



TulaHack 2.0
Accelerator

KVANTAKT

Задача 14

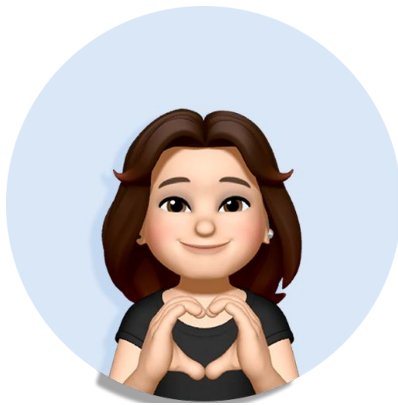
Приложение «Генератор меню» (Onreak)

KVANTAKT

Демиденко
Данил



Неустроева
Елизавета



Николенко
Кирилл



БОЛЬ

не понятно что можно приготовить на ужин
из того что есть в холодильнике

ЕЩЕ БОЛЬ

вводить данные вручную

ЕЩЕ БОЛЬ

подбирать нужный рецепт с учетом
индивидуальных особенностей и предпочтений в еде



СЕЙЧАС ИМЕЕТСЯ:

- целое ничего

Есть несколько идей

смотреть все

1. Закажите продукты
2. Добавьте продукты, чтобы узнать что можно приготовить

ДОБАВИТЬ ПРОДУКТЫ

или



Сканировать
ЧЕК



Не пора бы нам закупиться?
Скидка на первый заказ в
"какаялибодоставка"

Реклама 21/10/2023

Вчера вы готовили по рецепту
"шакшука". Как вам?

Спасибо за отзыв :)
Добавлено в избранные рецепты

СЕЙЧАС ИМЕЕТСЯ:

- Молоко
- Яйца
- Фарш
- Майонез
- Свинина
- Яблоки
- Морковь

Есть несколько идей
смотреть все

ДОБАВИТЬ ПРОДУКТЫ

или



Сканировать
ЧЕК



Не пора бы нам закупиться?
Скидка на первый заказ в
"какаялибодоставка"

Реклама 21/10/2023

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- **Курица**

1 кг

- **Пиво светлое**

500 мл

- **Томатная паста**

2 ст. л.

- **Соль**

По вкусу

- **Перец**


По вкусу

Расчет на

3 порции[Изменить](#)**← КУРИЦА В ПИВЕ**

Есть все ингредиенты

Горячее

 55 минут (ваши 10 минут)**ШАГ 1** ✓

Подготовить продукты. Курицу вымыть. Залить курицу пивом и оставить на 15 минут мариноваться. Затем порционные куски курицы переложить в форму. Посолить, поперчить.

ШАГ 2 ✓

К пиву, в котором мариновалась курица, добавить томатную пасту. Перемешать.

ШАГ 3 ✓

Залить курицу пивом с томатом.

ШАГ 4 ✓

Накрыть форму фольгой и отправить в духовку разогретую до 180 градусов.

ШАГ 5 ✓

Через полчаса снять фольгу и оставить курицу в пиве в духовке еще на 15 минут.

ШАГ 6 ✓

Курица в пиве готова. Приятного аппетита!

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- **Курица**

1 кг

- **Пиво светлое**

500 мл

- **Томатная паста**

2 ст. л.

- **Соль**

По вкусу

- **Перец**


По вкусу

Расчет на

3 порции[Изменить](#)**← КУРИЦА В ПИВЕ**

Есть все ингредиенты

Горячее

 55 минут (ваши 10 минут)**ШАГ 1** 

Подготовить продукты. Курицу вымыть. Залить курицу пивом и оставить на 15 минут мариноваться. Затем порционные куски курицы переложить в форму. Посолить, поперчить.

ШАГ 2 

К пиву, в котором мариновалась курица, добавить томатную пасту. Перемешать.

ШАГ 3 

Залить курицу пивом с томатом.

ШАГ 4 

Накрыть форму фольгой и отправить в духовку разогретую до 180 градусов.

ШАГ 5 

Через полчаса снять фольгу и оставить курицу в пиве в духовке еще на 15 минут.

ШАГ 6 

Курица в пиве готова. Приятного аппетита!

