

上海加盟品牌牛肉面利润高不高

发布日期：2025-09-25 | 阅读量：17

每一个热爱面条的人，都一定逃不过他生命里的一碗牛肉面。作为面条世界里比较大的浇头流派，牛的上上下下里里外外都被饕客们给研究得透彻，其中比较为人称道的当属兰州牛肉面，当然让它出圈全国，人尽皆知的，是青海化隆县那些外出遍地开花的“兰州拉面”。那成千上万家拉面馆让所有甘肃以外的人们，一夜之间被强行灌输了兰州有个面相当牛皮的观念，倒也不管是叫拉面还是兰州牛肉面，只觉得那有着“一清二白三红四绿五黄”这样如此专业说法的面条必然错不了，然后沉浸在牛股和香料熬制的清汤里，与切成薄片的熟牛肉片共舞，牛腱子肉的紧致与香浓，即便是薄薄几片，却总给人以强烈的冲击，丝毫不觉得淡薄。广西加盟秦伟伟牛肉面加盟费多少钱？上海加盟品牌牛肉面利润高不高

兰州秦伟伟牛肉面其实做起来也没那么容易，特别是从汤底到面每一样都要亲力亲为的时候。我爸从中午就开始在厨房忙活，熬汤、揉面、摔条、切蒜苗咚咚作响，然后端着满满一碗面叫着：“收拾桌子，牛大来了！”我的口水就落下来了。岁月的声音，回响在熟悉的味道里，虽然年纪渐长，开始害羞于过生日，但一碗爱吃的面是不可能少的。我的“人生菜单”，趁热吃下，热辣也变得回甘。牛肉面汤底：1、2颗草果、3片香叶、3个肉桂，4片山奈，一小撮小茴香和花椒，装入纱包封口，制成香料包。2、牛腱肉在水中浸泡四小时后，和牛骨棒、半只土鸡一起入清水锅，煮开，撇尽浮末，放入姜、盐、白胡椒、香料包，加盖小火吊汤2-3小时。牛骨和鸡捞出弃之，牛腱肉放凉切片，之后加点盐，高汤完成。陇南加盟兰州牛肉面馆市场前景怎么样城关加盟秦伟伟牛肉面加盟费多少钱？

牛肉面的发展建议：1. 整合资源。成立兰州牛肉拉面产业发展办公室、专业委员会，设立牛肉面发展基金。集中人才、资金，培育质量企业，创建商业品牌，跟国际有名连锁品牌抗衡。麦当劳、肯德基是企业，牛肉面是产品，要超过他们就要把这个产品让某个企业来做。2. 划分兰州拉面产业发展板块，准确定位，定向发展。兰州牛肉拉面企业对外发展要准确的定位，过去将牛肉拉面定位为快餐，我个人觉得这个定位不准确，应该定位为休闲文化简餐。当兰州牛肉拉面定位成休闲文化简餐之后，其开店的选址、装潢、文化、宣传、服务、产品、管理都会有所不同。现在在外边做得好的牛肉拉面店，基本上都不是纯粹只有牛肉面，大致有牛肉面、小菜、烧烤、兰州特色小吃酿皮、灰豆子、甜醅子，还有兰州特色饮品，甚至咖啡等等。

兰州牛肉面文化的内涵：特色饮食，有百余年的文化底蕴和人文历史内涵，是兰州人的一种情怀。在全国那么多点，提供工作岗位，建议建造兰州牛肉面博物馆，本人有很多的历史资料。兰州牛肉面：近几年，兰州拉面基本是以公司化连锁经营的方式进行发展，走向全国，主要是以加盟的方式拓展。其特点是面积大，装修环境好，相对青海店而言服务、品质较高。但也有其问题，加盟出去之后一个牌子一个调料，后续的管理、技术的支撑几乎没有。有很多追求高投入，

快收回，追求低品质，违背规律。所以虽然势头猛，但是生命力短，开得快，关得也快。连锁经营的发展要经历四个阶段，本土期、调整期、外移期、扩展期，而很多商家经过本土期直接去外边开店，违背了连锁经营发展的规律，走不远，对市场了解也不足。兰州吃牛肉面的人多，周期可以很短，主要以早餐为主，外地则主要是以中餐市场为主，周期长。加盟秦伟伟牛肉面加盟费多少钱？

一清二白三红四绿五黄，兰州人都能背得出，这是兰州牛大的基本特点，还有更重点的一种基本面型：毛细，像头发丝一样细，吃的时候一定要专心加快速，否则丝线般柔滑的面条，就会溶化在浓浓的牛肉汤里，让你分不清楚哪里是面，哪里是汤？牛肉面按粗细分12种，毛细大宽二细三细等等，二细和三细到底谁更细？外地人经常被搞得稀里糊涂。按形状可以分成圆形、扁形和菱形3大类，听老人说以前还有立方体的，于是热干面问牛肉面：不就一碗面吗，为啥变换这么多花样？因为这块地域上汇集了黄河文化、青藏高原文化、丝路文化、黄土高原文化等多种文化，甘肃又实在是太一一一长一一一了，兰州的面条也太一一一长一一一了，多元和交融就体现在这里。陇西加盟秦伟伟牛肉面加盟费多少钱？周口加盟兰州牛肉面店能不能赚钱

重庆加盟秦伟伟牛肉面加盟费多少钱？上海加盟品牌牛肉面利润高不高

面是国人喜爱的大众美食，说到拉面人们第1反应会想到兰州牛肉面。它在国内如此成功，以至于成为了行业代名词。在大城市里，一碗比较地道的兰州牛肉面在20元左右，中小城市也在12-15元以上。同叫拉面，当听说拉面哥的一碗只卖3元时，很多人感到非常震惊。同时也不免好奇：这么低的价格，拉面哥是如何做到的，还能不能赚钱吗？我们都知道兰州牛肉面是有标准的：筋道十足的面条，独制牛肉，一清(汤清)、二白(萝卜白)、三红(辣子油红)、四绿(香菜绿)、五黄(面条黄亮)缺一不可。上海加盟品牌牛肉面利润高不高

兰州秦伟伟餐饮管理服务有限公司是一家有着先进的发展理念，先进的管理经验，在发展过程中不断完善自己，要求自己，不断创新，时刻准备着迎接更多挑战的活力公司，在甘肃省等地区的商务服务中汇聚了大量的人脉以及**，在业界也收获了很多良好的评价，这些都源自于自身不努力和和大家共同进步的结果，这些评价对我们而言是比较好的前进动力，也促使我们在以后的道路上保持奋发图强、一往无前的进取创新精神，努力把公司发展战略推向一个新高度，在全体员工共同努力之下，全力拼搏将共同兰州秦伟伟餐饮管理供应和您一起携手走向更好的未来，创造更有价值的产品，我们将以更好的状态，更认真的态度，更饱满的精力去创造，去拼搏，去努力，让我们一起更好更快的成长！