



金|宫|造·好|调|料

金宫产品手册

四川金宫川派味业有限公司 2021年



品味专线：400-028-1888

电话：028-67233008 邮编：611137
传真：028-67233055 http://www.jin-gong.com
E-mail: jingong@jin-gong.com
地址：四川省成都市温江区成都海峡两岸科技产业开发园科兴路



INGONG TASTE
CHUANPAI SOUL
INGONG TASTE

四川金宫川派味业有限公司
SICHUAN JINGONG CHUANPAI FLAVOURING CO.,LTD.

川菜灵魂 工程师

盐为百味之王，味为百菜之魂，诚不虚也。
金宇味业公司 锦盛子 九丰 金松 李松

盐为百味之王 / 味为百菜之魂 / 诚不虚也

超越自我 精益求精

以细致，成就极致
用执念，突破局限
只为做到更好，坚守一份匠心
超越自我方能精益求精



今天

上亿人在使用金宫
用心打造健康、美味、方便的调味精品！





金宫川派
Gong's

金宫和道

SEARCH WAY

万物融汇 以和为贵

和谐之美，是一种境界
世界，因和平而美丽
家庭，因和睦而幸福
经营，因和气而生财
烹饪，因调和而生香





和谐之美

和谐，孕育一种品味
品味，催生一种文化
闲情逸致的巴蜀文化
造就了一菜一格、百菜百味的川派美食
挑剔的味蕾与悠然的态度
彰显出世人与众不同的和谐之美





调和之道

色不过变，不可胜观
味不过品，不可胜尝
只因调和之道
治大国若烹小鲜

量变味不变
是金宫人对产品专注的精华所在。

FUTURE PILOT 企业荣誉

这是金宫人的荣誉，是金宫人的骄傲！

美味是大自然赋予人类的智慧，金宫人一直在传承。

This is the Jingong people's honor.

Is the pride of Jingong people!

Delicious is the nature entrusts with the wisdom of the human race,

Jingong people have been passing on.



金宫味道

SEARCH
TASTE

好调料金宫造

久别重逢时，一席佳肴宴故人。

那年，朋友为寻求梦想而远走他乡，点点滴滴的家乡情无法忘怀，

令人印象最深刻的还是家乡特色菜肴的味道，

麻辣鱼、水煮肉片、回锅肉……那淡淡的香味几乎随着他的身影消失殆尽。

如今，朋友回来了，就是要回味一下浓厚的家乡情。





味无定位，食于感受

每一个人对于口味的偏好都不太一样，
那么，什么样的味道才是大家都喜爱的？
金宫数十年对美味的专注，诠释了这个问题。
味觉，先有味，再有觉。
金宫对产品带来的感觉相当重视，
我们希望美食爱好者们从菜品中体会到的不仅仅是口感，
更多的是餐后余留的那种唯美享受。

味

予人美味，感受余香

每一次选料，金宫人集智慧于一处，
将每一份料的功能价值分析透彻。
料的选择上，一定是对健康负责，对安全负责，对生活负责。



民以食为天，
食以味为先，
味以鲜为王。

鲜味

篇福
Flavor article



味



金宫造 好调料



为爱加点鲜 为幸福加点鲜



13/14
SEARCH
DELICIOUS AROUND THE WORLD
美味全中国 金宫味道

金宫鸡精

二项国家专利
生物多肽定向酶解技术
迅速提鲜的同时更能激发菜品本身美味
粒粒皆精华



味

金宫鸡精系列

Jingong chicken series



金宫大众号鸡精

产品特点：具有鸡汤的鲜美，香气浓郁
产品介绍：本品采用浓缩鸡肉、鸡蛋精制而成，具有炖鸡汤的鲜香，在菜肴、火锅、汤类、点心及食品加工中可获得鲜美滋味。



金宫鸡骨素鸡精

产品特点：萃取土鸡鲜味精华，美味难挡
产品介绍：本品采用土鸡浓缩、精炼而成，具有鲜鸡汤风味，既可增进食欲，又有益健康，在任何菜肴、点心和食品加工中适量加入，可产生无与伦比的美味效果。



金宫特级鸡精

产品特点：浓缩鸡汤精华，滋味纯正，鲜美宜人
产品介绍：本品选用土鸡、鸡蛋及其他优质原料，经金宫资深调味师系统研究、应用高科技和先进工艺制成。本品味道鲜美、香气浓郁、风味独特，是家庭、酒楼、餐饮、火锅、点心及食品加工的调味佳品。



金宫一级鸡精

产品特点：取原汤精华，味道鲜美，风味独特
产品介绍：本品采用高科技和新工艺精致而成，具有上等鸡汤的精华，味道鲜美、香气浓郁，是家庭、酒楼、餐饮、火锅、点心及食品加工的调味佳品。



金宫美点鸡精

产品特点：纯鸡汤鲜味特色，口感鲜香
产品介绍：金宫美点鸡精，选用鸡肉、鸡蛋、植物蛋白、香辛料及其他优质原料，应用鸡汁浓缩加解技术调配而出，具有鸡肉的鲜和香，在中餐、火锅、面点、汤锅、海鲜、烧烤、凉菜等食品加工中使用本品一小匙，让你轻松调制出鲜香可口的美味佳肴。



