|  |
| --- |
| معرفی |
| اعضای گروه :‌ علیرضا مقدس‌پور - حسین مقدس‌پور |
| درس پایگاه داده : ترم اول سال تحصیلی ۱۴۰۳-۱۴۰۲ |
| استاد : عنایت‌زارع |
| محیط عملیاتی : مدل پیشنهادی مدیریت **کافه رستوران،** با قابلیت شخصی سازی |
| توصیف محیط عملیاتی |
| * خدمات‌دهی صرفا به صورت حضوری خواهد بود. * منو به صورت زیر خواهد بود:  1. url (اتصال به جایی خارج از سیستم - به دلیل حفظ امنیت اطلاعات سرور)  * منو شامل موارد زیر است :  1. نام 2. کد 3. قیمت 4. عکس 5. محتویات  * ساز و کار سیستم مورد بحث به این شیوه است که کاربران سیستم، فقط اعضای کافی‌شاپهستند که متناسب با نوع مسئولیت کاری(پوزیشن کاری) هر کارمند،فضای سیستم متفاوت است . * امکانات ویژه متصدی(مالک) کافه‌ :  1. اطلاع از ریز سفارشات روزانه 2. اطلاع از ریز پرداختی های کارمندان 3. امکان تعیین پاداش و جریمه برای کارمندان 4. امکان تغییرحقوق کارمندان 5. امکان استخدام و اخراج کارمند (امکان تغییر افراد هر موقعیت کاری وجود دارد. امکان انجام دادن چندین وظیفه نیز توسط یک فرد وجود دارد ولی امکان حذف موقعیت کاری وجود ندارد - یعنی نمی‌توان حسابدار را حذف کرد ولی می‌توان مالک، حسابدار هم باشد) 6. مشاهده‌ ی گزارش فروش روزانه، هفتگی، ماهانه و سالانه (به تفکیک و برای هر غذا.یعنی چندتا از هر غذا و در چه بازه‌ای از بازه‌های بالا به فروش رفته است) 7. تغییر قیمت هر طبخ 8. امکان درج تخفیف روی طبخ 9. امکان درج طبخی جدید به منو (با اضافه کردن طبخی جدید به منو، حتما باید کمیت و کیفیت مواد اولیه آن در سیستم ثبت شوند. درصورتیکه مواد اولیه طبخ جدید در انبار ناموجود باشند، وضعیت طبخ نیز ناموجود خواهد بود) 10. امکان حذف طبخی از منو 11. امکان تغییر نام طبخی از منو 12. امکان درج، حذف و تغییر نام دسته بندی طبخ ها 13. مشاهده موجودی صندوق و ریز تراکنش های روزانه 14. مشاهده گزارش مشخصات کارمندان 15. امکان تعیین مرخصی های روزانه و ساعتی برای هر کارمند 16. موجودی انبار 17. امکان تغییر ساعات کاری برای هر روز دلخواه 18. سیستم حسابداری 19. تعیین ساعات کاری و روزهای کاری مجموعه  * امکانات ۵-۷-۸-۹-۱۰-۱۱-۱۲-۱۶-۱۸ در ساعات غیرکاری کافه، قابل انجام خواهند بود. * پیاده سازی مورد هشتم، قطعی نیست. * شرح بیشتر مورد ۵ : موجودیتی به نام شغل وجود نخواهد داشت (که در آن مالک بتواند شغلی جدید تعریف کند). زیرا ممکن است که هر شغل جدید به دلیل ماهیت خود، نیازمند رابطه های جدید باشد و این به معنای تغییر در مدل معنایی خواهد شد که طراح سیستم، با تعریف کردن چند شغل ضروری و محدود و ایجاد رابطه ی آنها با سایر موجودیت‌ها، از بروز این مشکل جلوگیری کند. * مهمترین امکان سیستم برای مالک کافی‌شاپ، حسابداری خودکار خواهد بود. به این معناست که