

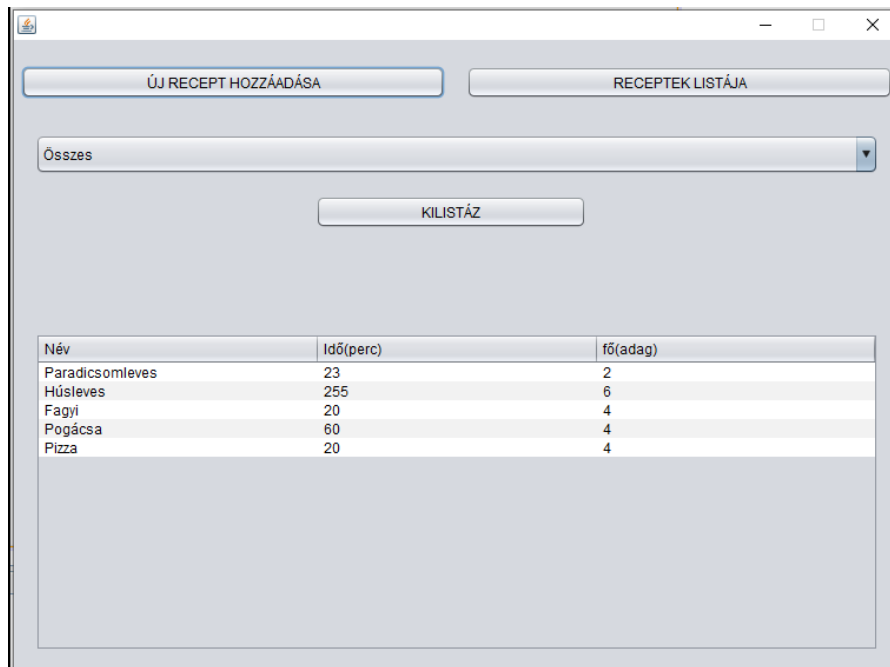
Felhasználói kézikönyv

Telepítés:

1. Program kicsomagolása
2. Localhost 3306-tos portján futó recept adatbázis létrehozása a mellékelt sql fájl importálásával

Program:

Főoldal: itt listázódnak ki az adatbázisban található receptek



- **ÚJ RECEPT HOZZÁADÁSA:**
Rákattintásával a receptek felvételével foglalkozó ablakra lép
- **RECEPTEK LISTÁJA:**
Rákattintásával a főoldalra lép
- **Lenyíló fül és KILISTÁZ gomb:**
Ezen páros segítségével be lehet állítani hogy milyen kategóriájú receptek jelenjenek meg
Kategóriák lehetnek: Leves, Főétel, Sütemény, Összes
- **Receptek Táblázat:**
Recept kiválasztásával felugrik a kiválasztott étel adatlapja.

Recept Hozzáadása ablak: Itt lehet új recepteket felvenni

ÚJ RECEPT HOZZÁADÁSA

RECEPTEK LISTÁJA

Név:

Fő:

Idő:

Típus:

Elkészítés:

Alapanyag neve:

Mennyiség: Mérték:

Alapanyag hozzáadása

Alapanyag szerkesztése

Alapanyagok

RECEPT HOZZÁADÁSA

- **ÚJ RECEPT HOZZÁADÁSA:**
Rákattintásával a receptek felvételével foglalkozó ablakra lép
- **RECEPTEK LISTÁJA:**
Rákattintásával a főoldalra lép
- **Név:** recept neve
- **Fő:** hány főre ajánlott készíteni
- **Típus:** recept kategóriája, lehet: Leves, Főétel, Sütemény
- **Elkészítés:** Recept elkészítésének leírása
- **Recept hozzáadása:** Megnyomásával a recept bekerül az adatbázisba

- **Alapanyag neve:** hozzávaló neve
- **Mennyiség:** hozzávalók mennyisége
- **Mérték:** mértékegység
- **Alapanyag hozzáadása:** rákattintásával lehet felvenni az új alapanyagokat az adatbázisba
- **Alapanyagok lista és lenyíló menü:** menüvel ki lehet választani a már meglévő alapanyagokat
- **Alapanyag szerkesztése:** a már meglévő alapanyagokat át lehet írni

Alapanyag neve:

Mennyiség: Mérték:

Alapanyag hozzáadása

Alapanyag szerkesztése

Alapanyagok

alma: 2 db
só: 10 g
bors: 1 csipet

ÚJ RECEPT HOZZÁADÁSA

RECEPTEK LISTÁJA

Paradicsomleves

Fő: **2** alapból
Idő: **23 perc**
Alapanyagok:

betűtésztá: 20 dkg
cukor: 3 ek
finomliszt: 3 ek
napraforgó olaj: 3 ek
paradicsomlé: 7 dl
vöröshagyma: 1 fej

Hány főre akarod elkészíteni? Mehet
Elkészítés:

Az olajból és a lisztből rántást készítünk. Felöntjük a hideg paradicsomlével, és elkeverjük. Beletesszük a hagymát, ízlés szerint adunk hozzá cukrot. Felforraljuk, forralás után kb. 10 percig főzzük. A betűtésztát sós vízben kifőzzük, csak tálaláskor tegyük bele. Ha később felmelegítjük, egy kis vizet tegyünk bele, me

VISSZA

RECEPT TÖRLÉSE

- **ÚJ RECEPT HOZZÁADÁSA:**
Rákattintásával a receptek felvételével foglalkozó ablakra lép
- **RECEPTEK LISTÁJA:**
Rákattintásával a főoldalra lép
- **Hány főre akarod elkészíteni:** kalkulátor mellyel ki lehet számolni hogy bizonyos főre mennyi hozzávaló kell, a mehet gombbal lehet a számolást indítani
- **Alapanyagok:** hozzávalók listája
- **Elkészítés:** elkészítés menete
- **Vissza:** visszalép a főoldalra
- **Recept törlése:** a 0000 jelszó beírásával lehet a receptet törölni