百信一级鸡精

浓缩土鸡鲜味精华，味美留香
富含氨基酸和精炼蛋白质
具有鸡汁特鲜的口味
在烹调及食品加工方面是不可多得的调味佳品

百信鸡精系列

Baixin chicken series



百信鸡精（五星）

产品特点：口感清淡、鲜香，滋味纯正
产品介绍：本品采用浓缩鸡骨、鸡蛋精制而成，内含丰富的氨基酸和蛋白质，具有鸡汁特鲜、持久耐煮的特点，在菜肴、火锅、汤类、点心及食品加工可获得鲜美滋味。



百信鸡精（四星）

产品特点：鸡汁特鲜，香气浓郁。
产品介绍：本品采用浓缩鸡肉、土鸡蛋精制而成，集鸡的鲜味、香味和营养于一体，口感清淡、鲜香，持久耐煮，是家庭、酒楼、餐饮、火锅、点心及食品加工的调味佳品。



百信一级鸡精

产品特点：浓缩土鸡鲜味精华，味美留香
产品介绍：本品秉承了百信上乘鸡精富含氨基酸和精炼蛋白质的特点，具有鸡汁特鲜的口味，在烹调及食品加工方面是不可多得的调味佳品。



百信鸡味汤料

产品特点：汤鲜味美、唇齿留香
产品介绍：本品经金富资深调味师多年科学调配，研制出鸡汁特鲜的汤料，在菜肴、火锅、汤类、点心及食品加工中适量加入，可迅速提升菜品解度。



百信五星鸡粉

产品特点：鸡汁特鲜，香气浓郁。
产品介绍：本品采用浓缩鸡肉，集鸡的鲜味、香味和营养于一体，口感鲜香，持久耐煮，是家庭、酒楼、餐饮、火锅、点心及食品加工的调味佳品。

金宫味精系列

Jingong Monosodium glutamate series

味之精华，味于享受。味之精华，精于回味。
也许，我们都不是什么美食家，
但是我们有追求美味的权利，
小炒一碟菜，品出十道精！



SEARCH
DELECCUS ARCHONUT CHINA
美味全中国

金宫味道 / 金宫造 好调料



19/20
SEARCH
DELECCUS ARCHONUT CHINA
美味全中国

金宫味道

调料篇

Seasoning article



那片雾气朦胧的青山峦峰，腰下一处农户，仿佛世外桃源般的悠闲，
 家禽遍地，游走嬉戏……
 金宫秉承着生态、自然、健康的理念，
 将心用到了最深处，
 金宫人对原材料的要求实在太高了。



龙虾系列

Lobster series

香味是格调，它是每道佳肴的美味记忆。
 烹调的料香，契合菜品的飘香，形成各种味道融洽的保障。
 一招鲜，轻松做出美味龙虾！

味



金宫麻辣小龙虾调料

产品特点：辣得舒服，麻得安逸
产品介绍：本调料是金宫川派公司川菜研发团队收集川、渝江河上渔翁炒虾的方法，精选郫县豆瓣、辣椒、花椒、香辛料等精心煸炒而成。烹调出来的小龙虾外壳红亮，虾肉细嫩，虾香浓郁，滋味又麻又辣又鲜，鲜嫩弹到爆。



金宫卤煮小龙虾调料

产品特点：卤得微辣，辣中带麻，麻中有鲜
产品介绍：本调料是金宫川派公司川菜研发团队精选多种味香辛料，郫县豆瓣，辣椒，花椒等炒制、提炼、浓缩而成。烹调出来的小龙虾虾肉鲜嫩，卤煮风味浓郁，味道层次丰富，香中带辣，辣中有麻，麻中有鲜，回味无穷！



金宫油焖大虾调料

产品特点：辣中回甜，甜中含香，香中带麻
产品介绍：入口醇香，后味回甜，醇香爽辣与清甜巧妙融合！
 浓汁入碟，唇齿留香，多香料萃取，味觉层次丰富！
 麻香交织，口感丰富，回味无穷，让您欲罢不能！



金宫蒜香小龙虾调料

产品特点：蒜香浓郁，欲罢不能
产品介绍：本调料是金宫川派公司川菜研发团队收集川、渝江河上渔翁炒虾的方法，精选新鲜大蒜、洋葱、香辛料等煸炒爆香精心制作而成。烹调出来的小龙虾外壳红亮，虾肉细嫩，蒜香浓郁，食之欲罢不能。

金宫

够味 有特色

大厨秘籍·『金宫调料』帮您忙
很多人都想自己弄吃的
但总觉得没有厨师弄得好吃
怎么办?不妨跟我们一起用金宫调料吧

吃货常备



SEARCH DELICIOUS AROUND CHINA 金宫味道 金宫造 好调料 美味全中国



金宫泡椒水煮鱼调料

产品特点: 椒爽朝天, 香辣过瘾
产品介绍: 本调料是金宫川派公司川菜研发团队收集川、渝江网上渔翁煮鱼的方法, 挑选泡椒(即: 腌渍辣椒)、腌渍生姜、腌渍大蒜、郫县豆瓣、花椒等精心翻炒爆香而成。烹调出来的鱼肉, 酸香浓郁, 质感鲜嫩细滑, 既去除了鱼的腥味, 又保持了鱼的鲜嫩, 辣而不燥, 辣中见高。



