**Сайт о кулинарии для хозяек с рецептами**

1. По видам блюд

* Салаты. Мясные. Овощные. С морепродуктами.
* Супы. С мясом. Овощные. Супы-пюре.
* Вторые блюда. С мясом. С птицей. Запеченные. Жареные.
* Закуски. Нарезка. Рулеты. Торты. Тарталетки.
* Десерты. Торты. Сдоба. Кексы. Печенье.
* Напитки. Молочные коктейли. Безалкогольные напитки. Алкогольные коктейли. Кофе. Чай.

1. По способу приготовления

* На плите
* На огне
* В духовке
* В мультиварке
* Без термообработки

1. По продуктам

* С мясом
* С птицей
* С рыбой
* С морепродуктами
* Овощные
* Фруктовые

1. Национальная кухня

* Русская. Супы. Вторые блюда. Закуски. Напитки.
* Азербайджанская. Супы. Вторые блюда. Закуски. Напитки.
* Татарская. Супы. Вторые блюда. Закуски. Напитки.
* Казахская. Супы. Вторые блюда. Закуски. Напитки.
* Турецкая. Супы. Вторые блюда. Закуски. Напитки

**Напитки (вводный текст)**

Какая кухня может быть без напитков? И мамы с детства, и доктора твердят нам о том, что напитки это одна с самых важных составляющих любого стола любой кухни. Без них не обходится ни одно торжество, ни один каждодневный прием пищи. Горячий утренний кофе, компоты, морсы, коктейли. В широте своего ассортимента напитки могут похвастаться также, как и другие виды кулинарии. Попробуйте приготовить некоторые их них, на которые уйдет у вас всего несколько минут.

**Турецкая кухня (вводный текст)**

Турция удивительно умеет сохранять свои национальные традиции, в том числе и рецепты приготовления турецких блюд. Как и многие другие восточные народы, турки любят острое, жареное и сладкое. Кто из нас не пробовал турецкие Рахат-Лукум и пахлаву? А кофе, сваренный в турке или чай в двойном чайнике? А турецкий Берёк и лепешку Гёзлеме? Если нет, то у вас есть уникальная возможность приготовить необыкновенно вкусные блюда из нашей подборки рецептов вкуснейшей турецкой кухни.