





原型设计pp



2021年4.8











CONTENTS

01 移动端原型介绍

02 Web端原型介绍















名请输入账号

请输入密码

登录

菜购 您的买菜好帮手 |

注册



名请输入账号

→ 请输入密码

请再次输入密码

注册代表同意菜购用户协议、隐私政策

注册

菜购 您的买菜好帮手 |

登陆

首次注册时能够选择 感兴趣的菜谱标签 **请选择您感兴趣的标签**○ 全选/全不选

至远/至小远

◉鸭肉

○白菜

◉鸭肉

●牛肉○猪肉

○猪肉

◉牛肉

○猪肉

○白菜

●牛肉 ●鸭肉

○猪肉 ○白菜

〇日来

●牛肉 ●鸭肉

○白菜

●鸡肉○青菜

◉鸡肉

○青菜

◉鸡肉

○青菜

◉鸡肉

○青菜

....











首页

首页有八大菜系的图片,点 击后可以直接跳转到该菜系 的菜谱界面



可以直接搜索菜谱,搜索框下是比较热门的菜的小气泡。

使用轮播图来播放一些图片

下面是每日推荐的菜,点击 跳转到对应的菜谱界面









菜谱展示界面



搜索出来的菜谱和菜系 对应的菜谱直接跳转到 此页展示



宫保鸡丁 >

一道非常好吃的菜



宫保鸡丁 >

一道非常好吃的菜

< 菜谱详情



宫保鸡丁

超市配送 (每份):

鸡腿 花生 花椒 干辣椒

400克 50克 100克 10克

所需配料:

干辣椒 粗辣椒面 紫草 花椒

10克 100克 10克 100克

花椒油 生姜

活量

做法步骤:

