

Pàgina web de receptes

Procés de treball

Maqueta una pàgina web de receptes de cuina des de el Dreamweaver. Pasos a seguir:

1. Treballa a partir d'una d'aquestes plantilles de Dreamweaver: Nuevo/Tipo de página:html/Diseño:"3 columnas fijas, encabezado y pie" o "2 columnas fijas, barra lateral derecha, encabezado y pie"
2. Substitueix el logo per la imatge header-cooking.jpg (o el que vulguis) i el footer per la imatge footer-cooking.png (segurament l'hauràs de modificar). Elimina el menú que hi ha, i afegeix un menu horitzontal d'Spry a sota del logo, DINTRE també del div.header
3. Elements del menú: INICI - ENTRANTS - PRIMERS (PLATS) - SEGONS (PLATS) - POSTRES - BLOG - CONTACTE
4. Crea els arxius de continguts. Com a mínim, un per cada secció. Amb php, crida, des de els elements del menú, els arxius que has creat, perquè es carreguin a <div.content>.
5. Depenent de la secció, els elements del menú també haurien de carregar altres <divs> amb continguts addicionals. Aquests divs, crea'ls dintre de <div.sidebar1> o <div.sidebar2>
Als <divs> amb ? que apareixen al layout, pots carregar qualsevol contingut que trobis interessant per temàtica de la pàgina.
6. Mou totes les regles d'estil a un arxiu css independent. Després, modifica i afegeix regles d'estil perquè l'estructura s'assembli a l'esbos que hi ha a continuació.

Font de la web: Arial regular, tialic, bold i bold italic

On podeu trobar continguts (text i imatges):

Receptes: <http://www.receptes.cat/>

<http://www.cuina.cat/>

Flashos: <http://www.cuina.cat/>

Banner: banner1.png, banner2.png, banner3.png, banner4.png i banner5.png
Ha de ser una animació amb totes les imatges. Probablement amb javascript.

Núvol d'etiquetes. El pots crear des de aquí, només escrivint les paraules que vols: http://www.tocloud.com/javascript_cloud_generator.html

Nota: A la mateixa pàgina pots trobar eines javascript per insertar un núvol d'etiquetes que s'actualitza dinàmicament

#98241c

#7d0c10

[Inici](#) [Entrants](#) [Primers](#) [Segons](#) [Postres](#) [Blog](#) [Contacte](#)

30px

16px

#b1c83c

#114544

#365c5c

??????????????



Crema de pastanaga

Ingredients

6 pastanagues.
2 patates.
1 porro.
Sal.
Pebre.
Oli.

2 racions

Utensilis

Minipimer

Elaboració

Pelem i tallem a trossets les pastanagues i les patates. Netegem el porro i el tallem també a rodanxes.
En una cassola, posem un rajolí d'oli i afegim les verdures. Deixem que es daurin uns minuts i ho cobrim d'aigua.
Afegim sal i pebre al gust. Passats uns 30 minuts, ho triturem amb la minipimer.
Per decorar podem posar uns trossets de pastanaga.

30 min.



10px

Flashos

02/06/2014
Bouquet d'Alella estrena un punt de burricleta per a activitats d'entourisme per la DO Alella

28/05/2014
Dues medalles per a Albet i Noya als Decanter World Wine Awards

28/05/2014
El Govern oficialitza el suport a la candidatura Cuina Catalana Patrimoni de la Humanitat

26/05/2014
El grup català Monibèric, especialitzat en pernills i embotits, adquireix Artesania Ibèrica

26/05/2014
El celler Vallformosa convoca el 6è sopar solidari per la lluita contra el càncer per al 27 de juny

#1c7772

#3eacaa

#114544

18px

Flashos

14px

10px

??????????????



#e0d0a4

#29110c

#efbb0f

#29110c

porro patates
cassola verdures
oli pastanagues
salmò decorar minipimer
tomàquet forn postres
marinat espècies
mel i mató

Núvol d'etiquetes

#573447

#cc7aa6

Receptes populars

Puré de verdures
Crema de pastanaga
Pa de pessic de iogurt
Palmeres
Risotto amb xampinyons
Patates amb rovellons
Crema de porros
Bunyols de bacallà
Llibrets de llom i pernil
Bacallà amb salsa verda

Veure totes les receptes...

Llista de receptes populars

#ec7a69



Banner

#29110c

