

MÓDULO

PROGRAMAÇÃO WEB HTML/CSS

EXERCÍCIO

TESTE E VALIDAÇÃO DE UMA PÁGINA WEB
ENUNCIADO

ENUNCIADO

Neste exercício prático deverá proceder ao teste e validação de uma página web, cujo código HTML se encontra abaixo, e a sua posterior correção:

```
<!DOCTYPE html>

<html lang="pt">

<head>

<head>

  <title>Receita Bacalhau à Brás </title>

  <meta charset="UTF-8">

  <meta name="description" content="Receita de Bacalhau à Brás">

  <meta name="author" content="Sara Granja">

</head>

<body>

<h1 style="color:#5882FA;"> Receita de Bacalhau à Brás </h1>

 <br>
```

```
<hr>
```

```
<h2> Um pouco de história... </h1>
```

```
<p> Bacalhau à Brás (ou também Bacalhau à Braz) é um típico prato português de bacalhau. <br>
```

```
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.<br>
```

```
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.<br>
```

```
A receita foi criada por um taberneiro do Bairro Alto, em Lisboa, de nome Brás (ou Braz, como era uso escrever nessa época) <br> <p>
```

```
<p> <i>fonte:</i> <a href="https://pt.wikipedia.org/wiki/Bacalhau_%C3%A0_Br%C3%A1s">Wikipedia </a> <p>
```

```
<h2> Receita: </h2>
```

```
<table border="1" cellpadding="10px" >
```

```
<th colspan="4" bgcolor="#819FF7"> Características da receita </th>
```

```
<tr>
```

```
<td bgcolor="#81F7D8">Dificuldade</td>
```

```
<td bgcolor="#81F7D8">Custo</td>
```

```
<td bgcolor="#81F7D8">Tempo</td>
```

```
<td bgcolor="#81F7D8">Doses</td>
```

```
</tr>
```

```
<tr>
```

```
<td >Fácil</td>
```

```
<td>Baixo</td>
```

```
<td>40 minutos</td>
```

```
<td>4 pessoas</td>
```

```
</tr>
```

```
</table>
```

```
<h2> Ingredientes: </h2>
```

```
<ul>
```

```
<li>400 g de batata palha</li>
```

```
<li>6 Ovos</li>
```

```
<li>500 g de bacalhau desfiado</li>
```

```
<li>2 cebolas</li>
```

```
<li>3 dentes de alho</li>
```

```
<li>Salsa q.b.</li>
```

```
<li>1 dl </li>
```

```
<li>0,5 dl de azeite</li>
```

```
<li>Sal e pimenta q.b.</li>
```

```
<li>Azeitonas q.b.</li>
```

```
</ul>
```

```
<h2> Modo de preparação: </h2>
```

```
<ol>
```

```
<li>Demolhe o bacalhau de um dia para o outro.</li>
```

```
<li>Descasque e lave as cebolas e corte-as as cebolas em meias luas
finas.</li>

<li>Descasque e lave os dentes de alho. pique-os finamente.</li>

<li>Bata os ovos com o leite.</li>

<li>Num tacho aqueça o azeite. junte as cebolas e os dentes de
alho.</li>

<li>Deixe refogar até que fique douradinho.</li>

<li>Junte depois o bacalhau e deixe cozinhar mais um pouco até que
fique com o aspeto de cozinhado.</li>

<li>Junte depois as batatas, envolva e regue com os ovos</li>

<li>Deixe cozinhar, mexendo sempre.</li>

<li>Retire do lume e retifique os temperos.</li>

<li>Polvilhe com salsa picada e as azeitonas.</li>

<li>Decore a gosto e sirva.</li>

</ol>

<hr>

<form>

  <label for="vol">Numa escala de 1 a 10 como avalia esta receita?
</label>

  <input type="range" id="vol" name="vol" min="0" max="10">

  <input type="submit">

</form>

<hr>

<h3>Gostou desta receita? Deixe o seu e-mail para receber a nossa
newsletter.</h3>
```

```
<form>
  <label for="email">Introduza o seu e-mail</label>
  <input type="email" id="email" name="email">
  <input type="submit">
</form>
</body>
</html>
```