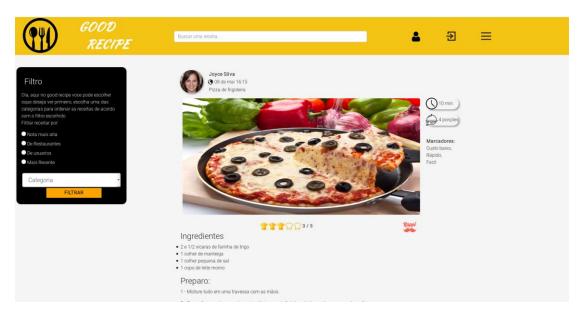
# Grupo 05 - USJT\_2020/1 - ADS1AN-PLA1

# Home



(tela visivel em tela cheia monitor 21 polegadas)

- Filtros de escolha (incluindo de categorias como sobremesas sopas carnes etc)
- Avaliação base do prato
- Inserir avaliação ao clicar em chapeizinhos
- Link da rappi para pagina do mercado para compra de ingredientes
- Carrossel de imagens
- Navegação

# Login e Cadastro

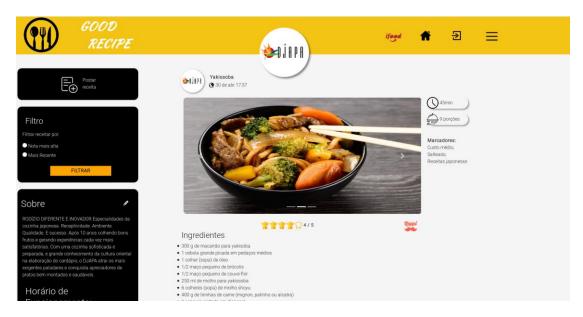




(tela visivel em tela cheia monitor 21 polegadas)

- Logar para ter acesso a avaliar e postar receitas
- Cadastro do Usuario
- Navegação

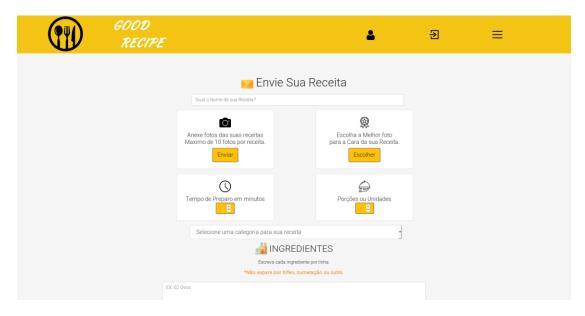
# Perfil



(tela visivel em tela cheia monitor 21 polegadas)

- As ja mensionadas na home
- Link para a pagina do restaurante do ifood no icone e na foto de perfil do restaurante
- Icone de postar receita
- Edição do Sobre nós

# Cadastro

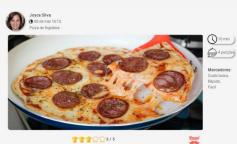


(tela visivel em tela cheia monitor 21 polegadas)

- Navegação
- Enviar fotos
- Indicador de tempo e porções da receita
- Seleção de categoria
- Botão de enviar ou voltar







- Ingredientes

   2 e 1/2 xicaras de farinha de trigo
   1 colher de manteiga
   1 colher pequena de sal
   1 copo de leite morno

- Preparo:

  1-Metatre tudo em uma travessa com as millos.

  2-Caso niño encontre o ponto certo, adicione mais farinha até desgrudar a massa das millos.
- 3 -Separar 4 bolinhas de massa. Abra-as separadamente na frigideira.
- 4 Asse somente um lado até o ponto desejado. Vire a massa.
- 5 Desligue o fogo.
- 6 -Coloque molho de tomate.
- 8 -Asse agora o outro lado.





