



2장. 글자 관련 태그를 익혀보자



❖ 목차

- 1. 글 제목 만들기
- 2. 단락 나누기
- 3. 글자 두껍게 하기
- 4. 줄바꿈과 공백 삽입
- 5. 목록 만들기
- 6. HTML 문서에 설명글 달기



1. 글 제목 만들기

❖ <h1>, <h2>, <h3>, <h4>, <h5>, <h6>

- 위 태그 중에서 선택하여 글 제목의 크기 지정

예제 2-1 글 제목 만들기

02\heading.html

```
<!DOCTYPE html>
<html>
<head>
<meta charset='utf-8'>
</head>
<body>
```

책에서는 학습에 필요한 코드의 일부만 보여줍니다.
음영으로 표기된 코드는 앞으로 나올 예제에서는 삭제
될 예정이며, 전체 코드는 예제 파일에 있습니다.

- ❶ <h1>글 제목 1</h1>
- ❷ <h2>글 제목 2</h2>
- ❸ <h3>글 제목 3</h3>
- ❹ <h4>글 제목 4</h4>
- ❺ <h5>글 제목 5</h5>
- ❻ <h6>글 제목 6</h6>

```
</body>
</html>
```

코드의 빨간 원문자는 설명을
위한 내용이며 실제 코드에 포
함되지 않습니다.

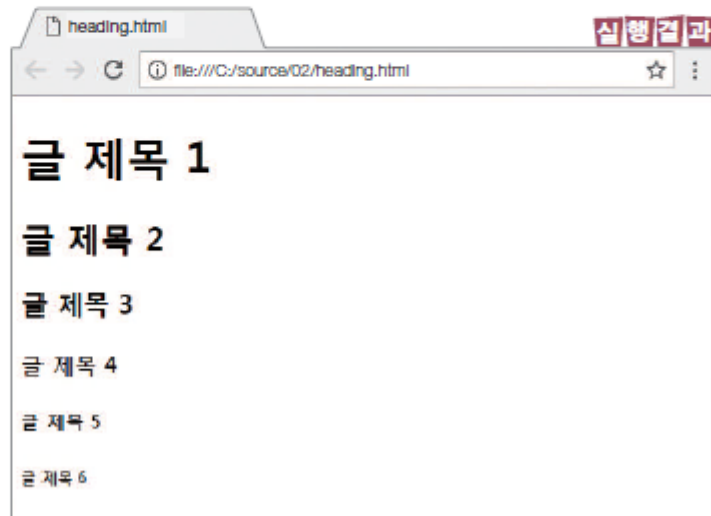


그림 2-1 heading.html의 실행 화면



2. 단락 나누기

❖ <p>

예제 2-2 단락 나누기

02\p.html

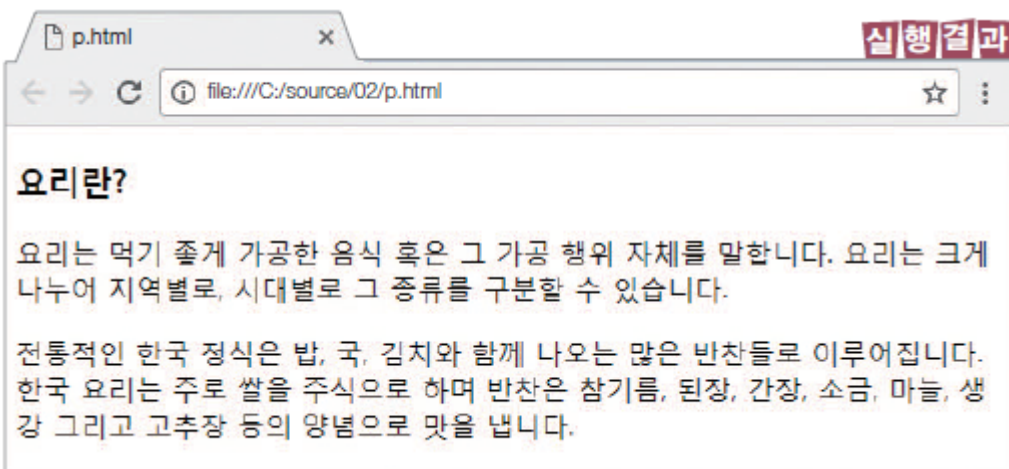
<h3>요리란?</h3>

<p>요리는 먹기 좋게 가공한 음식 혹은 그 가공 행위 자체를 말합니다. 요리는 크게 나누어 지역별로, 시대별로 그 종류를 구분할 수 있습니다.</p>

