CheForest Guide - line



1.회원가입

메인페이지 우측 상단 회원가입 버튼을 통해 회원가입 (기존 회원은 로그인 버튼으로 로그인)

로그인 회원가입





원하는 레시피를 검색해보세요!

🧐 인기 레시피



새우 볶음밥



민어매운탕



감자느타리버섯국



찬밥이용닭죽



해물애호박 전병말이













2.메인페이지

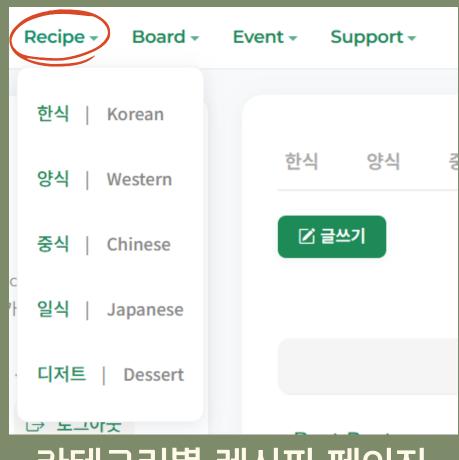


메인페이지 우측 상단 마이페이지 클릭 시본인의 작성글과 좋아요 표시한 작성글을 모아볼 수 있는 페이지로 이동

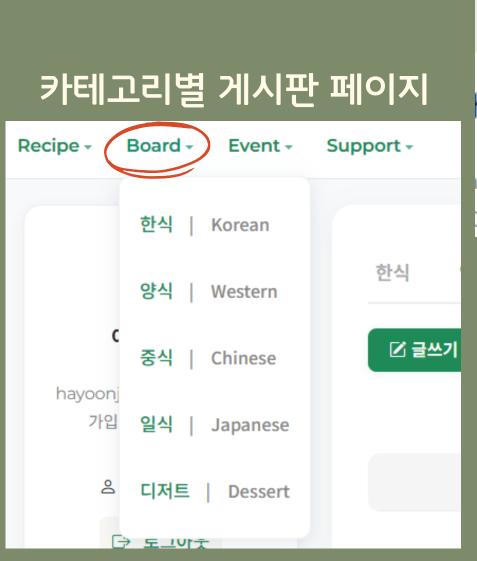
메인페이지 우측 상단 블록 버튼을 통해 각 선택 메뉴별 (레시피/게시판/이벤트) 페이지로 이동 가능

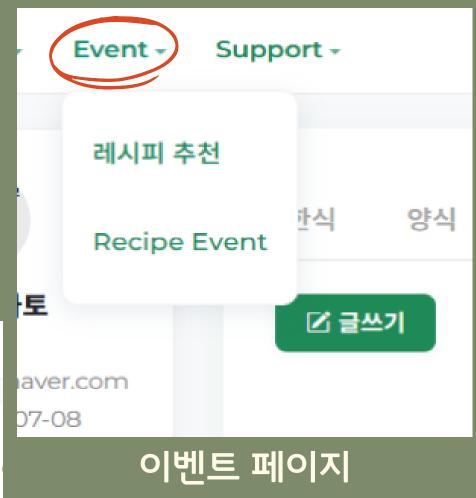
3. 메뉴바

메인페이지 우측 상단 블록 버튼을 통해 각 선택 메뉴별 (레시피/게시판/이벤트) 페이지 이동 후 상단에 보이는 메뉴바를 통해 원하는 세부 페이지로 이동 가능



