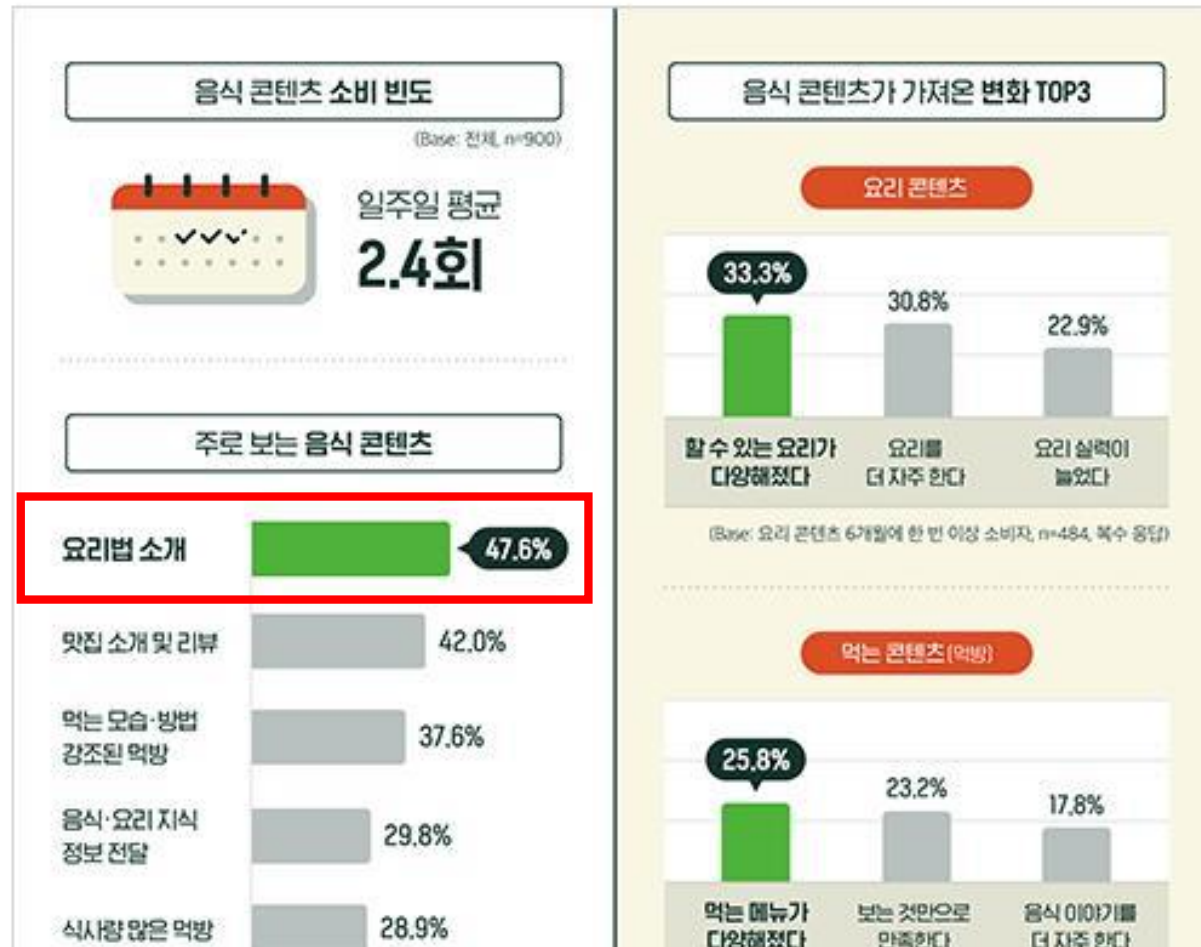


# Recipe

3조

김영은 서유나 박서은 신동욱 이영준





## 요구사항 1

분류	기능	세부기능	기능 설명	중요도
회원	회원가입 로그인	가입시 아이디 중복체크 우편번호로 검색		상
	비회원 권한제한 관리자 권한 부여		비회원의 레시피작성, 댓글용 제한 관리자계정 공지사항, 삭제, 수정 권한부여	
커뮤니티	이벤트 게시판	비상시적 이벤트 게시	사이트 이용자가 동영상, 사진 게시, 자료실	상
	고객문의 게시판	관리자와 회원 소통	회원만 게시글 작성, 관리자만 답글작성	
	공지사항		관리자만 게시가능	
검색	쇼핑몰 상품 검색 레시피 검색		통합/게시판별 검색, 출력	상
목록	쇼핑몰 전체목록 출력 레시피 전체목록 출력		쇼핑몰 페이지에서 판매중 물품 출력 레시피 페이지에서 게시된 레시피 출력	상

