

Domänenrecherche

Das System finden im Bereich Kochen seine Anwendung. Hierbei kann der Vorgang in mehrere Unterthemen unterteilt werden, nämlich in Rezeptausswahl, Einkauf, Lebensmittelbestand und das Kochen an sich.

Rezeptausswahl

Um ein Rezept auszusuchen, werden Suchportale, Kochbücher oder andere Personen zu Rate gezogen.

Das Suchportal beschränkt sich hierbei auf das Internet. Die jeweilige Person gibt ein paar Parameter oder bestimmte Suchbegriffe ein und kann sich so Informationen zu gewünschten Rezepten verschaffen. Aber auch ohne bestimmte Suchbegriffe werden Informationen zu Rezepten ermöglicht.

Kochbücher sind in den meisten Haushalten auch vorhanden. Diese können spezieller oder allgemeiner Natur sein. Jedoch sind sie im Gegensatz zum Internet auf die Seitenzahl beschränkt und sind in der Regel nicht kostenlos.

Letztendlich können auch Personen mit in die Rezeptsuche eingebunden werden. Das können z.B. Empfehlungen vom Nachbarn oder sogar von dem Moderator in einer Kochshow sein. Die Person, die eine Rezept sucht, kann hierbei auch mehrere dieser Informationsquellen der Rezeptsuche benutzen und aufgrund seiner Bewertung eine Entscheidung treffen.

Die Rezepte können durch Allergien, Unverträglichkeiten, Lebenseinstellungen und das „Nichtmögen“ einiger Lebensmittel eingeschränkt werden.

Einkauf

Ist das Rezept ausgesucht muss ggf. eingekauft werden. Die Person kann sich hierbei auf einen oder mehrere Läden festlegen. Auch der Zeitpunkt des Einkaufs kann sich je nachdem wann das Rezept gekocht werden soll richten. Die Zutaten sind bei bestimmten Gerichten nicht immer verfügbar oder müssen bei speziellen Anlässen wie zum Beispiel dem Wochenmarkt angepasst werden. Dabei können auch saisonale und regionale Informationen eine Rolle spielen.

Bei dem Einkauf gibt es Hilfsmittel die es erleichtern den Einkauf zu organisieren. Eine Möglichkeit ist es einen Einkaufszettel zu schreiben oder im Smartphone eine Notiz zu hinterlegen.

Der Einkaufsladen bestimmt jedoch die Größen der Verpackung und somit auch den Inhalt.

Deshalb gibt es unterschiedliche Mengen die gekauft werden können oder müssen. Z.B. werden in einigen Supermärkten die Möhren eingepackt und in 500g Paketen verkauft, wobei diese Menge bei anderen Supermärkten anders ist oder sogar durch eine Tüte und Wage frei wählbar ist.

Lebensmittelbestand

Der Lebensmittelbestand ist ein wichtiger Teil beim Kochen, denn ohne Lebensmittel kann nicht gekocht werden. Es gibt eine Vielzahl von Lebensmittelarten wie z.B. Gemüse oder Fleisch. Diese unterscheiden sich im Haltbarkeitsdatum und Aufbewahrungsmethoden. Beispielsweise kann Fleisch im Kühlschrank viel kürzer aufbewahrt werden als Nudeln.

Kochen

Beim kochen ist die Küche ein wichtiger Faktor, denn die Ausstattung der Küche bestimmt den Bereich der Vielfalt in der gekocht werden kann. D.h. bei einer Küche ohne Ofen können bestimmte Rezepte, bei denen ein Ofen benötigt wird, nicht realisiert werden.

Die Kochzeit ist je nach Rezeptwahl entsprechend unterschiedlich lang.

Je nach Erfahrung beim Kochen sind die Rezepte unterschiedlich leicht realisierbar.