

Инструкция по составлению текстов в рецептах для авторов

Основной текст

1. Заполняйте текст в рецептах в соответствии с [Правилами добавления публичных рецептов](#) и [Правилами работы с платными рецептами](#).
2. Следите, чтобы повествование в рецепте шло в повелительном наклонении, множественном числе, в вежливой форме. Например, «тщательно вымойте овощи под проточной водой, очистите их».
3. Проверьте порядок шагов и при необходимости скорректируйте его.
4. Обязательно проверьте список дисклеймеров в описании под шагами. По необходимости добавьте отсутствующие дисклеймеры, выбрав их в меню редактирования рецепта (не более 5 в рецепте): Описание-Вставить-Дисклеймер. Примечание: дисклеймеры БЕЗ ссылок на соответствующие статьи можно интегрировать в текст рецепта, не добавляя отдельно в описание под шагами.
5. Везде, где указано время приготовления, прописывайте слово «примерно», «приблизительно», а также указывайте, если это уместно, что время приготовления может отличаться в зависимости от особенностей техники и т.д.
6. Если это рецепт выпечки, обязательно указывайте, что муки может понадобиться чуть больше или меньше, чем указано в ингредиентах.
7. Если в рецепте используется масло для жарки, в примечании к ингредиенту обязательно напишите фразу такого смысла: «примерное количество для жарки, в зависимости от объёма сковороды». В описание добавьте соответствующий дисклеймер.
8. Следите, чтобы текст в шагах не был скучным. Если это возможно, дополните его уместной информацией, лайфхаком или советом. Также вы можете объединить два или три простых шага в один, если это не усложнит процесс готовки по рецепту и не снижает информативность и наглядность. В таких случаях лучше советоваться с админом, а также сохранить фото объединенных шагов, если вдруг понадобится в дальнейшем их восстановить. Учитывайте, что шагов в рецепте должно быть не менее 5.

9. В тексте рецепта (в шагах) не должно быть указано количество ингредиентов, так как каждый пользователь может отрегулировать его под свои потребности. Если в тексте нужно указать точное количество того или иного продукта, который используется частями, то допускается написать «возьмите 30 граммов масла от общего количества». Но если по рецепту возможно избежать точных формулировок и не запутать при этом пользователей, то напишите, например, «возьмите половину масла от общей массы» и т.д.. Старайтесь писать понятно, не двусмысленно, чтобы не запутать пользователей!

Описание рецепта

В раздел Описание можно добавлять следующую интересную информацию: краткая история, кому интересен рецепт, замены ингредиентов, советы по выбору ингредиентов, варианты подачи, условия хранения, диетические адаптации, профессиональные советы, интересные факты. Здесь же добавляются дисклеймеры.

Последние штрихи

1. Напишите текст рекламного анонса, он должен быть кратким, емким, побуждающим приготовить блюдо. Важно! В анонсе не должно быть названия блюда!
2. В разделе «Чем интересен и полезен рецепт» напишите более развернуто о преимуществах блюда, способах подачи и др., если это уместно. Обязательно используйте название рецепта!