



Recipes App

Edoardo Sichelli 308342

Project's purpose

This is a web application for the visualization and upload of recipes.

Project Structure

This project is divided in two different but complementary parts. One of them is the Backend and the other is the Frontend, these two work together to create a complete and working web application.

Backend

It uses Express as the backend technology and for the Database I chose MongoDB. I used other packages too:

```
"dependencies": {  
  "dotenv": "^16.0.1",  
  "express": "^4.18.1",  
  "mongoose": "^6.3.4",  
  "nodemon": "^2.0.16"  
}
```

Dotenv is a package to handle some security issues that can be annoying, mainly I used it to create a file called ".env", this file contains private information like MongoDB credentials and other global parameters such as the Port.

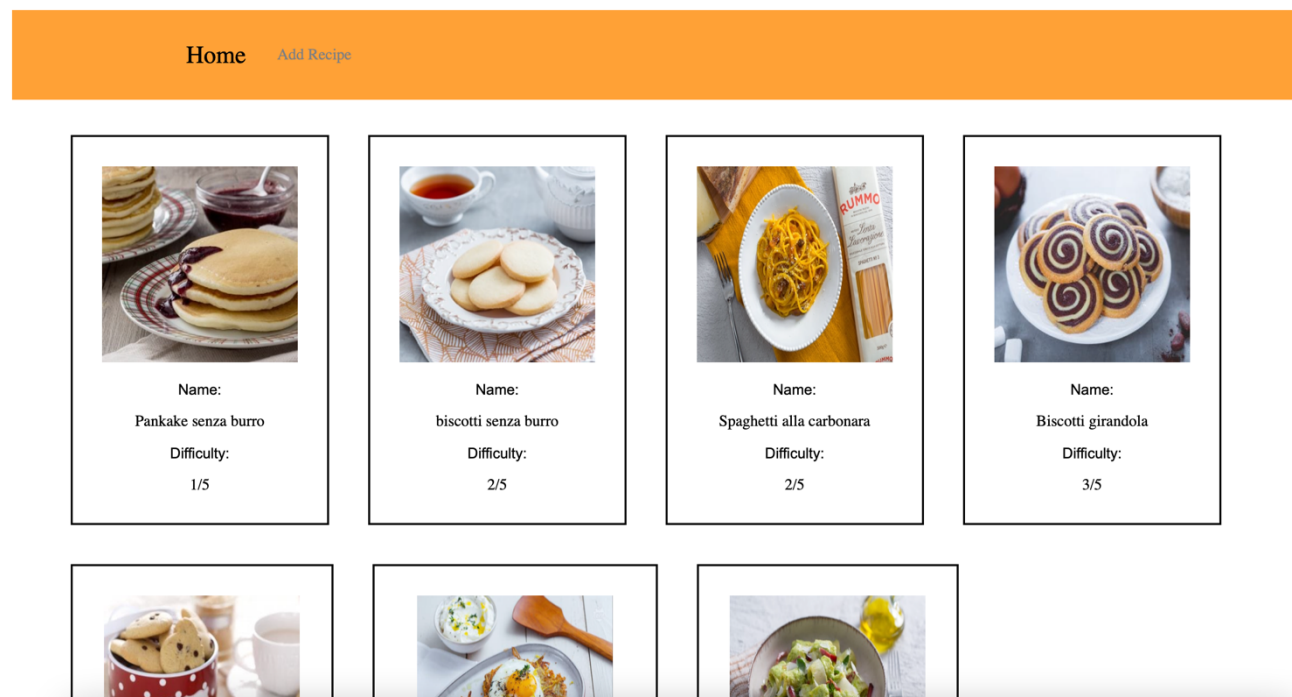
I used Nodemon to automate the rebuild of the server after a new update, every time a new change occurs nodemon rebuild the server without any command.

Recipe schema

```
const RecipeSchema = new mongoose.Schema({
  name: {type: String, required:true},
  category: {type: String, required:true},
  difficulty: {type: Number, required:true},
  time: {type: Number, required:true},
  ingredients: {type: Array, required:true},
  process: {type: String, required:true},
  img: {type: String, required:true}
})
```

Frontend

The frontend is coded entirely with ReactJs, in the home screen it shows the full list of recipes on the Database, it actually shows only a preview of them, just an image, the name and the difficulty level out of 5.



If you click on a recipe it opens in a new page where you can see the full recipe, with the full process and all the ingredients.

[Home](#) [Add Recipe](#)



Bavette al pesto

Difficulty: 1/5

Time: 20 min

Category: primo

Ingredients: linguine basilico sale grosso pinoli aglio olio pecorino parmigiano

Process:

Per preparare le bavette al pesto, incominciate con il pesto alla genovese; per preparare il pesto, ricordatevi che, una volta sfogliate, le foglie di basilico non vanno lavate sotto il getto d'acqua, ma pulite con un panno morbido oppure possono essere messe in una ciotola d'acqua fredda e sciacquate delicatamente. Ponete quindi l'aglio sbucciato nel mortaio insieme a qualche grano di sale grosso. Cominciate a pestare e, quando l'aglio sarà ridotto in crema, aggiungete le foglie di basilico insieme ad un pizzico di sale grosso. Schiacciate, quindi, il basilico contro le pareti del mortaio, ruotando il pestello da sinistra verso destra e contemporaneamente ruotate il mortaio in senso contrario (da destra verso sinistra) e continuate così fino a quando dalle foglie di basilico non uscirà un liquido verde brillante. A questo punto unite i pinoli e ricominciate a pestare per ridurre in crema. Aggiungete i formaggi un po' alla volta che andranno a rendere ancora più cremosa la salsa e per ultimo unite l'olio di oliva extravergine che andrà versato a filo, mescolando continuamente con il pestello. Amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere una salsa omogenea. Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e, quando l'acqua avrà sfiorato il bollore, fate cuocere la pasta. Ora mettete il pesto in una padella ampia (a fuoco spento) e stemperatelo con un po' di acqua di cottura della pasta. Mescolate con una spatola e, non appena la pasta sarà pronta, aggiungetela direttamente al pesto; amalgamate il tutto per insaporire, infine servite le vostre bavette al pesto, guarnendo con qualche foglia di basilico

The recipe screen let you upload a recipe, you have to insert:

Name: The name of the recipe

Category: Like Primo, Secondo, Dolce

Difficulty: From 1 (Easy) to 5 (Carlo Cracco)

Time: Total time from the beginning to the end (Cooking time included)

Ingredients: Every single ingredient separated by a comma (,)

Process: Detailed process of how to make the actual recipe

Image: Upload a picture of the final result, make sure not to exceed 75kb of data because it won't be uploaded

Name:

Category:

Difficulty:

Time:

Ingredients:

Process:

Image:
 Selegli file