

*Le coin
des applis*

Gens.Clic
Espace Public Numérique de Nivelles



Kitchen Stories

Géraldine Masse ©2010

Kitchen Stories en quelques mots

Cette application propose des milliers de recettes étape par étape. Vous pourrez trouver une recette en utilisant la fonction de recherche, de cette façon vous pourrez définir des critères précis (restrictions alimentaires, niveau de difficulté,...). Quel que soit votre niveau, vous n'aurez pas de difficultés à cuisiner grâce aux vidéos, aux nombreux outils et conseils. L'appli permet de créer une liste de courses en suivant la recette sélectionnée. De plus vous aurez la possibilité de partager vos propres recettes avec la communauté Kitchen Stories.

Les fondateurs de Kitchen Stories sont Mengting Gao et Verena Hubertz. Passionnés de cuisine, ils ont décidé de créer cette appli, lancée en 2014.

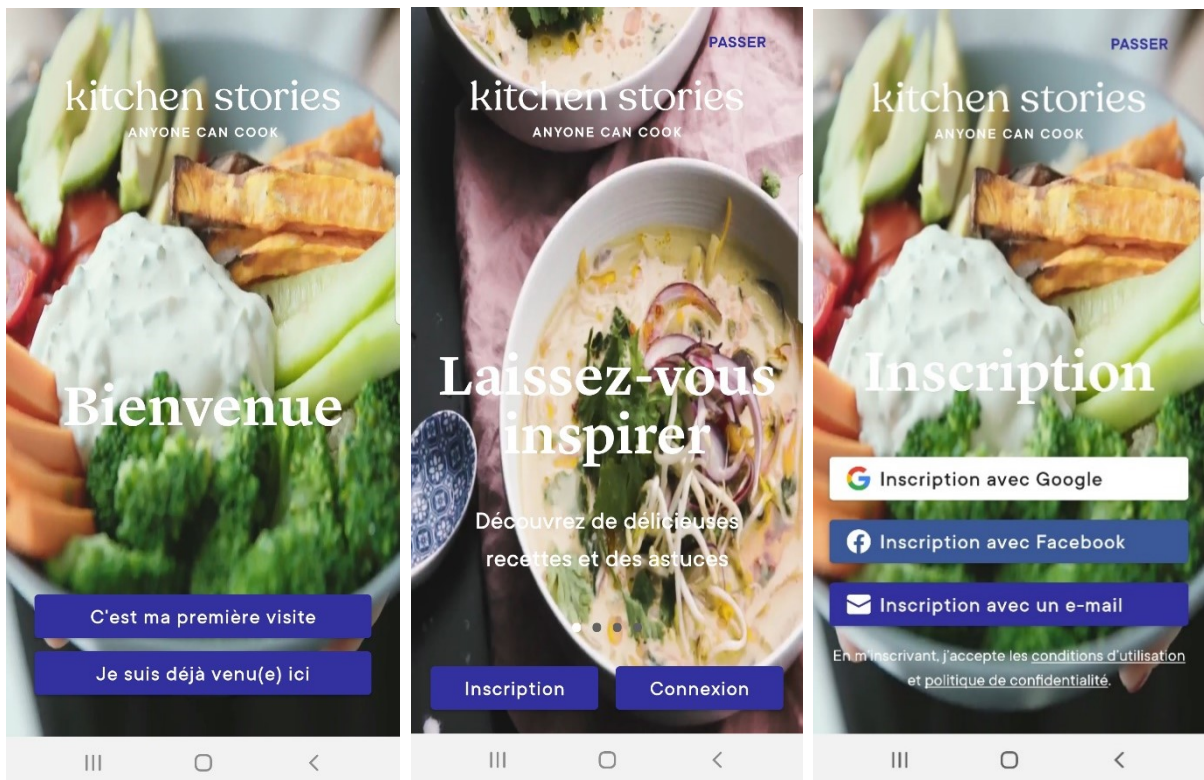
Android et iOS.

Gratuit.

Utiliser Kitchen Stories

Se connecter

Lorsque vous utilisez l'application pour la première fois, vous devrez vous connecter. Choisissez l'option qui vous correspond et une méthode de connexion.

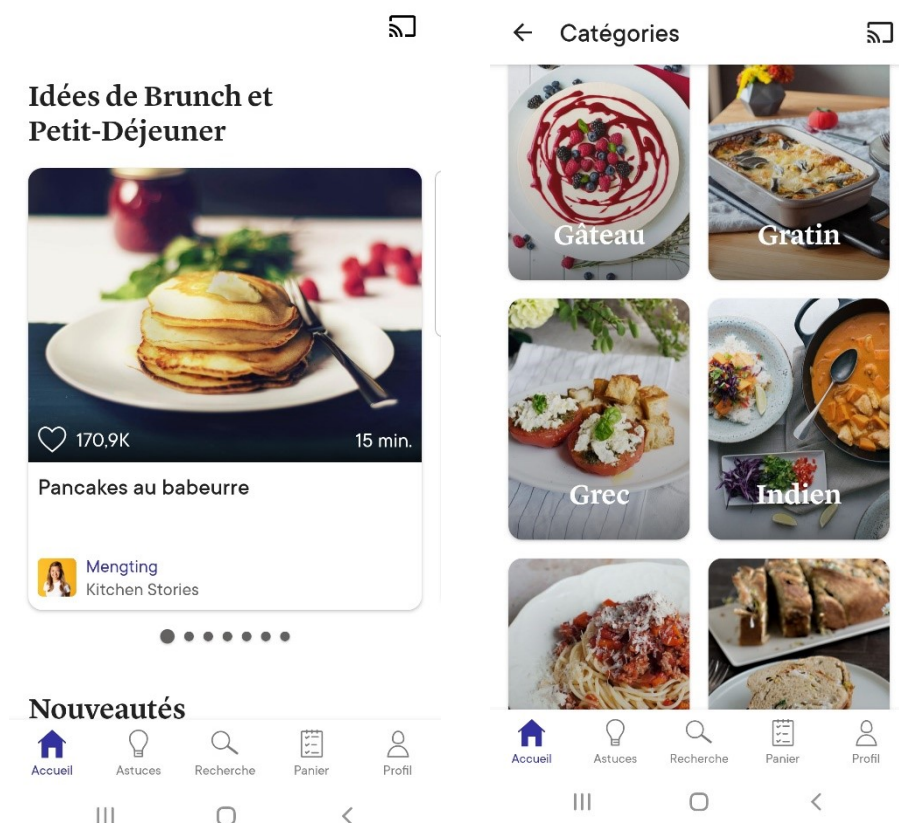


L'accueil :

Une fois connecté, vous arrivez sur la page d'accueil de l'application. Vous y trouverez différents thèmes et différentes catégories.

Thèmes : idées de brunch et petit-déjeuner, nouveautés, dîners classiques et savoureux, recettes faciles de poulet, pâtes en semaine, pour un moment de douceur, inspiration d'Asie, plats végétariens, nos recettes vegan favorites, smoothies & co, les fruits de mer en vedette, un gâteau pour chaque occasion, soupes irrésistibles.

Catégories : aliment réconfort, allemand, américain, approuvé par les enfants, asiatique, asperges, barbecue, biscuits, bœufs, boulangerie de Noël, britannique, carnaval, chaleur en hiver, chinois, chocolat, cocktails, déjeuner emballés, délices glacés, dessert, dessert rapide, dîner, dîner de la semaine, européen, fête des mères, français, fruits de mer, gâteau, gratin, grec, indien, italien, juif, la Saint-Valentin, les fraises, low carb, Méditerranée, mexicain, moins de 400 kcal, moins de 7 ingrédients, morsure rapide, Moyen-Orient, Noël, pain, Pâques, patates, pâtes, pâtisserie, petit-déjeuner, pizza, plats cuisinés en 20 minutes, plat unique, potimarron, poulet, pour le grand jeu, recette d'automne, recettes pour le printemps, recettes pour l'été, repas de fête, salades, sans alcool, sans viande, soupe, végétalien, végétarien, vietnamien.



