



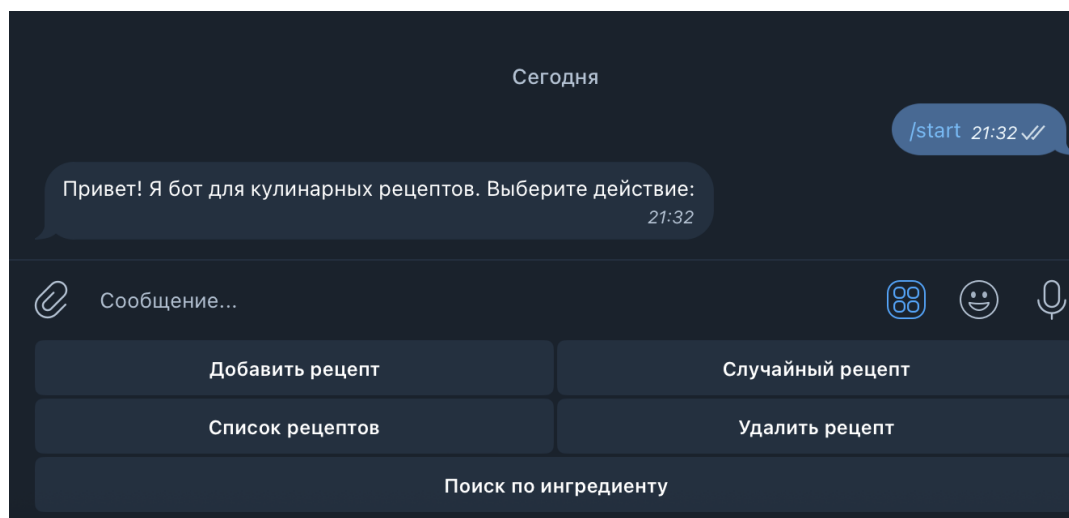
Cooking bot

Гудина Виктория 641 группа



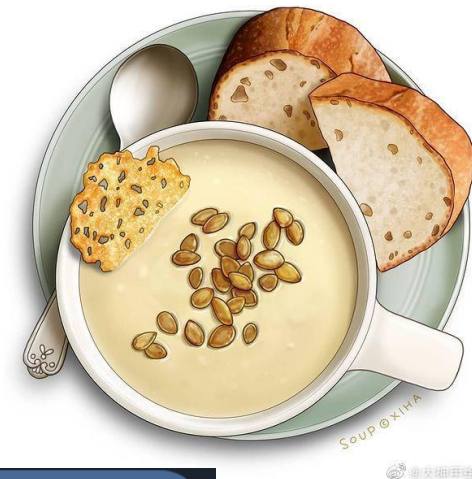
Данный бот имеет 5 основных функций:

- **Добавление рецептов**
- **Поиск рецептов:**
- **Случайный рецепт:**
- **Список рецептов:**
- **Удаление рецептов:**



Добавление рецептов

Пользователь может добавлять свои рецепты в формате "Название; Ингредиенты (через запятую); Описание".



Отправь рецепт в формате:

****Название; Ингредиенты (через запятую); Описание****

21:41

Добавить рецепт 21:41 ✓



Домашний лимонад; Лимоны - 3 шт, Апельсины - 2 шт, Вода (для сиропа) - 200 мл, Сахар - 200 г, Вода питьевая (холодная) - 2 л, Мята свежая (по желанию) - по вкусу;
Шаг 1 : Для сиропа соединяем 200 мл воды и 200 г сахара. Доводим до кипения и варим несколько минут, до полного растворения сахара.
Шаг 2 : Пока сироп варится и немного остывает, займёмся цитрусовыми. Фрукты моем. Выжимаем сок из 2 лимонов и 1 апельсина. Чтобы легче было давить сок, цитрусовые можно поставить на 30 секунд в микроволновку на высокую мощность, тогда они охотнее отдадут весь сок.
Шаг 3 : Оставшийся лимон и апельсин нарезаем кружочками. Кружочки апельсина можно разрезать пополам.
Шаг 4 : В большую стеклянную ёмкость (банку, лимонадник) выкладываем нарезанные фрукты, добавляем выжатый сок, сироп и заливаем 2 литрами холодной воды.
Количество сахара и лимонного сока регулируйте по вкусу. Также можно добавить немножечко свежей мяты.
Хорошо перемешиваем - лимонад готов.

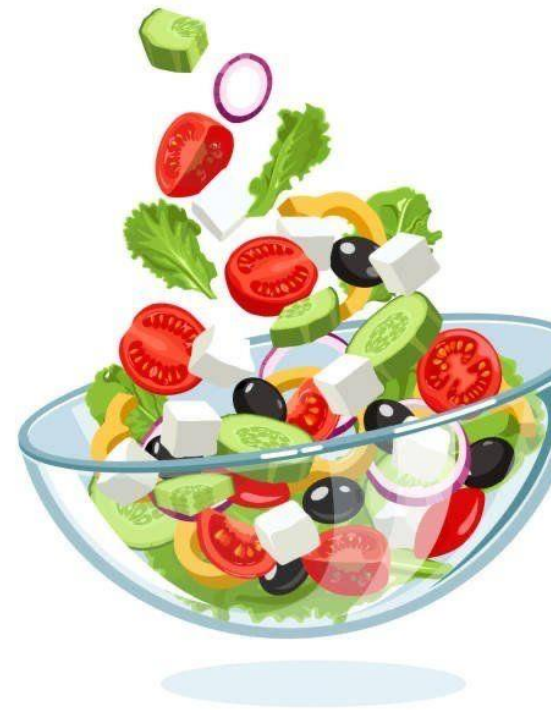
21:45 ✓

✓ Рецепт 'Домашний лимонад' добавлен! 21:45



Поиск рецептов:

Поиск рецептов по ингредиентам или названию.