카테고리별 레시피 페이지





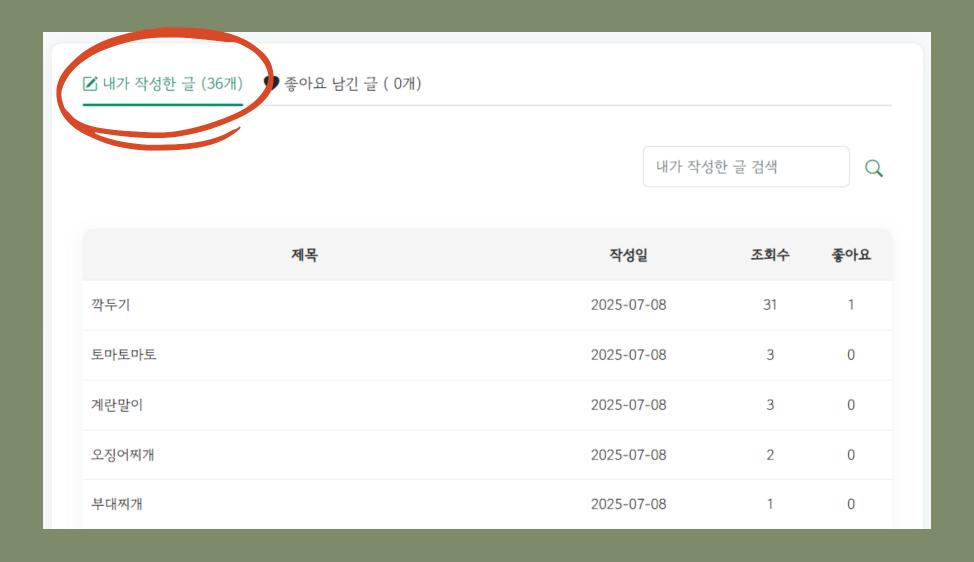
홈페이지 가이드 및 문의사항

Event - Support - Support - Q&A

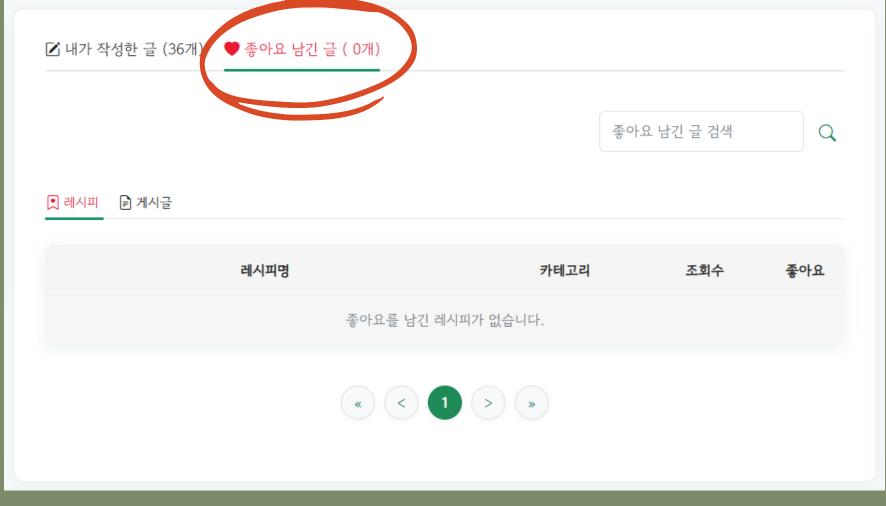
C 글쓰기

Pr.com

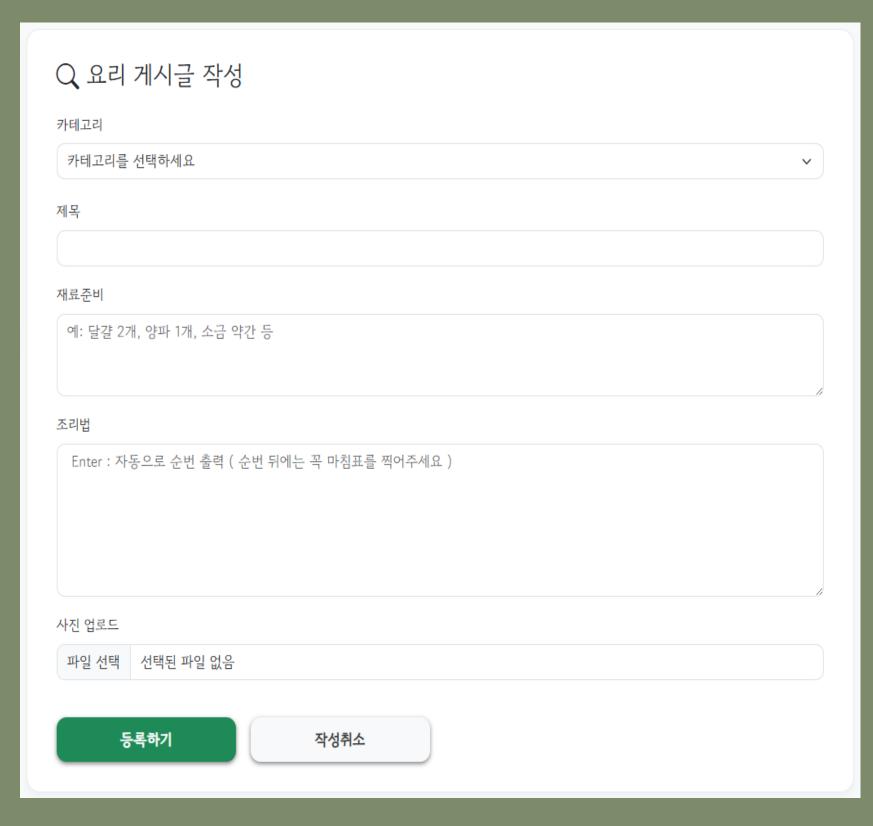
4.마이페이지



마이페이지로 이동 시 보이는 페이지 화면과 같이 본인이 작성한 글과 좋아요 남긴 글 바로 확인 가능



5.게시판 레시피 작성



카테고리별 게시판 페이지 이동 후 게시판 목록 상단 및 검색창 좌측 글쓰기 버튼 클릭 시 레시피 작성 페이지로 이동

- < 레시피 작성 절차 >
- 1.레시피 카테고리 선택 (한식/양식/중식/일식/디저트)
- 2.레시피 제목 입력
- 3. 준비할 재료의 분량 입력
