# Recipe, Reuse, Recommend

🥘 🍔 남은 재료를 활용한 레시피 추천 서비스 💗 🤷

특화 PJT 서울 2반 A204 김윤지 박영철 박유정 정수영 정일규

### CONTENTS

O 1 Bigdata 구현

02 Backend 구현

O3 EC2 배포

Bigdata 구현

### O 1 Bigdata 구현

#### 01. 크롤링

02, Json

03. 추천 알고리즘

### 크롤링

#### ▶ 크롤링 – 코드 / 딕셔너리

```
# 레시피 제목
title = res.find('div', 'aside')
title = title.find('div', 'top')
time = title
title = title.find('h1')
recipe_title = title.find('strong').get_text()
print(recipe_title)
# 레시피 조리시간
time = time.find('dl', 'info_basic')
recipe_time += time.find('dd').get_text()+' '
print(recipe_time)
# 레시피 재료
ingd = res.find('div', 'btm')
recipe_time += ingd.find('div',
                       'dropdown').get_text().replace(" ", "") # 몇인분
ingd = ingd.find('ul')
ingd = ingd.find_all('li')
ingredient = ''
cnt = ''
for n in ingd:
    ingredient = n.find('span').get_text() # 재료
    cnt = n.find('em').get_text() # 갯수
    if(not cnt):
       cnt = "적당히"
   recipe_source.append(ingredient)
    recipe_source_string += ingredient+' '+cnt+' '
print(recipe_source_string)
```

# O 1 Bigdata 구현

01. 크롤링

02. Json

03. 추천 알고리즘

### 크롤링

#### ▶ 크롤링된 레시피 정보

- 레시피 이름
- 소요시간 / 인분
- 레시피 과정
- 과정 사진
- 레시피 관련 해시태그

대국식 홍합점
68분
68분
68분 기술 전 1.5스푼 코리엔더 8출기 레몬그라스 1줄기 파 2~3뿌리 마늘 5쪽 코코넛 밀크 400g 피쉬소스 (혹은 까나리 액젓) 1스푼 소금 약간 라임 (혹은 레몬) 1/2개 프릭키누 칠리 (혹은 매운 청양고추) 3개 땅콩기름 (혹은 식용유) 1.5스푼
건턴의 유명음식점 중에.. 뻫고(: Belgo)라 불리는 뻫기에식 홍합 요리 전문점이 있어요. 이 식당은 이미 한국사람들 사이에서도 굉장히 유명하죠. 저도 여러번 가보기는 했는데.. 집에서 직접 해 먹기 시작한 이후로는 발길을 뚝~!하고 끊게 되더라구요. ㅎㅎ 먹고 나면 항상 입이 마구 타서.. 말이죠. ~^)
앗, 저 오늘 Mr. Tummy군한테 몸팡지게 목먹었어요. 제가 오늘 크리스마스 선물로 사준 장갑을 오본장갑대용으로 사용하는 그런 만행을 저질렀었거당요.. 담에 뭐 하나만 걸려봐라.. 내 2배로 갚아주리라. 뭘 하다보면 .. 물건을 한 자리에 못 두는 덜렁거림의 국제녀. 글쎄.. 제가 오본장같을 어디다뒀었는지 아세요?화장실 욕조 위에 떡하니 올려져 있는거 있죠. 건망증이 하늘을 찌르고 있네요.. ㅎㅎ
1. 홍합은 1시간 정도 해강해 준 뒤, 수업을 제거하고 표면을 깨끗하게 닦아준다. 이때 입이 벌려진 홍합은 버리도록 한다.
2. 팬에 오일 1.5스푼을 둘러 준 뒤 중불에서 미리 손질한 코리엔더 줄기, 마늘, 파, 고추와 레몬그라스를 넣고 약 4-5분간 볶아준다. 타지 않게 주의.3. 불을 세계 올려 청주를 넣어준 뒤, 코코넛 밀크와 피쉬소스를 넣는다. 모자른 간은 소금으로..
4. 국물에 끓어오르면 손질한 홍합을 넣고 뚜껑을 닫고 중간중간 흔들어 가며 홍합의 입이 벌려질때까지 4-5분 가량 익힌다.5. 불에서 내려 라입을 꼭 짜서 살림함을 더해주고 그 위에 코리엔더를 뿌려 마무리 한다.5. 각각의 기술에 따라 크러스트 브레드나 감자튀김을 곁들여 내도록 한다. 그냥 먹어도.. 6000~!

