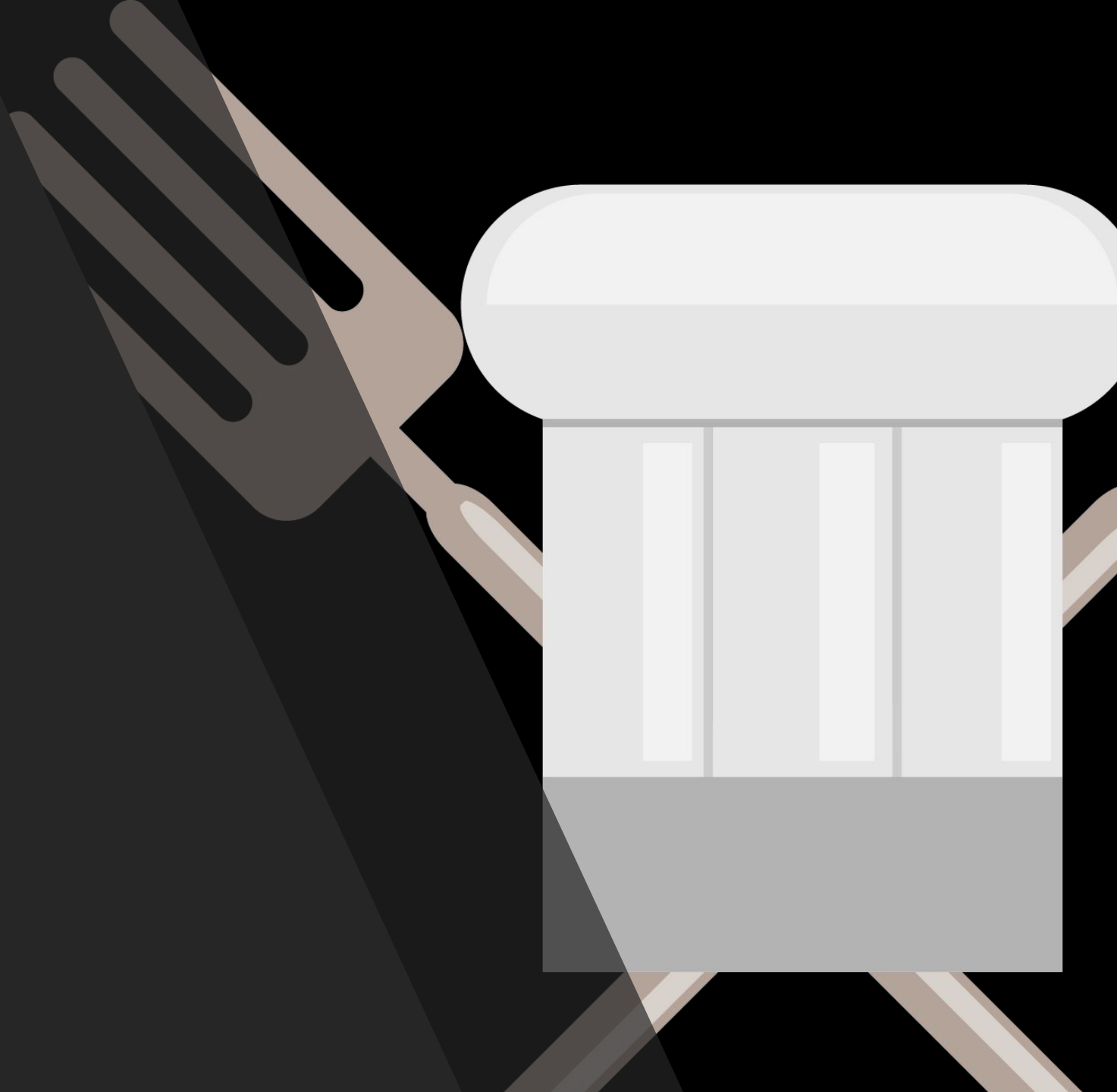
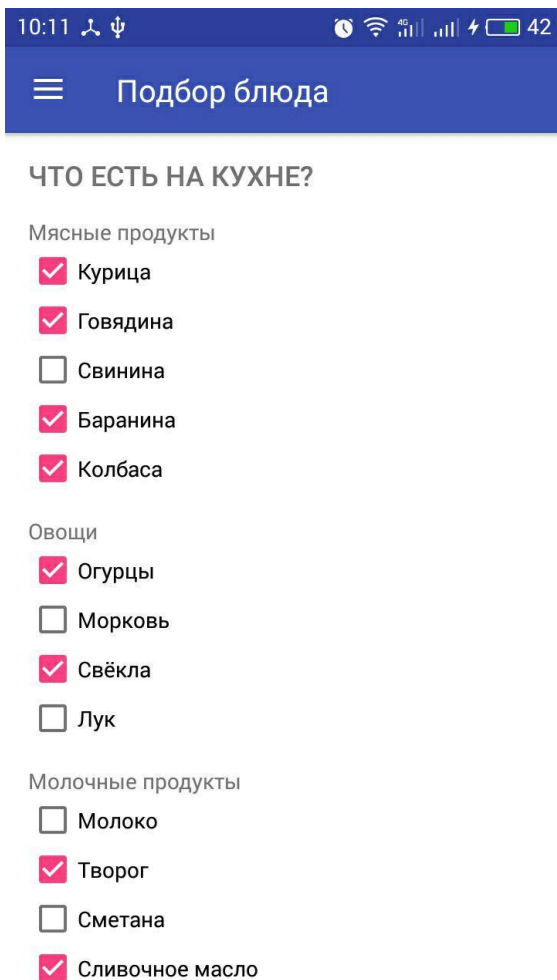


