

本穆

打造国人爱吃的地道青海牛肉拉面

随便走进一家本穆青海牛肉拉面店,往人还没进门,大锅里牛肉汤“咕嘟咕嘟”蒸发出的清香、面条出锅时的腾腾热气,和食客们碗里散发出的阵阵香气便扑鼻而来。 樊无敌 李珂 文/图

1分钟出8碗牛肉面,一年售出365万碗

说到青海美食,绝大多数人的第一印象可能就是“青海拉面”。作为一碗面,它不仅美味,而且“意味深长”。

20万“拉面人”用充满“青海味道”的“一碗面”走出一条致富路,让农村劳动力转移就业、农民增收致富奔小康。“青海拉面”成为带动海东地区各族群众脱贫增收的产业。这碗面,不仅让深居高原的农民走出了一条具有西部高原民族特色的发展之路,也将越来越多拉面人的发展目光“拉”得更长远,精神文化更有内涵。同时,青海的牛羊肉、奶制品也被业内人士和各地消费者视为上乘食材。

为促使“青海拉面”走上规模化、品牌化发展之路,2014年,怀揣梦想的青海小伙马木海子,带着对家族美食的传承精神和对中原市场的信赖来到郑州,创办了本穆青海牛肉拉面。凭借好吃的口味、空运的优质食材、标准化的操作流程,深受人们喜爱,用一碗“青海拉面”创造了“拉面经济”。

“未来,我们将争做郑州第一个细分品类的牛肉拉面品牌。”本穆负责人介绍说,进驻河南近8年,本穆将品牌核心“一斤牛骨、三碗清汤、熬够七小时”的出品标准重复放大,从一碗面中散发出独特的品牌情怀,赢得了食客的认可。



本穆负责人介绍说:“目前,我们1分钟可以出8碗牛肉面。2021年累计售出365万碗!吃地道青海牛肉拉面,就到本穆!”

一碗好面,传承数千年

本穆青海牛肉拉面既继承了传统牛肉拉面的精华,又保持了中华民族饮食文化的原汁原味,且按照现代快餐理念进行发展,将这种面食文化发挥到了极致。

一碗好面,传承数千年。本穆青海牛肉拉面的核心技术是“阴阳配面”,利用面粉在不同时段的醒面周期,对白天调和的“阳面”和晚上调和的“阴面”进行搭配,二次调和,注重三遍水三遍灰,九九八十一道揉。和面、揉面、搓面、抻面、拉面、捞面、出面是青海牛肉拉面制作工艺中重要的几个环节,一根面完全抻开用时不到两分钟,而且首尾相连,细如银丝,长达百米不粘不断。

甄选青海高原牛棒骨,经4小时浸

泡,7小时慢火熬制,融合32种纯天然原料,全程纯手工制作,成就独特的本穆清汤。本穆技术总监马吾买日是牛肉拉面清汤派系第四代传承人,采用“阴阳配面”的核心技术及秘制工艺,出品的青海牛肉拉面根根筋道,入口爽滑,易于消化。

“牛肉吃上去肉质很不错,不是很粗也不是很干,面条有韧劲,汤清味鲜,特别好喝,每次吃面,总是先喝完汤。喜欢吃辣椒的一定要多加点,这儿的辣椒很香,不是辛辣的那种。”在郑东新区上班的张先生介绍说,“午饭往往选择在本穆吃上一大碗牛肉拉面,下午工作起来精神头感觉都是满满的。”

本穆青海牛肉拉面郑州店面地址

纬五路店 郑州市金水区纬五路39号河南水利科学研究综合楼一层西侧,电话:18037805178

民航路店 郑州市金水区民航路15号一层103号,电话:19107494191

东店 郑州市管城区东大街南与东风南路交叉口升龙广场,电话:19913875876

正光北街店 郑州市郑东新区农业南路与正光北街交叉口向东50米,电话:18037331356

建正东方店 郑州市管城回族区中兴

南路寿丰街口正商建正东方中心C座一楼,电话:18625772009

龙子湖店 郑州市龙子湖金融岛修业街与中道西路万正商务大厦一楼,电话:19103852255

榆林北路店 郑州市管城回族区榆林北路与康平路交叉口东20米路南,电话:18039101056

杨金路店 郑州市金水区宝瑞路116号聚方科技园9号楼一楼1号,电话:18623710183



诚信不止315
更要365

让大家吃的

安心

省心

放心

我们一直在路上!



吃地道青海牛肉拉面 认准本穆!