

MÓDULO

PROGRAMAÇÃO WEB HTML/CSS

EXERCÍCIO

criação de uma página web – receita
enunciado

ENUNCIADO

Com este exercício, pretende-se que crie uma página web usando os conceitos lecionados na unidade didática "Elementos HTML", recorrendo, também, aos conteúdos das unidades anteriores.

Deve criar um documento HTML que tenha uma aparência final similar à que se apresenta abaixo.

Receita de Bacalhau à Brás



Um pouco de história...

Bacalhau à Brás (ou também Bacalhau à Brata) é um típico prato português de bacalhau. Sendo um dos pratos mais populares confeccionados com este peixe, consiste em bacalhau desfiado, batata palha fina, cebola fina às rodélas finas, ovo mexido, azeitonas e salsa picada. É muito comumizado em Portugal e também no México. O excelente sabor depende da relação dos componentes da receita, principalmente a quantidade de cebola em relação ao bacalhau e o azeite usado para efetuar este prato. A receita foi criada por um sobranceiro do Bairro Alto, em Lisboa, de nome Brás (ou Brax, como era a sua escrita na época).

fonte: [Wikipedia](#)

Receita:

Características da receita			
Dificuldade	Custo	Tempo	Doses
Fácil	Baixo	40 minutos	4 pessoas

Ingredientes:

- 400 g de batata palha
- 6 Ovos
- 500 g de bacalhau desfiado
- 2 cebolas
- 3 dentes de alho
- Salsa q.b.
- 1 litro
- 0,5 dl de azeite
- Sal e pimenta q.b.
- Azeitonas q.b.

Modo de preparação:

1. Desmolhe o bacalhau de um dia para o outro.
2. Descaique e lave as cebolas e corte-as em tiras finas.
3. Descaique e lave os dentes de alho, picque-os finamente.
4. Bata os ovos com o leite.
5. Num tacho aqueça o azeite, junte as cebolas e os dentes de alho.
6. Deixa refogar até que fique douradinho.
7. Junte depois o bacalhau e deixa cozinhar mais um pouco até que fique com o aspeto de cozinhado.
8. Junte depois as batatas, ovo cozido e coque com os ovos.
9. Deixa cozinhar, mexendo sempre.
10. Retira do lume e mistiga os temperos.
11. Polvilhe com salsa picada e as azeitonas.
12. Decore a gosto e sirva.

Numa escala de 1 a 10 como avalia esta receita?

Gostou desta receita? Deixe o seu e-mail para receber a nossa newsletter.

Introduza o seu e-mail:

Visualização página web.

Para a resolução deste exercício, deve ter em consideração o seguinte:

- Definir o tipo de documento.
- Definir o documento HTML e o atributo lang. Não esquecer de marcar o início e o fim do documento HTML .
- Incluir, no cabeçalho, o título da página, meta tag com informação do conteúdo da página (utf-8) e meta tags com descrição e autor da página web.
 - Título: "Receita de Bacalhau à Brás".
 - Descrição: "Receita de Bacalhau à Brás".
 - Autor: Nome do formando.
- Incluir no corpo da página – conteúdo da página web:

Receita de Bacalhau à Brás



- Iniciar com título h1 de cor #5882FA e texto "Receita de Bacalhau à Brás".
- A imagem escolhida fica ao seu critério, sendo que terá de ter 400px de largura.
- Colocar linhas horizontais onde considerar pertinente.

Um pouco de história...

Bacalhau à Brás (ou também Bacalhau à Braz) é um típico prato português de bacalhau. Sendo um dos pratos mais populares confeccionados com este peixe, consiste em bacalhau desfiado, batata palha frita, cebola frita às rodelas finas, ovo mexido, azeitonas e salsa picada. É muito consumido em Portugal e também em Macau. O excelente sabor depende da relação dos componentes da receita, principalmente a quantidade de cebola em relação ao bacalhau e o azeite usado para efetuar este prato. A receita foi criada por um taberneiro do Bairro Alto, em Lisboa, de nome Brás (ou Braz, como era uso escrever nessa época)

fonte: [Wikipedia](#)

- O título "Um pouco de história..." do tipo 2.
- Texto a incluir, definido como parágrafo e respeitando as quebras de linha.

