



Introdução do API

SERVIÇOS

PESQUISA MÉDIA



SEU PROCESSO DE PESQUISA



“Muffins sem glúten
sem nozes ”

Palavras-chave: bolos,
sem glúten, nozes

10 receitas
encontradas como
estas palavras-chave

Cenoura Sem Glúten
Muffins de noz-pecã

Sem glúten como tag
Nuts como palavra-chave



Baixa recordação
Ingredientes incorretos

SERVIÇOS

PESQUISA MÉDIA



NOSSO PROCESSO DE PESQUISA



“Muffins sem glúten
sem nozes ”

Categoria: bolos
Sem glúten (-trigo,
-soletrado)
Sem nozes (-nozes,
-amêndoas)

372 receitas
correspondentes

Muffins De Aveia

Clique na colher para abrir o ponto final





SERVIÇO

ANALISES DE RECEITAS



Classifique as receitas de acordo com as dietas, alergias, cozinhas, etc.



popular



saudável



vegetariano



vegano



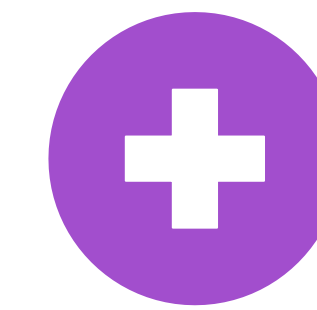
Sem glúten



livre de laticínios



Paleo



e mais!



SERVIÇOS

INGREDIENTES VISUALIZADOS



Mostre imagens em vez de listas de ingredientes apenas com texto. Adicione imagens às etapas da receita para uma leitura mais rápida.



