

Two thin black diagonal lines are present on the page. One line starts near the top right and extends downwards towards the center. The other line starts near the bottom left and extends upwards towards the center.

Honey Cook

2018/06/12
20165321 오세은

—— 목차 ——

1. 앱 소개

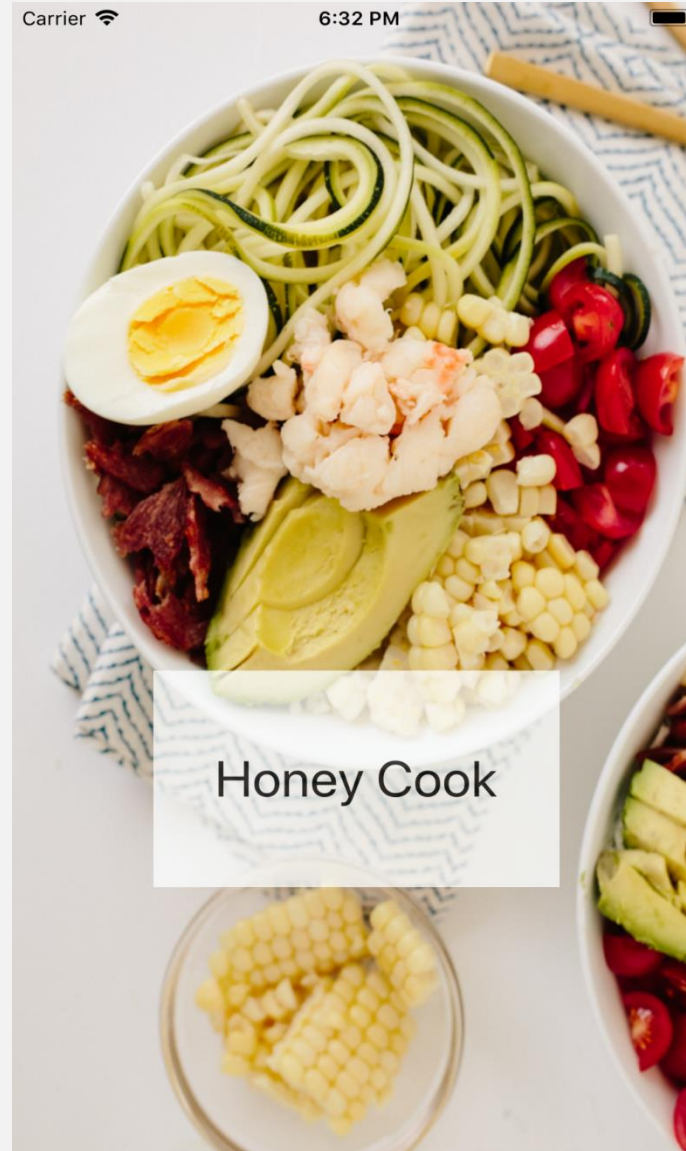
2. 사용기술

3. 프로젝트 구성

4. 어려웠던 점

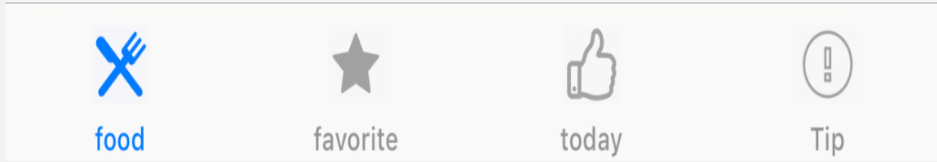
5. 시연

1. 앱 소개

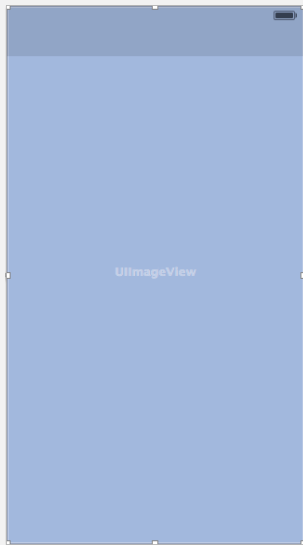


요리 프로그램

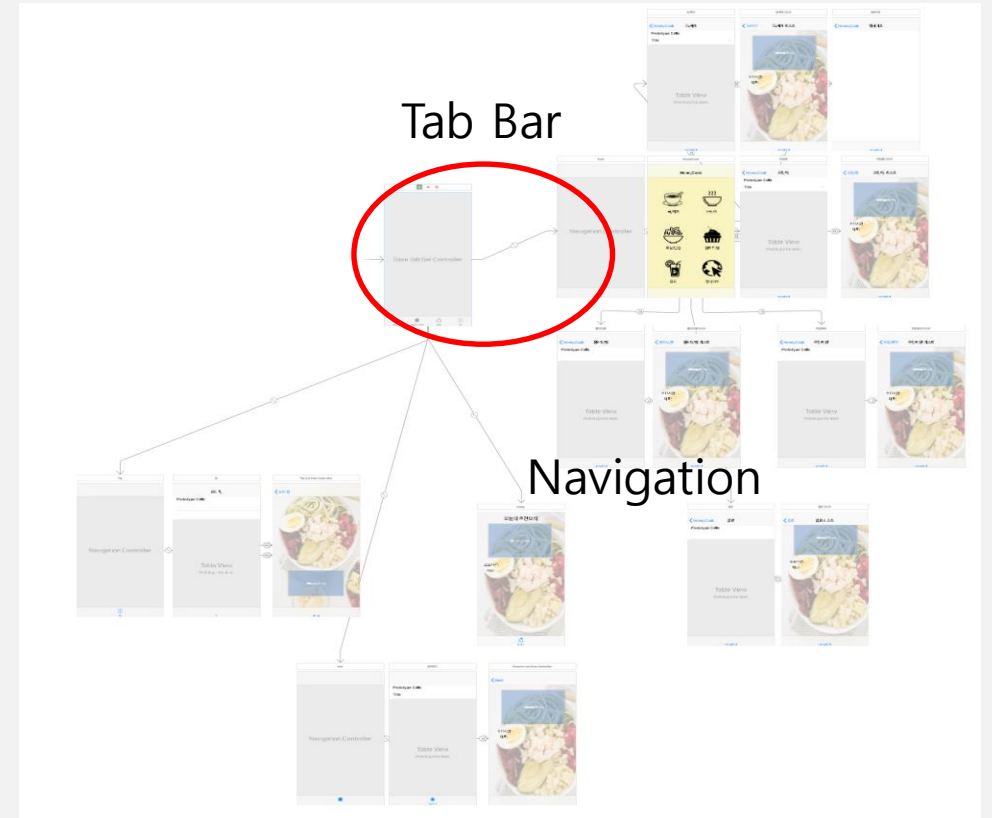
- 요리에 대한 레시피를 알려주는 어플
- 즐거찾기 기능을 통한 빠른 참고
- 오늘의 추천요리 소개
- 요리할 때의 꿀팁 제시



