

# 品牌牛肉面调料去哪买

发布日期: 2025-09-21

兰州人无论春夏秋冬，早晨必须要一碗热气腾腾的牛肉面下肚，打通经脉，令自己通体舒畅，然后忍不住要伸个懒腰，用兰州话赞一声：“满福（过瘾）！”然后抹把嘴，和门口卖票的老板娘招呼一声，便扬长而去，肆意江湖了！现在对于专业做牛肉面的来说，好牛肉非常稀缺，养殖户少，供应量减少了。清真饭店一年要预付30万的押金去争取好的肉源。所以，兰州牛肉面的味道，的确是走出去就要变味的。问兰州的朋友到底哪一家的牛肉面好，一千个人有一千个回答：兰州人是不大看大众点评的，就像在甘肃也很少有人去用滴滴打车一样。有些店网上搜不到，本地人去吃的很多。对于兰州老饕来说，餐饮的稳定比名气来得更重要。不管有多少客人，质量能始终如一：汤的层次要好，面的口感也要好，那顾客就会多；而有些网红店人一多，口味就不稳定。所以人家说了：吃面靠运气！

兰州陇尚合牛肉面好不好吃？品牌牛肉面调料去哪买

为了使面条更加爽口和均匀，师傅需要不断地将面团拉伸、摔打、折叠，如此反复。在面团表面涂上防黏的清油，有顾客下单时，取出其中一块，抻开煮熟即可。对普通食客而言，奇的就是看拉面师傅处理面条。师傅们大多为男性，但与平时所见拿惯铁锅、铁勺的粗壮厨师不同。牛肉面店后厨的师傅，有着对揉面力度轻重的掌握，这是一种无法量化的细腻；有着拍打面团的力量，这是男性应有的粗犷；还有抻面时的气定神闲与豁达，这彰显着一位师傅的功力。面下锅后，负责煮面的师傅在水面用柔力拨开打结的面，等到合适的时机一把捞起，身体微倾，用力地甩干面水，果断地放入碗中。接着熟练地在几秒钟内倒入肉汤，甩入香菜、葱末、蒜苗和两小勺辣油。品牌牛肉面调料去哪买在湖南要加盟牛肉面，就选陇尚合。

兰州人吃面有一套连贯又分离的规则，服务基本是不存在的，流程你要深谙于心。门口点单是第一步，柜台大妈高挑丹凤眼，不耐烦道：“吃个撒，快些点，后头等着泥！”“擘宽打完，加柔加胆，以碟子采”，翻译过来就是“薄宽大碗，加肉加蛋，一碟子菜”，十二字箴言道尽了一碗面的法则。面粉是兰州的面粉，水是兰州的水，只有兰州的水才能做出地道兰州味的牛肉面。拉面师傅在制作面条时，基本都会往拉面里添加一种成分——「蓬灰」，加了蓬灰的面条才足够有弹性，哧溜吃上一口，便觉得它在唇齿之间滑行。面则可拉出大小粗细不同的面条，圆的有粗、二细、三细、细、毛细5种；扁的有大宽、宽、韭叶3种。细、三细、二细都是朴实的圆身面，却是本地人常点的。三细号称是“兰州拉面比较好雅的吃法”。细而有弹性，撩起来挂满辣油，香味和牛味的完美融合。吃完面，辣子也刚好被面吸完。二细比三细更粗些，也更筋道。大宽是宽的面，真男人的选择，是男人就选大宽。

