



哩呷飽沒

組長：410835022 資管三 謝庭恩

組員：410835002 資管三 曾沛瑜

410835011 資管三 陳昱萍

410835007 資管三 莊婉晴

410835012 資管三 黃奕瑄



哩呷飽沒

目錄

- 需求分析
- PDM
- 介面設計&測試資料
- 實際操作
- 參考資料
- 工作分工



需求分析

需求分析—系統功能

- 希望：

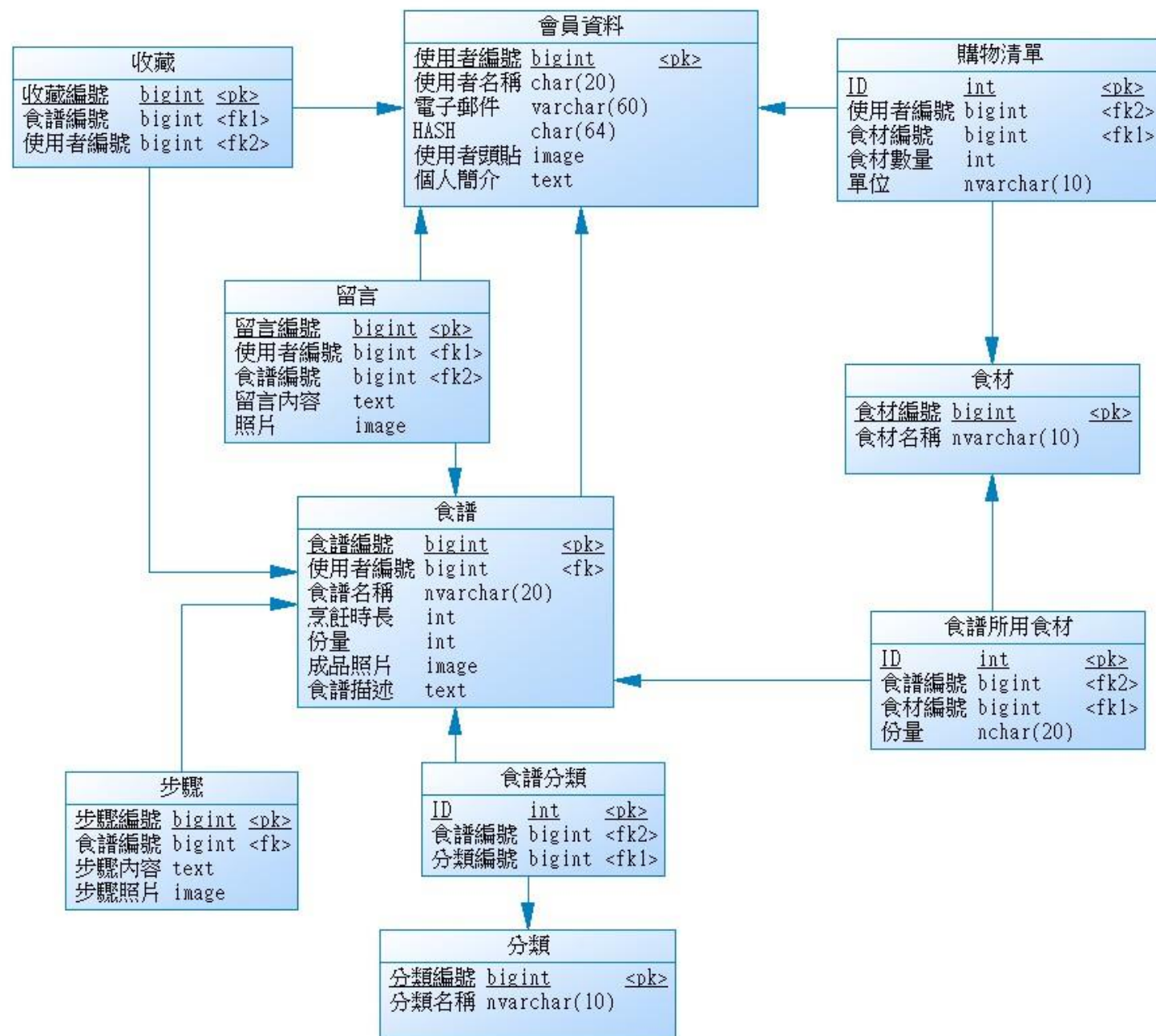
1. 可以使用外部帳號連接系統
2. 食譜除了有步驟的詳細敘述以外還可以附上照片或影片
3. 可以收藏別人食譜和可以對別人食譜進行評論的功能
4. 可以有個人的主頁面，其中包含自己創建的食譜跟收藏的食譜
5. 可以有購物清單的功能(希望可以直接點食譜中的食材就加入到購物清單中)
6. 可以分享食譜到其他社交平台(連結或照片)
7. 可以有查詢的功能(希望可以按照地域、類別或是關鍵字找查食譜)



哩呷飽沒

PDM

PDM





介面設計&測試資料

介面設計—主頁面(登入前)

登入

註冊

關鍵字

分類

搜尋

新增食譜

刷新

今仔日呷啥？

推薦食譜名稱

	玉米蛋餅	
	三杯杏鮑菇	

使用關鍵字
搜尋食譜&
食材

隨機顯示
推薦食譜

已有帳號
直接登入

註冊帳號

使用者登入後才可以新增食譜，如果沒有登入或註冊則無法新增食譜

刷新推薦食譜

使用分類的下拉式選單
搜尋食譜

登入

帳號

密碼

登入

恭喜

登入成功

確定

注意

帳號或密碼錯誤

確定

提醒

登入會員才可以新增食譜喔!