1

<p>전통적인 한국 정식은 밥, 국, 김치와 함께 나오는 많은 반찬들로 이루어집니다. 한국 요리는 주로 쌀을 주식으로 하며 반찬은 참기름, 된장, 간장, 소금, 마늘, 생강 그리고 고추장 등의 양념으로 맛을 냅니다.</p>

2



3. 글자 두껍게 하기

❖

예제 2-3 글자 두껍게 하기

02\b.html

❶ <h3>라면 맛있게 끓이는 법</h3>

<p>냄비에 물 2컵 반을 붓고 ❷건더기 수프와 ❷분말수프를 ❷미리 넣고 끓입니다. 면을 넣기 전에 수프를 ❷먼저 넣어 끓이는 것이 비결입니다.</p>



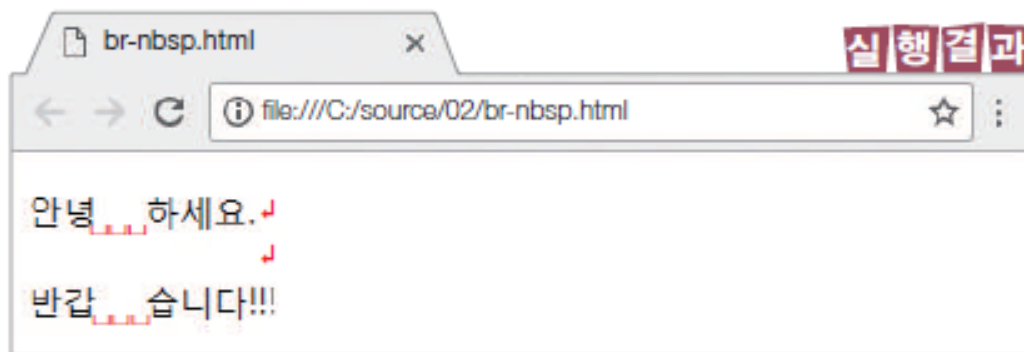
4. 줄바꿈과 공백 삽입

❖
,

예제 2-5
 태그와 의 사용

02\br-nbsp.html

```
<p>안녕 ①&nbsp;&nbsp;&nbsp;하세요. ②<br><br>  
반갑 &nbsp;&nbsp;&nbsp;습니다!!!</p>
```



