

# 음식 레시피 추천



201902126 한성주  
202203083 박수진  
202204278 최소미

# 1. 기획

음식 재료를 폼 박스에 작성하면 작성한 재료를 활용한 음식 레시피를 보여주는 것

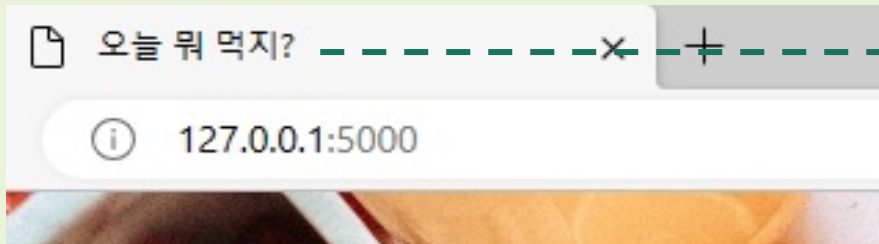
! 이때 칼로리, 음식 종류 (중식, 한식 등), 등 여러 조건을 추가해 선택의 폭을 넓힘

## 2. 기획의도

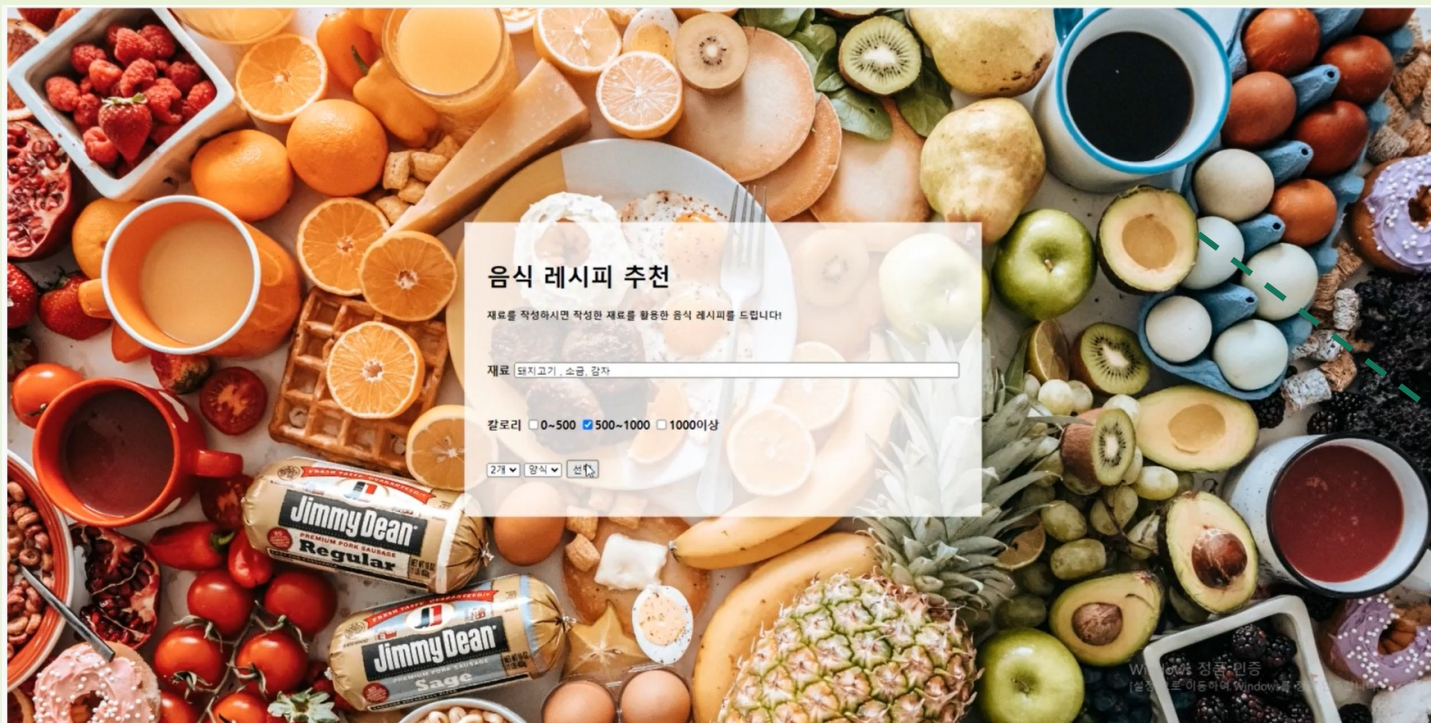
여러 재료들로 만들 음식이 생각나지 않을 때,  
자신의 취향에 따라 선택하여 음식의 레시피를 알고 싶을 때,  
간단하게 클릭만 하면 음식과 레시피를 알려주는 유용한  
웹사이트를 만들고 싶었음



