

# Eat It!

‘있는 것으로 먹고 싶은 사람들’을 위한 웹서비스

20191659 최이정

# 서비스 개발 동기

## 1인 가구의 증가

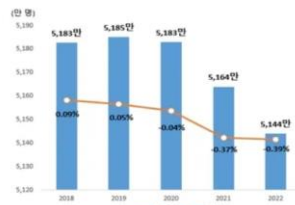
## 급격한 물가 상승률

## “짠테크” 문화

인구는 3년 연속 줄었는데 가구 수는 늘었다...1인 가구 1000만 시대 눈앞

2023.08.22 13:22 입력

박용필 기자



[주민등록인구 및 증감률]

출처: <2023 행정안전통계연보>

구분	전체	남	여
최대비중 인구연령	51세 (71년생)	51세 (71년생)	51세 (71년생)
평균연령	44.2	43.1	45.3

[주민등록인구 연령]

## '먹고 사는' 물가 급등...농산물 2년 반 만에 최대 상승

전서인 기자 입력 2023.12.05.11:15 수정 2023.12.05.13:54

[MZ테크]절약을 전시하는 요즘 애들 '짠테크'...자린고비의 진화

점심값 아끼지만 우울하진 않은 MZ 마인드

다이어트·환경 보호까지 '일석이조 짠테크'

무지출에 도전, 앱테크로 커피값 벌어 성취감 ↑

'월급의 00%를 모으는 30대 부부의 일상', '일주일 무지출챌린지', '1인가구 냉장고 파먹기 브이로그'.

# 서비스 구현 목표

냉장고에 있는 재료들을 입력하거나 골라,

**“잇잇! (*Eat It!*) : 있는 걸로 먹는 것”**

을 실현할 수 있게 해주는 웹서비스의 구현

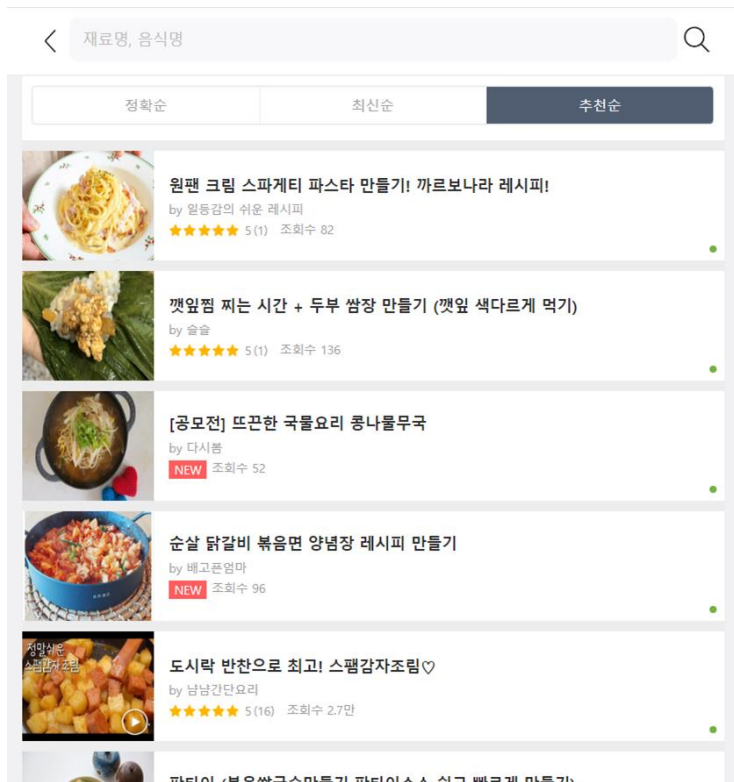
1. 내가 입력하거나 선택한 재료로 만들 수 있는 요리 추천받기
2. 오늘의 랜덤 요리 추천 받기

# 백엔드 서버 구현 - 크롤링

Django의 BeautifulSoup을 활용한 구현

‘만개의 레시피’ 사이트의 레시피 목록 중  
상위 10000개 이상의 레시피 크롤링

각 페이지를 순회하며 레시피 이름, 재료, 상  
세 조리 과정에 대한 정보 저장



# 백엔드 서버 구현 - REST API Endpoint

Django를 활용한 구현

HTTP method: “**POST**”

