

[My Github URL](#)

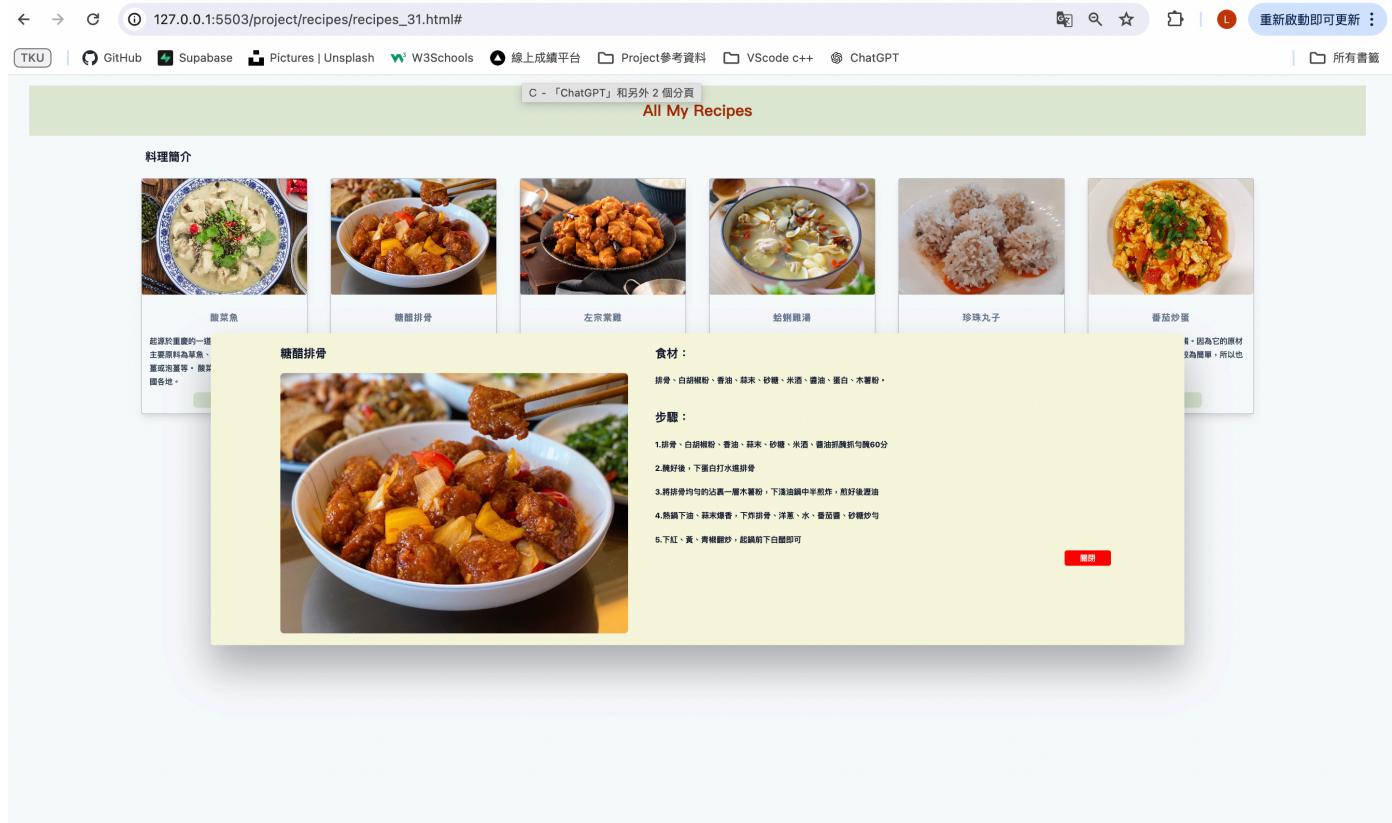
[My Vercel 尚未實作](#)

API Project 簡要說明

重點 1

經過詢問老師意見後，將滑動的功能改成開啟新視窗(圖 1)

