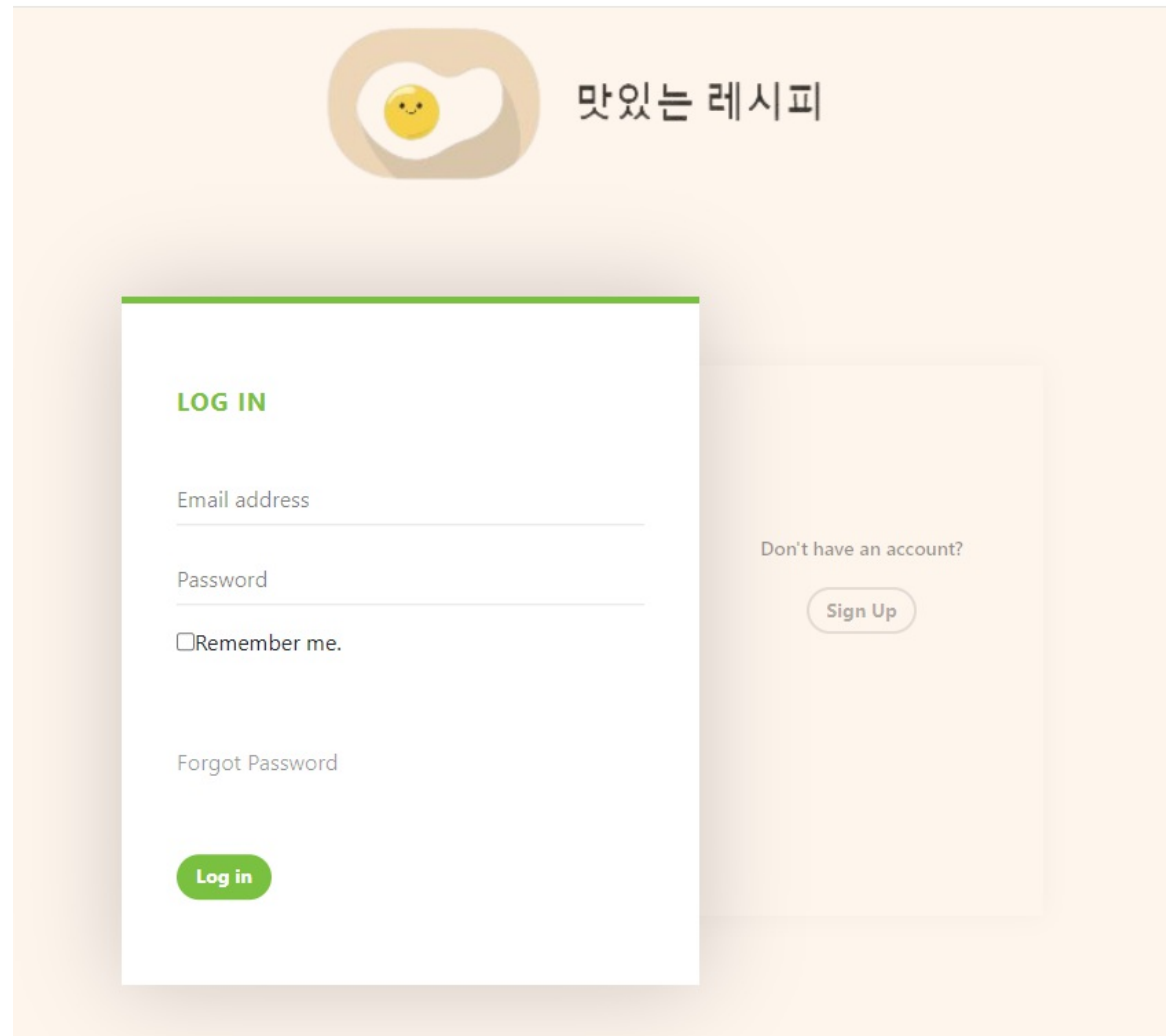


로그인



The image shows a login screen for a recipe application. At the top, there is a logo of a smiling egg and the text '맛있는 레시피' (Delicious Recipe). Below this, there is a white login form with a green border. The form has a title 'LOG IN' in green. It contains input fields for 'Email address' and 'Password', a checkbox for 'Remember me.', and a link for 'Forgot Password'. A green 'Log in' button is at the bottom of the form. To the right of the form, there is a link 'Don't have an account?' and a 'Sign Up' button.

