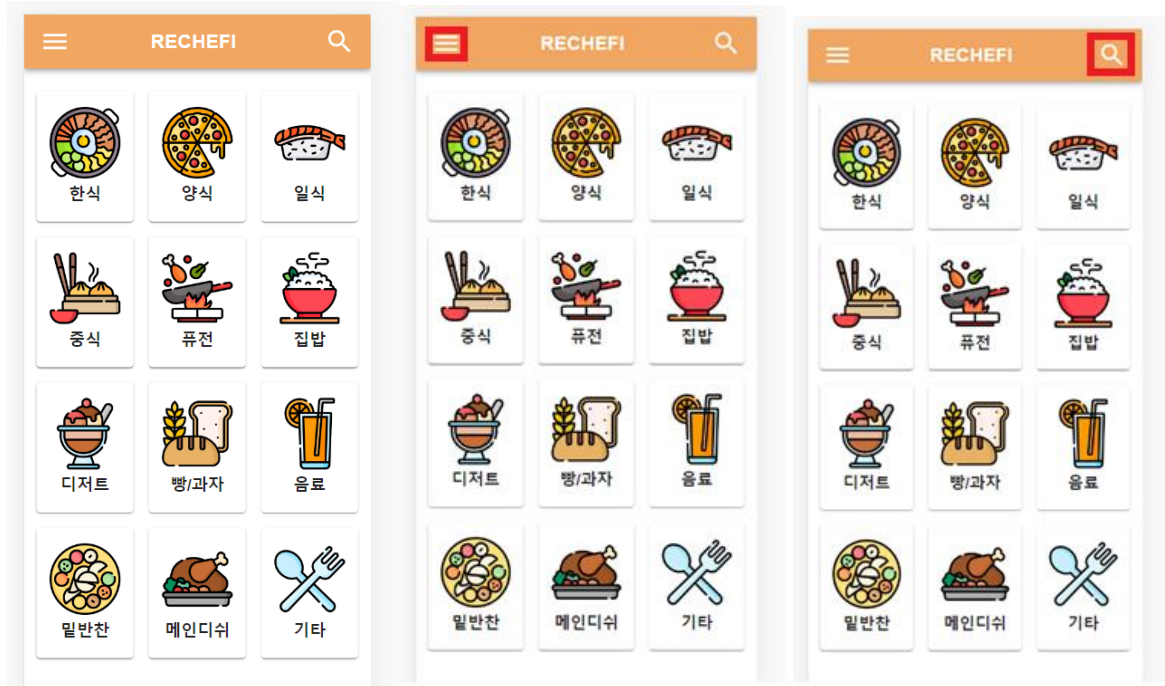


# RECHEFI 시연 시나리오

대전 B303

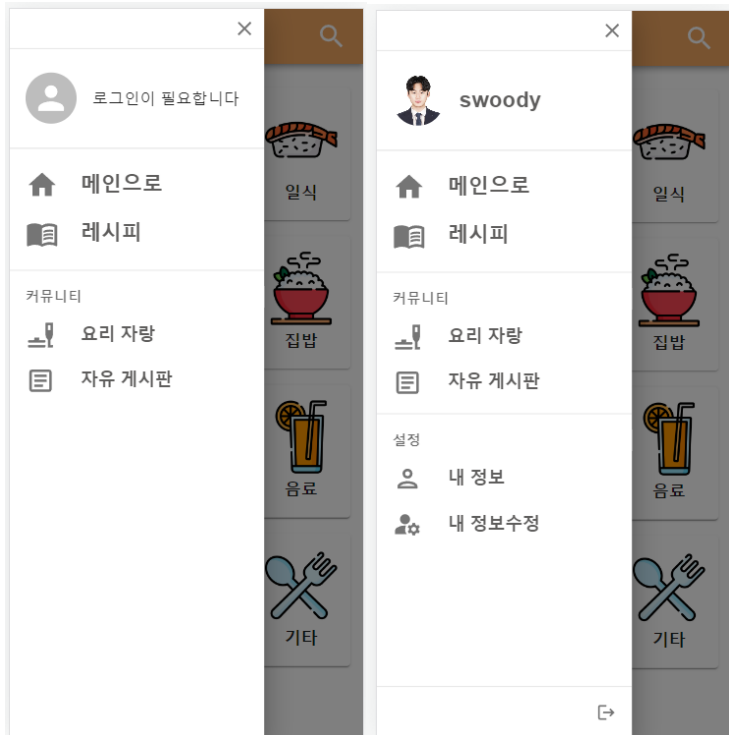
정진, 이상욱, 이상우, 장진세, 이수랑, 이현태

## [메인화면]



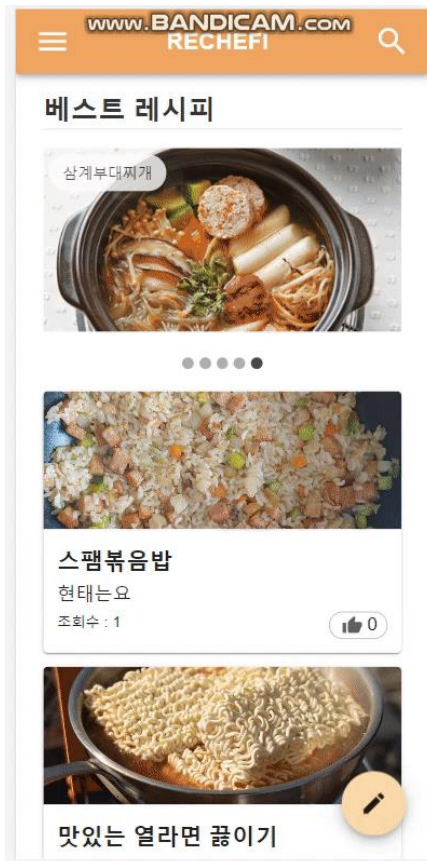
- 요리 태그 버튼을 눌러서 페이지 이동 가능
- 왼쪽 위 햄버거 메뉴 버튼을 눌러서 사이드바를 열 수 있음
- 오른쪽 위 검색 아이콘을 눌러 검색을 할 수 있음

## [사이드바]



- 비로그인
  - 로그인 하지 않았을 경우 로그인이 안내가 뜸
- 로그인
  - 로그인 했을 경우 프로필 사진이 뜸
  - 자기 자신의 정보를 볼 수 있는 마이페이지에 접근할 수 있음
  - 자신의 정보를 수정할 수 있는 내 정보수정 페이지에 접근할 수 있음

## [레시피 게시판]



- 제목, 작성자, 태그, 요리재료 등으로 자유롭게 검색이 가능

RECHEFI

김장 김치 10포기

요리 태그

한식

양식

일식

중식

퓨전

집밥

디저트

빵/과자

음료

밀반찬

메인디쉬

기타

준비물

+

이름

배추

양

10포기

⊖

이름

무(다발무)

양

5개

⊖

이름

쪽파

양

1큰 단

⊖

이름

홍갓

양

2단

⊖

배추는 겉잎을 떼어내고 반을 가릅니다. 크기가 크면 반을 가르고 밑동으로 칼집을 조금 내주세요.

대야에 물 6리터와 간수 췌 천일염 5컵을 넣고 소금을 녹인 후 배추를 적셔서 한쪽으로 놓으면서 절입니다. 먼저 적신 배추에 가볍게 소금 1줌을 쥐고 줄기쪽으로 뿌려 절이고 대야에 차곡차곡 올리고 위에 대야나 김치통에 물을 가득 채워 올려놓습니다. 자기전에 한번 흔들흔들 해주고 11시간 혹은 12시간 적십니다.