金宫上汤酸菜鱼调料

产品特点: 酸香脆爽, 汤鲜味浓
产品介绍: 金宫上汤酸菜鱼调料是金宫川派公司川菜研发团队收集川、渝渔翁煮鱼的方法, 精选四川泡青菜、泡辣椒、小米辣等为原料, 采用传统发酵和现代食品加工新技术, 经过精心加工而成。酸菜酸香纯正、脆爽, 烹饪出来的鱼汤微白, 汤味醇厚, 鱼肉细嫩, 微辣不腻。



金宫麻辣沸腾鱼调料

产品特点: 鲜香嫩滑, 麻辣入味
产品介绍: 本调料是金宫川派公司川菜研发团队收集川、渝江网上渔翁煮鱼的方法, 精选郫县豆瓣、豆豉、花椒、泡辣椒等精心翻炒爆香而成。烹调出来的成菜色泽红亮, 入口不腻不燥, 香浓质嫩, 咸鲜麻辣, 爽而不苦, 吃后回味无穷悠长。特别是干辣椒、花椒经过滚油淋油后, 满目的辣椒红亮养眼, 香辣四溢。



金宫酸萝卜炖老鸭调料

产品特点: 酸香开胃, 汤鲜美爽
产品介绍: 金宫酸萝卜炖老鸭调料是金宫川派公司川菜研发团队收集四川农家用腌渍萝卜(即酸萝卜)炖鸭子的方法, 精选四川腌渍萝卜、腌渍生姜、腌渍辣椒等精心翻炒制作而成。烹调出来的老鸭汤皮糯肉嫩, 汤鲜美爽, 酸香可口。



金宫藤椒鱼调料

产品特点: 清香麻辣, 鲜美嫩滑
产品介绍: 本调料是金宫川派公司川菜研发团队收集川、渝江网上渔翁煮鱼的方法, 精选优质藤椒、四川泡小米椒、泡萝卜、泡姜等精心翻炒爆香而成。经本品烹制的鱼, 汤鲜鱼嫩, 藤椒的清香与鱼肉的鲜香完美融合, 吃起来鲜麻劲爽, 余味悠长。



金宫辣卤调味料

产品特点: 卤得香, 辣得爽
产品介绍: 金宫辣卤调味料精选20多种香辛料熬制、调味而成, 用于调制卤水, 制作卤味菜品。食材在卤水中卤熟后, 芳香浓郁, 卤味十足, 闻之垂涎欲滴, 食之满口生香。

23/24
SEARCH DELICIOUS AROUND CHINA 金宫味道 美味全中国

经典传承 浓浓川味

品味麻辣鲜香，享用经典美食即使没有精湛的厨艺，也能做出霸道的味道！
享受的不仅在于美食本身，还有烹饪美食的幸福过程！



金宫香辣龙虾调料 (餐饮专供)

产品特点：浓郁鲜香，辣而不燥。
产品概述：本品集川味麻辣特色之经典，香味醇浓，辣而不燥，风味独特，且无人工色素，是家庭宴请宾客、馈赠亲友之佳品，也是宾馆、食堂、餐厅备选的上乘调料。



金宫麻辣酸菜鱼调料

产品特点：麻辣浓香，滋味悠长
产品介绍：本品本品为金宫川派味业川菜研发团队收集川渝渝渝煮鱼技巧，精心调配而成。精选四川泡菜、优质花椒及辣椒等食材，让鱼肉麻辣酸香。



金宫酸菜鱼调料

产品特点：酸辣爽口，独创“清水煮”
产品概述：本产品优选传统老坛泡制的酸菜和小米辣，由金宫资深调味师精心调配，经小火慢炒，让酸、辣充分融合而独树一帜。食客在烹制过程中无需再次炒作，加适量清水下料煮鱼至熟即成。



金宫麻辣鱼调料 (餐饮专供)

产品特点：麻辣鲜香味 (餐饮专供)
产品介绍：金宫麻辣鱼调料不仅可烹饪美味麻辣鱼，加酸菜即成麻辣酸菜鱼，加豆腐即成麻辣豆腐鱼，还可根据个人口味或地方特色制作各种风味独特的鱼。



金宫酸辣酸菜鱼调料

产品特点：酸辣爽脆，回味无穷
产品介绍：本品为金宫川派味业川菜研发团队收集川渝渝煮鱼技巧，精心调配而成。精选四川泡菜、优质花椒等食材，让鱼肉酸香可口，回味无穷。



金宫青花嫩鱼调料

产品特点：嫩滑爽口，麻香突出
产品概述：本产品腌鱼包能使鱼更嫩滑且不失本身鲜美，特别添加金源青花椒，特麻辣且丝毫不掩鱼本身的鲜嫩。真是吃鱼就要嫩，一口百味生。

经典系列 Classic series

调味是艺术，它蕴含了千年川文化的历史。
美味的佳肴需要菜品的基底，需要厨艺的精湛，
更不可缺少的是那扑鼻而来的浓厚芬香。
一煎、二煮、三淋油，3招解决做鱼难题，堪称“经典”。



