

 VOLTAR

Email 

Senha 

Esqueceu sua senha? [Clique aqui](#)

Entrar

É novo por aqui? [Crie uma conta](#)



SALGADO

DOCE

VEGANO

SALADA

ALMOÇO

JANTAR

SOBREMESA

FIT

Frango Assado



Salgado, Almoço 40 minutos

[Ver mais](#)

Frango Assado



Salgado, Almoço 40 minutos

[Ver mais](#)

Frango Assado



Salgado, Almoço 40 minutos

[Ver mais](#)

Mousse de Limão



Doce, Sobremesa 10 minutos

[Ver mais](#)

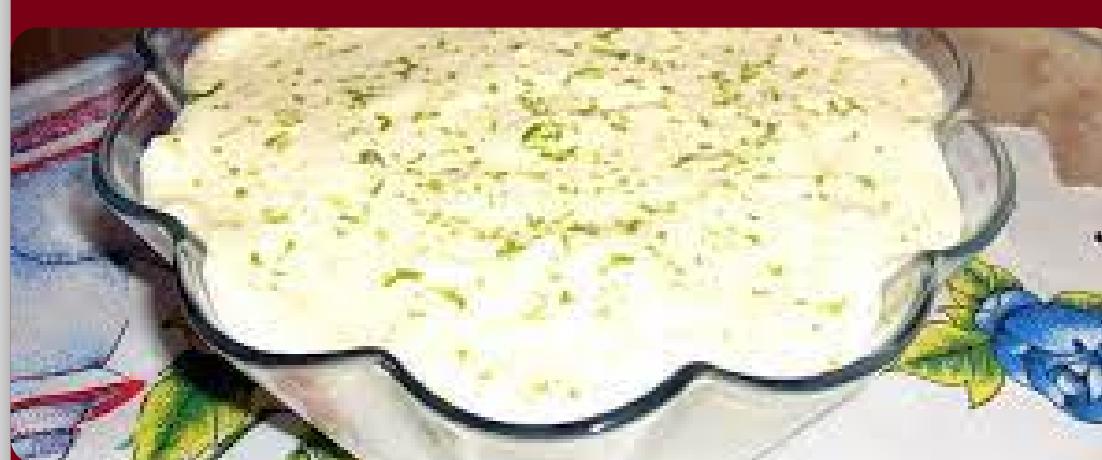
Mousse de Limão



Doce, Sobremesa 10 minutos

[Ver mais](#)

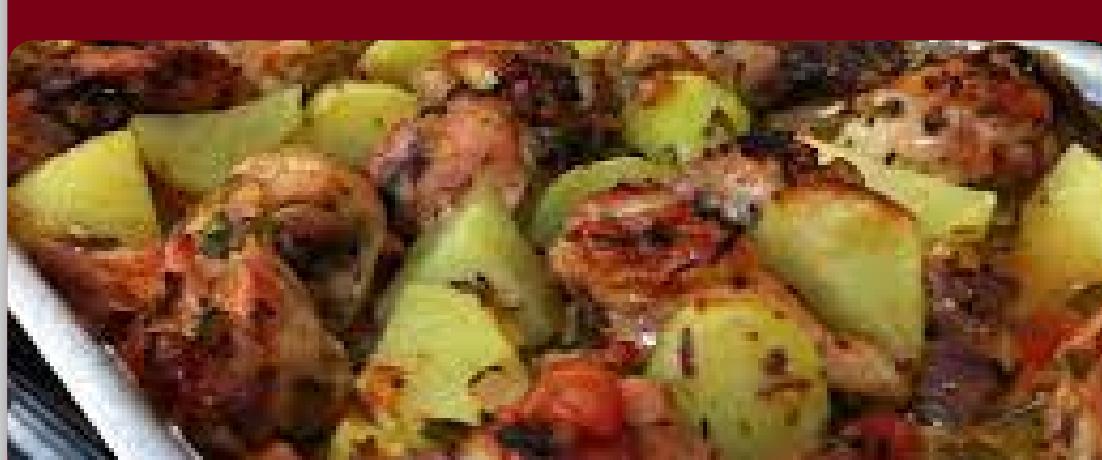
Mousse de Limão



Doce, Sobremesa 10 minutos

[Ver mais](#)

Frango Assado



Salgado, Almoço 40 minutos

[Ver mais](#)