- 4. 단계별 조리법 기재
- 5. 해당 레시피에 맞게 조리된 음식 사진 파일 업로드
- 6. 등록하기 버튼 클릭 시 업로드

6.러시피수저 마이페이지의 레시피 목록에서 선택하여 수정 후 수정 페이지 내 수정 버튼을 클릭하여 수정한 내용 저장

조리법

1. 낙지 손질

낙지를 깨끗이 씻고 내장과 눈을 제거한 후, 한입 크기로 자른다.

2. 양념장 만들기

고추장, 고춧가루, 간장, 설탕, 다진 마늘, 참기름, 후추를 섞어 양념장을 만든다.

3. 재료 볶기

팬에 식용유를 두르고 양파, 대파, 당근, 양배추 등을 먼저 볶는다.

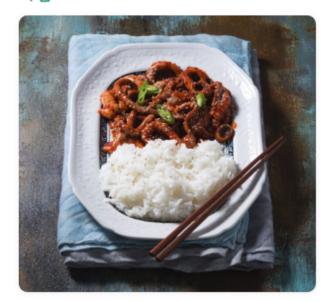
4. 낙지 + 양념 볶기

손질한 낙지와 양념장을 넣고 센 불에서 빠르게 볶는다. (※ 낙지를 오래 익히면 질겨지므로 2~3분 내외로 빠르게)