圖 1



重點 2

重點 3

重點 4

重點 5

API 資料及網路資源來源說明

網路資源來源 1

URL1

網路資源來源 2

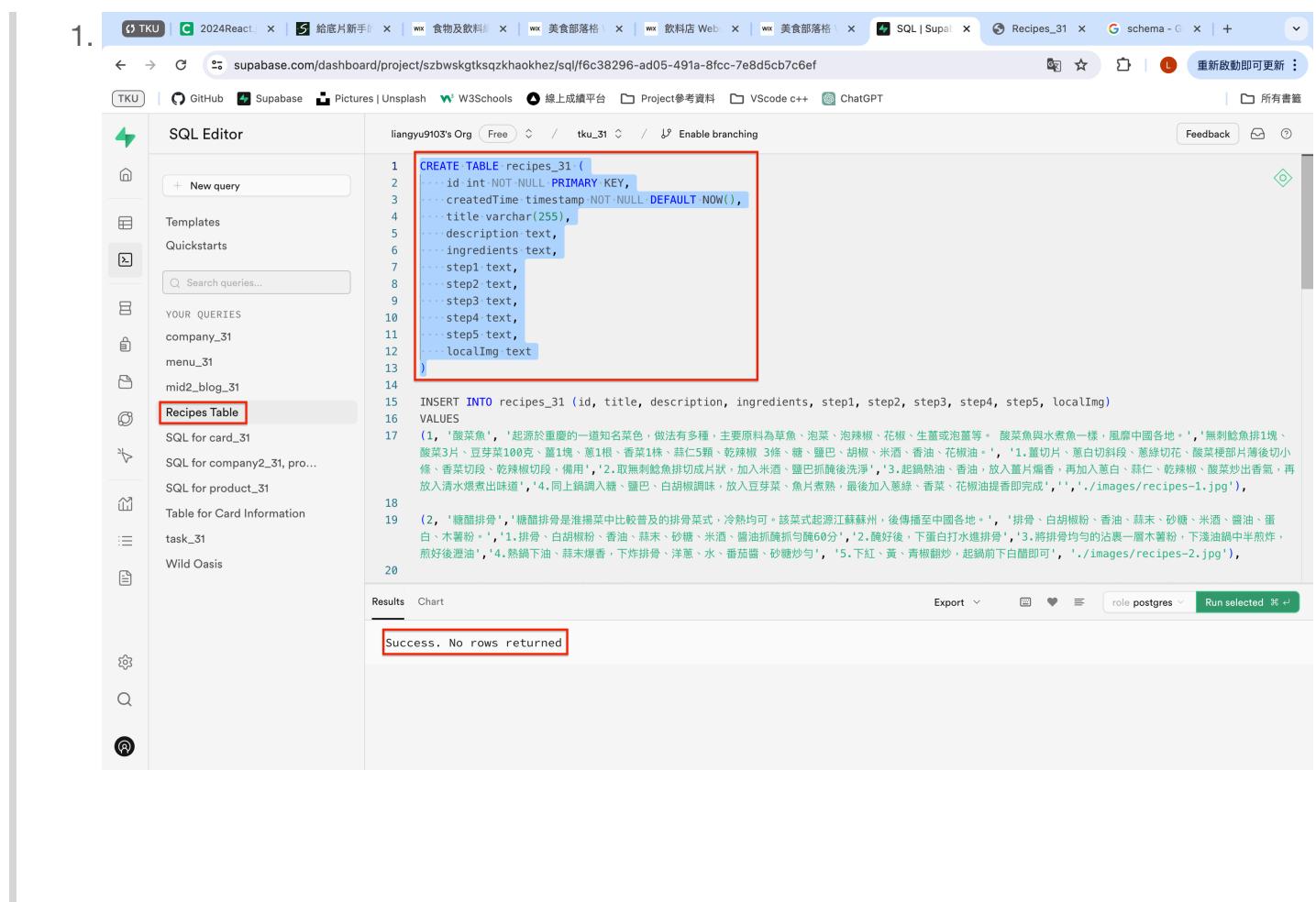
URL2

網路資源來源 3

後端 Supabase 資料庫設計

SQL schema and data

=> table 1



The screenshot shows the Supabase SQL Editor interface. On the left, there's a sidebar with various database tables listed, including 'company_31', 'menu_31', 'mid2_blog_31', and 'Recipes Table'. The 'Recipes Table' is highlighted with a red box. The main area is the 'SQL Editor' where a SQL script is being run. The script creates a table 'recipes_31' with columns: id (primary key), createdTime (timestamp), title (varchar), description (text), ingredients (text), step1 (text), step2 (text), step3 (text), step4 (text), step5 (text), and localImg (text). A second part of the script inserts two rows into the table. Both parts are enclosed in a red box. At the bottom of the editor, a message 'Success. No rows returned' is displayed.

```
CREATE TABLE recipes_31 (
    id int NOT NULL PRIMARY KEY,
    createdTime timestamp NOT NULL DEFAULT NOW(),
    title varchar(255),