金宫麻辣鱼调料

产品特点：麻辣劲爽 鲜香浓郁
产品介绍：金宫麻辣鱼调料不仅可烹饪美味麻辣鱼，加酸菜即成麻辣酸菜鱼，加豆腐即成麻辣豆腐鱼，能烧能炒，还可根据个人口味或地方特色制作各种风味独特的鱼。



金宫香辣鱼调料

产品特点：香鲜味浓 辣而不燥
产品介绍：金宫香辣鱼调料不仅可烹饪特色的香辣鱼，也可用于香辣干锅、香辣牛蛙等，还可根据地方特色制作各种风味独特的香辣系列。



金宫水煮鱼调料

产品特点：汤红油亮 麻辣味浓
产品介绍：金宫水煮鱼调料不仅可烹饪特色水煮鱼，可用于水煮肉片、水煮牛肉等麻辣水煮系列，也可根据个人口味随意添加辣椒、花椒，还可根据地方特色制作各种风味独特的水煮系列。



金宫烧鸡公调料

产品特点：川渝风味 麻辣鲜香
产品介绍：金宫烧鸡公调料不仅可烹饪特色烧鸡公，加青椒可制作青椒辣子鸡，加孜然可制作孜然大盘鸡，还可根据个人口味或地方特色制作各种风味独特的鸡。



金宫香辣龙虾调料

产品特点：浓郁鲜香 辣而不燥
产品介绍：金宫龙虾调料集川味麻辣特色之经典，香味醇浓，辣而不燥，可用于香辣蟹、香辣田螺、香辣花甲、焗甲鱼等，也是宾馆、食堂、餐厅备选的上乘调料。

火锅篇

Chafing dish article

五味调合，比例恰当。火锅底料是各种调味品的有机组合，五味调和其中蕴含着一种此消彼长的微妙关系。咸与甜、麻与辣使汤卤滋味醇厚绵长，并且永不伤料。这就是金宫火锅料的独到之处。



百信火锅系列

Baixin chafing dish article



百信麻辣火锅底料

产品介绍：本品采用天然原料，经川菜火锅特级配料师多年潜心研究，以科学配方，结合现代制作工艺，在继承传统火锅特点的基础上，充分融入巴蜀餐饮文化的精髓，体现新一代麻、辣、鲜、香的独特风味。亦可在各种烧菜、炒菜时适量加入，味道更为鲜美。本品是餐馆、家庭制作火锅的调味佳品。



百信麻辣烫底料

产品介绍：本品采用天然香料，经火锅配料师反复研究，结合现代工艺精制而成。本品以麻、辣、鲜、香为特色，充分体现了新派川渝火锅文化之精髓。它风味突出，麻辣绵长，是餐馆、家庭制作火锅的理想底料。



百信三鲜火锅底料

产品特点：口感清淡、鲜香，滋味纯正
产品介绍：百信三鲜火锅底料是采用天然原料，经川菜火锅特级配料师多年潜心研究、反复实验而开发出的新派火锅底料。以科学配方，结合现代制作工艺，在继承传统火锅特点的基础上，体现新一代三鲜底料浓郁鲜香，汤醇味美的独特风味。



百信清油火锅底料

产品介绍：百信清油火锅选用优质菜籽油，经清油火锅调味师，在民族古方的基础上精心研制而成，色泽红亮，香气浓郁，味道鲜美，属火锅底料新秀，是餐饮、家庭制作火锅的首选底料。

金宫火锅系列

Jingong chafing dish article



金宫麻辣牛骨汤火锅底料

产品特点：味道厚重，辣得酣畅淋漓
产品介绍：金宫麻辣牛骨汤火锅底料是金宫川派公司研发，在传统火锅制作的基础上，用牛油，辅以牛骨抽提物精制浓缩而成，飘香浓郁，味道厚重，辣得酣畅淋漓，充分体现了川派火锅底料麻、辣、鲜、香的特点。



金宫番茄火锅底料

产品特点：红亮润泽，酸酸甜甜
产品介绍：金宫番茄火锅底料是金宫川派公司研发，精选植物油，番茄，香辛料等精制浓缩而成，颜色红亮润泽，酸酸甜甜，番茄香浓，番茄配汤火锅底料清新开胃，鲜味适口。



金宫菌汤火锅底料

产品特点：菌香浓郁，鲜美可口
产品介绍：金宫菌汤火锅底料是金宫川派公司研发，严选黄牛肝菌，美味牛肝菌，杏鲍菇，香辛料等多种食材精制浓缩而成，观其汤色黄亮中泛着油花，闻其香味菌香浓郁扑鼻，尝其滋味鲜美可口，菌香浓郁，鲜美可口。



金宫麻辣清油火锅底料

产品特点：麻辣纯正，清香爽口
产品介绍：金宫麻辣清油火锅底料是金宫川派公司研发，优选四川菜籽油，四川花椒，辣椒，香辛料精制浓缩而成，充分体现出巴蜀清油火锅麻辣纯正，清香爽口的诱人滋味。



