인터넷기초실습 과제8 HW4-20202296-JEONCHAERIN

스크린샷, 모니터, 음식, 사진이(가) 표시된 사진

자동 생성된 설명

/\* style.css \*/

<style>

body { background-color: #FCD8DF; }

h1 {

color: #EF889A;

font-size: 50px;

text-align: center;

text-shadow: 5px 5px 5px #666666;

}

h3 {

color: #9BAEF3;

font-size: 30px;

text-shadow: 3px 3px 3px #666666;

}

ul { list-style-type: none; }

body {

background-color: #FCD8DF;

text-align: center;

}

li:hover { background-color: #CCAEE6; }

a { font-size: 20px; }

a:link, a:visited {

background-color: #CE97B0;

color: white;

padding: 12px 25px;

text-align: center;

text-decoration: none;

display: inline-block;

opacity: 0.5;

}

a:hover { background-color: red; }

a:active { background-color: forestgreen; }

#logo { text-align: center; }

.img\_main {

border: 1px solid #FFFFFF;

border-radius: 100%;

}

.material {

text-align: center;

border: 5px solid white;

width: 300px;

height:400px;

box-sizing: content-box;

}

</style>

<!-- hw04.html -->

<!DOCTYPE html>

<!DOCTYPE html>

<html>

<head>

<meta charset="UTF-8">

<title>백종원 김치볶음밥 레시피</title>

<link rel="stylesheet" href="../css/style.css">

</head>

<body>

<h1>매콤달콤 백종원표 김치볶음밥 만들기</h1>

<div id="logo">

<img class="img\_main" src="../img/recipe7.PNG" height="500" alt="recipe7">

</div>

<div class="material">

<h3>재료(1인분)</h3>

<ul>

<li>밥 1공기</li>

<li>김치 1/2컵 100cc</li>

<li>베이컨 3줄 60g</li>

<li>대파 1.5큰술</li>

<li>고춧가루 1/2큰술</li>

<li>설탕약간</li>

<li>간장 1큰술</li>

<li>포도씨유 2큰술</li>

<li>참기름 1큰술</li>

<li>계란 1개, 통깨</li>

</ul>

</div>

<h3>백종원 김치볶음밥 레시피</h3>

<ol>

<img class="img\_main" src="../img/recipe1.PNG" height="400" alt="recipe1"></a>

<li>달걀 프라이를 만든 팬의 불을 줄이지 않고 그대로 베이컨과 파를 넣어 기름을 낸다.</li>

<img class="img\_main" src="../img/recipe2.PNG" height="400" alt="recipe2"></a>

<li>파가 노릇노릇 익어가면 김치를 넣고 볶는다.</li>

<img class="img\_main" src="../img/recipe3.PNG" height="400" alt="recipe3"></a>

<li>김치볶음밥의 색을 더 내고 싶다면 고춧가루를 넣으면 된다.</li>

<img class="img\_main" src="../img/recipe4.PNG" height="400" alt="recipe4"></a>

<li>간장을 김치를 볶고 있는 팬의 빈 공간에 넣고 간을 맞춘다.</li>

<li>간장이 늘어붙기 전에 김치와 섞어 물기가 없어질 때까지 볶는다.</li>

<li>감칠맛을 더하고 싶다면 설탕을 아주 조금 넣는다.</li>

<img class="img\_main" src="../img/recipe5.PNG" height="400" alt="recipe5"></a>

<li>불을 끄고 밥을 넣고 비빈다. </li>

<li>밥을 다 비비면 다시 불을 켜고 센 불에서 살짝 볶는다.</li>

<li>접시에 옮겨 담고 참기름을 넣는다. 불을 끈 상태에서 넣어야 참기름 향이 달아나지 않는다.</li>

<img class="img\_main" src="../img/recipe6.PNG" height="400" alt="recipe6"></a>

<li>밥 위에 미리 만들어 둔 달걀 프라이를 얹고 깨를 뿌리면 완성!</li>

<h3>참고 자료</h3>

<ul>

<li><a href="https://tv.naver.com/v/3496555">동영상: 요리하는 여자 데라세르나</a></li>

<li><a href="http://www.mhns.co.kr/news/articleView.html?idxno=405294">레시피: 문화뉴스</a></li>

<li><a href="https://blog.naver.com/kimhy004/221681395335">사진: 들꽃향기건강밥상</a></li>

</ul>

</ol>

</body>

</html>