**get\_random\_recipes(request):**

랜덤 추천 요리 6가지에 레시피 이름과 재료를 DB로 부터 조회하여 전송

# 백엔드 서버 구현 - REST API Endpoint

Django를 활용한 구현

HTTP method: “**POST**”

**get\_recipe\_details(request):**

선택된 레시피에 대한 상세 정보

(레시피 이름, 재료, 조리과정) 제공

# 백엔드 서버 구현 - REST API Endpoint

Django를 활용한 구현

HTTP method: “**POST**”

**search\_recipes(request):**

선택 및 검색된 재료 정보를 포함하는 레시피 중 랜덤한 6개의 레시피를 선택 후  
해당 레시피의 이름과 재료를 전송

# DB 구현

## mongodb를 활용한 구현

크롤링이 완료된 레시피 정보를  
**pymongo**를 활용하여

## “EatIt”의 “recipe” collection에 저장

EatIt.recipes

Documents

Aggregations

Schema

Indexes

Validation

Filter🔗 ⓘ ▼

Type a query: { field: 'value' } or [Generate query](#) ⚡

Project

{ field: 0 }

Sort

{ field: -1 } or [[ 'field', -1 ]]

Collation

{ locale: 'simple' }

Skipped

+ ADD DATA ▼

🔗 EXPORT DATA ▼

\_id: ObjectId('657b38393338b7839067b696')

name: "사우어크라우트 만들기 독일식 알배추 김치 3가지 재료로 간편하게 만드는 알배추절임"

ingredients: "알배추 480g,소금 10g,비트 적당량,피클링스파이스 1/2T"

▶ recipe: Array (11)

\_id: ObjectId('657b38393338b7839067b697')

name: "도시락 반찬용 최고! 스펀김차조림♡"

ingredients: "감자 2개,스팸 200g,진간장 4스푼,설탕 4스푼,후추 조금,올리고당 1스푼,다진마늘 1스푼,물120ml"

▶ recipe: Array (5)

\_id: ObjectId('657b38393338b7839067b698')

name: "진한 국물이 맛있는 스팸두부조림 만들기(두부스팸짜글이)"

ingredients: "두부 300g,스팸 150g,알파 1개,대파 1줄,고춧가루 4T,설탕 1T,다진마늘 1T,진간장 5T,물 350ml"

▶ recipe: Array (10)

\_id: ObjectId('657b38393338b7839067b699')

name: "크래미찜이버섯배추전!"

ingredients: "알배추 1개,크래미 1봉지,팽이버섯 작은 1봉지,무침가루 1컵-,계란 4-5개,가는 소금 1-2꼬집,허브라기유"

▶ recipe: Array (6)



# 프론트엔드 서버 구현 - Search 페이지

## React를 활용한 구현

1. 유저가 직접 search 창을 통해 입력:

“검색하기” 버튼 클릭시 레시피 리스트 제공 페이지로 이동

## 2. 빠르게 추가하기 버튼을 통해 재료 추가

### 3. 랜덤 추천 요리 6가지 제공:

“레시피 확인하기” 버튼 클릭시 상세 레시피 페이지로 이동

## Eat It! 냉장고 속 재료 입력하기

재료를 입력하세요 (입력예시: 참기름, 고기, 당근)

SEARCH

## 냉장고 속 재료 빠르게 추가하기

실링	영과	소금	대롱	참기름	강장	물	파	후추	고춧가루	깨	고추장	고기	올리브오일	식용유	맛소	계란	고추	당근	올리브스	버터	감자
우유	밥	두부	마요네즈	백미분	물거름	오이	양상	올리브유	물	맛소	버터	굴	우	부추	파프리카	식빵	콩나물	참깨	물거름		

### 랜덤 추천 요리

파리고추찜 만들기. 입맛 살리는 간단한 밑반찬. 전  
자레지로 10분 완성.