Ouvrir une recette :

Lorsque vous appuyez sur une recette, celle-ci s'affiche :

Le coin des applis : Kitchen Stories

The screenshot displays the Kitchen Stories app interface for a recipe titled "Spaghetti façon Carbonara version express". The main image shows a plate of spaghetti topped with sauce, cheese, and herbs. The recipe is by Verena, the founder of Kitchen Stories. It has 370 reviews and 177 photos. The difficulty is marked as "Facile" (Easy). The preparation time is 20 minutes, cooking time is 0 minutes, and resting time is 0 minutes. The recipe is highly rated with 412 notes and 93.6K likes. A "Sauvegarder" (Save) button is visible. The ingredients list includes 250g spaghetti, 50g mushrooms, 1 small onion, 70g smoked bacon, 100ml thick cream, 50ml chicken stock, 60g grated parmesan, vegetable oil, salt, and pepper. A "Liste de courses" (Shopping list) button is present. Below the ingredients, there are video thumbnails for "Comment râper du fromage" (0:36 min, 347.9K views) and "Comment..." (1:10 min, 65K views). The "USTENSILES" (Tools) section lists a large pot, strainer, cutting board, knife, and frying pan. The "INFOS NUTRITIONNELLES" (Nutritional info) section shows 789 calories, 37g protein, 32g fat, and 91g carbohydrates. The "ÉTAPE 1/5" (Step 1/5) section shows a video of spaghetti being added to a pot of water. A "Cuisiner maintenant !" (Cook now!) button is prominently displayed at the bottom of the recipe card.

Spaghetti façon Carbonara version express

Verena
Fondateur, Kitchen Stories

CRITIQUES
370 commentaires - 177 photos

DIFFICULTÉ: Facile 🍷

20 min. 0 min. 0 min.
Préparation Cuisson Repos

INGREDIENTS

250 g spaghetti
50 g champignons
1 oignon (petit)
70 g bacon fumé
100 ml crème fraîche épaisse
50 ml bouillon de volaille
60 g parmesan (râpé)
huile de cuisson végétale
sel
poivre

412 notes
93,6K SAUVEGARDER

VIDÉOS D'APPRENTISSAGE

Comment râper du fromage
0:36 min. · 347,9K vues

Comment...
1:10 min. · 65K vues

USTENSILES
grande casserole, passoire, planche à découper, couteau, grande poêle à frire, cuillère de cuisine

INFOS NUTRITIONNELLES

Cal	Protéines	Lipides	Glucides
789	37 g	32 g	91 g

ÉTAPE 1/5

250 g spaghetti
grande casserole - passoire

Cuire les spaghettis conformément aux instructions du fabricant dans de l'eau salée pendant 10 à 12 minutes pour obtenir une cuisson al dente.

Vous y trouverez :
Une photo de la recette.

Le coin des applis : Kitchen Stories

Le score obtenu sur 5 étoiles.

Le nombre de notes.

Le nombre de personnes qui ont mis cette recette en favoris.

Un bouton pour sauvegarder la recette.

La personne qui a partagé cette recette.

Les commentaires des utilisateurs : appuyez sur Lire.

Les photos de la recette réalisée par les utilisateurs.

Le niveau de difficulté.

Le temps de préparation/cuisson/repos.

La liste des ingrédients : appuyez sur le bouton + ou le bouton – selon le nombre de portions que vous souhaitez. Appuyez sur le bouton Liste de courses pour ajouter les ingrédients à votre liste.

Des vidéos d'apprentissage sur des techniques nécessaires pour la recette.

Liste des ustensiles.

Les infos nutritionnelles : calories, protéines, lipides, glucides.

La recette, étape par étape (avec photos).

Si vous appuyez sur le bouton Cuisiner maintenant !, vous aurez directement les étapes de la recette. Glissez ou utilisez les boutons numérotés du bas pour passer aux étapes suivantes.

Cuisiner maintenant !



🛒 250 g spaghetti
🧺 grande casserole - passoire

Cuire les spaghettis conformément aux instructions de l'emballage, dans de l'eau salée bouillante pendant environ

9 - 12 min. ⌚ pour obtenir une cuisson al dente.

Egoutter puis réserver



🛒 50 g champignons - 1 oignon - 70 g bacon
🧺 planche à découper - couteau

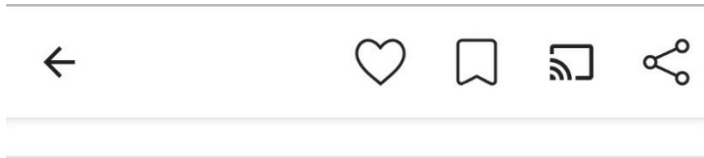
Couper les champignons en fines tranches. Faire des petits dés d'oignon et de bacon.

01 02 03 04 05 F

01 02 03 04 05 F

Le coin des applis : Kitchen Stories

Lorsque vous êtes dans la recette, vous pouvez à tout moment :



Revenir à l'écran précédent.

Ajouter la recette à vos favoris.

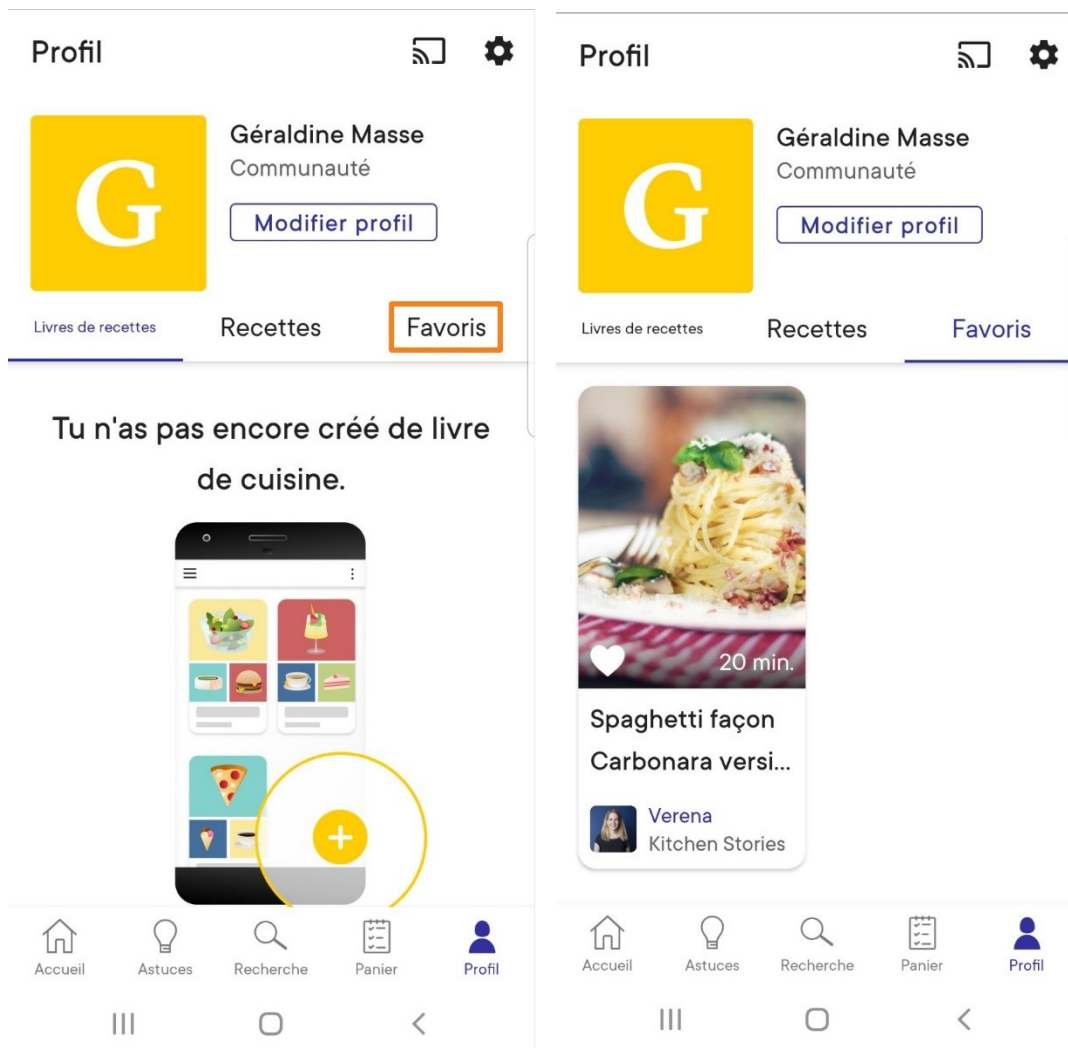
Enregistrer la recette.