https://cloudfront.haemukja.com/vh.php?url=https://dlhk?gw6lgygff.cloudfront.net/uploads/direction/image\_file/258/org\_resized\_mussels.jpg&convert=jpgmin&rt=600

https://cloudfront.haemukja.com/vh.php?url=https://dlhk?gw6lgygff.cloudfront.net/uploads/direction/image\_file/258/org\_resized\_mussels.jpg&convert=jpgmin&rt=600

https://cloudfront.haemukja.com/vh.php?url=https://dlhk?gw6lgygff.cloudfront.net/uploads/direction/image\_file/258/org\_resized\_mussels.jpg&convert=jpgmin&rt=600

https://cloudfront.haemukja.com/vh.php?url=https://d1hk7gw6lgygff.cloudfront.net/uploads/direction/image\_file/3398/org\_resized\_1.png&convert=jpgmin&rt=600 https://cloudfront.haemukja.com/vh.php?url=https://d1hk7gw6lgygff.cloudfront.net/uploads/direction/image\_file/3399/org\_resized\_2.png&convert=jpgmin&rt=600 https://cloudfront.haemukja.com/vh.php?url=https://d1hk7gw6lgygff.cloudfront.net/uploads/direction/image\_file/3400/org\_resized\_3.png&convert=jpgmin&rt=600 https://cloudfront.haemukja.com/vh.php?url=https://d1hk7gw6lgygff.cloudfront.net/uploads/direction/image\_file/259/org\_resized\_mus.jpg&convert=jpgmin&rt=600

['수산물', '국/탕요리', '찜요리', '손님 접대 요리', '동남아/인도 요리'] 60분 4이기즈

# O1 Bigdata 구현

01. 크롤링

02. Json

03. 추천 알고리즘

### Json

▶ 크롤링된 레시피 정보 → Json 파일 변환

```
recipesample.json
"recipe_list": [
   "recipe_title": "갈릭 난 ",
   "recipe_time": "70분 \n3인기준\n",
   "recipe_ingredient": [
    "강력분",
     "파마산치즈",
     "몰리브유",
     "다진마늘",
     "덧밀가루",
     "뜨거운물",
    "찬물"
   "recipe_ingredient_string": "강력분 300g 물 160g 파마산치즈 한스푼 올리브유 두 스푼 설탕 5g 이스트 5g 소금 5g 다진마늘 한스푼 파슬리가루 한스푼 덧밀가루 적당히 뜨거운물 한컵반 찬물 반컵
   "recuoe_context": "냉장고가 텅텅 비어있더라구요, 그럼 이렇때 주부를 구해주는 효자 메뉴가 있죠 바로 카레혹은 짜장! 그래서 후다닥 만들어 본게 있는데요, 바로 '난' 이랍니다\n볼메
   "recipe_image": "https://cloudfront.haemukja.com/vh.php?url=https://dlhk7gw6lgygff.cloudfront.net/uploads/direction/image_file/32/org_resized_2015-03-06_19.34.59.jpg&convert=jpgmin&rt=
   d1hk7gw6lgygff.cloudfront.net/uploads/direction/image_file/44/org_resized_2015-03-06_19.36.29.jpg&convert=jpgmin&rt=600\nhttps://cloudfront.haemukja.com/vh.php?url=https://d1hk7gw6lgyg
   "recipe_hashtag": [
     "동남아/인도 요리",
     "가공식품 요리"
   "recipe_title": "양배추룔",
   "recipe_time": "80분 \n3인기준\n",
   "recipe_ingredient": [
     "달걀",
```