確定

分類

日式

台式

中式

美式

英式

法式

義式

韓式

南洋

港式

甜點

主食

家常菜

副餐

飲料

冰品

湯品

開胃菜

節慶

健身

其他

介面設計—註冊

The diagram illustrates a user registration interface with the following components and annotations:

- 註冊帳號** (Register Account) window title.
- 使用者帳號** (Username): Input field containing `penny.tseng5201022@gmail.com`.
- 使用者名稱** (User Name): Input field containing `penny`.
- 密碼** (Password): Input field with masked characters `*****`.
- 確認密碼** (Confirm Password): Input field with masked characters `*****`.
- 個人簡介** (Personal Introduction): Text area containing `歡迎大家一起交流~`.
- 大頭貼** (Profile Picture): A placeholder image of a person.
- 選擇照片** (Select Photo): Button to upload a profile picture.
- 確認送出** (Confirm Submit): Button to submit the registration data.

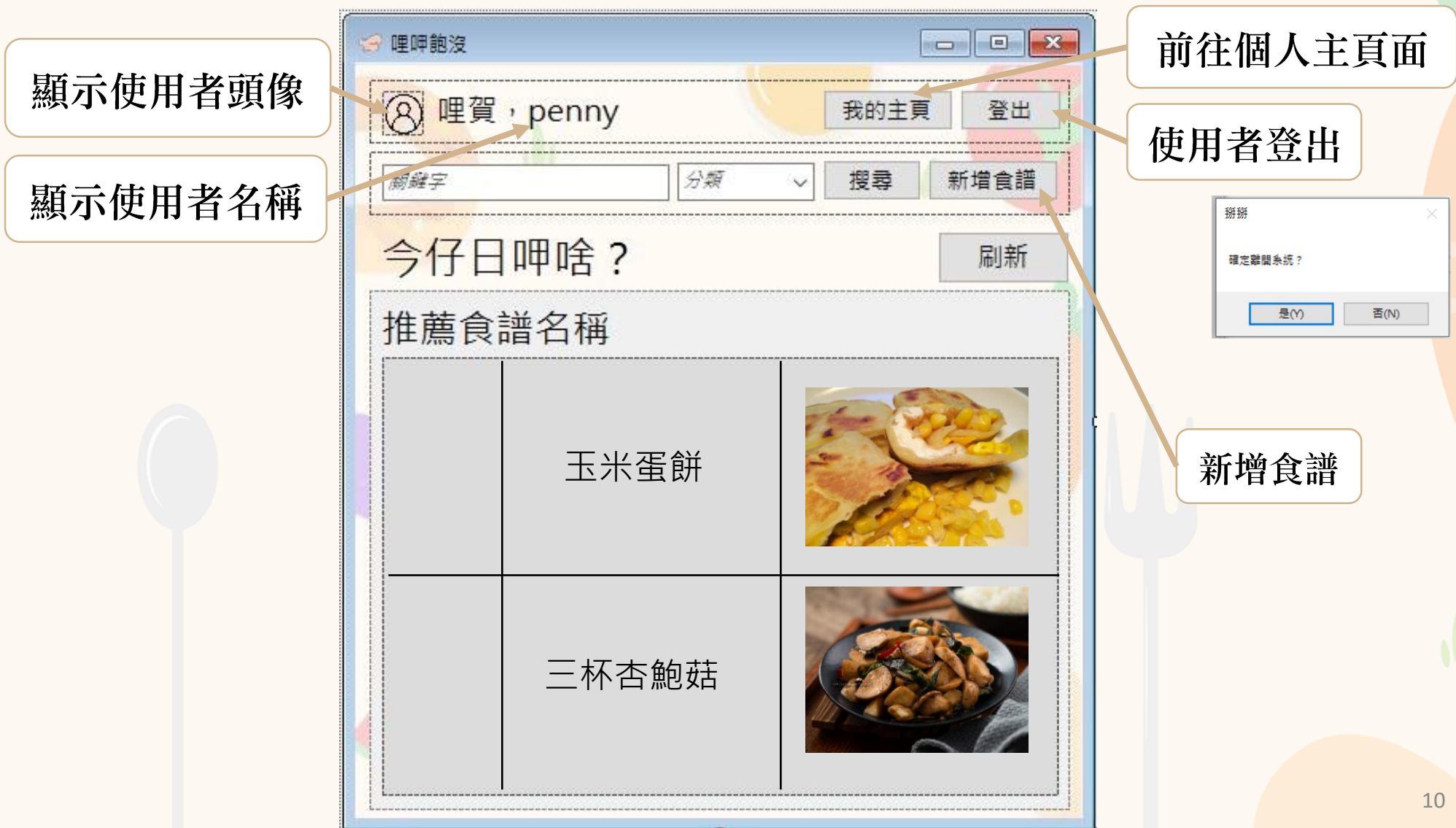
Annotations and Callouts:

- 使用Email登入** (Use Email Login): Points to the Username field.
- 使用者名稱只接受英文** (User Name only accepts English): Points to the User Name field.
- 輸入密碼** (Enter Password): Points to the Password field.
- 再次輸入密碼 (需和第一次輸入相同)** (Re-enter Password (must be the same as the first input)): Points to the Confirm Password field.
- 可以加入自己的頭像** (Can add your own profile picture): Points to the Profile Picture placeholder.
- 預覽使用者頭像** (Preview User Profile Picture): Points to the Profile Picture placeholder.
- 輸入個人簡介** (Enter Personal Introduction): Points to the Personal Introduction text area.
- 送出註冊資料** (Submit Registration Data): Points to the Confirm Submit button.