Caster la recette, sur votre TV par exemple.

Partager la recette (via l'appli que vous souhaitez).

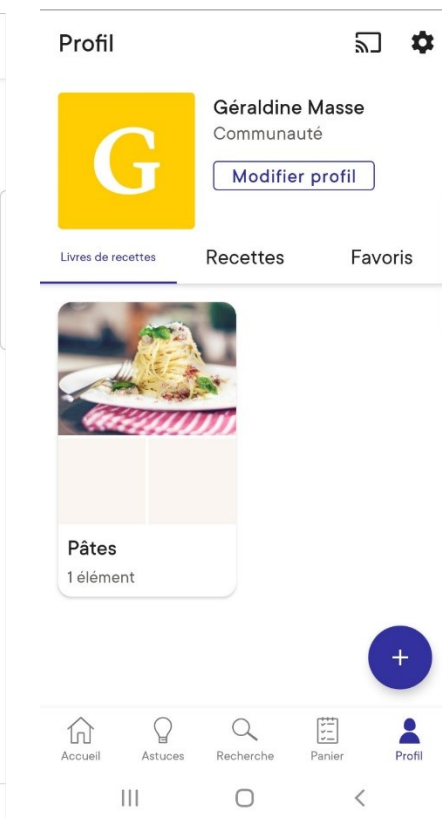
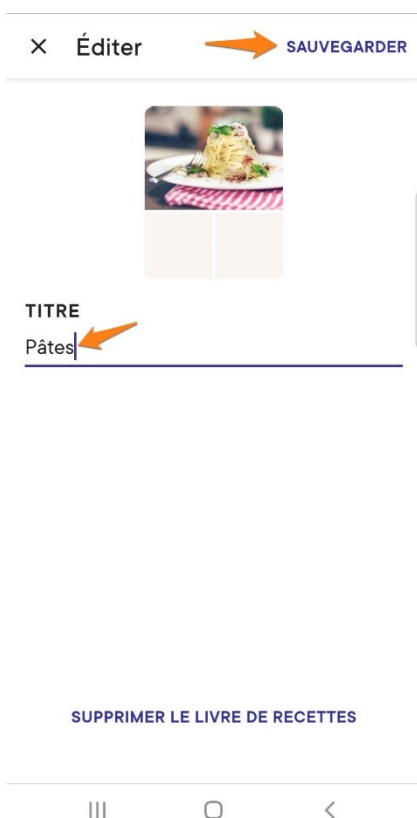
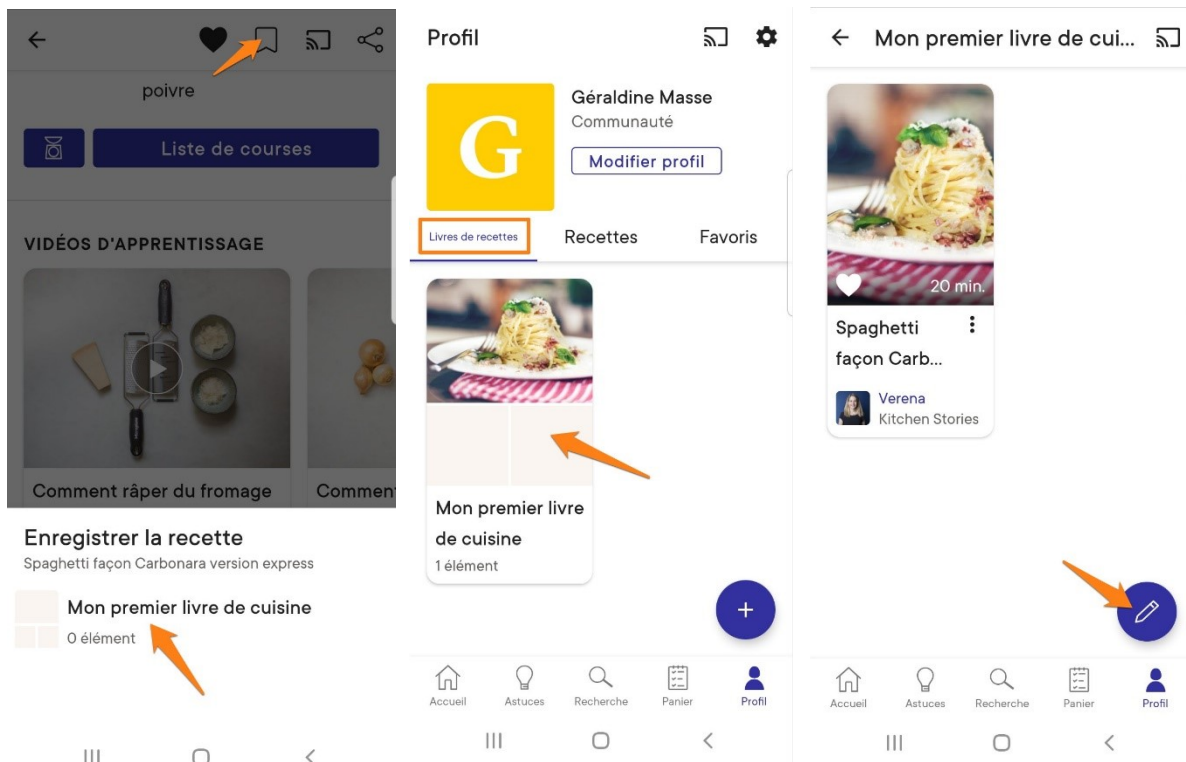
Ajouter une recette aux favoris :

Le cœur est alors rempli pour vous signifier que la recette est enregistrée dans vos favoris. Dans votre profil, vous retrouverez cette recette dans la partie Favoris.



Enregistrer une recette :

Dans Kitchen Stories, vous avez la possibilité de créer des livres de recettes. Vous pourrez ainsi classer vos recettes par catégories. Dans ces livres vous pouvez enregistrer toutes les recettes que vous souhaitez. Appuyez sur l'icône, choisissez le livre de recettes dans lequel l'ajouter. Par défaut si vous n'avez pas encore créé de livre, il s'appelle **Mon premier livre de recette**. Dans votre profil, dans la partie **Livres de recettes** appuyez sur celui-ci, ensuite appuyez sur le crayon pour l'éditer. De cette façon vous pourrez modifier le nom de votre livre. Enregistrez vos modifications.