1 xícara de aveia



2 colheres de chá de fermento



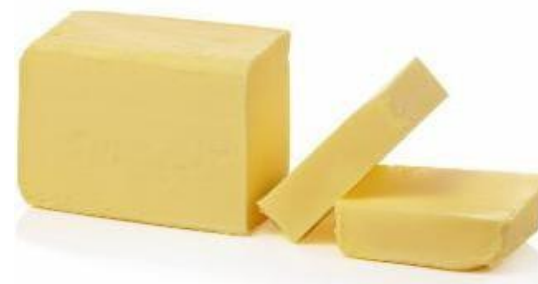
2 xícaras de framboesas



1 colher de chá de raspas de limão



¼ xícara) de açúcar



6 colheres de sopa de manteiga



¼ xícara de leite de amêndoa

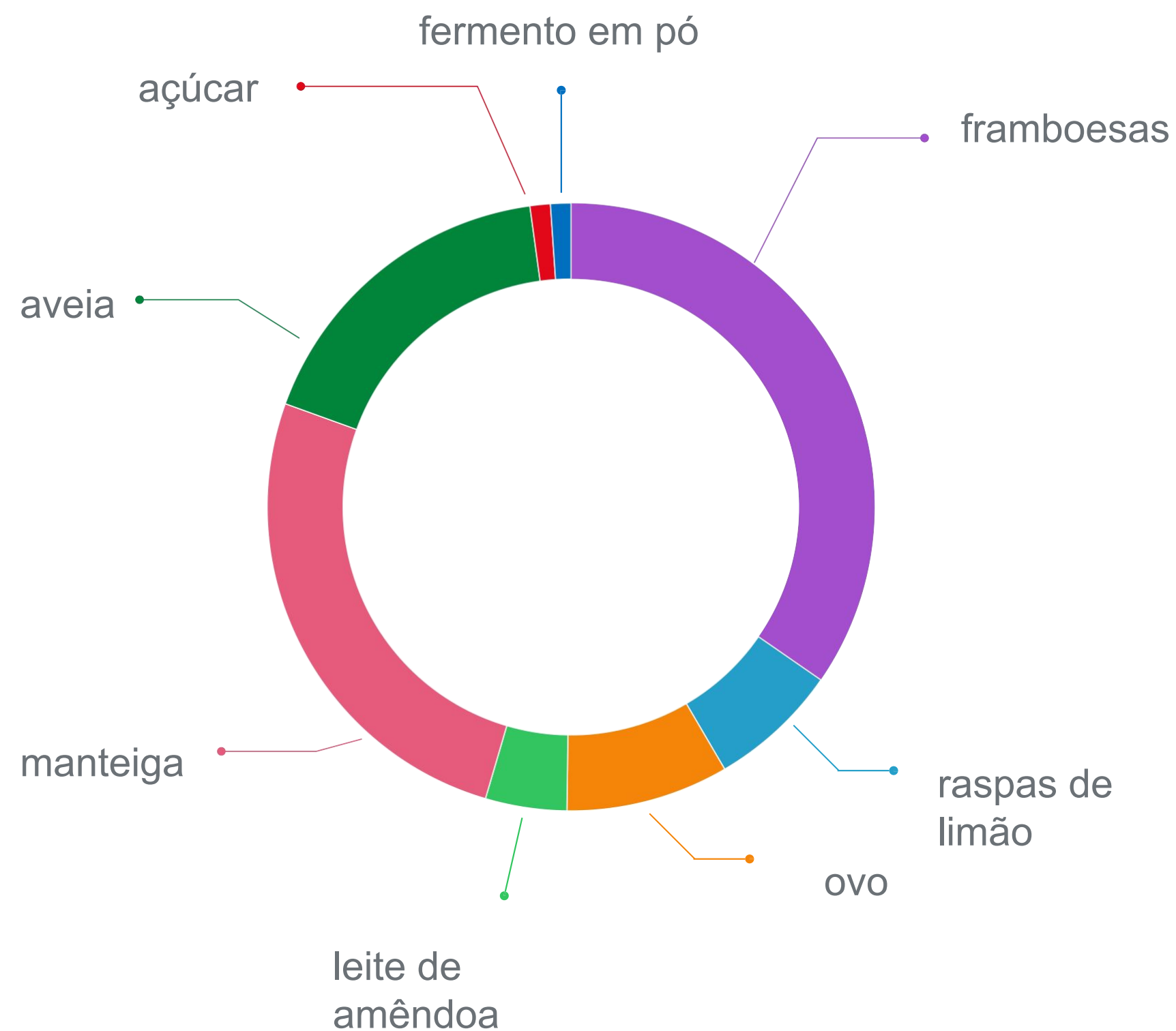


1 ovo



SERVIÇOS

QUEBRA DE PREÇO



Ingrediente

1 xícara de aveia

1/4 xícara de açúcar

2 colheres de chá de fermento em

pó 6 colheres de sopa de manteiga

1/4 xícara de leite de amêndoa

2 xícaras de framboesa

1 colher de chá de raspas de

limão 1 ovo

Preço

\$ 0,32

\$ 0,07

\$ 0,07

\$ 0,73

\$ 0,13

\$ 3,60

\$ 0,17

\$ 0,24

Custo total da receita:

