## BD2 - Avaliação Final (MongoDB)

aeagf@discente.ifpe.edu.br Alternar conta



Seu e-mail será registrado quando você enviar este formulário.

Prática (MongoDB)

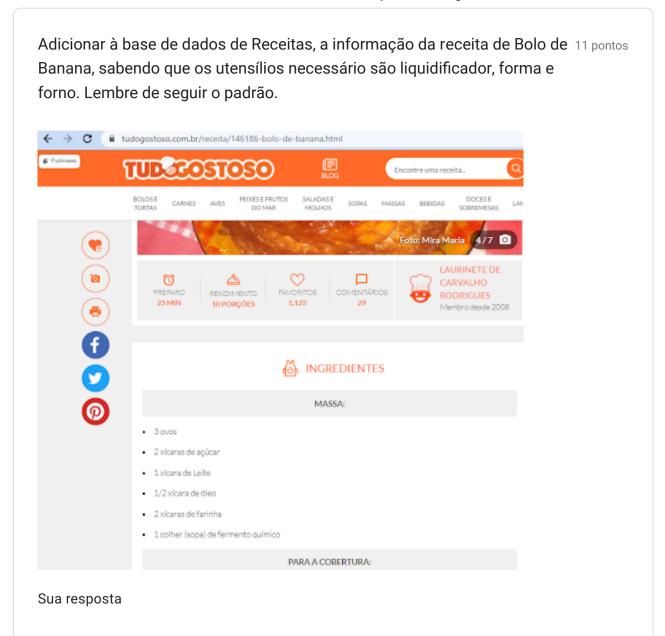
Você fez a opção de Documento.



```
Os comandos devem ser elaboradas considerando a base de dados criada pelo
script abaixo. Se preferir, copie e cole para um ambiente que acesse o MongoDB
(como o Robo3T, disponível em <a href="https://robomongo.org/">https://robomongo.org/</a>), escreva suas consultas e
as transcreva para o formulário posteriormente.
db.createCollection('receitas')
db.receitas.insertMany([
{receita: 'bolo de milho',
preparo: {tempo: 50, material:['liquidificador', 'forno']}.
tipo:'doce',
ingredientes: [
'1 lata de milho (sem o líquido)',
'1 lata de leite (medida da lata de milho)',
'1 lata de açúcar (medida da lata de milho)',
'1 lata de flocão de milho',
'1/2 lata de óleo de soja',
'3 ovos inteiros',
'1 colher (sopa) de fermento em pó',
'margarina e farinha de trigo para untar'],
fonte: https://www.tudogostoso.com.br/receita/143393-bolo-de-milho-de-lata-no-
liquidificador.html'},
{receita: 'feijoada',
preparo: {tempo: 140, material:['panela de pressão']},
tipo: 'salgado',
ingredientes: [
'1 Kg de feijão preto',
'100 g de carne seca',
'70 g de orelha de porco',
'70 g de rabo de porco',
'70 g de pé de porco',
'100 g de costelinha de porco',
'50 g de lombo de porco',
'100 g de paio',
```

```
'150 g de lingüiça portuguesa'],
fonte: 'https://www.tudogostoso.com.br/receita/2998-feijoada.html'},
{receita: 'panqueca',
preparo: {tempo: 30, material:['liquidificador', 'assadeira']},
tipo: 'salgado',
ingredientes: [
'1 copo de leite de vaca',
'1 copo de farinha de trigo',
'1 ovo inteiro',
'1 pitada de sal',
'2 colheres de queijo parmesão ralado'],
fonte: 'https://www.tudogostoso.com.br/receita/23154-pangueca.html'},
{receita: 'pavê',
preparo: {tempo: 60, material:['panela', 'pirex de vidro']},
tipo:'doce',
ingredientes: [
'1 lata de leite condensado',
'1 lata de creme de leite',
'1 pacote de bolacha de champagne',
'1 colher de sopa de amido de milho'],
fonte: 'https://www.tudogostoso.com.br/receita/126069-pave-tradicional.html'},
{receita: 'estrogonofe',
preparo: {tempo: 30, material:['panela']},
tipo: 'salgado',
ingredientes: [
'1 kg de peito de frango',
'1 cebola média',
'3 dentes de alho'.
'3 colheres (sopa) de azeite',
'Pimenta a gosto',
'sal a gosto',
```

```
'colorau a gosto',
'4 colheres (sopa) de mostarda',
'2 colheres (sopa) de ketchup',
'1/2 sachê de molho de tomate',
'1 lata de creme de leite'],
fonte: 'https://www.tudogostoso.com.br/receita/198900-strogonoff-de-frango.html'}
])
```



Adicionar '1/2 litro de leite' aos ingredientes da receita de Panqueca.

7 pontos

Sua resposta

Qual a média de tempo gasto com as receitas?

7 pontos

Sua resposta

Quais os pratos que não precisam de liquidificador? Trazer apenas o nome 7 pontos da receita.

Sua resposta

Quais os pratos que utilizam creme de leite como ingrediente e o forno na 9 pontos sua preparação? Trazer o nome da receita e o tempo de preparo.

Sua resposta

Trazer os nomes das receitas de doce que utilizam ovo em ordem crescente de tempo de preparo.			9 pontos	
Sua respo	osta			
Voltar	Enviar	Página 2 de 2	Limpar formulário	

Nunca envie senhas pelo Formulários Google.

Este formulário foi criado em IFPE - Campus Jaboatão dos Guararapes. <u>Denunciar abuso</u>

Google Formulários