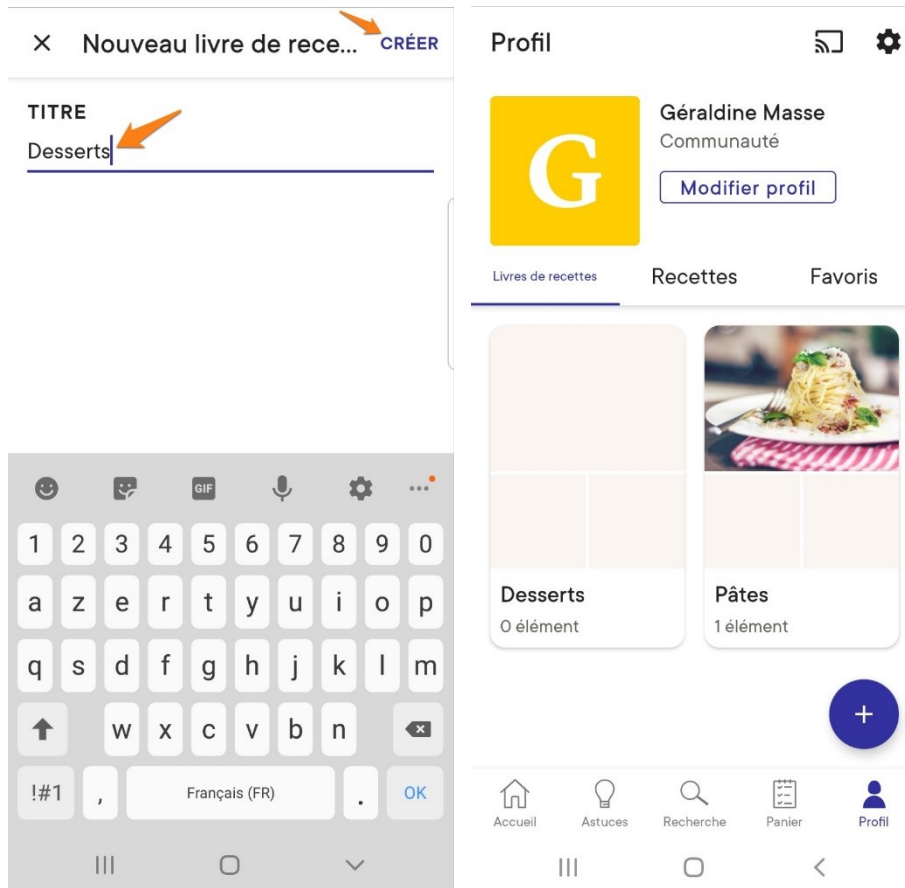
Le coin des applis : Kitchen Stories

Créer un livre de recettes :

Lorsque vous êtes dans votre profil (appuyez sur l'icône dans le coin inférieur droit), choisissez la partie Livres de recettes. Appuyez ensuite sur le +.



Donnez un titre à ce livre et appuyez sur **Créer**.



8

Ajouter une recette :

Pour pouvoir ajouter une recette personnelle, vous devez modifier la langue de l'application :

Lorsque vous êtes dans votre profil, appuyez sur les paramètres/Langues/English (vous pouvez aussi opter pour l'allemand ou le chinois). Sortez des paramètres. Vous avez maintenant un bouton **Create** à la place de l'outil de recherche.

Ce bouton ouvre l'outil **Create recipe**. Remplissez chaque étape de la recette. Appuyez sur le bouton Next pour valider et passer à l'étape suivante. Le bouton preview permet de visualiser votre recette.

Le coin des applis : Kitchen Stories

Changer la langue :

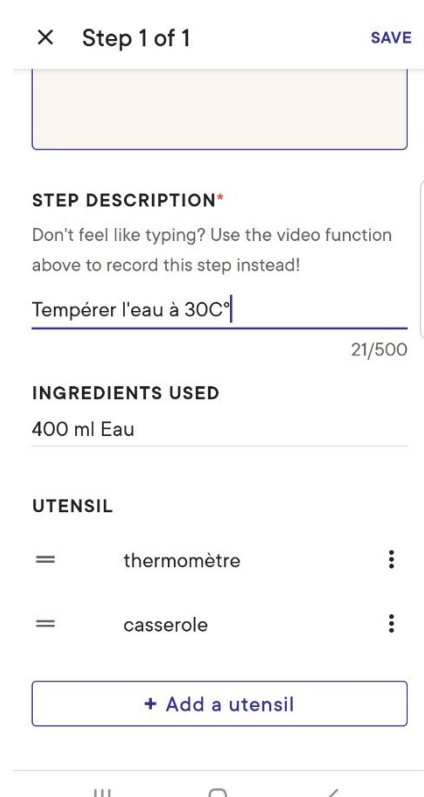
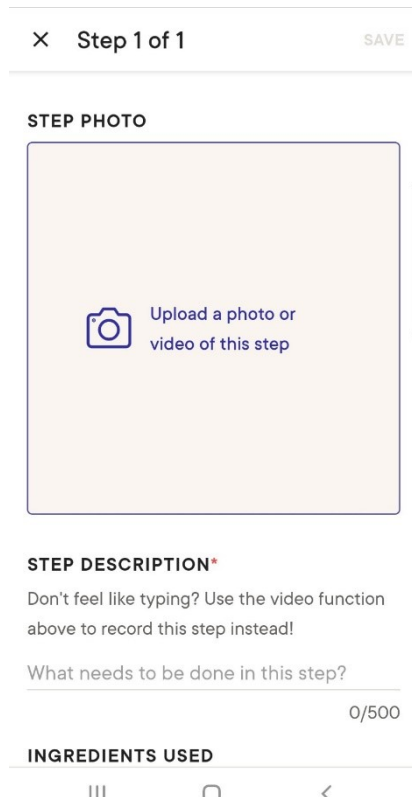
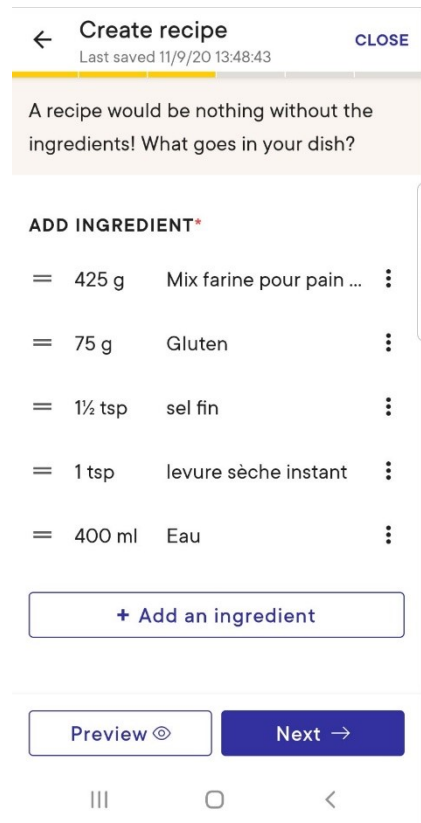
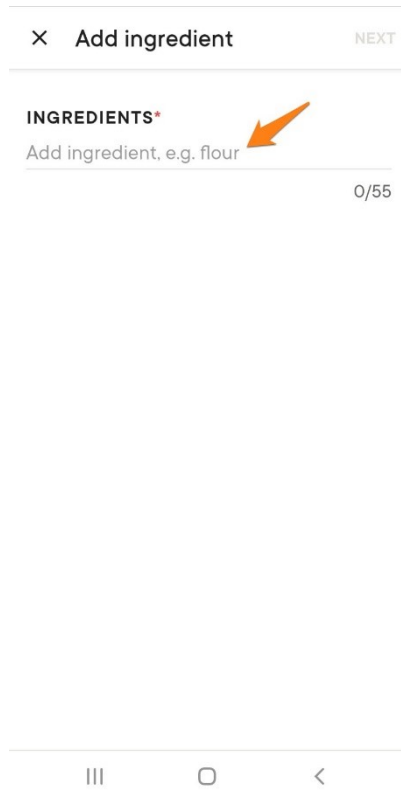
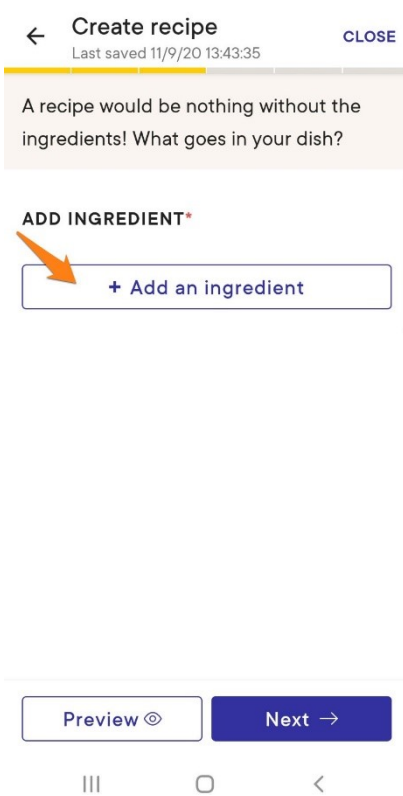
The image shows two screenshots from the Kitchen Stories app. The left screenshot displays the user profile 'Géraldine Masse' with a settings gear icon highlighted. The right screenshot shows the 'Langues' (Languages) settings screen. In the 'SYSTÈME' section, 'Langues' is highlighted. Below, 'English' is selected in the 'RÉGULIÈREMENT ACTUALISÉE' section. Other options include 'Deutsch' and '中文'. A '9' in a green circle is visible on the right side of the image.