金宫酸菜火锅底料

产品特点：酸香爽脆，汤浓醇鲜
产品介绍：金宫酸菜火锅底料是金宫川派公司研发，严选四川本地腌渍青菜，腌渍姜，腌渍萝卜等多种食材精制浓缩而成，观其色汤白浓醇，酸菜青绿，闻其香酸香沁脾，诱人食欲，尝其味酸香爽脆，汤浓醇鲜。



金宫三鲜火锅底料

产品特点：鲜香味浓，清爽够味
产品介绍：金宫三鲜火锅底料是金宫川派公司研发，挑选“地之鲜”，“树之鲜”，“水之鲜”等原材料炒炒炒炒，汤鲜味美，味浓而不失清爽，鲜美而不掩菜品本味，体现了川派菜品鲜香味浓，清爽够味的特点。



全新潮流火锅 TREND

金宫火锅底料

向经典致敬!

SALUTE TO THE CLASSIC



金宫

美味传递幸福



手工老火锅系列

Shougong chafing dish article

产品特点：辣国工匠，川派风采

产品介绍：本品经川派火锅特级配料师匠心打造，精选优质天然香料，秉承传统工艺，缔造麻辣鲜香火锅经典，带您品味正宗川派滋味。



SEARCH DELICIOUS AROUND CHINA 美味全中国
金宫味道 金宫造 好调料

金宫



31732
金宫味道

川派系列

Sichuan factions

做好川菜讲究心领神会，对美食的不同理解，造就川菜千百种烹饪方法；千变万化的调味技艺，成就了川菜“一菜一格，百菜百味”的美食境界，体现了川人对调味与人生的绝妙领悟。金宫融会贯通，将川菜丰富多变的精髓发挥的淋漓尽致，向人们传递着“百菜百味，百味一韵”的诉求。



新疆风味大盘鸡调料

产品特点：新疆风味，麻辣鲜香
产品介绍：本品采用正宗大盘鸡配方调配精而成，精选优质辣椒、花椒等多种调味料，让菜品色彩鲜艳、辣中有香、粗中带细，让汤汁浓郁鲜香，鸡肉爽滑麻辣，面条劲道入味。



金宫印象川派礼盒

Jin Gong Yin Xiang Chuan Pai Gift box

产品明细：上汤酸菜鱼调料 / 麻辣沸腾鱼调料 / 菌汤火锅底料 / 番茄火锅底料 / 手工火锅底料 / 特级鸡精 / 金宫秘勺

产品介绍：印象川派调味礼盒是由四川金宫川派味业有限公司生产的调料专属产品，礼盒产品由研发团队研发，升级工艺加工技术，并经专家精心调制，其口味独特营养丰富，适合注重品质和健康的人群，是家常烹饪和亲友欢聚的品味之选！



礼好
 千秋无绝品，入目是佳味。
 印象川派，寻味到此处。





金官川派蒜香小龙虾调料

产品特点：蒜香浓郁 鲜嫩多汁
产品介绍：本调料是金官川派公司川菜研发团队收集川、渝江河上渔翁炒虾的方法，精选新鲜大蒜、洋葱、香辛料等翻炒爆香精心制作而成，烹调出来的小龙虾外壳红亮，虾肉细嫩，蒜香浓郁，食之欲罢不能。



金官川派油焖小龙虾调料

产品特点：油焖特色 软糯回味
产品介绍：本调料是金官川派公司川菜研发团队收集川、渝江河上渔翁炒虾的方法，精选新鲜大蒜、洋葱、香辛料等翻炒爆香精心制作而成，烹调出来的小龙虾外壳红亮，虾肉细嫩，辣中有麻，回味有日。



金官川派麻辣小龙虾调料

产品特点：麻辣鲜香 滋味浓郁
产品介绍：本调料是金官川派公司川菜研发团队收集川、渝江河上渔翁炒虾的方法，精选郫县豆瓣、辣椒、花椒、香辛料等精心翻炒爆香而成，烹调出来的小龙虾外壳红亮，虾肉细嫩，虾香浓郁，滋味又麻又辣又鲜，鲜嫩弹到爆。



金官川派萝卜炖老鸭调料

产品特点：汤鲜味美 酸香开胃
产品介绍：金官川派萝卜炖老鸭调料是金官川派公司川菜研发团队收集四川农家用糖渍萝卜（即酸萝卜）炖鸭子的方法，精选四川腌渍萝卜、腌渍生姜、腌渍辣椒等精心翻炒制作而成，烹调出来的老鸭汤皮糯肉嫩，汤鲜味美，酸香可口。



金官川派老坛酸菜鱼调料

产品特点：酸香爽脆 汤浓醇鲜
产品介绍：本调料由金官川派公司川菜研发团队收集川、渝边煮鱼的方法，精选四川腌渍大叶芥菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍姜等为原料，采用传统发酵和现代食品加工新技术，经过精心加工而成，酸爽脆嫩，汤色澄黄，酸香沁脾，诱人食欲，充分体现了川派酸菜鱼酸香爽脆、汤浓醇鲜、鱼肉细嫩的风味特色。