Error Messages:

- 注意** (Attention): 未輸入帳號/密碼! (Did not enter account/password!).
- 注意** (Attention): 確認密碼與密碼不相符 (Confirm password and password do not match).

介面設計—主頁面(登入後)



測試資料一分類

分類

日式

台式

中式

美式

英式

法式

義式

韓式

南洋

港式

甜點

主食

家常菜

副餐

飲料

冰品

湯品

開胃菜

節慶

健身

其他

LAPTOP-NG309RF...recipe - dbo.分類

	分類編號	分類名稱
	10001	日式
	10002	台式
	10003	中式
	10004	美式
	10005	英式
	10006	法式
	10007	義式
	10008	韓式
	10009	南洋
	10010	港式
	10011	甜點
	10012	主食
	10013	家常菜
	10014	副餐
	10015	飲料
	10016	冰品
	10017	湯品
	10018	開胃菜
	10019	節慶
	10020	健身
*	NULL	NULL

測試資料—會員資料

LAPTOP-NG309RF...ipe - dbo.會員資料		LAPTOP-NG309RF...recipe - dbo.留言		LAPTOP-NG309R...- dbo.食譜所用食材		LAPTOP-NG309RF...ipe - dbo.食譜分類	
	使用者編號	使用者名稱	電子郵件	hash	使用者頭貼	個人簡介	
▶	10003	penny	penny.tseng5201022@gmail.com	DGDcvmPTEbtOjLBbuTXp2yDKIbYh2McApSzMU807fE=	...	NULL	歡迎大家一起交流~
	10004	tseng	410835002@gms.ndhu.edu.tw	y7NeW6/VUCGhU4Rnww2Hpl4CnTYXBOY0jsShZHDVofQ=	...	NULL	廚房小白請大家多多指教!!
	10005	amy	410835007@gms.ndhu.edu.tw	WXNaFygY7IPiqxW1+4R67VzxdK7aNAisO+dYRcoXRLs=	...	NULL	喜歡在家開心煮~歡迎交流
	10006	coco	410835011@gms.ndhu.edu.tw	IKuBhXwf9CXmuiU/NfCqfAn/inRbKr/dEzoEuPW0cHw=	...	NULL	最近迷上自己做料理的萍萍~
	10007	golden	410835012@gms.ndhu.edu.tw	R+0k9gMknabEc/VJhwaNaHTN5whFosNY95IONSsPxYs=	...	NULL	嗨~
	10008	TingEnnnnnnn	410835022@gms.ndhu.edu.tw	kw3SPz18Wm5gfwgC/MOqJnrH0KXsy3kZgIkCmgLhTno=	...	NULL	喜歡韓式料理~
	10009	zhuyan	cocochen891228@gmail.com	kw3SPz18Wm5gfwgC/MOqJnrH0KXsy3kZgIkCmgLhTno=	...	NULL	NULL
	10010	yihuan	katiehuang2009@gmail.com	Is1GGjP3gRwC4dEmB2to3JliDEUvkh3yJ9Wb2MLBZwU=	...	NULL	NULL
	10011	Wan	wanqingzhuang@gmail.com	KJIKUvVoGPUyDp/YwQFWEZe1CphqyZ+/0QYFC78BwGI=	...	NULL	平時喜歡隨意煮煮，歡迎交流!!
	10012	pei	penny.tseng0621@gmail.com	IgfRo27dIVF0e/7A+6eDP/OKHc22kaAfg3VszWdxbg0=	...	NULL	NULL
*	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL

介面設計一個人主頁

顯示使用者頭像

- 編輯個人主頁面
- 當按下按鈕後跳轉至編輯個人主頁的頁面

- 顯示使用者自己**新增的食譜數**
- 當按下此按鈕，下方的框框中會顯示使用者所有新增的食譜
- 有**新增、編輯、刪除**的功能

- 顯示使用者**收藏**別人的食譜
- 當按下此按鈕，下方的框框中會顯示使用者所有收藏的食譜
- 有**編輯、刪除**的功能

新增食譜

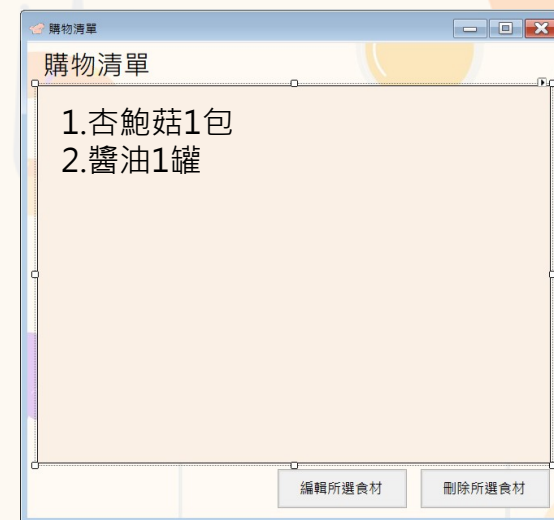
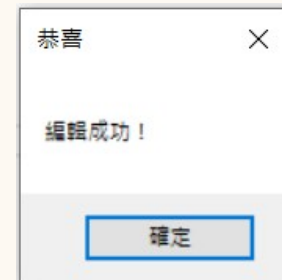
顯示使用者名稱

