

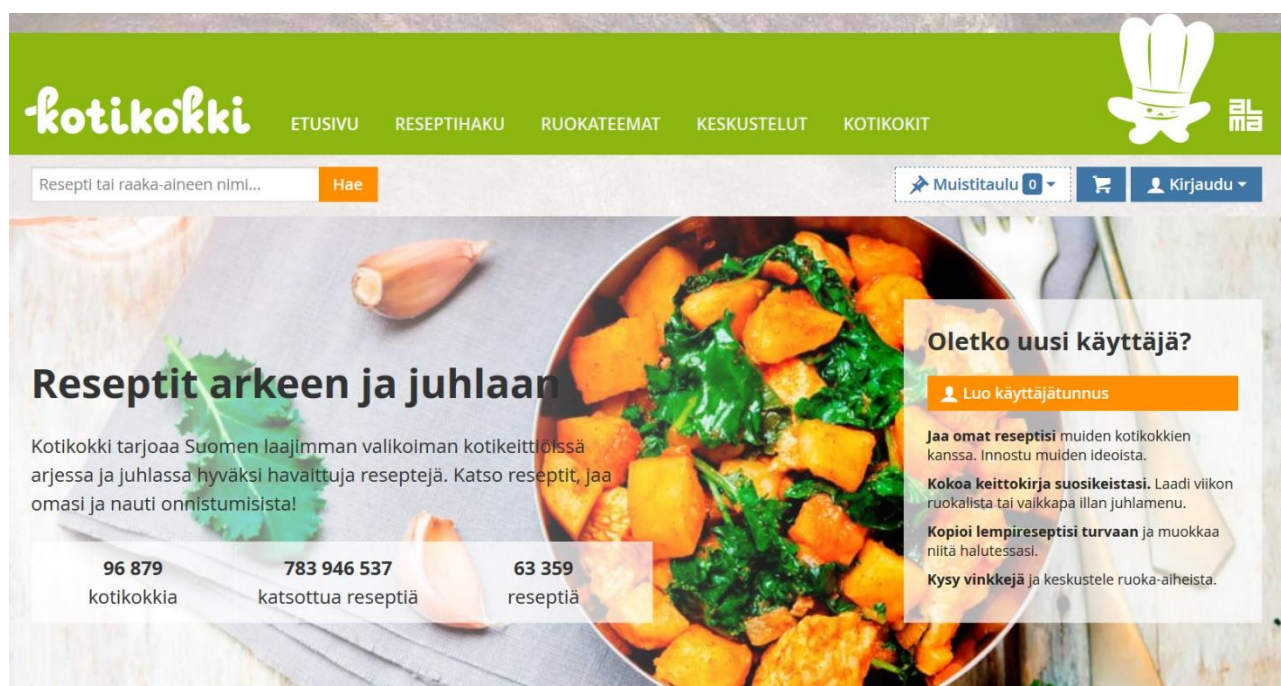
Kotikokki.net

Hyvää, maukasta ruokaa voi olla joskus vaikea tehdä - mukaan lukien, että se olisi myös terveellistä ja ravitsevaa.

Kotikokki on käyttäjilleen reseptitaivas, josta löytyy ohjeita arkeen ja juhlaan. Sivusto tarjoaa käyttäjilleen Suomen laajimman reseptivalikoiman, sekä kirjautumalla mahdollisuuden myös jakaa omia ohjeita ja tykätä muiden. Voit myös fiilistellä muiden kotikokkien kanssa ruuanlaitosta ja muista ruokaan liittyvistä asioista keskusteluosastolta.

Reseptit löydät helposti; ruokateemoittain, raaka-aineittain, päivän suosituimmat, gluteenittomat, kasvis, maidottomat - hyväksi havaittuja reseptejä löytyy laajasti.