金官川派酸汤肥牛调料

产品特点：酸爽可口 汤色黄亮
产品介绍：金官川派酸汤肥牛调料，由金官川派公司川菜研发团队采用现代食品加工技术，创新研制。本调料做出来的菜品汤色黄亮，酸香诱人，酸中带辣，辣中藏鲜，酸爽可口。





金宫川派钵钵鸡调料(红油味)

产品特点: 麻辣鲜香 鲜嫩爽口
产品介绍: 本调料是金宫川派公司川菜研发团队收集成都、乐山钵钵鸡的做法，以红油的香辣红亮为特色，成菜麻辣鲜香，鲜嫩爽口，香气四溢，让人馋涎欲滴。



金宫川派钵钵鸡调料(藤椒味)

产品特点: 鲜麻清香 藤椒味浓
产品介绍: 本调料是金宫川派公司川菜研发团队收集成都、乐山钵钵鸡的做法，采用萃取、浓缩技术精心制作而成，成菜鲜麻清香，藤椒味浓，麻而不腻，让人馋涎欲滴。



金宫川派卤料(香辣味)

产品特点: 卤香浓郁 香中带辣
产品介绍: 金宫川派香辣卤料精选20多种香辛料熬制、调味而成，用于调制卤水。食材在卤水中卤熟后，卤香浓郁，香中带辣，闻之垂涎欲滴，食之满口生香，欲罢不能。一袋金宫调料在手，风味轻松拥有！



金宫川派卤料(五香味)

产品特点: 芳香浓郁 卤味十足
产品介绍: 金宫川派五香卤料精选20多种香辛料熬制、调味而成，用于调制卤水。食材在卤水中卤熟后，芳香浓郁，卤味十足，闻之垂涎欲滴，食之满口生香。一袋金宫调料在手，风味轻松拥有！



金宫川派万州滋滋烤鱼调料

产品特点: 鲜嫩焦香 回味无穷
产品介绍: 本调料是金宫川派公司川菜研发团队收集川、渝江面上渔翁烤鱼的方法，应用腌、烤、煎、炖三种烹饪技术，将传统川菜和火锅的做法充分融合，精心翻炒爆香而成，成菜鲜嫩焦香，回味无穷。



金宫川派重庆小面调料

产品特点: 香辣麻爽 色泽红亮
产品介绍: 金宫川派重庆小面调料，由金宫川派公司研发团队在收集传统重庆面食制作方法的的基础上，采用现代食品加工技术，创新研制。做出来的面条色泽红亮，香辣麻爽，细品慢嚼，其汤汁鲜香扑鼻，味道浓厚。



川菜、面食 篇

Sichuan dishes and pasta article

川菜作为中国八大菜系之一，取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，融会了东南西北各方的特点，博采众家之长，善于吸收，善于创新，享誉中外。



金宫麻婆豆腐调料

产品特点：麻辣鲜香，爽滑细嫩
产品介绍：四川名菜—麻婆豆腐，创始于清朝同治元年，其麻、辣、嫩、烫、酥、香的特点，深受人们喜爱。金宫麻婆豆腐调料传承经典，创新研制，在保留菜品固有特点的同时，豆腐与调料巧妙结合，满足挑剔的味蕾，和家人朋友一起分享美味。



金宫回锅肉调料

产品特点：咸中带甜，微辣鲜香
产品介绍：四川名菜—回锅肉，古时即称“油爆肉”，成型“灯盏窝”，号称“川菜之首”。金宫回锅肉调料传承经典，创新研制，成菜红而不辣，入口咸中回甜，酱香浓郁，肥而不腻。轻松做好四川风味回锅肉，和家人朋友一起分享美味。



金宫水煮肉片调料

产品特点：麻辣鲜嫩，川味十足
产品介绍：四川名菜—水煮肉片，起源于四川自贡，是一道地方名菜，其特色麻辣鲜香，为四川家常美食之一。金宫水煮肉片调料传承经典，创新研制，烹饪简单上手，汤红油亮，麻辣味浓，椒香突出，和家人朋友一起分享美味。



金宫鱼香肉丝调料

产品特点：鱼香特色，微辣爽口
产品介绍：四川名菜—鱼香肉丝，是一道四川特色传统名菜，以鱼香调味而得名，风味独特，老少咸宜，深受人们喜爱。金宫鱼香肉丝调料传承经典，创新研制，成菜色泽红润，富鱼香味，葱姜蒜味浓郁，回甜酸辣兼得，下饭佐餐皆宜。



金宫红油水饺调料

产品特点：色泽红亮，香辣回甜
产品介绍：红油水饺，是川菜系列中美味可口的小吃，其制作精细，体轻个小，风味独特，是一道不能错过的风味。金宫红油水饺调料，传承经典，创新研制，以辣、鲜、香为特色，拌和的水饺（抄手）吃起来香辣回甜，爽滑适口。



金宫担担面调料

产品特点：酱香浓郁，咸鲜麻辣
产品介绍：四川名菜—担担面，是四川民间颇具特色风味的一种著名小吃，因常由小贩挑担叫卖，而由此得名。金宫担担面调料，传承经典，创新研制，做出的面以色泽红亮，酱香扑鼻，咸鲜麻辣为特色，细品慢嚼，其汤汁酥香，芽菜风味突出，回味无穷。

