

GitHub Repository <https://github.com/conniecameron/trova-ricetta>

app/services.py #service layer
tests/test_services.py #tests for service layer

Implemented Use Case #1

User enters a meal category and list of ingredients. The application returns matching Italian recipes.

E.g.

*meal type (dropdown) - antipasto, primo, secondo, **dolce***

ingredients (checkboxlist) - ova, farina, latte

ricette – Torta Paradiso, Ciambellone etc.

Updated UML diagram per grading feedback

documentation/Homework W2 - UML Class Diagrams_updated.pdf

```
mysql> SELECT * FROM Ingredient;
+----+-----+
| id | name_italian |
+----+-----+
| 10 | aglio        |
| 8  | basilico     |
| 4  | burro        |
| 13 | carne macinata |
| 12 | cipolla      |
| 1  | farina       |
| 5  | latte        |
| 7  | mozzarella   |
| 11 | olio d'oliva |
| 14 | parmigiano   |
| 9  | pasta        |
| 6  | pomodori     |
| 3  | uova         |
| 2  | zucchero     |
+----+-----+
14 rows in set (0.00 sec)

mysql> SELECT * FROM Recipe;
+----+-----+-----+
| id | title                | meal_type |
+----+-----+-----+
| 01 | Torta Margherita     | DOLCE     |
| 02 | Pasta al Pomodoro    | PRIMO     |
| 03 | Insalata Caprese     | ANTIPASTO |
| 04 | Ragù alla Bolognese  | SECONDO   |
| 05 | Frittata di Cipolle  | SECONDO   |
+----+-----+-----+
5 rows in set (0.00 sec)
```

5 rows in set (0.00 sec)

```
mysql> SELECT * FROM RecipeIngredient;
```

recipe_id	ingredient_id	quantity
01	1	200g
01	2	150g
01	3	3
01	4	100g
01	5	100ml
02	6	3
02	8	qualche foglia
02	9	200g
02	10	1 spicchio
02	11	2 cucchiari
03	6	2
03	7	150g
03	8	qualche foglia
03	11	1 cucchiario
04	6	2
04	11	2 cucchiari
04	12	1
04	13	250g
04	14	50g
05	3	4
05	11	2 cucchiari
05	12	1 grande
05	14	30g

23 rows in set (0.00 sec)

id	recipe_id	step_number	text
1	01	1	Mescola farina, zucchero e uova.
2	01	2	Aggiungi burro fuso e latte.
3	01	3	Inforna a 180°C per 35 minuti.
4	02	1	Cuoci la pasta in acqua salata.
5	02	2	Prepara il sugo con pomodori, aglio e olio.
6	02	3	Mescola la pasta con il sugo e guarnisci con basilico.
7	03	1	Affetta la mozzarella e i pomodori.
8	03	2	Disponi su un piatto alternando le fette.
9	03	3	Condisci con olio e basilico.
10	04	1	Soffriggi la cipolla nell'olio.
11	04	2	Aggiungi la carne e rosola bene.
12	04	3	Unisci i pomodori e cuoci a fuoco lento.
13	04	4	Servi con parmigiano grattugiato.
14	05	1	Affetta e soffriggi la cipolla.
15	05	2	Sbatti le uova con parmigiano.
16	05	3	Cuoci in padella fino a doratura.

16 rows in set (0.00 sec)

```
mysql> SELECT * FROM RecipeList;
```

id	name
1	Ricette Facili

1 row in set (0.00 sec)

```
mysql> SELECT * FROM RecipeListItem;
```

recipe_list_id	recipe_id	position
1	01	1
1	02	2
1	03	3
1	04	4
1	05	5

5 rows in set (0.00 sec)