

냉장고 및 식재료 관리 웹사이트 화면 정의서

1. 홈 화면

- **화면 이름:** 홈 화면
- **화면 설명:** 사용자가 웹사이트에 처음 접속할 때 보이는 화면입니다. 로그인 상태에 따라 제공하는 정보가 다르며, 로그인하지 않은 사용자에게는 회원가입 및 로그인 버튼을 제공합니다. 로그인한 사용자는 보유 재료의 현황과 임박한 유통기한 알림을 확인할 수 있습니다.
- **구성 요소:**
 - 회원가입 버튼 (로그인하지 않은 사용자)
 - 로그인 버튼 (로그인하지 않은 사용자)
 - 재료 현황 요약 (로그인한 사용자)
 - 유통기한 임박 알림 (로그인한 사용자)
- **주요 기능:**
 - 회원가입 및 로그인 유도
 - 유통기한이 임박한 재료 알림 제공

2. 회원가입 / 로그인 화면

- **화면 이름:** 회원가입 / 로그인 화면
- **화면 설명:** 사용자 계정을 생성하고 로그인할 수 있는 화면입니다.
- **구성 요소:**
 - 이메일 입력 창
 - 비밀번호 입력 창
 - 회원가입 버튼
 - 로그인 버튼
- **주요 기능:**
 - 사용자 계정 생성
 - 사용자 로그인 처리

3. 재료 입력 화면

- **화면 이름:** 재료 입력 화면
- **화면 설명:** 사용자가 보유하고 있는 식재료 정보를 입력하여 데이터베이스에 저장하는 화면입니다.
- **구성 요소:**
 - 재료명 입력 창
 - 유통기한 입력 창
 - 보관 장소 선택 (냉장/냉동/실온)
 - 보관 방법 입력 창
 - 저장 버튼
- **주요 기능:**
 - 식재료 정보 입력 및 데이터베이스에 저장

4. 재료 목록 화면

- **화면 이름:** 재료 목록 화면

- **화면 설명:** 사용자가 등록한 모든 재료를 목록 형태로 확인할 수 있는 화면입니다.
- **구성 요소:**
 - 재료 목록 테이블 (재료명, 유통기한, 보관 장소 등)
 - 재료 수정 버튼
 - 재료 삭제 버튼
 - 정렬 및 필터링 옵션
- **주요 기능:**
 - 재료 정보 수정 및 삭제
 - 유통기한에 따른 재료 정렬 및 필터링

5. 레시피 추천 화면

- **화면 이름:** 레시피 추천 화면
- **화면 설명:** 사용자가 보유한 재료를 바탕으로 AI가 추천하는 레시피 목록을 확인할 수 있는 화면입니다.
- **구성 요소:**
 - 레시피 카드 목록 (레시피 이미지, 제목 등)
 - 레시피 상세 보기 버튼
- **주요 기능:**
 - AI 레시피 추천 제공
 - 레시피 상세 정보 확인