# O1 Bigdata 구현

01. 크롤링

02. Json

03. 추천 알고리즘

### Json

#### Json 파일 → DB 저장 메소드

```
public void read() {
  JSONParser parser = new JSONParser();
   String fileName = "recipesample.json";
   String fileLoc = "C:\\BigData_PJT\\backend\\Project_A204\\src\\main\\resources\\json\\" + fileName;
    JSONObject jsonObject = (JSONObject) parser.parse(new FileReader(fileLoc));
    JSONArray recipeList = (JSONArray) jsonObject.get("recipe_list");
    for (int i = 0; i < recipeList.size(); i++) {</pre>
      Recipe recipe = new Recipe();
      JSONObject result = (JSONObject) recipeList.get(i);
      System.out.println("#" + i + " Recipe Read");
      String recipeTitle = (String) result.get("recipe_title");
      recipe.setRecipeTitle(recipeTitle);
      System.out.println("recipeTitle : " + recipeTitle);
      String recipeTime = (String) result.get("recipe_time");
      recipe.setRecipeTime(recipeTime);
      System.out.println("recipeTime : " + recipeTime);
      String recipeIngredientString = (String) result.get("recipe_ingredient_string");
      recipe.setRecipeIngredient(recipeIngredientString);
      System.out.println("recipeIngredientString : " + recipeIngredientString);
```

```
String recipeContext = (String) result.get("recipe_context");
    recipe.setRecipeContext(recipeContext);
    System.out.println("recipeContext : " + recipeContext);
   String recipeImage = (String) result.get("recipe_image");
   recipe.setRecipeImage(recipeImage);
    System.out.println("recipeImage : " + recipeImage);
    StringTokenizer st = new StringTokenizer(recipeImage, "\n");
    String mainImage = "";
    while(st.hasMoreTokens()) {
      mainImage = st.nextToken();
    recipe.setRecipeMainImage(mainImage);
    JSONArray recipeIngredientList = (JSONArray) result.get("recipe_ingredient");
    JSONArray recipeHashtagList = (JSONArray) result.get("recipe_hashtag");
   recipeDao.save(recipe);
} catch (Exception e) {
  logger.error("JSON File 읽어오기 실패 : {}", e);
```

# O1 Bigdata 구현

01. 크롤링

02. Json

03. 추천 알고리즘

### 추천 알고리즘

- Main페이지에서 사용자별 추천 레시피
  - Collaborative Filtering 협업 필터링



#### [데이터]

- 사용자의 레시피 리뷰 평점 데이터
- 취향 조사(국가별 음식 선호도, 알레르기) 데이터

#### [ 알고리즘 설계 ]

리뷰 평점 데이터 활용

- → Collaborative Filtering 이용
- → 추천 리스트 목록 추출
- → 목록 중 선호 국가에 따라 레시피 우선순위 부여
- → 목록 중 알레르기 데이터 포함하는 레시피 제거

# O1 Bigdata 구현

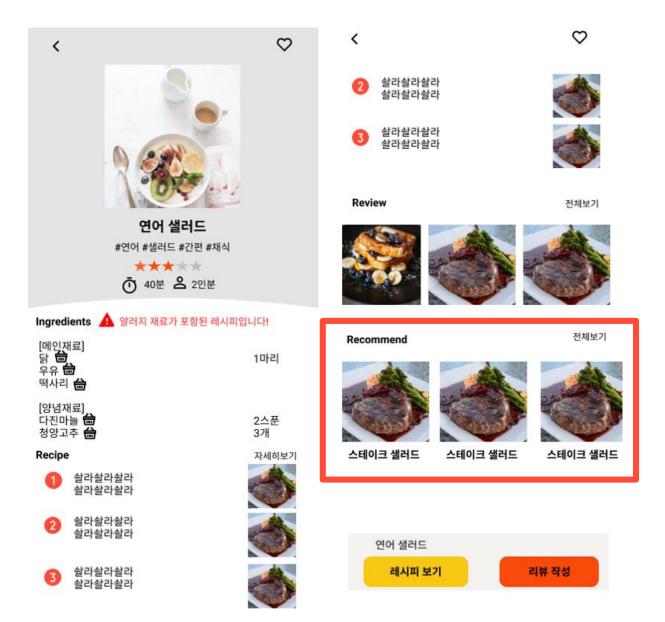
01. 크롤링

02. Json

03. 추천 알고리즘

### 추천 알고리즘

- ▶ 클릭한 레시피와 관련된 레시피 추천
  - Content Based Filtering 컨텐츠 기반 필터링



[ 데이터 ]

