

## 【热荐】兰州正宗牛肉面技术培训 牛肉拉面加盟咨询双裕

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 【热荐】兰州正宗牛肉面技术培训<br>牛肉拉面加盟咨询双裕 |
| 公司名称 | 兰州双裕餐饮管理服务有限公司                |
| 价格   | 5.00/碗                        |
| 规格参数 |                               |
| 公司地址 | 兰州市城关区雁北路2627（望河丽景）一号楼四单元701室 |
| 联系电话 | 0931-8527862 13919996868      |

### 产品详情

【热荐】兰州正宗牛肉面技术培训 牛肉拉面加盟咨询双裕 兰州牛肉面，清淡、爽口、实惠、价廉。而且拉伸起来风情万象，令无论南方人、北方人还是外国朋友，均感到奇妙无比，不可思议！我们把它视之为面食艺术的造型表演，实不为过。兰州清汤牛肉面，不仅具有牛肉烂软，萝卜白净，辣油红艳，香菜翠绿，面条柔韧、滑利爽口、汤汁、诸味和谐，香味扑鼻，诱人食欲等特点，而且面条的种类较多，有宽达二指的“大宽”、宽二指的“二宽”、形如草叶的“韭叶”、细如丝线的“一窝丝”、呈三棱条状的“荞麦棱”等，游人可随爱好自行选择。一碗刚好盛一根面条，这面条不仅光滑爽口，味道鲜美，而且外观也很别致。当地人们描述它是一红、二绿、三白、四黄、五清，即：辣椒油红，汤上漂着鲜绿的香菜和蒜苗，几片白萝卜杂于红绿之中显得纯白，面条光亮透黄，牛肉汤虽系十几种调料配制，但却清如白水。因此，马保子牛肉面的声誉一直延续至今。