سیستم با دسترسی به تمامی هزینه‌‌ها و درآمدها (که توسط حسابدار ثبت می‌شوند)، قادر است تا علاوه بر ثبت تمامی اطلاعات، امکان محاسبه سود و زیان کافه (به صورت روزانه،هفتگی،ماهانه،سالانه) را نیز در اختیار نشان دهد. * رمز عبور، قابل تغییر توسط هر کاربر است. * در صورت اخراج کارمند، سیستم به صورت خودکار با او تسویه حساب خواهد کرد. * هر دسته بندی از طبخ، دارای کدی منحصر به فرد است. دلیل وجود کد دسته طبخ، آن است که با index، با سرعت بالاتر و تعداد عملیات کمتر، بتوان اطلاعات غذا را از جدول استخراج کرد. * هر طبخ شامل مقدار مشخصی از موادغذایی به کار رفته در آن است که با پخت هر طبخ(دریافت سفارش توسط سرآشپز و شروع آشپزخانه به پختن)، مقدار آن از موجودی مواد اولیه انبار کاسته خواهد شد. * هر طبخ دو وضعیت دارد:  1. موجود (وجود مواد اولیه آن در انبار و حاضر بودن حداقل یک آشپز) 2. ناموجود (عدم وجود مواد اولیه آن در انبار یا حاضر نبودن حداقل یک آشپز)  * خدمات سامانه به کارمندان :  1. مشاهده ساعات ورود و خروج ثبت شده برای هر روز (ثبت شده به صورت خودکار و توسط دستگاه ثبت اثرانگشت متصل به سرور سیستم) 2. مشاهده جزئیات حقوق دریافتی (چگونگی محاسبه حقوق+تاریخ پرداخت+بانک مقصد+شماره‌ حساب مقصد و ...) 3. مشاهده ساعات استفاده‌شده به عنوان مرخصی  * هر ساعتی یا روزی که هر کارمند از مرخصی هایش استفاده نکند، به عنوان اضافه کاری برای او ثبت خواهد شد. حداکثر ساعات مرخصی، بیست ساعت در ماه است. این مورد، توسط مالک قابل تغییر است. * امکان اضافه کردن یا حذف پوزیشن کاری وجود ندارد. * در صورت استخدام کارمندی جدید، آی‌دی که قبلا در سیستم وجود نداشته است، به او نسبت داده می‌شود.فرض کنید که آی دی محمد، ۵ است و او امروز اخراج می‌شود و جای او، حسین استخدام می‌شود. آی‌دی که به حسین نسبت داده می‌شود، نباید ۵ باشد.چون در سیستم، اطلاعاتی با آی‌دی ۵ ثبت شده که مربوط به محمد است و این‌ها اطلاعات ارزشمندی برای مجموعه هستند که اگر با اطلاعات فرد تازه استخدام قاطی شوند، به سختی می‌توان آنها را از هم تفکیک کرد. * ساعات کاری کافی‌شاپ در حالت پیشفرض، از ساعت ۱۳ تا ۲۳ است. * طبخ ها و تجهیزات کافه و وجود کارکنان به صورت پیشفرض طراح سیستم قرار دارند. * هر عضو مجموعه ( مالک یا غیر‌مالک مثل حسابدار) برای انجام تغییرات و ثبت گزارشات در سیستم، حتما باید ابتدا با رمز عبور خود وارد سیستم شود. * افراد مجموعه الزاما دارای مشخصات زیر خواهند بود:  1. نام 2. نام خانوادگی 3. آی‌دی 4. وظیفه(موقعیت کاری) 5. آدرس محل سکونت (شهر،محله،خیابان،پلاک) 6. شماره تماس همراه 7. رمز عبور |
| شرح وظایف کارکنان |