Créer une recette :

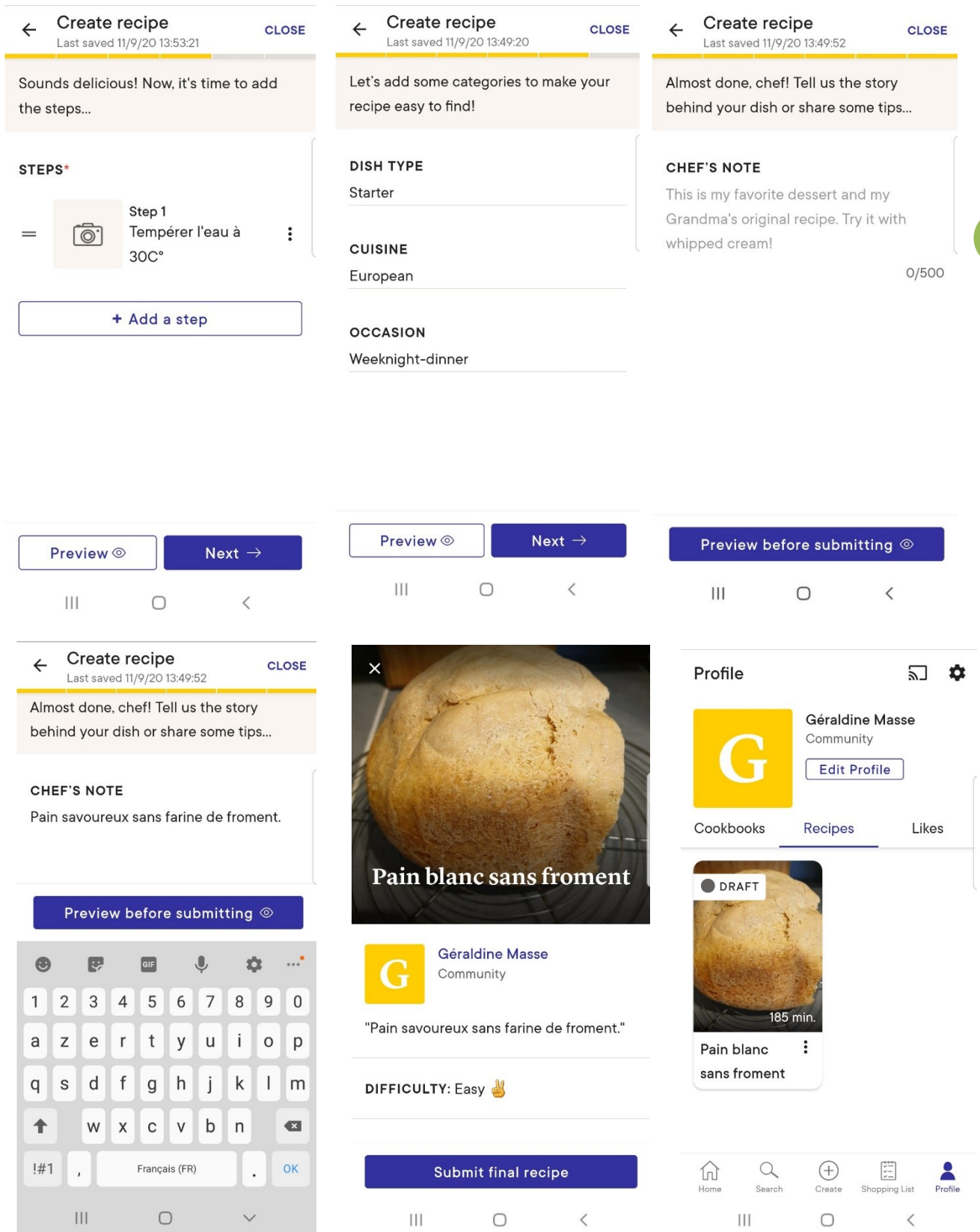
Nom, photo, nombre de portions, niveau de difficulté, temps de préparation, ingrédients, étapes, catégories, notes.

The image shows three screenshots from the Kitchen Stories app. The left screenshot displays a recipe card for 'How to Make the Perfect Pizza Dough' by Lisa Schölzel, featuring a photo of pizza dough. The middle screenshot shows the 'Create recipe' form with the title 'Pain blanc sans froment' and a photo of a loaf of bread. The right screenshot shows the 'Create recipe' form with fields for 'NAME YOUR RECIPE*', 'ADD A RECIPE PHOTO', 'PORTION TYPE*' (set to 8 servings), 'DIFFICULTY' (set to Easy), and 'PREP TIME*' (set to 180 min). The 'Create' button in the bottom navigation bar is highlighted in the left screenshot.

