

## 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 elaborados 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 <https://robomongo.org/>), 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-panqueca.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 à base de dados de Receitas, a informação da receita de Bolo de 11 pontos Banana, sabendo que os utensílios necessário são liquidificador, forma e forno. Lembre de seguir o padrão.

The screenshot displays the Tudogostoso website interface for a banana cake recipe. The browser address bar shows the URL: tudogostoso.com.br/receita/146186-bolo-de-banana.html. The website header features the Tudogostoso logo, a search bar, and navigation links for various recipe categories. The main content area includes a large image of the cake, a sidebar with social media sharing icons, and a detailed recipe section. The recipe section lists the preparation time, yield, number of favorites, and comments. It also includes a list of ingredients for the batter (massa) and the frosting (cobertura).

Encontre uma receita...

BOLOS E TORTAS CARNES AVES PEIXES E FRUTOS DO MAR SALADAS E MOLHOS SORAS MASSAS BEBIDAS DOCES E SOBREMESAS LANCHES

Foto: Míra Maria 4/7

PREPARO 25 MIN RENDIMENTO 10 PORÇÕES FAVORITOS 1.125 COMENTÁRIOS 29

LAURINETE DE CARVALHO RODRIGUES Membro desde 2008

INGREDIENTES

MASSA:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de Leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha
- 1 colher (sopa) de fermento químico

PARA A COBERTURA:

Sua resposta



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 da receita.

7 pontos

Sua resposta

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

9 pontos

Sua resposta



Traz os nomes das receitas de doce que utilizam ovo em ordem crescente de tempo de preparo.

9 pontos

Sua resposta

[Voltar](#)[Enviar](#)

Página 2 de 2

[Limpar formulário](#)

Nunca envie senhas pelo Formulários Google.

Este formulário foi criado em IFPE - Campus Jaboatão dos Guararapes. [Denunciar abuso](#)

## Google Formulários

