## Nu Html Checker

This tool is an ongoing experiment in better HTML checking, and its behavior remains subject to change

## Showing results for contents of text-input area



Use the Message Filtering button below to hide/show particular messages, and to see total counts of errors and warnings.

Message Filtering

Document checking completed.

## Source

```
7.
            <meta name="description" content="Fanáticos del ramen, escribiendo</pre>
    sobre ramen."/>↔
 8.
            <link rel="icon" href="assets/favicon/favicon-32x32.png">←
 9.
            <link rel="apple-touch-icon" sizes="180x180"</pre>
    href="assets/favicon/apple-touch-icon.png">↔
    href="assets/favicon/favicon-32x32.png">↔

</pre
10.
11.
    href="assets/favicon/favicon-16x16.png">↔
            <link rel="manifest" href="/site.webmanifest">←
12.
13.
            <link rel="stylesheet" href="css/style.css">←
            k rel="stylesheet" href="css/bootstrap.css">←
14.
15.
            <script src="js/bootstrap.bundle.js"></script>←
16.
17.
        <body class="white-body">↔
18. ←
        <!--Nav section-->↔
19.
20.
        <header>↩
21.
          <nav class="navbar navbar-expand-md navbar-dark bg-dark fixed-top">←
            <a class="navbar-brand" href="index.html"><img</pre>
22.
    src="assets/favicon/logo.png" alt="logo"></a>↔
    23.
    aria-expanded="false" aria-label="Toggle navigation">↔
24.
               <span class="navbar-toggler-icon"></span>↔
25.
            <div class="collapse navbar-collapse" id="navbarSupportedContent">←
26.
27.
               ←
                 ↔
28.
29.
                   <a class="nav-link type" href=#banner-chef>Home</a>←
30.
                 ←
31.
                 ←
                   <a class="nav-link type" href=#chef>Chefs</a>↔
32.
33.
                 ↩
34.
                 class="nav-item">←
35.
                   <a class="nav-link type" href=#origen>El origen</a>↔
36.
                 ↩
37.
                 class="nav-item">←
                   <a class="nav-link type" href=#ingredients>Ingredientes</a>←
38.
39.
                 ↩
40.
                 class="nav-item">←
41.
                   <a class="nav-link type" href=#contactgrid>Contacto</a>←
42.
                 ↩
43.
                 class="nav-item">↔
44.
                   <a class="nav-link type" href="index.html">Ver BS Page</a>←
45.
                 ←
46.
               ↩
47.
            </div>←
48.
          </nav>↔
49.
        </header>↩
50.
        <!-- Ending nav section-->↔
51. ←
52.
        <main>←
53. ←
54.
          <div class="chef-wrapper">←
55.
          <!-- Top Container -->↔
56.
          <section class="chef-banner" id="banner-chef">←
57.
            <div class="chef-picture">↔
58.
               <h1 class="ramen-title-red">Chefs</h1>↔
59.
            </div>←
60.
          </section>←
61.
62.
        <!--Cards-->↔
          <section class="chef-cards">←
63.
64.
            <h2 class="ramen" id="chef">Los mejores del mundo</h2>↔
65.
            <div class="chef-cards-details">←
66.
               <article>←
67.
                 <figure class="chef-cards-figure"><img src="assets/cards-chef/ivan-</pre>
    orkin.webp" alt="Ivan Orkin"></figure>↔
                 <div class="chef-text">↔
68.
69.
                   <h3> — Ivan Orkin</h3>←
```

```
70.
                   En febrero de 2017, Iván apareció en la serie CHEF'S TABLE de
    NETFLIX, lo que lo llevó instantáneamente a la compañía de los mejores chefs y
    restauradores del mundo.
↔
 71.
                   <a href="https://www.ivanramen.com/our-story/" class="btn btn-</pre>
    danger btn-block" target="_blank">Read more</a>↔
 72.
                 </div>↩
 73.
               </article>↩
 74.
             </div>←
 75. ←