Le coin des applis : Kitchen Stories

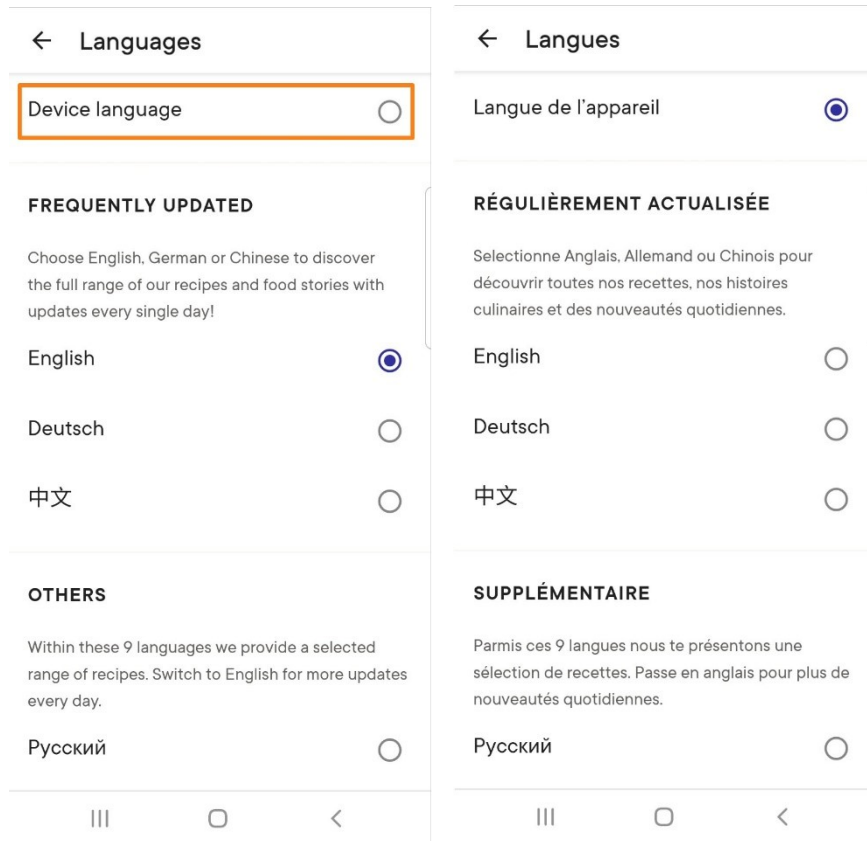


Le coin des applis : Kitchen Stories

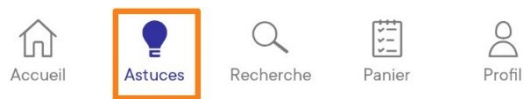


Pour l'instant, votre recette est enregistrée comme brouillon (Draft). Appuyez sur le bouton **Preview before submitting** pour visualiser votre recette avant de la soumettre. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **Submit final recipe** pour soumettre la recette. N'oubliez pas de remettre votre application en français.

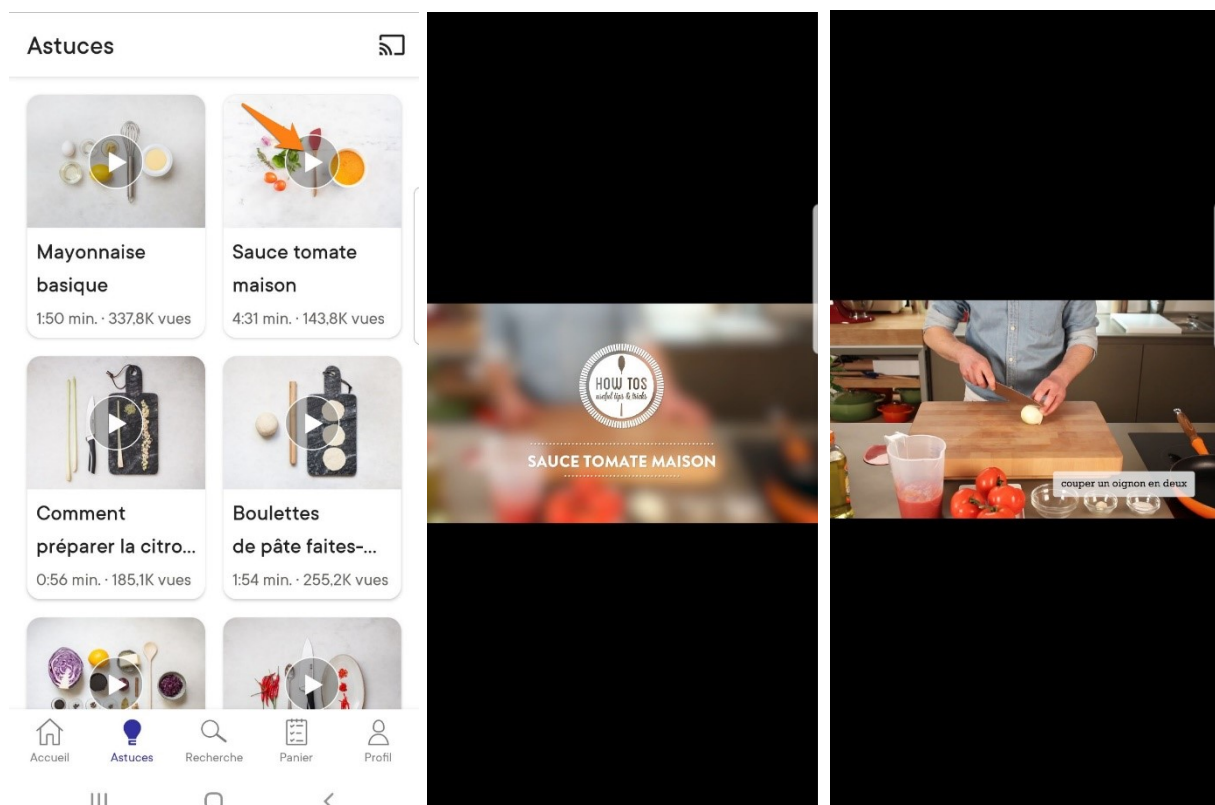
Le coin des applis : Kitchen Stories



Les astuces :



Si vous appuyez sur le menu Astuces (placé à côté de l'accueil, dans le bas de l'appli), vous trouverez toute une liste de vidéos pour vous apprendre à réaliser certaines techniques. Une sauce tomate maison par exemple :



L'outil de recherche :

Appuyez sur la **loupe** pour activer l'outil de recherche. Vous pouvez utiliser le champ de recherche où l'une des catégories. Lorsque vous êtes dans la liste des résultats de votre recherche, vous pouvez modifier le critère de tri et filtrer vos résultats.

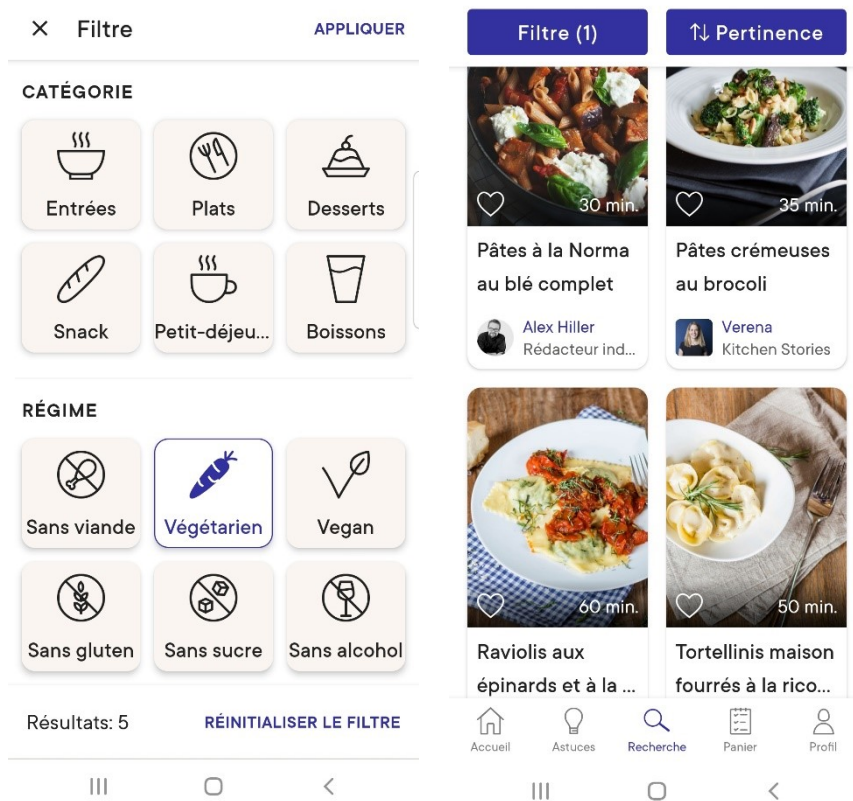
1) Recherche par catégorie :

The screenshot displays the search results for 'Pâtes' in the Kitchen Stories app. The interface is divided into several sections:

