

如何让正宗兰州拉面快餐店开
遍世界？

内容：

- 正宗兰州拉面的定义
- 走向世界存在问题及对策
- 研究不足之处

正宗兰州拉面

- **规格：**具有二柱子、二细、三细、细、毛细、大宽、薄宽、韭叶子、荞麦棱子、一窝丝不同规格。
- **特点：**“一清二白三红四绿五黄”，一清（汤清）、二白（萝卜白）、三红（辣椒油红）、四绿（香菜、蒜苗绿）、五黄（面条黄亮）
- **制作：**选择新鲜的高筋面粉，兰州有牛肉拉面专用粉；和面时冬天用温水，其它季节用凉水，和面时还要放入适量的水和灰，讲究“三遍水，三遍灰，九九八十一遍揉”，其中的灰，是用戈壁滩所产的蓬草烧制出来的碱性物质，俗称蓬灰；和好的面团放置一段时间（一般冬天不能低于30分钟，夏天稍短些）；将溜好的面条放在案板上，撒上清油（以防止面条粘连），然后随食客的爱好，拉出大小粗细不同的面条。
- **熬汤时**选用甘南草原上出产的肥嫩牦牛肉，加牛脊髓和腿骨(俗称棒子骨)，牛肝,有的还添入鸡汤，再按比例加入花椒、草果、桂子、姜皮等香料在特大罐形铁锅内再加入本地特产的绿萝卜片熬成即可,肉汤气香味浓，清亮澄澈。

走向世界存在的问题

- **原料（采购）问题：**兰州拉面的最大特色就是汤和面，熬制汤的材料及面粉有特殊的要求，各大城市的兰州牛肉面馆屡见不鲜，但味道和兰州本地的风味相比就大不相同了，其主要原因是地理水土差异太大所致。还有，熬汤时的各种中草药在外国很难找到。
- **运输问题：**要使得世界范围内的兰州拉面都是正宗的，原料需要从兰州运往世界各地，且具有一定的保质期，运输费用高昂。
- **储存（保鲜）问题：**若需要将原料和配料从兰州运往世界各地，那么配送途中的保鲜就是一个很大的问题，还有运到目的地后怎么保鲜，使食材的营养和味道最大程度的保留。

走向世界存在的问题

- **加工（烹饪）问题：**加工技术没有统一的标准，技术和口味都掌握在厨师之手，生意红不红火就看厨师高不高兴，用不用功了。很多老板都因厨师的流失和更换，自己店里的特色也随厨师的更换而改变口味，造成顾客流失，生意冷淡。
- **人员（培训）问题：**拉面制作人员培训时间长。兰州拉面要开遍世界就要往快餐的方向去发展，普通的快餐业培训制作人员往往需要几天或几个小时，但兰州拉面制作人员要想学成要几个月甚至几年，这就会出现人员不能很快到位或者制作人员青黄不接的问题。

解决方案

- 为了让久负盛名的兰州拉面原汁原味的走向全国乃至世界，为了让外地朋友能在地吃上真正的兰州牛肉面，可以在牛肉面的发源地（兰州）进行传统正宗的工艺配方。使用黄河上游水，生长在海拔3000米以上的牦牛肉、牛棒骨及30多种天然香料精心制汤。再采用国际上最先进的技术设备（真空冷冻干燥）迅速将汤中的水分提出，其原汁中的蛋白质，维生素等营养成分全部保留（保留物呈粉末状），这样，不仅使得运输成本大大降低，还解决了保鲜问题。
- 专人精选采购香料，与大型屠宰场合作，选用上好的牦牛肉、牛棒骨等，保证供应原料的安全性和稳定性。
- 扩大培训规模或者用机器替代，在制作时能用机器替代的步骤用机器替代，如选面等，减少学员所学习的时间。

研究的不足

- 解决方案也存在一些不足：没有考虑到产品的安全问题等
- 研究只着眼于食品加工体系中，并没有把品牌的设立、资金以及运营考虑进去。
- 没有探讨正宗的兰州拉面在走向世界时面临的为迎合口味而产生变形的问题。