

My Secret Chef

Manuale Utente

Login e sign up page



Queste sono le pagine di login e di sign up:

1) la pagina di sign up è provvista di 4 campi:

- Username dove viene inserito lo username dell'utente
- Email dove viene inserita la email dell'utente
- Password dove viene inserita la password dell'utente
- Confirm password dove viene confermata la password dell'utente

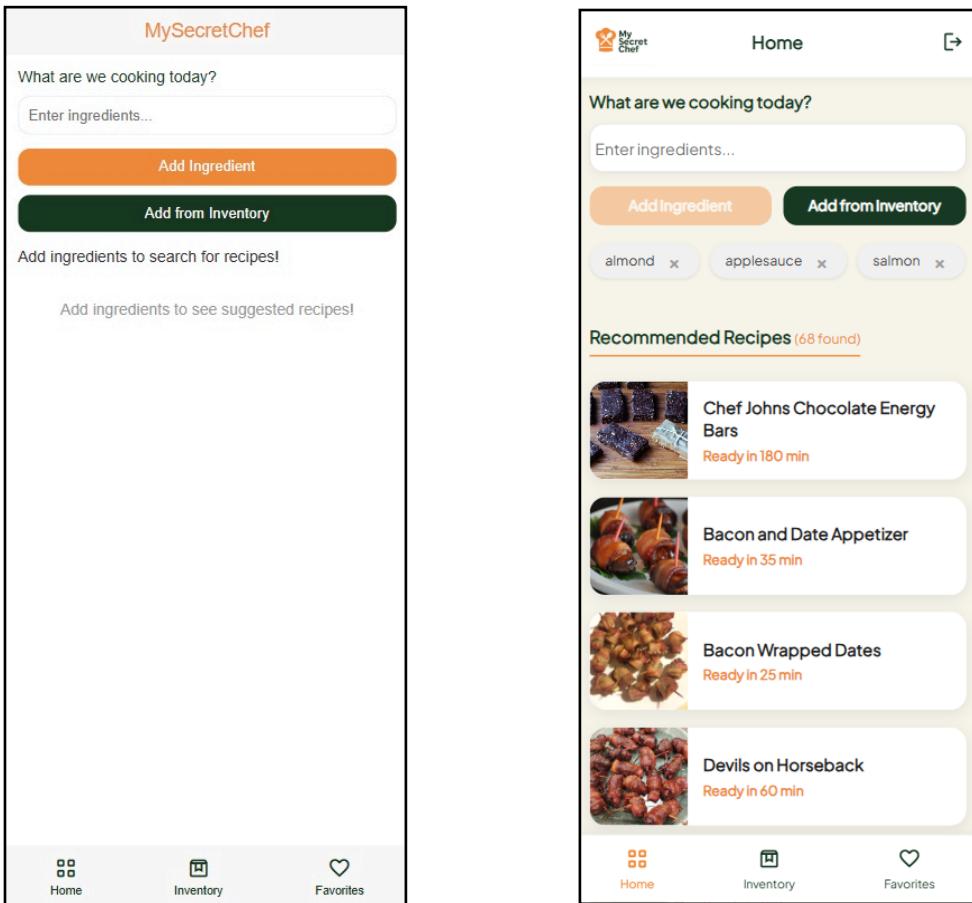
Una volta inseriti questi dati tramite il bottone “sign up” se sono corretti l’utente visualizzerà un messaggio di successo e verrà registrato all interno del database successivamente verrà reindirizzato alla pagina di login, nel caso i dati siano incorretti verrà mostrato l’errore nella registrazione e rimarrà sulla pagina di sign up.

2) la pagina di login è provvista di 2 campi:

- Email dove viene inserita la email dell'utente
- Password dove viene inserita la password dell'utente

Una volta inseriti i dati richiesti se corretti ed esistenti nel database, l’utente verrà reindirizzato nella home page, in caso di dati non corretti o non esistenti l’utente rimarrà nella pagina di login.

Home page



La home page, è la pagina principale provvista di un solo campo per trovare le ricette contenente l'ingrediente inserito, oppure gli ingredienti se l'utente volesse ricercare ricette con 2 o più ingredienti, due bottoni:

- add ingredients, questo bottone aggiunge direttamente l'ingrediente da cercare
- add from inventory inserisce nella ricerca i prodotti salvati precedentemente nell' inventario dall' utente

La home page possiede un icona di log out che se cliccata riporta nella login page, ed infine 3 icone sul fondo della pagina:

- l'icona di home
- l'icona dell'inventario(inventory) serve per viaggiare fino alla pagina dell'inventario
- l'icona delle ricette preferite (favorites) serve per viaggiare fino alla pagina delle ricette preferite

se si clicca in una delle ricette proposte dopo la ricerca l' utente verrà mandato sulla pagina della ricetta.

Recipe page

Smoked Salmon Sushi Roll

Ingredients

- avocado 1 piece
- cucumber 1 piece
- salmon 127 g
- seaweed 6 piece
- vinegar 90 g
- wasabi paste 30 g

Home **Inventory** **Favorites**

Smoked Salmon Sushi Roll

Procedure

Prep Time: 300 mins

Soak rice for 4 hours. Drain rice and cook in a rice cooker with 2 cups of water. Rice must be slightly dry as vinegar will be added later.

