

康师傅金汤肥牛面是康师傅食品有限公司推出的一款经典口味的面食，它拥有独特的金汤口味，让人一次醉享美味。本文将对这款面食的口味、原料、制作工艺、营养价值及有关传说等方面进行深入剖析，以帮助读者更加了解康师傅金汤肥牛面。

## 一、康师傅金汤肥牛面的口味

### 1.1 兼容东西方风味

康师傅金汤肥牛面以清香的金汤为主，口味柔和，搭配上肥牛肉，清香鲜美，色泽醇厚，肥而不腻，兼容了东西方风味，满足多元口味的需求。

### 1.2 醉人的口感

康师傅金汤肥牛面主要由肥牛肉、米线、葱花等原料制作而成，肉质细嫩，米线香Q，葱花脆嫩，配上金汤的醇厚，咀嚼起来回味无穷，令人醉心。

## 二、原料和制作工艺

### 2.1 原料的精选

康师傅金汤肥牛面的原料主要包括肥牛肉、米线、葱花等，其中肥牛肉选用精选肥牛肉，米线选择优质大米粉，葱花选用新鲜葱花，各种原料精心筛选，保证口味的鲜美。

### 2.2 独特的制作工艺

康师傅金汤肥牛面的制作工艺也非常独特，首先将肥牛肉和葱花翻炒，加入金汤一起煮熟，然后把熟米线放入锅内，用高温快炒，后将炒熟的米线放入金汤中，拌匀即可。

## 三、营养价值和传说

### 3.1 营养丰富

康师傅金汤肥牛面的营养价值非常丰富，肥牛肉中富含多种营养素，如蛋白质、维生素、矿物质等，丰富人体所需的营养物质，而米线则是膳食纤维的重要来源，可以帮助人体正常消化吸收。

### 3.2 传说由来

康师傅金汤肥牛面还有一个传说由来，据说，这款面食是康师傅食品公司的老板尝试不同食材之后发明出来的，他觉得这款面食满足了既能满足东方人的甜味口味，又能满足西方人的咸味口味，于是就把这款面食命名为“金汤肥牛面”。

康师傅金汤肥牛面是康师傅食品有限公司推出的一款经典口味的面食，它拥有独特的金汤口味，让人一次醉享美味。本文从口味、原料、制作工艺、营养价值及有关传说等方面剖析了康师傅金汤肥牛面，令读者有更深刻的了解。