# WhatToCook

Ваш помощник на кухне



# Не знаете, что приготовить?



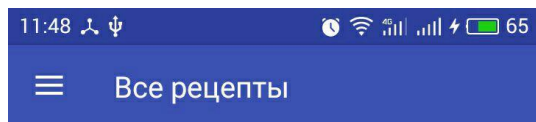
Или просто не умеете?  
Наше приложение поможет  
Вам!

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...

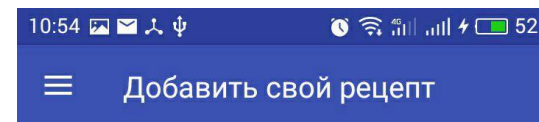
Придётся постараться  
2 часа

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  
блюда

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:**

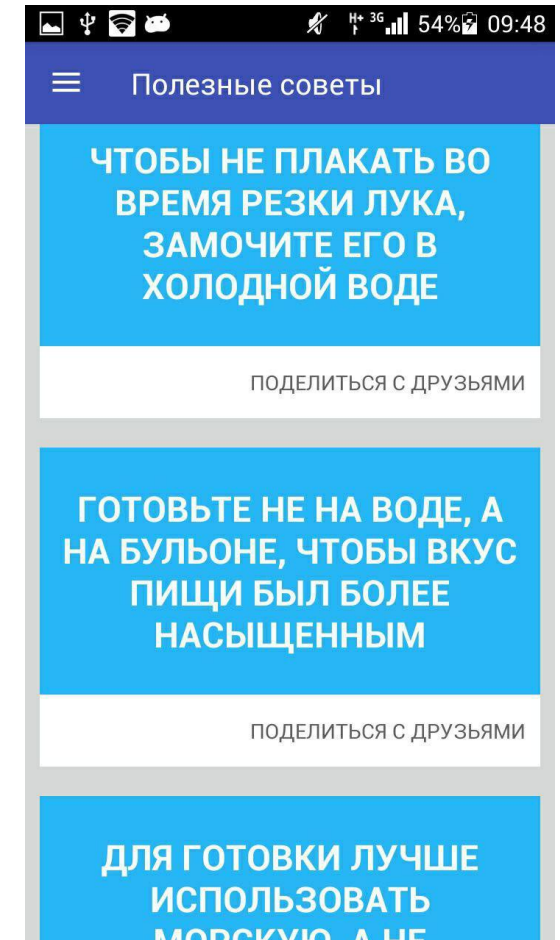
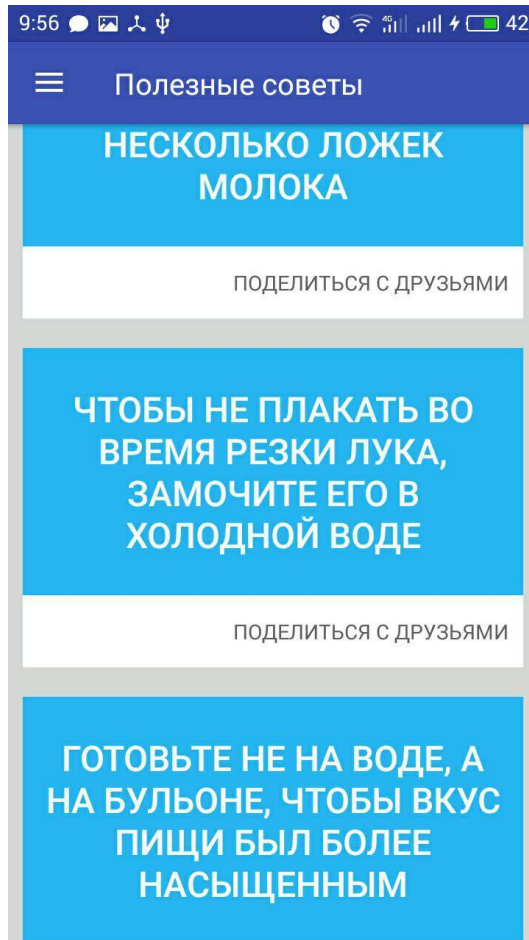
Картофель и лук почистить, порезать на кусочки. Выложить на противень, застеленный фольгой, посолить, сбрызнуть оливковым маслом.



# 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!»