

## Verifica di Tecnologie

Si vuole gestire una anagrafica di “ricette” (**meals**) di tutto il mondo basata sui seguenti files JSON :

**categoryList.js** contenente un elenco di ricette suddivise per categoria. Ogni ricetta contiene i seguenti campi:

"**strMeal**" – nome della ricetta

"**strMealThumb**" - immagine

"**idMeal**" - ID unmerico

**details.js** contenente i dettagli di ogni singola ricetta identificata tramite **idMeal** presente anche nel file precedente

All'avvio l'applicazione deve eseguire le seguenti operazioni:

- Caricare i nomi di tutte le categoria all'interno di una sequenza di radio buttons così strutturati:  
<input type="radio" name="category" value="Breakfast"> Breakfast </span> <br>
- All'avvio il primo radio button (Breakfast) deve essere selezionato e, all'interno della tabella centrale, devono essere visualizzate tutte le relative ricette contenute in **categoryList**
- Per ogni ricetta vengono visualizzati i tre campi di cui sopra: **idMeal**, **strMeal** e **strMealThumb** (immagine) più una lente per la visualizzazione dei dettagli ed un pulsante **delete** per la cancellazione del record corrente. Le tre immagini hanno rispettivamente larghezza 55, 30, 30

☒ Breakfast  
☐ Chicken  
☐ Beef  
☐ Dessert  
☐ Goat  
☐ Seafood  
☐ Pasta  
☐ Side  
☐ Starter  
☐ Lamb  
☐ Miscellaneous  
☐ Pork  
☐ Vegetarian  
☐ Vegan

idMeal	strMeal	img
52965	Breakfast Potatoes	
52895	English Breakfast	
52957	Fruit and Cream Cheese Breakfast Pastries	
52896	Full English Breakfast	
52967	Home-made Mandazi	
52962	Salmon Eggs Eggs Benedict	
52964	Smoked Haddock Kedgeree	

first

prevPage

1 / 1

nextPage

last

English Breakfast Heat the flat grill plate over a low heat, on top of 2 rings/flames if it fits, and brush sparingly with light olive oil. Cook the sausages first. Add the sausages to the hot grill plate the coolest part if there is one and allow to cook slowly for about 15-20 minutes, turning occasionally, until golden. After the first 10 minutes, increase the heat to medium before beginning to cook the other ingredients. If you are struggling for space, completely cook the sausages and keep hot on a plate in the oven. Snip a few small cuts into the fatty edge of the bacon. Place the bacon straight on to the grill plate and fry for 2-4 minutes each side or until your preferred crispiness is reached. Like the sausages, the cooked bacon can be kept hot on a plate in the oven. For the mushrooms, brush away any dirt using a pastry brush and trim the stalk level with the mushroom top. Season with salt and pepper and drizzle over a little olive oil. Place stalk-side up on the grill plate and cook for 1-2 minutes before turning and cooking for a further 3-4 minutes. Avoid moving the mushrooms too much while cooking, as this releases the natural juices, making them soggy. For the tomatoes, cut the tomatoes across the centre/or in half lengthways if using plum tomatoes, and with a small, sharp knife remove the green 'eye'. Season with salt and pepper and drizzle with a little olive oil. Place cut-side down on the grill plate and cook without moving for 2 minutes. Gently...

1. In corrispondenza della **selezione di un radio button**, la tabella centrale deve visualizzare le ricette relative alla categoria selezionata
2. In corrispondenza del **click sulla lente** occorre visualizzare nel riquadro di destra i dettagli della ricetta, cioè il **nome** (**strMeal** in neretto) e le **strInstructions** reperibili all'interno del file **details** tramite l'utilizzo dell'ID
3. In corrispondenza del **click sul pulsante delete** eliminare il record corrente da **categoryList**. Dopo la cancellazione riaggiornare la tabella centrale  
Nota: Al prossimo riavvio i dati saranno di nuovo letti da file e quindi di nuovo presenti in tabella.
4. In corrispondenza del **click sull'immagine** aprire il filmato youtube relativo alla ricetta (contenuto all'interno dei details, campo **strYoutube**)
5. **Facoltativo** (1 punto) : Visualizzare i record della tabella centrale a blocchi di 7 e gestire la barra di navigazione inferiore. Il pulsante **nextPage** carica i prossimi 7 record (dal 7° al 13°), **prevPage** carica la pagina precedente. **first** carica la prima pagina, **last** l'ultima. Tenere presente che l'ultima pagina probabilmente conterrà meno di 7 record. I numeri centrali indicano il n. pagina corrente / totale pagine