    description text,
    ingredients text,
    step1 text,
    step2 text,
    step3 text,
    step4 text,
    step5 text,
    localImg text
)
15 INSERT INTO recipes_31 (id, title, description, ingredients, step1, step2, step3, step4, step5, localImg)
16 VALUES
17 (1, '酸菜魚', '起源於重慶的一道知名菜色，做法有多種，主要原料為草魚、泡菜、泡辣椒、花椒、生薑或泡薑等。酸菜魚與水煮魚一樣，風靡中國各地。', '無刺鯫魚排1塊、酸菜3片、豆芽菜100克、薑1塊、蔥1根、香菜1株、蒜仁5顆、乾辣椒3條、糖、鹽巴、胡椒、米酒、香油、花椒油。', '1. 鮎切片、蔥白切斜段、蔥綠切花、酸菜梗部片薄後切小條、香菜切段、乾辣椒切段，備用；2. 取無刺鯫魚排切成片狀，加入米酒、鹽巴抓醃後洗淨；3. 起鍋熱油、香油，放入薑片爆香，再加入蔥白、蒜仁、乾辣椒、酸菜炒出香氣，再放入清水煨煮出味道；4. 同上鍋入糖、鹽巴、白胡椒調味，放入豆芽菜、魚片煮熟，最後加入蔥綠、香菜、花椒油提香即完成。', './images/recipes-1.jpg')
18
19 (2, '糖醋排骨', '糖醋排骨是淮揚菜中比較普及的排骨菜式，冷熱均可。該菜式起源江蘇蘇州，後傳播至中國各地。', '排骨、白胡椒粉、香油、蒜末、砂糖、米酒、醬油、蛋白、木薯粉。', '1. 排骨、白胡椒粉、香油、蒜末、砂糖、米酒、醬油抓醃抓勻醃60分；2. 醃好後，下蛋白打水進排骨；3. 將排骨均勻的沾裹一層木薯粉，下淺油鍋中半煎炸，煎好後瀝油；4. 熱鍋下油、蒜末爆香，下炸排骨、洋蔥、水、番茄醬、砂糖炒勻；5. 下紅、黃、青椒翻炒，起鍋前下白醋即可。', './images/recipes-2.jpg')
20
```

Results Chart Export role postgres Run selected

Success. No rows returned

2.

<https://supabase.com/dashboard/project/szbwsgtksqzkhaohez/sql/f6c38296-ad05-491a-8fcf-7e8d5cb7c6ef>