 45min 9 porções

- Ingredientes

- Ingrecientes
  3 200 g de macardo para yalexoba
  1 celobal garante picada em padaços médios
  1 celobal garante picada em padaços médios
  1 /12 raros pesagem de tercicolis
  1 /12 raros pesagem de tercicolis
  1 /12 raros pesagem de tercicolis
  250 m di de rombo pasa yalexosoba
  6 coloress (psago) de micho arboyu
  400 g de trinhas de came (migroc, patinho ou alcatra)
  1 cerconac conducie em diagonal
  1 folhas de aceiga conducta em diagonal

- Preparo:

  1 Comisee por fazer o moiho cassero de yakissoba: coloque a manteiga dendendo na panela, quando estiver quente, yunte a colosi a o gruptime dioxe reflogar. Junte o sibnyu, dese por mais um tempo e desos acrescente áqua como ambido dulho des la exqueza. Espere elem para espessar defeligir.

  2 Com o moiho pronto cazinhe o macantilo em água com sal dutante cerca de 4 minutos, eccorsa e reserve.
- 3 Continue preparando essa receita de yakisoba de carme e legumes: em uma paneta grande coloque a manteiga e acrescente as carnes com a cebola. Deixe cozinhar junto até dourist.
- actecione as cames con a decida. Ceste continui pario ale docia.

  4. De seguida acrescente todos os fegumes e fempere com shoyu e com o molho preparado no primeiro passo. Deixe occirhar afe os fegumes ficarem macios.
- 5 Adicione o macamión, misturando fudo e sinva seu yakissoba de cama, fisigo e legumes em seguida, Aprecie como é saboroso e deixe um comentário com sua opinião. Som apetite! Experimente também preparar as receitas japonesas de came lo mein, sobá e Kare Rais.







## Ingredientes

- Ingrecitentes
  500 g de filé de salmão
  1 maço do cebolínha
  5 folhas de nor (alga japonesa)
  1 tubnino de wasaby (niz forte)
  3/4 de xicars de arroz comum
  1 copo de cream cheese
  3 xicaras de sigu
  1 vidro pequieno de molho shoyu

## Preparo:

Preparti.

1- Come of file de saimble em cubio pequenos. Adicione a cetolinha, já lavada e picada, ao salmão e reserve na gladeles encuanto prepara es outrais ingredientes.

2- Lave o amoz e delese o cocharia na deja por cerca de 15 minutos (hab precida filtar e nem temperar), deverá ficar om uma consistencia misa amoticida. Reserve e delese e delitar.

3- Cum uma tescula, conte as folhas de alga ao meio de modo que figuem em forma de retalegato.

- 5 Com a mão limps e molhads, pegue um punhado de amoz (que estará "papa") e espaihe na alga. Com uma faca passe o cream cheese em cima do arroz, acrescente o salmão picado e a osbolinha por cima.
- 6 Primeiramente fembre-se de dekxar livres as margenis da alga, sem recheio algum, para que possa ser enrolada e ficar em formato de um cone.

8 -Misture em um recipiente pequeno o molho shoyu ao wasaby a gosto, cuidado para não ficar muito picante, e tempere seu cone como preferir.











### Nossa História

Quando iniciamos o Good Recipe queriamos apenas um site que adorariamos utilizar. Somos apaixonados por comer e por cozinhar e fazer as coisas com as nossas próprias mãos. E queriamos ajudar aqueies como nós.

### Contato

- +55 11 9999-9999
- Av. Angélica, 2565 Bela Vista, São Paulo S

### Redes Sociai











### Horário de Funcionamento:

gunda a quinta das 12h as 15h e das 19h as 23h xta das 12h as 15h e das 19h as 24h Sábado das th as 24h Domingo das 12h as 22h30









Marcadores:

