

Chef en casa

Manual de Usuario

Date: 1/12/2019

Version 1.0



Hola soy spunk tu asistente para ayudarte a elegir la receta ideal para ti, tendremos cuatro opciones:

- 1) La primera es para escoger tu receta ideal con los ingredientes que tienes.*
- 2) Y la otra para poder ayudar a la comunidad registrando tus recetas y poder crecer esta gran aplicación.*
- 3) Puedes eliminar una receta para actualizarla si hubo un error.*
- 4) Y la cuarta es que puedes también consultar todo nuestro recetario que tenemos.*

Elige la opción que más guste

Buscar receta ideal para mi

Agregar nueva receta

Eliminar receta

Consultar recetario

1

2

3

4

1

Botón para buscar la receta ideal.

2

Botón para agregar una nueva receta a nuestra base de datos.

3

Botón para eliminar una receta de nuestra base de datos.

4

Botón para consultar todas las recetas de nuestra base de datos.

1

Botón para buscar la receta ideal.

Botón de
Regresar.

The screenshot shows a web browser window with the title 'Chef en casa'. The page has a light gray background. In the top left corner, there is a circular button with a black arrow pointing left. The main content area contains the following elements:

- A title 'Chef en casa' in a small font.
- A label 'Cuantos ingredientes tienes' followed by a text input field containing the number '2'.
- A button labeled 'Ingresar' below the first input field.
- A label 'Escribir Ingrediente 1:' followed by a text input field containing the word 'tomate'.
- A label 'Escribir Ingrediente 2:' followed by a text input field containing the word 'jamon'.
- A button labeled 'Confirmar' at the bottom of the form.

Escribe el número de
ingredientes que tienes a la
mano.

Escriba el nombre de cada
Ingrediente.


Una vez terminado,
presione el botón
de confirmar.

Recetas recomendadas :		
Receta	Coincidencias	Ingredientes que te faltan
Pizza hawaiana	2	4
Mostrar		

Le mostrara la mejor receta ideal de nuestra base de datos con respecto a sus ingredientes, se basa en el numero de coincidencia que tenga la receta, le muestra la receta que podría servirte mostrando también cuantos ingredientes le faltan para completar la receta.

Seleccionar la receta y presionar al botón mostrar, el cual mostrara la receta.

Botón de home,
regresa al menú
principal.

 Chef en casa



— □ ×

Pizza hawaiana


Ingredientes


- *PAN ARABE
- *TOMATE
- *QUESO MANCHEGI
- *JAMON
- *TOCINO
- *OREGANO

Preparacion

UNTAR SUFICIENTE SALSA DE TOMATE SOBRE TODA LA SUPERFICIE DEL PAN ÁRABE.
ESPOLVOREAR CON QUESO MANCHEGO RALLADO.
REPARTIR EQUITATIVAMENTE LOS TROZOS DE PIÑA, JAMÓN Y TOCINO.
SAZONAR CON UN POCO DE ORÉGANO.
HORNEAR POR UNOS 5 MINUTOS O HASTA QUE EL QUESO GRATINE.

Example 2

 Chef en casa



Chef en casa

Cuantos ingredientes tienes

Escribir Ingrediente 1:



Recetas recomendadas :

Receta	Coincidencias	Ingredientes que te faltan
Enchiladas suizas	1	10
Pizza hawaiana	1	5
Tacos de flor de jamaica	1	10

Mostrar

2

Botón para agregar una nueva receta a nuestra base de datos.

Agregar Receta

Numero de ingredientes:

Ingresar

Nombre de la receta

Escribir Ingrediente 1:

Escribir Ingrediente 2:

Escribir Ingrediente 3:

Escribir Ingrediente 4:

Escribir Ingrediente 5:

Escribir Ingrediente 6:

Escribir Ingrediente 7:

Escribir Ingrediente 8:

Escribir procedimiento de la receta:

En una cacerola con suficiente agua con sal, cocer la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante.

Colar la pasta y rociar con un poco de aceite de oliva para evitar que se pegue.

Asar los chiles directamente a la flama de la estufa y hacerlos sudar en una bolsa de plástico bien cerrada.

Retirar la piel, venas, semillas y cortar en rayajas.

Listo

Escribir el numero de ingredientes que tiene la receta que va agregar.

Escribir titulo de la receta.