요구사항 2

분류	기능	세부기능	기능 설명	중요도
마이페이지	쇼핑몰 장바구니 확인		장바구니 목록 출력	상
	보유한 식재료 확인		사용자가 현재 보유한 식자재 입출력	
	즐거찾기, 좋아요 확인		사용자가 즐거찾기, 좋아요를 누른 레시피 목록 출력	중
추천	레시피 추천		가장 많이 검색된 레시피 추천	중
	사용자 기반 레시피 추천		사용자가 보유한 식재료 입력 보유한 재료기반 레시피 추천 레시피에 없는 물품 쇼핑몰 연계 추천	
상세페이지 (레시피)	레시피 상세내용 레시피 별점		레시피 상세정보 출력 레시피 별점, 댓글기능	상

## 메인페이지

고유서비스는  
로그인을 이용하도록  
modal창을 띄어줌

# Recipe

홈 레시피 웹프 커뮤니티


All Categories What do you need? SEARCH

## 냉장고 재료 레시피추천


냉장고에 있는 재료로 레시피를 활용해보세요!

GO


## 오늘의 레시피




닭볶음탕 진짜진짜 황금레시피 알려 드려요~~^^







부대찌개 양념 만드는법 홀릭 되는 맛임



생생정보통 잡채 황금레시피 이거였네



너무 간단한데 맛있어서 놀라는 백종원 분식점 ...



로그인 버튼 - 로그인 폼

Login SignUp

ID

비밀번호

go

SEARCH

로그인을 해주세요

마이페이지에서 냉장고 재료를 선택하면 레시피를 추천해드립니다!

Check out

회원이 아니시라면 가입해주세요  
바로가기>

# Recipe

## 회원가입

아이디 중복 체크해야만  
회원가입 가능

### 회원가입

ID\*

test01

중복체크

사용가능한 ID입니다.

Password\*

....

....

이름\*

테스트

닉네임

테스트닉네임

email\*

test01@naver.com

생년월일\*

2021-01-01

TEL

02

11111111

Phone\*

010

12341234

Address\*

135-811

우편번호 검색

서울특별시 강남구 논현1동 12~17

101호

회원가입

취소

논현1동

검색

확인

우편번호	주소
135-811	서울특별시 강남구 논현1동 1~4번지
135-812	서울특별시 강남구 논현1동 5~11
135-811	서울특별시 강남구 논현1동 12~17
135-813	서울특별시 강남구 논현1동 18~19
135-814	서울특별시 강남구 논현1동 20~26



냉장고 재료 추천 레시피 기능

사용자가 사전에 저장한  
재료 데이터 중 무작위로 세 가지  
재료를 뽑아 그 재료가 모두 포함된  
레시피를 찾아준다

상추  
닭고기  
고추  
slist\_size: 3

### 냉장고 재료 레시피추천

냉장고에 있는 재료로 레시피를 활용해보세요!

GO

냉장고 재료 추천 레시피



Cookie 를 이용해  
사용자가 방문한 레시피 기록을 저장하여 리스트로 보여준다.