SQL Editor

```

15 INSERT INTO recipes_31 (id, title, description, ingredients, step1, step2, step3, step4, step5, localImg)
16 VALUES
17 (1, '腰菜魚', '起源於重慶的一道知名菜色，做法多種，主要原料為草魚、泡菜、泡辣椒、花椒、生薑或泡薑等。 腰菜魚與水煮魚一樣，風靡中國各地。', '無刺鯫魚排1塊、酸菜3片、豆芽菜100克、薑1塊、蔥1根、香菜1株、蒜仁5顆、糖、鹽巴、胡椒、米酒、香油、花椒油。', '1.薑切片、蔥白切段、薑絲切花、蒜某梗部片薄後切小條、香菜切段、乾辣椒切段，備用；2.取無刺鯫魚排切成片狀，加入米酒、鹽巴抓醃後洗淨；3.起鍋熱油、香油，放入薑片爆香，再加入薑白、蒜仁、乾辣椒、腰菜炒出香氣，再放入清水煮出味道；4.同上鍋調入糖、鹽巴、白胡椒調味，放入豆芽菜、魚片煮熟，最後加入薑絲、香菜、花椒油提香即完成！', '/images/recipes-1.jpg'),
18
19 (2, '糖醋排骨', '糖醋排骨是淮揚菜中比較普及的排骨菜式，冷熱均可。該菜式起源江蘇蘇州，後傳播至中國各地。', '排骨、白胡椒粉、香油、蒜末、砂糖、米酒、醬油抓醃抓勻醃約20分', '2.醃好後，下蛋白打水進排骨；3.將排骨均勻的沾裹一層木薯粉，下漫油鍋中半煎炸，煎好後瀝油；4.熱鍋下油、蒜末爆香，下炸排骨、洋蔥、水、番茄醬、砂糖炒均', '/images/recipes-2.jpg'),
20
21 (3, '左宗家雞', '一般歸類於中國菜系中的湘菜，卻不被湖南人認同，也有人將之歸類為融合多家菜系的創新台灣菜。', '去骨雞腿肉2片、蒜頭3瓣、薑10克、乾辣椒5克、李錦記頭道鮮醬油1大匙、雞蛋1顆、米酒1大匙、太白粉1大匙、白胡椒粉1/4小匙、李錦記舊莊特級蠔油1大匙、蕃茄醬1大匙、烏醋1大匙、米酒1大匙、薑1小匙、太白粉1小匙。', '1.準備好左宗家雞的所有食材：雞腿肉帶皮切塊、蒜頭、薑切片、將雞腿肉與醃料抓勻，靜置10分鐘；2.熱油鍋，將雞肉下鍋油炸，將雞肉炸至金黃香脆後撈起，拉高油溫，將雞肉回炸約20秒撈出；3.鍋子燒熟放入一大匙油，爆香乾辣椒；4.將炸好的雞肉放入鍋內拌炒，倒入醬汁拌勻；5.將醬汁收乾到喜歡的稠度，即可享用！', '/images/recipes-3.jpg'),
22
23 (4, '蛤蜊雞湯', '蛤蜊蒜頭雞湯是道鮮美十足的湯品。鮮美的蛤蜊富含鐵質，蒜頭則含有硫胺素等含硫物質，具有抗菌、抗發炎、抗氧化、降血壓等功效，營養又美味。', '蛤蜊 200g(需先吐沙)、帶皮去骨雞腿肉 1塊、薑片1大匙、蒜仁3瓣、花椒粒1大匙、乾辣椒4小段、鹽巴適量、油適量。', '1.取雞肉切塊、花椒放入油袋中、蒜仁拍裂、備用；2.起鍋熱適量油，放入雞腿肉、薑巴炒至熟透，加入薑片爆炒出香氣，後放入薑仁一起炒透；3.同鍋加入清水蓋過食材，放入花椒粒、乾辣椒滾煮出味道；4.轉小火再滾15分鐘；5.同鍋放入蛤蜊，待蛤蜊殼開後試味道，依照個人口味加入鹽巴調味即完成！', '/images/recipes-4.jpg'),
24
25 (5, '珍珠丸子', '也稱為糯米丸子、蓑衣丸子或珍珠圓子，源自湖北的沔陽三蒸，是中國一種節慶時食用的食品，也常作為一道家常菜。', '豬絞肉550克、芋頭200克、辣椒1/3條、蒜頭4顆、白米200克、荸薺3粒、醬油1小匙、五香粉1小匙、米酒1小匙、蛋白1顆、太白粉1小匙、高湯200cc、鹽少許、香油少許、枸杞1大匙、太白粉水適量。', '1.先將白米洗淨，泡冷水約3小時以上備用；芋頭切小丁；荸薺去殼切碎；蒜頭與辣椒都切碎；2.將豬絞肉與荸薺、蒜頭、辣椒、芋頭、米酒、蛋白、五香粉、醬油攪拌均勻，加水抓勻摔成出筋(黏糊不會散開)；3.接著加玉米粉抓勻，取適量大小揉成圓球內九孔外表沾上白米；丸子完成後放入電鍋裡，蒸約20分鐘；4.取蒸肉丸子的湯，加鹽攪拌均勻，煮滾後加入香油勾薄芡，回淋在蒸好的丸子上即可！', '/images/recipes-5.jpg'),
26
27 (6, '番茄炒蛋', '是東方文化常見的一道菜餚。因為它的原材料易於搜集，製作步驟也較為簡單，所以深受廚房初學者的喜愛。', '牛番茄、貴妃蛋、蔥花少許、番茄醬、鹽巴、(二砂糖)。', '1.先將番茄切小丁，冷油鍋直接放入番茄丁中小火拌炒；2.等到番茄變成泥糊狀時加入番茄醬或二砂糖再均勻拌炒一下，此時記得轉小火避免焦糊，鍋裡如果太乾也可以加少許的開水；3.將貴妃蛋打散加少許鹽巴備用；當番茄糊已經冒泡沸騰，將備用好的蛋液倒入鍋中，等鍋緣的雞蛋凝固時準備起鍋，起鍋前加入少許蔥花拌炒一下，料理完成美味上桌！', '/images/recipes-6.jpg')

```

Results

Success. No rows returned

3.