+

📄

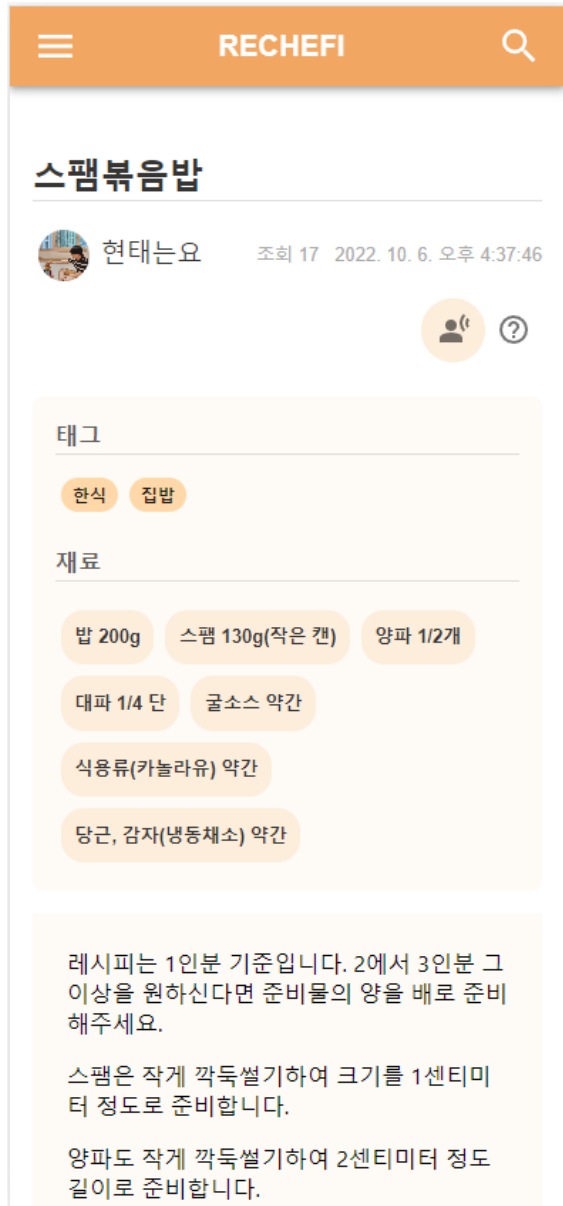
🖼️

완료

취소

- 레시피 작성시 블록 단위로 이미지 업로드 또는 내용 작성 가능

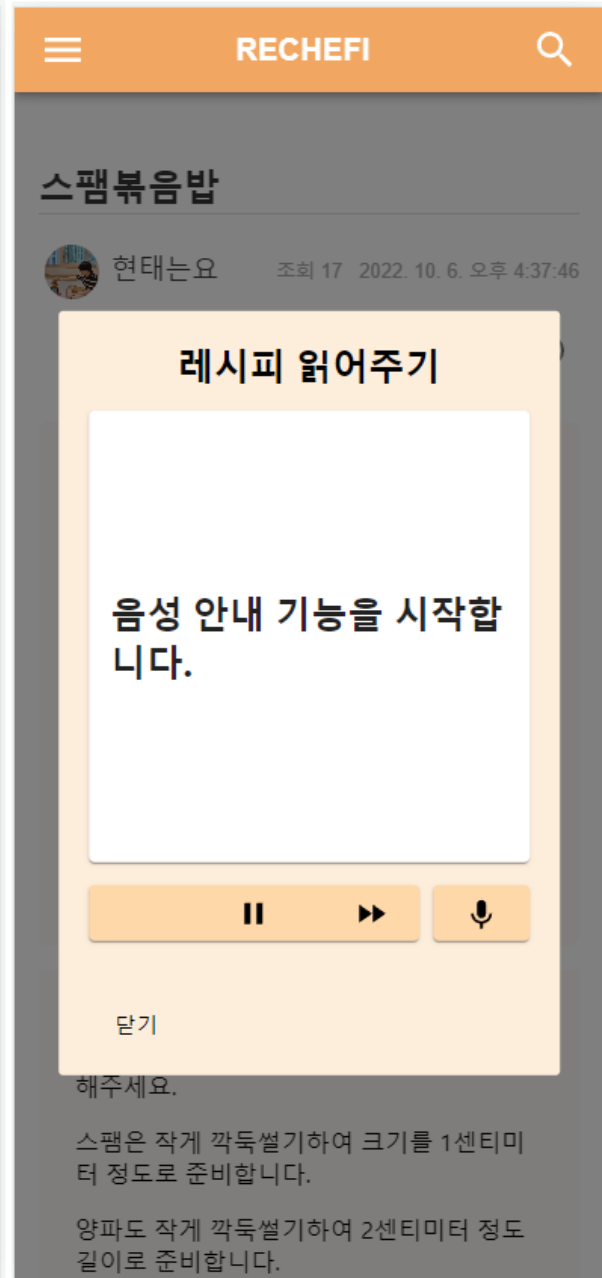
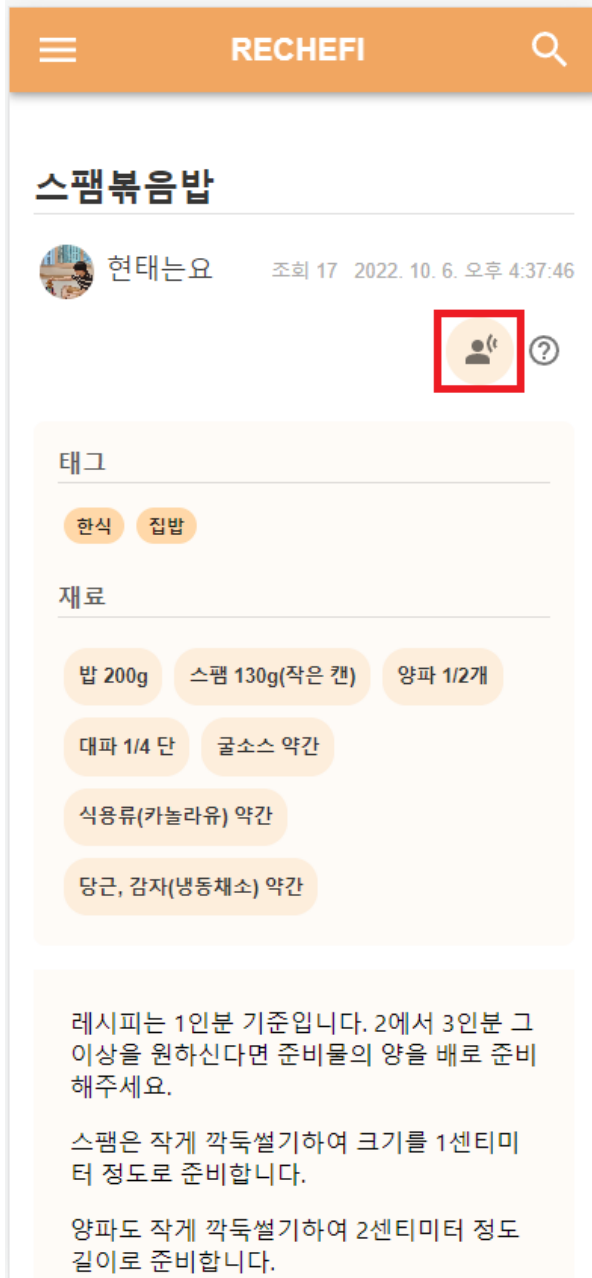
## [레시피 상세보기]



- 태그, 재료, 레시피로 구성 되어있음.
- 레시피는 글과 그림으로 이루어져 있음



- 레시피 상세조회에서는 추천을 할 수 있으며 댓글 작성 가능



- 로그인 된 경우 레시피 읽어주기 기능을 사용할 수 있음.
- TTS로 한 블록씩 텍스트를 읽어줄 수 있음.
- 현재 읽고 있는 텍스트를 화면에 띄워줌.
- 직전 또는 직후 레시피 확인은 버튼을 눌러서 조작할 수 있음.