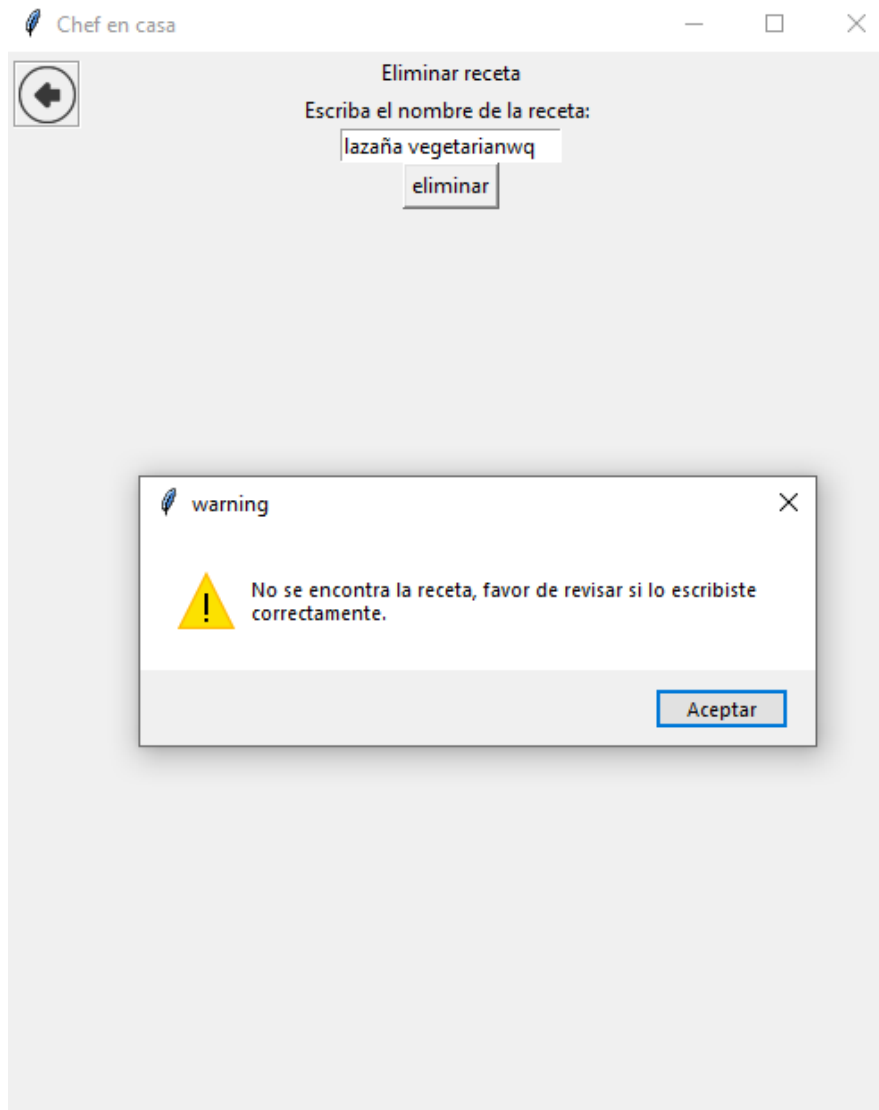
Escribir ingredientes de la receta.

Escribir paso por paso la preparación.

Una vez lista receta presionar el botón Listo para agregarse a nuestra base de datos.

3

Botón para eliminar una receta de nuestra base de datos.



Se debe de escribir de forma correcta el nombre de la receta para poder eliminarla de nuestra base de datos.
Si se escribió con mayúscula la receta, se debe de escribir en mayúsculas.
Se debe escribir igual de como se agrego.