- Search Bar:** At the top, there is a search bar containing 'Pâtes' and a search icon.
- Filter and Sort Options:** Below the search bar, there are buttons for 'Filtre' and 'Pertinence' (sorted by relevance).
- Recipe Grid:** A grid of recipe cards is shown. The first card is 'Les traditionnelles...' by Team Kitchen Stories, with a 70-minute preparation time. The second card is 'Spaghetti tout-en-un' by Verena Kitchen Stories, with a 25-minute preparation time. Other cards are partially visible below.
- Filter Panel (Left):** A vertical panel on the left offers various filter categories:
 - Trouvez des recettes en ligne:** Includes a 'COOKBOOK+' button.
 - Categories:** Pâtes, Plats, Asiatique, Rapide, Sans viande, Desserts.
 - TOUTES LES RECETTES:** A navigation bar with icons for Accueil, Astuces, Recherche, Panier, and Profil.
- Filter Panel (Right):** A vertical panel on the right allows users to change the sorting criteria:
 - Changer le critère de tri:** Options include Pertinence (selected), Aime, Notes, Commentaires, Calories, Temps de préparation, and Date de publication.
- Filter Panel (Bottom):** A detailed filter panel at the bottom is organized into sections:
 - CATÉGORIE:** Entrées, Plats, Desserts, Snack, Petit-déjeu..., Boissons.
 - RÉGIME:** Sans viande, Végétarien, Vegan, Sans gluten, Sans sucre, Sans alcool.
 - CUISINE:** Chinoise, Italienne, Européenne, + PLUS DE CUISINES.
 - INGRÉDIENTS PRINCIPAUX:** Légumes, Poulet, Pâtes, + PLUS D'INGRÉDIENTS.
 - OCCASION:** Dîner en semaine, Prévu d'avance, Pour invités, + PLUS D'OCCASIONS.
 - TYPE:** Recettes, Astuces, Articles.

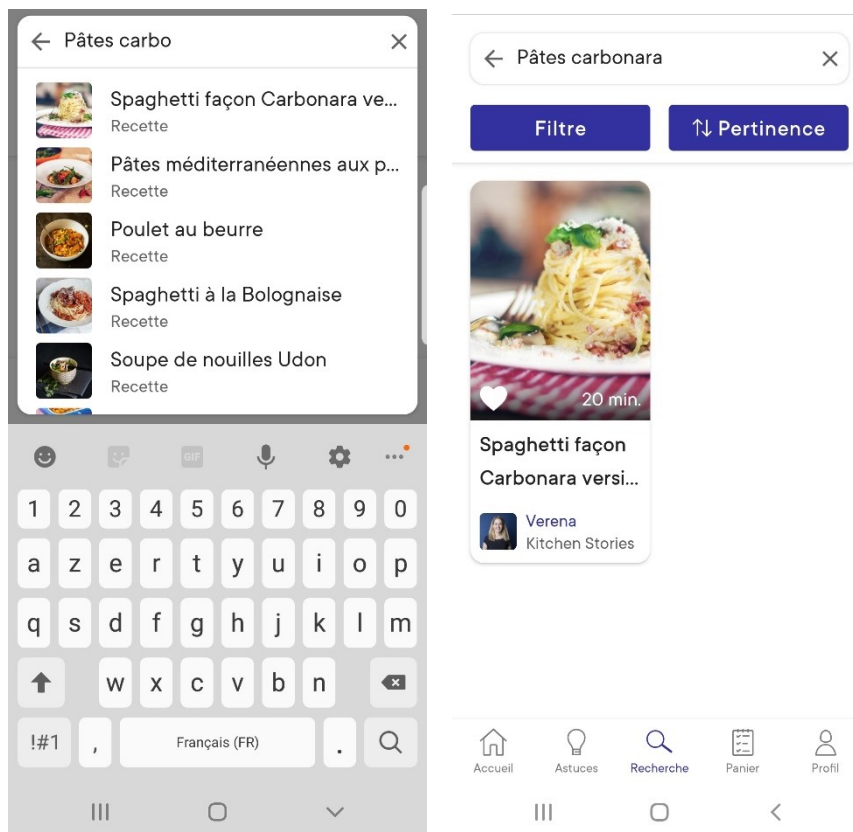
Le coin des applis : Kitchen Stories

Par exemple, un filtre Végétarien.



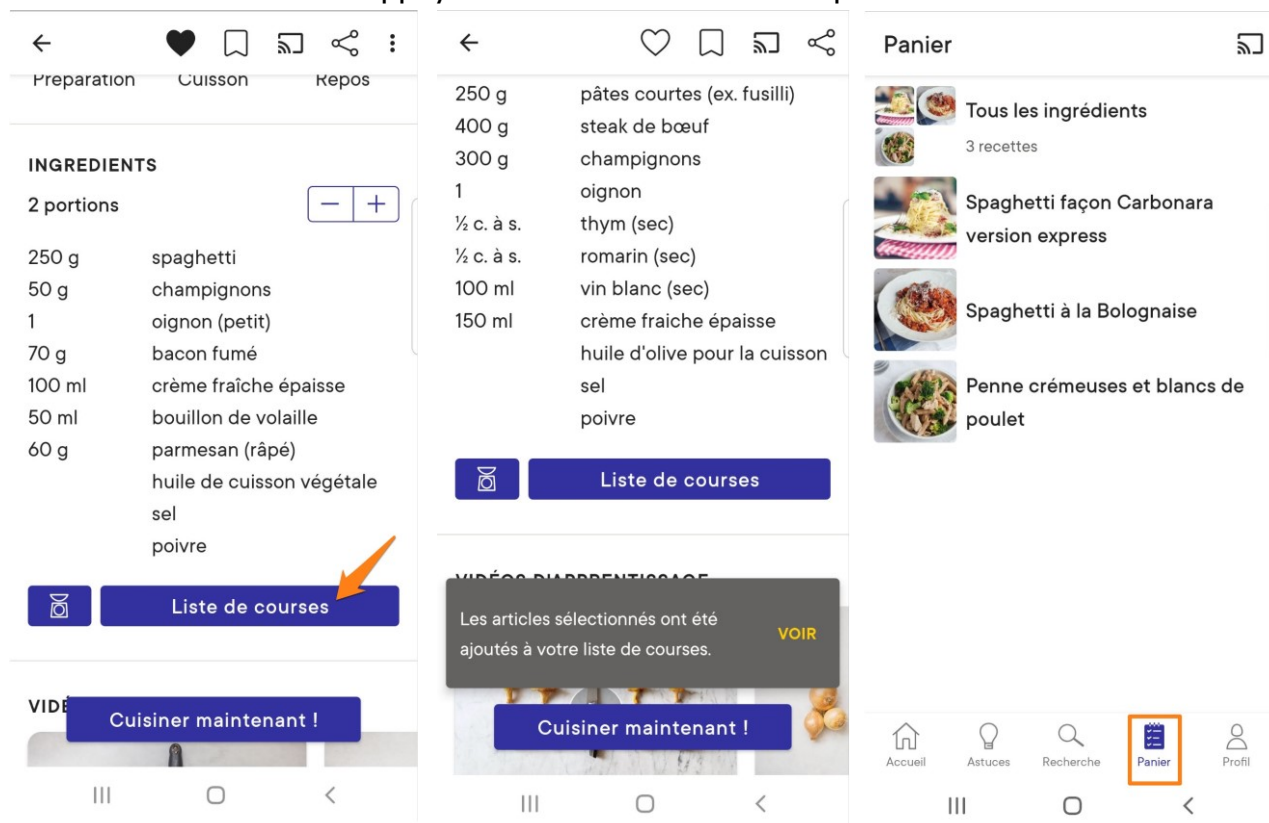
14

2) Recherche avec le champ :

