Американская кухня:

панкейки

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

2 порции

Куриное яйцо: 1 штука, Сахар: 30 г, Соль: 0,5 чайные ложки, Молоко: 250 мл, Пшеничная мука: 120 г, Сода: 0,5 чайные ложки, Растительное масло: 2 столовые ложки

Процесс:

Яйца, сахар и соль взбить до пены., 2. Влить половину молока, взбить, постепенно всыпать половину муки, чтобы не было комков. Влить оставшееся молоко и так же постепенно досыпать муку., 3. Погасить соду, добавить в тесто, вылить масло. Еще раз хорошо все взбить. Дать тесту постоять, погреть сковороду., 4. Смазать сковороду маленьким количеством масла только для первого блинчика., 5. Жарить на среднем огне. Как начнут лопаться пузырьки, перевернуть. Еще несколько секунд и снять.

Куриное яйцо, Сахар, Соль, Молоко, Пшеничная мука, Сода, Растительное масло

Французская кухня:

Рататуй

4 порции

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Баклажаны: 2 штуки, Желтый сладкий перец: 1 штука, Красный сладкий перец: 1 штука, Репчатый лук: 1 головка, Чеснок: 2 зубчика, Помидоры: 2 штук, Сахар: щепотка, Оливковое масло: 50 мл, Томатная паста: 0,5 чайные ложки, Петрушка: 10 г, Соль: по вкусу, Молотый черный перец: по вкусу

Процесс:

1.Нарезать мелкими кубиками лук и баклажаны. Баклажаны посыпать солью и дать им полежать несколько минут, чтобы пустили сок., 2.За это время очистить перцы и помидоры от внутренностей, а мякоть нарезать такими же мелкими кубиками, как до того баклажаны и лук. Чеснок и петрушку мелко нарубить., 3.Разогреть в сковородке часть оливкового масла, обжарить до мягкости лук и откинуть его на дуршлаг., 4.Добавить в сковороду немного масла, обжарить на нем до мягкости предварительно отжатые от лишней жидкости кубики баклажанов. Обжаренные баклажаны откинуть на дуршлаг. Теперь осталось обжарить все на том же масле кубики перца и тоже откинуть их на дуршлаг., 5.Долить в сковороду оставшееся масло, обжарить чеснок до мягкости, тут же добавить томатную пасту и щепотку сахара, а потом сразу помидоры. Тушить тридцать секунд, после ­чего вмешать все ранее обжаренные овощи и рубленую ­петрушку, посолить, поперчить, потомить минуту — и снять с огня.

Баклажаны, Желтый сладкий перец, Красный сладкий перец, Репчатый лук, Чеснок, Помидоры, Сахар, Оливковое масло, Томатная паста, Петрушка, Соль, Молотый черный перец

Андрей Николаевич, я не знаю, как реализовать добавление рецептов. Есть такой случай, который вводит меня в ступор. Если пользователь выбирает только регион('Азиатская', 'Европейская' и т.д.), но не вводит страну, то как в БД добавить только регион?

Рис «жасмин»: 0,5 стакана, Вода: 0,5 стакана, Кокосовое молоко: 1 банка (400 мл), Сахар: 0,5 стакана, Манго: 1 штука.

1.К рису добавляем 0,5 стакана воды, 200 мл кокосового молока и ¼ стакана сахара. Варим, помешивая до готовности риса — он должен стать липким, а на дне кастрюли — не остаться жидкости (при необходимости добавляем больше воды)., 2.Оставшуюся часть кокосового молока варим с сахаром на среднем огне, пока оно не загустеет и не станет сиропообразным., 3.В формочки с крышкой выкладываем по два кусочка манго. Сверху кладем рис, закрываем крышкой. Переворачиваем формочки, поливаем кокосовым соусом. Подаем Кхао Нияу Мамуанг теплым!

1.Отварить макароны согласно инструкции на упаковке, 2. Лук мелко нарезать, чеснок раздавить. В сковороде разогреть масло и обжарить овощи, 5 мин. Положить фарш и готовить 10–12 мин., разминая комочки лопаткой., 3. Добавить томатную пасту, размешать и прогреть, 2 мин. Влить 0,5 стакана горячей воды, посолить и поперчить по вкусу, тушить 5 мин. Макароны откинуть на дуршлаг и переложить в сковороду к фаршу, готовить все вместе 5 мин. Перед подачей на стол можно посыпать тертым сыром и свежей зеленью.

1.Спагетти варить 7-10 минут в кипящей подсоленной воде и откинуть на дуршлаг., 2.В сковороде разогрейте оливковое масло, положите чеснок и слегка подрумяньте., 3.Ветчину/бекон мелко нарежьте, добавьте к чесноку и обжаривайте 5 минут., 4.Сыр пармезан натрите на мелкой терке. Желтки взбить со сливками, немного подсолить., 5.Спагетти переложить в сотейник с чесноком и ветчиной/беконом., 6.Добавить взбитые желтки и тёртый сыр, перемешать. Держать на огне 3 минуты., 7.Посыпать молотым перцем, украсить зеленью и подавать на стол.