

# 웹 화면 설계서(수정)

ai융합 소프트웨어B

정인식

로그인

아이디  
찾기

비밀번호  
찾기

회원가입

메인화면

서비스  
이용약관

그룹 메인  
대시보드

마이페이  
지

회원탈퇴

카테고리  
레시피

인기  
레시피

키워드  
레시피

오늘의  
레시피

제철  
레시피

커뮤니티

찹찹박사

아이디

비밀번호

회원가입 / 찾기

카테고리  
레시피

인기  
레시피

키워드  
레시피

오늘의  
레시피

제철  
레시피

커뮤니티

## 찹찹박사

### STEP3 정보입력

#### 기본정보 입력

아이디

중복 확인

비밀번호

비밀번호 확인

#### 개인정보입력

이름

이메일

이메일 인증

☐ 이메일 수신 동의

수신 거부 시 일부 서비스에 제한이 있을 수 있습니다. 비밀번호 초기화  
메일 수신 등에 반드시 필요한 정보이므로 정확히 이메일 주소를 입력해주세요.

휴대전화 번호

☐ SMS 수신동의

수신 거부 시 일부 서비스에 제한이 있을 수 있습니다.

이전단계

다음단계

쩍쩍박사

홍길동'님의 가입을 축하합니다!

메인 페이지

마이 페이지

찹찹박사

카테고리 인기 키워드 제철 커뮤니티

카테고리  
레시피

인기  
레시피

키워드  
레시피

오늘의  
레시피

제철  
레시피

커뮤니티

찹찹박사

카테고리  
레시피

한식

레시피

일식

레시피

중식

레시피

양식

레시피

찹찹박사

카테고리  
레시피



김치

-몇시간 동안 절인 배추 안에 무생채와 같은  
속을 넣어 버무리고 몇일 간 숙성 시키는  
음식

back



찹찹박사

인기  
레시피

유튜브

블로그

칼럼

찹찹박사

유튜브  
레시피

[https://www.youtube.com/watch?v=eNKPw3xU\\_Nk&t=124s](https://www.youtube.com/watch?v=eNKPw3xU_Nk&t=124s)

유튜브: 찬밥식당  
혼술 가성비 대표 안주들을 소개하며 맛있게 먹을 수 있는  
팁들을 함께 소개하는 채널입니다!

back

찹찹박사

키워드  
레시피

검색

ㄱ

ㄴ

ㄷ

a

b

김치

나초

된장  
찌개

apple  
juice

banana  
bread

back

찹찹박사

ㄷ

된장찌개

-된장을 물에 풀어 끓인 후 두부, 각종 채소와 함께 끓인 음식

두부조림

-두부를 기호에 맞게 기름에 구운 후 고추장 양념장을 위에 올려 같이 굽는 요리

도토리묵 무침

-도토리 묵과 각종 채소를 고추장, 고춧가루, 식초, 간장 과 함께 버무린 음식

back

## 찹찹박사

### 오늘의 레시피



소고기 무국

-소고기, 무, 파, 간장, 참기름

소고기를 먼저 볶은 후 무와 참기름을  
함께 볶기 시작하고 소고기가 다 익었  
다면 간장을 살짝 태우는 형식으로 익  
힌 후 물에 넣어 30분간 끓여줍니다!

back

## 찹찹박사

### 제철 레시피



### 오이냉국

-채썬 오이를 육수(다시다, 미원, 식초, 맛술)에 넣어 잘 섞은 후 밥과 함께 먹는 음식.

back

찹찹박사

커뮤니티

요리의 질문

요리가 너무 어려  
워요ㅠㅠ

댓글(3)

고수의 팁

김치찌개에 설탕을  
넣어야 정말 맛있  
는 거 아셨나요?

....

댓글(21)

자유

냄비 추천 좀 해주  
세요. 테팔, 다  
이소,.....

댓글(2)

back

찹찹박사

커뮤니티

\*요리가 너무 어려워요 ㅠㅠ.

\*미역국 맛있게 끓이는 팁 좀 알려주세요.

\*콩나물 국 끓여 봤는데 이게 맞나요?(사진포함)

\*이제 3개월차 요린이의 실력입니다!!!(사진포함)

\*고기 굽는 데 기름이 너무 튀어요.(영상 포함)

back



찹찹박사

커뮤니티

커뮤니티  
선택

작성

back

찹찹박사

커뮤니티

게시글

답글

답글

작성

back

찹찹박사

마이페이지

홍길동님

내 게시물(3)

요리레벨: 요린이

쪽지함(1)

출석체크

-현재까지 출석일수는  
12일 입니다!

+안녕하세요~!

수정/탈퇴

back