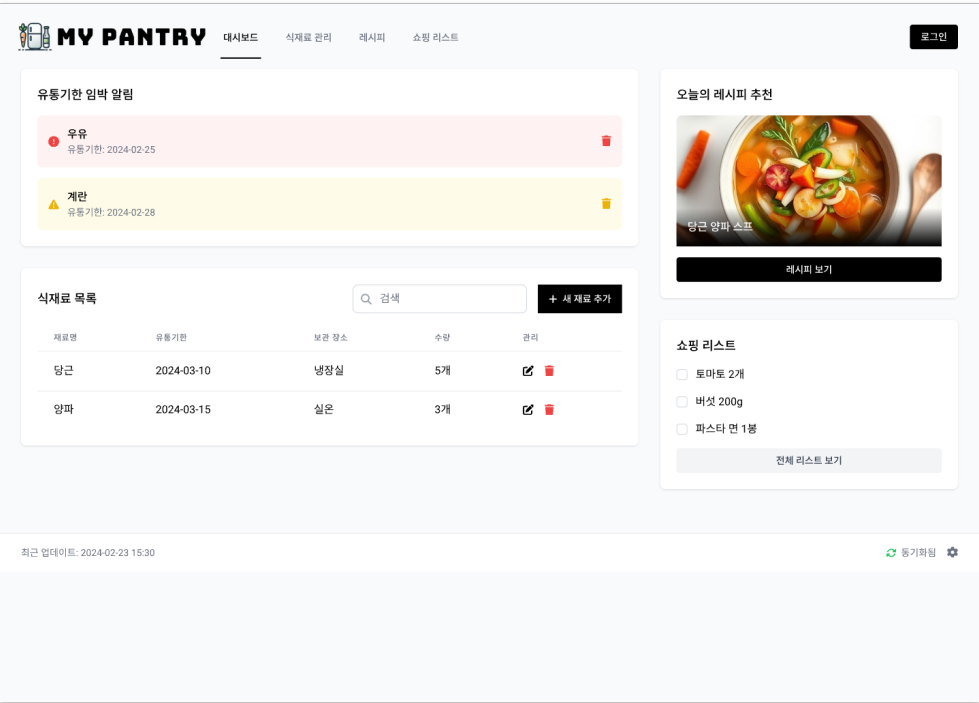
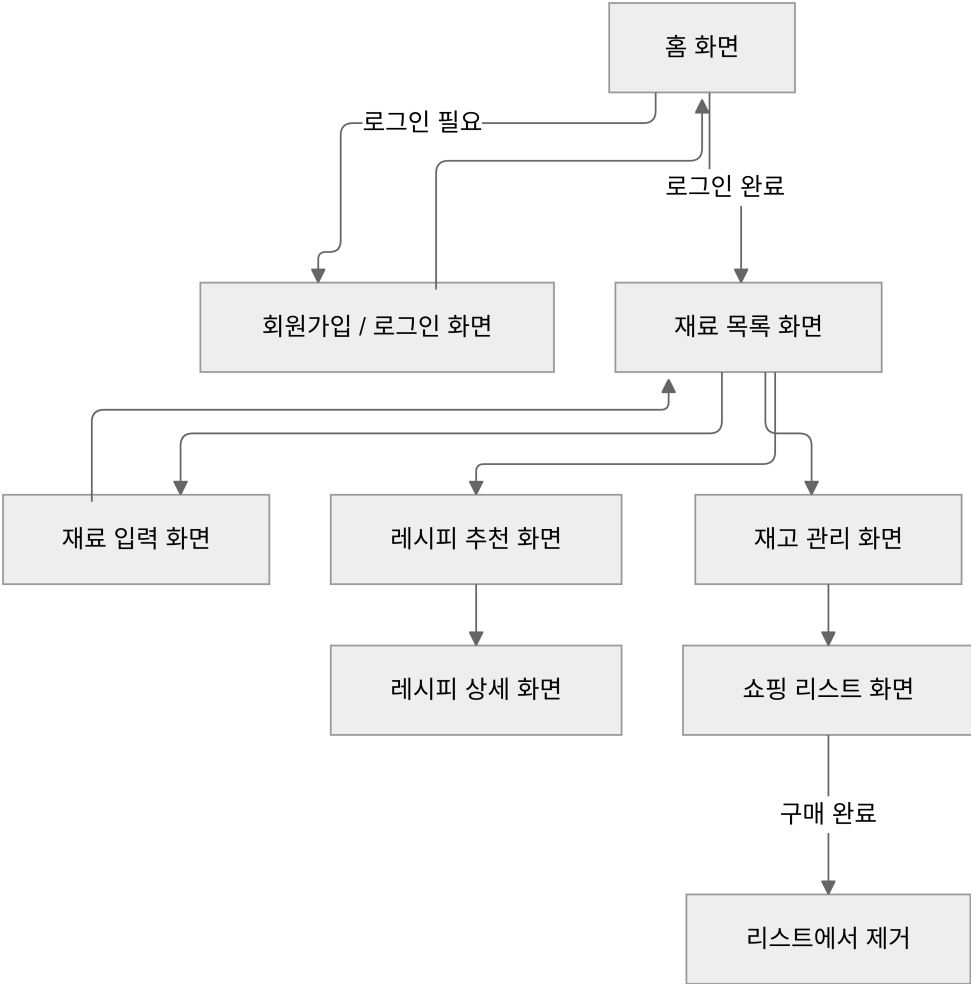
6. 재고 관리 화면


- **화면 이름:** 재고 관리 화면
- **화면 설명:** 현재 보유 중인 재료의 재고 상태를 한눈에 볼 수 있는 화면입니다. 부족한 재료는 강조 표시 됩니다.
- **구성 요소:**
 - 재고 현황 목록 (재료명, 재고 상태 등)
 - 재고 추가 버튼
 - 쇼핑 리스트에 추가 버튼
- **주요 기능:**
 - 재고 상태 확인 및 추가
 - 재구매가 필요한 재료를 쇼핑 리스트에 추가

7. 쇼핑 리스트 화면

- **화면 이름:** 쇼핑 리스트 화면
- **화면 설명:** 사용자가 재구매가 필요하다고 표시한 재료 목록을 관리하는 화면입니다.
- **구성 요소:**
 - 쇼핑 리스트 항목 (재료명, 수량 등)
 - 구매 완료 체크박스
- **주요 기능:**
 - 재료 구매 완료 시 체크하여 리스트에서 제거
 - 쇼핑 리스트 관리

참고 이미지



MY PANTRY

대시보드

식재료 관리

레시피

쇼핑 리스트

로그인

식재료 관리

식재료 검색

전체

채소

과일

육류


해산물

유제품

냉장실

냉동실

실온보관




당근

구매일: 2024.02.15

유통기한: 2024.02.22

냉장실 상단

3개




우유

구매일: 2024.02.16

유통기한: 2024.02.23

냉장실 도어

1개



상추

구매일: 2024.02.17

유통기한: 2024.02.24

냉장실 하단

1봉

4 / 5

대시보드

식재료 관리

레시피

쇼핑 리스트

로그인

김치찌개 레시피

김치찌개

40분

4.8

조리시간

40분

난이도

보통

인분

2인분

저장하기

재료

묵은지

300g

돼지고기

200g

두부

1모

대파

1대

재료 장바구니 담기

조리 순서

1단계

묵은지를 적당한 크기로 썰고, 돼지고기는 한입 크기로 자릅니다.

2단계

냄비에 식용유를 두르고 돼지고기를 먼저 볶아줍니다.

3단계

고기가 어느 정도 익으면 썰어둔 묵은지를 넣고 함께 볶아줍니다.

요리 팁

묵은지를 사용하면 깊은 맛이 더해져요.

두부는 마지막에 넣어 부서지지 않게 조심하세요.

대파는 송송 썰어 마지막에 올려주면 향이 좋아요.

후기

4.8 (28개 후기)

김미영

★★★★★

정말 맛있게 만들었어요! 레시피 설명이 자세해서 따라하기 쉬웠습니다.

이준호

★★★★☆

팁대로 묵은지를 사용했더니 확실히 맛있네요. 다음에는 두부를 좀 더 넣어볼게요.

후기 더보기