

外地加盟兰州牛肉面总部

生成日期: 2025-10-28

年轻人爱吃牛肉面，可以为它专门拍网络喜剧。对于老兰州来说，牛肉面就是一块手表。一碗牛肉面的价格是几何，老兰州人掐指一算。一碗牛肉面6分钱，时光倒流四十年。问哪一年一碗牛肉面价格涨了五毛钱，物价局电话被炸了，国家出台牛肉面限价标准，闹得沸沸扬扬。当然，那是2007年。直到现在，一碗牛肉面才七八块钱，和兰州的房价相比，还是挺划算的。一碗简单的“牛大”藏着整个西北的精华。陇东和河西走廊的较好的小麦，结合兰州周边荒地上的蓬草蓬灰(如今常被用作拉面剂)，再搭配天水甘谷辣椒、甘南高原和青海较好牛肉。一碗兰州牛肉面是面条、汤、牛肉和辣椒(混合辣椒油)的有机融合。这条面筋路，那条汤鲜得很，他的牛肉味道棒的很，每个面馆都有自己的粉丝。兰州人叫自己喜欢的牛肉面，经常直接叫餐厅的名字，以示喜爱。

在兰州加盟牛肉面，那个品牌比较好？外地加盟兰州牛肉面总部



在兰州人眼里，牛肉面是当之无愧的“天下面”。每天有370多吨面粉进入兰州当地的牛肉面馆，变成200万碗牛肉面。全国有6万多家牛肉面店。如今的快餐标准化相当流行。牛肉面已经有几百年的历史了。一清、二白、三红、四绿、黄武(汤清，萝卜白，辣椒油鲜红，香菜蒜苗绿，面条滑黄)可能是快餐面食刚开始的标准。汤汁的细腻和手工拉面的劲道是全国各地面条爱好者口味的共同之处，而强调香而不辣的辣椒，让牛肉面即使在口味清淡的包装区也有很大的市场。1999年，兰州牛肉面被国家确定为中国三大快餐试点推广品种之一。如今，兰州牛肉面终于打着“兰州牛肉面”的旗号大展拳脚。现在，一说起甘肃，一说起兰州，大家都会说你们那的兰州牛肉面好吃，兰州牛肉面无疑已经成为了甘肃、兰州的标志物，相信在不久的将来，全国各地每个角落都会有一家兰州牛肉面。

外地加盟兰州牛肉面总部加盟牛肉面就上陈作林陈记牛肉面，放心又靠谱！



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，不只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。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。

在外地人眼中，兰州人的一年四季都是从一碗热气腾腾的牛肉面开始的，整座城市的黎明似乎是在牛肉面的香味中苏醒。自全国开展“拒绝浪费、厉行节约”活动以来，许多市民提出建议牛肉面恢复大小碗，让兰州人从每天、每一餐开始，培养节约习惯，杜绝舌尖上的浪费。牛肉面，至今已有一千多年的历史，由于它工序精心、用料考究，味道鲜美，经济实惠。多少年以来，都是各族大众普遍喜爱的食品。兰州牛肉面有家老品牌牛肉面非常好吃，就是西固的陈记牛肉面。兰州牛肉面是兰州的味道，是家乡的味道。



很多兰州人的一日，从一碗牛肉面开始，而且长年累月，百吃不厌。进了面馆，迫不及待地喊：“师傅，下上一碗二细！面少些不要紧，肉可千万不能少哈！”两分钟不到，一碗牛大端来了。座位满了，不怕，端着牛大，门口一蹲，吸溜几口，碗底朝天，吃得回肠荡气。兰州人把牛肉面叫“牛大”，牛肉面碗大，碗口能装进一个孩子的脸。常年在外的游子，一说起牛肉面，嘴里的唾沫搅开了，心里翻腾了，眼睛潮湿了。那是亲切的回忆，进了面馆，家一样，热气腾腾的。没那么多斯文，连汤带面，声音惊天动地，一碗面下肚，肺清了气顺了，满身的毛眼儿开了，当天的身心畅快了。一定要叫“牛肉面”，叫“拉面”的人，不真正懂兰州牛肉面。牛肉面的过硬功夫之一当然是“拉”，但兰州人就不说“拉”这个词。一是因为再明白不过，二是这就是兰州人的性格——好的东西藏在心里。兰州人嘴讷，心里灵巧。兰州自古是边塞重镇、丝绸关隘。南来北往、东来西去，人流如织。兰州城宽容，接纳得下天下种种人。处在农牧交接地带，兰州牛肉面把草原文明和农耕文明完美结合。一碗牛肉面里，盛着大时空。兰州古称“金城”，固若金汤的城池里有着这碗风情万种的面。这就是兰州城和兰州人的性格。

有没有好的加盟牛肉面加盟品牌能给推荐一个？外地加盟兰州牛肉面总部

想要进行加盟牛肉面，有没有好的品牌？外地加盟兰州牛肉面总部

每座城市都有一种标志性美食，美食的味道，就是这座城市的味道。一种美食映射着这座城市的风土人情，见证着这座城市的沧桑变化。兰州是牛肉面的家乡，兰州的味道，自然就是牛肉面的味道，这味道让多少人魂牵梦萦，念念不忘。牛肉面原本是兰州的一种地方小吃，但是，由于味道鲜美，健康营养，受到很多兰州人及外地人的喜爱。逐渐由一种地方小吃发展成为兰州牛肉面饮食文化，并且成为兰州的城市名片。兰州人的清晨总是从“扎碗牛大”开始，清晨兰州陈作林陈记牛肉面馆已经是座无虚席，当这一碗滋味浓郁的牛肉面端上桌，闻着都让人垂涎欲滴。牛骨汤带着醇厚香气在锅里翻滚；师傅手里拉面与案板相互碰撞变成粗细不一的面条；兰州人吃面时的“嗦嗦”声；面馆中的阵阵喧闹；处处充满着人间烟火气。兰州的清晨喧闹而忙碌，充满着生活的气息，包含了兰州人对未来的无限憧憬。

外地加盟兰州牛肉面总部

兰州陈作林陈记餐饮服务有限公司位于西固城街道西固中路930号-2，交通便利，环境优美，是一家招商型企业。兰州陈记餐饮服务是一家有限责任公司（自然）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陈记牛肉面加盟，牛肉面加盟，牛肉拉面加盟，拉面加盟。兰州陈记餐饮服务将以真诚的服务、创新的理念、***的产品，为彼此赢得全新的未来！