| * مدیر داخلی  1. ثبت و صحت‌سنجی شکایات مشتری و ثبت مجدد سفارش دلخواه با درصد تخفیفی که مدیر‌داخلی بنا به وخامت طبخ، تعیین می‌کند.(باقی‌مانده مبلغ تخفیف داده شده از حقوق طباخ آن در آشپزخانه کاسته می‌شود) 2. ثبت گزارش خرابی یا خسارت به تجهیزات کافه (هزینه آن گرفته می‌شود)  * مسئول خرید  1. خرید موادغذایی  * حسابدار (این موجودیت به دلیل صحت و اطمینان از هزینه ها خواهد بود)  1. ثبت تمام هزینه ها در سیستم 2. صحت‌سنجی(تایید) ساعات کاری کارمندان 3. پرداخت‌کننده هزینه ها (تنها فرد مجاز به برداشت از موجودی مالی کافه)  * دربان * پیشخدمت  1. ثبت سفارش (با دیدن وضعیت هر غذا که موجود یا ناموجود است) 2. ویرایش سفارش 3. تحویل سفارش 4. پرداخت سفارش و چاپ فاکتور  * سرآشپز  1. آماده کردن طبخ 2. دستور تهیه غذا (طبق سفارش ثبت شده) به آشپز 3. ثبت گزارش خرابی یا خسارت به تجهیزات آشپزخانه 4. ثبت لیست خرید 5. تغییر وضعیت سفارش ها از پردازش نشده به در حال آماده سازی و از درحال آماده سازی به آماده ی تحویل  * آشپز  1. آماده کردن طبخ |
| حقوق و تعداد کارکنان |
| * هر کارمند، دارای سابقه کار است. * حقوق کارمندان به شیوه های زیر است:  1. ساعتی 2. قراردادی(مبلغی از پیش تعیین شده برای انجام کاری از پیش تعیین شده)  * پرداخت حقوق ساعتی، بر اساس ساعت های ورود و خروج ثبت‌شده در سیستم خواهد بود. * کارمندان ساعتی: همه کارمندان، به جز مسئول خرید * کارمندان قراردادی:  1. مسئول خرید (ماهانه،۱۰ م.ت)  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | نام موقعیت کاری | حقوق به ازای یک ساعت کار | رمز عبور | کد | | مالک | - | 111 | ۱ | | مسئول خرید | - | 222 | ۲ | | حسابدار | ۸ م.ت | 333 | ۳ | | دربان | ۸ م.ت | 444 | ۴ | | سرآشپز | ۱۴ م.ت | 555 | ۵ | | مدیر داخلی | ۱۰ م.ت | 666 | ۶ | | پیشخدمت | ۹ م.ت | 777 | ۷ | | پیشخدمت | ۹ م.ت | 888 | ۸ | | آشپز | ۱۱ م.ت | 999 | ۹ | | آشپز | ۱۱ م.ت | 101010 | ۱۰ | | آشپز | ۱۱ م.ت | ۱۱۱۱۱۱ | ۱۱ | |
| طبخ |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | نام دسته : سالاد | | | | | نام | زمان پخت | قیمت | کد | | تبوله | ۲۰ | ۲۳۵،۰۰۰ | ۱ | | فتوش | ۲۰ | ۲۵۵،۰۰۰ | ۲ | | سزار | ۲۵ | ۲۸۹،۰۰۰ | ۳ | | نام دسته : پیش غذای سرد | | | | | نام | زمان پخت | قیمت | کد | | حمص | ۲۵ | ۱۹۰،۰۰۰ | ۴ | | نام دسته : پیش غذای گرم | | | | | نام | زمان پخت | قیمت | کد | | سیب زمینی | ۲۵ | ۲۳۵،۰۰۰ | ۵ | | سوپ جو | ۲۰ | ۱۷۵،۰۰۰ | ۶ | | نام دسته : غذای فرنگی | | | | | نام | زمان پخت | قیمت | کد | | پیتزا پپرونی | ۳۵ | ۳۲۸،۰۰۰ | ۷ | | پاستا پنه آلفردو | ۳۵ | ۲۷۸،۰۰۰ | ۸ | | میگو سوخاری | ۴۰ | ۳۷۰،۰۰۰ | ۹ | | نام دسته : غذای ایرانی | | | | | نام | زمان پخت | قیمت | کد | | ‌کباب کوبیده | ۴۰ | ۳۶۸،۰۰۰ | ۱۰ | | جوجه کباب | ۴۰ | ۲۶۸،۰۰۰ | ۱۱ | | قورمه‌سبزی | ۴۰ | ۱۹۸،۰۰۰ | ۱۲ | | چلو ساده | ۳۰ | ۱۰۸،۰۰۰ | ۱۳ | | نام دسته : نوشیدنی سرد | | | | | نام | زمان پخت | قیمت | کد | | موهیتو | ۵ | ۱۱۰،۰۰۰ | ۱۴ | | دوغ لیوانی | ۵ | ۵۵،۰۰۰ | ۱۵ | | خیار و سکنجبین | ۵ | ۱۲۰،۰۰۰ | ۱۶ | | نوشابه شرکتی | ۰ | ۲۵،۰۰۰ | ۱۷ | | نام دسته : نوشیدنی گرم بر پایه قهوه | | | | | نام | زمان پخت | قیمت | کد | | اسپرسو | ۵ | ۹۳،۰۰۰ | ۱۸ | | موکا | ۸ | ۱۲۵،۰۰۰ | ۱۹ | | نام دسته : چای و دمنوش | | | | | نام | زمان پخت | قیمت | کد | | چای سیاه ایرانی | ۸ | ۷۰،۰۰۰ | ۲۰ | | دمنوش گل گاوزبان | ۸ | ۸۴،۰۰۰ | ۲۱ | | دمنوش سیب و دارچین و زنجبیل | ۹ | ۹۴،۰۰۰ | ۲۲ | | نام دسته : دسر | | | | | نام | زمان پخت | قیمت | کد | | تیرامیسو | ۱۵ | ۱۵۵،۰۰۰ | ۲۳ | | کروسان | ۲۰ | ۹۲،۸۰۰ | ۲۴ | | باقلوا بستنی | ۸ | 1۸8,000 | ۲۵ | |
| سفارش |
| * سفارش ثبت‌شده در مجموعه، شامل موارد زیر است:  1. وضعیت سفارش (پردازش نشده،در حال آماده سازی، آماده تحویل، تحویل داده شده) 2. آی‌دی ثبت‌کننده ی سفارش 3. سال، ماه، روز، روز هفته، ساعت، و دقیقه‌ی ثبت سفارش 4. آشپز هر کد از سفارش 5. جمع مبلغ پرداختی 6. کد سفارش 7. تعداد هر کد طبخ 8. زمان تقریبی تحویل سفارش (بر اساس شلوغی آشپزها + زمان پخت هر طبخ)  * کدهای سفارشات روزانه از یک شروع می‌شوند و همینجور یکی‌یکی به ازای هر سفارش زیاد شده تا ساعت کاری مجموعه تمام شود و دوباره سفارشات از فردا با شروع از عدد یک آغاز می‌شوند. * سفارش در هر وضعیتی که بود، باید زمان آن ثبت شود.مثلا ۱۹:۰۳ سفارش پردازش نشده است.در ۱۹:۰۹ در حال آماده سازی است و در ۱۹:۵۳ آماده ی تحویل است و در ۱۹:۵۴ تحویل داده شده است. * هر میز دارای مشخصات زیر است:  1. وضعیت میز (خالی - پر) 2. کد میز  * سفارش گیر(پیشخدمت) در هنگام ثبت سفارش مشتری(و پس از لوگین خود به سیستم)، لیست کدی طبخ های موجود، کد میزهای مجموعه و وضعیت هر میز را جلوی خود دارد که با انتخاب مناسب، سفارش را برای میز موردنظر ثبت میکند. پس از ثبت سفارش هر میز، وضعیت میز به صورت خودکار از خالی به پر تغییر پیدا می‌کند. * مسئول دریافت سفارشات، از طریق سیستم موجود(سیستمی که میخواهیم طراحی کنیم)، برای مشتری سفارش ثبت میکند و از طریق آپشن چاپ فاکتور، سفارش چاپ‌شده را به همراه جزئیات آن، تحویل مشتری می‌دهد و با فشردن پرداخت انجام شد، مبلغ را به صندوق اضافه کند. پس از پرداخت سفارش هر میز، وضعیت میز به صورت خودکار از پر به خالی تغییر پیدا می‌کند و آماده ثبت سفارش می‌شود. * پرداخت سفارش مشتری، پس از تحویل و صرف طبخ توسط او انجام خواهد شد. * درصورتیکه سفارش در مرحله‌ ی پردازش نشده بود، امکان ویرایش سفارش وجود دارد. * هیچ اطلاعاتی در مورد مشتری ثبت نخواهد شد. * امکان لغو سفارش وجود ندارد. * هر کد طبخی از سفارش، آشپزی دارد.