레시피  
총 134,100개의 레시피

인기순 최신순

최근 방문한 레시피



양배추 참치덮밥  
/Cabbage tuna bowl of rice



양배추 참치덮밥  
/Cabbage tuna bowl of rice



양배추 참치덮밥  
/Cabbage tuna bowl of rice



양배추 참치덮밥  
/Cabbage tuna bowl of rice



양배추 참치덮밥  
/Cabbage tuna bowl of rice



양배추 참치덮밥  
/Cabbage tuna bowl of rice



양배추 참치덮밥  
/Cabbage tuna bowl of rice



양배추 참치덮밥  
/Cabbage tuna bowl of rice



양배추 참치덮밥  
/Cabbage tuna bowl of rice



양배추 참치덮밥  
/Cabbage tuna bowl of rice



양배추 참치덮밥  
/Cabbage tuna bowl of rice



양배추 참치덮밥  
/Cabbage tuna bowl of rice



양배추 참치덮밥  
/Cabbage tuna bowl of rice



양배추 참치덮밥  
/Cabbage tuna bowl of rice



양배추 참치덮밥  
/Cabbage tuna bowl of rice



양배추 참치덮밥  
/Cabbage tuna bowl of rice

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

→



마이페이지- 찜목록 기능

찜 목록

제목	썸네일
고소하고 향긋한 깃잎들깨볶음	공설기 ×
제육볶음 만드는법 # 기사식당st 레시피	트래블러버블로이 ×
닭통간장조림~ 십년째 만들어 먹는 양념 공유해요!	요리하는리라 ×

Recipe

홈 레시피 쉐프 커뮤니티 마이페이지

Logout


All Categories

What do you need?

SEARCH


레시피


Home - Vegetables - Vegetable's Package





찜하기

관련 상품

식용유 5,980


고추장 3,980

고춧가루 2,800

밥 12,980

양배추 참치덮밥 /Cabbage tuna bowl of rice

등록일 : 2020-04-18 수정일 : 2020-08-07 조회수 0

요알남Mingstar

요알남Mingstar

양배추로 간단히 만들 수 있는 덮밥 요리입니다. 본 게시물은 저작권 보호를 받고 있습니다. 저작자의 사전 동의 없이 이미지 및 문구의 무단 도용 및 복제를 금합니다. 무단으로 사용할 경우 법적 책임을 질 수도 있습니다. This post is copyright protected. Unauthorized theft and reproduction of images and phrases is prohibited without prior consent from the author. You may be liable for unauthorized use.

양	1인분
소요시간	20분 이내
난이도	아무나

재료




참치캔 100g, 양배추 170g, 양파 1/2개, 대파 1대, 식용유 2Ts, 쌀밥 180g, 고춧가루 1Ts, 고추장 1Ts, 올리고당 1Ts, 굴소스 1Ts,

## 쇼핑물













부족한 재료를 간편하게 구매 해 보세요!

### 클릭시 장바구니 목록에 추가


#### 장바구니 목록

-  대파 4,280원
-  팥이버섯 1,480원
-  청양고추 2,180원

**클릭시 목록에서 삭제**


 소금 1,610원	 설탕 1,580원	 양파 3,980원	 참기름 4,950원
 간장 3,100원	 대파 4,280원	 후추 4,450원	 다진마늘 5,900원
 마늘 3,880원	 고춧가루 11,800원	 식용유 5,980원	 당근 2,980원


## 레시피 상세 페이지에서





찜하기

#### 관련 상품

 식용유 5,980

 고추장 3,980

 올리브오일 2,800

 밥 12,980

**양배**

양배: 권 보 의 무 를 질 Unau prohi liable

참치캔 10

해당 레시피의 재료로 쓰인 식재료들을  
관련 상품으로 보여준다

## 레시피 상세페이지

닭봉이 잠기게 우유를 부은 후 30분간 재워  
잡내를 제거해줍니다



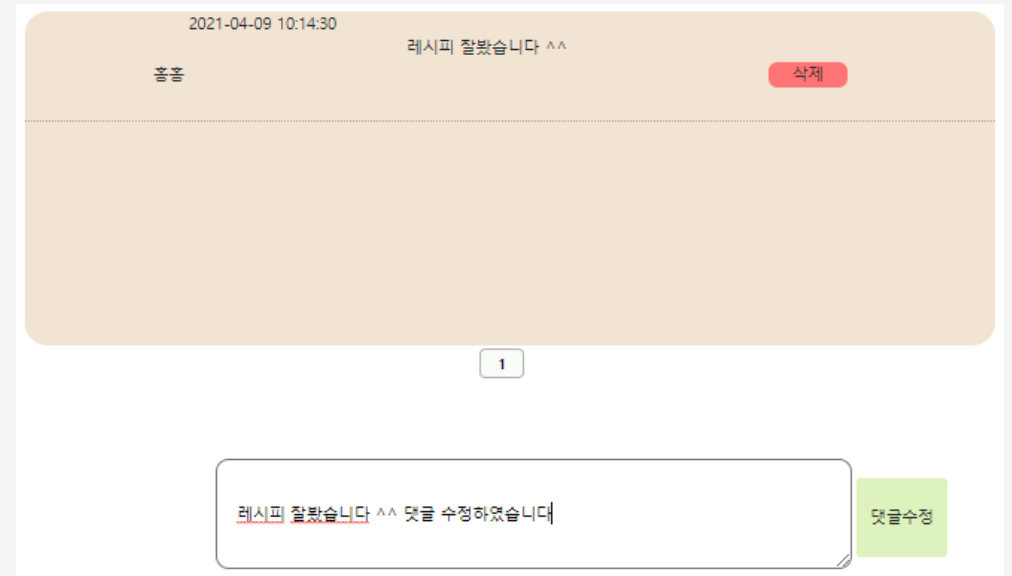
30분 후, 우유를 행귀내고 체에 받쳐 물기를  
빼주세요 일반적인 냉장닭 밑손질은 여기서  
마무리하고 Step6으로 가세요~