필요한 재료: 꼬리고추 1봉지, 밀가루 3T, 간장 8T, 액젓 1/2T, 고춧가루 3T, 설탕 1T, 대실판 1T, 다진마늘 1T, 채, 참기름 1T, 쪽파 살짝

[레시피 확인하기](#)

딸기의 계절이 돌아오면 꼭 만들어야 할 디저트! 딸기 수플레팬케이크

필요한 재료: 달걀노른자 2개, 바닐라 엑스트랙 3g, 우유 20g, 설탕 15g, 박력분 45g, 베이킹파우더 1g, 달걀흰자 2개, 설탕 35g, 식용유 약간, 생크림 100g, 설탕 10g, 말거청 약간, 기과우더 약간, 타일 약간, 물기 적당함

레시피 확인하기

간장떡볶이 햄야채조랭이떡볶이 만들기

필요한 재료: 조항이박 200g, 프랑크소세지 2개, 피망 1/2개, 양파 1/2개, 간장 1~2큰술, 식  
 당 1큰술, 올리브유 1큰술, 소금 1꼬집, 후추 약간, 참기름 약간, 통깨 약간, 기름 약간

레시피 확인하기

알토란 가지덮밥 이홍운 레시피 한그릇요리 초간단  
가지요리 가지조림

필요한 재료: 식용유 2T, 통깨 약간, 쪽파 또는 부추 약간, 물 6T, 간장 2T, 굴소스 2T, 물리2  
당 2T, 케첩 2T

레시피 확인하기

검정깨 연두부죽

필요한 재료: 엽상 1컵, 물 3컵, 김청액 3큰술, 연두부 1/2모(150g), 우유 1컵, 소금 1/2작은술

레시피 확인하기

쌀쌀한 아침에 딱, 고소한 감자스프 만드는법

필요한 재료: 감자 2개, 양파 1/2개, 우유 2컵+a, 버터 1/2T, 소금 약간, 후추 약간

계시피 확인하기

# 프론트엔드 서버 구현 - 레시피 리스트 제공 페이지

검색 및 선택한 레시피 재료를 포함하는 요리들에 대한 목록 제공

“레시피 확인하기” 버튼 클릭시 레시피 상세 페이지로 이동

## Eat It! 추천 레시피 리스트

### 간장돼지불고기 담백한 밑반찬 레시피

- 돼지고기목살(솔라이스) 250g
- 파채 100g
- 식용유 1T
- 다진고추 1개
- 간장 3T
- 물소스 1T
- 식염 1T
- 다진마늘 1T
- 맛술 1T
- 후추 1/2t
- 계 1t
- 향기름 1/2T
- 올 4T
- 합제소 및 합장 300g

레시피 확인하기

### 백종원 새마음식당 7분김치찌개 만들기 초간단 돼지고기 김치찌개 만드는 방법

- 돼지고기알다리살 약200g
- 김치 1종
- 대파 조금
- 원장 1/2스푼
- 양파물 2컵
- 맛술 1스푼
- 고추가루 1스푼
- 다진마늘 조금
- 간장 1스푼

레시피 확인하기

# 프론트엔드 서버 구현 - 상세 레시피 페이지

“레시피 확인하기” 버튼 클릭시 로드되는 상세 레시피 제공 페이지:

레시피 이름, 재료, 조리 순서에 대한 정보 제공

## 백종원 새마을식당 7분김치찌개 만들기 초간단 돼지고기 김치찌개 만드는 방법

필요한 재료:

- 돼지고기(앞다리살) 약200g
- 김치 1종
- 대파 조금
- 원장 1/2스푼
- 찹쌀 2집
- 맛술 1스푼
- 고추가루 1스푼
- 다진마늘 조금
- 간장 1스푼

조리 순서:

1. 돼지고기는 맛술1스푼 살짝 뿌려두었다.
2. 대파도 준비하고 김치도 찹쌀 넣어두었다.
3. 냄비에 찹쌀 물을 우려고 물이 끓으면 돼지고기 부터 투하
4. 원장반스푼 넣고 (이것이 신의 한수인것 같다.)
5. 거품같은것이 올라오면 최대한 건져내고
6. 찹쌀 넣어둔 김치를 넣고
7. 고추가루 2스푼을 넣었는데 김치에 양념이 진해서 1스푼만 넣어도 훨씬했다.
8. 다진마늘도 1스푼넣고 간장도 1스푼넣고 끓이다가 대파 올려서 마무리 (새마을식당 7분 김치찌개도 어렵지 않다!!!)

← 설정과 재료로 다시 검색하기

**감사합니다**

