

Facultad de ingeniería
Escuela de computación



Lenguajes interpretados en el servidor

Inga. Karens Lorena Medrano

Desafío practico 3

Presentado por:

Vásquez Iraheta, Anthony Alexander VI180187

Mejía Martínez, Héctor Daniel MM180153

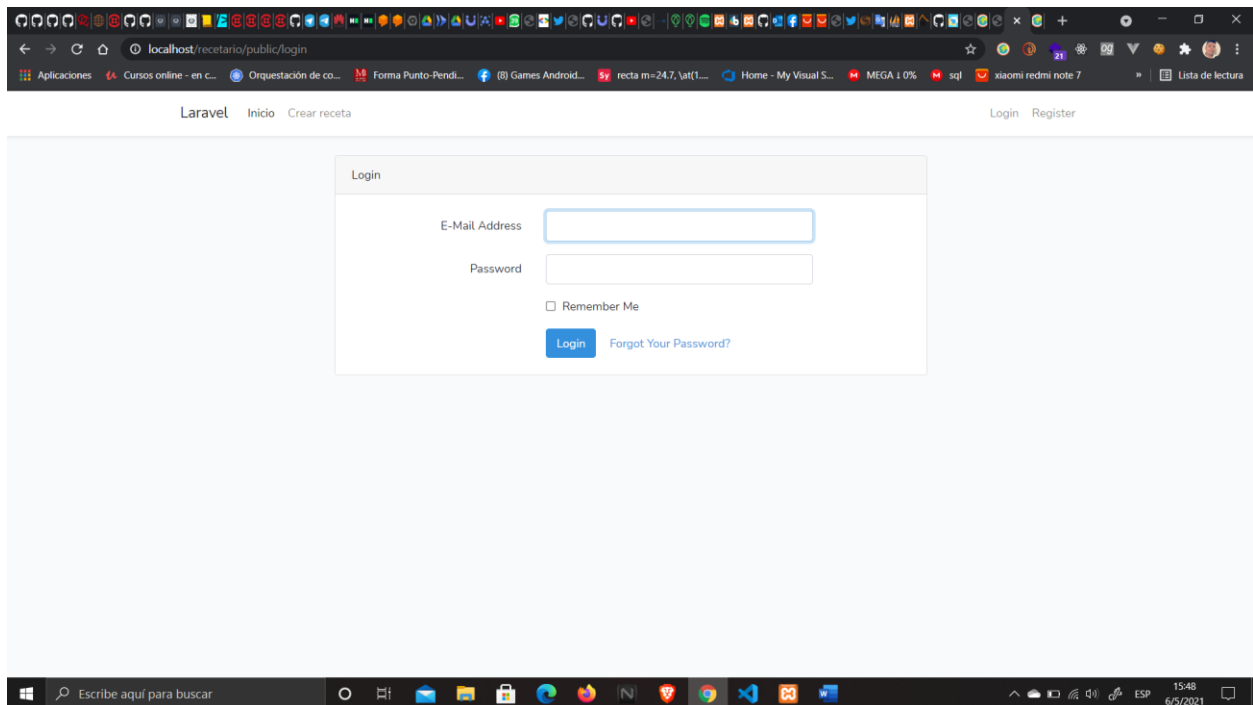
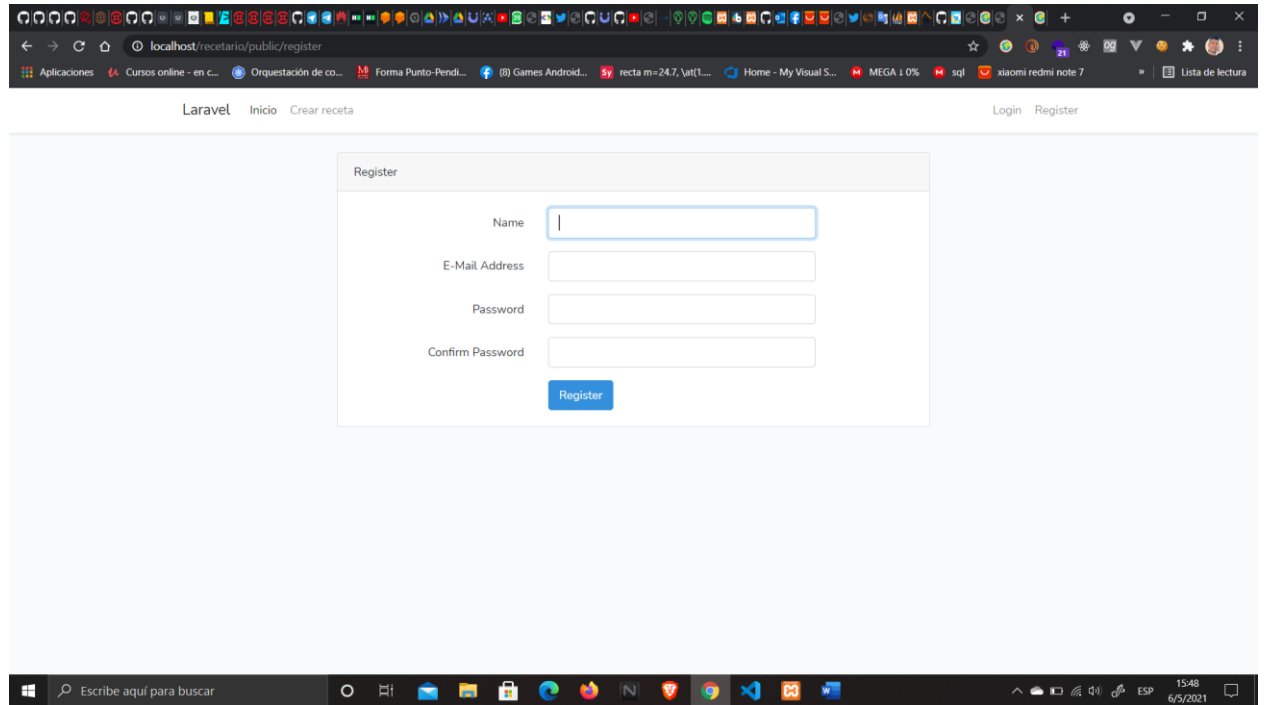
Soyapango, 6 de Mayo de 2021