1. TabBar Controller -전체적인 기능



2. Scroll View



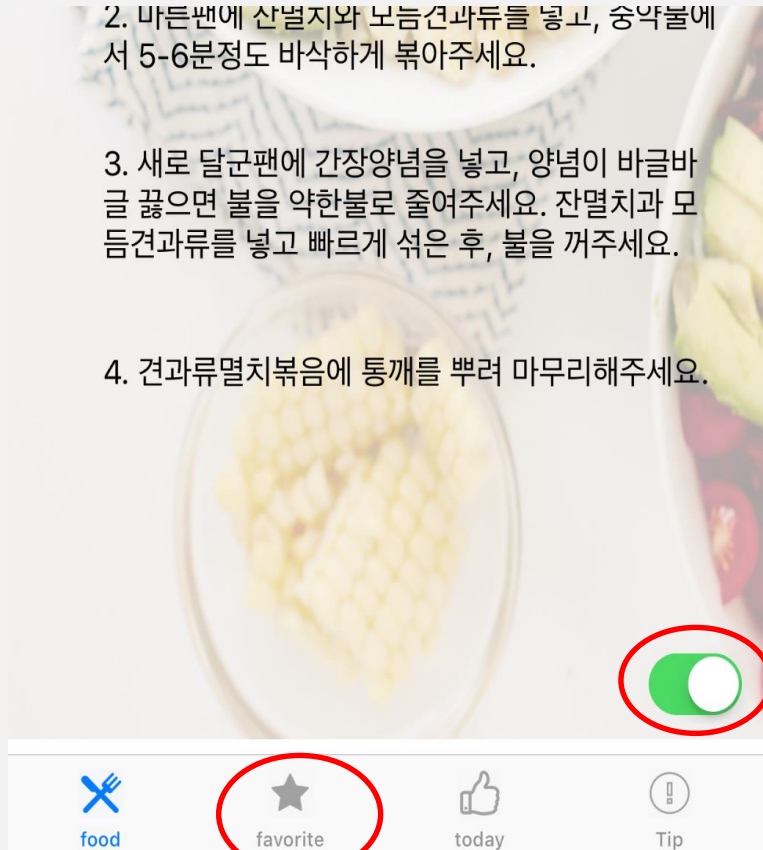
3. Navigation Controller -메뉴에 해당되는 레시피로 연결

2.사용기술

2. 마른팬에 산별지와 보능견과류를 넣고, 중약불에서 5-6분정도 바삭하게 볶아주세요.

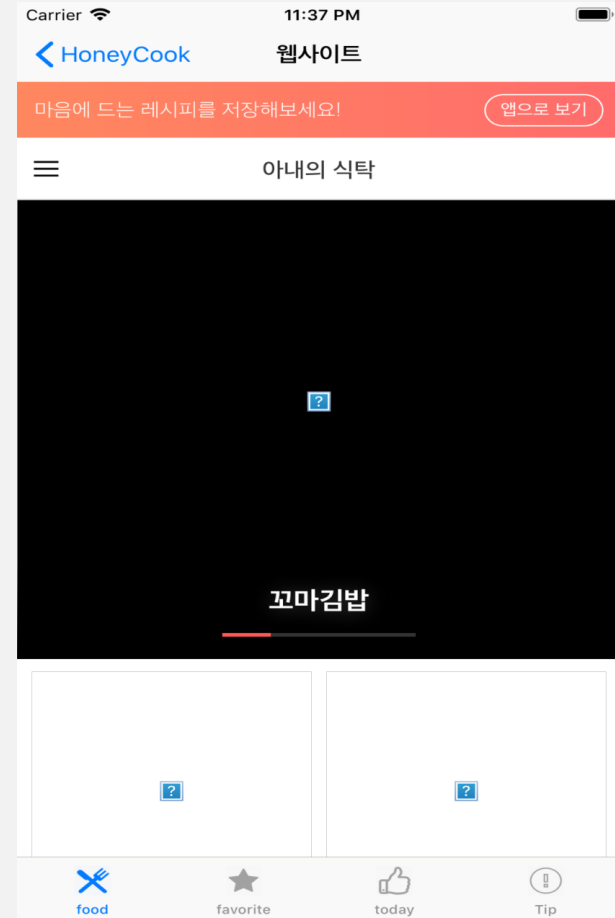
3. 새로 달군팬에 간장양념을 넣고, 양념이 바글바글 끓으면 불을 약한불로 줄여주세요. 잔멸치과 모듬견과류를 넣고 빠르게 섞은 후, 불을 꺼주세요.

4. 견과류멸치볶음에 통깨를 뿌려 마무리해주세요.