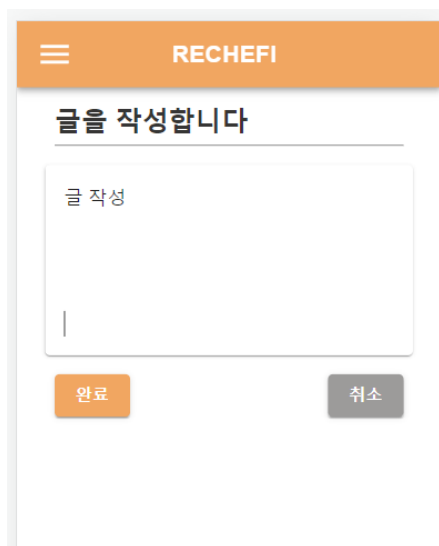


- 음성 인식 기능 버튼을 누르거나 "요리조리" 라는 시동어를 말하게 되면 인식하여 인공지능이 명령을 받아들일 준비를 함.
- "다음단계"/"이전단계"/"멈춰"/"계속 읽어줘"의 명령어를 말하게 되면 인식하여 명령을 수행할 수 있음.

## [자유게시판]

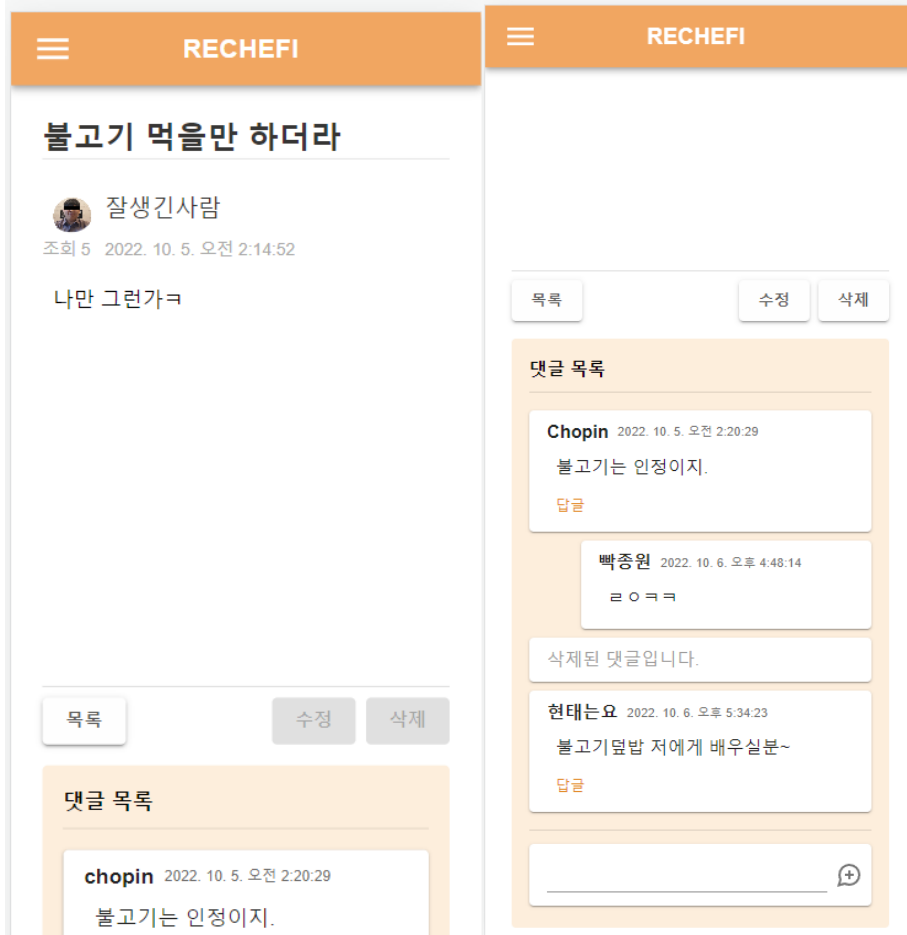


- 페이지네이션을 통해 페이지 구현



- 글 작성, 수정, 삭제가 가능

- 관리자의 경우 공지글을 작성 가능
- 관리자의 경우 모든 글을 삭제 가능.