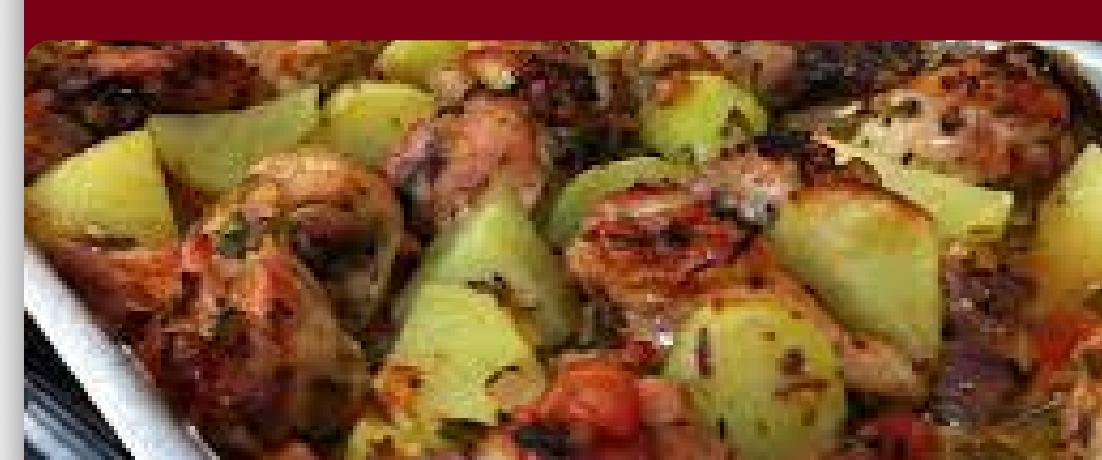
Frango Assado



Salgado, Almoço 40 minutos

[Ver mais](#)

Frango Assado



Salgado, Almoço 40 minutos

[Ver mais](#)

Mousse de Limão



Doce, Sobremesa 10 minutos

[Ver mais](#)

Mousse de Limão



Doce, Sobremesa 10 minutos

[Ver mais](#)

Mousse de Limão



Doce, Sobremesa 10 minutos

[Ver mais](#)



Colaborador

Receitas

SAIR

BUCHINHO CHEIO

+ Cadastrar receita

Receitas

Id receita	Nome da Receita	Categoria	Ações
1	Frango Assado	Salgado, Almoço	
2	Mousse de Limão	Doce, Sobremesa	
3	Macarronada	Salgado, Jantar	
4	Buchada	Salgado, Almoço	
5	Omelete	Fit, Salgado	
6	Crepioca	Fit, Salgado	
7	Cookies de Aveia	Vegano	
8	Bolo de mandioca	Doce	



Administrador



Colaboradores

Receitas

Reportes

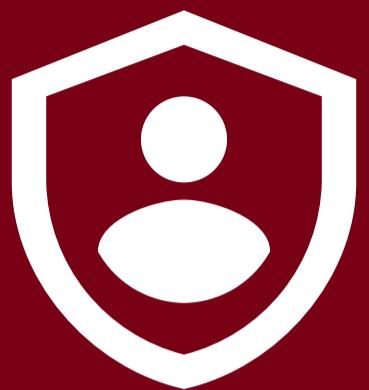
SAIR

BUCHINHO CHEIO

Categorias

+ Adicionar categoria

Id categoria	Nome da categoria	Ações
1	Almoço	
2	Doce	
3	Fit	
4	Jantar	
5	Salada	
6	Salgado	
7	Sobremesa	
8	Vegano	



Administrador

Categorias

Colaboradores

Receitas

Reportes

SAIR

Colaboradores

Id usuário	Usuário	Email	Ações
1	Fulano	fulano@email.com	
2	Ciclano	Ciclano@email.com	
3	Beltrano	Beltrano@email.com	
4	Fulanildo	Fulanildo@email.com	
5	Agostinho	Agostinho@email.com	
6	Bebel	Bebel@email.com	
7	Nenê	Nenê@email.com	
8	Popozão	Popozão@email.com	

 VOLTAR

Email 

Nome 

Senha 

Confirmar senha 

Cadastrar

BUCHINHO CHEIO

← VOLTAR

Nome da receita

 Enviar fotos da receita

Ingredientes

Descreva os ingredientes

Adicionar foto

Modo de preparo

Descreva o modo de preparo

Categoria

Selecionar uma categoria



Tempo de preparo

 Minutos

Porções

 Porções

Enviar receita



Administrador

Categorias

Colaboradores

Receitas

Reportes

SAIR

Receitas

+ Cadastrar receita

Id receita	Nome da Receita	Colaborador	Ações
1	Frango Assado	Fulana	
2	Mousse de Limão	Ciclano	
3	Macarronada	Beltrano	
4	Buchada	Fulana	
5	Omelete	Ciclano	
6	Crepioca	Beltrano	
7	Cookies de Aveia	Fulanildo	
8	Bolo de mandioca	Agostinho	