4. 즐겨찾기

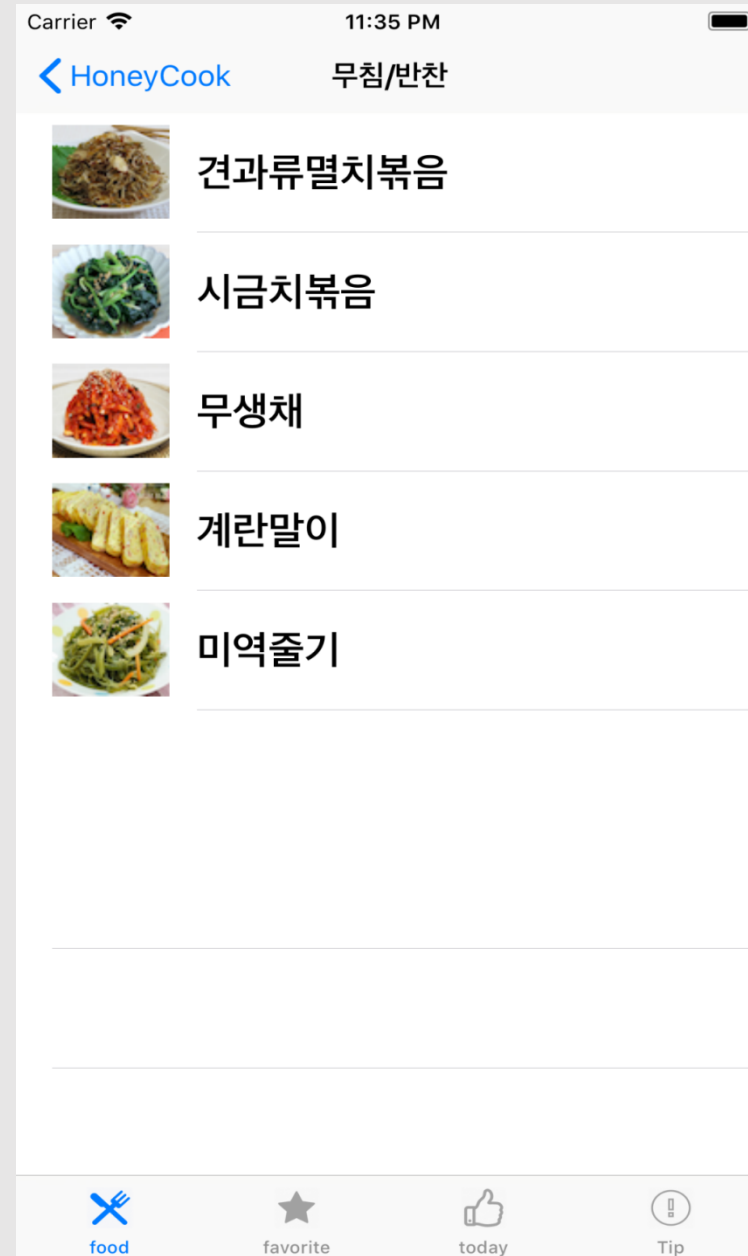
-스위치를 통한 즐겨찾기
