

[Final Project -- Github URL](#)

[Final Project -- Vercel URL](#)

評分說明

1. 基本分：(30%~70%)

依老師上課架構及內容，改換成其他應用，基本上可以執行者

2. 進階分 (30%)

依前台及後台完成度評分，自己努力愈多，完成度愈高者，分數愈高。

Project 說明

重點 1 -- 單人，還是兩人，如何分工

單人

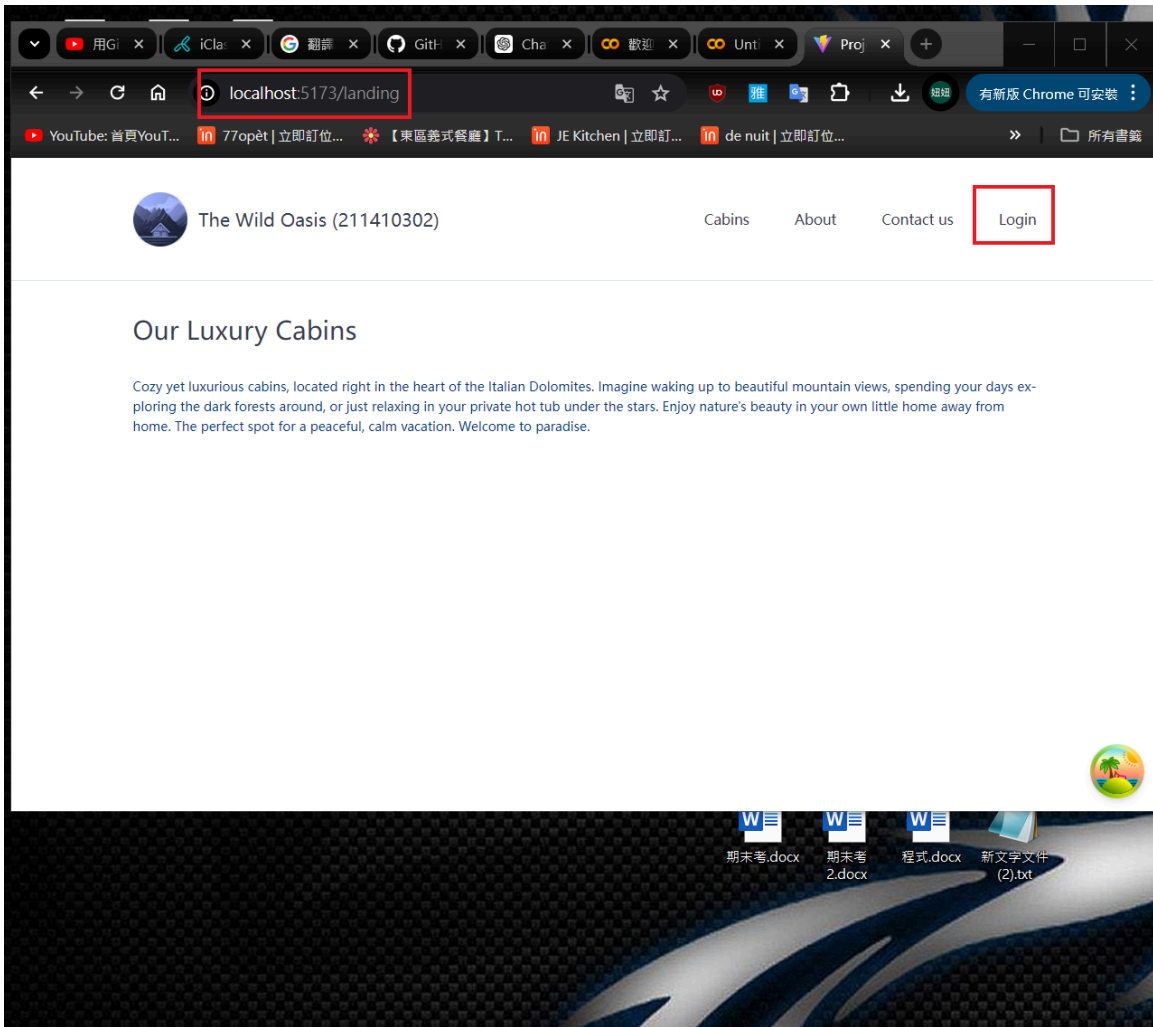
