

ПРОЕКТ
**УМНАЯ КАМЕРА ДЛЯ
КУХНИ**
KITCHEN MASTER

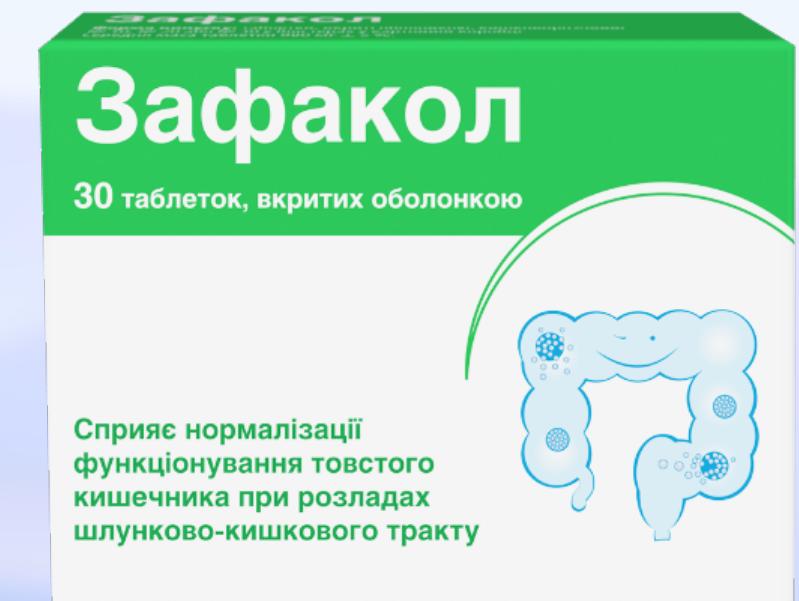
SKLAB ЮГРА ПРОГРАММА ПО ГЕНЕРАЦИИ
ИДЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СТАРТАПОВ

СУРГУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
2022 Г.



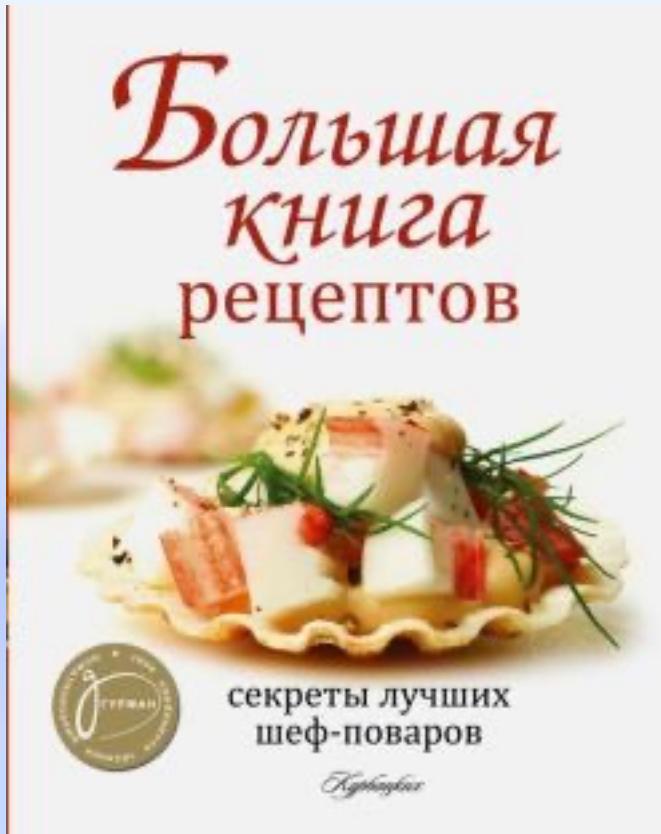
Проблемы?





Сприяє нормалізації
функціонування товстого
кишечника при розладах
шлунково-кишкового тракту

Решение проблемы



Решение проблемы

Русская еда – это всё, что едят!
RussianFood.com
Добавить в избранное

Кто там? Войти
Зарегистрироваться

Рецепты Статьи Наша Кухня Супер Поиск Рассылки
Добавить рецепт
Поиск по сайту

Типы блюд

Рецепты первых блюд
[Борщи](#), [Ботвинья](#), [Бульоны](#), [Гаспачо](#), [Капустняк](#),
[Кушен](#), [Лагман](#), [Минестроне](#), [Мисо](#), [Окрошка](#),
[Рассольник](#), [Свекольник](#), [Сладкие супы](#), [Солянка](#),
[Супы](#), [Уха](#), [Харчо](#), [Хаш](#), [Шурпа](#), [Щи](#)

