种滋味将味蕾刺激的爽快无比，象电流一般遍布全身。无数的毛孔忽然舒展开来，每一寸肌肤象熨过一般无处不舒坦，无处不痛快。不知不觉，一碗兰州牛肉面就被一扫而光了。但你不必急着付钱，打着小嗝再把剩下的汤一口一口喝下，样子虽不雅观，但在这里绝不算粗俗，你还会感受到这就象沐浴即将结束时，一桶温水从头淋下来，爽透全身，回味无穷定西牛肉面加盟好点的品牌是宝福祥牛肉面。

如果来到距离成都不到200公里的内江，才会发现，真正的川味牛肉面原来在这里。细面重碱、宽汤红油、牛肉入口即化，是内江牛肉面的几大特色。和兰州的蓬灰面类似，面条多加碱，一般店家都用一口大锅烧水，滚开以后把细长的面条扔进去，用长长的竹筷划拉开来，煮1分多钟就捞起，以保证面条的口感筋道。牛肉臊子也是选用市场上的新鲜牛肉，佐以各家的香料烧制而成。牛肉切块后，先经热油爆香、再加香料炖煮，经过长

时间炖煮的牛肉块口感软烂，香味入骨，闻之让人欲罢不能。出锅时，配上小葱、姜蒜水、酱油、花椒粉、味精、醋等调味料，面条筋道，牛肉酥软入味，油辣子带着微微的焦香，辅以青翠欲滴的青菜叶子或香菜——还有一道秘诀：每碗面的汤底加少许猪油，让面条入口更柔、面汤更香。兰州宝福牛肉面店生意挺好的。兰州牛肉面调料配方

兰州牛肉面是一种特色美食，闻名于世界。兰州牛肉面调料配方

它以“汤镜者清，肉烂者香，面细者精”的独特风味和“一清二白三红四绿五黄”著称。去到了兰州宝福祥牛肉面，品尝这兰州牛肉面的味道，要了两碗面，只见这拉面师傅毫不含糊，立刻拿出面做了起来。他用力把面拉长，再不断晃圈，然后拍打在桌子上那面变得又宽又长。这时，他将两端对折，再次拉长，面就变得细了一点。渐渐地面越来越细，先是手指那么粗，然后铅笔那么粗，然后黑笔芯那么粗，然后变得只有牙签那么粗。他见面已足够细，便把面下锅了。不到三分钟，面就煮好了。面从锅里捞出来，放上牛肉，撒上香菜，再倒一点点辣椒油，一碗热气腾腾的兰州拉面就大功告成了乍一看，那面像一幅漂亮的画，红的红，绿的`绿，白的白。兰州牛肉面调料配方

甘肃宝福祥餐饮服务有限公司位于雁南路269号，拥有一支专业的技术团队。致力于创造\*\*\*的产品与服务，以诚信、敬业、进取为宗旨，以建宝福产品为目标，努力打造成为同行业中具有影响力的企业。公司以用心服务为重点价值，希望通过我们的专业水平和不懈努力，将餐饮、餐饮管理、咨询服务；礼仪服务；餐饮设备、酒店用品、日用百货销售（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）牛肉面加盟，拉面加盟，牛肉拉面加盟，牛肉面调料配送，汤料配送，店面运营指导等业务进行到底。甘肃宝福祥餐饮始终以质量谋发展，把顾客的满意作为公司发展的动力，致力于为顾客带来\*\*\*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。