             <div class="chef-cards-details">←
 76.
 77.
               <article>↩
 78.
                 <figure><img src="assets/cards-chef/heidiki-matsuhisa.webp"</pre>
    alt="Heidiki Matsuhisa"></figure>↔
                 <div class="chef-text">←
 79.
 80.
                   81.
                   Nacido Japón en 1972, educado en el arte de la cocina japonesa
    en el restaurante de su padre, residente en Tokyo desde los 19 años para
    colaborar en varios restaurantes↔
 82.
                   <a href="http://www.koyshunka.com/KoyShunka/esp_hideki.html"</pre>
    class="btn btn-danger btn-block" target="_blank">Read more</a>↔
                 </div>←
 83.
 84.
               </article>←
 85.
             </div>←
 86. ←
 87.
             <div class="chef-cards-details">←
 88.
               <article>←
                 <figure><img src="assets/cards-chef/alberto-montes.webp"</pre>
 89.
    alt="Alberto Montes"></figure>↔
                 <div class="chef-text">↔
 90.
 91.
                   92.
                   Ganador de la sexta edición de los Asian Culinary Awards,
    concurso de referencia de cocina asiática que organiza Udon Asian Food en el
    salón HIP↔
 93.
                   <a href="https://www.saberysabor.com/actualidad-</pre>
    gastronomica/n/202203/5494-japo-castizo-ramen-alberto-montes-mejor-receta-
    asiatica-espana" class="btn btn-danger btn-block" target=" blank">Read
    more</a>↔
 94.
                 </div>←
 95.
               </article>←
 96.
             </div>←
 97. ←
 98.
             <div class="chef-cards-details">←
 99.
               <article>←
100.
                 <figure><img src="assets/cards-chef/miriam-moriyama.webp"</pre>
    alt="Miriam Moriyama"></figure>↔
                 <div class="chef-text">↔
101.
                   102.
103.
                   La chef de origen americano japones, cuenta cómo logró vencer
     las restricciones de su país para las cocineras.
104.
                   <a href="https://aderezo.mx/plato_de_portada/miriam-moriyama-una-</pre>
    pionera-sushiwoman/" class="btn btn-danger btn-block" target="_blank">Read
    more</a>←
105.
                 </div>←
106.
               </article>↩
107.
             </div>←
108. ←
109.
             <div class="chef-cards-details">←
110.
               <article>↩
111.
                 <figure><img src="assets/cards-chef/john-husby.webp" alt="John</pre>
    Husby"></figure>→
                 <div class="chef-text">↔
112.
                   <h3>

John Husby</h3>

✓
113.
                   El cocinero viajó por todo Japón para empaparse del estilo de
114.
    los verdaderos ramen bar, de los que ha calcado la estética. ↔
115.
                   <a href="https://www.directoalpaladar.com/restaurantes/chuka-</pre>
    ramen-bar-como-estadounidense-ha-acabado-madrid-cocinando-mejores-sopas-chinas-
    japon" class="btn btn-danger btn-block" target="_blank">Read more</a>↔
116.
                 </div>←
117.
               </article>↩
118.
             </div>←
119. ←
```

```
120.
             <div class="chef-cards-details">←
121.
               <article>←
122.
                 <figure><img src="assets/cards-chef/kazuo-yamagishi.webp"</pre>
     alt="Kazuo Yamagishi"></figure>↔
123.
                 <div class="chef-text">←
124.
                   125.
                   El maestro japonés pasa su día a un ritmo lento, constante,
     controlado, y todo el tiempo de su trabajo está dedicado a perfeccionar,
     afilar, refinar y afinar su oficio.↔
                   <a href="https://revistahojasanta.com/sobremesa-</pre>
126.
     1/2017/5/26/diosdelramen" class="btn btn-danger btn-block" target="_blank">Read
     more</a>←
127.
                 </div>←
128.
               </article>←
129.