使用者登出

顯示個人簡介

使用者的購物清單

- 當按下按鈕後跳轉至購物清單的頁面



測試資料—收藏

LAPTOP-NG309RF...recipe - dbo.收藏			
	收藏編號	使用者編號	食譜編號
▶	2	10003	10002
	3	10003	10004
	4	10007	10002
	5	10008	10002
	6	10008	10013
	7	10011	10011
	10	10011	10004
	11	10012	10012
	12	10011	10002
	13	10011	10008
*	NULL	NULL	NULL

測試資料—購物清單

LAPTOP-NG309RF...ipe - dbo.購物清單					
	ID	使用者編號	食材編號	食材數量	單位
▶	1	10003	10001	1	包
	2	10003	10007	1	罐
	3	10008	10033	6	隻
	4	10009	10025	2	顆
	5	10009	10026	1	條
	6	10009	10027	1	盒
	8	10009	10042	1	把
	9	10010	10001	1	包
	10	10010	10002	NULL	NULL
	11	10011	10020	1	包
	12	10012	10020	1	包
	13	10012	10043	1	條
*	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL

介面設計—編輯個人頁面

編輯使用者名稱

使用者名稱 penny

個人簡介

歡迎大家一起交流~

編輯個人簡介

更改使用者頭像

大頭貼

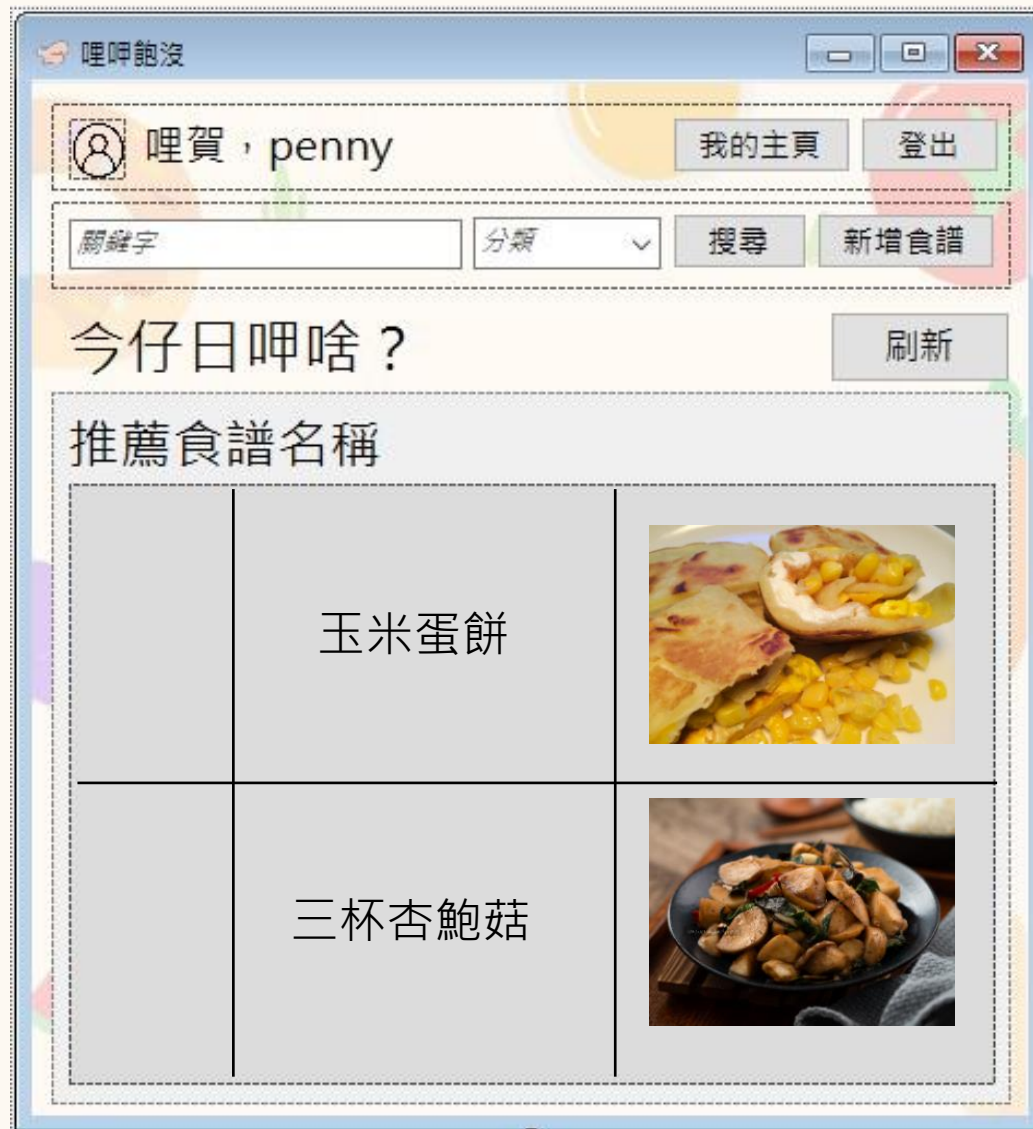
選擇照片



確定送出

完成編輯

主頁面



介面設計—搜尋(登入前)



