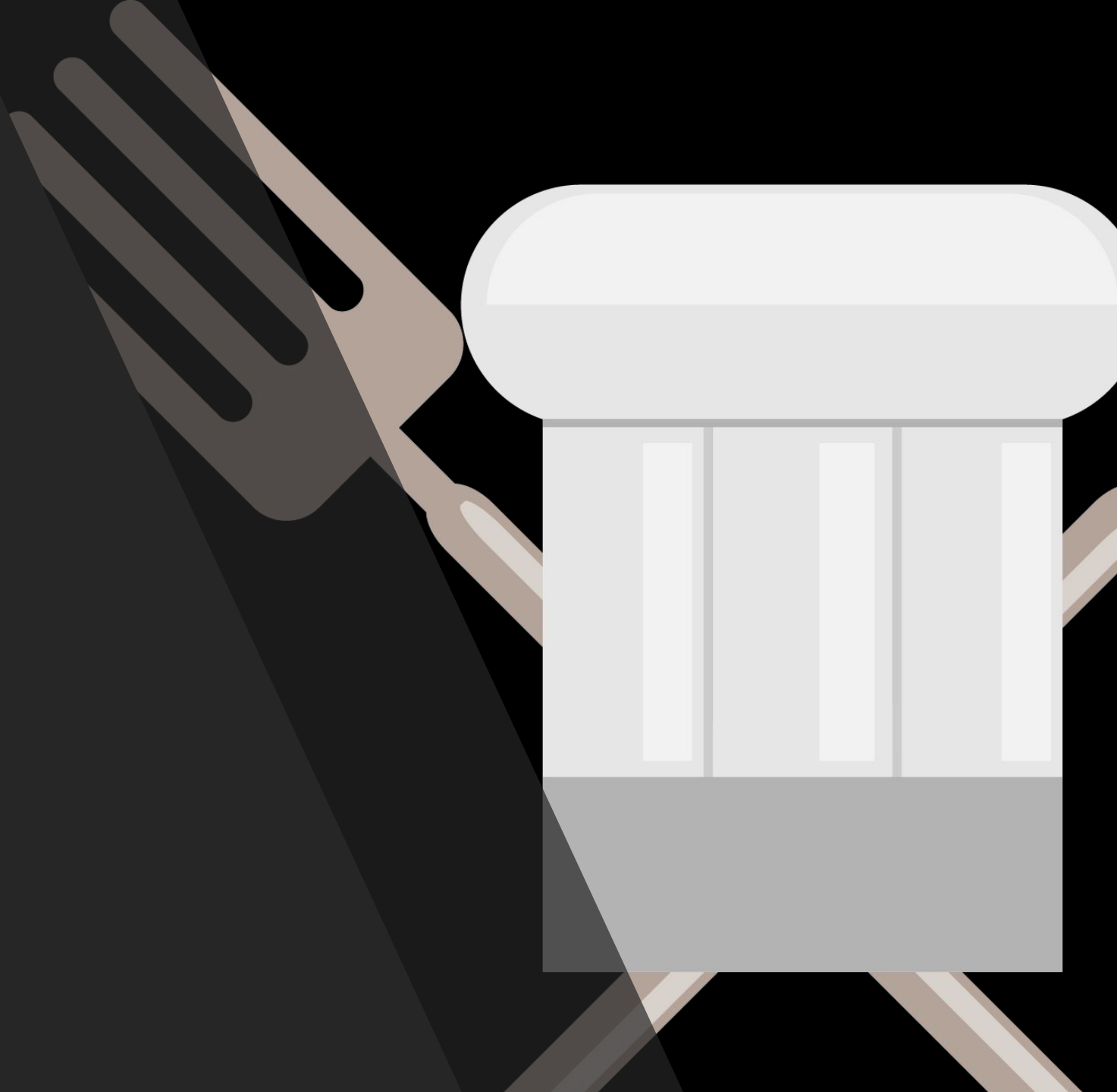
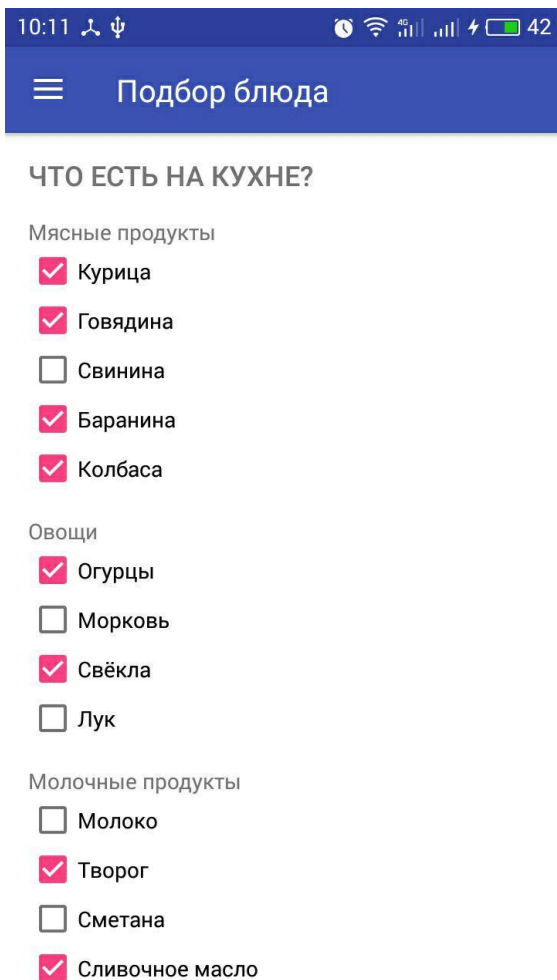