Administrador

Categorias

Colaboradores

Receitas

Reportes

SAIR

Reportes

Id receita	Colaborador com receita reportada	Motivo	Ações
1	fulano@email.com	Imagen inapropiada	
2	Ciclano@email.com	Descrição errada	
3	Beltrano@email.com	Ingredientes não fazem sentido	
4	Fulanildo@email.com	Imagen inapropiada	
5	Agostinho@email.com	Descrição errada	
6	Bebel@email.com	Ingredientes não fazem sentido	
7	Nenê@email.com	Imagen inapropiada	
8	Popozão@email.com	Descrição errada	



Nome da receita

Frango Assado

Ingredientes

- 1 kg e 1/2 de frango, cortado em pedaços
- 2 batatas grandes picadas em cubos médios
- Pomarola
- Maionese
- Sazon para aves
- Alho e sal



Categoria

Salgado, Almoço

Modo de preparo

Tempere os pedaços de frango com alho, sal, sazon para aves.

Coloque 5 colheres de sopa de pomarola no frango, ou se preferir 2 colheres de extrato de tomate.

Coloque em uma assadeira e leve ao forno em temperatura máxima.

Sirva com arroz branco.

Tempo de preparo

60 Minutos

Porções

8 Porções

Colaborador

Fulano



SALGADO

DOCE

VEGANO

SALADA

ALMOÇO

JANTAR

SOBREMESA

FIT

Frango Assado

Frango Assado

Frango Assado

Salgado, Almoço

40 minutos

Motivo do reporte:



