招牌兰州牛肉面加盟美味牛肉面加盟

产品名称	招牌兰州牛肉面加盟美味牛肉面加盟
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

招牌兰州牛肉面加盟//美味牛肉面加盟//兰州牛肉面哪家好【金招牌】兰州炎黄金大碗牛肉面加盟

兰州牛肉面加盟//美味牛肉面加盟//兰州牛肉面哪家好【炎黄金大碗】正宗牛肉面加盟

近年来，兰州牛肉面的佼佼者-----炎黄金大碗牛肉拉面更是为兰州拉面翻开了崭新的一页，炎黄金大碗牛肉面的技术，堪称中国一绝。兰州牛肉面制作在全国流传已久，清代王憺望曾作《兰州牛肉面吟》曰："兰州拉面天下功，制法来自怀庆府。汤如甘露面似金，一条入口赛神仙。"由此可见兰州拉面制作久负盛名，天下第一之技法。炎黄金大碗牛肉面更是让人叹为观止。它的之作方法也比较考究。

兰州正宗牛肉面加盟//中国牛肉面排行榜

材料：精面粉、牛肉、牛骨头、牛肝、精盐、草果、生姜、花椒、胡椒粉、味精、熟萝卜片、香菜、蒜苗、辣油、蓬灰水各适量。兰州牛肉面的特色：肉软烂，味醇香扑鼻，面条柔韧，滑爽利口，汤咸酸麻辣。

兰州牛肉面哪家好【炎黄金大碗】正宗牛肉面加盟//中国牛肉面排行榜

做法：

1.将牛肉、牛骨头洗净，用清水浸泡4小时捞出（血水留制汤用），放入温水锅内，大火烧开，撇去浮沫，加入精盐、草果、生姜、花椒等，用小火炖5小时左右，熟烂时捞出晾凉，牛肉切成1厘米见方的丁。牛肝也加调料煮汤待用。

2.肉骨汤撇去浮沫、浮油，加入泡肉的血水，用旺火烧开，撇去浮沫，再加牛肝汤及调料袋，加入少许水烧开，加入精盐、胡椒粉、味精和萝卜片，用小火煨之。

取精面粉适量，加入清水拌成絮状，再加入蓬灰水揉和均匀，饧好后摘成250克重的剂子，放在抹了清油的案板上，盖好湿布。临下锅时将面剂抻拉成面条。

3.面条煮熟后捞入碗内，浇上肉汤，撒上肉丁、香菜、蒜苗，淋上辣椒油，即为远近弛名的清汤牛肉面。

兰州牛肉面加盟那家强/兰州金大碗牛肉面加盟/兰州炎黄金大碗牛肉面加盟

可是，如此巧妙地将美味与营养的融合在一起的经典之作要怎样才能出现在全国各地大的街头巷尾呢？答案其实很简单，炎黄金大碗牛肉面迄今为止已有上百家加盟店，它的名号不仅誉满金城在全国亦是声名鹊起，炎黄金大碗牛肉面不仅仅为加盟商提供之作牛肉面的秘方更是将经营之道与营销之法倾囊相授，力求让每一位加盟商都将生意做得红红火火的。炎黄金大碗牛肉面的市场版图扩展的越来越大，拥有全面的市场保障，各位蠢蠢欲动的加盟商们赶快加入吧！

炎黄金大碗全国免费咨询热线： 400-0931-828

炎黄金大碗总公司电话：0931-8886146

炎黄金大碗全国投诉热线：13619325959殷总

炎黄金大碗官方网站：www.lzjdwlm.com

炎黄金大碗加盟网站：www.lzyhjdw.com

炎黄金大碗营销网站: www.gsychy.com

炎黄金大碗官方网站： www.lzlmjm.com

炎黄金大碗总公司地址：甘肃省兰州市城关区甘南路永利金色花园3单元802室

金大碗兰州各大直营店旗舰店地址：

旗舰店：兰州市城关区甘南路民族饭店对面 平凉路点：兰州市平凉路汽车东站对面

火车站东路：兰州市火车站东路东岗交警队对面

东岗店：东岗镇大西北建材市场

邮箱：2813004427@qq.com

lzyhjdwcy@163.com