(به این معنی نیست که حتما هر کد طبخ را باید آشپز ویژه آن طبخ بپزد) * هر طبخی که وضعیت آماده‌ی تحویل را داشت، پیشخدمت آنرا باید تحویل دهد. * مواد ‌اولیه دارای :  1. واحد شمارش (گرم، بسته یا عدد) 2. مقدار حجم بنا بر واحد شمارش 3. نام  * در صورتیکه طبخی دارای مواد اولیه کافی در انبار نباشد، ناموجود می‌شود و به محض تامین مواد‌اولیه آن، موجود می‌شود. * هر طبخی را که مشتری سفارش داد، به اندازه‌ی مواد‌اولیه دستور پختش، از موجودی انبار کم می‌شود. * با هر درخواست ثبت غذا توسط پیشخدمت، باید وضعیت هر غذا (موجود - ناموجود) از پایگاه داده گرفته شود و به پیشخدمت نمایش داده شود. دقت کنید که وضعیت هر غذا به صورت آنی و همزمان با سفارش گیری پیشخدمت، به روز نخواهد شد و در صورت نبود مواد اولیه کافی مخصوص آن طبخ، خطای آن به پیشخدمت نشان داده خواهد شد و سفارش ثبت نخواهد شد. * با تغییر وضعیت هر طبخ به پردازش نشده (با ثبت هر سفارش)، باید مواد اولیه آن از انبار کم شوند و موجودی انبار به روز شود.(باگ و دی‌باگ حالتی خاص = ۱۰۰ گرم گوشت داریم. دو سفارش هم زمان در سیستم برای ۱۰۰ گرم گوشت ثبت می‌شوند.سفارشی که زودتر ثبت شده است، ۱۰۰ گرم گوشت را نصیب خود می‌کند و سفارشی که دیرتر ثبت شده، اصلا اجازه ی ثبت در سیستم را نباید بدهد و خطای عدم موجودی غذایی که نیاز به ۱۰۰ گرم گوشت دارد را به پیشخدمت نشان دهد و مشتری با علم به این قضیه، سفارش را ثبت کند.ممکن است که همزمان با سفارش گیری، وضعیت غذا به روز شود) |
| مواد اولیه |
| |  |  | | --- | --- | | محتویات | نام طبخ | | ۲۰۰ گرم بلغور گندم  ۳۰۰ گرم خیار  ۳۰۰ گرم گوجه‌ فرنگی  ۳۰ گرم نعنا  ۱۰۰ گرم پیازچه  ۱۵ گرم سیر  ۲۵۰ گرم جعفری  ۶۰ میلی لیتر روغن‌زیتون  ۱ گرم نمک  ۱ گرم فلفل ‌سیاه  ۵۰ میلی لیتر لیموترش | تبوله | | ۱۵۰ گرم خیار  ۱۵۰ گرم گوجه‌ فرنگی  ۲۰ گرم ترخون  ۱۰۰ گرم پیازچه  ۱۵۰ گرم فلفل دلمه‌ای  ۱۵۰ گرم نان پیتا  ۶۰ میلی لیتر روغن‌زیتون  ۲ گرم نمک  ۲ گرم فلفل ‌سیاه  ۳۰ میلی لیتر لیموترش  ۳۰ گرم نعنا  ۱۰ گرم سماق  ۱۰ گرم ملاس انار  ۵۰ گرم سرکه  ۵۰ گرم ترپچه  ۳۰ میلی لیتر لیموترش | فتوش | | ۱۵۰ گرم کاهوپیچ  ۲۰۰ گرم سینه‌مرغ  ۴۰ گرم نان‌تست  ۱۵۰ میلی‌لیتر سس مایونز  ۵۰ میلی‌لیتر روغن‌زیتون  ۵۰ گرم پنیر پارمزان  ۳۰ گرم گردو  ۲ گرم نمک  ۲ گرم فلفل ‌سیاه  ۳۰ میلی‌لیتر لیموترش | سزار | | ۲۰۰ گرم نخود  ۵۰ میلی‌لیتر روغن‌زیتون  ۶۰ میلی‌لیتر ارده‌کنجد  ۱۵ گرم سیر  ۲ گرم نمک  ۳۰ میلی‌لیتر لیموترش | حمص | | ۳۵۰ گرم سیب‌زمینی  ۵۰ گرم قارچ  ۱۵۰ گرم کالباس  ۱۵۰ گرم سوسیس  ۲ گرم نمک  ۲ گرم فلفل ‌سیاه  ۲ گرم آویشن  ۲۵۰ گرم پنیر پیتزا | سیب