Поиск по ингредиенту 21:48 ✓✓

🔍 Введите ингредиент, по которому хотите найти рецепты. 21:48

помидор 21:49 ✓✓

📌 **Салат из огурцов с помидорами**

📖 Шаг 1 : Ингредиенты салата из огурцов и помидоров доступны практически всегда.

Шаг 2 : Как приготовить салат из огурцов и помидоров:
Почистить и помыть лук. Порезать полукольцами.

Шаг 3 : Чеснок почистить и мелко порезать.

Шаг 4 : Огурцы помыть и нарезать.

Шаг 5 : Помидоры помыть и порезать полукольцами. Все овощи сложить в салатник.

Шаг 6 : Салат из огурцов и помидоров залить приготовленной из растительного масла, уксуса, соли и перца заправкой. Приятного аппетита.

🗨 Ингредиенты: Огурцы - 2 шт, Помидоры - 2-3 шт, Лук репчатый - 2 шт, Растительное масло - 2 ст.л, Уксус - 1 ст.л, Чеснок - 1-2 зубчика, Перец, Соль

21:49



Случайный рецепт:

Получение случайного рецепта из базы данных для вдохновения.



Случайный рецепт 21:52 ✓

Омлет на молоке

Шаг 1 : Яйца разбиваем в глубокую миску. Шаг 2 : Добавляем соль. Шаг 3 : Разбалтываем вилкой или венчиком до однородности. Шаг 4 : Вливаем молоко. Шаг 5 : Тщательно перемешиваем. Шаг 6 : В сковороде на среднем огне разогреваем растительное масло. Выливаем яичную смесь в сковороду. Шаг 7 : Убавляем огонь до минимума, накрываем сковороду крышкой и готовим омлет примерно 5 минут, до полного схватывания яичной массы. Шаг 8 : Нежнейший омлет на молоке готов. Приятного аппетита!

Ингредиенты: Яйца - 4 штуки. Молоко - 100 мл, Соль 0,25 ч. л. (для жарки) - 1 ст.ложка (10 - 21:52

Случайный рецепт 21:51 ✓

Салат из огурцов с помидорами

Шаг 1 : Ингредиенты салата из огурцов и помидоров доступны практически всегда. Шаг 2 : Как приготовить салат из огурцов и помидоров: Почистить и помыть лук. Порезать полукольцами. Шаг 3 : Чеснок почистить и мелко порезать. Шаг 4 : Огурцы помыть и нарезать. Шаг 5 : Помидоры помыть и порезать полукольцами. Все овощи сложить в салатник. Шаг 6 : Салат из огурцов и помидоров залить приготовленной из растительного масла, уксуса, соли и перца заправкой. Приятного аппетита.

Ингредиенты: Огурцы - 2 шт, Помидоры - 2-3 шт, Лук репчатый - 2 шт, Растительное масло - 2 ст.л, Уксус - 1 ст.л, Чеснок - 1-2 зубчика, Перец, Соль

21:51



Omelette



Список рецептов:

Просмотр списка всех добавленных рецептов.



Список рецептов 21:56 ✓✓



****Список рецептов:****



Омлет на молоке



Салат из огурцов с помидорами



Узбекский плов



Домашний лимонад

Выберите рецепт для подробностей или напишите его название.

21:56





Удаление рецептов:

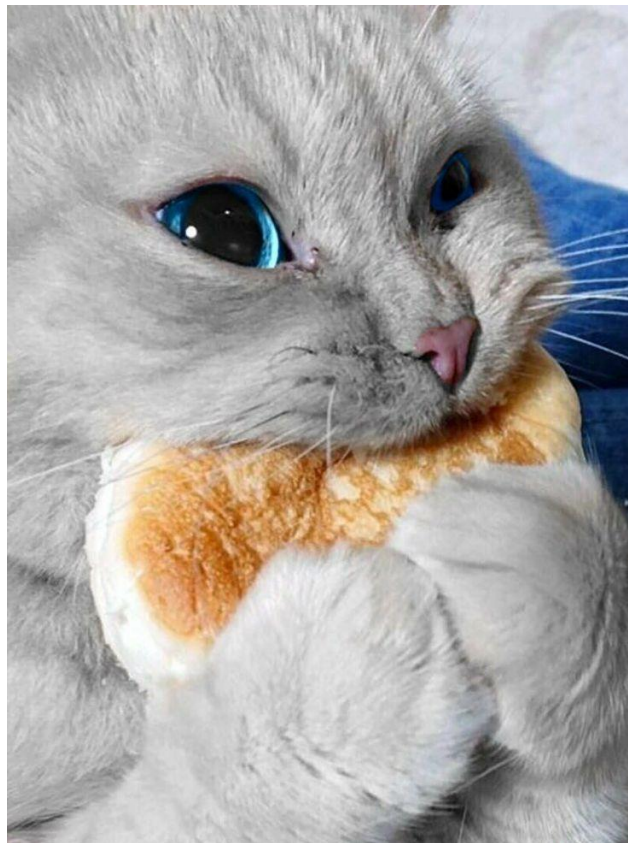
Удаление рецепта по его названию из базы данных.



В будущем ждет....

- Делиться рецептами с друзьями.
- Добавлять рецепты в избранное.
- Можно будет разделять рецепты (завтрак, обед, ужин и т.д)
- Искать рецепты по калориям.





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!