重點 2 -- Project 簡要介紹

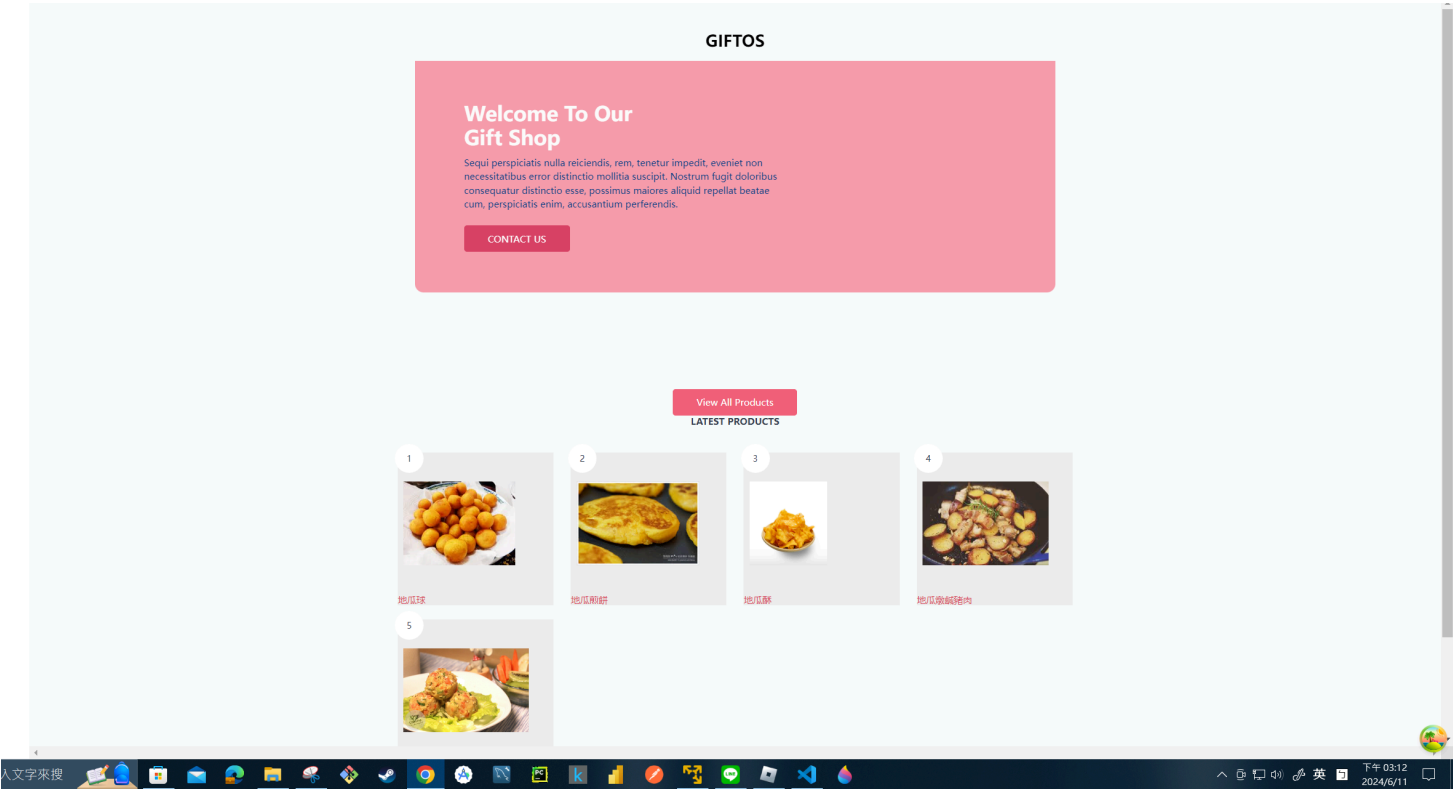
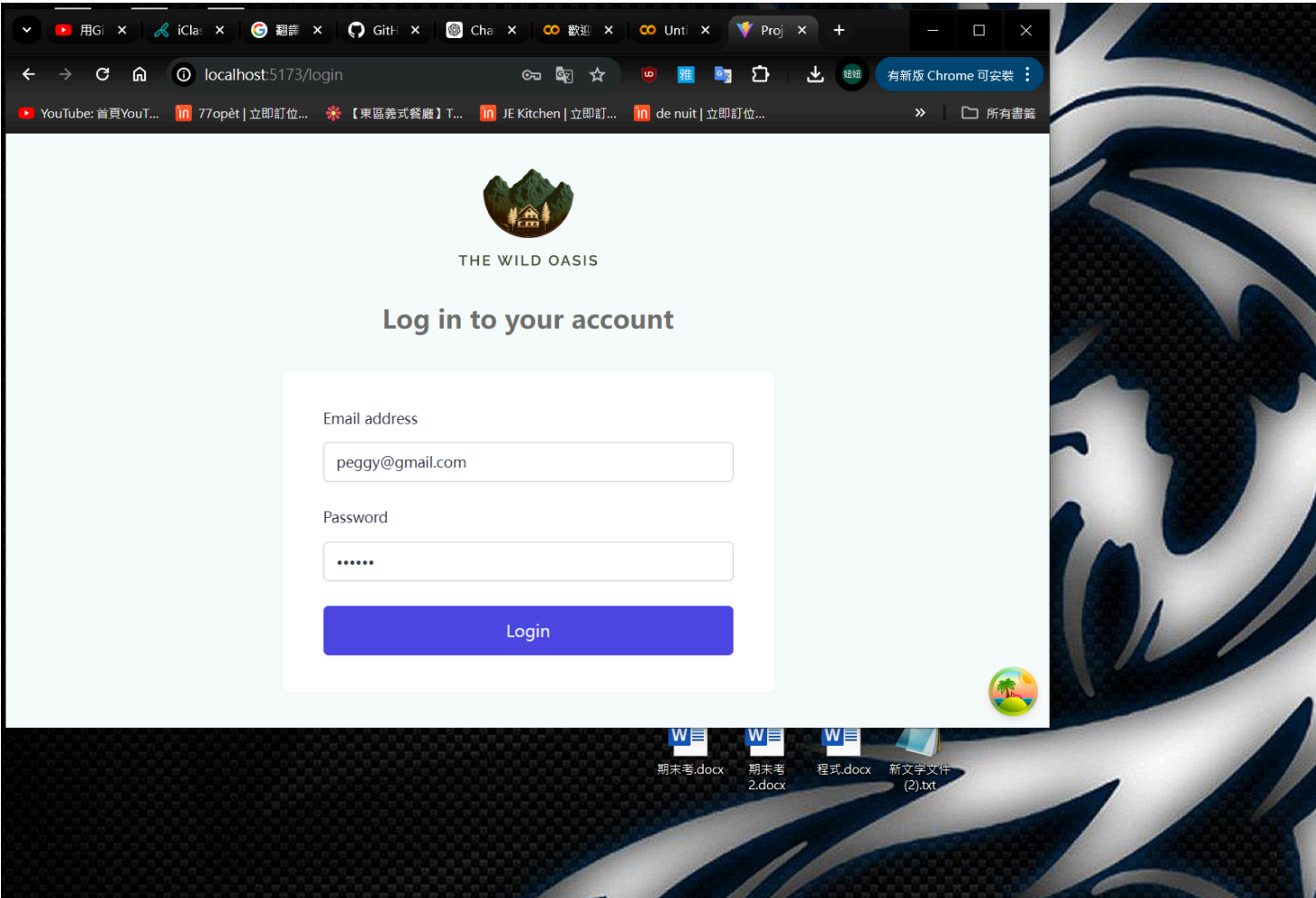
地瓜料理介紹