5. 목록 만들기

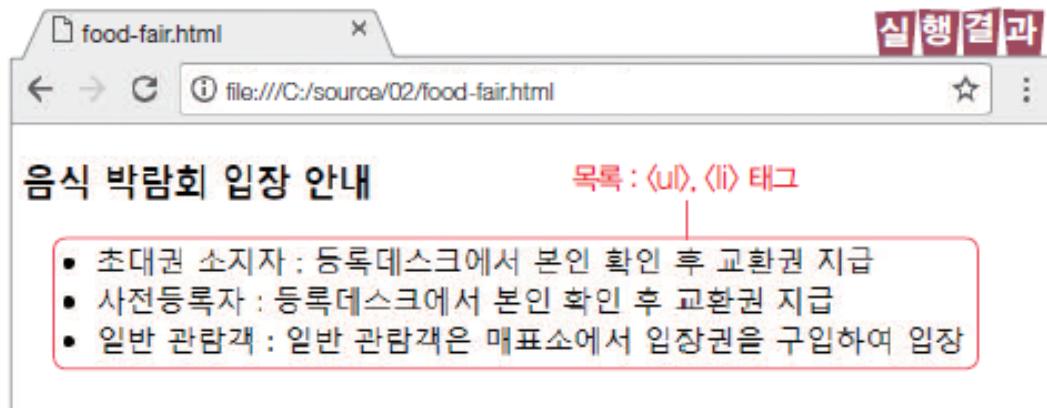
❖ 순서 없는 목록

- ``, ``
- 구성상 항목의 순서가 내용과 무관한 경우

예제 2-6 ``, `` 태그로 목록 만들기

02\food-fair.html

```
<h3>음식 박람회 입장 안내</h3>
<ul>
  <li>초대권 소지자 : 등록데스크에서 본인 확인 후 교환권 지급</li>
  <li>사전등록자 : 등록데스크에서 본인 확인 후 교환권 지급</li>
  <li>일반 관람객 : 일반 관람객은 매표소에서 입장권을 구입하여 입장</li>
</ul>
```



5. 목록 만들기

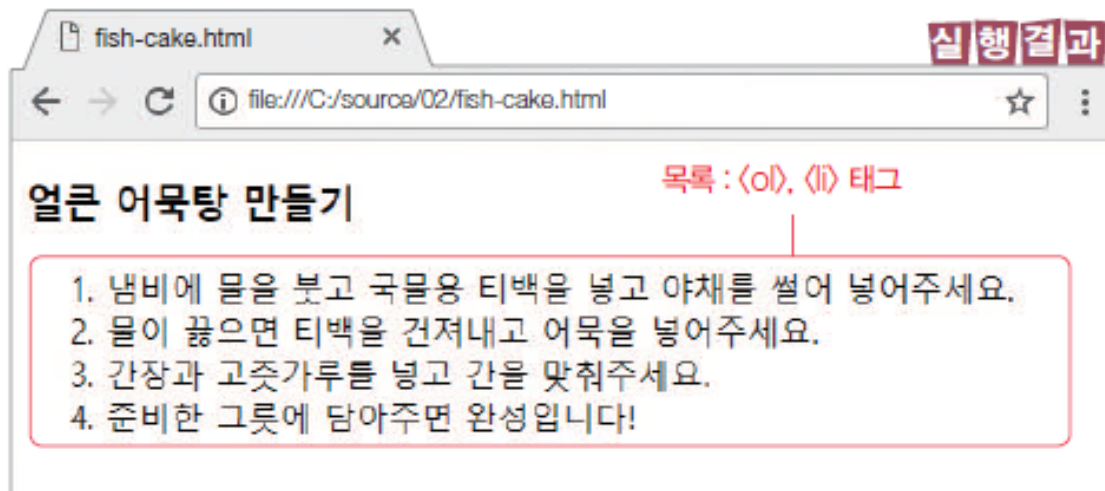
❖ 순서 있는 목록

- ,
- 항목의 순서가 중요한 경우

예제 2-7 , 태그로 목록 만들기

02\fish-cake.html

```
<h3>얼큰 어묵탕 만들기</h3>
<ol>
  <li>냄비에 물을 붓고 국물용 티백을 넣고 야채를 썰어 넣어주세요.</li>
  <li>물이 끓으면 티백을 건져내고 어묵을 넣어주세요.</li>
  <li>간장과 고춧가루를 넣고 간을 맞춰주세요.</li>
  <li>준비한 그릇에 담아주면 완성입니다!</li>
</ol>
```



6. HTML 문서에 설명글 달기

❖ <!-- , -->

- 두 태그 사이 부분을 웹 브라우저가 해석하지 않도록 함

예제 2-8 설명 글 달기

02\comment.html

```
❶<!-- <h1>이 아닌 중간 크기의 <h3> 태그를 사용했습니다. ❷-->
<h3>얼큰 어묵탕 만들기</h3>
<ol>❶<!-- <ol> 태그를 사용하면 순서가 각 항목에 붙습니다. ❷-->
  <li>냄비에 물을 붓고 국물용 티백을 넣고 야채를 썰어 넣어주세요.</li>
  <li>물이 끓으면 티백을 건져내고 어묵을 넣어주세요.</li>
  <li>간장과 고춧가루를 넣고 간을 맞춰주세요.</li>
  <li>준비한 그릇에 담아주면 완성입니다!</li>
</ol>
```