맛있는 레시피

LOG IN

Email address

Password

☐ Remember me.

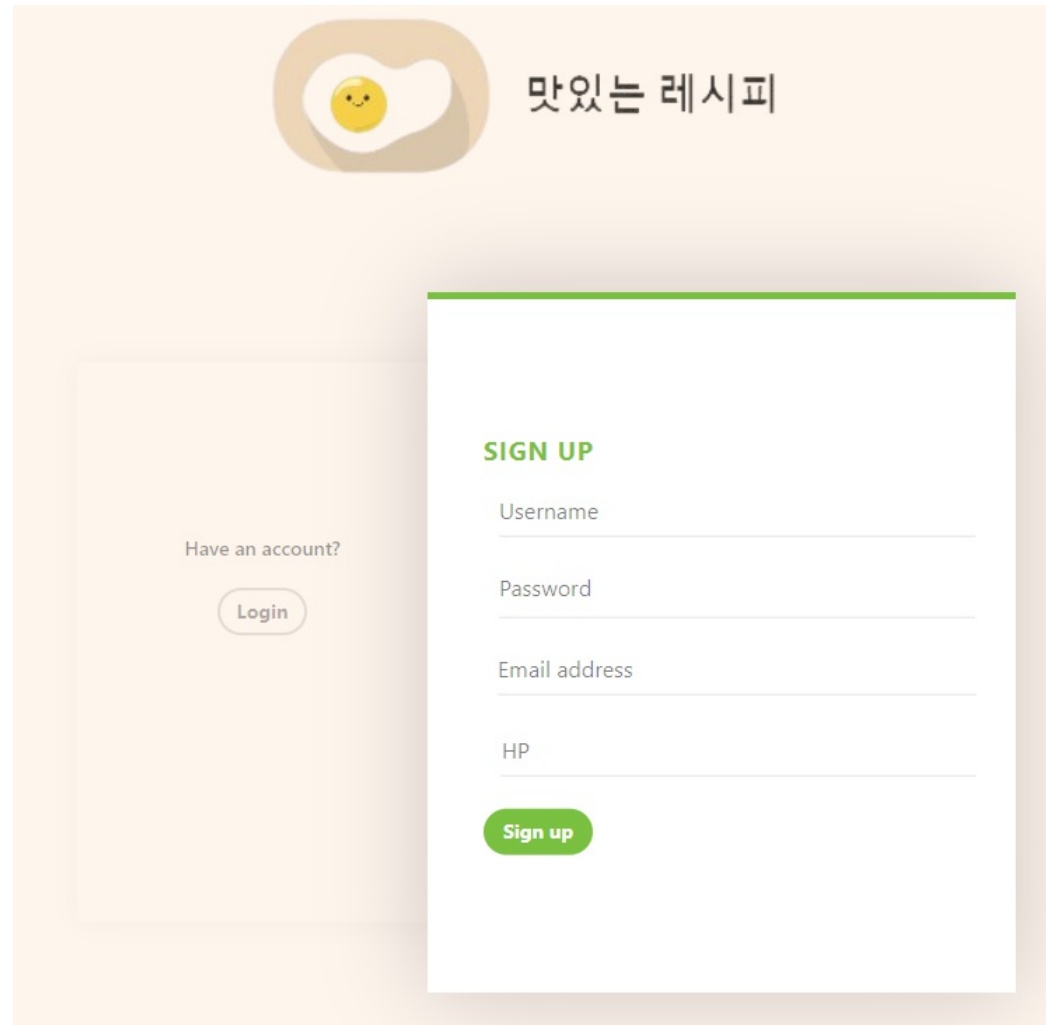
[Forgot Password](#)

Log in


[Don't have an account?](#)

Sign Up

회원가입



The image shows a mobile app interface for a recipe application. At the top, there is a logo of a smiling fried egg and the text "맛있는 레시피" (Delicious Recipe). Below this, there are two main sections. On the left, a light orange box contains the text "Have an account?" and a "Login" button. On the right, a white box with a green border contains the "SIGN UP" section. This section includes four input fields: "Username", "Password", "Email address", and "HP". Below these fields is a green "Sign up" button.



