

PIGPIG



*website*



# 組員介紹



組長

B10609001 郭宜婷



組員

B10609005 林憶雅

組員

B10609018 郭亞弦



組員

B10609027 徐文芳



# 開發動機

## Motivation



根據農委會統計，台灣每人每年吃掉37公斤豬肉，是牛肉的8倍，也比雞肉的31公斤多。

不過吃了這麼多，你知道腰內肉、老鼠肉、松阪豬，是哪些部位嗎？

除了炒肉絲、煎肉片，豬肉還有其它的烹調方式嗎？

# Plan 開發規劃

## 前期

確立架設目的

項目討論

網站定位 建構系統

使用者定位 使用者族群

規劃網站架構 蒐集內容資料

## 中期

程式開發

網頁製作設計

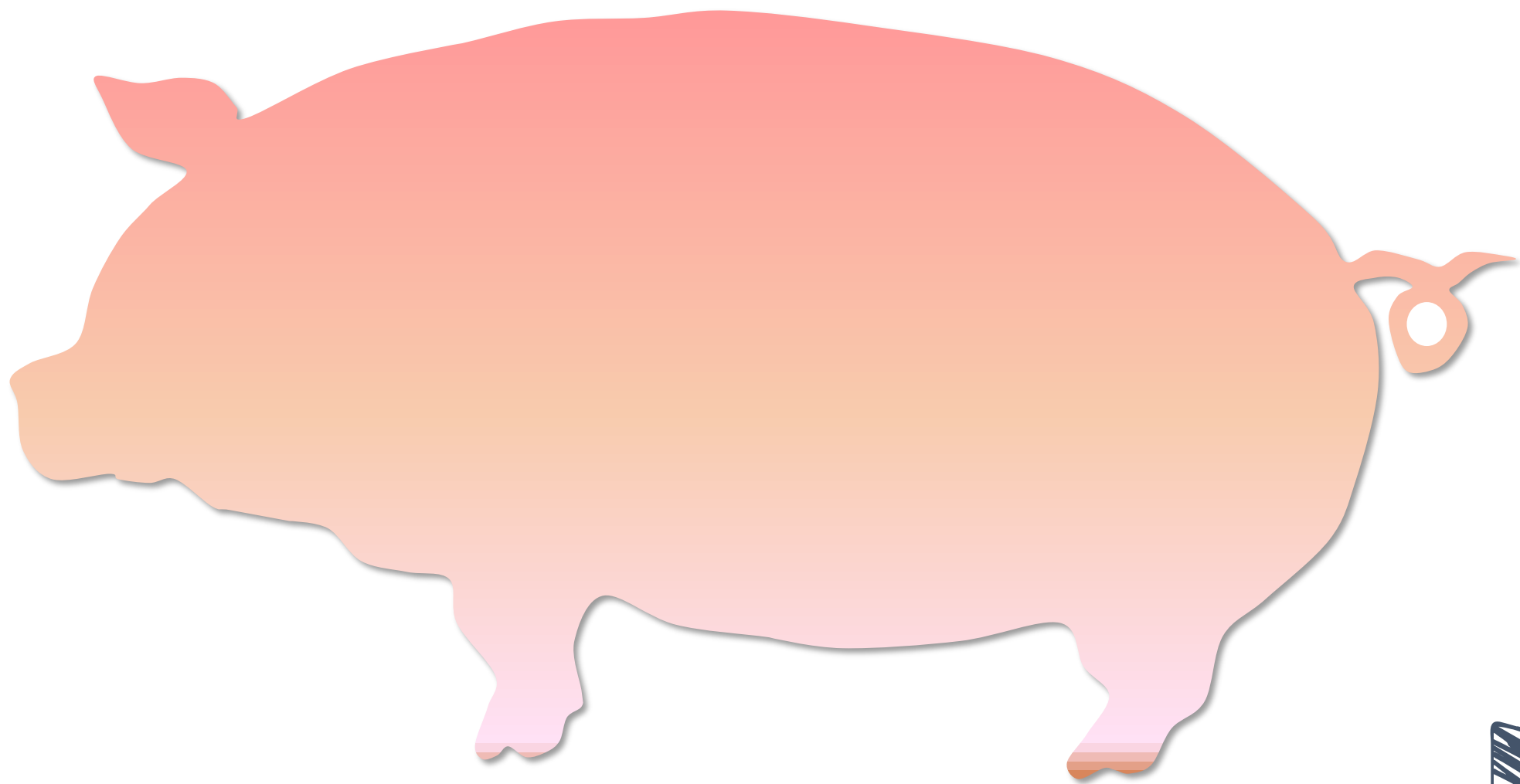
## 後期

美化維護網站

測試網站

# 網站架構 Architecture

進入網站



梅花肉

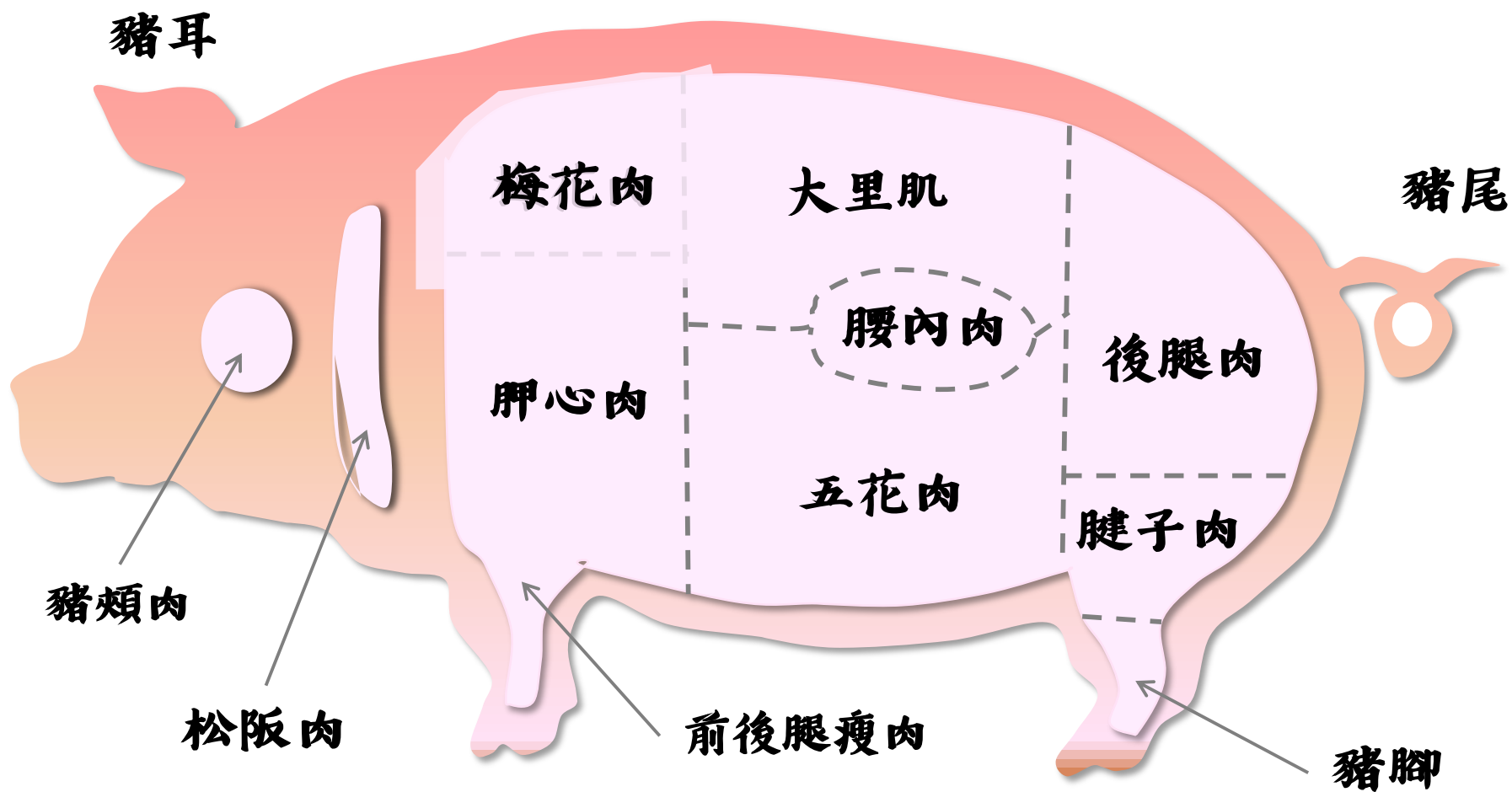
胛心肉

五花肉

松阪肉

豬腳

豬尾



梅花肉

胛心肉

五花肉

松阪肉

豬腳

豬尾

口感



Dan bek that mdan bek.lorem ipsum dolor sit amet  
alelon minting hana so tegu eh pue hom hai nyan

料理



Dan bek that mdan bek.lorem ipsum dolor sit amet alelon  
minting hana so tegu eh pue hom hai nyan

參考食譜



Dan bek that mdan bek.lorem ipsum dolor sit amet  
alelon minting hana so tegu eh pue hom hai nyan



梅花肉

胛心肉

五花肉

松阪肉

豬腳

豬尾

口感

料理

參考食譜



## 梅花肉

取自於豬肩胛部位的豬梅花肉

瘦肉中帶著漂亮的油花，口感軟嫩，既不像五花肉般油膩、也不似里肌肉那麼乾或腿肉乾硬

可挑選油花分佈均勻的肉塊，因為本身油脂較多，所以常常會以炸或是燒的方式來處理

吃起來的口感不澀也不膩，甚至吃起來還會有脆度

# 網站展示 Our Website

Preparing...

10%