

# 슬기로운 집콕생활 : 냉장고 파먹기 (with 백선생)

AIJOA: 한지호 장이욱 나도요 최서영 김태민

# 1. 주제 선정

# 1. 주제 선정

## - 언택트 시대에 맞는 웹 서비스

여전히 '코로나19'가 유행 중인 지금, 더 이상의 감염병 확산을 막기 위해 대부분의 사람이 외식을 자제하고 집에서 끼니를 해결하는 중.  
그런데 귀찮음 또는 요리 실력 부족 등의 이유로 사람들은 집밥보다는 배달 음식을 자주 시켜먹었고, 그 결과 전국적으로 일명 '확찐자'가 속출.

# 1. 주제 선정

## - 언택트 시대에 맞는 웹 서비스

이에 우리는 국민의 건강과 요리 초보들의 실력 향상을 위해  
냉장고(혹은 주방)에 있는 재료들을 기반으로 만들 수 있는 음식과 함께,  
'백종원의 요리비책' 채널 영상을 추천해주는 웹 서비스를 기획.  
이 작은 서비스가 요리가 서툰 사람과 장보기 귀찮은 사람들의 걱정을  
조금이나마 덜어줬으면 함.

## 2. 구현 과정

## 2. 구현 과정

## - 웹 페이지 구현

본인이 가지고 있는 재료를 입력해서  
해당 재료들로 최대한 만들 수 있는 음식을 추천하도록  
도와주는 초기 화면.



## 2. 구현 과정

### - 웹 페이지 구현

입력했던 재료들을 바탕으로 가장 유사도가 높은  
3개의 메뉴를 보여주며 원하는 메뉴를 선택 가능한 페이지.  
메뉴명을 클릭하면 해당 음식 관련 영상과  
전체 재료 등이 나오는 페이지로 이동

## 2. 구현 과정

### - 웹 페이지 구현

3개의 메뉴 중 선택한 메뉴의 전체 재료, 조리법과 함께

해당 레시피의 출처인 영상을 볼 수 있는 페이지.

돼지고기(목살) 1컵(130g)  
신김치 3컵(390g)  
물 3컵(540ml)  
청양고추 2개(20g)  
대파 약 2/3대(70g)  
간 마늘 1큰술(20g)  
굵은 고춧가루 1큰술(8g)  
고운 고춧가루 ½큰술(3g)  
국간장 1큰술(10g)  
새우젓 1큰술(20g)

1. 돼지고기는 1.5cm 정도 두께로 먹기 좋게 자른다.
2. 냄비에 돼지고기, 정수물, 새우젓을 넣고 강 불로 끓인다.
3. 찌개가 끓어오르면 중 약불로 줄인 후 고기가 무를 때 까지 최소 10분 정도 끓인다.
4. 대파는 두께 0.5cm로 송송썬다.
5. 청양고추는 두께 0.5cm로 어슷썬다.
6. 10분 후 물이 졸아들면 졸아든 만큼의 물을 보충한 후 신김치, 국간장, 굵은 고춧가루, 고운 고춧가루, 간 마늘을 넣는다.
7. 찌개가 팔팔 끓으면 대파, 청양고추를 넣는다.
8. 완성 직전에 고춧가루를 뿌려 완성한다.



## 2. 구현 과정

### - 데이터 수집

먼저 '백종원의 요리비책' 채널에서 각 요리의 재료 정보를 크롤링.

영상 추천 및 재생도 함께 이뤄져야하기 때문에 해당 요리 영상의 URL도 저장.



## 2. 구현 과정

### - 유사도 측정

사용자에게 재료를 입력 받으면, 기존에 수집한 데이터와 함께  
CountVectorizer를 기반으로 Cosine Similarity를 측정  
그 후 유사도 순으로 내림차순 정렬하여  
상위 3개의 메뉴명과 URL을 반환 및 화면에 나올 정보 설정



### 3. 보완점

### 3. 보완점

- 주 재료와 보조 재료

현재 프로젝트에서 사용한 유사도 측정 방식은

필수적인 재료와 없어도 무방한 재료의 중요도가 동일.

또한 주 재료가 없으면 사실상 요리가 불가능한 메뉴도

유사도 순으로 정렬하기 때문에

조미료 등의 보조 재료만 입력해도 추천 메뉴로 등장하는 문제 발생.

### 3. 보완점

- 상세 페이지로 이동

데이터 수집에 생각보다 시간이 많이 들어서,

메뉴명을 선택하면 전체 재료와 조리법, 영상을 함께 보여주려 계획했던

상세 페이지 부분을 구현하지 못했는데,

우선 임시 방편으로 메뉴명을 누르면 해당 레시피의

원본 Youtube 영상으로 이동하도록 설계.



**감사합니다.**