



# COMIDA ASIATICA

Los mejores platillos de la comida China!!

[inicio](#) [eventos](#) [reservas](#) [Actividad 01](#) [Actividad 03](#)



Bok Choi

## Verduras en Salsa

Una receta muy sencilla

Esta receta es un delicioso guiso con verduras, pero las verduras son sazonadas previamente en una salsa dulzona de soja y azúcar.



Salsa Teriyaki

## Salsas Agridulces

El mejor acompañamiento

Acompaña los alimentos son asados, horneados o a la parrilla, con un adobo de salsa agridulce.

## Otras Recetas

- [Cantonesa \(Cocina de Yue\)](#)
- [Sichuan \(Cocina de Chuan\)](#)
- [Zhejiang \(Cocina de Zhe\)](#)
- [Anhui \(Cocina de Hui\)](#)

## Contactanos

Comida Asiatica  
Avenida Longitudinal  
Sector Principal  
Capital

© 2021 Comida Asiatica

## actividad\_02.html

```

1  <!DOCTYPE html>
2  <html>
3  <head>
4      <title>Actividad 02</title>
5      <link rel="stylesheet" href=".\\css\\styles02.css" />
6  </head>
7  <body>
8      <div class="wrapper">
9          <header>
10             <h1>Yoko's Kitchen</h1>
11             <nav>
12                 <ul>
13                     <li><a href="" class="current">inicio</a></li>
14                     <li><a href="">eventos</a></li>
15                     <li><a href="">reservas</a></li>
16                     <li><a href="actividad_01.html">Actividad 01</a></li>
17                     <li><a href="actividad_03.html">Actividad 03</a></li>
18                 </ul>
19             </nav>
20         </header>
21         <section class="courses">
22             <article>
23                 <figure>
24                     
25                     <figcaption>Bok Choi</figcaption>
26                 </figure>
27                 <hgroup>
28                     <h2>Verduras en Salsa</h2>
29                     <h3>Una receta muy sencilla</h3>
30                 </hgroup>
31                 <p>Esta receta es un delicioso guiso con verduras, pero las
32                 verduras son sazonadas previamente en una salsa dulzona de soja y azúcar.</p>
33             </article>
34             <article>
35                 <figure>
36                     
37                     <figcaption>Salsa Teriyaki</figcaption>
38                 </figure>
39                 <hgroup>
40                     <h2>Salsas Agridulces</h2>
41                     <h3>El mejor acompañamiento</h3>
42                 </hgroup>
43                 <p>Acompaña los alimentos son asados, horneados o a la parrilla,
44                 con un adobo de salsa agridulce.</p>
45             </article>
46         </section>
47         <aside>
48             <section class="popular-recipes">
49                 <h2>Otras Recetas</h2>
50                 <a href="">Cantonesa (Cocina de Yue)</a>
51                 <a href="">Sichuan (Cocina de Chuan)</a>
52                 <a href="">Zhejiang (Cocina de Zhe)</a>
53                 <a href="">Anhui (Cocina de Hui)</a>
54             </section>
55             <section class="contact-details">
56                 <h2>Contactanos</h2>
57                 <p>Comida Asiatica<br />
58                 Avenida Longitudinal<br />
59                 Sector Principal<br />
60                 Capital</p>
61             </section>
62         </aside>
63         <footer>
64             &copy; 2021 Comida Asiatica
65         </footer>
66     </div>
67 </body>
68 </html>

```

styles02.css

```
1  header,
2  section,
3  footer,
4  aside,
5  nav,
6  article,
7  figure,
8  figcaption {
9      display: block;
10 }
11 body {
12     color: #666666;
13     background-color: #f9f8f6;
14     background-image: url('../images/dark-wood.jpg');
15     background-position: center;
16     font-family: Georgia, Times, serif;
17     line-height: 1.4em;
18     margin: 0px;
19 }
20 .wrapper {
21     width: 940px;
22     margin: 20px auto 20px auto;
23     border: 2px solid #000000;
24     background-color: #ffffff;
25 }
26 header {
27     height: 160px;
28     background-image: url('../images/header.jpg');
29 }
30 h1 {
31     text-indent: -9999px;
32     width: 940px;
33     height: 130px;
34     margin: 0px;
35 }
36 nav,
37 footer {
38     clear: both;
39     color: #ffffff;
40     background-color: #aeaca8;
41     height: 30px;
42 }
43 nav ul {
44     margin: 0px;
45     padding: 5px 0px 5px 30px;
46 }
47 nav li {
48     display: inline;
49     margin-right: 40px;
50 }
51 nav li a {
52     color: #ffffff;
53 }
54 nav li a:hover,
55 nav li a.current {
56     color: #000000;
57 }
58 section.courses {
59     float: left;
60     width: 659px;
```

```
61     border-right: 1px solid #eeeeee;
62 }
63 article {
64     clear: both;
65     overflow: auto;
66     width: 100%;
67 }
68 hgroup {
69     margin-top: 40px;
70 }
71 figure {
72     float: left;
73     width: 290px;
74     height: 220px;
75     padding: 5px;
76     margin: 20px;
77     border: 1px solid #eeeeee;
78 }
79 figcaption {
80     font-size: 90%;
81     text-align: left;
82 }
83 aside {
84     width: 230px;
85     float: left;
86     padding: 0px 0px 0px 20px;
87 }
88 aside section a {
89     display: block;
90     padding: 10px;
91     border-bottom: 1px solid #eeeeee;
92 }
93 aside section a:hover {
94     color: #985d6a;
95     background-color: #efefef;
96 }
97 a {
98     color: #de6581;
99     text-decoration: none;
100 }
101 h1,
102 h2,
103 h3 {
104     font-weight: normal;
105 }
106 h2 {
107     margin: 10px 0px 5px 0px;
108     padding: 0px;
109 }
110 h3 {
111     margin: 0px 0px 10px 0px;
112     color: #de6581;
113 }
114 aside h2 {
115     padding: 30px 0px 10px 0px;
116     color: #de6581;
117 }
118 footer {
119     font-size: 80%;
120     padding: 7px 0px 0px 20px;
121 }
```