<https://supabase.com/dashboard/project/szbwsgtksqzkhaohez/editor/30221>

Table Editor

	l...	i...	ti...	title	varchar	description	text	ingredients	text	step1	text	step2	text	step3	text	step4	text	step5	text	localImg
1	24-05-26 09:	酸菜魚				起源於重慶的一道知名無刺鯫魚排1塊、酸菜3片、薑切片、蔥白切、2.取無刺鯫魚排切3.起鍋熱油、香油4.同鍋調入糖、		EMPTY											/images/recipes-1.jpg	
2	24-05-26 09:	糖醋排骨				糖醋排骨是淮揚菜中排骨、白胡椒粉、香油、1.排骨、白胡椒粉、2.醃好後，下蛋白3.將排骨均勻的4.熱鍋下油、蒜末、水、黃、青椒													/images/recipes-2.jpg	
3	24-05-26 09:	左宗家雞				一般歸類於中國菜系中去骨雞腿肉2片、蒜頭3瓣1.準備好左宗家雞2.熱油鍋，將雞肉3.雞肉煮熟放入、4.將炸好的雞肉放5.將醬汁收乾到喜													/images/recipes-3.jpg	
4	24-05-26 09:	蛤蜊雞湯				蛤蜊雞湯是道鮮味蛤蜊200g(需先吐沙)、帶皮去骨雞腿肉切塊、花椒粒1大匙、乾辣椒4小段、鹽巴適量油適量。1.取雞肉切塊、花椒放入油袋中、蒜仁拍裂、備用；2.起鍋熱適量油，放入雞腿肉、薑巴炒至熟透，加入薑片爆炒出香氣，後放入薑仁一起炒透；3.同鍋加入清水蓋過食材，放入花椒粒、乾辣椒滾煮出味道；4.轉小火再滾15分鐘；5.同鍋放入蛤蜊，待蛤蜊殼開後試味道，依照個人口味加入鹽巴調味即完成！														/images/recipes-4.jpg
5	24-05-26 09:	珍珠丸子				也稱為糯米丸子、蓑衣、豬絞肉550克、芋頭200克1.先將白米洗淨，2.將豬絞肉與荸薺、蒜頭、辣椒、芋頭、米酒、蛋白、五香粉、醬油攪拌均勻，加水抓勻摔成出筋(黏糊不會散開)；3.接著加玉米粉抓勻，取適量大小揉成圓球內九孔外表沾上白米；丸子完成後放入電鍋裡，蒸約20分鐘；4.取蒸肉丸子的湯，加鹽攪拌均勻，煮滾後加入香油勾薄芡，回淋在蒸好的丸子上即可！														/images/recipes-5.jpg
6	24-05-26 09:	番茄炒蛋				是東方文化常見的一道牛番茄、貴妃蛋、蔥花少許1.先將番茄切小丁2.等到番茄變成泥糊狀時加入番茄醬3.將貴妃蛋打散4.等到番茄全數煮													/images/recipes-6.jpg	

Page 1 of 1 100 rows 6 records

=> 提供執行一次就可重新建立 schema 及 data 之 SQL 指令

```
--delete table  
-----  
DROP TABLE recipes_31  
-----  
--delete table data  
-----  
TRUNCATE TABLE recipes_31
```

前端程式設計說明

=> 功能 1

本來是利用點擊詳細資訊後，會 Scroll 至下方該菜色的說明，後來改良功能 2，並取消功能 1

=> 功能 2

當點擊詳細資訊後，會跳出視窗顯示該食菜色的詳細食材以及步驟

=> 功能 3

=> 功能 4

=> 功能 5

解決問題說明

=> 問題 1

- 問題：建立 recipesSupabase_31.js 取得 supabase 的 URL 以及 ANON_KEY，並 import 進 recipes_31.js, 執行後發現 console 報錯(圖 1), 沒有顯示 supabase 所建立的 6 筆資料(圖 2)