             </div>←
130.
           </section>←
         <!--End Cards-->←
131.
132. ←
133.
         <!-- info-video Section -->↔
134.
           <section class="info-video" id="origen">←
             <iframe src="https://www.youtube.com/embed/WoWoUmuNsCE" title="YouTube</pre>
135.
     video player" frameborder="0" allow="accelerometer; autoplay; clipboard-write;
     encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture" allowfullscreen></iframe>↔
136.
             <div>←
137.
               <h2 class="ingredients-subtitle">Pero... ¿Qué es el Ramen?</h2>↔
138.
               <P>El Ramen es un plato japonés que consiste en un caldo con fideos y
     toppings al mismo, allí se les llama Lamian que significa "estirar fideos". ↔
139.
                 Los acompañamientos pueden ser carne, verduras, setas, pescado,
     huevo, etc.<br>↔
140.
                 En la década de 1980, el ramen entró en una nueva fase como plato
     de moda entre una nueva generación de jóvenes japoneses.↔
                 El ramen ha evolucionado de manera diferente en cada una de las
141.
     ciudades más pequeñas de Japón. De hecho, podría presentarse como una
     especialidad regional de áreas como Kitakata, Sapporo, Hokkaido y Fukuoka.
     ←
142.
             </div>←
143.
           </section>←
144.
145.
           <!-- Ingredientes -->↔
             <section class="ingredients" id="ingredients">←
146.
147.
               <div class="ingredients-title"> <h2 class="ramen">Ingredientes
     esenciales</h2> </div> ←
148.
               <div class="ingredients-eggs"> ←
149.
                 <figure><img class="piece-of-ramen"</pre>
     src="assets/ingredientes/huevos.png" alt="ilustración de un huevo maserado en
     soja"></figure>←
150.
                 <h5 class="ingredients-subtitle">Huevos en soja</h5>↔
151.
                 Los huevos marinados en soja son típicos de la cocina japonesa y
     se suelen utilizar para infinidad de recetas y es un ingrediente indispensable
     en el Ramen, con la yema muy cremosa y un acabado perfecto que requiere un
     tiempo de cocción muy delicado.↔
152.
               </div>←
153. ←
154.
                 <div class="ingredients-shrimp">↔
155.
                   <figure><img class="piece-of-ramen"</pre>
     src="assets/ingredientes/camarones.png" alt="ilustración de un camaron">
     </figure>←
156.
                   <h5 class="ingredients-subtitle">Camarones</h5>↔
157.
                   Para disfrutas de un autentico ramen, se recomienda que las
     carnes que se utilicen sean frescas, ya sea cerdo, res o camarones.\mathrel{\ensuremath{\leftarrow}}
158.
                     En el caso de los camarones se recomienda utilizar frescos y no
     congelados, ya que estos ultimos pierden agua, se reducen y pierden su sabor
     por el deshielo.↔
159.
                   ←
160.
                 </div>←
161. ←
162.
                 <div class="ingredients-mushroom">←
163.
                   <figure><img class="piece-of-ramen"</pre>
     src="assets/ingredientes/hongos.png" alt="ilustración de un camaron">
     </figure>↩
164.
                   <h5 class="ingredients-subtitle">Shiitakes</h5>↔
```

```
165.
                  Para el ramen se suelen utilizar hongos originarios de China,
    muy difundidos en las cocinas de todo el Sudeste Asiático, con un sombrero de
    color marrón oscuro a café con leche y su interior de color crema. Son ideales
    para guisos, sopas a base de dashi, maki sushi o ensaladas.↔
166.
                  ←
167.
                </div>←
168. ←
169.
                <div class="ingredients-narutomaki">←
                  <figure><img class="piece-of-ramen"</pre>
170.
    src="assets/ingredientes/naturomaki.png" alt="Ilustración de un narutomaki">