味 | 爱 | 分 | 享

新口味 新感受

金宫香肠调料

金宫

家的味道

FAMILY



冬调

Winter seasoning article

红萝卜，抿抿甜，
做好香肠腊肉好过年

金宫味，
家的味，
也是期盼的的味。
吃着奶奶亲手腌制的香肠，
城市的繁华和乡村的宁静，
都不是我久久期盼的，
只有这盈满记忆的味道，
从儿时翻腾到成人；
每一年携妻带子，
回家吃一口金宫香肠，
才发现，
纵然离家再久，
也从没忘记这个味道
家的味道！



金宫黑胡椒 香肠调料

产品特点：辛香浓郁新感受
产品介绍：本调料系本公司向市场奉献的四川冬季民俗食品调料。精选多种四川本地优质原料的基础上，创新添加黑胡椒原料，给人以辛香浓郁的新感受。是家庭、餐厅、食堂制作黑胡椒味香肠的满意调料。



金宫麻辣风暴 香肠调料

产品特点：麻辣火爆新感受
产品介绍：本调料系本公司向市场奉献的四川冬季民俗食品调料。精选多种四川本地优质原料的基础上，创新添加黑胡椒原料，给人以辛香浓郁的新感受。是家庭、餐厅、食堂制作黑胡椒味香肠的满意调料。



金宫冰糖陈皮 香肠调料

产品特点：醇厚回甘新感受
产品介绍：本调料系本公司向市场奉献的四川冬季民俗食品调料。精选多种四川本地优质原料的基础上，创新添加冰糖和陈皮为原料，给人以醇厚回甘的新感受。是家庭、餐厅、食堂制作香肠的满意调料。

41/42
SEARCH
DELICIOUS AROUND CHINA
美味在中国 家的味道

香肠调料

(青花椒味)

原真风味，独具一格。料的选用对肉还具有调理的功能，使肉质鲜嫩、增强嚼感，并且料与肉的配用，不仅保持了色、香、味的特点，还可达到开胃助食、增进食欲的功能。



金宫香肠调料 (青花椒味)

产品特点：浓麻重辣、青花椒的独有清香
产品介绍：本品精选多种香料，特别添加麻辣包。青花椒的独有清香，浓麻重辣。



金宫香肠调料 (五香味)

产品特点：五香味浓，滋味可口
产品介绍：本品精选多种天然香料，精心调配，各种香味相互融合，味道刚刚好。



金宫香肠调料 (川味)

产品特点：椒盐、脆香味
产品介绍：本品精选多种原料，经现代工艺精制而成。充分体现川菜“一菜一格”的饮食文化风格。



金宫老腊肉调料

产品特点：不经烟熏而味浓熏香
产品介绍：本品精选多种四川本地优质原料，制作的老腊肉充分体现了脆腊和致香风味、不烟熏而熏香浓郁、回味悠长的特点，是家庭、食堂、餐厅制作四川老腊肉的上乘调料。



金宫腊肉调料

产品特点：飘香浓郁
产品介绍：本品精选多种四川本地优质原料，用本调料制作的腊肉充分体现了香味浓郁、肥而不腻、瘦而不柴、滋味鲜美的特点，是家庭、食堂、餐厅制作四川腊肉的上乘调料。



金宫酱肉调料

产品特点：酱香浓郁、回味悠长
产品介绍：本品精选多种四川本地优质原料，用本调料制作的酱肉充分体现了酱香浓郁、肥而不腻、瘦而不柴、滋味鲜美的特点，是家庭、食堂、餐厅制作四川酱肉的上乘调料。



金宫

金宫香肠腊肉调料
家的味! 期盼的味!



味





► 企业简介

好调料 金宫造

四川金宫川派味业有限公司由黄永泽先生于1993年底创立，是一家集研发、生产、销售为一体的现代化调味品龙头企业，也是四川省调味品协会、四川省国际商会、四川省美食家协会、四川省烹饪协会、四川省中小企业协会、四川省餐饮文化促进会、成都市农业产业化龙头企业协会等副会长单位。现位于四川成都温江区海峡科技工业园内，占地一百余亩，有各类人才1500余人。正以“产业+金融”的模式积极打造食品产业、金融产业、餐饮产业和新能源产业，通过资源整合和产业互动，打造金宫多元化国际品牌，实现产业报国的金宫梦想。



金宫魂
SEARCH
SOUL

影响人、唤醒人、融化人。
文化是延续，文化是传承，文化铸就金宫人的精、气、神！



志存高远

永泽
九十岁
李彬
永泽程堂

▶ 董事长简介

龚永泽，1993年创办了成都金宫味业食品有限公司。坚持诚信经营，严抓产品质量，实施品牌创新推广战略，将公司迅速发展成为集研发、生产、销售为一体的现代化调味品生产企业和四川省龙头企业，为此被评为“四川省优秀创业企业家”。身怀“产业报国”的梦想，以感恩的心积极从事各项社会公益活动，回报社会的厚爱。

