

Тур супермодели. The Supermodel Tour

Цель тура

Проверить, как приложение выглядит, и какое первое впечатление производит.

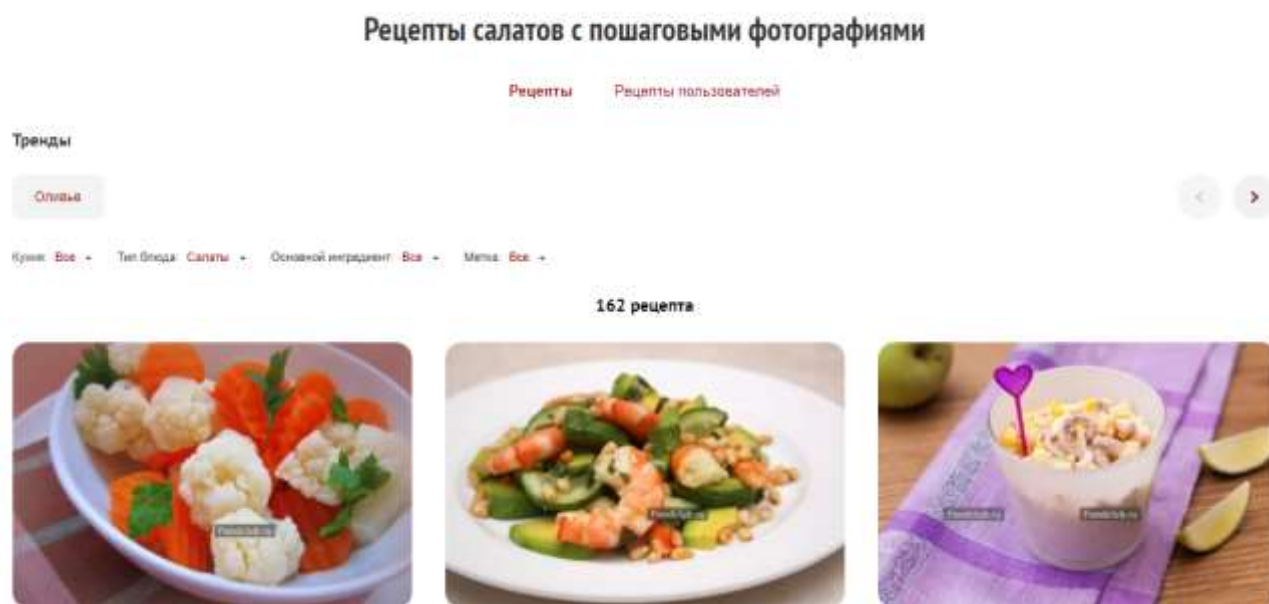
Кулинарный сайт foodclub.ru создан для публикации рецептов с пошаговыми фотографиями, публикации рецептов с фотографиями, обмена информацией на кулинарные темы и общения пользователей.

Начинаем наш тур.

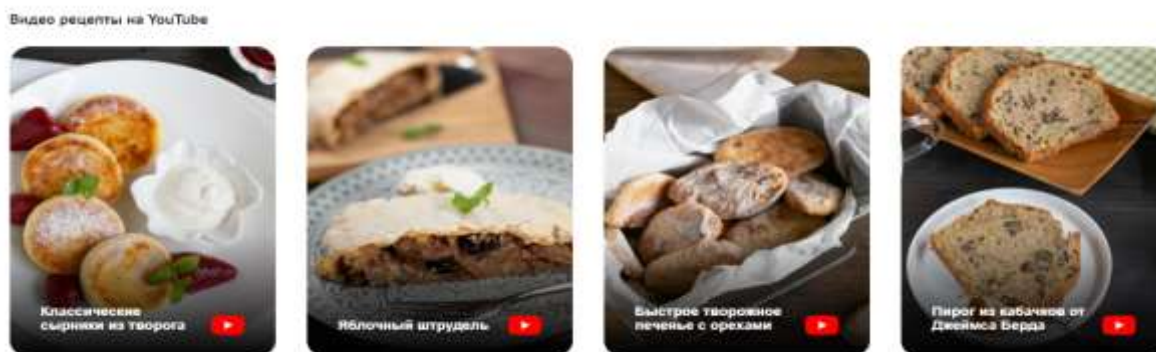
Заходим на <https://www.foodclub.ru>.

Загружается заглавная страница, на которой видим следующее:

1. Строка поиска в центре странички, предлагает ввести название рецепта, ингредиент или тип блюда.
2. Тренды дня (каши на завтрак, салаты, рецепты борща, омлеты и яичницы etc). Можно кликнуть на любой из них, и откроется страничка с рецептами из выбранной категории блюд.



3. Видео рецепты на YouTube, кликнув на любой из них мы попадаем на ютуб, где можем посмотреть процесс приготовления блюда. Превью оформлено очень аппетитно 😊



4. Foodclub.ru рекомендует



Рецепты из баклажанов



3 идеи на неделю



Классические салаты

Не могу пройти мимо рецептов из баклажанов, иду туда прямой наводкой.

Рецепты с баклажанами



Ргу из овощей
30 мин., 4 порции, 142 ккал на порцию



Рулетики из баклажанов с сыром
30 мин., 6 порции, 349 ккал на порцию



Фаршированные баклажаны
1 час, 4 порции, 262 ккал на порцию

Под каждым превью расписано время приготовления, количество порций и калории (очень важно для тех, кто на диете).

Сами рецепты можно просматривать без предварительной регистрации и авторизации, все в открытом доступе. Но если хочется оставить комментарий, или добавить рецепт в избранное – надо авторизация. Здесь довольно просто – через соцсети.

В каждом из рецептов подробно расписаны шаги, к каждому из них прилагаются изображения процесса.

Выбираю салат из баклажанов (<https://www.foodclub.ru/detail/salat-iz-baklazhanov/>)

Видим краткое описание блюда, с указанием характеристик, полным списком ингредиентов. Подробно описаны все этапы приготовления, видно как каждый из ингредиентов выглядит в процессе.

Справа от самого рецепта появляется окошко, в котором можно почитать разные интересные факты из области кулинарии.



А знаете ли вы, что:

Конкассе — французский кулинарный термин, означающий нарезку мелкими кубиками. В отношении овощей (чаще всего речь о томатах) подразумевается, что они должны быть очищены от кожицы и семян.

Ещё факт?



Выводы: сайт очень красочный, легкая навигация, рецепт можно найти разными способами: и по “подсказкам” самого сайта, и через строку поиска, посмотреть видео.

Рецепты на любой вкус, любой сложности.

А если не надо сам рецепт, а хочется полюбоваться красивыми фото еды - можно зайти во вкладку “Фудшоты” и наслаждаться