추가 및 삭제



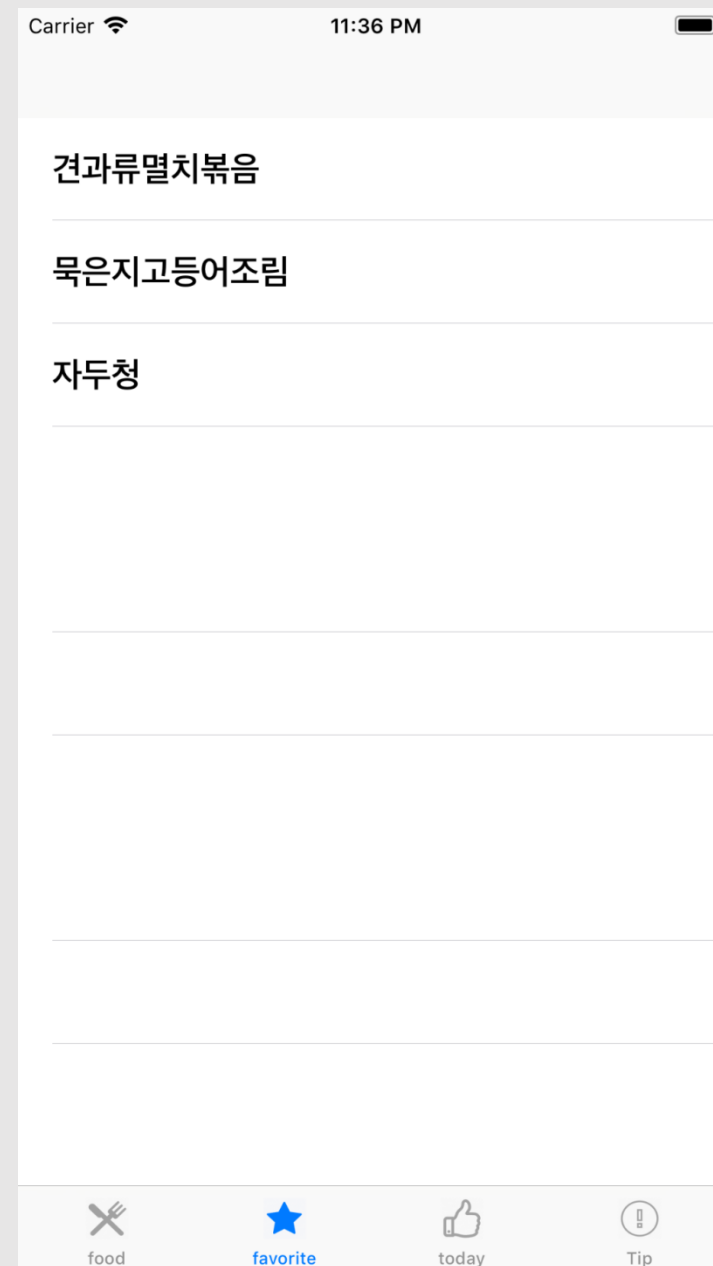
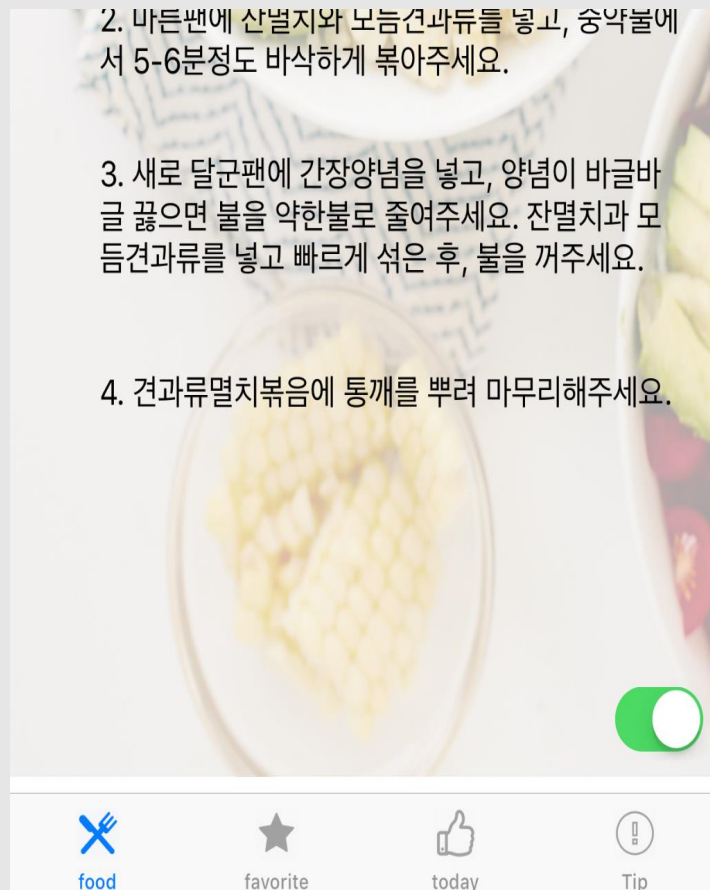