含有甜鹹分類 食材

=> project requirements

[路由](#) [主頁](#) [登入](#) [登出](#)






=> featured category, pages with routes

之後預計做點選可以查看此食物細節(已完成)

重點 3 -- Supabase 後台 schemas and data 支援

Foreign keys

make_fid_fkey

Foreign key relation to:  public.food

Edit

Remove

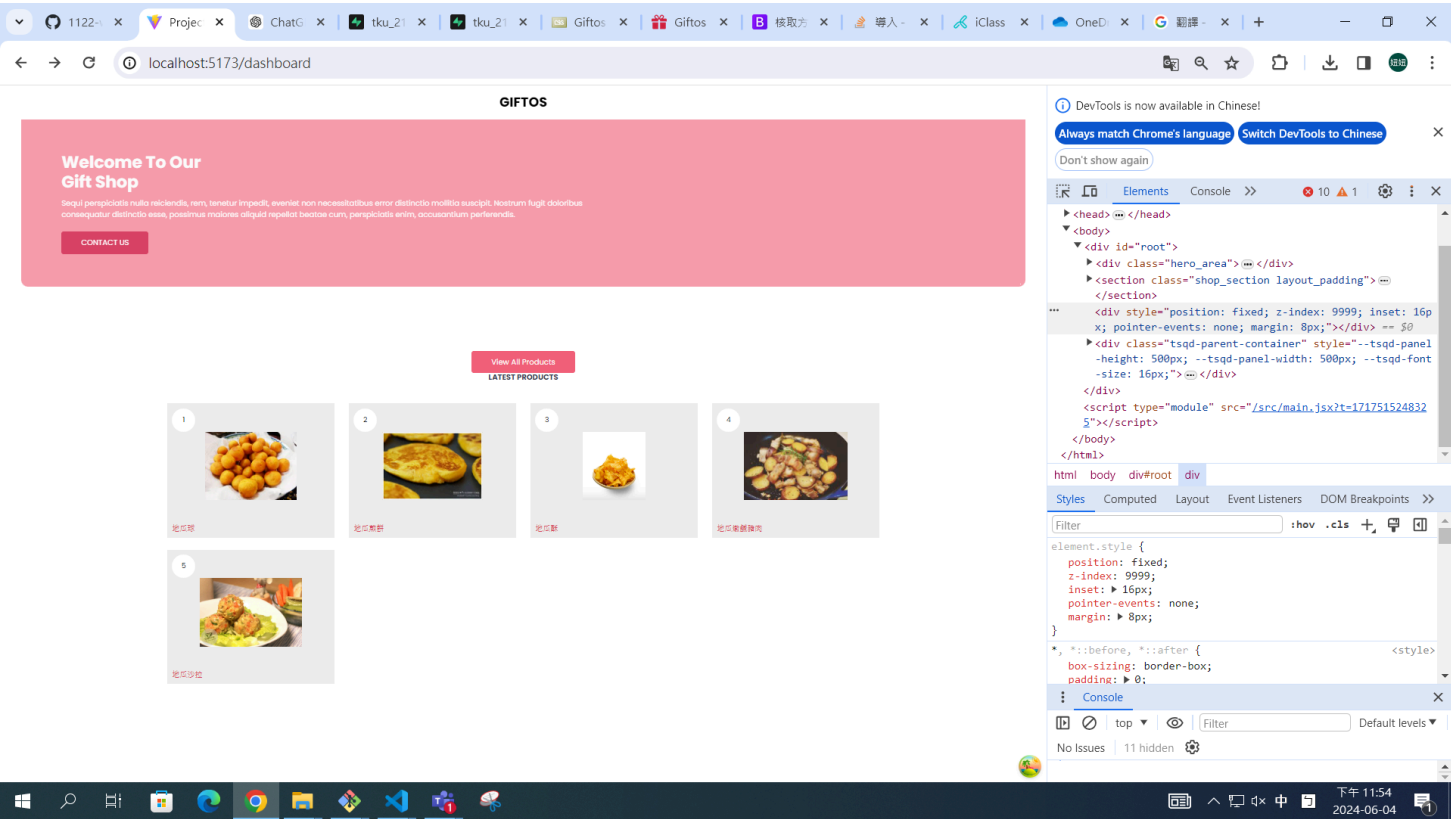
fid → public.food.id

Add foreign key relation

重點 4 -- React 前台，code 模組設計

還在規劃

重點 5 -- 整體完成度



資料及網路資源來源說明

網路資源來源 1

參考資料來源

<https://www.free-css.com/free-css-templates/page293/giftos>

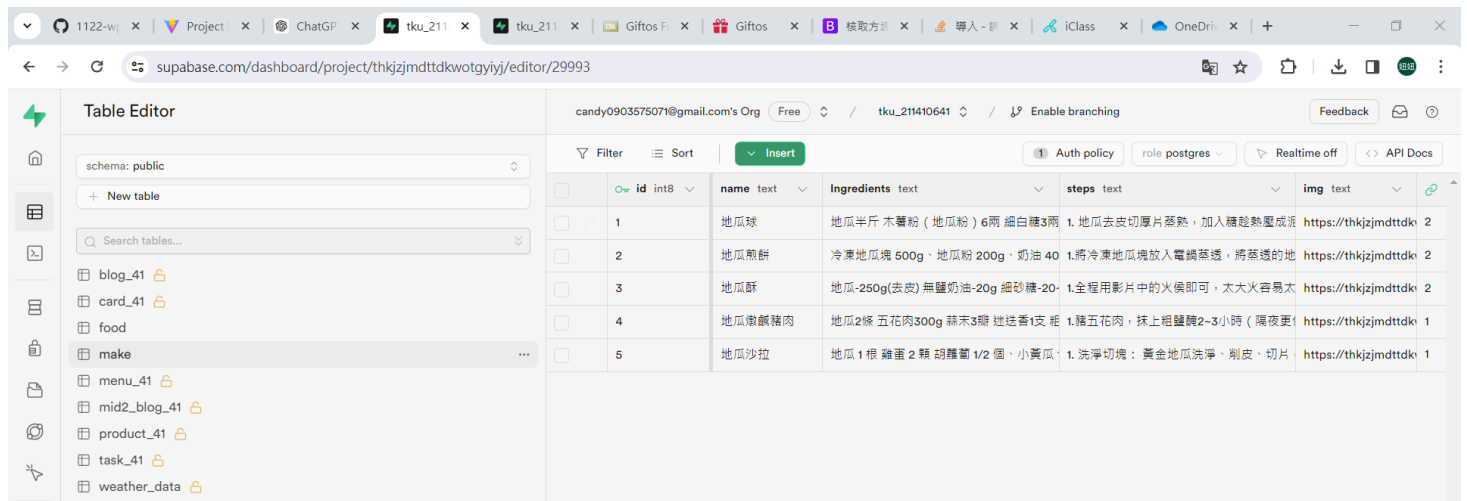
網路資源來源 2

網路資源來源 3

後端 Supabase 資料庫設計

SQL schema and data

=> table 1

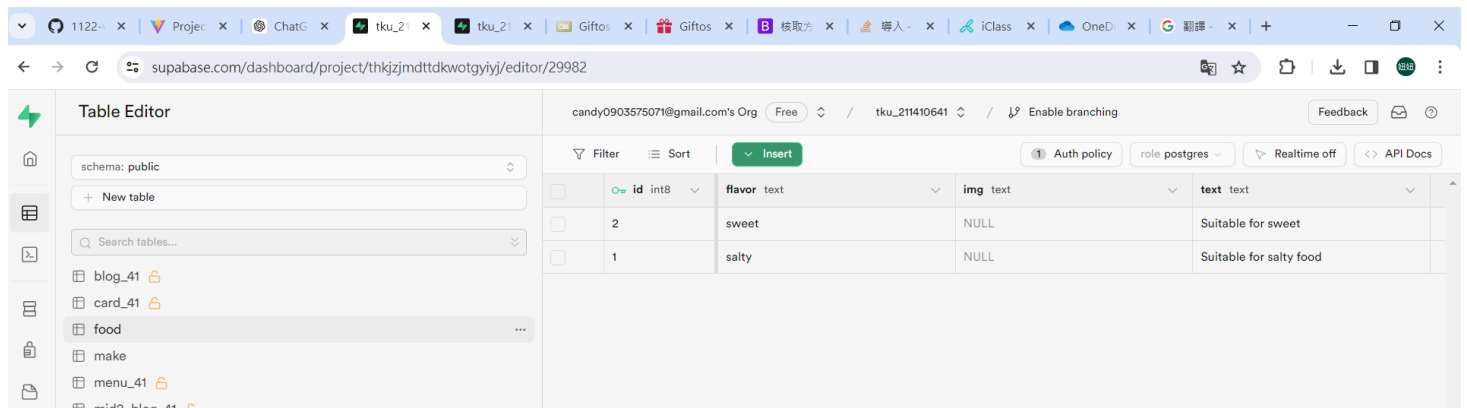


