



Linnéuniversitetet

Kalmar Vaxjö

Idébeskrivning

Emmas receptbok

Individuellt arbete



Författare: Jesper Håkansson

Användarnamn: jh222xk

Kurs: ASP.NET Web Forms

Kurskod: 1DV406

Innehåll

Beskrivning	5
Fysisk datamodell	6
Databasdiagram	6
Exempeldata	7
Recipe	7
Ingredient	7
Amount	7
”Mockup”	8

Beskrivning

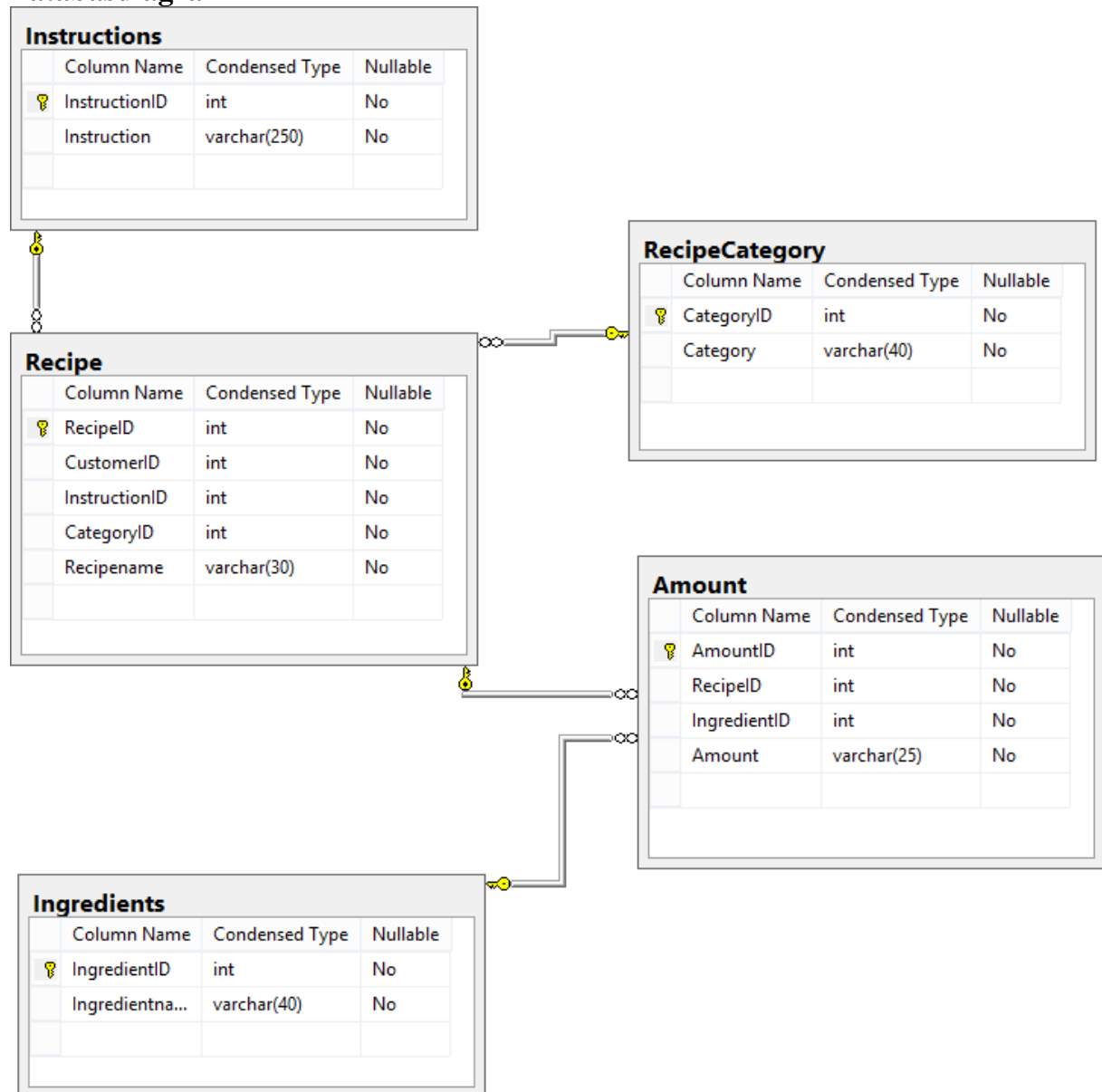
Emma har en stor receptbok fylld med härliga recept och vill dela med sig utav dessa med världen så hon vill ha en databas att föra in sina recept i. Recepten är kategoriserade i kategorierna förrätt, huvudrätt och efterrätt.

Det ska vara möjligt för Emma att publicera hur många recept hon vill, ta bort samt redigera dessa recept med deras instruktioner och ingredienser.

Idén är att skapa en webbapplikation som utgör ett gränssnitt mot en databas där all information om recepten sparas.

Fysisk datamodell

Databasdiagram



Figur 1.

RecipeCategory kommer hårdkodas in i Recipe-tabellen. CustomerID lika så och dess beroenden.

Exempeldata

Recept				
Recepttabell				
ReceptID	KundID	InstruktionsID	KategoriID	Receptnamn
1	1	1	2	Fried rice med fläskfärs
2	2	2	3	Cronuts
3	3	3	3	Pizzamufflins

Ingredienser	
Ingrediensstabell	
IngrediensID	Namn
1	Jasminris
2	Fläskfärs
3	Salladslökar
4	Mjök
5	Smält smör
6	Strosöcker
7	Keso
8	Bakpulver
9	Ägg

Mängd			
Mängdstabell			
MängdID	ReceptID	IngrediensID	Mängd
1	1	1	3 dl
2	1	2	300 g
3	1	3	6
4	2	4	2 dl
5	2	5	25 g
6	2	6	0.5 dl
7	3	7	1 dl
8	3	8	1 tsk
9	3	9	8 st

Instruktionstabell	
InstruktionsID	Instruktion
1	Koka jasminriset enligt anvisningarna på paketet och låt riset svalna.
2	Vispa ihop mjök och smält smör i en bunke.
3	Blanda ägg, grädde, keso, riven ost, bakpulver, oregano, salt och peppar i en bunke.

Kategorier för recept	
Kategoritabell	
KategoriID	Kategori
1	Förrätt
2	Huvudrätt
3	Efterrätt

Figur 3.

”Mockup”

Recept

Receptnamn**Ingrediens****Mängd** ▾**Instruktion**

Blanda ägg, grädde, keso, riven ost, bakpulver, oregano, salt och peppar i en bunke.

Figur 2.