1

鸡腿去皮, 很容易, 一拉就下来了, 再用剪刀剪 去筋膜, 切成小块。

2

鸡块加一勺油、一勺料酒, 一包腌肉的粉, 抓匀 备用。

去结算

04

菜谱详情界面

•----- 显示配送的部分

展示具体做法



点击加入购物车或 者直接进行结算





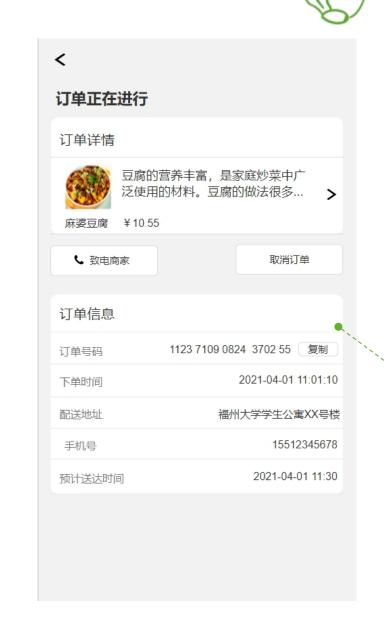








菜肴



订单详情界面

显示订单具体 消息





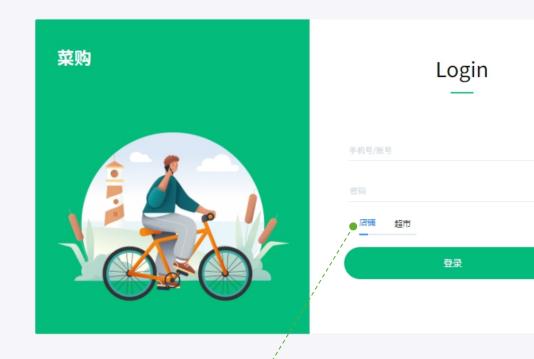