红烧牛肉面的制造进程：和面的进程以及用料：将250克面粉倒在面案上，参加水100克，盐1克，拉面剂2克，进行和面，将和好的面放置一边，用塑料盖在面的上头，这样面醒的快、好，也不干。熬汤的制造进程：将牛骨放到不锈钢桶中，参加凉水进行烧开打磨，熬1小时后闭火备用；熬制老汤时不要搅拌，不要加水。混合料的用料：白胡椒、干姜、草扣、陈皮、砂仁、肉桂、大料、花生、芝麻、花椒、肉扣、丁香、香叶、小茴香、冰糖等。（用料份额可自行搭配，去菜市场购买调料，不要去药店。）煮面的制造进程：1、在碗中参加盐5克、味精5克、混合药料子4克、牛肉香精、鸡精4克、东古酱油3克，再倒入熬好的牛骨汤备用；2、将面放在面案上进行揉面，使面有活性、光滑，再进行溜条，溜条是面中拉面剂起摆开的作用，在溜条中溜5—8下均可，即可拨剂子进行抻面，将一根剂子一头放在食指和中指中间，一头放在中指和无名指中间，用另一只手的食指进行抻拉，重复拉伸6下即可下锅；（拉面可自行制造，也可购买半成品面条。）3、在锅中用筷子来回重复翻，使面条煮的均匀，煮80秒即可出锅；4、在装有面条的锅中放入备好的骨汤，再参加牛肉、香菜、蒜苗末即可食用。

兰州陇尚合牛肉面口碑好不好？

牛肉面为什么香？揭密牛肉面的汤料配比。质料：牛肉5斤、牛棒骨5斤。辅料：白萝卜6斤（2斤白萝卜去皮切大块熬汤用，4斤萝卜煮熟切大片上面用），生姜块250克，秘方调料粉30克，盐200克，味精50克，清水15千克。（别的还需准备蒜苗、小香葱、香菜、辣椒、卤蛋、煎蛋等，顾客点餐时咨询好，给顾客上面时酌情添加）秘方调料粉配方：花椒50克、胡椒粒60克、茴香60克、草果30克、肉蔻30克、干姜30克、草寇15克、草拨10克、山奈10克、八角20克、丁香3克。制造方法：1. 先把牛肉和牛棒骨用清水洗净，然后在水里浸泡4小时，捞出后将牛肉切大块，与牛骨头一同入盛有清水的不锈钢桶中，上火，待要开锅时撇去浮沫，将白萝卜去皮，切大块放入汤中，放入生姜块、盐、味精，微火炖2小时至牛肉熟透，捞出稍凉后，切成丁备用。2. 牛棒骨持续小火熬3小时捞出不必。3. 开餐前，将肉汤烧开，撇去浮沫，使汤澄清，下入拉面，放入调料粉约30克烧开，持续打去浮沫，再参加熟萝卜片。4. 待开餐时，将顾客点的面煮熟后捞入碗内，浇牛肉汤、萝卜片在面条上，并根据每个顾客的口味加上适量的牛肉丁、香菜末、蒜苗末、小香葱及辣椒等，其肉汤清澈鲜美、面条筋柔、入味，养分丰富。

在陇南要加盟牛肉面，就选陇尚合。品牌牛肉面调料去哪买

在定西想要加盟牛肉面，推荐陇尚合品牌。品牌牛肉面调料去哪买

清炖牛肉面汤头的制造：资料：红萝卜块150克、白萝卜块150克、洋葱块100克、芹菜块50克、蒜头5颗、葱段3支、姜片3片。卤包：花椒15克、丁香25克、黑胡椒粒10克、八角25克。调味料：米酒3大勺、冰糖50克、盐3小勺。做法：1、汤锅中加水至5分满，将红白萝卜块、洋葱和芹菜放入锅中炖煮。2、待水滚后再加水至8分满，放入卤包及蒜头、葱段、姜片，转小火炖煮约1小时至入味。3、然后添加调味料调匀即可。高汤牛肉面汤头：资料：鸡骨架300克、猪排骨300克、芹菜5支、白萝卜2条。调味：盐适量。做法：1、先将鸡骨架及猪排骨过水汆烫，捞起洗净备用。2、芹菜、白萝卜洗净切块，与做法1的资料一同丢入汤锅中，加水至八分满，转小火炖煮约3小时。3、炖煮入味后，捞起锅内一切资料及表面浮油，再参加盐稍微调味即可。

品牌牛肉面调料去哪买