레시피 제목 / 레시피 상세설명 / 재료 / 해시태그

[ 알고리즘 설계 ]

레시피에 포함된 데이터 전처리 후

- → Content Based Filtering 이용하여
- → 관련된 레시피 추천 리스트 추출

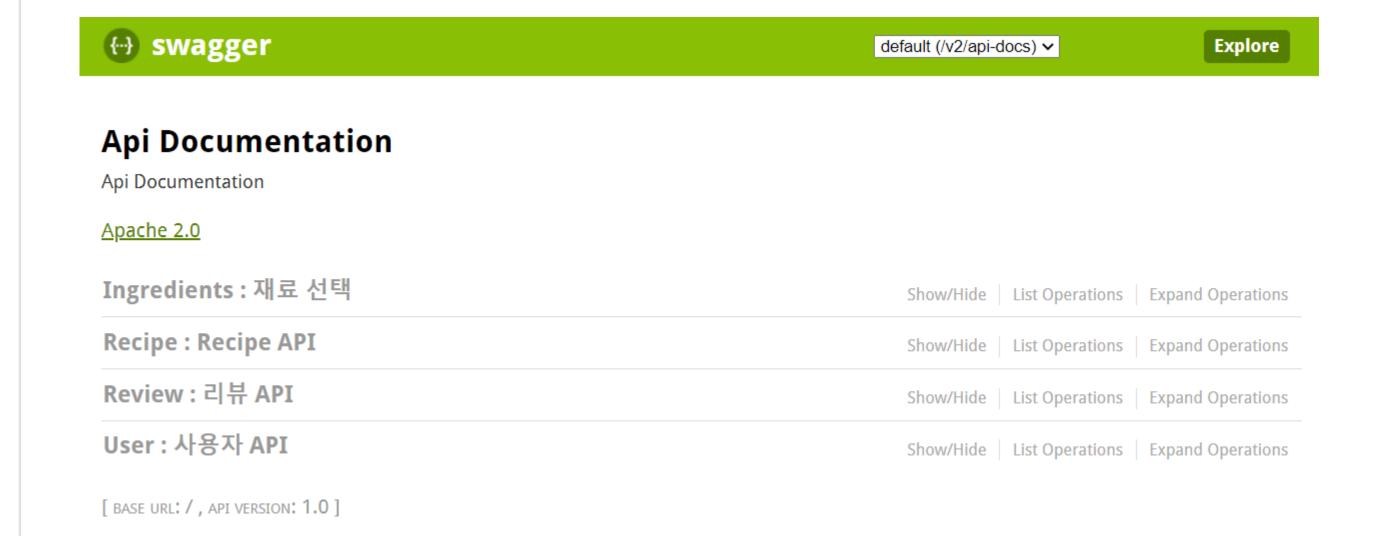
D 2 Backend 구현

#### 02 Backend 구현

#### 01. Swagger

### Swagger

http://j4a204.p.ssafy.io:8080/swagger-ui.html



# 3 EC2 배포

### **03** EC2 배포

01. ReCook

### ReCook

http://j4a204.p.ssafy.io



- ⇒ 구현된 웹 페이지 및 frontend & backend 연결
  - 메인 : DB에 저장된 레시피 보여짐 (사진 / 레시피 이름 / 소요시간 / 인분)
  - 레시피 클릭 시, 레시피 세부 정보 보여짐
  - 리뷰 : 무한 <u>스크</u>롤
  - 냉장고 클릭 시, 2가지 기능 제공

# 감사합니다