

2023年牛肉面创业计划书(优秀6篇)

人生天地之间，若白驹过隙，忽然而已，我们又将迎来新的喜悦、新的收获，一起对今后的学习做个计划吧。什么样的计划才是有效的呢？下面是小编整理的个人今后的计划范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

牛肉面创业计划书篇一

世界上的美食有很多，看到美食人们总是拒绝不了。每个人都有自己喜欢偏爱的，而我最喜欢的就是——兰州牛肉面。

兰州牛肉面，是兰州历史悠久、经济实惠、独具特色的地方风味小吃。

牛肉面最早始于清光绪年间，系回族老人马保子首创。牛肉面不仅具有牛肉烂软，萝卜白净，辣油红艳，香菜翠绿，面条柔韧、滑利爽口、诸味和谐，香味扑鼻，诱人食欲等特点，而且面条的种类较多。有宽达二指的“大宽”、宽二指的“二宽”、形如草叶的“韭叶”、细如丝线的“一窝线”、呈三棱条状的“荞麦棱”等，顾客可随爱好自行选择。

兰州牛肉面被中国烹饪协会评为三大中式快餐之一，得到美誉“中华第一面”。主要原料：高筋质面粉，辣椒，牛肉，面粉，萝卜，蒜苗，香菜。口味有麻辣、鲜甜、原汤。

我第一次吃，是和妈妈一起逛超市。逛累了，找地方休息。在“美食代”，要了一份牛肉面。面端上来，我瞟了一眼，清汤寡水的，漂了几片我讨厌的白萝卜，看着都没食欲。妈妈态度强硬，必须吃！没办法，只好让她少盛点儿。

尝了一口，我立刻就改变了态度，没想到特别好吃。汤看起来清淡得很，没想到味道超好，面也很筋道。不一会儿，连面带汤都进了我的肚皮，还抢着去吃妈妈的。竖起大拇指，

对着妈妈说：“味道真不错！妈妈，这次你真选对了！”以后，每次来超市我都会去吃一碗。

牛肉面创业计划书篇二

美食，不分贵贱，无论是山珍海味，还是家常小菜，是你喜欢就是美食。

民以食为天，各个地方都有特色美食，我作为一名吃货也可谓吃遍中国，而有一种美味让人回味无穷，它便是大名鼎鼎的兰州拉面。

兰州拉面是一种色香味俱全的美食，这种美食看上去细嫩多汁，白面、绿葱、红色的牛肉，那色彩搭配起来，让人馋涎欲滴，过目不忘。

兰州拉面，闻起来有肉香、汤汁香、面香混合起来香味，好比十瓶香水，不！是十大盆香水。尤其是它那独特汤汁的香味，让人恨不得把鼻子浸泡在那汤汁里，先让鼻子享受个够。

兰州拉面，不仅看着漂亮闻着香，而且吃起来也劲道。那面条是戴着小帽子的回族师傅用手工拉出来的，只见他像魔术师一样，把面条在空中甩呀拉呀，不一会儿，就被他拉成很多的细丝，神奇极了！兰州拉面端上桌时，香气扑鼻，馋一口，滑嫩滑嫩的，那汤汁让人赞不绝口。肉和菜新鲜营养，一口下去，来不及回味就吞下了第二口。我经常把一碗面吃的干干净净，临走时总要再喝一口汤，那香味让人欲罢不能。每当饭点，我都会让爸爸带我去吃。

兰州拉面，制作十分有趣。首先在面团上使出“降龙十八掌”，然后把面团拉开，再合起来，再揉搓，反反复复，来个十来次即可。最后，将粗面条当跳绳一样甩成细面条就成形了。接下来就是煮面了，首先把面条放入沸水煮开的锅中，然后加入香菜等调味品，最后浇上秘汁就好。

兰州拉面，你是我心中的山珍海味，我爱死你啦！

牛肉面创业计划书篇三

今年，我们全家去了趟青海，路过了兰州，自然也吃了享誉全国的兰州拉面。

兰州拉面是兰州的特色，向来以“一清、二白、三红、四绿、五黄”著称，清是指汤清，用牛大骨熬制的汤色清，可以见底，白是指白萝卜片，白白的萝卜片平铺在清汤上诱人可爱，红是指辣子油的红，纯正的红夹着芝麻特有的香，浮在清汤上煞是好看，绿是指蒜苗，碧绿好看，再加上黄色的薄片牛肉，看起来就让人忍不住要流出口水。

我和爸妈去的是位于兰州美食街非常有名的马子禄牛肉拉面馆，当地人都说这家店面好吃。据说早上来此吃早茶的人天天排起长龙，作为我们到此的外地人怎么能不吃呢？再说我对兰州有独特的情怀，我6个月大就去了兰州红古区，一直到我六岁，那里有我难忘的童年记忆。

一进面馆，就看见大厅里挤满了人，一股股浓烈夹杂着牛肉味的面香扑鼻而来，有的人因为没有位置就站着或蹲着吃。因为一楼大厅人太多，于是带着我们来到了二楼精品拉面区。我们点了牛肉面套餐，坐定后我隔着玻璃看见一个拉面的“壮汉”叔叔，只见他把一个面团拉长，用手指勾住，再拉长，再勾住，十几个来回，原先的面团变成了线一样的面条，他把拉好的面放到煮沸的大锅里，不到三分钟，将面捞出，放入早已准备好的牛肉汤碗中，放上牛肉和配料，就这样不到五分钟时间，三碗香气扑鼻的牛肉拉面和各色小菜便端了上来。