A) Rekisteröinti



The screenshot shows the homepage of Kotikokki.net. The header is green with the logo and navigation links: ETUSIVU, RESEPTIHAKU, RUOKATEEMAT, KESKUSTELUT, KOTIKOKIT. A search bar is present with the text 'Resepti tai raaka-aineen nimi...' and a 'Hae' button. On the right, there are icons for 'Muistitaulu 0', a shopping cart, and 'Kirjaudu'. The main content area features a large image of a bowl of food. Text on the page includes 'Reseptit arkeen ja juhlaan', 'Kotikokki tarjoaa Suomen laajimman valikoiman kotikeittoissa arjessa ja juhlassa hyväksi havaittuja reseptejä. Katso reseptit, jaa omasi ja nauti onnistumisista!', and statistics: '96 879 kotikokkia', '783 946 537 katsottua reseptiä', and '63 359 reseptiä'. A sidebar on the right asks 'Oletko uusi käyttäjä?' and offers options like 'Luo käyttäjätunnus', 'Jaa omat reseptisi muiden kotikokkien kanssa.', 'Kokoa keittokirja suosikeistasi.', 'Kopioi lempireseptisi turvaan ja muokkaa niitä halutessasi.', and 'Kysy vinkkejä ja keskustele ruoka-aiheista.'

1. Mene sivustolle www.kotikokki.net

2. Kirjaudu oikealta yläkulmasta.

3. Jos sinulla on Facebook tunnukset, voit kirjautua myös niillä *Facebook-kirjautuminen* kohdasta. Jos ei, Luo Kotikokki tunnus.

4. Syötä etu-, sukunimesi, sähköpostiosoitteesi sekä keksi käyttäjätunnus ja salasana. Hyväksy palvelun käyttäjäehtoihin ja rekisteriselosteen raksista.

Rekisteröidy * = Pakollinen tieto

Käyttäjätunnus *	<input type="text"/>	Etunimi: *	<input type="text"/>
Sähköpostiosoite *	<input type="text"/>	Sukunimi: *	<input type="text"/>
Sähköpostiosoite uudestaan: *	<input type="text"/>	Sukupuoli:	<input type="text"/>
Salasana *	<input type="password"/>		
Salasana uudestaan *	<input type="password"/>		

Olen tutustunut palvelun käyttöehtoihin sekä rekisteriselosteeseen. Julkaisemalla materiaalia Kotikokki-palvelussa myönnän automaattisesti palveluntarjoajalle käyttöehtojen mukaiset oikeudet julkaisemaani materiaaliin.*
Rekisteröimällä vakuutan lukeneeni ja hyväksyväni Alma Median tietosuojainformaation.

[Luo käyttäjätunnus ja lähetä vahvistus sähköpostiin >](#)

Luo tunnus täyttämällä kaikki kentät huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota sähköpostiosoitteen oikeinkirjoitukseen, sillä tunnus vahvistetaan sähköpostin avulla.

Oletuksena mikään tiedoistasi ei näy muille käyttäjille. Kotikokki.net ei luovuta tietojasi kolmannen osapuolen haltuun.

Voit luoda tunnuksen myös helposti Facebookin avulla

[f Rekisteröidy Facebook-tunnuksellasi](#)

5. Sähköpostiisi on tullut aktivointilinkki, mene sähköpostiin ja klikkaa linkkiä niin käyttäjätilisi aktivoidaan.

Sähköposti on lähetetty osoitteeseen  Se sisältää aktivointilinkin, jota klikkaamalla tunnus aktivoidaan.


B) Asetukset

Lisää yleisasetuksiin tiedot, luvat ja tallenna, jonka jälkeen käyttäjäprofiilisi päivittyy. Voit myös lisätä oman profiiliin kuvan, esittelytekstin itsestäsi. Asetuksista voit vaihtaa salasanan.


C) Oma keittiö

Näet omat suosikkisi, kommentoinnit, keskustelut ja merkinnät, sekä oman profiilisi asetukset, ostoslistat, peukutukset, viestit, reseptikommentit yms. tarvittavat, tehdyt tiedot sivustolle.


Viimeisimmät reseptit

 Ei merkintöjä.


Suosikkireseptien kokoelmat

 Ei merkintöjä.

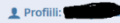
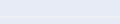
Uusimmat kommentit


 Ei merkintöjä.


Keskustelut ja merkinnät

 Ei merkintöjä.