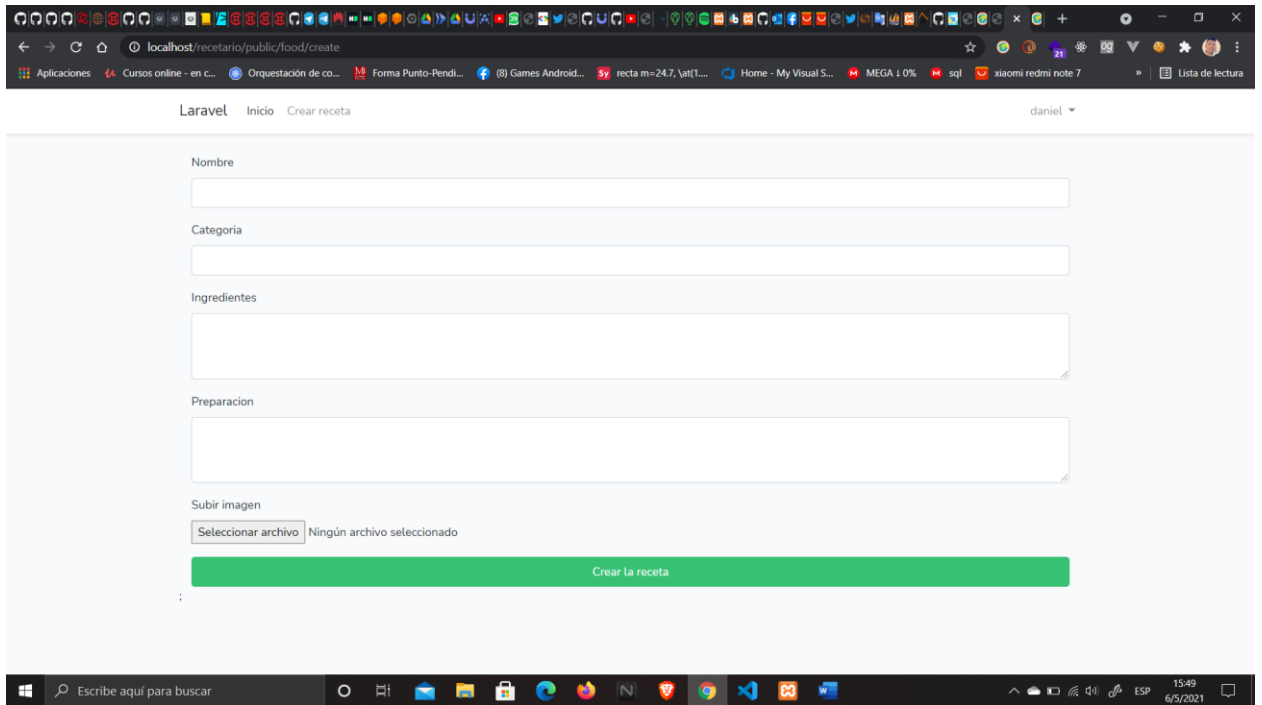
Repositorio: <https://github.com/hector-manny/Recetario-UDB>

Ejercicio 1

Para utilizar el proyecto debe de tener una base de datos 'recetario'

Se alcanzo un 100% del ejercicio.







Laravel Inicio Crear receta daniel

Receta agregada con éxito

Buscar receta por nombre o categoria

Item	Nombre	Categoria	Ingredientes	Preparacion	Foto	Acciones
4	pescado frito	mariscos	pescado, aceite, sal al gusto	calentar el sarten durante 15 min con el aceite y luego poner cuidadosamente el pescado		Editar Borrar
5	pollo chuco	comida rapida	pollo, repollo, guineo, ketsup, tomate, salsa	freir el pollo en un recipiente y agregar en otro recipiente tajadas de guineo verde		Editar Borrar



pollo chuco.jpg Mostrar todo

Escribe aquí para buscar

Laravel Inicio Crear receta daniel

Receta agregada con éxito

Buscar receta por nombre o categoria


Item	Nombre	Categoria	Ingredientes	Preparacion	Foto	Acciones
4	pescado frito	mariscos	pescado, aceite, sal al gusto	calentar el sarten durante 15 min con el aceite y luego poner cuidadosamente el pescado		Editar Borrar
5	pollo chuco	comida rapida	pollo, repollo, guineo, ketsup, tomate, salsa	freir el pollo en un recipiente y agregar en otro recipiente tajadas de guineo verde		Editar Borrar

Escribe aquí para buscar

pollo

Item	Nombre	Categoria	Ingredientes	Preparacion	Foto	Acciones
5	pollo chuco	comida rapida	pollo, repollo, guineo, ketsup, tomate, salsa	freir el pollo en un recipiente y agregar en otro recipiente tajadas de guineo verde		Editar Borrar
6	pollo frito	pollo	pollo	pollo		Editar Borrar

pescado

Item	Nombre	Categoria	Ingredientes	Preparacion	Foto	Acciones
4	pescado frito	mariscos	pescado, aceite, sal al gusto	calentar el sarten durante 15 min con el aceite y luego poner cuidadosamente el pescado		Editar Borrar