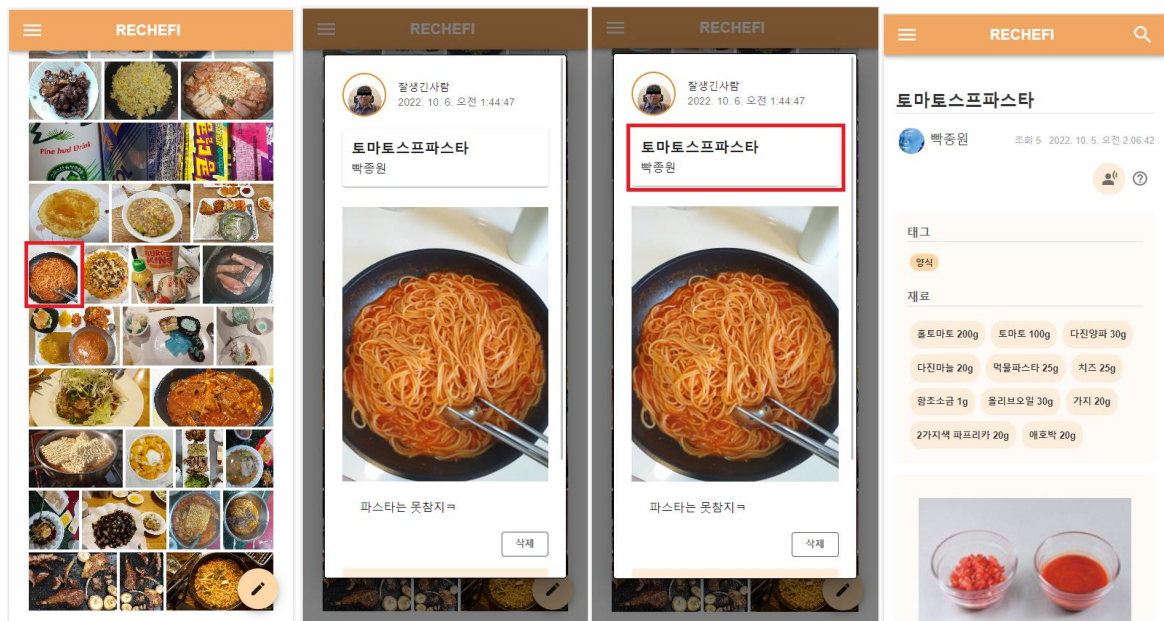


- 계층형 댓글 기능 구현
- 댓글 삭제 기능 구현

## [요리 자랑 게시판]



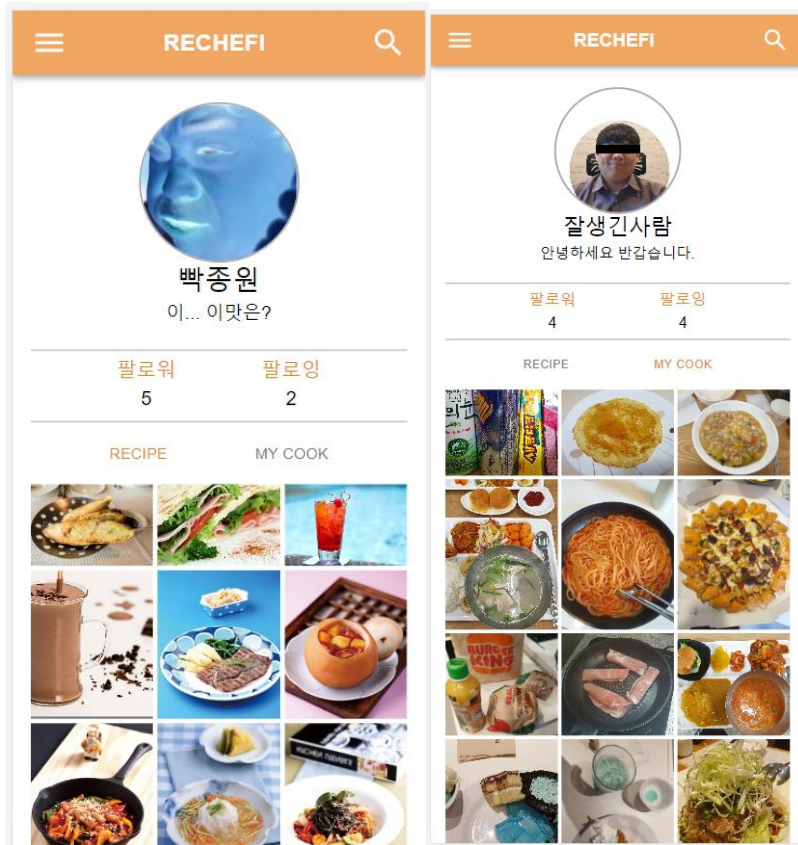
- 무한 스크롤 기능 구현
- 썸네일 기능 구현



- 썸네일을 클릭하는 경우 게시글 상세 조회 모달 기능 구현
- 참고한 레시피가 있는 경우 참고한 레시피를 같이 첨부할 수 있도록 함.