맛있는 레시피

Have an account?

Login

SIGN UP

Username

Password

Email address


HP


Sign up

레시피 조회

 맛있는 레시피

한식 ▼ 양식 중식 일식 베이킹 간식

 GE NOT FOL

로그인 



최신순

추천순

관심순

난이도순

상단 선택 메뉴 활성화
- 글자색 또는 메뉴배경을 다르게 표현



올 여름 집에서 즐기는 파인다이닝(feat. 뷔사믹 식초)



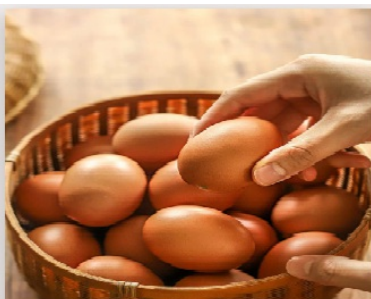
냉정고 says "냉정고에 이미 닭갈비가 들어있어요, 그만 사 와요"



가운뎃살 즐기는 홈스톤파! 실패 없는 브런치 레시피



올 여름 집에서 즐기는 파인다이닝(feat. 뷔사믹 식초)




냉정고 says "냉정고에 이미 닭갈비가 들어있어요, 그만 사 와요"




가운뎃살 즐기는 홈스톤파! 실패 없는 브런치 레시피


« 1 2 3 »

레시피 조회



맛있는 레시피

한식 ▼ 양식 중식 일식 베이킹 간식


 GE NOT FOU

로그인 

상단 검색 아이콘 클릭시
- 검색후 모든 카테고리의 해당
레시피 출력




최신순


추천순

관심순


난이도순




술 이금 집에서 즐기: 파인다이닝(feat. 빈사믹 식초)




냉장고 says "냉장고에 이미 닭감이 가득 찼어요, 그만 사 와요"




가운뎃 줄기는 용수탕! 실패 없는 브런치 레시피



술 이금 집에서 즐기: 파인다이닝(feat. 빈사믹 식초)



냉장고 says "냉장고에 이미 닭감이 가득 찼어요, 그만 사 와요"



가운뎃 줄기는 용수탕! 실패 없는 브런치 레시피

«

1

2

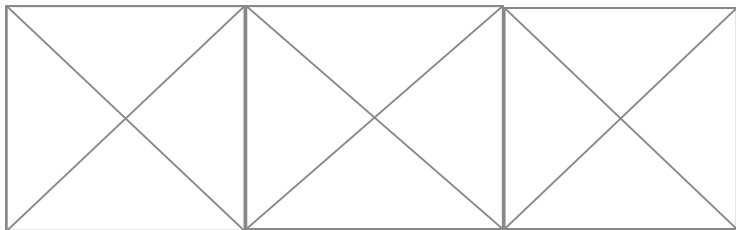
3

»

다른 유저 레시피 상세 조회/또는 본인 레시피 로그아웃 상태에서 조회

□ □□□ □□□ □□□□□

사진 등록



난이도 상 ● 중 ● 하 ●

재료 등록

완숙토마토 4개 (600g)
감자 3개 (400g)
양파 2개 (400g)
대파 2대 (140g)
샐러리 3대 (200g)
마늘 5톨
다진 파슬리 약간

사용자1

맛있겠어요 :)

2024.03.12. 12:40

내용을 입력해주세요

레시피 등록

Step 1

깨끗이 씻은 토마토, 감자, 양파, 대파, 샐러리는 깍둑 썰어주세요.