WhatToCook

Ваш помощник на кухне



Не знаете, что приготовить?



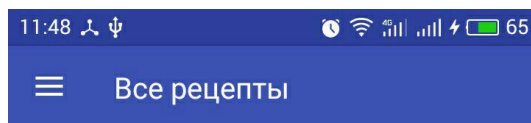
Или просто не умеете?
Наше приложение поможет
Вам!

Выберите из списка имеющиеся
у Вас продукты и нажмите
кнопку

«Подобрать рецепт»

WhatToCook подробно шаг за
шагом опишет Вам процесс
приготовления блюда

Огромная библиотека рецептов



ПРЯНАЯ КУРИЦА С КАРТОФЕЛЕМ

Курица, картофель, мёд, горчица...

Придётся постараться
1 час 15 минут

ПОСМОТРЕТЬ ПОЛНОСТЬЮ



КУРИНЫЙ СУП

Курица, картофель, лук...

Довольно легко
1 час 30 минут

ПОСМОТРЕТЬ ПОЛНОСТЬЮ



ПЛОВ

Рис, морковь, баранина, лук...

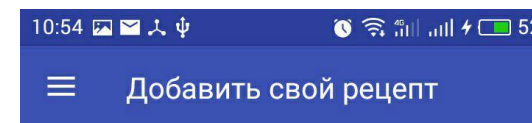
Придётся постараться
2 часа

ПОСМОТРЕТЬ ПОЛНОСТЬЮ



СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

WhatToCook
подключен к
обширной базе
рецептов,
которая может
дополняться
самими
пользователями



Введите название блюда

Введите описание

Категория

Сложность

Опишите процесс приготовления

ОТПРАВИТЬ НА МОДЕРАЦИЮ


Просто и понятно

Пользователь с
легкостью
разберется с
процессом
приготовления
блюд

9:54 ● 🌐 📶 🔋 42


Пряная курица с картофелем

**ПРЯНАЯ КУРИЦА С
КАРТОФЕЛЕМ**



Время готовки: 1 час 15 минут
Сложность: придётся постараться

Ингредиенты:
картофель - 1 кг
курица - 1 кг
лук репчатый - 1 штука
чеснок - 4 зубчика
оливковое масло
мёд
горчица
специи



9:55 ● 🌐 📶 🔋 42

Пряная курица с картофелем



ШАГ ПЕРВЫЙ:

Приготовьте маринад: в чаше смешайте мёд, горчицу, паприку, корицу, соль, чеснок и имбирь. Курицу разделить, вымыть, обсушить и мариновать 20 минут.