Immediately after rice is cooked mix in 6 tablespoons rice vinegar to the hot rice. Spread rice on a plate until completely cool.

Place 1 sheet of seaweed on bamboo mat press a thin layer of cool rice on the seaweed. Leave at least 1/2 inch top and bottom edge of the seaweed uncovered. This is for easier sealing later.

Dot some wasabi on the rice. Arrange cucumber, avocado and smoked salmon to the rice. Position them about 1 inch away from the bottom edge of the seaweed.

Home **Inventory** **Favorites**

Smoked Salmon Sushi Roll

Nutritional Values

- Total Fat: 7 g
- Saturated Fat: 1 g
- Total Carbohydrate: 45 g
- Dietary Fiber: 4 g
- Total Sugars: 0 g
- Protein: 11 g

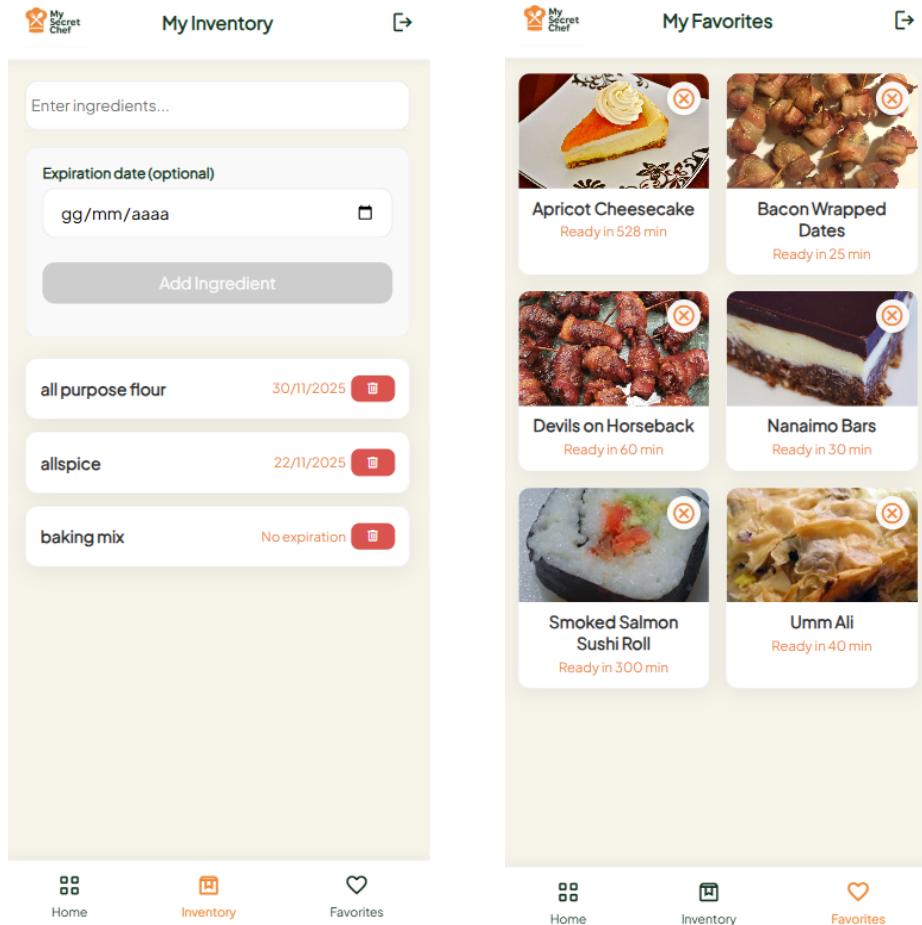
Home **Inventory** **Favorites**

Questa è la pagina delle ricette composta da 3 pagine:

- la pagina degli ingredienti (ingredients)
- la pagina del procedimento della ricetta (procedure)
- la pagina dei valori nutrizionali (nutritional values)

Se gli ingredienti sono stati aggiunti nell' inventario verranno segnate nella pagina degli ingredienti, poi tramite il click sul cuore in alto a destra si può aggiungere la ricetta nei preferiti ed infine le 3 icone in fondo alla pagina e l'icona di log out , le stesse della home page per spostarsi nell'applicazione e per effettuare il log out.

Inventory e Favorites page



- 1) La pagina dell' inventario dove è possibile aggiungere gli ingredienti che l'utente già possiede, nel quale è possibile aggiungere la data di scadenza , e tramite il bottone con il cestino si può rimuovere quell' ingrediente dall' inventario.
- 2) La pagina dei piatti preferiti dove vengono mostrati i piatti preferiti se l'utente ne ha aggiunti, e con l'icona della croce in alto a destra di ogni ricetta è possibile rimuovere la ricetta dai preferiti.

Entrambe le pagine contengono le 3 icone in fondo alla pagina e l'icona di log out , le stesse della home page per spostarsi nell'applicazione e per effettuare il log out.