(tip. 채소는 껍질째 깨끗이 씻어 사용해 주세요)

Step 2

마늘은 편 썰거나 잘게 썰어주세요. 파슬리는 잘게 다져주세요.

Step 3

냄비에 손질한 재료들을 넣고 뚜껑을 덮어 약불에서 2~3시간 정도 푹 익혀주세요.

(tip. 냄비는 스테인레스나 도자기 재질을 사용해 주시고 혹은 슬로우쿠커를 사용해주시면 좋아요)

Step 4

익힌 채소들을 바이타믹스 블렌더에 넣고 살짝 갈아주세요.

Step 5

완성된 수프를 보관용기에 담아 냉장 보관하고, 아침 저녁으로 한 컵 씩 드세요.

(tip. 기호에 따라 올리브오일과 소금, 후추를 뿌려 드셔도 좋아요)

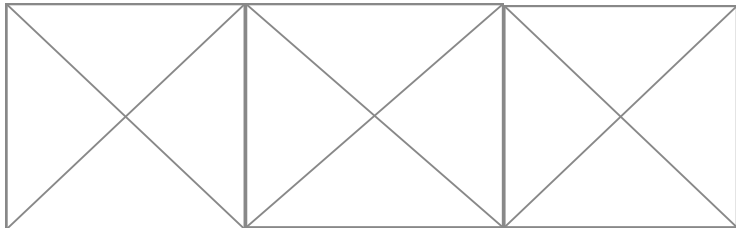
등록

레시피 등록

레시피 제목

등록

사진 등록

난이도 상 ☒ 중 ☒ 하 ☒

재료 등록

완숙토마토 4개 (600g)
감자 3개 (400g)
양파 2개 (400g)
대파 2대 (140g)
샐러리 3대 (200g)
마늘 5톨
다진 파슬리 약간

레시피 등록

Step 1

깨끗이 씻은 토마토, 감자, 양파, 대파, 샐러리는 깍둑 썰어주세요.
(tip. 채소는 껍질째 깨끗이 씻어 사용해 주세요)

Step 2

마늘은 편 썰거나 잘게 썰어주세요. 파슬리는 잘게 다져주세요.

Step 3

냄비에 손질한 재료들을 넣고 뚜껑을 덮어 약불에서 2~3시간 정도 푹 익혀주세요.
(tip. 냄비는 스테인레스나 도자기 재질을 사용해 주시고 혹은 슬로우쿠커를 사용해주시면 좋아요)

Step 4

익힌 채소들을 바이타믹스 블렌더에 넣고 살짝 갈아주세요.

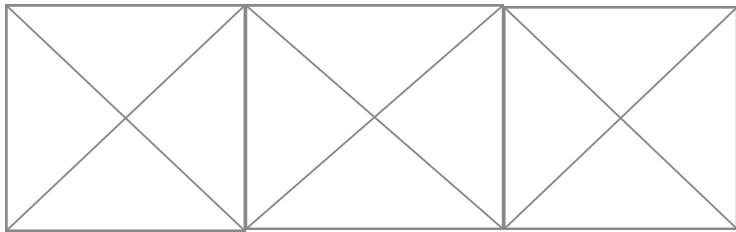
Step 5

완성된 수프를 보관용기에 담아 냉장 보관하고, 아침 저녁으로 한 컵씩 드세요.
(tip. 기호에 따라 올리브오일과 소금, 후추를 뿌려 드셔도 좋아요)
(tip. 냉장 보관 시 3일 내에 섭취해 주세요. 3일 이상 보관 할 경우 소분 하여 냉동 보관해 주세요)

레시피 수정/비활성화/삭제

레시피 제목

사진 등록

난이도 상 ☒ 중 ☒ 하 ☒

재료 등록

완숙토마토 4개 (600g)
감자 3개 (400g)
양파 2개 (400g)
대파 2대 (140g)
샐러리 3대 (200g)
마늘 5톨
다진 파슬리 약간

사용자1

맛있겠어요 :)

2024.03.12. 12:40

레시피 등록

수정

비활성화(활성화)

삭제

Step 1

깨끗이 씻은 토마토, 감자, 양파, 대파, 샐러리는 깍둑 썰어주세요.

