

# 拉面加盟排行榜

产品名称	拉面加盟排行榜
公司名称	兰州炎黄金大碗餐饮管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	兰州城关区甘南路永利大厦3单元802室
联系电话	0931-8886146 13619325959

## 产品详情

拉面加盟排行榜/牛肉面加盟排行榜/拉面加盟推荐品牌

牛肉面加盟品牌/拉面加盟品牌/品牌拉面加盟

兰州，在西北地区处于“座中四联”位置，是黄河上游经济区重要的经济中心和西陇海兰州经济带重要的支撑点和辐射源，是我国东中部地区联系西部地区的桥梁和纽带，是大西北的交通通信枢纽。

兰州地方饮食文化源远流长，民族风味小吃繁多，各具特色，其中，尤以“兰州炎黄金大碗牛肉面”蜚声中外。其味之独特，被誉为“中华第一面”。

兰州牛肉面加盟哪家好/兰州金大碗牛肉面

炎黄“金大碗”牛肉面的主营养源为面条和牛肉清汤。面条的主要成分是特制面粉，面粉是供给人类热量最理想且最经济的来源，其所含脂类物质都具有很好的生理功能，能降低胆固醇和预防动脉硬化。

拉面加盟连锁/牛肉面加盟连锁/拉面加盟哪家好

兰州炎黄“金大碗”牛肉面的清汤由牛肉、牛棒子骨、牛肝、草原土鸡及调料煮成。其中牦牛肉的肉用品质目前是世界上公认的绿色、保健、营养、天然的食品。牛肝的维生素A含量远远超过奶、蛋等食品，还能保护眼睛，维持正常视力，防止眼睛疲劳、干涩，维持健康肤色，同时牛肝中铁的含量非常高，是极好的补血食品；牛骨髓则是传统营养食品，含丰富的蛋白质、钙、磷以及软骨素等营养成分。

拉面加盟排行榜/牛肉面加盟排行榜/拉面加盟推荐品牌

挖掘炎黄“金大碗”牛肉面的文化，这个产业才会有生存、发展的空间。兰州炎黄“金大碗”牛肉面的精髓在于口味，要做强炎黄“金大碗”牛肉面，必须对形态、口味进行革新。我们现在正在一步步打好牛肉面品牌，搞连锁经营，让炎黄“金大碗”牛肉面提档升级。

如何加盟牛肉面/兰州拉面哪家好/兰州金大碗牛肉面