ЕСТЬ СЕКРЕТНЫЙ РЕЦЕПТ? ДОБАВЛЯЕМ!

userЗаводчанин3000

- ДОБАВИТЬ СВОЙ РЕЦЕПТ
- Название
- Категория блюда
- Время приготовления
- Ингредиенты
- Число порций
- Ед. изм.

ДОБАВИТЬ СВОЙ РЕЦЕПТ

Название

Категория блюда

Время приготовления

минут из них ваше время

Ингредиенты

Число порций

1.

Ед. изм. кол-во

ДОБАВИТЬ ЕЩЕ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

ДОБАВИТЬ ЕЩЕ

ПРЕДПОЧИТАЕТЕ ВЕГАНСТВО? ПЕРСОНАЛИЗИРУЕМ!

Какой тип питания вы практикуете?

Традиционный тип питания

Есть ли у Вас пищевая аллергия или индивидуальная непереносимость продуктов?

Нет

Есть ли заболевания, диагностированные врачом?

ЖДА

Любимая кухня?

Русская кухня

ИЛИ МОЖНО ВОТ ТАК

Какой тип питания вы практикуете?

Веганство

Есть ли у Вас пищевая аллергия или индивидуальная непереносимость продуктов?

Нет

Есть ли заболевания, диагностированные врачом?

Нет

Любимая кухня?

