

兰州传统牛肉面加盟能赚钱吗

发布日期: 2025-09-21

兰州人的清晨是从一碗牛肉面开始的，在中国找一个没有牛肉面的城市几乎没有，但是除了兰州其他的城市似乎都不是很地道的牛肉面，如果你想吃一碗地道的牛肉面，你必须来兰州，小时候乡愁是一张火车票，我在这头，母亲在那头，长大后，乡愁是一碗热腾腾的牛肉面，我在这头，兰州在那头，牛肉面对兰州人来说，不只是一碗面条，更是一种情怀。兰州拉面，必须是经过复杂的工序，它就像延绵的古丝绸之路一样，延绵流长，兰州牛肉拉面以“汤清者清，肉烂者香，面细者精”的独特风味，讲究“一清二白三红四绿五黄”，一清（汤清）、二白（萝卜白）、三红（辣椒油红）、四绿（香菜、蒜苗绿）、五黄（面条黄亮），赢得了国内乃至全世界顾客的好评。加盟牛肉面就选斌道金城牛肉面品牌。兰州传统牛肉面加盟能赚钱吗

兰州，黄河穿城而过，有了黄河千百年的灌溉，金城兰州的文明史就可以追溯到很远很远。兰州古称金城，金城关更是古丝绸之路上的重要关口和交通要道，清代诗人张澍形容金城关是：“倚岩百丈倚雄关，西域咽喉在此间”兰州牛肉面通常有11种形式，分别毛细、细的、二细、三细、韭叶、小宽、薄宽、大宽、宽裤带、二柱子、荞麦棱等多种的状，这11种实际上拉的手数是不一样的，比方说毛细是拉8手，就是2的8次方。拉大宽是抻三手，就是2的3次方，就是8根。”兰州人吃牛肉面，讲究的是一种空间、一种情绪、一种气势、一种风范、一种文化。在他们看来，汤要醇美，肉要鲜嫩，揉面的风情万种、舀汤的出手快捷、吃面的全身心投入。一碗热腾腾的牛肉面端上来，醇香中弥漫的、张扬的正是兰州人那清亮鲜明的审美、纯朴执着的性情和豪放热情的大西北气概。这便是兰州，对立的风味和谐着，给西北高原带来平抚，给长途旅人带来慰藉。兰州传统牛肉面加盟能赚钱吗牛肉面加盟就选择斌道金城牛肉面。

兰州拉面，现在全国门店数已经达到5万多家，作为一道来自西北的传统小吃，一向备受关注。西北地区招待高级宾客的上等佳品数不胜数，兰州牛肉拉面便是其中之一。而今，兰州的牛肉面馆已遍布街头巷尾，成为经济实惠的大众面食，但它渊源流长的进化史，还要从1915年的“热锅子面”说起……根据历史史料记载，兰州牛肉面起源于我国的唐代，至今已有一千多年的历史。但在当时由于工序、用料繁多而复杂，一直是富贵人家享用的食物，未能成为普通百姓的食品，直到清初，兰州才有了D一家牛肉面馆。兰州的牛肉面实属甘肃兰州的传统小吃，也是中国S大面条之一，因其历史悠久、口味独特，而享誉全国乃至影响世界。在兰州没有拉面。

一碗牛肉面给兰州增添了许多热闹氛围，同时也满足了兰州人的胃。传统古法工艺与现代制作技术，完美结合的典范。兰州牛肉面始终遵循传统的制作工艺，不断创新使得口味更符合大众要求，用心制作美味，温暖每一位顾客的胃。“一拉一甩一世界，一汤一面一份情。”兰州人的每天是从牛肉面开始的，牛肉面馆的师傅大概是这个城市起得早的人，每天凌晨五点，师傅们忙着调汤、揉面、切菜，清晨六点，首碗面出锅，端到来吃“头汤面”的食客手中。牛肉面需要

师傅反复揉搓面团，对师傅的腕力要求很高。想要牛肉面加盟，哪个品牌比较靠谱？

兰州市商务局获悉，兰州牛肉面的注册商标为“兰州牛肉拉面”，属于普通商标，商标所有权目前属于兰州商业联合会。兰州牛肉拉面商标的使用不收取任何费用，也不牵扯商标纠纷。兰州市商务局有关人士建议，商户不管是在本地还是在外地，应当通过正常程序申请“兰州牛肉拉面”商标的使用，外地的经营者，只要能够按照兰州牛肉面的制作技艺和流程，做好食品安全保障，规范经营，为消费者提供优良品质的兰州牛肉面，ZF部门是鼓励支持的。有没有靠谱一点的牛肉面加盟品牌？兰州传统牛肉面加盟能赚钱吗

谁做过斌道金城牛肉面加盟，好不好做？兰州传统牛肉面加盟能赚钱吗

我们熟知中华美食的精益求精，那这一碗兰州牛肉面能带给你的即有原始味道的朴实鲜美，也有匠心传承纯汤之厚重。总的来说，兰州牛肉面是纯汤和面条的结晶，突出牛骨汤的浓郁醇香，面条经过拉伸后在热汤里和牛肉香味融合，既保证了纯汤的鲜，又能让面条较大程度吸收汤汁的精华。汤底醇香浓郁，面条爽滑劲道，再加上辣椒油、蒜苗等带来的爽脆口感，成就了一碗色香味俱全的兰州牛肉面。寻常事物若是时日久了，往往会渐渐忘却诸多细节，只存留一个抽象的符号在记忆中。兰州传统牛肉面加盟能赚钱吗

甘肃秉承道合餐饮管理有限公司，是一家以兰州牛肉面为主，牛肉面技术研发，牛肉面调料加工，拉面师傅培训，专业扶持品牌，技术转让，店面升级，店面运营管理为一体的现代化管理公司，兼营粮油批发和厨房规划设计等服务。经多年拼搏进取，合作客户近百家，并赢得了广大客户的信赖和支持。以“发扬中华传统美食，发展健康百姓餐饮”为己任的企业精神，“持金色理想、树百年品牌、赢万家满意”的经营理念，秉承道合打破传统盈利模式，提出和实践餐饮边缘化盈利新概念，我们凭借实体品牌20年经营，积累了百万余对标客户群体，开创以兰州牛肉面为媒介的经营新思想，整合了互联网思维、不受时间和空间约束等优势，更大限度的满足客户多元化需求，从而创造更多的利基点，提升企业可持续发展的主要竞争力。为了实现百城、百店、百亿元的五年战略规划，秉承道合品牌运营管理公司，目前已打造了9大运营中心27个职能部门组成的垂直管理机构，专业高效的服务于门店的系统运作模块，拉升店面日常运营管理能力及水平，同时保证秉承道合旗下斌道金城、陇香淳两大牛肉面品牌在快速扩展的同时，实现统一形象、统一规范、统一标准的快速复制。