- 참고한 레시피를 클릭한 경우 연결된 레시피 게시판으로 이동 기능 구현

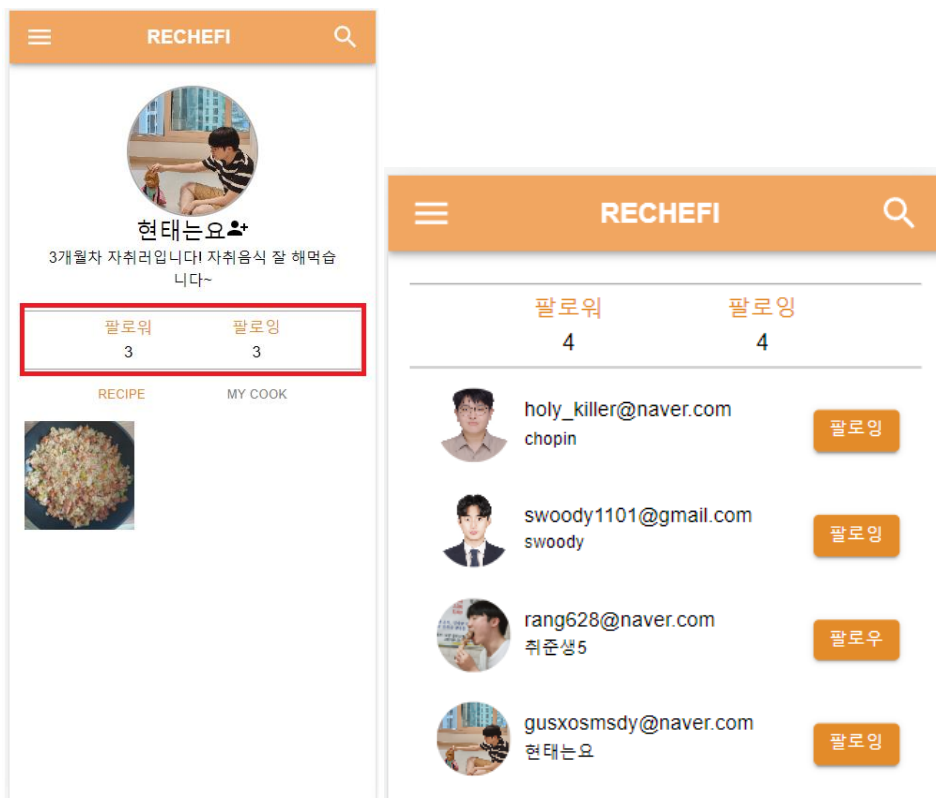
## [마이페이지]



- 다른 회원의 마이페이지에 접속할 수 있음.
- 레시피 게시판과 요리자랑 게시판에서 해당 회원이 작성한 글을 확인할 수 있음.



- 다른 회원의 마이페이지를 접속한 경우 팔로우 버튼을 통해 팔로우를 할 수 있음.



- 팔로워, 팔로잉 버튼을 누르면 현재 팔로워와 팔로잉한 사람들 목록을 확인할 수 있음.
-