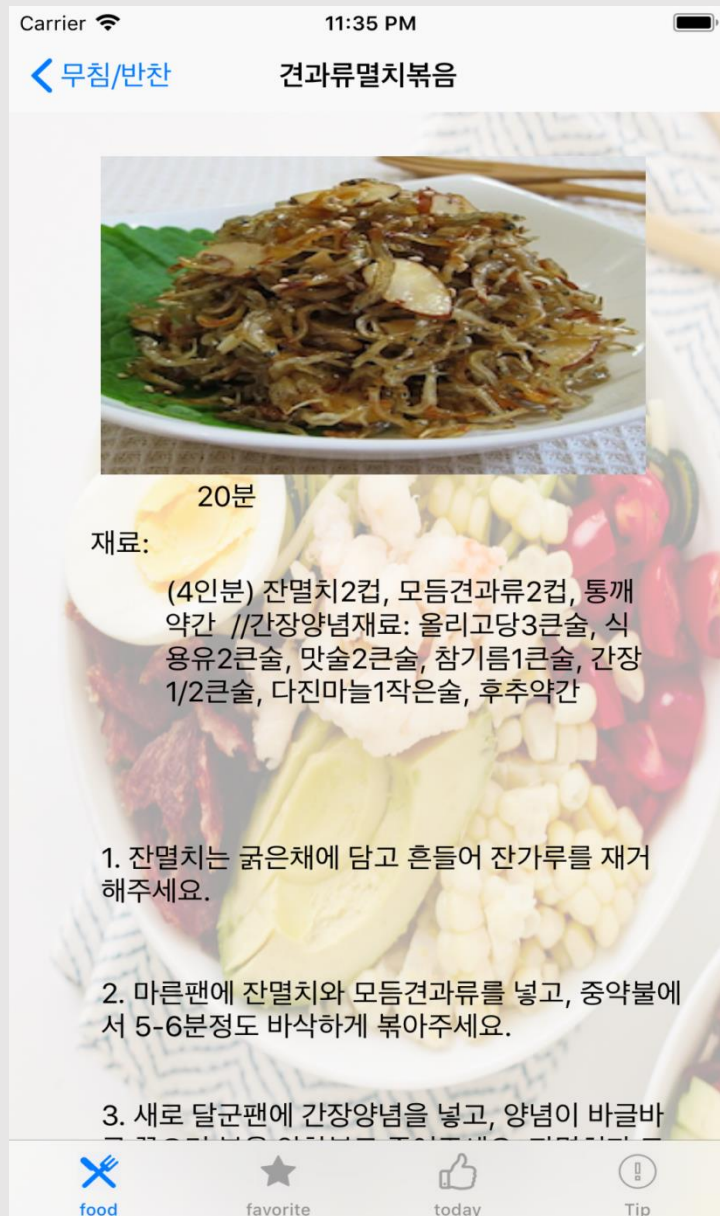
5. 웹뷰

