

## Manual de Usuario - Dorni-Recetas

En nuestra aplicación contaremos con una pantalla principal, donde el usuario pueda elegir entre añadir receta, actualizar receta, y buscar receta para consultar.

La pantalla principal tendrá este aspecto:



Si pulsamos en añadir receta se nos abrirá un formulario donde podremos añadir la receta de cocina introduciendo como mínimo un ingrediente, un nombre de receta y un método de preparación.

El usuario añadirá los ingredientes rellenando los campos: cantidad(puede estar vacío) y nombre de ingrediente que no puede estar vacío. Después pulsará el botón añadir ingrediente a la receta y se añadirá el ingrediente al jtextarea de ingredientes añadidos.

## Añadir Receta

Nombre de la receta

Quien me la enseñó

Ingredientes

Cantidad

Nombre del ingrediente

Preparación

Elaboraciones

Ingredientes añadidos

En la opción actualizar receta se nos abrirá un buscador de recetas donde buscaremos la receta por su nombre. Podremos seleccionar una y solo una receta para actualizar sus datos, una vez seleccionada la receta se nos abrirá un formulario para actualizar los datos de la receta

### Actualizar Recetas

Busca una receta por su nombre

BUSCAR RECETA

ID receta: 10, Nombre receta: bizcocho, De:

ID receta: 12, Nombre receta: bizcocho de yogur, De: libro de recetas

CONSULTAR RECETA SELECCIONADA

### 12 bizcocho de yogur

NOMBRE RECETA:

INGREDIENTES ACTUALES DE LA RECETA:

QUIEN ME LA ENSE...:

INGREDIENTES: CANTIDAD:

NOMBRE DEL INGREDIENTE:

PREPARACIÓN:

Se pone en un bol los 3 huevos y el azucar y se bate(mejor con varillas electricas).  
Se añade el royal y la ralladura e limón, despues se incorpora el yogur y el aceite.  
Después se añade la harina, mejor tamizandola.  
Quedará una masa esponjosa que se vierte sobre el molde ya preparado, al que se puede añadir dos tiras de papel sulfurizado que sobresalga por los lados(para ayudar a sacarlo)

Se mete en el horno precalentado a 1/2 altura a 180? durante 35' -40'.  
Se vigila que este hecho con una brocheta de madera.

COMENTARIOS:

ELABORACIONES:

AÑADIR ELABORACIÓN:

1 yogur natural  
2 vasito azucar  
1 vasito aceite girasol  
3 vasitos harina tamizada  
3 huevos  
1 sobre levadura royal  
1 limon  
mantequilla  
harina para el molde

AÑADIR COMENTARIO A LOS COMENSALES SELECCIONADOS ABAJO:

AÑADIR COMENSALES:

ID Comensal: 1, Nombre Comensal: jesus y ana  
 ID Comensal: 2, Nombre Comensal: luis y conchita  
 ID Comensal: 3, Nombre Comensal: alex  
 ID Comensal: 4, Nombre Comensal: pepe  
 ID Comensal: 5, Nombre Comensal: pepe

COMENTARIO COMENSALES:

Podremos añadir ingredientes, poner comentarios de los comensales, poner comentario a la receta y añadir elaboraciones necesarias a la receta. También podremos eliminar la receta.

En el buscador de recetas podremos buscar por ingredientes separados por comas o por nombre de la receta pero solo por uno de los dos criterios:

## Buscador de recetas

Busqueda por ingredientes separados por comas

Busqueda por nombre de la receta

BUSCAR

ID receta: 8, Nombre receta: Bizcocho de yogur, De: libro de recetas

CONSULTAR RECETA SELECCIONADA

se nos abrirá una pantalla en la que podremos consultar los datos de la receta e imprimir la receta a un archivo de texto

**Bizcocho de yogur. Identificador receta: 8****Nombre Receta:** Bizcocho de yogur**De:** libro de recetas**Elaboraciones:****Preparación**

Aviso!!!! el vasito de yogur se utiliza para las medidas de los ingredientes.  
Se prepara el molde de cake con mantequilla y despues se espolvorea la harina.  
Se pone en un bol los 3 huevos y el azucar y se bate(mejor con varillas electricas).  
Se añade el royal y la ralladura e limón, despues se incorpora el yogur y el aceite.  
Después se añade la harina, mejor tamizandola.  
Quedará una masa esponjosa que se vierte sobre el molde ya preparado, al que se puede añadir dos tiras de papel sulfurizado que sobresalga por los lados(para ayudar a sacarlo)

Se mete en el horno precalentado a 1/2 altura a 180° durante 35' -40'.  
Se vigila que este hecho con una brocheta de madera.

cantidad	ingrediente
1	yogur natural
2 vasito	azucar
1 vasito	aceite girasol
3 vasitos	harina tamizada
3	huevos
1 sobre	levadura royal
1	limon
	mantequilla
	harina para el molde

**Comentarios:****Comentarios comensales**

IMPRIMIR A ARCHIVO