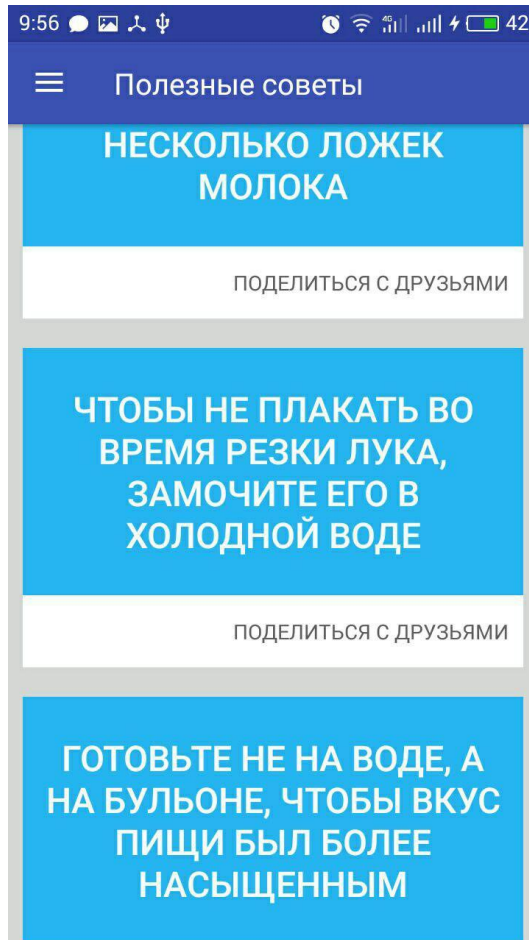


ШАГ ВТОРОЙ:

Картофель и лук почистить, порезать на кусочки. Выложить на противень, застеленный фольгой, посолить, сбрызнуть оливковым маслом.

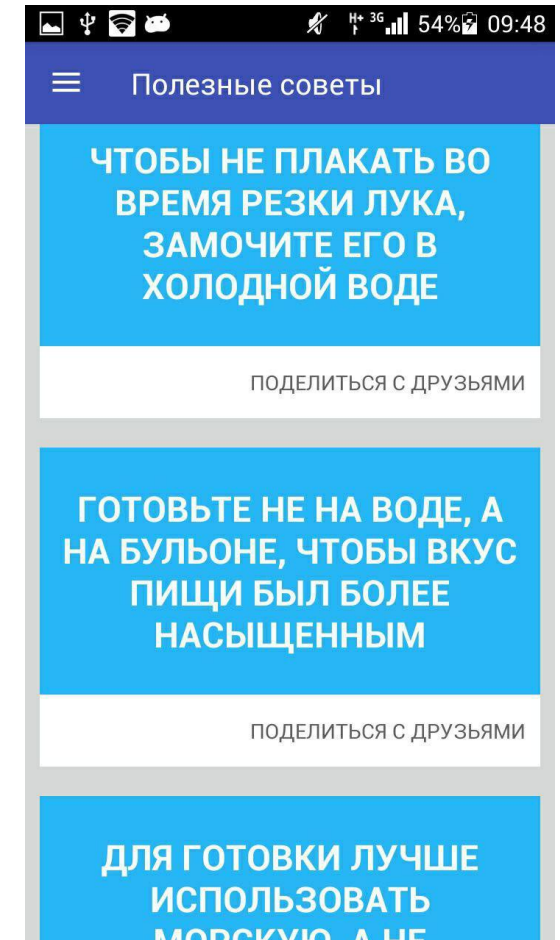


Полезные советы



Наше приложение подскажет Вам, как сделать готовку еще проще и приятнее

А если Вам понравился наш совет, Вы можете поделиться им с друзьями



Широкие перспективы

- Система авторизации
- Рейтинг пользователей по степени активности
- Оценка рецептов
- Перенесение базы данных на отдельный сервер
- Анализ предпочтений пользователя

Спасибо за внимание

WhatToCook

«ГОТОВЬТЕ СО ВКУСОМ!»