介面設計—搜尋(登入後)



介面設計—食譜(登入前)

食譜照片

食譜

首頁

登入

註冊

關鍵字

分類

搜尋

新增食譜

三杯杏鮑菇



杏鮑菇低脂肪、低膽固醇、低熱量，透過三杯的方式呈現，在味道、營養、口感都是非常討喜的一道菜，妳一定要試試看

份量
4人份

烹飪時長
10分鐘

收藏

食材

編號	食材	份量
	杏鮑菇	4-5條
	九層塔	1小把
	蒜頭	2顆
	薑	1小塊
	醬油	1大匙

將食材加入購物清單

所需食材

可將所需食材加入購物車

提醒

登入會員才可以將食材新增至購物車囉!

確定

食譜步驟

步驟

步驟編號	步驟
1.	杏鮑菇切塊、九層塔沖洗一下、薑切片、蒜頭切碎。
2.	杏鮑菇先乾煸一下
3.	出水之後再炒一下。
4.	杏鮑菇推去旁邊，加一點油，爆香薑片。
5.	再加蒜頭一起爆香。
6.	加醬油跟米酒，把它們炒均勻。
7.	蓋上鍋蓋悶一下。

留言

留言編號	留言者	內容
	Tseng	自己在家試過，簡單又好吃~~
	Wan	原來之前是我之前做錯了，這樣做杏鮑菇真的好

留言內容

選擇照片

我要留言

提醒

登入會員才可以收藏食譜囉!

確定

其他用戶的留言

如未登入則無法留言

介面設計—食譜(登入後)

食譜

哩賀, amy

首頁我的主頁登出


關鍵字

分類

搜尋

新增食譜

三杯杏鮑菇



杏鮑菇低脂肪、低膽固醇、低熱量，透過三杯的方式呈現，在味道、營養、口感都是非常討喜的一道菜，妳一定要試試看

份量
4人份

烹飪時長
10分鐘

收藏

食材

編號	食材	份量
*	杏鮑菇	4-5條
	九層塔	1小把
	蒜頭	2顆
	薑	1小塊
	醬油	1大匙

將食材加入購物清單

食譜照片

所需食材

可將所需食材
加入購物車

食譜步驟

步驟


步驟編號	步驟
*	1. 杏鮑菇切塊、九層塔沖洗一下、薑切片、蒜頭切碎。
	2. 杏鮑菇先乾煸一下
	3. 出水之後再炒一下。
	4. 杏鮑菇推去旁邊，加一點油，爆香薑片。
	5. 再加蒜頭一起爆香。
	6. 加醬油跟米酒，把它們炒均勻。
	7. 蓋上鍋蓋悶一下。