-참고 웹사이트 로드

3.프로젝트 구성




3.프로젝트 구성



3.프로젝트 구성

Carrier 11:36 PM

오늘의 추천요리



소요시간: 20분

재료:

(4인분) 잔멸치2컵, 모듬견과류2컵, 통깨 약간 //간장양념재료: 올리고당3큰술, 식용유2큰술, 맛술2큰술, 참기름1큰술, 간장 1/2큰술, 다진마늘1작은술, 후추약간

- 잔멸치는 끓은채에 담고 흔들어 잔가루를 제거해주세요.
- 마른팬에 잔멸치와 모듬견과류를 넣고, 중약불에서 5-6분정도 바삭하게 볶아주세요.
- 새로 달군팬에 간장양념을 넣고, 양념이 바글바글 끓으면 불을 약한불로 줄여주세요. 잔멸치과 모듬견과류를 넣고 빠르게 섞은 후, 불을 꺼주세요.

food

favorite

today

Tip

Carrier 11:36 PM

요리 팁

재료 칼질하기

고추송송썰기

양파채썰기

수박예쁘게썰기

파프리카채썰기

감자깍둑썰기

재료 손질하기

달걀삶기

스테이크굽기

아보카도즐기기

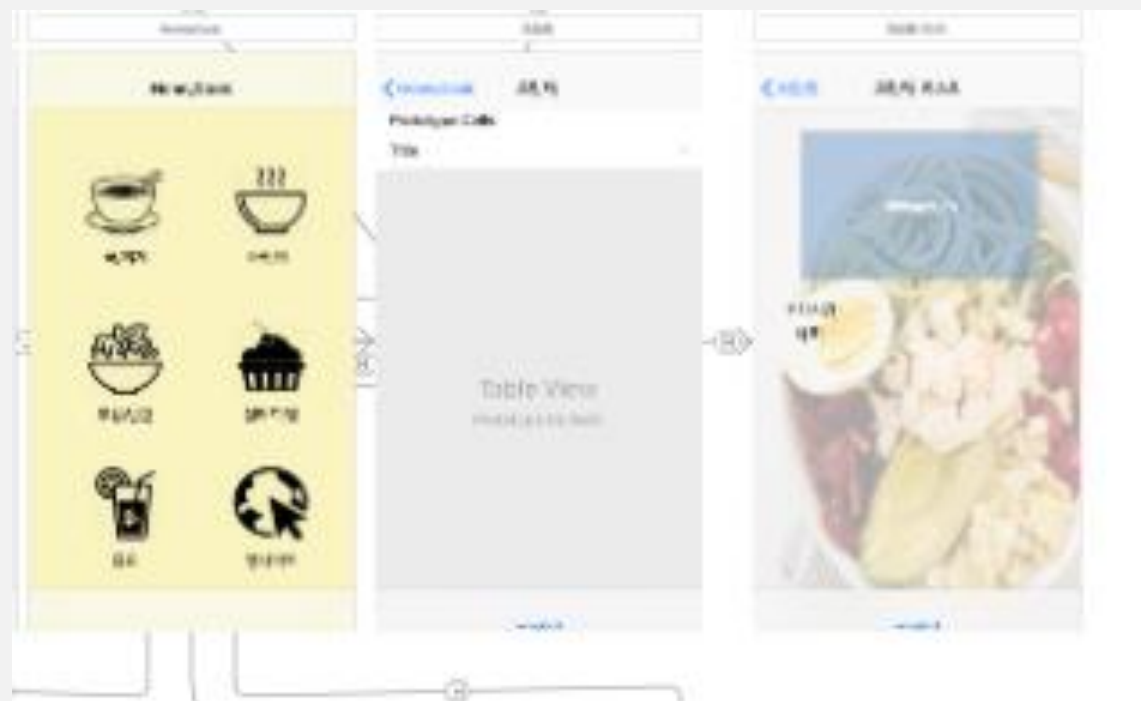
food

favorite

today

Tip

4. 어려웠던 점



```
// In a storyboard-based application, you will often want to do a little preparation before navigation
override func prepare(for segue: UIStoryboardSegue, sender: Any?) {
    // Get the new view controller using segue.destinationViewController.
    // Pass the selected object to the new view controller.

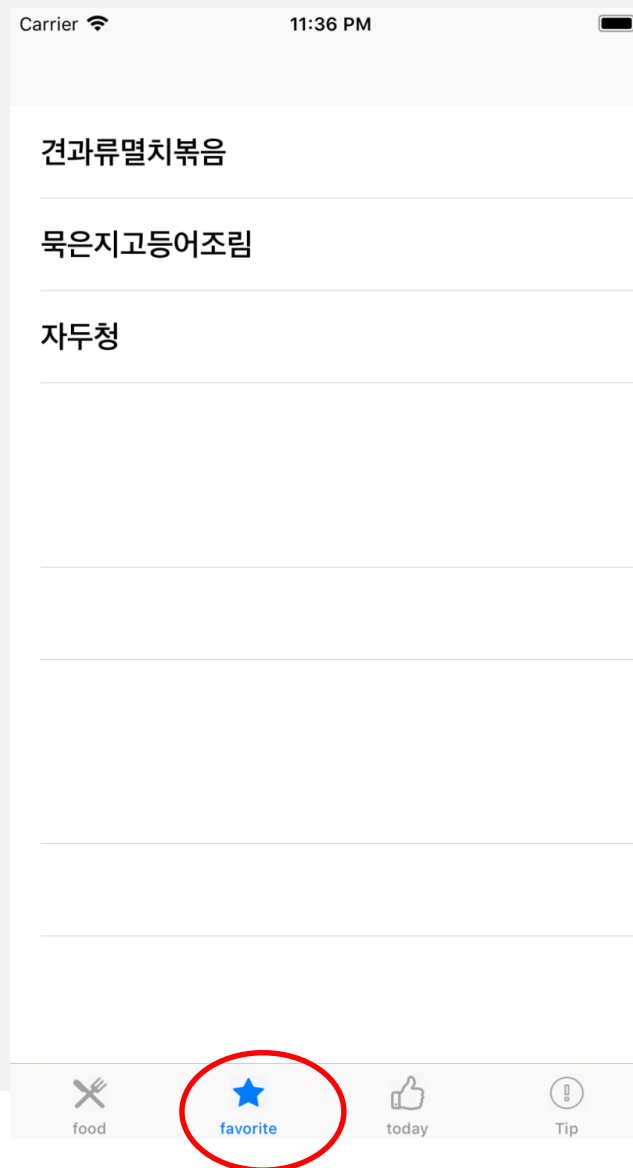
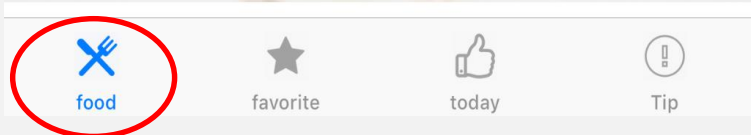
    let indexPath = tableView.indexPath(for: sender as! UITableViewCell)!