Confirmar

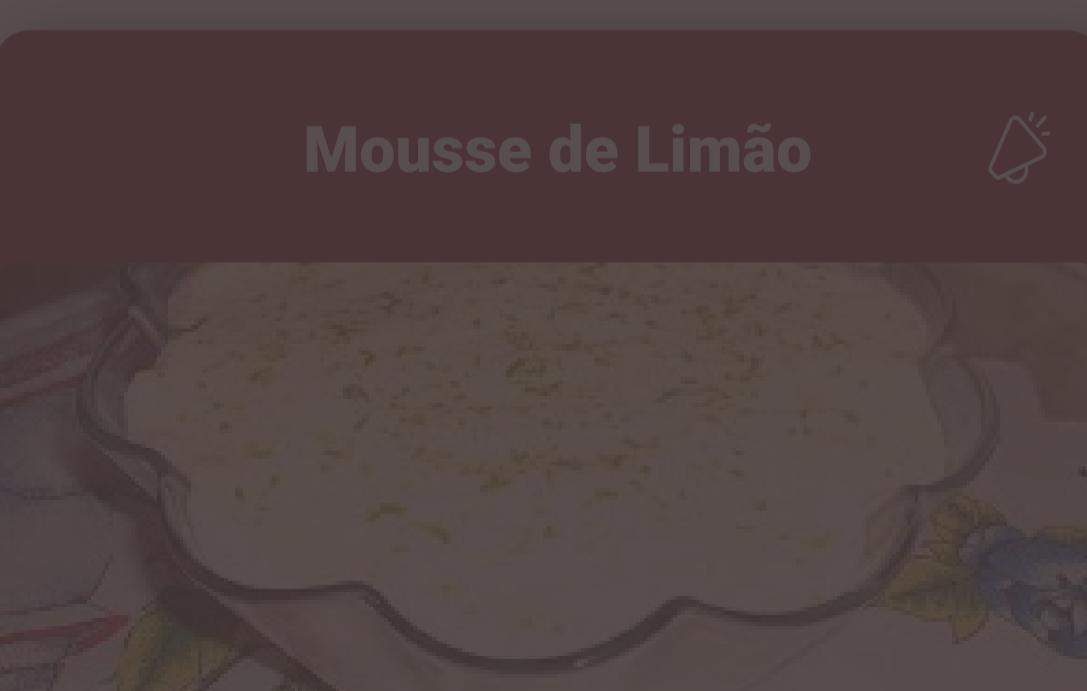
Mousse de Limão

Mousse de Limão

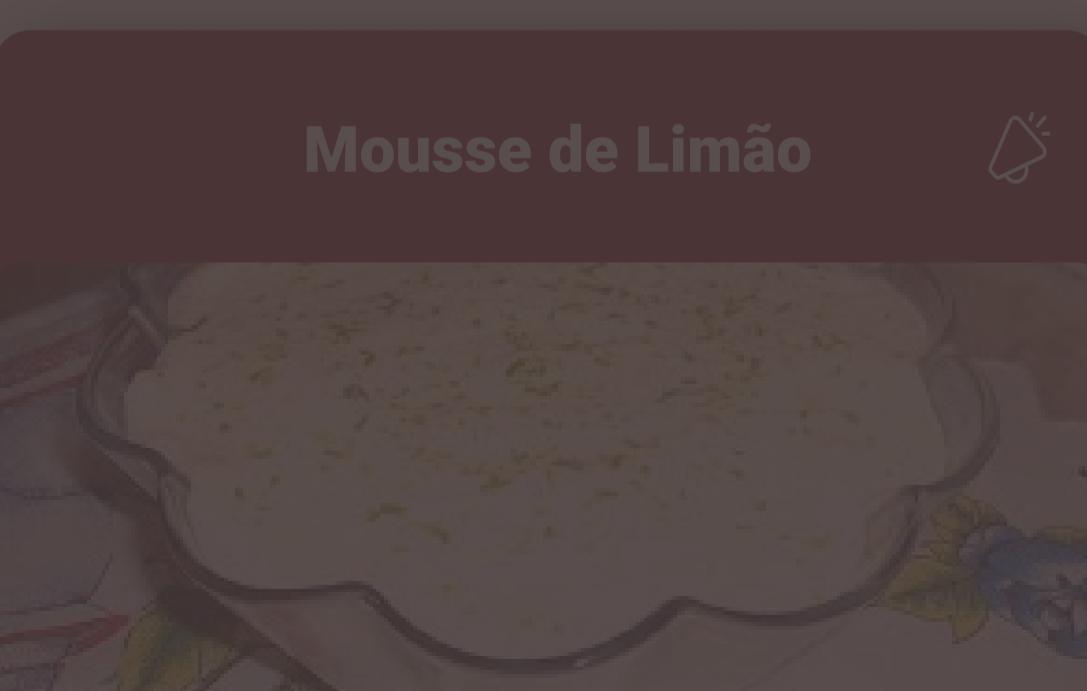
Mousse de Limão



Doce, Sobremesa 10 minutos



Doce, Sobremesa 10 minutos



Doce, Sobremesa 10 minutos

BUCHINHO CHEIO



Nome da receita

Frango Assado

Ingredientes

- 1 kg e 1/2 de frango, cortado em pedaços
- 2 batatas grandes picadas em cubos médios
- Pomarola
- Maionese
- Sazon para aves
- Alho e sal



Alterar foto

Categoria

Salgado, Almoço



Modo de preparo

Tempere os pedaços de frango com alho, sal, sazon para aves.

Coloque 5 colheres de sopa de pomarola no frango, ou se preferir 2 colheres de extrato de tomate.

Coloque em uma assadeira e leve ao forno em temperatura máxima.

Sirva com arroz branco.

Tempo de preparo

60 Minutos

Porções

8 Porções

Colaborador

Fulano

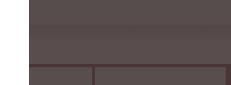
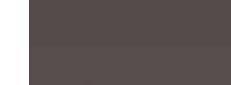
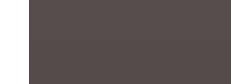
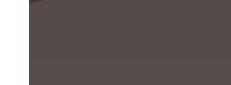
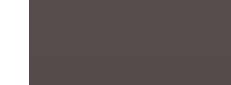
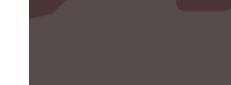
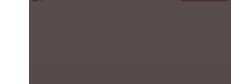
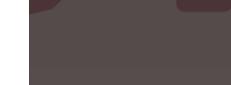
Confirmar



SAIR

editar receita

Ações



2 | 3 >>



Administrador

- Categories
- Colaboradores
- Receitas
- Reportes

SAIR

+ Adicionar categoria

Categorias

Id categoria

Nome da categoria

Ações

Editar categoria



Almoço

Confirmar

6

Salgado



7

Sobremesa



8

Vegano





Administrador

- Categories
- Colaboradores
- Receitas
- Reportes

SAIR

Categorias

+ Adicionar categoria

Id categoria

Nome da categoria

Ações

Adicionar categoria



Confirmar

6

Salgado



7

Sobremesa



8

Vegano



X



Tem certeza que deseja excluir?

Confirmar