

## Глоссарий

**Аль-денте** — в переводе с итальянского переводится как "на зуб". Этот термин обозначает степень готовности продуктов, когда они сохраняют ощутимую при укусе упругость. Например, спагетти аль-денте или овощи аль-денте.

**Бланширование** — это кратковременная обработка продукта кипятком или паром. Например, можно обдать помидоры кипятком, чтобы с них легче слезала кожица.

**Дегласировка** — подразумевает под собой способ удаления лишнего жира с поверхности готовых продуктов или в процессе их приготовления, а также удаление пригоревшего привкуса.

**Кандирование** — имеет несколько значений. Одно из них довольно общее, подразумевающее все кондитерское искусство целиком и приготовление сладостей. В более узком смысле кандировать — значит, варить варенье. Если быть более точным, опускать в кипящий сахар фрукты или ягоды.

**Льезон** — в переводе с французского означает "связь", "соединение". В смесь, в состав которой входят яйцо с водой или сливки с водой, окунают мясо и полуфабрикаты перед тем, как опустить в панировку. Льезон помогает сухарям лучше "прилипнуть" к блюду.

**Магазин приложений** — интернет-магазин, позволяющий сторонним компаниям-разработчикам ПО предлагать владельцам мобильных (обычно) устройств устанавливать и приобретать различные приложения и игры, а производителям прочего контента — также книги, музыку и фильмы.

**Обвалка** — это один из этапов переработки мясного сырья, во время которого мясо полностью отделяется от костей. Выполняют обвалку вручную или при помощи специального оборудования.

**Пассеровка** — обозначает обжаривание овощей в масле на медленном огне. Пассерованные овощи не должны покрываться корочкой, обугливаться или подгорать. Они должны стать только чуточку мягче.

**Томление** — это когда еда должна томиться под плотно закрытой крышкой. Идеальные условия подразумевают медленное длительное нагревание на нарастающем огне. Но главная особенность этого способа приготовления в том, что делать все это желательно в русской печи. Только в ней томленное блюдо приобретает неповторимый вкус.

**Шинковать** — резать на мелкие и довольно узкие кусочки. Этот термин применяется в кулинарии только относительно овощей, свежей зелени, фруктов, корней и грибов.

## Введение

## Описание предметной области

Область кулинарии, еды и её приготовления актуальна всегда. С развитием технологий, почти у каждого человека есть мобильное устройство, позволяющее иметь под рукой нужные повседневные приложения. Готовка может занимать много времени на поиск рецептов и быть скучной, однако, с удобным и красочным сборником кулинарных рецептов, она может стать не тягостной.

## Проблемы

В магазине приложений мало решений сборников кулинарных рецептов, которые бы объединяли в себе такие критерии, как:

1. Множество разнообразных кулинарных рецептов
2. Современный дизайн
3. Удобный интерфейс
4. Категории и подборки кулинарных рецептов
5. Синхронизация данных на разных устройствах
6. Расширенный поиск блюд по калорийности, времени приготовления, сложности, ингредиентам-аллергенам и т.д. (по доп характеристикам)

## Задачи

Изучить существующие решения и проанализировать предметную область, составить план разработки приложения, реализовать решение, протестировать на наличие ошибок, собрать отзывы о приложении от других пользователей.

## Проектное решение

Для разработки приложения будет использоваться ПО Android Studio, язык приложения - Kotlin. Выбор ПО обусловлен легкостью установки всего необходимого для начала работы, присутствует мощная система отладки и тестирования как на виртуальной системе Android, так и на физических мобильных устройствах. Язык программирования Kotlin - более лаконичный и типобезопасный, чем Java, компиляция более быстрая, а поддержка IDE лучше.

## Список литературы

<https://developer.android.com/studio>

<https://ru.wikipedia.org/wiki/Kotlin>

<https://ru.wikipedia.org/wiki/Android>

<https://ru.wikipedia.org/wiki/Кулинария>