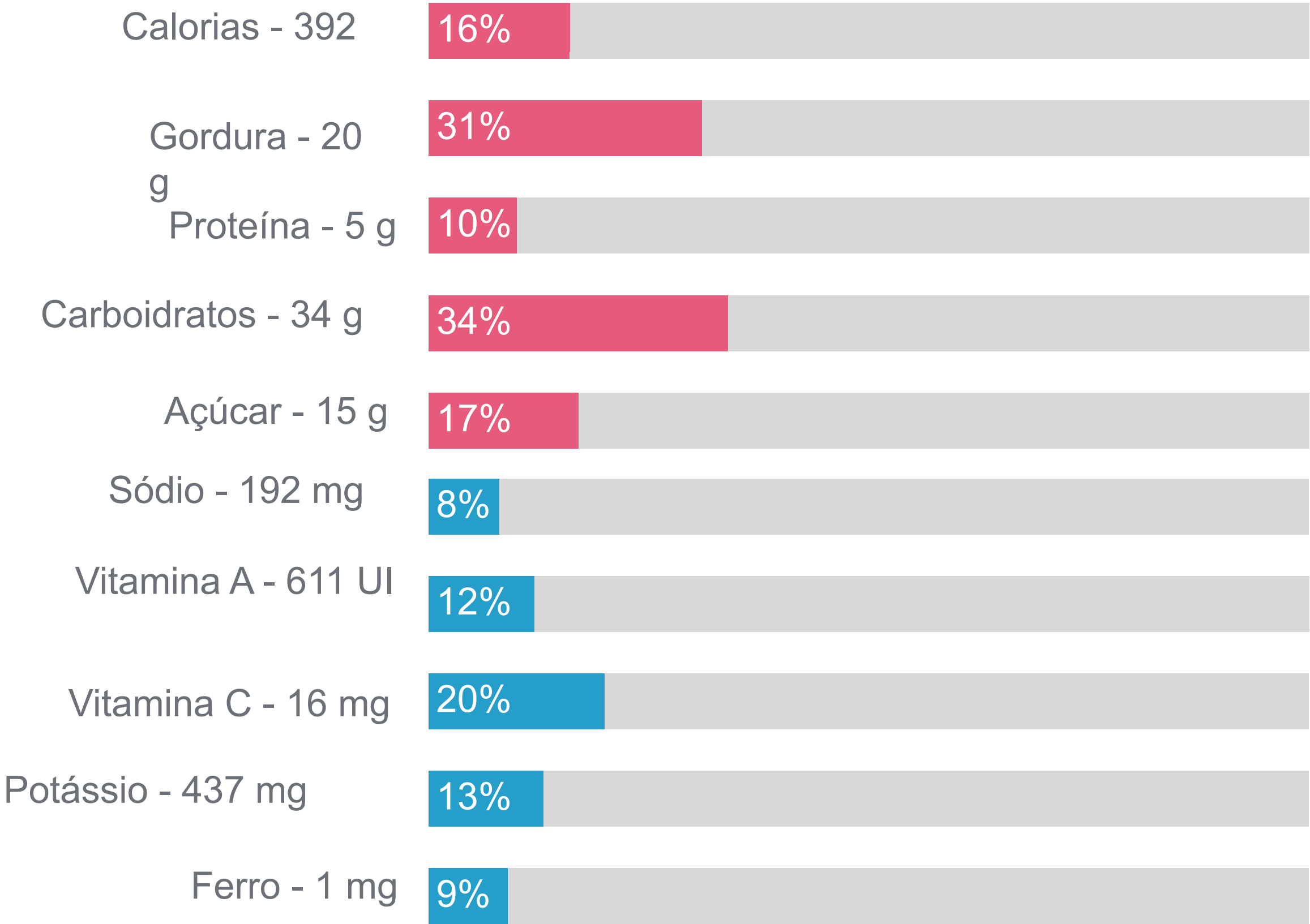
\$ 5,32

Custo por porção:

\$ 2.66



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL



ANÁLISE DE INSTRUÇÃO



Divida as instruções da receita nas etapas mais simples. Mostre os ingredientes, equipamentos de cozinha e técnicas necessárias para cada etapa.

1

Aqueça o seu ferro para waffles.



2

Misture a aveia, o requeijão, os ovos, o açúcar e a água.



3

Coloque a massa no ferro para waffles.





CASOS DE USO

O QUE VOCÊ PODE FAZER COM A API
SPOONACULAR?

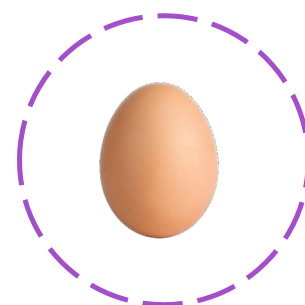
O QUE ESTÁ NO MEU REFRIGERADOR?



queijo



salame



OVOS



tomates

Encontre receitas usando o que você tem
Encontre receitas que usem o máximo possível dos ingredientes disponíveis, limitando os ingredientes ausentes.



Salame com queijo



CASOS DE USO

O QUE DEVO FAZER?



Encontre as melhores receitas para usar um ingrediente.

Obtenha uma lista de receitas usando um ingrediente especial (ou vários ingredientes) que você deseja transformar em algo delicioso.

Inspire-se com os produtos sazonais que você encontrou no mercado dos fazendeiros ou encontre a sobremesa perfeita de chocolate com cereja e nozes.



AUTOCOMPLETAR



Insira os ingredientes da receita rapidamente.

Fornece um menu suspenso de ingredientes sugeridos conforme o usuário começa a digitar.



1

cup

pa

panko

pasta

papaya

paprika



CASOS DE USO

COMPRE POR RECEITA



Permita que as pessoas comprem o que precisam para fazer uma receita.
Simplifique a compra de alimentos para seus usuários.

Ingredientes

1/2 baguete

1/4 xícara de azeitonas pretas

1/4 xícara de queijo feta

1 xícara de tomates em cubos

1 punhado de manjeriço fresco



PLANEJAMENTO DE REFEIÇÃO



Acesse nossos bancos de dados para oferecer planos de refeições personalizados ou crie sua própria ferramenta interativa de planejamento de refeições.

SEGUNDA-FEIRA



Jantar de segunda-feira sem carne

Batata doce grão de
bico pimenta com
torrada de alho

TERÇA-FEIRA



Noite da Massa

Espaguete com
cereja tomates e
manjeriço

QUARTA-FEIRA



Jantar de Peixe

Bife de salmão
com nhoque e
couve

QUINTA-FEIRA



Quinta-feira de taco

Tacos de casca dura de
carne moída com alface
crocante



CASOS DE USO

COZINHA INTELIGENTE



Texto para fala: leia as etapas da receita para os usuários do aplicativo em voz alta enquanto eles cozinham.

Detectar equipamentos: pré-aqueça o forno ou panela elétrica até a temperatura certa quando o usuário escolher uma receita para cozinhar.

Reduza o desperdício de alimentos: sugira receitas para gastar a comida que sua geladeira inteligente avisa que está estragando.

Mais: novos endpoints podem ser criados para aproveitar as vantagens da mais recente tecnologia inteligente



Esse é o nosso
menu.

O que você está no humor para?