- 2004年被评为成都市关爱员工优秀民营企业
- 2005年成为中国调味品协会理事
- 2005年担任四川省烹饪协会第四届理事会副会长
- 2006年担任四川省国际商会副会长
- 2006年荣获成都市第三届创业企业家称号
- 2007年获评四川省优秀创业企业家
- 2009年度风尚人物
- 2010年12月被评为四川调味品行业杰出企业家
- 2011年被评为全国川商理事会主席团主席
- 2011年荣获“2011年度中国最关注员工发展企业家”称号
- 2011年荣获“中国最佳雇主”称号
- 2012年被评为“四川省杰出企业家”称号
- 2013年担任四川中小企业家协会副会长
- 2013年担任成都龙头协会副会长
- 2013年担任四川省工商联川菜调料商会副会长
- 2014年四川省川联企业促进会副会长
- 2014年被聘为“成都新东方烹饪学校客座教授”
- 2014年度“四川省川调行业领军人物”奖
- 2014年度“中国最具社会责任企业家”
- 2017年“中国最关注员工发展企业家”
- 2018年“中国经济新锐人物”
- 2019年“中国品牌新时代领军人物”
- 2019年“中国品牌影响力十大创新企业家”
- 2019年“世界川菜领军人物”



金宫川派味业有限公司董事长
龚永泽

魂

魂

超越自我，精益求精！

文化是延续，文化是传承，文化铸就金富人的精、气、神！

企业精神：超越自我，精益求精。
 企业愿景：共赢与发展，让你的生命更有价值。
 企业使命：为员工提供良好的福利和打造快乐幸福的平台；
 为股东创造良好的投资回报；
 打造极具竞争力并赢得社会尊重的企业。

企业发展观：观念创新，造就腾飞的金富。
 企业价值观：消费者满意与否是检验金富人价值的唯一标准。
 企业质量方针：用心打造健康、美味、方便的调味精品。
 金富人工作观：不为失败找理由，只为成功找方法。
 员工做人准则：善心、信心、决心、野心。
 金富用人观：待遇留人、情感留人、环境留人、发展留人。
 金富生活观：激情人生，浪漫情怀。
 金富人责任感：我爱祖国、我爱金富、我爱我家。
 金富核心价值观：影响人、唤醒人、融化人。
 金富感恩文化：感谢上天赐予我的生命，我将怀着感恩的心用行动去回报社会！
 企业用人原则：有德有才重用；有德无才培养用；
 有才无德小用；无德无才不用。
 企业管理格言：管理人员决不能成为人才的杀手！



金富二十七载，筑梦前行

白驹过隙，日光荏苒，重回首，去时年，披尽风雨苦亦甜！

感谢上天赐予我的生命，我将怀着感恩的心用行动回报社会
 金富就是这样——一个说到做到的企业
 父母成就奖——用行动感恩父母
 希望精英基金奖——用行动培育栋梁
 团队荣誉奖——用行动打造团队
 急难救助基金奖——用行动回馈社会
 金富的爱温暖大地，金富的情感感动中国！



- A、连续10年获得“中国最佳雇主”殊荣
- B、龚永泽董事长在腾讯接受《观城者》专访。
- C、金富川派支持疫后复工复产。
- D、报养育恩，用行动回报亲恩。
- E、美味传递幸福，谱写美丽篇章。
- F、相信自己是最优秀的。



为员工提供良好的福利和打造快乐幸福的平台
为股东创造良好的投资回报
打造极具竞争力并赢得社会尊重的企业
共赢与发展，让你我的生命更有价值

四川成都金宫味业食品有限公司成立，
占地30多亩，新聘员工200多人。 /1999

金宫第一次参加成都市举办的全国糖酒会，
在众人合力之下使金宫品牌终在川西平原璀璨生辉。 /1998

金宫实施品牌战略，“金宫鸡精，
调味更新”从此深入人心，家喻户晓。 /1996

金宫开始涉足复合调味品制造业。
“金宫”和“百信”品牌问世并正式生产。 /1995

成都金宫调味品厂成立，
占地五亩，从事醋和香油生产。 /1993

2018 / 2019 / 2020 / 2021 / 2022
金宫美味传递幸福
聚力突破 扬帆启航
中国魂 金宫味
逐梦2021
激情岁月 破茧重生

不忘初心，筑梦前行 /2017

金宫品牌全线升级，
实现产销新突破！ /2016

金宫对整体战略布局做出调整，
必将迎来一个辉煌的新开端！ /2015

金宫荣获“四川制造企业100强”
“2013年行业领军企业”荣誉。 /2013

2008 / 四川金宫川派味业有限公司正式成立，
成为一家集研发、生产、销售为一体的
现代化调味品生产企业。

2003 / 2003年通过十年高速发展，
金宫品牌开始在全国市场生根发芽，
观念创新终造腾飞的金宫。

2002 / 2002年《金宫人》内刊正式发行，
企业文化成为推动公司发展的核心精神力量。



金宫梦

SEARCH
DREAM

梦想，是茫茫大海中的灯塔，为迷失方向的航船引导方向。
梦想，是晴朗夜空高高在上的北极星，为迷途的人指明回家的路。
时间从来不能阻挡追逐梦想的脚步
与其担心未来，不如现在好好努力。
追逐梦想的道路上，
金宫邀你同行……

SEARCH
DELICIOUS AROUND CHINA
美味在中国



金宫造 好调料



美味传递幸福!