냉동닭이나 잡내가 심한 냉장닭은 데치는 과  
정을 추가해주세요(선택사항)



팔팔 끓는 물에 닭과 소주 반컵을 넣고 3분  
간 데친 후 하나하나 씻어줍니다 ^^











### 댓글 기능 (작성,수정,삭제)

Ajax를 사용하여 구현  
페이지 이동없이  
페이징,작성,수정,삭제 가능



쉐프 랭킹



순위	쉐프명	레시피	소식 받기	조회수	팔로워
1	 시크제이맘	1,712개	1,074,612명	35,520,625회	22,524명
2	 조밍키♥	249개	628,631명	13,624,011회	15,827명
3	 뽕린이	496개	686,268명	19,078,491회	11,853명
5	 뽕유TV	333개	614,930명	10,625,586회	11,126명
6	 엘린84	270개	571,066명	14,826,356회	11,045명
7	 김진옥요리가좋다	230개	215,248명	10,676,843회	10,765명
8	 판교댁송아	380개	450,524명	14,267,523회	9,097명
9	 꼬순네집밥HomeCooking	996개	343,659명	14,116,468회	9,068명

순위

쉐프명

레시피

소식 받기

조회수

팔로워

1


 시크제이맘

1,712개

1,074,612명


35,520,625회


22,524명

 【스팸감자볶음만들기】


 【간단반찬】파리고추 햄볶음 만들기~


 【교촌치킨 따라잡기】

 【돼지다짐육으로만든】새송이 떡갈비~

 【초간단】전자렌지로 파리고추찜 만들기~

 【느끼할제로】꿀조합으로 참치 스테이크 만들기~

 【맛있는 다이어트】초간단으로 닭가슴살 냉채 만들기~♥

 【2분반찬】고기와 환상궁합인 쪽파무침 만들기~

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

→

2

 조밍키♥

249개

628,631명

13,624,011회

15,827명

Ajax를 이용해 셰프 항목을 누르면  
해당 셰프의 레시피가 분류되어  
페이지 이동 없이 리스트로 보여준다

마이페이지+재료 목록

Recipe

홈레시피웹프커뮤니티마이페이지Logout

All CategoriesWhat do you need?SEARCH

마이페이지

나의 정보나의 활동나의 재료

내 정보


사진닉네임회원등급


마이페이지나의 정보나의 활동나의 재료

나의 재료 목록

고추달걀돼지고기

찜목록

고소



사용자가 가지고 있는 재료를 클릭하면  
데이터베이스에 저장되어  
냉장고 재료 레시피 추천기능을 사용할 수 있다

재료 목록

가	나	다	라	마	바	사	아	자	차	카	타	파	하
가늘소금	가래떡	가리비	가슴살	가쓰오부시	가자미	가지	간마늘	간생강	간양파	간장	갈비		
갈색설탕	갈은것	갈은깨	갈치	감식초	감자	감자전분	감초	갑오징어	갯	강력분	강황가루		
건고추	건다시마	건미역	건새우	건크랜베리	건포도	건표고	건표고버섯	검은깨	검은콩	검정깨			
게맛살	게살	겨자	견과류	계란	계란물	계피	계피가루	계핏가루	고구마	고구마줄기	고기		
고등어	고사리	고수	고운고춧가루	고운고춧가루	고운소금	고추	고추가루	고춧기름	고추냉이				
