

澳大利亚 兰州牛肉面餐饮集团 发展历程

在牛肉面的故乡兰州，一个 400 多万人口的中国内陆城市，大约有 4000 家牛肉面馆，在中国大约有 5 万家注册的兰州牛肉面。这足以看出兰州牛肉面在中国的普及程度。兰州牛肉面追溯起来，已经有 200 年的历史，在兰州当地又被叫做“牛大碗”。与其说它是小吃，不如说是兰州人生活中必不可少的一部分。甚至对一些兰州人来说，牛肉面就是一天的开始。兰州牛肉面俨然形成了一种独特的“牛肉面文化”，成了兰州的城市名片。

(可以配一些兰州本地牛肉面馆或者牛肉面特色的图片)

牛肉面一出了兰州就失去了它那独一无二的品质，找不到了浓香醇厚的味道。如何还原出兰州牛肉面的原汁原味，如何做出一碗正宗的兰州牛肉面，一直是对餐饮商家的一个巨大挑战。

经过长时间的钻研和一次又一次地调试，第一家‘兰州牛肉面’于 2017 年 2 月终于在澳大利亚墨尔本 Caulfield 区开业，店面虽简朴不起眼，推门确是浓郁扑鼻的肉汤香气，在兰州老乡们及到店顾客的口口相传之下，越来越多的人抱着好奇的心态到 Caulfield 的小店尝试，每天都能听到或看到那些热爱兰州牛肉面的人士争先恐后地发表他们品尝到正宗兰州牛肉面之后的感慨。这其中住在墨尔本的兰州人，还有许多不远千里而来的外地老乡，竞相前来品尝这碗家乡的牛肉面，这不仅是因为兰州牛肉面闻名遐迩，而且它还承载着兰州人的一份乡情！





墨尔本兰州牛肉面的创办人甘露小姐和她的团队：这支年轻团队精诚团结，对兰州牛肉面独到的理解和热爱，形成了一套独特的经营方法，从员工的招募，原材料的选用等等，处处体现了他们诚信稳健的经营之道，和追求卓越的工作作风。兰州牛肉面不仅希望带给大众美食的享受，更希望把“兰州牛肉面”的文化遗产在海外发扬光大。

于是，同年 10 月，第二家兰州牛肉面在墨尔本大学校区正式开业







发展至今，兰州牛肉面的第三家分店已经于 2018 年 2 月在墨尔本市中心开业，这个成就要归功于兰州牛肉面品质的坚持和每一个食客的支持。“兰州牛肉面”坚持手工拉制，秘方调汤，从原材料的选用到最后手工制作的每一步，都倾注了这个团队对于牛肉面的理解和热爱。对传统文化的尊重和对正宗兰州味道的还原，是他们坚定不移的目标和追求。让更多的人人在澳洲吃到最正宗的兰州牛肉面，更好地传承兰州牛肉面技艺，以及将中华民族博大精深的拉面文化发扬光。



开业当天整条街排队的火爆景象也可见兰州牛肉面在墨尔本的受欢迎程度，不仅华人，越来越多的西方人也对这个特别的中华美食着迷不已，纷纷到店尝试，也都对于特色中华美食赞叹不已。