(1) 20 min 8 porções

Custo médio, Facil, Receitas japonesas

### \*\*\*\*\*\*\* Ingredientes

- III gli e Circli II co.
  300 g de macarillo para yakisoba
  1 obobo grande picados em pedagos médios
  1 obobo grande picados em pedagos médios
  1 I colher (sopa) de delo
  1 IZ mapo pequeno de brocolis
  1 IZ mapo pequeno de conve flor
  2 50 m1 de molho para yakisoba
  6 colheres (sopo) de molho shoyu
  4 400 g de tirinhas de came (mignon, patinho ou alcatra)
  1 cencuso cordica em diagonal
  4 folhas de acelga cortadas em diagonal

## Preparo:

- Comece por fazer o molho caseiro de yakissoba, coloque a manteliga derretendo na panela, quando estiver quente, junte a cebola e o gengibre e deixe refogar. Junte o shoyu, deixe por mais um tempo e depois acrescente água com o amido difuido nela e o açcioar. Espere ferver para espessar e desligue.
- 2 Com o molho pronto cozinhe o macarrão em água com sal durante cerca de 4 minutos, escorra e reserve
- 3 Continue preparando essa receita de yakisoba de came e legumes: em uma panela grande cotoque à mantelga e acrescente as cames com a cebola. Deixe cozinhar junto até dourar.
- 4- De seguida acrescente todos os legumes e tempere com shoyu e com o molho preparado no primeiro passo. Deixe cozinhar até os legumes ficarem macios.
- 5 Adicione o macarrão, misturando tudo e sirva seu yakissoba de came, frango e legumes em seguida. Aprecie como é saboroso e deixe um comentário com sua opinião. Bom apetitel Experimente também preparar as receitas j





## Ingredientes

- 500 g de file de salmão
   1 maço de cebolinha
   5 folhas de nori (alga japonesa)
   1 tubinho de wasaby (raiz forte)
   3/4 de xicara de arroz comum

## Preparo:

- Corte o filé de salmão em cubos pequenos. Adicione a cebolinha, já (avada e picada, ao salmão e reserve na geladeira enquanto prepara co outros ingredientes.
- 2 Lave o arroz e deixe o cozinhar na água por cerca de 15 minutos (não precisa fritar e nem temperar), deverá ficar-com uma consistência mais amolecida. Reserve e deixe-o esfriar.
- 3 Com uma tesoura, corte as folhas de alga ao meio de modo que fiquem em forma de retângulo.
- 4 -Comece colocando a alga (que está retangular) em forma horizontal.
- 5 Com a mão limpa e molhada, pegue um punhado de arroz (que estará "papa") e espalhe na alga. Com uma faca passe o cream cheese em cima do arroz, acrescente o salmão picado e a cebolinha por cima. 6 -Primeiramente lembre-se de deixar livres as margens da alga, sem recheio algum, para que possa ser enrolada e ficar em formato de um cone.
- 7 Para conseguir o formato ideal, comece enrolando pela ponta inferior esquerda, em sentido diagonal para cima e para a direita. Ao final molhe os dedos em água e passe ao redor do cone para ele ficar colado.
- 8 -Misture em um recipiente pequeno o molho shoyu ao wasaby a gosto, cuidado para não ficar muito picante, e tempere seu cone como preferir.

## Nossa História

# MODO DE PREPARO Descreva para nós o passo-a-passo por linha.

\*Não separe por hifen, numeração ou outro.

latu es ovos...

## 📤 ANTES DE ENVIAR

Revise sua receita para ter certeza que as quantidades estão corretas e que todos os itens estão presentes

Fotos retiradas da internet não serão aceitas, apenes envie fotos tiradas por você.

Voltar Er

2,770

## Nossa História

Quando iniciamos o Good Recipe queriamos apenas um site que adorariamos utilizar. Somos apaixonados por comer e po cozinhar e fazer as coisas com as nossas próprias máos. E queriamos aludar aqueles como nós.

## Contato

- +55 11 9999-9999
- contato@goodrecipe.com
   Av Angélica 2565 Bela Vista São Paulo Si

## Redes Sociais

f G