고추씨	고추장	고추참치	고춧가루	고형카레	근약	글뱅이	꽃감	과일	관자	구운김	구운소금		
국간장	국거리	국거리용	국물	국물용멸치	국수	굴	굴소스	굴은고춧가루	굴은소금	굴	근대		
김	김가루	김밥	김밥김	김밥용김	김자반	김장김치	김치	김치국물	김치국물	까나리액젓			
깍두기	깍마늘	깨	깨소금	깨잎	꼬막	콩치	콩치통조림	꽃게	꽃소금	파리고추	꿀		



검색 기능 및 검색어 순위

어제 검색한  
검색어 기준으로  
상태 표현

All Categories

소고기

SEARCH

순위	검색어	비고
1	빵	1상승
2	바게트	New
3	라면	New
4	오일파스타	New
5	돼지	New
6	된장	-5하락
7	계란	New
8	오렌지	New
9	양념	New



소고기두부볶음 - 아이들 반찬/이유식 반찬으로도 최고죠~옛생각이 절로...



소고기 배춧국 만들기 든든한 한끼로 제격!



볶음밥, 주먹밥 어디든 잘 어울리는 '만능 소고기볶음'



한술갈 들 때마다 영양 듬뿍! 소고기표고버섯덮밥♥



다이어트식: 아스파라거스 소고기 말이



간단한 요리 레시피, 덮밥으로도 술안주로도 OK! 10분만에 만드는 소고기숙주볶음



소고기 대파 볶음



이젠 육전이 아닌 소고기 쪽파말이 어때?

게시판 기능(공지사항,이벤트,자유게시판,문의게시판)

Admin만 등록 가능



공지사항		
글번호	제목	조회수
1	첫공지사항	105

커뮤니티

- 공지사항
- 이벤트
- 자유게시판
- 문의 게시판

Login SignUp

SEARCH

이벤트 게시판

이름

제목

내용

첨부파일

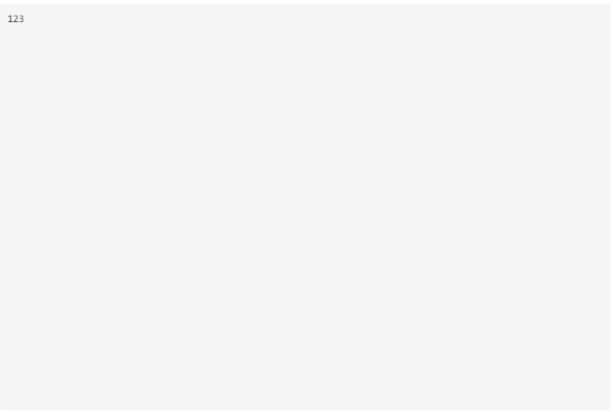
파일 선택

선택된 파일 없음

비밀번호

게시글 내용

글번호	131	작성일	2021-04-09
이름	하정우	조회수	8
제목	편의점 러시파 공유합니다		



주제 삭제

게시판 기능(공지사항,이벤트,자유게시판,문의게시판)

Q & A

Home - 커뮤니티

문의 게시판

등록

번호	제목	이름	작성일	조회수
15	<a href="#">노각 레시피 문의</a>	레시피	2021-04-09	13
17	<a href="#">👉 레시피 관련 안내</a>	관리자	2021-04-09	2
14	<a href="#">질문</a>	홍길동	2021-04-09	2
13	<a href="#">레시피문의</a>	백중원	2021-04-09	21
12	<a href="#">레시피 삭제관련</a>	하기	2021-04-09	14
18	<a href="#">👉 삭제 관련 안내</a>	관리자	2021-04-09	2
10	<a href="#">재료 질문</a>	스프링	2021-04-09	6
16	<a href="#">👉 답변드립니다</a>	관리자	2021-04-09	2
9	<a href="#">문의남깁니다</a>	준향이	2021-04-09	1
8	<a href="#">쉐프 관련</a>	요리사	2021-04-09	3

이전

1 page / 2 pages

다음

기본 게시판 형태  
- 구현된 기능: 등록, 수정, 목록, 답변  
(관리자 한정), 삭제