(tip. 채소는 껍질째 깨끗이 씻어 사용해 주세요)

Step 2

마늘은 편 썰거나 잘게 썰어주세요. 파슬리는 잘게 다져주세요.

Step 3

냄비에 손질한 재료들을 넣고 뚜껑을 덮어 약불에서 2~3시간 정도 푹 익혀주세요.

(tip. 냄비는 스테인레스나 도자기 재질을 사용해 주시고 혹은 슬로우쿠커를 사용해주시면 좋아요)

Step 4

익힌 채소들을 바이타믹스 블렌더에 넣고 살짝 갈아주세요.

Step 5

완성된 수프를 보관용기에 담아 냉장 보관하고, 아침 저녁으로 한 컵 씩 드세요.

(tip. 기호에 따라 올리브오일과 소금, 후추를 뿌려 드셔도 좋아요)

비활성화를 클릭하면
활성화로 변경활성화를 클릭하면
비활성화로 변경

등록

마이페이지

개인정보

나의레시피

관심레시피

추천레시피

공지사항

문의사항



....



....

Email

수정

- 비밀번호 규칙에 맞게 입력되도록
- 두 비밀번호가 일치하도록
- 이메일 패턴이 맞도록

위 조건에 맞지 않으면 경고 메시지를 보여주고
수정이 안되도록한다.

마이페이지

- 개인정보
- 나의레시피
- 관심레시피
- 추천레시피
- 공지사항
- 문의사항



전체
한식
중식
일식
등등

유형	레시피명	관심	추천	등록일자	최종수정일자
한식	불고기	10	5	YYYY.MM.DD 00:00:00	YYYY.MM.DD 00:00:00
한식	잡채	20	8	YYYY.MM.DD 00:00:00	YYYY.MM.DD 00:00:00
중식	유린기	30	5	YYYY.MM.DD 00:00:00	YYYY.MM.DD 00:00:00
일식	초밥	40	10	YYYY.MM.DD 00:00:00	YYYY.MM.DD 00:00:00
베이커리	크로와상	50	30	YYYY.MM.DD 00:00:00	YYYY.MM.DD 00:00:00
간식	떡볶이	60	50	YYYY.MM.DD 00:00:00	YYYY.MM.DD 00:00:00

row 클릭시 해당 레시피로 이동
- 레시피 수정/삭제 페이지로 이동

마이페이지

개인정보

나의레시피

관심레시피

추천레시피

공지사항

문의사항

IMAGE NOT FOUND

전체
한식
중식
일식
등등

저장

유형	레시피명	관심
		<input checked="" type="checkbox"/>
		<input checked="" type="checkbox"/>
		<input checked="" type="checkbox"/>
		<input checked="" type="checkbox"/>
		<input checked="" type="checkbox"/>
		<input checked="" type="checkbox"/>

row 클릭시 해당 레시피로 이동

마이페이지

개인정보

나의레시피

관심레시피

추천레시피

공지사항

문의사항

IMAGE NOT FOUND

전체
한식
중식
일식
등등

저장

유형	레시피명	추천
		<input checked="" type="checkbox"/>
		<input checked="" type="checkbox"/>
		<input checked="" type="checkbox"/>
		<input checked="" type="checkbox"/>
		<input checked="" type="checkbox"/>
		<input checked="" type="checkbox"/>

row 클릭시 해당 레시피로 이동

공지사항

개인정보

나의레시피

관심레시피

추천레시피

공지사항

문의사항

IMAGE NOT FOUND

No	제목

클릭시 공지사항 상세 로 전환
관리자 UI의 상세와 동일

문의사항

개인정보

나의레시피

관심레시피

추천레시피

공지사항

문의사항

IMAGE NOT FOUND

No	제목

클릭시 문의사항 상세 로 전환
관리자 UI의 상세와 동일