زمینی | | ۲۰۰ گرم جو  ۱۰۰ گرم سینه‌مرغ  ۳۰ گرم رب‌گوجه‌فرنگی  ۷۰ گرم هویج  ۱۰۰ گرم پیاز  ۴۰ گرم سیب‌زمینی  ۲ گرم نمک  ۲ گرم فلفل ‌سیاه  ۳ گرم زردچوبه  ۵ گرم جعفری  ۴۰ میلی‌لیتر لیموترش | سوپ جو | | یک عدد نان پیتزا  ۱۰ گرم پودر ‌سیر  ۳۰ میلی‌لیتر روغن‌زیتون  ۲ گرم نمک  ۲ گرم فلفل ‌سیاه  ۱۰ گرم ارگانو  ۱۰۰ میلی‌لیتر رب گوجه‌فرنگی  ۱۰۰ گرم پپرونی  ۱۵۰ گرم پنیر ‌پیتزا | پیتزا پپرونی | | ۱۰۰ گرم سینه مرغ  ۲۰۰ گرم پاستا پنه  ۵۰ گرم خامه  ۳۰ گرم پنیر پارمزان  ۳۰ گرم کره  ۸۰ گرم قارچ  ۵ گرم سیر  ۵ گرم آویشن  ۲ گرم نمک  ۲ گرم فلفل سیاه  ۱۰۰ میلی‌لیتر شیر | پاستا پنه آلفردو | | ۳۵۰ میگو  ۸۰ گرم پنیر پارمزان  ۳۰ گرم سیر  ۱۰۰ گرم پیاز  ۲ گرم نمک  ۲ گرم فلفل ‌سیاه  ۵۰ میلی لیتر روغن‌سرخ‌کردنی  ۳۰ میلی‌لیتر روغن‌زیتون  ۲۰ میلی‌لیتر لیموترش  ۱۲۰ گرم آرد ‌سفید  ۱۲۰ گرم آرد سوخاری  ۱ عدد تخم‌مرغ | میگو سوخاری | | ۲ گرم سماق  ۲ گرم زردچوبه  ۲ گرم نمک  ۲ گرم فلفل ‌سیاه  ۳۵۰ گرم گوشت گوسفندی  ۱۰۰ گرم پیاز  ۵ عدد(نخ) زعفران  ۱ عدد تخم‌مرغ | ‌کباب کوبیده | | ۳۵۰ گرم سینه مرغ  ۱۰۰ گرم پیاز  ۲ گرم نمک  ۲ گرم فلفل ‌سیاه  ۳۰ گرم زرشک  ۲ گرم زردچوبه  ۲۰ میلی‌لیتر لیموترش  ۴۰ میلی‌لیتر ماست  ۵۰ میلی‌لیتر روغن ‌زیتون  ۵ عدد(نخ) زعفران  ۱۰ گرم زنجبیل | جوجه کباب | | ۱۲۰ میلی‌لیتر روغن  ۱۰۰ گرم پیاز  ۲ گرم نمک  ۲ گرم فلفل ‌سیاه  ۲ گرم زردچوبه  ۱۵۰ گرم گوشت گاو  ۲۵۰ گرم سبزی‌خورشتی  ۷۰ گرم لوبیا چیتی  ۵ عدد لیمو ‌عمانی | قورمه‌سبزی | | ۴۰۰ گرم برنج ایرانی  ۳۰ گرم روغن پختنی  ۲ گرم نمک | چلو ساده | | ۸۰ گرم شکر  ۶۰ گرم نعنا  ۸۰ میلی‌لیتر لیموترش  ۲۵۰ میلی‌لیتر سودا | موهیتو | | ۲۰۰ گرم ماست  ۱۰ گرم گل محمدی  ۱۰ گرم نعنا  ۳ گرم نمک  ۱ گرم شکر | دوغ لیوانی | | ۳۰۰ گرم خیار  ۱۸۰ گرم سکنجبین  ۶۰ گرم شکر  ۲۰ گرم نعنا  ۳۰ میلی‌لیتر لیموترش | خیار و سکنجبین | | - | نوشابه شرکتی | | ۸ گرم اسپرسو | اسپرسو | | ۵ گرم اسپرسو  ۲۵ گرم شکلات  ۵ گرم شکر  ۲۰۰ میلی‌لیتر شیر | موکا | | یک شاخه نبات  ۳ گرم چای ‌سیاه‌ ایرانی  ۱ گرم هل | چای سیاه ایرانی | | یک شاخه نبات  ۲ گرم چای سبز  ۲ گرم گل گاوزبان | دمنوش گل گاوزبان | | ۱۵۰ گرم سیب  ۲ گرم دارچین  ۱۰ گرم عسل  ۲ گرم زنجبیل | دمنوش سیب و دارچین و زنجبیل | | ۲۵۰ گرم پنیر ماسکارپونه  ۳ عدد تخم‌مرغ  ۱۰۰ گرم شکر  ۳ گرم پودر کاکائو  ۱ بسته بیسکوئیت لیدی فینگر  ۵۰ گرم اسپرسو | تیرامیسو | | ۲۵۰ گرم آرد‌سفید  ۵ گرم خمیر‌مایه  ۳۵ گرم شکر  ۳ گرم نمک  ۱۰۰ گرم مارگارین  ۱ عدد تخم‌مرغ  ۵۰ میلی‌لیتر شیر | کروسان | | ۲۵۰ گرم باقلوا  ۱۰۰ گرم خامه  ۲۰ گرم پسته  ۴۰۰ گرم بستنی وانیلی  ۱۵۰ میلی‌لیتر شیر  ۳۰ گرم عسل | باقلوا بستنی | |