

# 威海兰州拉面培训中心，一对一学会为止

产品名称	威海兰州拉面培训中心，一对一学会为止
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

威海兰州拉面培训中心，一对一学会为止016

人家说：“吃饭皇帝大”，人们每天都得吃饭，但在记忆中，最挑动你的味蕾，最令你回味无穷的是什么滋味？是一杯香甜可口的珍珠奶茶？是一锅呛辣的麻辣锅？还是一碗热腾腾的——牛肉面？

在很多人的印象中那当属兰州牛肉面最令人回味无穷了，兰州的牛肉面馆很多，有的规模很大，就像酒店一样。更多的却是占地几十平方米的小店，或者在闹市区，或者在马路边。大人小孩都爱吃，尤其是在大清早，很多人都把他当做早饭，吃上一碗，胃暖暖的。

牛肉面的特点是一清、二白、三红、四绿。一清是指牛肉面的汤清，做的好点的牛肉面汤是煮过肉的汤，汤虽然清但是味道好；二白是指牛肉面里的萝卜和面条白；三红是指牛肉面的辣椒红；四绿呢，指的是牛肉面...

兰州牛肉拉面在兰州俗称"牛肉面"，是兰州最具特色的大众化经济小吃。兰州人做牛肉面做出了名堂，让人吃上了瘾。后辈们再代代推陈出新，硬是将这种面食文化发挥到了极致，打得个名扬天下。

兰州牛肉拉面是汤面，而且还是“清汤面”，它的精彩之处就是汤清。首先是煮好面条后分离净煮面的浑面水，其次是加入的牛肉汤是清的，不加入酱油等有色物。

兰州清汤牛肉拉面继承了传统牛肉拉面的技艺，选择上等面粉，添加不含任何有害物质的和面剂，按照传统方法和面，揉面，打面，醒面，和揪面剂子，再经拉面师用手抻拉，观看其拉面过程如同观看表演一般。一团面在拉面师傅手中可拉出大宽、宽、韭叶、二柱子、二细、细、毛细、荞麦...

“牛肉面”对于兰州人来说，是一个恒久不变的话题。关于它的讨论从来都不曾停止过，无论是茶余饭后还是专题论坛，无论是好的夸耀还是坏的评价，总是说的人头头是道、听的人心潮澎湃。从“兰州牛肉面走遍国”到“兰州牛肉面遭青海拉面的抵制”；从“兰州牛肉面‘一清二白三红四绿五黄’”到“

兰州牛肉面要冲出脏乱差低档次怪圈”……赞扬的也好，批评的也罢，其实这些言论和观点都表明，牛肉面文化已深植于兰州人生活的方方面面，大家都发自内心地希望牛肉面产业的壮大与牛肉面文化的广泛传播。

牛肉面不仅仅只是一碗面，而是属于兰州独特的‘地方特色’，这是一种文化，我们想让大家...