



**НОВ
БЪЛГАРСКИ
УНИВЕРСИТЕТ**

КУРСОВА РАБОТА

М□□М073D ЕТНОМАРКЕТИНГ

НА ТЕМА:

**ИЗБОР НА КИСЕЛО МЛЯКО МОМЧИЛОВЦИ И КОНЦЕПЦИЯ ЗА
НЕГОВОТО ПРЕДСТАВЯНЕ НА КИТАЙСКИЯ ПАЗАР**

Изготвил:

Проверил:

2018

1. Познаваемост на млечните продукти на пазара в Китай посочените външни пазари

Западните страни са въвели своите млечни продукти, когато първите от тях са се заселили в крайбрежните райони на Китай. Въпреки че китайците наистина трудно могат да се научат да оценяват онези силно миришещи продукти, се е случило известно сливане. Не трябва да е изненада, че хората от Гуандун, особено от Делтата на Перлената река, са разработили няколко ястия с мляко като основна съставка.

- За района на Гуандонг са известни следните местни млека - Мляко с двойно мляко (shuangpinai), Пържено мляко (zhanai), Джинджифилово мляко (jiangzhuangnai) и Млечен чай (нахуа)
- Пекин - Сирене (наилао), Мляко колба (naiwowo) и мляко ролка (naijuan)
- Монголия - Извара за брашно (naidoufu), Млечни тегъси (naizha) и други

2. Месни продукти в Китай

За китайската култура са характерни следните меса: свинско месо, куче, говеждо месо, овче месо, пиле, патица, гъска, фазан и много риби.

3. Основни характеристики на културата на хранене в Китай

Хранителният стил китайската култура определено се определя преди всичко от природните ресурси, които са на разположение. По този начин не е изненадващо, че китайската храна се характеризира преди всичко с асемблиране на растения и животни, които процъфтяват от дълго време на китайската земя. Следното изброяване може да се приеме за силно импресионистично за културата на хранене в Китай:

Нишкове: просо, ориз, kao-liang, пшеница, царевица, елда, сладки картофи.

Бобови растения: соя, широк боб, фъстъчено масло, монг боб.

Зеленчуци: малва, амарант, китайско зеле, горчица зелено, ряпа, репичка, гъби.

Плодове: праскова, кайсия, слива, ябълка, дата на луд, круша, рак ябълка, планинска котка, лонган, личи, оранжево.

Подправки: червен пипер, джинджифил, чесън, пресен лук, канела.

4. Кажете ми какво ядеш и ще ти кажа кой си.

За приготвянето на кай или ястия употребата на многобройни съставки и смесването на аромати са правилата, които преди всичко означават, че съставките