Не важно



Избранные рецепты

Поиск по тегам

Горячее

Салаты

Шакшука

Готовили 21 октября

Оценили на 5 из 5

Оливье вегетарианская

Готовили 20 октября

Оценили на 3 из 5

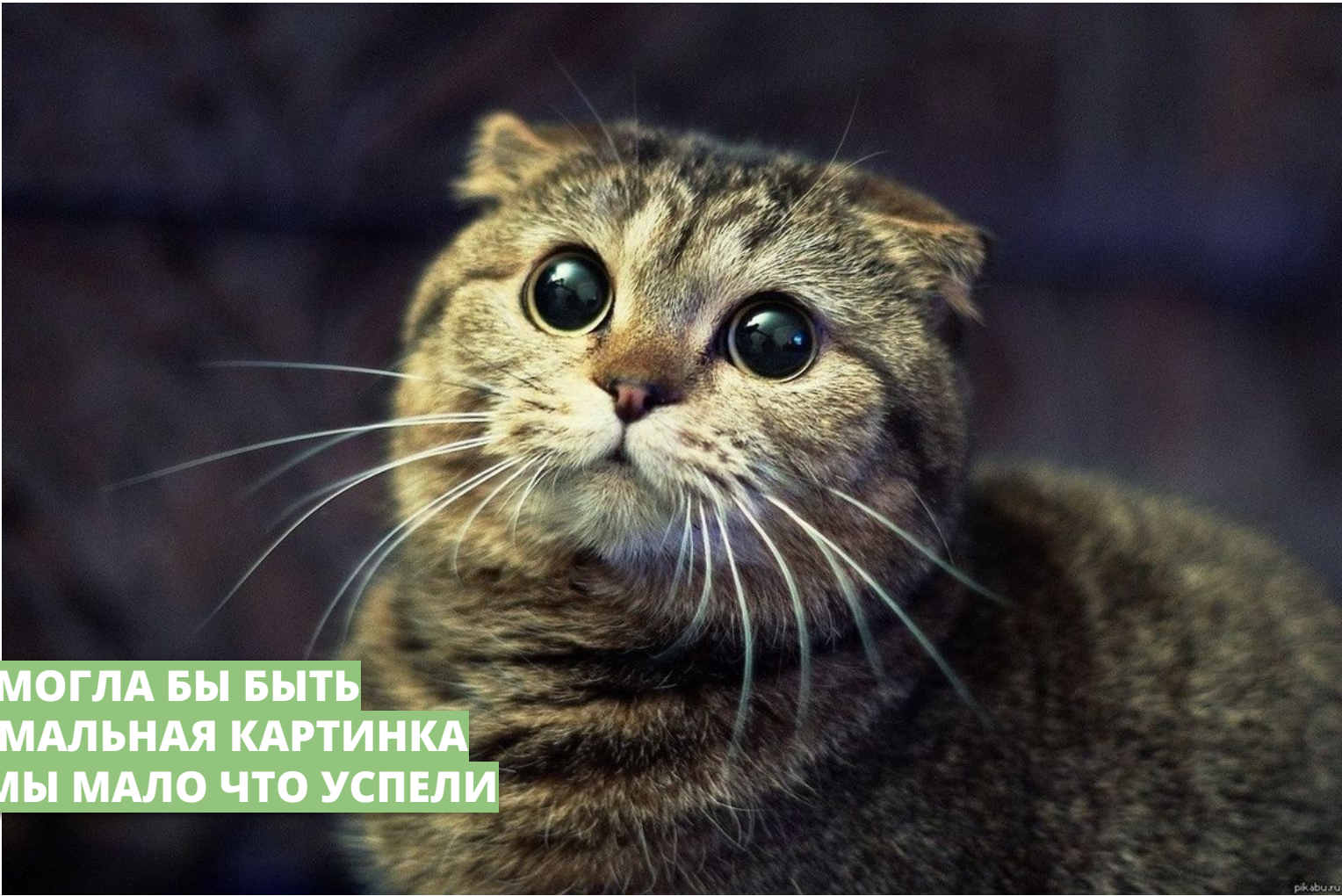
И много других сочетаний фильтров

18	Молоко и молочные продукты	Сыр плавленный	16,8	11,2	23,8	257	Веган	Непереносимость лактозы
19	Молоко и молочные продукты	Сыр пошехонский	26	26,5	0	350	Веган	Непереносимость лактозы
20	Молоко и молочные продукты	Сыр российский	24,1	29,5	0,3	363	Веган	Непереносимость лактозы
21	Молоко и молочные продукты	Сыр швейцарский	24,9	31,8	0	396	Веган	Непереносимость лактозы
22	Молоко и молочные продукты	Творожная масса	7,1	23	27,5	341	Веган	Непереносимость лактозы
23	Молоко и молочные продукты	Творог обезжиренный	16,5	0	1,3	71	Веган	Непереносимость лактозы
24	Молоко и молочные продукты	Творог 5% нежирный	17,2	5	1,8	121	Веган	Непереносимость лактозы
24	Молоко и молочные продукты	Творог 2% нежирный	11,5	2	1,8	151	Веган	Непереносимость лактозы
23	Молоко и молочные продукты	Творог обезжиренный	16,5	0	1,3	71	Веган	Непереносимость лактозы
22	Молоко и молочные продукты	Творожная масса	7,1	23	27,5	341	Веган	Непереносимость лактозы
21	Молоко и молочные продукты	Сыр плавленный	16,8	11,2	23,8	257	Веган	Непереносимость лактозы
20	Молоко и молочные продукты	Сыр пошехонский	26	26,5	0	350	Веган	Непереносимость лактозы
19	Молоко и молочные продукты	Сыр российский	24,1	29,5	0,3	363	Веган	Непереносимость лактозы
18	Молоко и молочные продукты	Сыр швейцарский	24,9	31,8	0	396	Веган	Непереносимость лактозы

ДАННЫЕ О ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ в одном сервисе

СПИСОК ИСКЛЮЧЕННЫХ И РЕКОМЕНДОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПО МЕДИЦИНСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ





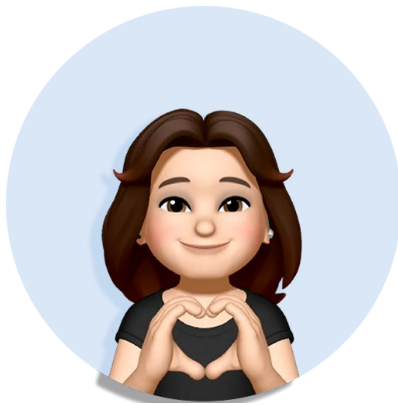
**ТУТ МОГЛА БЫ БЫТЬ
НОРМАЛЬНАЯ КАРТИНКА
НО МЫ МАЛО ЧТО УСПЕЛИ**

KVANTAKT

Демиденко
Данил



Неустроева
Елизавета



Николенко
Кирилл