Eliminar receta

Escriba el nombre de la receta:

Lasaña vegetariana

eliminar



information

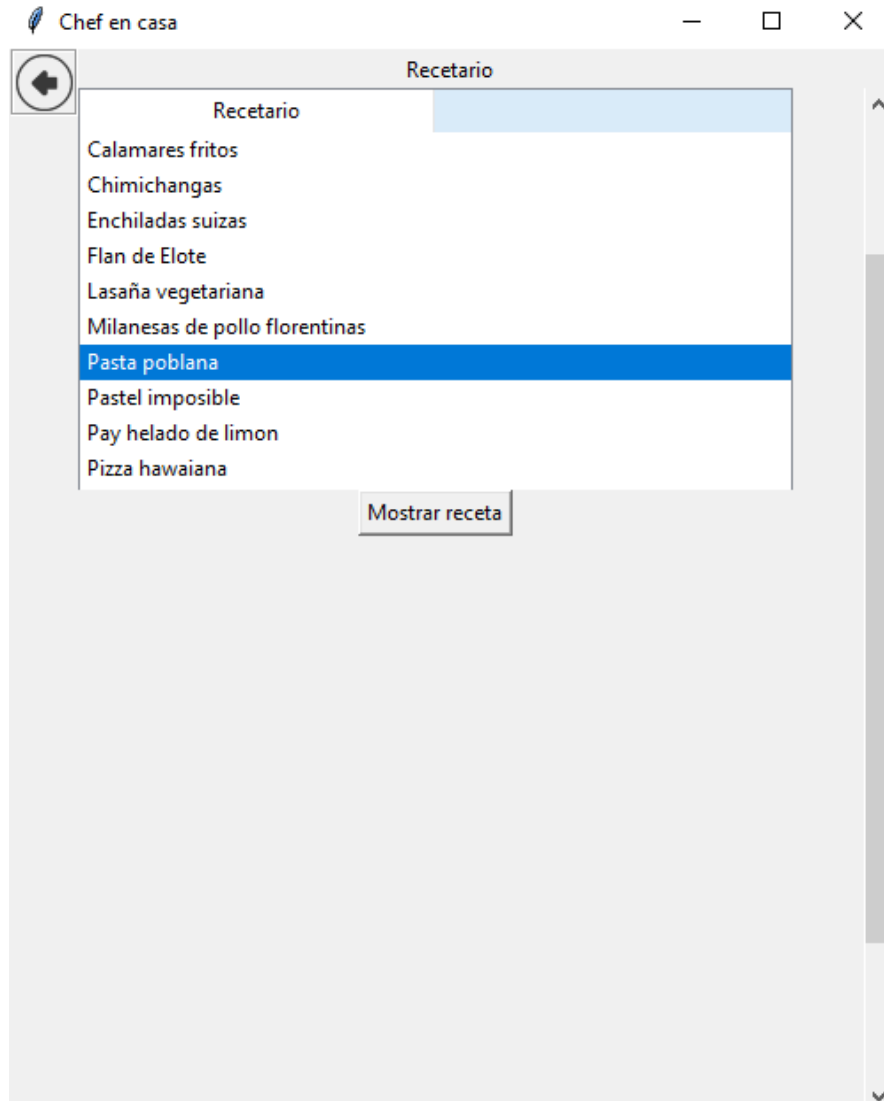


Se ha eliminado correctamente

Aceptar

4

Botón para consultar todas las recetas de nuestra base de datos.



Seleccione la receta a mostrar.

Botón de mostrar receta.



Pasta poblana

Ingredientes

- *PASTA
- *CHILES
- *CREMA
- *CEBOLLA
- *AJO
- *ELOTE
- *SAL
- *PIMIENTA

Preparacion

EN UNA CACEROLA CON SUFICIENTE AGUA CON SAL, COCER LA PASTA SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE.

COLAR LA PASTA Y ROCIAR CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVA PARA EVITAR QUE SE PEGUE.

ASAR LOS CHILES DIRECTAMENTE A LA FLAMA DE LA ESTUFA Y HACERLOS SUDAR EN UNA BOLSA DE PLÁSTICO BIEN CERRADA.

RETIRAR LA PIEL, VENAS, SEMILLAS Y CORTAR EN RAJAS.

MOLER EN LA LICUADORA LOS CHILES POBLANOS JUNTO CON LA CREMA, LA LECHE Y EL CONCENTRADO DE POLLO.

EN UNA SARTÉN CON UN POCO DE ACEITE FREÍR LA CEBOLLA, EL AJO, LOS GRANOS DE ELOTE Y VERTER LA MEZCLA DE CHILE POBLANO.

DEJAR COCINAR POR 5 MINUTOS Y RECTIFICAR SAZÓN CON SAL Y PIMIENTA.

BAÑAR LA PASTA CON LA SALSAY SI DESEA PUEDE ESPOLVOREAR QUESO.

FIN