Рецепты вторых блюд
[Азу](#), [Бефстроганов](#), [Бешбармак](#), [Бигус](#), [Биточки](#),
[Бифштекс](#), [Блюда из яиц](#), [Бризоль](#), [Буженина](#),
[Гарниры](#), [Голубцы](#), [Гречка по-купечески](#), [Грибные](#),
[Суляш](#), [Долма](#), [Жаркое](#), [Запеканки](#), [Зразы](#), [Из](#)
[морепродуктов](#), [Каши](#), [Колбаса домашняя](#),
[Колдуны](#), [Котлеты](#), [Крокеты](#), [Купаты](#), [Лазанья](#),
[Лангер](#), [Лечо](#), [Люля-кебаб](#), [Мамалыга](#), [Мусака](#),
[Мясные блюда](#), [Мясо по-французски](#), [Начинка](#),
[Овощные](#), [Омлет](#), [Отбивные](#), [Паэлья](#), [Плов](#),
[Полента](#), [Пудинг](#), [Рагу](#), [Рататуй](#), [Ризotto](#), [Роллы](#),
[Ромштекс](#), [Ростбиф](#), [Рыбные блюда](#), [Соте](#), [Стейк](#),
[Суфле](#), [Тефтели](#), [Тортilla](#), [Фалафель](#),
[Фрикадельки](#), [Фрикасе](#), [Цыпленок табака](#), [Чанахи](#),
[Чахохбили](#), [Шакшука](#), [Шашлык](#), [Шницель](#),
[Яичница](#)

Рецепты заготовок
[Баклажаны на зиму](#), [Грибы на зиму](#), [Кабачки на](#)
[зиму](#), [Квашение](#), [Консервация](#), [Мочение](#), [Огурцы](#)
[на зиму](#), [Перец на зиму](#), [Помидоры на зиму](#),
[Салаты на зиму](#), [Сушки](#), [Чеснок маринованный](#)

Рецепты закусок

Рецепты маринада
[Маринад для грибов](#), [Маринад для копчения](#),
[Маринад для курицы](#), [Маринад для мяса](#), [Маринад](#)
[для овощей](#), [Маринад для рыбы](#), [Маринад на](#)
[кефире](#), [Маринад на пиве](#)

Рецепты напитков
[Айран](#), [Вина](#), [Глинтвейн](#), [Грог](#), [Какао](#), [Квас](#),
[Кисель](#), [Коктейли алкогольные](#), [Коктейли](#)
[безалкогольные](#), [Компоты](#), [Кофе](#), [Ликеры](#),
[Лимонад](#), [Морс](#), [Мохито](#), [Наливка](#), [Напитки](#)
[безалкогольные](#), [Напиток](#), [Настойки](#), [Простокваша](#),
[Пунш](#), [Ром](#), [Самогон](#), [Сбитень](#), [Смузи](#), [Соки](#),
[Чай](#), [Шипучка](#), [Шоколад](#)

Рецепты приправ
[Аджика](#)

Рецепты сладостей
[Безе](#), [Бисквит](#), [Бланманже](#), [Буше](#), [Варенье](#),
[Вафли](#), [Ганаш](#), [Глазурь](#), [Гоголь-моголь](#), [Десерты](#),
[Джем](#), [Желе десерт](#), [Зефир](#), [Кексы](#), [Клафути](#),
[Коврикка](#), [Конфеты](#), [Конфитюр](#), [Кремы](#),
[Мильфей](#), [Мороженое](#), [Муссы](#), [Нуга](#), [Парфе](#),
[Пастила](#), [Пахлава](#), [Печенье](#), [Пирожные](#), [Повидло](#),
[Рахат-лукум](#), [Семифредо](#), [Сироп](#), [Сладкие](#)
[салаты](#), [Суфле десерт](#), [Торты](#), [Трайфл](#), [Фондан](#),
[Фруктовые салаты](#), [Цукаты](#), [Чак-чак](#), [Чизкейк](#),
[Шербет](#), [Эклеры](#)

Благотворительность

Лучшие рецепты:

 [Лаваш Мозаика](#)

 [Салат со свеклой](#)

 [Антипиasti](#)

 [Картофельный салат с укропом](#)

 [Салат с курицей и огурцами](#)

 [Пирог с ягодами](#)

Наше решение



⭐Вы готовите: Паста с мясом и грибами

⌚Время готовки: 6 мин 33 сек

🔥 15 + 6



👍Супер, а теперь положите грибы на сковородку

👉Предыдущий шаг: налейте масло на сковородку

👉Следующий шаг: порежьте мясо

⭐Вы готовите: Паста с мясом и грибами

⌚Время готовки: 6 мин 33 сек

🔥 21 + 9



👍 Супер, а теперь тонкими полосками порежьте мясо

👉 Предыдущий шаг: порежьте мясо

👉 Следующий шаг: налейте холодную воду в кастрюлю

**Поздравляем!
Вы заработали:**



**156
баллов**



И смогли приготовить:

Паста с мясом и грибами



Время готовки составило:

37 минут 15 секунд



Полученная пищевая ценность:

ЭЦ 532 ккал; Б 63 г; Ж 15 г; У 0 г



Заработанные достижения:



★Поставьте оценку рецепту:



Оставить отзыв...

Немного статистики ваших друзей по этому блюду:



145
🕒 43:12 +11
+5:57



150
🕒 40:48 +6
+3:33



183
🕒 33:56 -27
-3:19

Далее

Кто наши клиенты?



Рынок и дальнейшие перспективы



500 000 000 руб

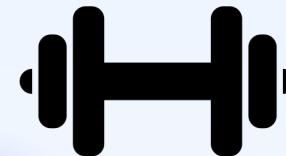
7 000 000 руб/мес



150 000 000 руб

9 000 000 руб/мес

Масштабирование



Команда



Иван
Поддубный
CEO



Александр
Лепинских
СТО



Лиана
Насырова
Design



Илья
Лысенков
Developer



Кирилл
Потапов
Support



Виталий
Русков
Developer

Спасибо за внимание!

Вопросы?