后台登录界面



支持不同的用户登录, 超市端负责订单内容, 店铺端负责菜谱管理



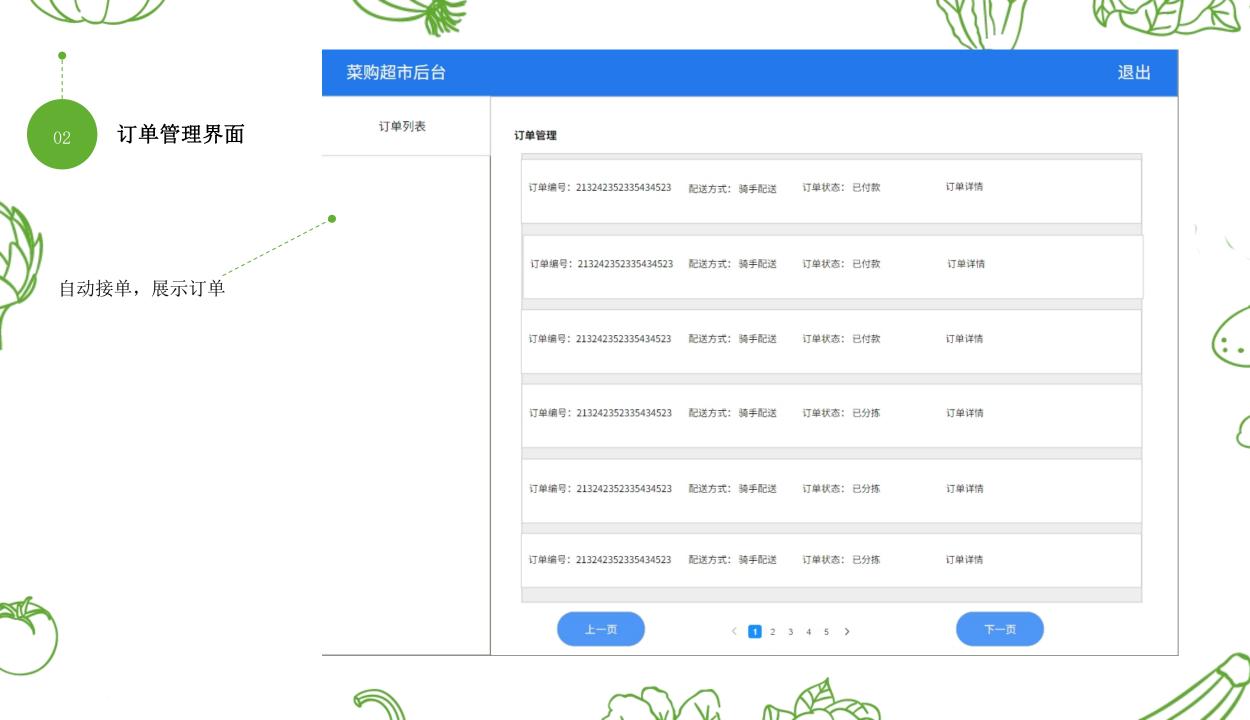


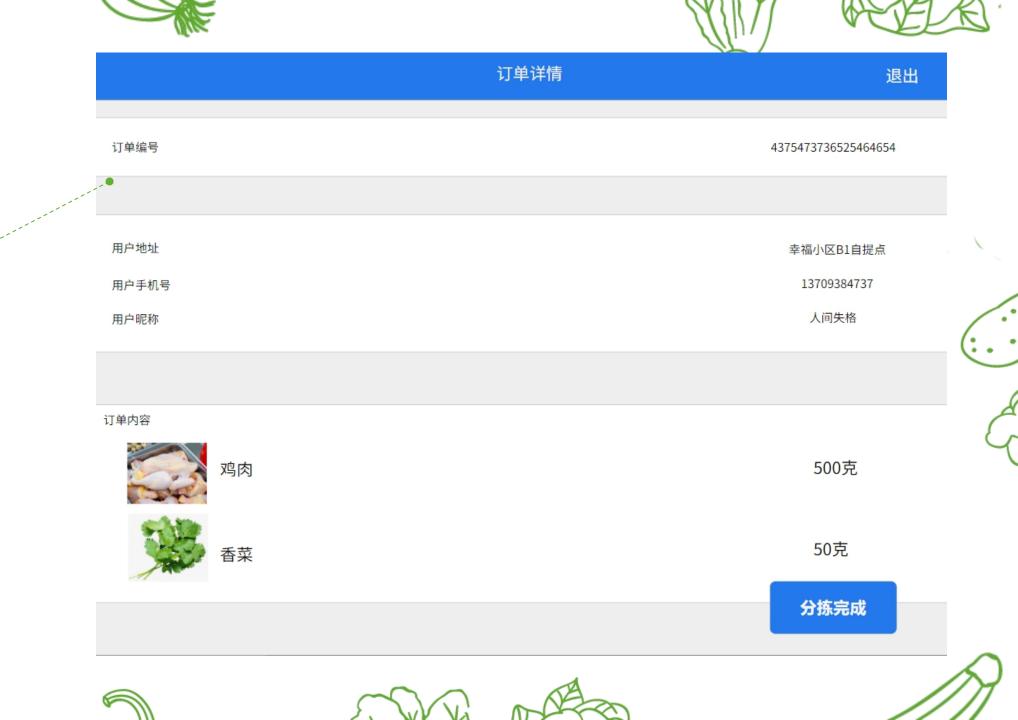




忘记密码

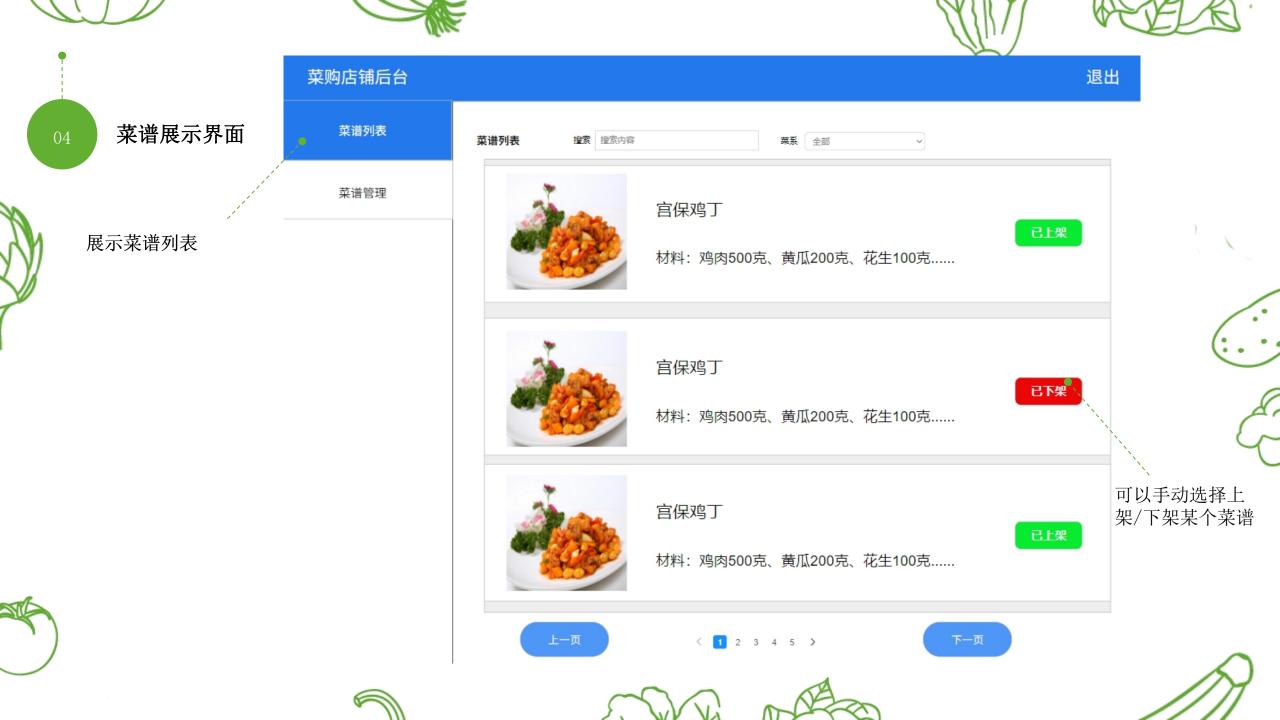






订单详情界面

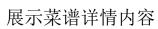