### 3. 진행내용 (1)



제목을 통해 사이트를 간접적으로 표현하였으며 다른 사람들도 편하게 다가갈 수 있는 제목을 설정함



여러 재료들이 보이는 배경사진으로 설정

### 3. 진행내용 (2)

**음식 레시피 추천**

재료를 작성하시면 작성한 재료를 활용한 음식 레시피를 드립니다!

재료

칼로리 ☐ 0~500 ☒ 500~1000 ☐ 1000이상

1. 원하는 재료 입력하기
2. 음식의 칼로리 선택하기
3. 레시피의 개수와 음식의 종류 선택하기

## 4. 결과 및 문제점

재료 : 돼지고기, 소금, 감자

1. 돼지고기 감자탕 - 재료 : 돼지고기 500g, 감자 3개, 물 8컵, 다진 마늘 1큰술, 대파 2줄, 고추장 2큰술, 간장 3큰술, 청주 2큰술, 참기름 1큰술, 소금 약간 - 칼로리 (1인분) : 약 500kcal 1) 돼지고기는 4cm 정도 크기로 잘라 소금을 뿌리고 녹인 기름에 볶아 골고루 익힌다. 2) 감자는 깍둑썰기로, 대파는 어슷하게 썰어 준다. 3) 냄비에 물 8컵을 끓인 후 감자, 다진 마늘, 대파를 넣고 20분 정도 끓인다. 4) 20분 뒤, 볶아 둔 돼지고기와 고추장, 간장, 청주, 참기름을 넣고 끓여 마지막으로 소금으로 간을 맞추어 완성한다. 2. 돼지고기 된장찌개 - 재료 : 돼지고기 300g, 된장 2큰술, 물 5컵, 마늘 2쪽, 더덕 100g, 청양고추 1개, 봄양파 1줄, 소금 약간 - 칼로리 (1인분) : 약 300kcal 1) 돼지고기는 2cm 정도 크기로 잘라 소금을 뿌려 기름에 볶는다. 2) 마늘은 다지고, 청양고추는 어슷하게 썰어 준다. 3) 냄비에 물 5컵을 끓인 후 된장을 넣어 녹인 후, 볶아 둔 돼지고기와 마늘, 청양고추, 더덕을 넣어 30분 정도 끓인다. 4) 30분 뒤, 봄양파를 넣고 소금으로 간을 맞추어 완성한다.

1. 가독성이 떨어짐

2. 어떠한 선택에 대한 결과인지 알 수 없음.

3. 배경의 심심함.