The screenshot shows the Supabase Table Editor interface for a table named 'make' in the 'public' schema. The table has 5 rows of data. The columns are: id (int8), name (text), ingredients (text), steps (text), img (text), and a primary key column (text). The data is as follows:

id	name	ingredients	steps	img	primary key
1	地瓜球	地瓜半斤 木薯粉 (地瓜粉) 6兩 細白糖3兩	1. 地瓜去皮切厚片蒸熟，加入糖趁熱壓成泥	https://thkjjmddtdk	2
2	地瓜煎餅	冷凍地瓜塊 500g、地瓜粉 200g、奶油 40	1.將冷凍地瓜塊放入電鍋蒸透，將蒸透的地	https://thkjjmddtdk	2
3	地瓜酥	地瓜-250g(去皮) 無鹽奶油-20g 細砂糖-20	1.全程用影片中的火候即可，太大火容易太	https://thkjjmddtdk	2
4	地瓜嫩鹹豬肉	地瓜2條 五花肉300g 蒜末3瓣 迷迭香1支 荳	1.豬五花肉，抹上粗鹽醃2~3小時 (隔夜更	https://thkjjmddtdk	1
5	地瓜沙拉	地瓜 1根 雞蛋 2顆 胡蘿蔔 1/2 個、小黃瓜	1.洗淨切塊：黃金地瓜洗淨、削皮、切片	https://thkjjmddtdk	1

5 食物名稱以及配方

=> table 2



The screenshot shows the Supabase Table Editor interface for a table named 'food' in the 'public' schema. The table has 2 rows of data. The columns are: id (int8), flavor (text), img (text), and text (text). The data is as follows:

id	flavor	img	text
2	sweet	NULL	Suitable for sweet
1	salty	NULL	Suitable for salty food

食物甜鹹分類

=> table 3

=> 外部鍵及 RLS 設定

=> 提供執行一次就可重新建立 schema 及 data 之 SQL 指令

前端程式設計說明

=> 功能 1 ， 畫面設計 ， 完成度說明

View All Products

LATEST PRODUCTS

1



地瓜球

地瓜半斤 木薯粉 (地瓜粉) 6兩 細白糖3兩 水少許

1. 地瓜去皮切薄片煮熟，加入糖炒熱呈成泥狀，再加入水、木薯粉，拌揉成厚垂軟便的粉糰。2. 粉糰隨成長條，再分成小塊，揉成小圓球。3. 油溫不要太高（150度），入炸成半邊狀，浮起後再拉至脹大，反覆拉至脹大（約12分鐘）