圖 1

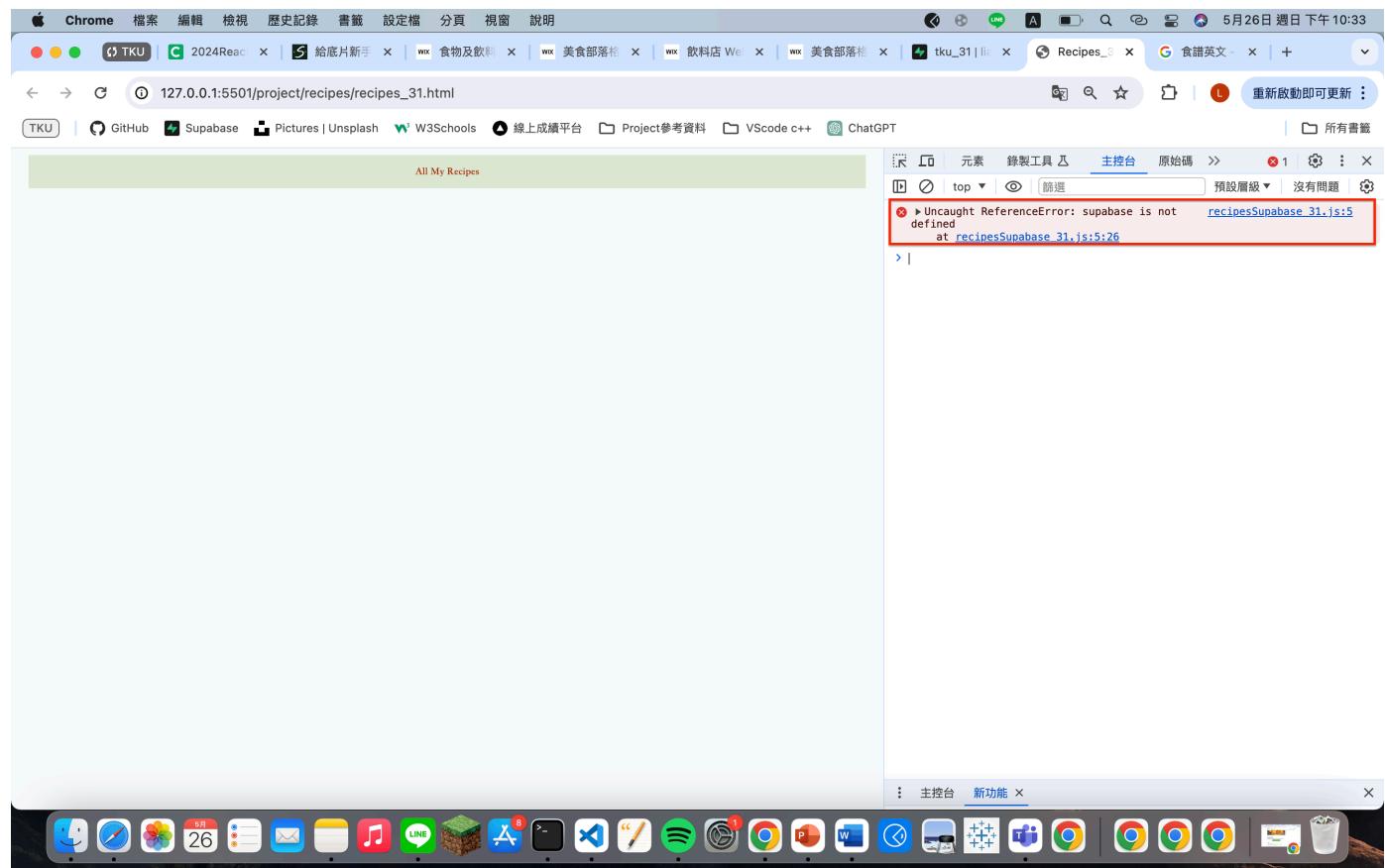


圖 2

The screenshot shows the Supabase Table Editor interface. On the left, the sidebar lists various tables: bookings_31, cabins_31, card_31, company2_31, company_31, guests_31, menu_31, mid2_blog_31, product_31, products2_31, products_31, recipes_31 (which is selected and highlighted in red), settings_31, store_31, and task_31. The main area displays the 'recipes_31' table with the following data:

