

# 青海马有布牛肉面

发布日期：2025-09-29

牛肉面的诞生也是极具戏剧色彩，一百年前牛肉面的创始人马保子和面时偶然在面团里加入了蓬灰，这一妙招使柔软的面团更加富于弹性，经过九九八十一揉的面团在手里翻转，跳跃，形成了劲道爽滑的牛肉面。在加入牛骨熬制的浓汤，撒上些蒜苗香菜，淋上油泼辣子，简直色香味俱全，不论在味道还是视觉都给人一种享受。牛肉面全部制作工序都必须由人工操作，要拉出好的面条，拉面师傅必须得有过硬的手艺，臂力过人是一点，刚中带柔的力道控制更是检验一个拉面学徒是否出师的基本标准。面团在拉面师傅灵巧的手势变化中逐渐改变了本来的模样，成了一碗美味可口的牛肉面。除了兰州牛肉面应该没有那种面食有这么独特人性化，想吃宽的、细的随便选，拉面师傅瞬间就给你变换模样，从拉面到出锅都不足一分钟。

加盟兰州品牌牛肉面都要哪些条件？青海马有布牛肉面

一提到牛肉面，估计很多人首先想到的就是兰州牛肉面。在中国，尤其是在北方，兰州牛肉面可以说是很多人心中的喜欢了。就好像小编自己，每周都会去点一份兰州牛肉面，加一个荷包蛋，再来一瓣大蒜，那口味也是相当棒了。不过，这兰州牛肉面究竟是在何时由何人发明的呢？下面且听小编细细道来。根据史料记载，兰州牛肉面起源于我国唐代，至今已有一千多年的历史。但当时由于工序、用料繁多而复杂，一直是富贵人家才能享用的食物，普通百姓并没有这样的口福。直到清初，兰州才有了家牛肉面馆。据清史记载，兰州拉面创始人陈维精，是清朝嘉庆年间国子监太学生。青海马有布牛肉面兰州马有布牛肉面加盟，是一个很不错的餐饮项目。

现在生活条件好了，吃面都讲究个肉蛋双飞，还要营养均衡加盘小菜，早些年可没这么讲究。从我记事起的牛肉面只要，到上小学涨价到，三年级，六年级两块，初一3快，初二五块，高中6快，现在比较低7快比较高八块，从六块开始就不分大小碗了，我记得的这都是小碗的价格，大碗多两毛钱。当然，大小碗也是有弹性的，在已经点了小或者大的基础上只要和下面的师傅说一句面大些或是面小些，一定可以收货你期待的量，现在楼下的面馆里就贴着一句“面大面小您说话”。一个人走进兰州牛肉面馆，是本地人还是外地人就一目了然。因为本地人的从容不迫和游刃有余是多年吃面浸润出来的。兰州牛肉面馆，要进门先买票，卖票的回族小姑娘问吃啥？本地人不用思考，一面一菜一蛋，小姑娘立刻报出价格，客人拿票往里走，到下面的窗口排队交票，报出自己喜欢的规格，然后去端面窗口继续排队等自己的面。

兰州牛肉面的特点

兰州牛肉面素有“一清、二白、三红、四绿、五黄”五大特点，即牛肉汤色清气香；萝卜片洁白纯净；辣椒油鲜红漂浮；香菜、蒜苗新鲜翠绿；面条则柔滑透黄；兰州牛肉面选料挑剔、做工精细、程序复杂等特点，但是兰州牛肉面制作把大量的程序和工艺都放在先期准备中，制作过程完全采取流水线方式，保证了出面的速度，从搓面到丢入锅中、出锅、加调料和肉、端出，所有时间控制在2分钟内，一个熟练的拉面师傅每分钟可以拉面6—7份。据统计，兰州顾客食用过程通常不超过10分钟。兰州拉面美味、廉价、营养、便捷，是快餐文化中的典范。

加盟牛肉面前期要做哪些准备？

一清、二白、三红、四绿、五黄，即肉汤清亮鲜香、萝卜白净香甜、辣椒油红艳、香菜蒜苗鲜绿，面条黄亮劲道。这些标准，每个兰州人都烂熟于心，可是没有一家牛肉面馆能称得上是公认的。可以确定的是，一碗真正的兰州牛肉面只能在兰州吃到。在兰州，大街上随便走几步，就有一家牛肉面馆，不必奔着哪家的名气舍近求远，因为在兰州不好吃的面馆都倒闭了。但是比较好的牛肉面馆，一定是面随汤走，从早上六点就会开始营业，一直到下午两点左右，在这段时间里一直都是宾客满堂。如果碰巧赶上高峰，你就会发现面馆门口蹲了一排西北汉子。因为在兰州，吃面的人太多，西北男人觉得跟别人拼桌空间太小施展不开，就端出去放外面凳子上蹲下吃。不过这场面当属冬天下大雪时为酣畅，许多男人蹲在雪地里，鹅毛雪片在往碗里飘，碗里的热气却在往上冒，汉子们唏溜溜一碗面即刻下肚，那气势才叫彪悍。兰州人吃面的程序很野，有一套连贯又分离的规则，服务基本是不存在的，流程你要深谙于心。门口点单是步，柜台大妈高挑丹凤眼，不耐烦道：“吃个撒，快些点，后头等着泥！”

兰州牛肉面加盟就找马有布品牌牛肉面。青海马有布牛肉面

外地做马有布品牌牛肉面好做吗？青海马有布牛肉面

## 1、辣椒油的制作

选用辣度适中，颜色鲜艳的辣椒面；油选用一级精炼菜籽油或色拉油。

先将油烧热（菜籽油炼去浮沫烧熟），放入葱段、姜片、砸破的草果、小茴香炸出香味，待油温降至120℃左右时，捞出调料，在辣椒面中放少许盐，倒入温油炸，一般500克辣椒面用2500克

至33500克油，炸透后放置24小时以后备用。

## 2、萝卜片的加工

将萝卜切成4.5厘米长，2.5厘米宽，0.2厘米厚的长方片，放入冷水锅中煮熟捞出，冷水中漂凉备用。

## 3、蒜苗、香菜的加工

蒜苗洗干净，切成蒜苗花；香菜洗干净，切成末备用。

## 青海马有布牛肉面

兰州明轩餐饮管理有限公司发展规模团队不断壮大，现有一支专业技术团队，各种专业设备齐全。专业的团队大多数员工都有多年工作经验，熟悉行业专业知识技能，致力于发展马有布的品牌。我公司拥有强大的技术实力，多年来一直专注于兰州明轩餐饮管理有限公司主要经营范围：牛肉面品牌加盟项目、餐饮管理；餐饮服务、餐饮加盟项目的经营、餐饮文化交流。从技术、管理、创新、研发、营销等方面，积累了大量的经验，并建立了一支强有力的技术和运营团队。的发展和 innovation，打造高指标产品和服务。自公司成立以来，一直秉承“以质量求生存，以信誉求发展”的经营理念，始终坚持以客户的需求和满意为重点，为客户提供良好的马有布牛肉面加盟，兰州牛肉面加盟，兰州牛肉面拉面加盟，兰州拉面加盟，从而使公司不断发展壮大。