

# 辣子拉面煮肉料做法

生成日期: 2025-10-26

牛肉面的面主要是用蓬灰水，而蓬灰的主要成分是碳酸钾，分子式 $K_2CO_3$ 主要应用碱性剂和面团改良剂，可\*\*面条发酸，增强面食韧性。题主用的是小苏打，碳酸氢钠是强碱与弱酸中和后生成的酸式盐，溶于水时呈现弱碱性，这个特性被应用于食品制作过程中的膨松剂。所以做面包做馒头的时候可以加入小苏打，而要做牛肉面不适合用小苏打。另外，面馆做牛肉面发面其实是个技术活，和面讲究“三遍水，三遍灰，九九八十一遍揉”。面成型后主要就是靠扯了，拉长对折，要不断进行（中间要把面放一会主要是促进面筋的生成，让没有充分吸收水分的蛋白质有充分的吸水时间，以提高面筋的生成和质量）。拉面的时候也是有技巧的，在家自己做的的话，你会“抖”会“让面”就够了。“抖”就是把面扯开后要面的中间部分抖在面粉上，主要是为了防止面断。“让面”就是在拉面的时候不断对折时手里面团会增多，要会往后让，永远都是一手是面的两端，一手是面的中间。兰州口味好的拉面馆？辣子拉面煮肉料做法

油辣子的做法也很讲究，是先将胡麻油10千克烧热，再冷却到 $100^{\circ}C$ ，放入花椒粒20克、草果15克、八角30克、大葱50克炸出香味，然后捞出，再放入辣椒面6千克，用温油（从 $100^{\circ}C$ 开始加温），加温的同时要慢慢不停地用铲子翻滚，熬制20分钟至熬出辣椒的香味，捞出香料和大葱，再加入生白芝麻200克搅匀即可。这样的红油辣椒放到碗里，辣椒和红油漂在汤上，不与汤相混合，才能保证汤的清亮且香味扑鼻，油点晶莹透亮，给人以美的享受。关键熬制辣油要注意火候，火候不到，油没有辣味；火候过了，辣椒糊了，就变成黑色了。辣子拉面煮肉料做法兰州陇尚合拉面生意火爆。

兰州牛肉面中的面条是由面粉加蓬灰（碱）揉合而成的，面粉中的蛋白质经碱的作用遭到破坏，况且蓬灰对胃的刺激非常大，所以所有牛肉面馆都放有醋壶由顾客往牛肉面中添加以冲淡碱的味道。牛肉面中添加的蒜苗和香菜是\*\*原始的营养物质，它能够提供一些维生素和矿物质，但由于量太少而远远不能满足人体的需要，这时就要添加一些小菜予以补充。食用牛肉面时尽量加一个鸡蛋或加一份牛肉，以增加蛋白质的摄取，同时多要些萝卜片和蒜苗及香菜，再往碗里添加些醋。这样，兰州牛肉面的色、香、味、形、养就会更好了

论做牛肉面比较好的应该就是兰州人了，以前在上海大兴的牛肉拉面都是咖喱汤，吃完一抹嘴感觉自己中了毒一样。近年来越来越多兰州当地的zhi名品牌和拉面高手都纷纷来到魔都开店，牛肉面的水准也相应提高了不少。笔者在上海吃过的觉得还不错的牛肉面，和大家做个分享。（排名不分先后）这是在交大对面的陇上居牛肉面，据去过西北的朋友说，他家的牛肉味道非常正zong□就和在当地吃的味道一样。

在转角的某个路口，还没走到远远的就能看到店门口冒腾着的热气和扑鼻而来的牛肉汤香味。店门口的一个大锅里几根牛大骨在翻腾，泛着金黄的泡沫。隔壁的另一个大锅白色的面条起起伏伏，带着白帽子的小哥满头大汗的在那边揉面拍面拉面，一坨坨面团在他手里好像是在变魔术，化身不同种类的造型。喝一口汤香味直冲头顶，吃一口面温暖整个五脏六腑。香菜和葱的清香好像置身青草地，牛肉入口即化，辣子很冲却很上头。一碗面吃完，感觉整个人都放轻松了，干啥都更有力气。此后的再吃的牛肉面都找不到当年的感觉，也许不能忘记的不是那美味，而是儿时的回忆吧。

兰州拉面回头客多的店？

兰州牛肉面的流变历史虽不漫长,但承载它的,是一个个步履匆匆的身影。时代更迭,人群聚散,总能在从中得到印证。“一碗兰州牛肉面,南人北客共兴叹”(把多字句),岁月之炉火阴灭,时代巨变之波澜不惊,\*\*终都不着痕迹的投射在食物上,化作我们平凡的一日三餐,每一个仔细品味的人,都会心怀感念,余味无穷。而诗中的千种滋味,万般风情,更是耐人咀嚼。无论置身繁华闹市,还是深居乡野陋巷,世上的滋味就这样流转于餐桌,交织在冷暖人间。人们对牛肉面的追逐,在古丝绸之路开辟出一条条路径,香气四溢,色彩纷呈,香味流转,气息交融,每一次相逢,都开启了人与美餐的一场艳遇。想加盟兰州拉面,推荐陇尚合品牌。辣子拉面煮肉料做法

#### 兰州品牌拉面哪家比较\*\*子拉面煮肉料做法

兰州牛肉面的面条,全程纯手工。所谓“三遍水,三遍灰,九九八十一遍揉”,一疙瘩普通的面剂子在拉面师傅手中极富变化,大宽、小宽、韭叶、细面、二细、毛细、二柱子、荞麦棱……多达十几种。不同形状的拉面合着不同的脾性和年龄,大宽粗犷生猛,二细稳重有力,韭叶儿纤薄秀丽,毛细温柔细腻。所谓“拉面好似一盘线,下到锅里悠悠转,捞到碗里菊花瓣”。孔子云:“食不厌精,脍不厌细”,从汤到面,兰州牛肉面把中华面食的仪式感和丰厚蕴藉的含义表达到了更好。至于碗里绵绵不绝的一根面条长能有多长,据说能达366米。真可谓碗大乾坤、面长亘古。辣子拉面煮肉料做法