	id	createdtime	title	description	ingredients
1	1	2024-05-26 09:11:04.113782	酸菜魚	起源於重慶的一道知名菜色，做法有多種，無刺鯿魚排1塊、酸菜3片、豆芽菜100克、	1
2	2	2024-05-26 09:11:04.113782	糖醋排骨	糖醋排骨是淮揚菜中比較普及的排骨菜式，排骨、白胡椒粉、香油、蒜末、砂糖、米酒	1
3	3	2024-05-26 09:11:04.113782	左宗棠雞	一般歸類於中國菜系中的湘菜，卻不被湖南人所認可。去骨雞腿肉2片、蒜頭3瓣、薑10克、乾辣椒	1
4	4	2024-05-26 09:11:04.113782	蛤蜊雞湯	蛤蜊蒜頭雞湯是道鮮味十足的湯品。鮮美的蛤蜊200g(需先吐沙)、帶皮去骨雞腿肉1塊	1
5	5	2024-05-26 09:11:04.113782	珍珠丸子	也稱為糯米丸子、蓑衣丸子或珍珠圓子，是以豬絞肉550克、芋頭200克、辣椒1/3條、蔥	1
6	6	2024-05-26 09:11:04.113782	番茄炒蛋	是東方文化常見的一道菜餚。因為它的原料：牛番茄、黃妃蛋、蔥花少許、番茄醬、鹽巴	1

- 解決：發現是 recipes_31.html 下的 module 寫反了(圖 3),更正過後可以正常顯示資料(圖 4)(此時還沒將圖片放進 local 端,故未顯示圖片)

圖 3

The screenshot shows the VS Code interface. On the left is the file tree with files like .vscode, demo, js, images, recipes_31.css, and index.html. The main editor window shows the HTML file recipes_31.html. A specific line of code is highlighted with a red box:

```

<script type="module" src="./p1_31.js"></script>

```

The terminal at the bottom shows the following output:

```

寫入物件中: 100% (10/10), 1.91 KiB | 1.91 MiB/s, 完成。
總共 10 (差異 4) , 復用 0 (差異 0) , 重用包 0
remote: Resolving deltas: 100% (4/4), completed with 3 local objects.
To https://github.com/liangyu9103/final_31.git
  d98dfdf..338ac98  main -> main

```

圖 4

```

products-data
(6) [{}]
  0:
    createdtime: "2024-05-26T09:11:04.113782"
    description: "起源於重慶的一道知名菜色，做法有多種，主要原料為草魚、泡菜、泡辣椒、花椒、生薑或拍薑等。腰菜魚與水煮魚一樣，風靡中國各地。"
    id: 1
    ingredients: "無刺鯧魚1塊、酸菜3片、豆芽菜100克、薑1塊、蔥1根、香菜1株、"
    localimg: "./images/recipes-1.jpg"
    step1: "1. 薑切片、薑白切斜段、蔥絲切花、酸菜梗部片薄後切小條、香菜切段、乾辣椒切段"
    step2: "2. 取無刺鯧魚剖切成片狀，加入米酒、鹽巴抓醃後洗淨"
    step3: "3. 起鍋熱油、香油，放入薑片爆香，再加入蔥白、蒜仁、乾辣椒、腰菜炒出香"
    step4: "4. 同上鍋調入鹽、鹽巴、白胡椒調味，放入豆芽菜、魚片煮熟，最後加入蔥綠"
    step5: "5. 起鍋裝盤"
    title: "腰菜魚"
  > [Object]
  1: (id: 2, createdtime: '2024-05-26T09:11:04.113782', title: '糖醋排骨')
  2: (id: 3, createdtime: '2024-05-26T09:11:04.113782', title: '左宗棠雞')
  3: (id: 4, createdtime: '2024-05-26T09:11:04.113782', title: '蛤蜊雞湯')
  4: (id: 5, createdtime: '2024-05-26T09:11:04.113782', title: '珍珠丸子')
  5: (id: 6, createdtime: '2024-05-26T09:11:04.113782', title: '番茄炒蛋')
  length: 6
  > [[Prototype]: Array(0)]

```

GET <http://127.0.0.1:5501/project/recipes/undefined> undefined:1 404 (Not Found)

>> 問題 2

- 問題：因為 Description 的字數不一，導致 Button 的位置會沒辦法對齊(圖 1)

圖 1

- 解決：設定 display 為 flex,flex-direction 為 column,flex 皆為 1(圖 2),且 description 也再設定接近為 120px(圖 3),就可成功對齊(圖 4)