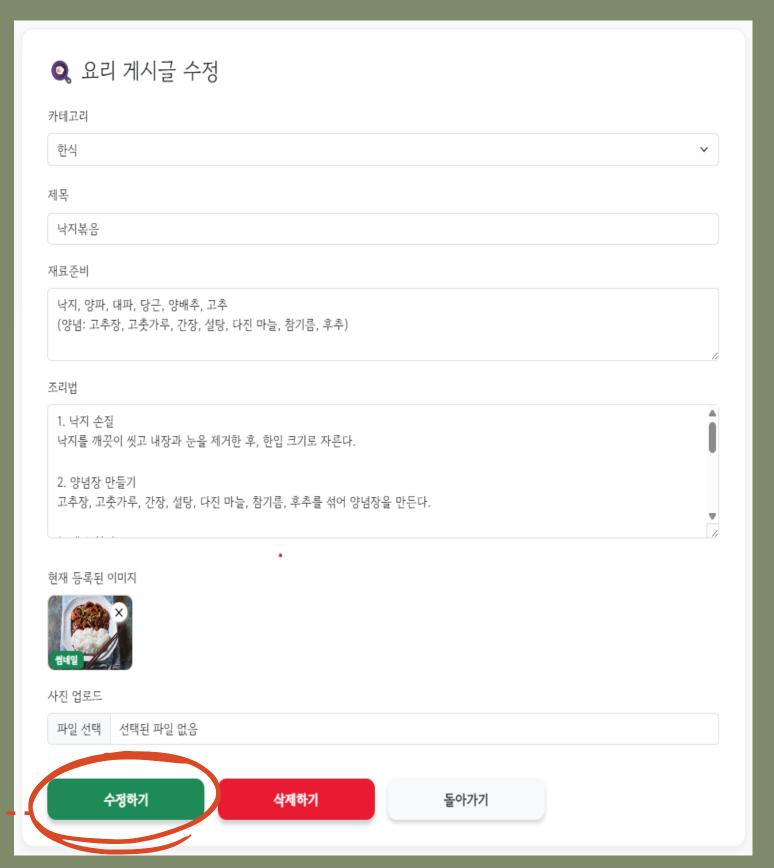
5. 마무리

불 끄기 직전 참기름 한 방울, 통깨를 뿌려 완성.

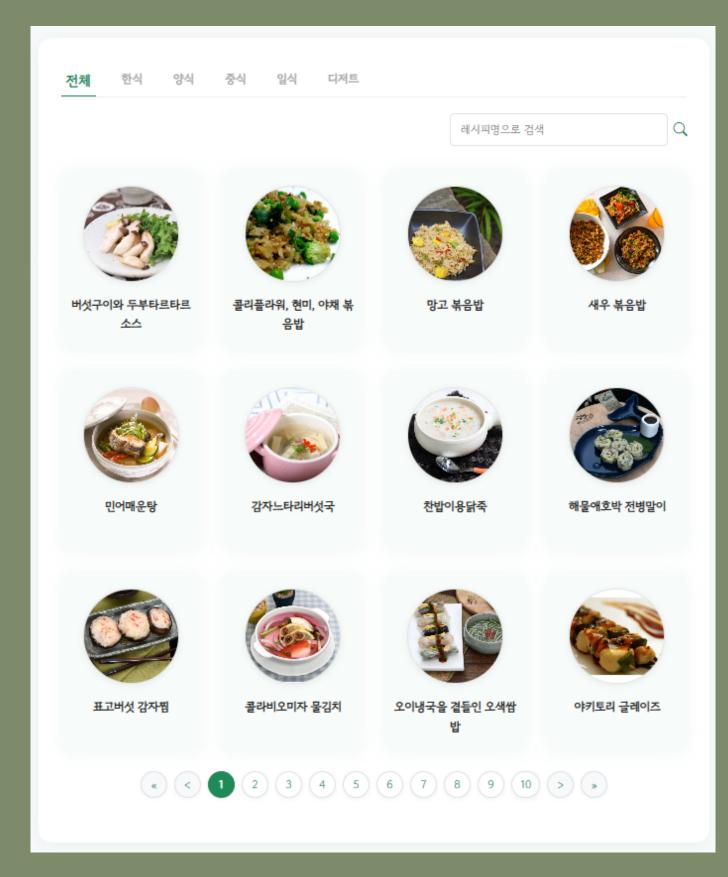
사진







7.CheForest 제공 레시피 열람



레시피 페이지로 이동 후 상단 전체 레시피 목록 또는 본인이 원하는 카테고리를 선택하여 필요한 레시피 열람 가능

8.문의사항



상단 메뉴바 고객지원 > Q&A 클릭 시 자주 묻는 질문 확인 및 문의 사항 등록 페이지로 이동 How to use ———————— chefo

THANKYOU