

MÓDULO

PROGRAMAÇÃO WEB HTML/CSS

EXERCÍCIO


ESTILOS CSS – INLINE, INTERNAL E
EXTERNAL
ENUNCIADO

ENUNCIADO

Com este exercício, pretende-se que adicione estilos CSS a uma página web usando os três métodos lecionados na unidade didática “Definição de estilos CSS”: inline, internal e external. Deverá recorrer, também, aos conteúdos das unidades anteriores.

Deve, para tal, retomar o exercício “Criação de uma página web – receita”, da unidade anterior, e alterar o código, sendo que a página deverá ter uma aparência final similar à que se apresenta abaixo.

Receita de Bacalhau à Brás



Um pouco de história...

Bacalhau à Brás (ou também Bacalhau à Braz) é um típico prato português de bacalhau. Sendo um dos pratos mais populares confeccionados com este peixe, consiste em bacalhau desfiado, batata palha frita, cebola frita às rodelas finas, ovo mexido, azeitonas e salsa picada. É muito consumido em Portugal e também em Macau. O excelente sabor depende da relação dos componentes da receita, principalmente a quantidade de cebola em relação ao bacalhau e o azeite usado para efetuar este prato. A receita foi criada por um taberneiro do Bairro Alto, em Lisboa, de nome Brás (ou Braz, como era uso escrever nessa época).

fonte: Wikipedia

Receita:

Características da receita			
Dificuldade	Custo	Tempo	Deseta
Fácil	Baixo	40 minutos	4 pessoas

Ingredientes:

- 400 g de batata palha
- 6 Ovos
- 500 g de bacalhau desfiado
- 2 cebolas
- 3 dentes de alho
- Salsa q.b.
- 1 dl
- 0,5 dl de azeite
- Sal e pimenta q.b.
- Azeitonas q.b.

Modo de preparação:

1. Demolhe o bacalhau de um dia para o outro.
2. Descasque e lave as cebolas e corte-as as cebolas em meias luas finas.
3. Descasque e lave os dentes de alho. pique-os finamente.
4. Bata os ovos com o leite.
5. Num tacho aqueça o azeite, junte as cebolas e os dentes de alho.
6. Deixe refregar até que fique douradinho.
7. Junte depois o bacalhau e deixe cozinhar mais um pouco até que fique com o aspeto de cozinhado.
8. Junte depois as batatas, azeitonas e regue com os ovos.
9. Deixe cozinhar, mexendo sempre.
10. Retire do lume e refogue os temperos.
11. Polvilhe com salsa picada e as azeitonas.
12. Decore a gosto e sirva.

Numa escala de 1 a 10 como avalia esta receita?

Gostou desta receita? Deixe o seu e-mail para receber a nossa newsletter.

Introduza o seu e-mail:

Visualização página web.

Para a resolução deste exercício, deve ter em consideração o seguinte:

- Os estilos do título h1 e da imagem, deverão ser estilos “external”.
 - O título tem cor #5882FA.
 - A imagem tem largura 400px e altura automática.
- O corpo do documento deverá ser estilizado pelo método “internal”.
 - A cor de fundo do corpo do documento é #D5D2C3.
- Os estilos da tabela deverão ser “inline”.
 - As cores usadas na tabela são: #819FF7 na primeira linha, #81F7D8 na segunda linha e branco na terceira linha.

O código a alterar será:

```
<!DOCTYPE html>

<html lang="pt">

<head>

  <title>Receita Bacalhau à Brás </title>

  <meta charset="UTF-8">

  <meta name="description" content="Receita de Bacalhau à Brás">

  <meta name="author" content="Sara Granja">

</head>

<body>

<h1 style="color:#5882FA;"> Receita de Bacalhau à Brás </h1>

 <br>

<hr>

<h2> Um pouco de história... </h2>

<p> Bacalhau à Brás (ou também Bacalhau à Braz) é um típico prato português de bacalhau. <br>

Sendo um dos pratos mais populares confeccionados com este peixe, consiste em bacalhau desfiado, batata palha frita, cebola frita às rodelas finas, ovo mexido, azeitonas e salsa picada.<br>
```

É muito consumido em Portugal e também em Macau. O excelente sabor depende da relação dos componentes da receita, principalmente a quantidade de cebola em relação ao bacalhau e o azeite usado para efetuar este prato.

A receita foi criada por um taberneiro do Bairro Alto, em Lisboa, de nome Brás (ou Braz, como era uso escrever nessa época)
 </p>

<p> <i>fonte:</i> Wikipedia <p>

<h2> Receita: </h2>

<tr>			
<td bgcolor="#81F7D8">Dificuldade</td>			
<td bgcolor="#81F7D8">Custo</td>			
<td bgcolor="#81F7D8">Tempo</td>			
<td bgcolor="#81F7D8">Doses</td>			
</tr>			
<tr>			
<td >Fácil</td>			
<td>Baixo</td>			
<td>40 minutos</td>			
<td>4 pessoas</td>			
</tr>			
</table>			

<h2> Ingredientes: </h2>

400 g de batata palha

6 Ovos

500 g de bacalhau desfiado

2 cebolas

3 dentes de alho

Salsa q.b.

1 dl

0,5 dl de azeite

Sal e pimenta q.b.

Azeitonas q.b.

<h2> Modo de preparação: </h2>

Demolhe o bacalhau de um dia para o outro.

Descasque e lave as cebolas e corte-as as cebolas em meias luas finas.

Descasque e lave os dentes de alho. pique-os finamente.

Bata os ovos com o leite.

Num tacho aqueça o azeite. junte as cebolas e os dentes de alho.

Deixe refogar até que fique douradinho.

Junte depois o bacalhau e deixe cozinhar mais um pouco até que fique com o aspeto de cozinhado.

```
<li>Junte depois as batatas, envolva e regue com os ovos</li>
<li>Deixe cozinhar, mexendo sempre.</li>
<li>Retire do lume e retifique os temperos.</li>
<li>Polvilhe com salsa picada e as azeitonas.</li>
<li>Decore a gosto e sirva.</li>
</ol>

<hr>

<form>
  <label for="vol">Numa escala de 1 a 10 como avalia esta receita?
</label>

  <input type="range" id="vol" name="vol" min="0" max="10">
  <input type="submit">
</form>

<hr>

<h3>Gostou desta receita? Deixe o seu e-mail para receber a nossa
newsletter.</h3>

<form>
  <label for="email">Introduza o seu e-mail</label>

  <input type="email" id="email" name="email">

  <input type="submit">
</form>

</body>
```

```
</html>
```