"Bacalhau à Brás (ou também Bacalhau à Braz) é um típico prato português de bacalhau.

Sendo um dos pratos mais populares confeccionados com este peixe, consiste em bacalhau desfiado, batata palha frita, cebola frita às rodelas finas, ovo mexido, azeitonas e salsa picada.

É muito consumido em Portugal e também em Macau. O excelente sabor depende da relação dos componentes da receita, principalmente a quantidade de cebola em relação ao bacalhau e o azeite usado para efetuar este prato.

A receita foi criada por um taberneiro do Bairro Alto, em Lisboa, de nome Brás (ou Braz, como era uso escrever nessa época)."

- Na "fonte" deverá respeitar os itálicos.
- O link na palavra "Wikipedia" redireciona para:
 - https://pt.wikipedia.org/wiki/Bacalhau_%C3%A0_Br%C3%A1s

Receita:

Características da receita			
Dificuldade	Custo	Tempo	Doses
Fácil	Baixo	40 minutos	4 pessoas

- O texto "Receita:" é do tipo h2.
- A tabela tem border 1 e cellpadding de 10px.
- As cores usadas na tabela são: #819FF7 na primeira linha, #81F7D8 na segunda linha e branco na terceira linha.

Ingredientes:

- 400 g de batata palha
- 6 Ovos
- 500 g de bacalhau desfiado
- 2 cebolas
- 3 dentes de alho
- Salsa q.b.
- 1 dl
- 0,5 dl de azeite
- Sal e pimenta q.b.
- Azeitonas q.b.

- O texto “Ingredientes:” é do tipo h2.
- A lista de ingredientes é uma lista não ordenada.
- As cores usadas na tabela são: #819FF7 na primeira linha, #81F7D8 na segunda linha e branco na terceira linha.

Modo de preparação:

1. Demolhe o bacalhau de um dia para o outro.
2. Descasque e lave as cebolas e corte-as as cebolas em meias luas finas.
3. Descasque e lave os dentes de alho. pique-os finamente.
4. Bata os ovos com o leite.
5. Num tacho aqueça o azeite. junte as cebolas e os dentes de alho.
6. Deixe refogar até que fique douradinho.
7. Junte depois o bacalhau e deixe cozinhar mais um pouco até que fique com o aspecto de cozinhado.
8. Junte depois as batatas, envolva e regue com os ovos
9. Deixe cozinhar, mexendo sempre.
10. Retire do lume e rectifique os temperos.
11. Polvilhe com salsa picada e as azeitonas.
12. Decore a gosto e sirva.

- O texto “Modo de preparação:” é do tipo h2.
- Incluir linhas horizontais onde considerar pertinente.
- O modo de preparação é uma lista ordenada, cujos itens são:
 - (a) Demolhe o bacalhau de um dia para o outro.
 - (b) Descasque e lave as cebolas e corte-as as cebolas em meias luas finas.
 - (c) Descasque e lave os dentes de alho. pique-os finamente.
 - (d) Bata os ovos com o leite.
 - (e) Num tacho aqueça o azeite. junte as cebolas e os dentes de alho.
 - (f) Deixe refogar até que fique douradinho.
 - (g) Junte depois o bacalhau e deixe cozinhar mais um pouco até que fique com o aspeto de cozinhado.
 - (h) Junte depois as batatas, envolva e regue com os ovos
 - (i) Deixe cozinhar, mexendo sempre.
 - (j) Retire do lume e retifique os temperos.
 - (k) Polvilhe com salsa picada e as azeitonas.
 - (l) Decore a gosto e sirva.

Numa escala de 1 a 10 como avalia esta receita?

- Incluir linhas horizontais onde considerar pertinente.
- Este conteúdo é um formulário em que é possível atribuir um valor entre 0 e 10 e tem um botão "Submit".

Gostou desta receita? Deixe o seu e-mail para receber a nossa newsletter.
Introduza o seu e-mail

- O texto "Gostou desta receita? Deixe o seu e-mail para receber a nossa newsletter." é do tipo h3.
- Este conteúdo é um formulário onde será possível introduzir um e-mail e submetê-lo através de um botão "Submit".