    let listVC = segue.destination as! JorimListViewController
    let foodName = food[indexPath.row]
    listVC.navigationItem.title = foodName
    listVC.num = tableView.indexPathForSelectedRow?.row
    listVC.state = FavoritesList.sharedFavoritesList.favorites.contains(listVC.navigationItem.title!)
}
```

4. 어려웠던점

2. 마른팬에 산별지와 보능견과류를 넣고, 중약불에서 5-6분정도 바삭하게 볶아주세요.

3. 새로 달군팬에 간장양념을 넣고, 양념이 바글바글 끓으면 불을 약한불로 줄여주세요. 잔멸치과 모듬견과류를 넣고 빠르게 섞은 후, 불을 꺼주세요.

4. 견과류멸치볶음에 통깨를 뿌려 마무리해주세요.



```
override func viewWillAppear(_ animated: Bool) {  
    let tabbar = tabBarController as! BaseTabBarController  
    let favoritesList = FavoritesList.sharedFavoritesList  
    favoritesList.favorites = tabbar.favorites  
    temp = tabbar.favorites  
}  
  
override func viewWillDisappear(_ animated: Bool) {  
    let tabbar = tabBarController as! BaseTabBarController  
    //tabbar.favorites = temp  
  
    let favoritesList = FavoritesList.sharedFavoritesList  
    tabbar.favorites = favoritesList.favorites  
}
```

4.시연

THANK
YOU
