

Extracting recipe ingredients from cookbooks

Irrlichter von Torsten Knauf

Der Beginn einer Master-Arbeit
Irrlichter

Beispiel cueML

```
<cue:recipe type="Suppen." rcp-id="B-16">
<head>Mock Turtle Suppe.</head>
Es wird hierzu für <cue:vield atLeast="24" atMost="30">24 30 Personen
     cue: yield > eine kräftige <ref target="#Bouillon" > Bouillon </ref > von 8
           Pfund <cue:recipeIngredient ref="#Rindkochfleisch" atLeast="8"
     atMost="10" unit="Pfund">Rindfleisch</cue:recipeIngredient> mit <cue:
     recipeIngredient ref="#Wurzelwerk">Wurzelwerk</cue:recipeIngredient>
     gekocht. [...] 
<note>Anmerk. Der <cue:recipeIngredient ref="#Englische_Soja" optional="True"
>Soja</cue:recipeIngredient> macht die Suppe gewürzreicher, kann jedoch gut
wegbleiben, und statt <cue:recipeIngredient ref="#Madeira" altGrp="1"
>Madeira</cue:recipeIngredient> kann man <cue:recipeIngredient
ref="weißen_Franzwein" altGrp="2">weißen Franzwein</cue:recipeIngredient>
und etwas <cue:recipeIngredient ref="#Rum" altGrp="2" quantity="etwas"
>Rum</cue:recipeIngredient> nehmen<cue:alt target="1"/2"/>. Sowohl die Bouillon
      als Kalbskopf können schon am vorhergehenden Tage, ohne Nachtheil der
     Suppe, gekocht werden.</note>
</cue:recipe>
```

Wie man es hätte auch machen können l

```
und statt <cue:recipeIngredient ref="#Madeira" altGrp="1">Madeira</cue:
    recipeIngredient> kann man <cue:recipeIngredient ref="weißen_Franzwein"
    altGrp="2">weißen Franzwein</cue:recipeIngredient> und etwas <cue:
    recipeIngredient ref="#Mum" altGrp="2" quantity="etwas">Rum</cue:
    recipeIngredient ref="#Mum" altGrp="2" quantity="etwas">Rum</cue:
    recipeIngredient> nehmen <cue:alt target="1_2"/>.

VS

und statt <recipeIngredient ref="#Madeira" xml:id="B-16-Madeira">Madeira<//r>
    recipeIngredient> kann man <recipeIngredient ref="weißen_Franzwein" xml:
    id="B-16-Franzwein">weißen Franzwein</recipeIngredient> und etwas <
    recipeIngredient ref="#Rum" xml:id="B-16-Rum">Rum</recipeIngredient>
    nehmen. Sowohl die Bouillon als Kalbskopf können schon am vorhergehenden
    Tage, ohne Nachtheil der Suppe, gekocht werden.

<recipeIngredientGrp xml:id="B-16-alt1" target="#B-16-Madeira"/>
    <recipeIngredient xml:id="B-16-alt2" target="#B-16-Franzwein_#B-16-Rum"/>
    <alt target="#B-16-alt1_#B-16-alt2" mode="exc1"/>
```

Wie man es hätte auch machen können II

Trainingsdaten

```
für
        ... 0
        ... B-Yield
24
        ... I-Yield
30
        ... I-Yield
Personen ... O
kräftige ... O
Bouillon ... O
      . . . 0
von
8
   ... B—Quantity
        \dots I—Quantity
10
        \dots I—Quantity
Pfund ... B-Unit
Rindfleisch ... B-Ingredient
mit
      . . . 0
Wurzelwerk ... B-Ingredient
gekocht ... O
. ... 0
```

Ergebnis vom Prototyp

wort | wahrheit | getaggt

Nächste Schritte

- Mehr Rezepte labeln
- Label-Engineering
- Feature-Engineering
- Skript um Zutatenliste zu extrahieren

Literaturverzeichnis I

- Ahmed, Zeeshan (2009). "Domain Specific Information Extraction for Semantic Annotation". Diploma thesis. Charles University in Prague, Czech Republic and University of Nancy 2 in Nancy, France.
- Schema.org (2016). Schema.org. URL: https://schema.org/ (visited on 10/30/2016).
- Skip The Pizza (2012). URL:

 http://skipthepizza.com/blog/analyzing-the-ingredientsof-29200-recipes (visited on 10/28/2016).
- Sutton, Charles and Andrew McCallum (2012). "An Introduction to Conditional Random Fields". In: Found. Trends Mach. Learn. 4.4, pp. 267–373. ISSN: 1935-8237. DOI: 10.1561/2200000013. URL: http://dx.doi.org/10.1561/2200000013.

Literaturverzeichnis II



The New York Times (2015). Extracting Structured Data From Recipes Using Conditional Random Fields. URL:

http://open.blogs.nytimes.com/2015/04/09/extracting-structured-data-from-recipes-using-conditional-random-fields/?_r=1 (visited on 10/30/2016).