2



地瓜煎餅

冷凍地瓜塊 500g、地瓜粉 200g、奶油 40g、砂糖 40g、椰子油(煎餅用)適量

1.將冷凍地瓜塊放入電鍋蒸透，將蒸透的地瓜塊呈泥。2. 加入奶油及糖攪拌均勻，再加入地瓜粉拌勻。3. 將拌勻好的粉糰捏成一個個直徑約3cm的圓球，再將圓球壓成厚度約0.5cm的餅狀。4. 地瓜餅外沾上少許的麵粉，放入已加入椰子油的熱鍋煎，兩面煎成金黃色即可

3



地瓜酥

地瓜-250g(去皮) 無鹽奶油-20g 細砂糖-20~25g 鮮奶-15cc 鹽少許 起酥皮-數片

1.全程用影片中的火候即可，太大火容易太焦，太小火地瓜片會乾油。2.油溫要夠才能放入地瓜片。3.剛浮起來地瓜還是軟的，要像影片這樣再翻面。4.一次沒吃完可以密封好，一個禮拜內完食。5.若變軟，可放烤箱稍微烤一下，或用微波烘。6.地瓜片一次放的量不要太多，以免受熱不均勻。

4



地瓜燉雞肉

地瓜2條 五花肉300g 蒜末3瓣 迷迭香1支 粗鹽10g 黑胡椒粉適量 水0.5杯

1.豬五花肉，抹上粗鹽醃2~3小時（隔夜更佳），然後將醃好的五花肉，擦乾水分，切片備用。地瓜洗淨，切厚片 2.鍋內不放油，利用燉雞肉本身的油脂將肉煎至兩面金黃 鍋內不放油，利用燉雞肉本身的油脂將肉煎至兩面金黃 3.加入地瓜、迷迭香、蒜末一起略炒後，再加半杯水，蓋上蓋子，燉煮10分鐘，起鍋前再撒些黑胡椒，完成（* 盡量將地瓜鋪在下面） 加入地瓜、迷迭香、蒜末一起略炒後，再加半杯水，蓋上蓋子，燉煮10分鐘，起鍋前再撒些黑胡椒，完成（* 盡量將地瓜鋪在下面）

5



地瓜沙拉

地瓜 1 條 雞蛋 2 顆 胡蘿蔔 1/2 個、小黃瓜 1 條 蔥與 1 個、奇異果 2 個 海鹽、黑胡椒、義大利香料等少許，特級初榨橄欖油 1 大匙

1. 洗淨切塊：黃金地瓜洗淨、削皮、切片（片狀比較快熟）；胡蘿蔔洗淨、削皮、切成長塊狀。製作TIP：已削皮的黃金地瓜若還在等待其他夥伴作「前處理」時，可以讓他先泡個湯！泡湯可以減緩地瓜表面氧化變黑。2. 燉熟：一次燉熟所有食材熟入法太公開！使用傳統電鍋，外鍋加2杯水，先將黃金地瓜與胡蘿蔔放入內鍋，燉10分鐘，隨後將2顆雞蛋用「打濕的餐巾紙」包起來放入外鍋，再燉約10 分鐘（到電鍋跳起跳起即可），這樣雞蛋就順便燉成「水燉蛋」囉！電鍋煮 水燉蛋。食材切丁：小黃瓜切丁：電鍋在煮的同時，小黃瓜切小丁狀，記得要切小一點囉，小丁狀方便與地瓜混一起攪拌。（等等電鍋內的黃金地瓜與胡蘿蔔應該熟了！）3. 拌勻的胡蘿蔔與水燉蛋切丁， 碎小小

點擊食物圖片,可出現食物材料 作法

=> 功能 2 及畫面設計，完成度說明

=> 功能 3 及畫面設計，完成度說明

=> 功能 4 及畫面設計，完成度說明

=> 功能 5 及畫面設計，完成度說明

解決問題說明

=> 問題 1

名稱打錯(已解決)

=> 問題 2

supabase 叫不進來(權限問題)

=> 問題 3

=> 問題 4

=> 問題 5

學習甘苦談

=> 1.

太多阻礙了 我快瘋了

=> 2.

找資料好辛苦 我好不容易找到這個

=> 3.

=> 4.

=> 5.