留言

留言編號	留言者	內容
*	Tseng	自己在家試過，簡單又好吃~~
	Wan	原來之前是我之前做錯了，這樣做杏鮑菇真的好

在外久了也可以自己簡單做出家裡的味道

選擇照片



我要留言

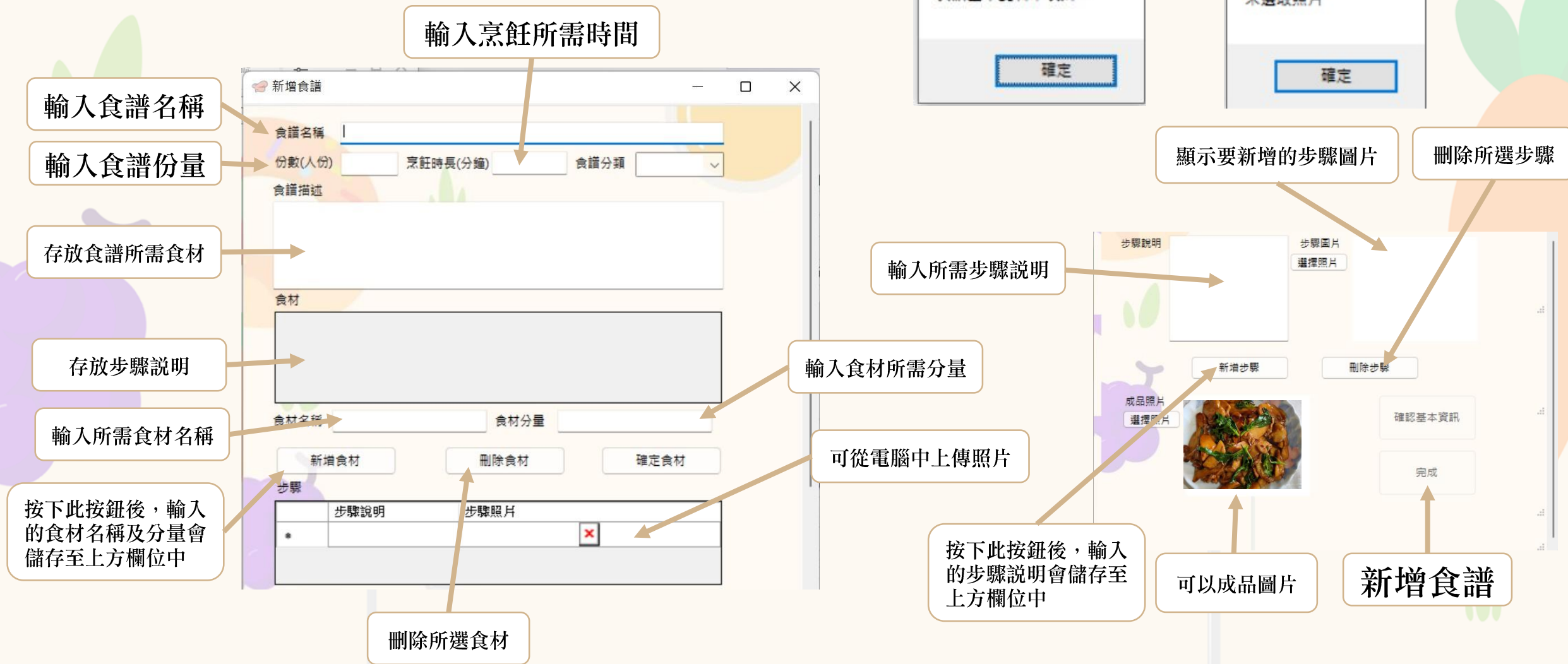
其他用戶的
留言

登入後可以
留言

測試資料—留言

LAPTOP-NG309RF...recipe - dbo.留言			LAPTOP-NG309R...- dbo.食譜所用食材	LAPTOP-NG309RF...ipe - db	
	留言編號	使用者編號	食譜編號	留言內容	照片
▶	10001	10004	10002	自己在家試過，簡單又好吃~~	NULL
	10002	10011	10002	原來之前是我之前做錯了，這樣做杏鮑菇真的好好吃~	NULL
	10005	10012	10004	以後在家自己做就好了，還不用到早餐店排隊等	NULL
	10006	10003	10004	都可以自己來開早餐店了~	NULL
	10007	10010	10006	在家就可以做到好吃的甜點也太幸福了吧~	NULL
	10008	10004	10007	原來歐姆蛋是這樣做	NULL
	10009	10008	10008	在外久了也可以自己簡單做出家裡的味道	NULL
	10010	10010	10010	之前自己在家做都沒辦法做出那麼光滑，再來試試看	NULL
	10011	10011	10012	在家試過真的簡單又好喝~	NULL
	10012	10007	10012	太好喝了8	NULL
	10013	10005	10011	終於有一個食譜可以做出起家雞的蘿蔔味道！	NULL
*	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL

介面設計—新增食譜



測試資料—食譜

LAPTOP-03HF2DQ...recipe - dbo.食譜							
	食譜編號	使用者編號	食譜名稱	份量	烹飪時長	成品照片	食譜描述
	10002	10005	三杯杏鮑菇	4	10	NULL	杏鮑菇含有許...
	10004	10007	玉米蛋餅	1	5	NULL	不用去早餐店...
	10006	10009	巧克力布朗尼	6	90	NULL	外酥內軟超濕...
	10007	10003	起司歐姆蛋	1	5	NULL	香濃起司配上...
	10008	10011	番茄炒蛋	4	10	NULL	NULL
	10009	10005	馬鈴薯燉肉	3	20	NULL	此食譜做出來...
	10010	10009	滑嫩日式水蒸蛋	2	30	NULL	NULL
	10011	10006	韓式醃蘿蔔	7	20	NULL	韓式炸雞配上...
	10012	10007	香菇雞湯	2	30	NULL	寒冷的天氣燉...
	10013	10010	苦茶油蒜瓣青菜	2	10	NULL	NULL
	10014	10004	番茄炒蛋	3	15	NULL	酸酸甜甜的家...
▶*	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL

測試資料一食材

LAPTOP-NG309RF...recipe - dbo.食材		
	食材編號	食材名稱
	10001	杏鮑菇
	10002	九層塔
▶	10003	蒜頭
	10004	薑
	10007	醬油
	10008	米酒
	10009	麻油
	10010	蛋
	10011	蛋餅皮
	10012	玉米粒
	10013	苦甜巧克力
	10014	無鹽奶油
	10015	砂糖
	10016	鹽

	10017	低筋麵粉
	10018	可可粉
	10019	牛奶
	10020	起司片
	10021	奶油
	10022	牛番茄
	10023	蔥花
	10024	水
	10025	馬鈴薯
	10026	紅蘿蔔
	10027	豬肉片
	10028	味霖
	10029	白胡椒粉
	10030	烹大師鯉魚...
	10031	白蘿蔔
	10032	糖

10033	雞小翅肉
10034	香菇
10035	薑絲
10036	蔥段
10037	A菜
10039	苦茶油
10040	番茄醬
10041	油
10042	蔥
10043	有鹽奶油
NULL	NULL

測試資料—食譜所用食材

LAPTOP-NG309R...- dbo.食譜所用食材				
ID	食譜編號	食材編號	份量	
1	10002	10001	4~5條	
2	10002	10002	1小把	
3	10002	10003	2顆	
6	10002	10004	1小塊	
7	10002	10007	1大匙	
9	10002	10008	1大匙	
10	10002	10009	1大匙	
11	10004	10010	1顆	
15	10004	10011	1片	
16	10004	10012	隨意	
17	10006	10013	110g	
18	10006	10014	120g	
20	10006	10015	105g	