Oma keittiö


 Profiili: 


 Omat ja kopioidut reseptit [+](#)


 Suosikkireseptien kokoelmat [+](#)

Ryhmit

-  Reseptikommentit
-  Peukut
-  Viestit
-  Kokkikaverit

 Ostoslistojen hallinta

 Asetukset

 Kirjautu ulos

D) Reseptit

1. Reseptihausta voit jaotella raaka-aineita, erikoisruokavalioita ja kategorioittain. Myös voit rajata hakua valmistusajalla. Parhaiten osuvat, uusimmat, peukutetuimmat ja aakkosittain olevat reseptit on myös jaoteltu.

Reseptihaku

Hakuehdoillasi löytyi 63 323 reseptiä

Kategoria

- Alkupalat
- Jälkiruoat
- Keitot
- Pizzat
- Kastikkeet ja marinadit
- Salaatit
- Suolaiset leivonnaiset
- Säilöntä
- Pääruoat
- Juomat
- Pastat ja nuudelit
- Makeat leivonnaiset
- Välipalat
- Leivät ja suolaiset
- Lisukkeet
- Vauvan ruoka

Pääraaka-aine

- Kasvikset
- Marjat ja hedelmät
- Punainen liha
- Makkara ja jauheliha
- Kana ja linnut
- Viljat ja riisi
- Kala ja äyriäiset
- Maitotuotteet ja kananmuna

Erikoisruokavalio

- Gluteeniton
- Sokeriton
- Kananmunaton
- Kasvisruoka
- Vegaani
- Maidoton
- Vähähiilihydraattinen
- Vähärasvainen

Valmistusaika

PARHAITEN OSUVAT

UUSIMMAT

PEUKUTETUIMMAT

AAKKOSITTAIN

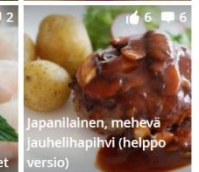
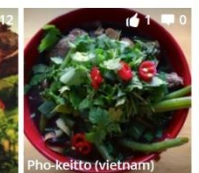
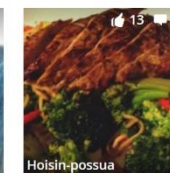
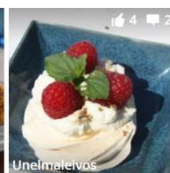


2. Ruokateemoittain löydät tietyt reseptit aihekokeroittain, kuten kesäkeittiö, juurekset, joulu, helppo arkiruoka yms.

Ruokateemat

Aamiainen ja brunssi

Aasialainen

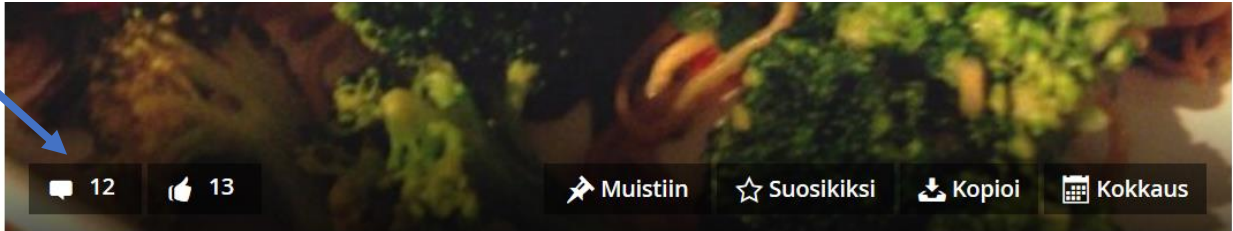


Amerikkalainen

Buffet-pöytään







3. Reseptien sivuilla löytyy *kommentointi*, *tykkäys*, merkitseminen *muistiin*, *suosikki*, *kopiointi* ja *kokkaus*, jotka mahdollistavat reseptin pysyvän muistissa. Ostoslistalle tarkoittaa raaka-aineiden listaus, mitä tarvitset kaupasta ostettaviksi. Voit myös seurata käyttäjiä, klikkaamalla *Seuraa*.



4 annosta | Valmistusaika 30 - 60 min


Raaka-aineet

 Ostoslistalle


- 1 kpl porsaan filee 
- 8 rkl Hoi Sin-kastiketta 
- 2 tl kiinalaista viisimaustetta 
- oljya paistamiseen 

Kommentit



 Reseptin tekijä

Taman kokkaaminen hoituu nopeasti ja maistuu kiinalaisen ruoan ystävälle.

 Seuraa