

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路一样，延绵流长，兰州牛肉拉面以“汤镜者清，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：“倚岩百丈侍雄关，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，兰州才有了第一家牛肉面馆。兰州的牛肉面实属甘肃兰州的传统小吃，也是中国十大面条之一，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。