22	10006	10016	0.1g
23	10006	10010	100g
25	10006	10017	50g
26	10006	10018	10g
27	10007	10010	3顆
28	10007	10019	20~30cc
29	10007	10020	1片
30	10007	10021	1小塊
31	10008	10022	3顆
32	10008	10010	4顆
33	10008	10023	2根
34	10008	10007	1小匙
35	10008	10016	1/4小匙
37	10008	10015	1~2小匙
38	10008	10024	1~2大匙
39	10009	10025	2顆
40	10009	10026	半條

41	10009	10027	半盒
42	10009	10023	適量
43	10009	10007	4大匙
44	10009	10028	5大匙
45	10009	10029	少許
46	10009	10024	少許
47	10010	10030	適量
48	10010	10024	450ml
49	10010	10010	3顆
50	10011	10031	1根
51	10011	10032	200ml
52	10011	10024	200ml
53	10011	10032	200g
54	10011	10016	0.5小匙
55	10012	10033	6隻
56	10012	10034	8朵
57	10012	10008	30g
58	10012	10035	3片
59	10012	10036	少許
60	10013	10037	兩大把
61	10013	10003	4瓣
62	10013	10016	1/4小匙
63	10013	10039	2小匙
*	NULL	NULL	NULL

測試資料一步驟

LAPTOP-NG309RF...recipe - dbo.步驟	LAPTOP-NG309RF...recipe - dbo.收藏	LAPTOP-NG309RF...recipe - dbo.分類	SQLQuery1.sql - ...09RF
步驟編...	食譜編...	步驟內容	步驟照片
10001	10002	杏鮑菇切塊、九層塔沖洗一下、薑切片、蒜頭切碎。	NULL
10003	10002	杏鮑菇先乾扁一下	NULL
10004	10002	出水之後再炒一下	NULL
▶	10005	杏鮑菇推去旁邊，加一點油，爆香薑片	NULL
10006	10002	再加蒜頭一起爆香。	NULL
10007	10002	加醬油跟米酒，把它們炒均勻。	NULL
10008	10002	蓋上鍋蓋悶一下。	NULL
10009	10002	加入九層塔拌一下，再加麻油，就可以起鍋囉。	NULL
10011	10004	玉米和蛋打勻	NULL
10012	10004	熱油鍋後，玉米蛋下鍋	NULL
10013	10004	蓋上蛋餅皮	NULL
10014	10004	煎得恰恰的餅皮內攪在內攪	NULL
able	10015	切塊，完成	NULL
10016	10006	將巧克力隔水加熱融化(水溫55度以下，以免油水分離)，融化至無顆粒滑順狀態備用。※建議此步驟時開始預熱烤箱170度。	NULL
10017	10006	奶油稍微打發後，加入糖和鹽，再打發至蓬鬆狀態	NULL
10018	10006	全蛋打散後，分2~3次加入拌勻，每次加入必須等奶油和蛋液融合均勻後，再加入下一次拌勻，直到蛋液全加入。	NULL
10019	10006	低筋麵粉、可可粉過篩備用。	NULL
10020	10006	將奶油隔次加入巧克力裡稍微拌勻(記得巧克力溫度不可太高，以免油水分離)	NULL
10021	10006	拌至無大塊分狀即可，不用太均勻，因為加入麵粉還需再做拌的動作。接著加入麵粉，以切拌方式拌勻。	NULL
10022	10006	將拌好的麵糊倒入模具，並將表面稍微刮平整。	NULL
10023	10006	放入烤箱以170度烘烤25~30分鐘，使用竹籤或蛋糕測試棒，插入布朗尼中間，如無沾黏面糊(濕濕的)，即可出爐脫模放涼	NULL
10024	10006	配杯茶飲，讓美好的一天有個美好的回憶~	NULL
10026	10007	雞蛋與牛奶混合均勻成蛋液	NULL
10027	10007	鍋放入奶油，加熱至奶油融化	NULL
10028	10007	倒入所有蛋液，用筷子快速在鍋中攪拌蛋液	NULL
10029	10007	蛋液呈現3-4分熟的時候放入起司片	NULL
10030	10007	用筷子將邊緣的雞蛋煎起蓋住起司片	NULL
10031	10007	將鍋子傾斜，利用重力讓雞蛋集中至鍋邊	NULL
10032	10007	用筷子將雞蛋塑形，再加熱10秒即可出鍋	NULL
10033	10008	薯餅切成兩種不同大小，一顆是切成碎碎的小丁狀，另外兩顆切成塊狀	NULL