圖 2

A screenshot of the Visual Studio Code interface. The left sidebar shows a project structure with files like `recipes_31.js`, `recipes_31.css`, and `recipes_31.html`. The main editor area displays the `recipes_31.css` file. Several code blocks are highlighted with red boxes:

```
project > recipes > # recipes_31.css > .products-container .single-product footer .price
129 .products-subtitle a {
130   font-size: 1.2rem;
131 }
132
133 .products-subtitle a:hover {
134   color: #a62b00;
135   /* text-decoration: underline; */
136 }
137
138 .card-footer {
139   display: flex;
140   flex-direction: column;
141 }
142
143 .recipes-detail {
144   text-align: center;
145   flex: 1;
146 }
147
148 .recipes-detail-btn {
149   background-color: #dce7d2;
150   border: none;
151   width: 8rem;
152   height: 2rem;
153   border-radius: 0.5rem;
154   font-weight: 700;
155   cursor: pointer;
156 }
157
158 .recipes-container {
159   width: 80vw;
160   display: grid;
161   grid-template-columns: repeat(auto-fit, minmax(20rem, 1fr));
162   justify-content: center;
163   align-items: center;
164   margin: 3rem auto;
165   gap: 3rem;
166 }
167
168 .red {
169   color: red;
170 }
171
172 /*# sourceMappingURL=p3_xx.css.map */
```

圖 3

A screenshot of the Visual Studio Code interface, similar to Figure 3 but with a different code block highlighted by a red box:

```
project > recipes > # recipes_31.css > .products-container .single-product footer .price
82 .products-container .single-product {
83   padding: 0.75rem 0;
84   text-align: center;
85 }
86
87 .products-container .single-product footer .name {
88   text-transform: capitalize;
89   letter-spacing: var(--letterSpacing);
90   color: var(--grey-500);
91   flex: 1;
92 }
93
94 .products-container .single-product footer .price {
95   color: var(--grey-700);
96   font-weight: 700;
97   font-size: 1rem;
98   flex: 1 120px;
99   text-align: left;
100  padding: 0px 1rem
101  /* letter-spacing: var(--letterSpacing); */
102 }
103
104 .products-container .single-product img {
105   display: block;
106   width: 100%;
107   height: 15rem;
108   object-fit: cover;
109   border-radius: var(--borderRadius);
110 }
111
112 .recipes_title {
113   font-family: cursive;
114   color: #a62b00;
115   background-color: #dce7d2;
116   padding: 1.5rem 0px;
117   margin-left: 3rem;
118   margin-right: 3rem;
119 }
120
121 .recipes-subtitle {
122   text-align: left;
123   padding-left: 15vh;
124 }
125
126 .recipes-subtitle a {
```

圖 4

TKU W13-2 iClass 1122- Updat Forks C 2024 紙 食物及 美食部 飲料店 美食部 SQL Recipe LINE Re +

127.0.0.1:5502/project/recipes/recipes_31.html

重新啟動即可更新

All My Recipes

酸菜魚	糖醋排骨	左宗榮雞	蛤蜊蒜頭雞湯
起源於重慶的一道知名菜色，做法有多種，主要原料為草魚、泡菜、泡辣椒、花椒、生薑或泡薑等。酸菜魚與水煮魚一樣，風靡中國各地。	糖醋排骨是淮揚菜中比較普及的排骨菜式，冷熱均可。該菜式起源江蘇蘇州，後傳播至中國各地。	一般歸類於中國菜系中的湘菜，卻不被湖南人認同，也有人將之歸類為融合多家菜系的創新台灣菜。	蛤蜊蒜頭雞湯是道鮮味十足的湯品。鮮美的蛤蜊富含鐵質，蒜頭則含有蒜素等含硫物質，具有抗菌、抗發炎、抗氧化、降血壓等功效，營養又美味。
詳情資訊	詳情資訊	詳情資訊	詳情資訊
珍珠丸子	番茄炒蛋		
也稱為糯米丸子、蓑衣丸子或珍珠圓子，源自湖北的沔陽三蒸，是中國一種節慶時食用的食品，也常作為一道家常菜。	是東方文化常見的一道菜餚。因為它的原材料易於搜集，製作步驟也較為簡單，所以也深受廚房初學者的喜愛。		
詳情資訊	詳情資訊		

=> 問題 3

=> 問題 4

=> 問題 5

學習甘苦談

=> 1.

開發前期：選定以及構思 Project 方向花了不少時間。猶豫要用全新的去刻，還是使用老師上課模板加上參考網路資料去進行修改，後來考慮到時間以及作業複雜程度，選擇以老師上課的基本架構去修改以及增加內容。

主題的選擇也是從我的興趣來做發想！！

=> 2.

開發前期：經過詢問老師意見後，將滑動的功能改成開啟新視窗，但目前還沒想到其他實作功能

=> 3.

=> 4.

=> 5.