## 5. 개선점

1. 선택한 내용 추가
2. 재료와 레시피를 표로 구분 필요
3. 주제에 맞는 배경 추가 필요



# 6. 개선 후

추천 음식 레시피

원하는 재료	돼지고기, 소금, 감자
음식 종류	한식
칼로리	500~1000
레시피	<p>음식 레시피 1 : 감자탕</p> <p>- 재료: 돼지고기 (600g), 감자 (3개), 대파 (1줄), 생강 (1조각), 마늘 (2쪽), 김치 (1컵), 물 (적당한 양), 소금 (적당량) - 칼로리: 약 750kcal</p> <p>1. 돼지고기는 적당한 크기로 자른 후 물에 살짝 데쳐서 힘을 빼준다. 2. 감자는 껍질을 벗기고 적당한 크기로 자른다. 3. 대파는 어슷하게 썰고 생강과 마늘은 다진다. 4. 냄비에 물과 돼지고기를 넣고 한소끔 끓인다. 5. 거품을 제거한 후 김치와 감자, 대파, 생강, 마늘을 넣고 한소끔 끓인다. 6. 약 2시간 동안 중불로 끓여준 후 소금으로 간을 맞춰준다.</p> <p>음식 레시피 2 : 돼지감자조림</p> <p>- 재료: 돼지고기 (400g), 감자 (2개), 물 (1컵), 소금 (적당량), 설탕 (1/2큰술), 맛술 (1큰술), 생강 (1조각), 대파 (1줄기) - 칼로리: 약 650kcal</p> <p>1. 돼지고기는 적당한 크기로 자른 후 물에 30분 정도 담가서 힘을 빼준다. 2. 감자는 깨끗이 씻어서 껍질을 벗긴 후 4등분한다. 3. 냄비에 물과 돼지고기, 생강, 대파를 넣고 한소끔 끓여준다. 4. 거품을 제거한 후 감자를 넣고 뚜껑을 덮고 중불에서 15분간 끓여준다. 5. 설탕과 맛술을 넣고 약불에서 5분간 더 끓여준다. 6. 소금으로 간을 맞춘 후 대파를 곁들여준다.</p>

1. 가독성 상승.

2. 어떠한 재료에 따른  
음식의 레시피인지  
한눈에 파악가능.

3. 적절한 배경.





# 7. 한계점

<예시>

추천 음식 레시피

원하는 재료	돼지고기, 소금, 감자
음식 종류	한식
칼로리	500~1000
레시피	<p>1. 돼지고기 감자탕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 재료 : 돼지고기(400g), 감자(2개), 청양고추(1개), 대파(1대), 물(6컵), 다진마늘(1T), 소금(적당량), 고춧가루(1T)</li> <li>- 칼로리 : 약 765kcal (1인분 기준)</li> <li>- 조리법</li> </ul> <p>1) 돼지고기는 적당한 크기로 손상이고 소금으로 10분정도 재워준다.</p> <p>2) 감자는 각육질기로 썰어서 찬물에 살짝 담궈준다.</p> <p>3) 대파와 청양고추는 송송 썰어준다.</p> <p>4) 냄비에 물 (6컵)을 끓여 돼지고기를 넣어 끓인다.</p> <p>5) 돼지고기가 살짝 익으면 다진 마늘을 넣어 함께 끓인다.</p> <p>6) 감자와 대파, 청양고추를 넣고 더 끓인다.</p> <p>7) 소금과 고춧가루를 조금씩 넣고 간을 맞춘다.</p> <p>2. 감자전</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 재료 : 감자(2개), 돼지고기(50g), 대파(1대), 부침가루(50g), 소금(적당량), 식용유(적당량)</li> <li>- 칼로리 : 약 565kcal (1인분 기준)</li> <li>- 조리법</li> </ul> <p>1) 감자는 각육질기로 썰어서 물에 살짝 담궈준다.</p> <p>2) 돼지고기는 채 썰 후, 대파는 송송 썰어준다.</p> <p>3) 물에 감자와 돼지고기, 대파, 부침가루, 소금을 섞어준다.</p> <p>4) 팬에 식용유를 두르고 중약불로 예열한다.</p> <p>5) 감자와 돼지고기 등 재료를 골고르게 모양을 만들어 팬에 넣는다.</p> <p>6) 한쪽면이 바삭하게 되면 뒤집어 반대면도 노릇하게 굽는다.</p> <p>7) 접시에 담아서 마음에 드는 소스와 함께 즐기면 된다.</p>

Windows 정품 인증

[설정]으로 이동하여 Windows

생소한 음식의 레시피일 경우 음식의 사진이 있으면 더 유용할 것 같았음.  
그러나 매번 답변이 달라지는 chat GPT의 특성상 사진을 업로드 하기에  
어려움이 있었음

## 8. 결론

### 의의

배워왔던 선택 품을 직접 필요한 곳에 구현하고 실행해 봄.  
chatGPT를 이용하여 웹사이트를 만들어봄.  
팀원들과의 의견 조율을 통해 결과물을 만드는 것에서 성취감을 느낌

### 한계

결과의 레시피와 사진을 함께 구현하지 못함.