MÓDULO

PROGRAMAÇÃO WEB HTML/CSS

EXERCÍCIO

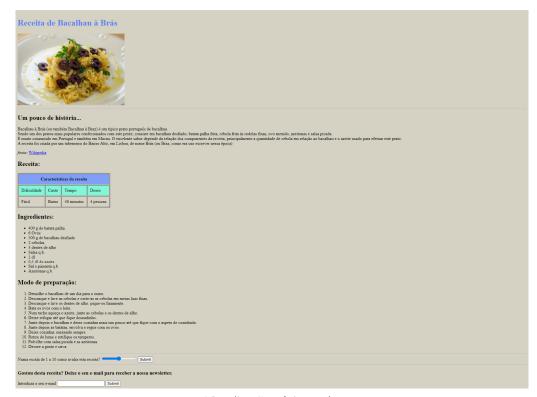
ESTILOS CSS – INLINE, INTERNAL E EXTERNAL ENUNCIADO



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.



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>
<img src="Bacalhau_bras_pic.jpg" width="400px" height="auto"> <br>
<hr>>
<h2> Um pouco de história... </h2>
 Bacalhau à Brás (ou também Bacalhau à Braz) é um típico prato
português de bacalhau. <br>
Sendo um dos pratos mais populares confecionados 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.<br>
A receita foi criada por um taberneiro do Bairro Alto, em Lisboa,
de nome Brás (ou Braz, como era uso escrever nessa época) <br/> 
 <i>fonte:</i> <a
href="https://pt.wikipedia.org/wiki/Bacalhau_%C3%A0_Br%C3%A1s">
Wikipedia </a> 
<h2> Receita: </h2>
 Características da receita 
Dificuldade
Custo
Tempo
Doses
Fácil
Baixo
40 minutos
4 pessoas
```

```
<h2> Ingredientes: </h2>
<u1>
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.
Cli>Deixe refogar até que fique douradinho.
Junte depois o bacalhau e deixe cozinhar mais um pouco até que
fique com o aspeto de cozinhado.
```

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