展示订单详情内容



退出









菜谱名称: 宫保鸡丁

步骤表述

- 1、鸡腿去皮,很容易,一拉就下来了,再用 剪刀剪去筋膜,切成小块。
- 2、鸡块加一勺油、一勺料酒,一包腌肉的粉,抓匀备用。

用料



鸡肉

500克



香菜

50克

下架

修改

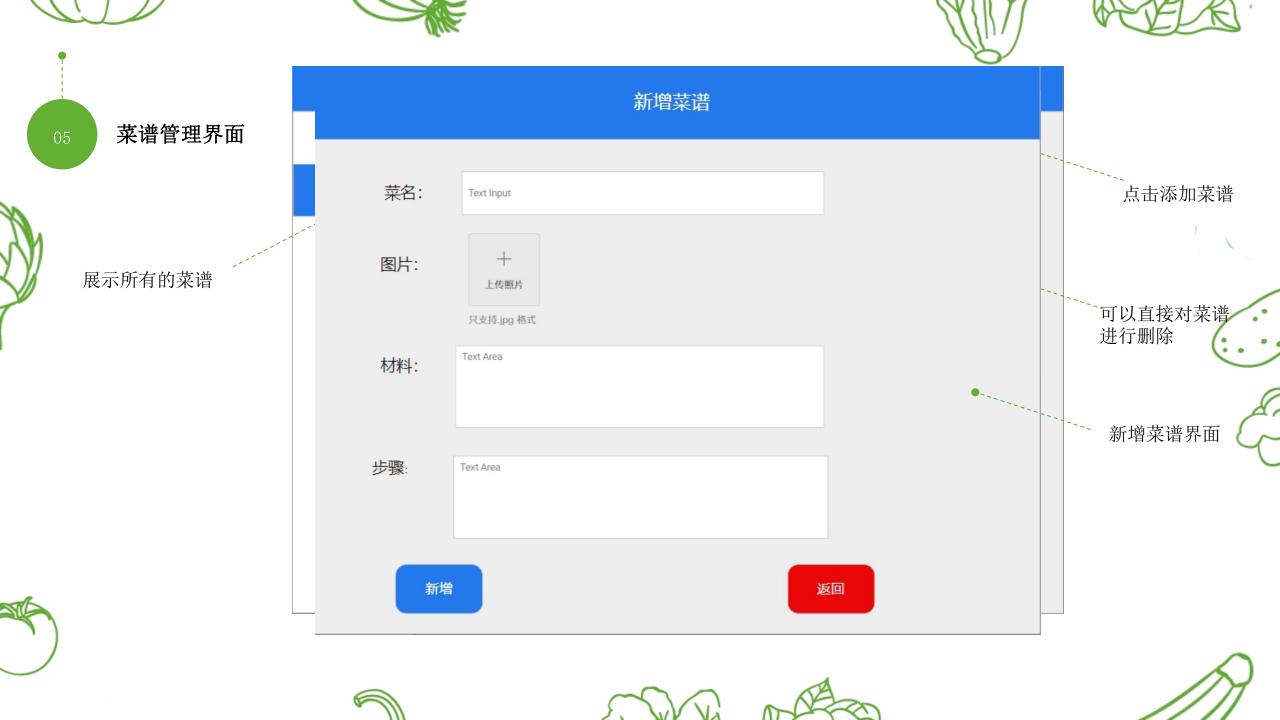
可以手动修改菜谱内容













Thank you for listening

移动端原型地址

Web端原型地址