我点的是毛细，爸妈点的是二细，其他还有大宽、二宽等。我的面最细，吃起来很鲜，爸妈的面稍粗，吃起来劲道。我喝了一口面汤，接着吃了几筷面和牛肉，觉得香极了，吃完

后浑身热乎乎的，额头上感觉冒出了汗，很是舒服。

吃面的十几分钟里，外面的车子停的越来越多，排的队伍也越来越长，我们吃完正准备起身，就有人带着欢声笑语冲到我们身边，看得出他们为自己得到了位置而开心。

兰州拉面有着独特的地域风情和味道，我永远不会忘记，它令我回味无穷。

牛肉面创业计划书篇四

暑假时，我和父母外出旅行。“咕……”。我的肚子吹起了号角。于是，我对妈妈说：“妈妈，我的肚子饿了，找个地方来吃午餐吧！”我们找到了一家牛肉面馆，广告上写着“兰州牛肉面，地道！”

我们走进面馆，我拿着钱去买面票，等我买完票后，来到玻璃窗前面，只见玻璃窗口后面的厨师熟练地制作者牛肉面。他先将放在冒着冷气的牛肉取出，切成大块。

然后，他将大葱、干辣椒、八角、茴香、花椒、草果、草寇、肉寇、良姜、生姜、盐、香叶等调料混杂在一起。

紧接着他将切好的牛肉放入高压锅加入半锅的水，放入调料大火调制。撇去表面的浮沫。只闻到一股扑鼻的香味，不禁让我食欲大增。高压锅上了阀，用大火烧制十分钟后关掉大火，他又将和好了的面团拿起来，一拍，一拉，一合反复几次，一条条细小的面条就做好了。

最后，将面煮好后，盛至碗中，加入滚烫的牛肉汤，再放入牛肉丁、香菜末，然后再放入一点辣椒油，几碗牛肉面就制成了。

我将三碗牛肉面端到了餐桌，我和父母吃起了所谓的兰州牛

肉面，我搅拌了一下，看着父母一脸享受的样子。我也顾不上绅士风度了，不禁狼吞虎咽起来，真是太美味了。“色、香、味”俱全。

我向身边的一位大哥哥说：“大哥哥，你经常吃牛肉面吗？”他答道：“是的，小弟弟，我们这里的人一日三餐中都有牛肉面。光是面馆就有几千家呢！”

听完之后，我惊愕不已。兰州牛肉面是一种独特的风味食品。正所谓：“一方水土养一方人。”

牛肉面创业计划书篇五

说到自己最喜欢吃的东西，那可非兰州拉面莫属了！

走到大街，人们各个都是赞不绝口。这不，周六晚上，我和妈妈又来了！哟！不少顾客都在这儿等着呢！我东看看，西看看，想看看还有没有空座位了。脖子伸得老长，仿佛长颈鹿的脖子。我的目光扫射着每一个角落。生怕它会“溜”走。

“那里没有人！”我拉着妈妈的手，朝靠近厨房的位子快步奔去，坐了下来。透过门缝，我隐隐约约地看到一位青年人。他身着黄色大衣，外面穿着一围裙。头上戴着一个蓝色蝴蝶花纹般的帽子。这时，他快速地拿起一团面团，朝上一抛。那面团像长了眼睛似的，不偏不倚地落在桌子上。想必他要开始制作拉面了吧！

我目不转睛地盯着他。只见他卷起袖子，左肩微下，右肩上扬，麻利地搓着面团。搓了好一会儿，拉面师傅便抓起一把面粉撒在面团上，然后又向上面洒了一点水，接着就开始拉面团了。拉面师傅一手拉着一端，双臂弯曲，迅速地张开又合起，仿佛手中的不是拉面，而是一架手风琴！面团渐渐变瘦变长了，被拉面师傅猛地往桌上一摔打，发出响亮清脆地“啪”声。

瞧！这面团竟变起了魔术！从一更变成了两根，从两根变成四根，渐渐低变得数不胜数，完全成了粗细均匀的细线！拉面师傅将面条往锅里一投，面条门就在水里沸腾嬉戏了。拉面师傅熟练地拿出碗，加入汤汁、配料，然后把面条放入碗中，放上牛肉，散点香菜。一碗拉面就完成了！

等了好久，终于轮到我们了。那一片片牛肉像一只只小船，载着乘客（香菜），在面条的世界里遨游。我越看越忍不住，拿起筷子叉起面条便大口大口地吃了起来，这下可好，汤汁溅了我一脸，烫得我吐出舌头“呼哧呼哧”直吸风。妈妈见了我这狼狈不堪的样子，说了一句：“小馋猫！”我吃完面条还不过瘾，又“咕嘟”、“咕嘟”把汤全喝了，这才打着饱嗝，心满意足地离开了。

朋友，你有没有一点垂涎欲滴呢？赶快行动，去吃一碗兰州拉面吧！

牛肉面创业计划书篇六

这周末儿子写了一篇读后感，是读了学校给四年级学生发的课外读物《百合花》中的一篇文章《一碗牛肉面》有感而写的，我先是读了儿子的读后感，读到的是他由文章而联想到的对父母的感恩，他的文章激起了我对这篇文章的好奇，于是我翻开了这本书。

没想到读完它后，我竟是鼻子发酸，泪水突然间涌入了眼睑。文章写的是一对父子到一个面店就餐的故事，他们经济很拮据，父亲是位盲人，孩子似乎还是个在校大学生，孩子给父亲点了一碗牛肉面，自己却悄悄地要了一碗葱油面，父亲将牛肉夹到孩子碗里，孩子又悄悄放了回去，面店的老板娘很是感动，也很善良，送了一碗干切牛肉给父子俩，待父子俩走了，小工才发现碗的下面多放了一份干切牛肉的钱。