

Cooking Simulator

PORADNIK DO GRY

Nieoficjalny polski poradnik GRYOnline.pl do gry

Cooking Simulator

autor: Marek "Jon" Szaniawski

GRYOnline.pl

Copyright © wydawnictwo GRY-OnLine S.A. **Wszelkie prawa zastrzeżone.**

www.gry-online.pl

ISBN 978-83-8112-651-9

Producent Wastelands Interactive / Big Cheese Studio, Wydawca PlayWay.
Prawa do użytych w tej publikacji tytułów, nazw własnych, zdjęć, znaków towarowych i handlowych, itp.
należą do ich prawowitych właścicieli.

Spis treści

Wprowadzenie	3
Porady na start	6
Zawartość gry	6
Sprzęty i narzędzia kuchenne	7
FAQ - pytania i odpowiedzi	9
Mechaniki gry	11
Ekonomia gry	11
Ocena dań przez gości oraz zarobki	12
Oczekiwania kierownictwa restauracji i prestiż	14
Punkty doświadczenia i poziomy	15
Odblokowywanie i ulepszanie receptur	16
Ograniczenia i uproszczenia	17
Naprawy sprzętu	18
Sprzątanie	19
Zakupy	20
Praca w kuchni	21
Jak sprawnie pracować?	21
Przygotowania i schemat skutecznej pracy	24
Tryb dokładnej manipulacji i krojenia	25
Czyszczenie	28
Pojemniki	29
Zdolności i umiejętności	30
Odblokowywanie zdolności i umiejętności	30
Zdolności	31
Umiejętności	33
Jakie umiejętności i zdolności wybrać?	36
Kariera	38
Tryb Kariery	38
Początek kariery - jak ją zacząć?	42
Aneks	44
Wymagania sprzętowe	44
Konfiguracja i opcje gry	45
Sterowanie	48

Copyright © wydawnictwo GRY-OnLine S.A. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione bez pisemnego zezwolenia GRY-OnLine S.A. Ilustracja na okładce - wykorzystana za zgodą © Shutterstock Images LLC. Wszelkie prawa zastrzeżone. Zgoda na wykorzystanie wizerunku podpisana z Shutterstock, Inc.

Dodatkowe informacje na temat opisywanej w tej publikacji gry znajdziecie na stronach serwisu GRYOnline.pl.
www.gry-online.pl

Wprowadzenie

Poniższy poradnik do gry **Cooking Simulator** przygotuje was odpowiednio na kuchenne przygody i wyzwania czekające na was w rodzimym, jedynym w swoim rodzaju, symulatorze gotowania. Wyjaśni wam istotne mechaniki, pomoże zdobywać achievements oraz podpowie jak zostać prawdziwym mistrzem kuchni.



Grę stworzyło polskie **Big Cheese Studio**, a wydał również polski **PlayWay S.A.** Premiera Cooking Simulatora miała miejsce 6 czerwca 2019, **gra jest dostępna jedynie na platformie Steam**, i za cenę 72 zł oferuje **doznanie wyłącznie dla jednego gracza** - aczkolwiek twórcy potwierdzili, że chcą w przyszłości dodać możliwość gry z innymi aspirującymi szefami kuchni. **Niech was też nie zwiodą zabawne sytuacje z traileru czy niestety niekoniecznie wspaniale dziś rokująca fraza "simulator" w tytule - gra mimo wesołego i pogodnego nastroju daleka jest od bycia "generatorem odsłon na YouTube" i symulatorem wygłupów jak tytuły pokroju "symulatora kozy" - bo chociaż tytuł zawiera pewne ograniczenia i uproszczenia, przedstawia temat rzetelnie, wystarczająco poważnie i stawia przed graczem faktyczne wyzwanie.**



O tym, jak sprawnie sobie ze wspomnianym wyzwaniem poradzić powie wam rozdział szósty, "Tryb Kariery" oraz następne, koncentrujące się na zagadnieniach stricte gameplayowych.

Co jeszcze znajdziecie w naszym poradniku? Oto spis treści:

Porady na start

1. Zawartość gry
2. Sprzęty i narzędzia kuchenne
3. FAQ - pytania i odpowiedzi

Mechanika gry

1. Ekonomia gry
2. Ocena dań przez gości oraz zarobki
3. Oczekiwania kierownictwa i prestiż
4. Punkty doświadczenia i poziomy
5. Odblokowywanie i ulepszanie receptur
6. Ograniczenia i uproszczenia
7. Naprawy sprzętu
8. Sprzątanie
9. Zakupy

Praca w kuchni

1. Jak sprawnie pracować?
2. Przygotowania i schemat pracy
3. Tryb dokładnej manipulacji i krojenia
4. Czyszczenie
5. Pojemniki

Zdolności i umiejętności

1. Odblokowywanie
2. Zdolności
3. Umiejętności
4. Jakie umiejętności i zdolności wybrać?

Kariera

1. Tryb kariery
2. Początek kariery

Aneks

1. Wymagania sprzętowe
2. Konfiguracja i opcje gry
3. Sterowanie

Rozdziały pierwszy, drugi i trzeci przeprowadzą was przez pierwsze kroki z grą - na co warto zwrócić uwagę podczas konfiguracji oraz jak wygląda schemat sterowania w grze.

Rozdział czwarty powie wam czego można oczekiwać od gry, jakie są jej możliwości i dostępna zawartość wraz z sekcją FAQ, rozdział piąty zapozna z wyposażeniem kuchni, jego zastosowaniami oraz pełnym asortymentem składników zawartych w grze.

