

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

Кулинария — человеческая деятельность по приготовлению пищи. Включает в себя комплекс технологий, оборудования и рецептов. Кулинария — это совокупность способов приготовления из минералов и продуктов растительного и животного происхождения самой различной пищи, необходимой для жизни и здоровья человека.

Соблюдение определённых правил при приготовлении пищи называется технологией. Методы приготовления пищи и сами ингредиенты широко варьируют у разных стран, народов, социальных групп, называются кухней и отражают уникальные взаимосвязи культуры, экономики и традиций. Качество приготовления пищи зависит и от мастерства повара, его способностей, навыков и образования. Для приготовления вкусной и здоровой пищи необходимо приобрести определенные знания по технологии и навыки по кулинарному искусству приготовления пищи.

Также, кулинария — магазин (или специальный отдел при ресторане, столовой, кафе, в магазине), торгующий полуфабрикатами и готовыми кулинарными изделиями.

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, большинство решений сборников кулинарных рецептов содержат один или несколько пунктов недостатков, таких как:

1. Малое разнообразных кулинарных рецептов
2. Дизайн, не соответствующий современным стандартам
3. Интуитивно непонятный/сложный интерфейс
4. Отсутствие категорий и подборок кулинарных рецептов
5. Нет синхронизации данных на разных устройствах
6. Нет расширенного поиска блюд по калорийности, времени приготовления, сложности, ингредиентам-аллергенам и т.д. (по дополнительным 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.

Требования к окружению

Требования к аппаратному обеспечению

- Мобильное устройство с операционной системой Android 7+
- Сенсорный экран
- Подключение к сети интернет
- Минимум 200 МБ свободного пространства на внутреннем накопителе устройства

Требования к пользователю

- Минимальный навык обращения с сенсорным экраном
- Желательно наличие электронной почты для регистрации аккаунта
- Пользователь должен быть зарегистрирован в магазине приложений для скачивания и установки приложения

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>

<https://skillbox.ru/media/design/proektirovanie-interfeysa-8-printsipov/>

<https://eda.ru/recepty>

<https://www.russianfood.com/recipes/>

https://ru.wikipedia.org/wiki/Интегрированная_среда_разработки

[https://ru.wikipedia.org/wiki/Блюдо_\(пища\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/Блюдо_(пища))

https://ru.wikipedia.org/wiki/Кулинарный_рецепт

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

<https://food.inmyroom.ru/posts/27283-15-kulinarnykh-terminov-kotorye-vam-tochno-stoit-znat>