LAPTOP-NG309RF...recipe - dbo.步驟	LAPTOP-NG309RF...recipe - dbo.收藏	LAPTOP-NG309RF...recipe - dbo.分類	SQLQuery1.sql - ...09RF
步驟編...	食譜編...	步驟內容	步驟照片
10034	10008	雞蛋加一點點鹽打散(食譜份量以外的鹽)	NULL
10036	10008	鍋內倒油開中火熱鍋，用筷子沾蛋液測試油溫，蛋「立刻凝固」變熟=油溫ok，如果蛋沒有「立刻」凝固，那就是要再等一下...	NULL
10037	10008	倒入打散的蛋液等個10秒，等邊緣的蛋液有一點凝固以後，用筷子把邊緣的蛋撥到中心，重複這個動作	NULL
10038	10008	用鍋子內剩下的油，爆香蔥花	NULL
10039	10008	倒入切碎的蕃茄丁拌炒一下，加入醬油、鹽、糖、開水以小火煮滾約2分鐘	NULL
10040	10008	倒入切塊狀的蕃茄拌炒一下	NULL
10041	10009	醬油、味霖、白胡椒粉、開水調製成醬料備用	NULL
10042	10009	備料，將馬鈴薯跟紅蘿蔔切小塊，肉片看個人，蔥切花，喜歡吃辣的也可以切一些辣椒。	NULL
10043	10009	鍋裡加入少許油，肉下炒香。	NULL
10044	10009	加入馬鈴薯跟紅蘿蔔一起拌炒。	NULL
10045	10009	加入醬汁，醬汁要淹過食材一半，然後蓋上鍋蓋，小火慢煮10分鐘。	NULL
10046	10009	確定收乾醬汁後開蓋，自行加醬油調味鹹淡，最後加入蔥花即可起鍋。	NULL
10047	10010	鍋子放450ml開水、鮭魚風味粉，上鍋煮滾後熄火放涼備用	NULL
10048	10010	高湯滾透後，打入三顆蛋拌勻	NULL
10049	10010	過篩入一耐熱容器，蓋保鮮膜後戳幾個透氣孔	NULL
10050	10010	蛋液高湯放入電鍋蒸20分鐘	NULL
10051	10011	白蘿蔔削皮、切片(1公分厚)	NULL
10052	10011	切塊(大片切多塊一點)，盡量每塊大小一致	NULL
10053	10011	蘿蔔放入耐熱的玻璃罐裡	NULL
10054	10011	鍋子裡放砂糖、白醋、水、鹽巴	NULL
10055	10011	用中小火煮到糖融化，鍋邊略冒泡泡	NULL
10056	10011	熄火，立刻倒入裝蘿蔔的玻璃罐裡(白砂糖做起來湯汁是透明的，紅砂糖會呈褐色，兩種糖都可以)	NULL
10057	10011	湯汁蓋過蘿蔔	NULL
10058	10011	放涼後，再放入冰箱，浸漬2天就可以吃囉！	NULL
10059	10012	香菇先用熱水泡軟後，用手將它洗乾淨	NULL
10060	10012	洗乾淨香菇切塊，瀝留著備用	NULL
10061	10012	全部食材放入內鍋，加入泡香菇水(香菇水最下面不用)	NULL
10062	10012	再加入清水到蓋過食材	NULL
10063	10012	按下燉煮模式(用電鍋外鍋1.5杯水)，喜歡軟一些可多加一點水哩	NULL
10064	10012	美味好喝香菇雞湯完成囉	NULL

10065	10013	A菜切掉頭一莖葉清洗乾淨瀝乾、蒜頭去膜切片。	NULL
10066	10013	平底鍋放苦茶油。	NULL
10067	10013	小火放蒜片、薑巴爆香蒜片。	NULL
10068	10013	蒜片爆到金黃熄火。	NULL
10069	10013	用爆蒜的原鍋加熱水燒滾滾燙。	NULL
10070	10013	攪盤、倒些許苦茶油拌勻	NULL
10071	10014	牛蒡洗淨切塊。	NULL
10072	10014	蛋打散加1大匙開水打散(這樣蛋可以嫩嫩的)	NULL
10073	10014	鍋放1小匙油小火，稍微預熱。	NULL
10074	10014	倒進蛋液略成型後用炒匙推推，煎蛋就完成啦，先盛出。	NULL
10075	10014	用炒蛋原鍋再補1小匙油，放蕃茄塊，蓋鍋煎2分鐘。	NULL
10076	10014	開蓋幫蕃茄翻面繼續煎，加蕃茄醬跟熱水2小匙煮著蕃茄醬汁香氣。	NULL
10077	10014	蕃茄醬汁微滾後，將煎蛋放回鍋中翻拌一下，讓煎蛋吸收到蕃茄醬汁味道融合，就完成啦。	NULL
*	NULL	NULL	NULL

測試資料—食譜分類

LAPTOP-NG309RF...ipe - dbo.食譜分類			
	ID	食譜編號	分類編號
▶	1	10002	10003
	2	10002	10013
	3	10006	10011
	4	10007	10006
	5	10008	10003
	6	10009	10012
	7	10010	10001
	8	10011	10008
	9	10012	10017
	10	10013	10003
*	NULL	NULL	NULL



實際操作

參考資料

- 廚神 PNG由madaniaart 計 [Pngtree.com](https://zh.pngtree.com)
- [來自的免費背景照片 .pngtree.com/](https://.pngtree.com/free-backgrounds)



哩呷飽沒

工作分工

需求設計&設計介面 — 全組
coding — 庭恩、昱萍、沛瑜、婉晴
資料庫資料 — 奕瑄、昱萍、沛瑜
PPT — 婉晴
PDM — 奕瑄

The background is a light cream color with various food-themed illustrations. In the top left, there's a partial orange circle. Below it are two green leaves. To the left of the text is a bunch of purple grapes. In the bottom left, a grey spoon is visible. To the right of the text, a grey fork is visible. On the far right is a large orange carrot with green leaves. In the bottom right, there's a small green sprout and a partial orange circle.

**THANK YOU
FOR LISTENING**