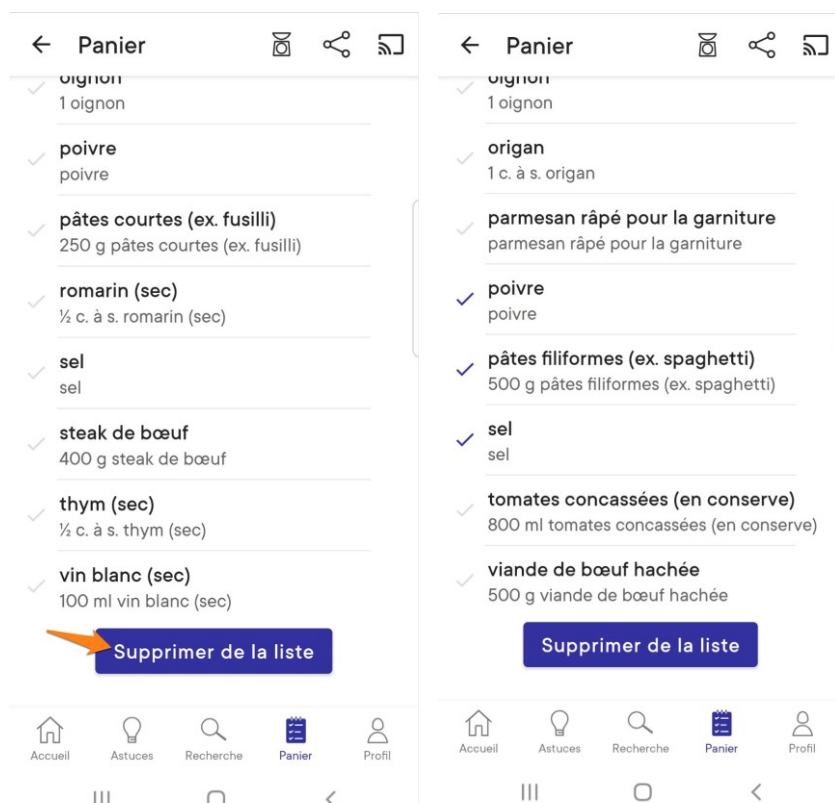


Le panier :

Pour vous aider à faire votre liste de courses, lorsque vous ouvrez une recette, au niveau de la liste des ingrédients, vous trouverez un bouton **Liste de courses**. Lorsque vous appuyez sur ce bouton, les ingrédients s'ajoutent automatiquement à votre liste de courses. Si vous appuyez sur le menu Panier, vous retrouverez les différentes listes créées. Appuyez sur la recette souhaitée pour afficher la liste.

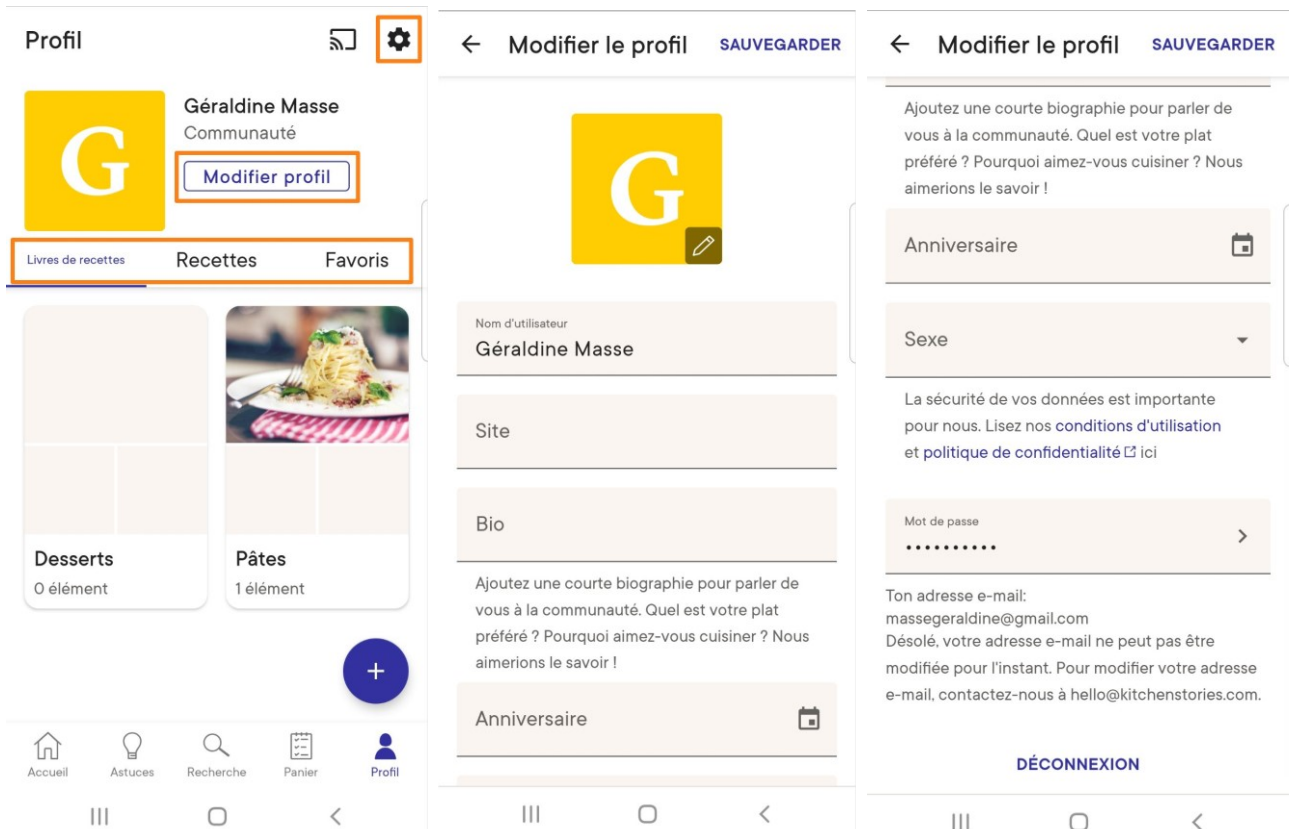


Appuyez sur les ingrédients lorsque vous les avez afin de les cocher. Pour supprimer une recette de la liste, ouvrez-la et appuyez sur **Supprimer de la liste**.



Le profil :

Comme vu précédemment, dans le menu profil vous retrouvez vos livres de recettes, vos recettes personnelles et les recettes que vous avez placées en favoris. Vous pouvez également modifier votre profil et accéder aux paramètres.



16

Langues : comme vu pour ajouter une recette personnelle, vous pourrez modifier la langue.

Mesures : choisissez entre US et Metric.

Lecture automatique des vidéos : choisissez entre les différentes options.

Notifications : désactivez si vous le souhaitez.

Affichage : choisissez entre les réglages par défaut, le mode clair ou le mode sombre.

Qui sommes-nous

Note l'appli

Commentaires






Partager avec un ami

Informations légales

Restaurez des achats

Le coin des applis : Kitchen Stories

SYSTÈME

-  Langues
-  Mesures
-  Lecture automatique des vidéos
-  Notifications
-  Affichage

VOIR PLUS

-  Qui sommes-nous
-  Note l'appli
-  Commentaires
-  Partager avec un ami
-  Informations légales
-  Restaurez des achats





Table des matières

Kitchen Stories en quelques mots	2
Utiliser Kitchen Stories	2
Se connecter	2
L'accueil :	3
Ouvrir une recette :	3
Ajouter une recette aux favoris :	6
Enregistrer une recette :	7
Créer un livre de recettes :	8
Ajouter une recette :	8
Les astuces :	12
L'outil de recherche :	13
1) Recherche par catégorie :	13
2) Recherche avec le champ :	14
Le panier :	15
Le profil :	16
Table des matières	18