    </figure>↩
171.
                  <h5 class="ingredients-subtitle">Narutomaki</h5>↔
172.
                  Se prepara cociendo pasta de pescado al vapor y luego
    prensándola. Se rellena con hierbas aromáticas u otros ingredientes y se
    enrolla para volver a prensarlo de nuevo. Cuando el tronco se enfría y se corta
    en rebanadas, el relleno forma dibujos en cada una de ellas.
173.
                </div>←
174.
            </section>←
175. ←
176.
        <!--Footer-->↔
177.
        <footer class="footer-grid-style" id="contactgrid">←
178.
          <!-- Footer Links -->↔
          <div class="footer-grid">←
179.
180.
              <div class="footer-grid-lista">↔
181.
                <h4>Contactanos</h4>↔
                  ↔
182.
183.
                    <a
    href="https://www.google.com/maps/dir//1+University+Pl,+New+York,+NY+10003,+EE.
    +UU./data=!4m6!4m5!1m1!4e2!1m2!1m1!1s0x89c259909ed94bf7:0xf48ddd1824397c40?
    sa=X&ved=2ahUKEwjD_MOGm8T4AhUu_rsIHbgBBocQwwV6BAgOEAM" target="_blank">1
    University Pl, New York</a>↔
184.
                   <a
    href="https://www.google.com/maps/dir//1+University+Pl,+New+York,+NY+10003,+EE.
    +UU./data=!4m6!4m5!1m1!4e2!1m2!1m1!1s0x89c259909ed94bf7:0xf48ddd1824397c40?
    sa=X&ved=2ahUKEwjD_MOGm8T4AhUu_rsIHbgBBocQwwV6BAgOEAM" target="_blank">Estados
    Unidos</a>↔
185.
                   <a href="#!">weloveramen@gmail.com</a>↔
186.
                   <a href="#!">+1 212-229-2752</a>↔
187.
                  ←
188.
              </div>←
189.
          <!-- Links -->↔
190.
          <div class="footer-grid-redes">↔
191.
            <h4>Seguinos</h4>↔
192.

<
193.
               <a href="https://es-la.facebook.com/"
    target="_blank">Facebook</a>↔
194.
               <a href="https://www.instagram.com/"
    target="_blank">Instagram</a>↔
195.
                <a href="https://www.youtube.com/" target="_blank">You Tube</a>
    ↩
196.
               <a href="https://twitter.com/?lang=es"
    target="_blank">Twitter</a>
197.
              ↩
          </div>↔
198.
199.
          <!-- Links -->↔
200.
          <div class="footer-grid-link">←
201.
            <h4>Links de interes</h4>↔
202.

<
203.
                <a
    href="https://www.elespanol.com/cocinillas/recetas/carne/20161115/mejor-receta-
    ramen-puedes-preparar-casa/1000683981597_30.html" target="_blank">Recetas</a>
    ↩
204.
               <a href="https://xn--niogordo-e3a.com.ar/" target="_blank">Niño</a>
    gordo</a>↩
205.
                <a href="https://www.timeout.com/tokyo/restaurants/20-best-</a>
    206.
    ramen-in-tokyo" target="_blank">El origen</a>
207.
              ↩
208.
          </div>←
209.
```

```
210.
           <!-- Copyright -->↔
211.
             <div class="footer-copyright" >© 2022 Copyright: Micaela Zayas -
     "Interacción con dispositivos móviles - TP n° 2"⟨/div⟩↔
212.
         <!-- Copyright -->↔
213.
         </div>←
214.
         </footer>←
215.
          <!-- End Footer --> ↔
216.
         </div>←
217.
         <!-- chef-wrapper Ends -->↔
218.
         </main>↩
219.
       <!-- jquery -->↔
220.
       <script src="https://code.jquery.com/jquery-3.4.1.slim.min.js"</pre>
     integrity="sha384-
     J6qa4849b1E2+poT4WnyKhv5vZF5SrPo0iEjwBvKU7imGFAV0wwj1yYfoRSJoZ+n"
     crossorigin="anonymous"></script>↔
221.
       <!-- bootstrap javascript -->↔
222.
       <script
     src="https://stackpath.bootstrapcdn.com/bootstrap/4.4.1/js/bootstrap.min.js"
     integrity="sha384-
     wfSDF2E50Y2D1uUdj003uMBJnjuUD4Ih7YwaYd1iqfktj0Uod8GCExl30g8ifwB6"
     crossorigin="anonymous"></script>↔
223. ←
224.
       </body>←
225. </html>
```

Used the HTML parser.

Total execution time 18 milliseconds.

About this checker • Report an issue • Version: 22.6.5