Rozdział szósty, siódmy i ósmy zapozna was ze wszystkimi istotnymi mechanikami w grze, opisie jak funkcjonuje tryb kariery, unlocki i progresja w nim oraz przedstawi wam związane z tym porady dotyczące optymalnej ścieżki rozwoju. **Lekturę tych działów polecamy każdemu, kto dopiero zaczyna swą przygodę z grą Cooking Simulator.**

Rozdział dziewiąty koncentruje się na usprawnieniu naszych działań oraz oferuje porady i triki pozwalające znacznie sprawniej pracować w kuchni. **Lekturę tego działu zalecamy każdemu.**

Wierzmy, że każdy znajdzie coś dla siebie. Miłej lektury i gotowania.

Kluczowa porada: często zapamiętuj grę!

Sejwujcie w miarę często, przynajmniej przy pierwszych podejściach, ponieważ **grze niestety zdarza się (rzadko, ale jednak) "wylecieć" na dobre do pulpitu. System zapamiętywania gry jest bardzo dokładny** (właściwie zapisuje co do centymetra położenie i stan wszystkiego czym majstrowaliśmy, co przy takim poziomie skomplikowania interakcji z obiektami nie jest takie oczywiste), dlatego **warto wykorzystywać jego luksusy - nawet w Trybie Wolnym.**

Porady na start

Zawartość gry

W momencie premiery gry Cooking Simulator, tytuł oferuje:

1. **Tryb Kariery (z prostym modelem ekonomicznym i progresją)**
2. Tryb Wolny (sandboksowy, swobodny)
3. Szkołę Gotowania (zestaw samouczków)
4. **67 realnych przepisów do wykonania**
5. Customizację wyglądu (ale nie układu czy funkcjonalności) kuchni
6. 2 minigry związane z rzucaniem nożami i możliwość zabawy grawitacją w trybie sandbox
7. Radio z 3 kawałkami Davida Bowiego i paroma (ubogimi) "stacjami radiowymi"
8. **Możliwość wpięcia do radia w grze swojej muzyki** (w formacie .mp3)...
9. **...oraz (streamowanych) audycji internetowych**
10. Możliwość zrobienia obowiązkowej sweet foci naszemu danu (włącznie z filtrami!)
11. **Możliwość przygotowania dowolnego dania jakie sobie wymarzymy...**



Czego tytuł **NIE** oferuje:

1. **...ale jedynie dla własnej satysfakcji, gdyż niestety gra nie posiada mechanizmów analizujących dania spoza listy przepisów, czyli nie dostaniemy za takie danie waluty ani oceny**
2. możliwości wprowadzania własnych przepisów \ ocen ich dotyczących
3. mąki i przepisów wymagających jej użycia, pieczenia ciast i na drożdżach, nadziewania
4. **nieograniczonej fizyki pod kątem krojenia**. Niestety, każdą rzecz możemy przekroić tylko parę razy, co przekłada się na duże uproszczenie w kontekście np. frytek - zwyczajnie nie idzie pokroić jednego ziemniaka na wystarczającą liczbę realistycznie cienkich frytek, a ma to znaczenie o tyle, że nierzadko liczą się także "proporcje" wagowe pokrojonych składników (co przepis dokładnie dookreśla).

Sprzęty i narzędzia kuchenne

Cooking Simulator oddaje w nasze ręce pokaźny zasób realnych sprzętów i narzędzi kuchennych, z tego też powodu prezentujemy poniżej małą ściągawkę do czego służą i porady jak z nich korzystać. (więcej porad w dziale "Jak sprawnie pracować?")



Sprzęt kuchenny (idąc od strony lodówki):

1. **Blacha do pieczenia na wolnym ogniu** - wszystko co pieczemy nie na oleju, opiekamy tutaj, używając szpatułki do obracania mięs (pamiętaj, by przypiekać mięsa z obu stron).
2. **Kuchenka Gazowa** - uniwersalne narzędzie, gdzie będziemy zarówno smażyć, gotować i dusić.
3. **Piekarnik(i)** - mamy dostępne 3; dwa główne, w kącie koło zlewu oraz jeden określany "zapasowym" pod kuchenką gazową. Warto je krótko nagrzać przed wykorzystaniem.
4. **Frytkownica** - do prawidłowego wykorzystania wymaga koszyka do frytkownicy (do zakupu tam gdzie reszta narzędzi). Lewy przycisk napełnia frytkownicę olejem, prawy odsącza olej, przycisk na dole włącza i wyłącza proces smażenia. Podgrzewa szybciej
5. **Grill** - wiadomo; I chociaż gra sugeruje, że "prawdziwy kuchmistrz używa jedynie szczypiec" szpatułka "robi robotę" dużo szybciej i sprawniej (mniejsze ryzyko, że mięso wylądzie na podłodze)
6. **Robot kuchenny** - wykorzystywany do przygotowywania sosów, przecierów itp.; niewygodny do wykorzystania, przenośny blender (opisany poniżej) wydaje się znacznie wygodniejszy w obsłudze.
7. **Mikrofalówka** - chociaż już w tutorialu przestrzegają nas, że "prawdziwy kucharz nigdy nie zniży się do korzystania z mikrofalówki" jest to jedyny sprzęt pozwalający "nieinwazyjnie" podgrzać jedzenie, które ostygło; Więcej informacji o tym poniżej, w sekcji "Jak sprawnie pracować?"
8. **Kontuar (ta wyspa na środku kuchni)** - miejsce, gdzie odbywa się połowa naszej pracy (krojenie, doprawianie, kupowanie, układanie dań), warto je dobrze zorganizować (więcej w nast. sekcji)