

# Recept-Tár

Étel Recept Nyilvántartó Program

V2.0.0.0

Bemutató Verzió

Felhasználói Kézikönyv

Készítette: Szűcs Zoltán.

2536 Nyergesújfalu, Pala u. 7.

Tel \ Fax: 33-355-712.

Mobil: 30-529-12-87.

E-mail: [info@szis.hu](mailto:info@szis.hu)

Internet: [www.szis.hu](http://www.szis.hu)

Skype: szucsz.szis

## Tartalomjegyzék

Néhány szóban a programról.....	4
Néhány szóban a programról.....	4
A program működése és funkciói.....	5
Étel receptek felvétele .....	6
Étel receptek módosítása .....	7
Étel receptek törlése .....	8
Étel receptek keresése .....	9
Étel receptek szűrése .....	10
Étel receptek nyomtatása.....	11
Törlés véglegesítés .....	12
Törlés visszaállítás .....	13
Adatállományok újraindexelése .....	14
Információk az adatállományokról.....	15
Étel receptek megoszlása étel típusa szerint .....	16
Étel receptek megoszlása jellemző hozzávaló szerint.....	17
Mentés készítése az adatállományokról .....	18
Mentett adatállományok visszaállítása.....	19
Mentési napló megtekintése .....	20
Segítség – Program használatának leírása.....	21
Frissítés.....	22
Névjegy – Program bemutatkozása.....	23

## Néhány szóban a programról

A program segítségével a mindennapokban használt ételreceptjeink tárolhatók el visszakereshető, szűrhető és nyomtatható formában.

Az adattárolás jól felépített, esztétikus és logikus formában történik. Megadhatók az ételek általános adatai, hozzávalóik adatai és az elkészítésük leírása. Minden egyes hozzávalóhoz szöveges megjegyzés fűzhető.

Az adatállományokról nagyon egyszerűen biztonsági mentés készíthető (egy ZIP tömörítvény állományba), melyet akár jelszóval is lehet védeni. A mentett adatok szintén nagyon egyszerűen visszaállíthatók. Az elvégzett mentési műveletekről napló készül, ez megjeleníthető.

A program kezelése egyszerű, nem igényel számítástechnikai szakképzettséget. Minden elemhez segítő címke van társítva és az állapotsorban is az elemre vonatkozó információk jelennek meg.

A menüsor alatt egy kattintással elérhető a program minden egyes gyakran használt funkciója.

A menüben azok a funkciók találhatóak meg, melyek a karbantartáshoz, statisztikai információkhoz kellenek.

Ebben a bemutató verzióban minden funkció teljes értékűen működik, a korlátot csak a maximum 20 tárolható ételrecept jelenti.

**Amennyiben a program elnyerte tetszését kérem, rendelje meg a teljes értékű verziót, melyben semmilyen korlátozás sincs, 100 halétel receptje pedig előre berögzítésre került.**

## A program működése és funkciói

A program gyakran használt funkciói (Adat felvétel – módosítás – törlés, keresés, nyomtatás és szűrés) egy egérgattintással elérhetők a menüsor alatti eszköztáron.

A menüből azok a funkciók hívhatók meg, melyek az összes adat karbantartására, statisztikájára valamint a program működésére vannak hatással.

A menüsor és eszköztár alatt megtalálhatók az étel receptek táblázatos formában és a leírásaik.

Név	Étel típus	Jellemző hozzávaló
Afrikai harcsa fehérborban	Halétel	Afrikai harcsa
Almás sügér	Halétel	Sügér
Amurpaprikás bográcsban	Halétel	Amur
Angolna édesköménymártásban	Halétel	Angolna
Balin aprópecsenye	Halétel	Balin

Név	Mennyiség	Mennyiség
Brandy	0,5	dl
Fokhagyma	2	gerezd
Gomba	12	dkg
Harcsafilé	70	dkg
Liszt	5	dkg
Őrölt bors	0	izlés szer.
Petrezselym zöldje	1	csomag

**Elkészítés**

A halfiléket szeletekre vágjuk, sózzuk, félretesszük, hogy a só átjárja. A vöröshagymát és a petrezselymet finomra vágjuk, a gombát leereszljük, a fokhagymát szétduzzuk. A vajat a liszt felével összegyúrjuk és hűtőbe tesszük. A halszeleteket lisztbe mártjuk, mindkét oldalát a felhevített zsírban elősütjük, lapos tűzálló tábla vagy tepsibe tesszük.

A sütőzsírban a hagymát üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a gombát, a petrezselymet, a fokhagymát, sózzuk, borsozzuk, felöntjük a borral és a brandyval. Kiforraljuk, az elősütött halszeletekre öntjük, és lefedve sütőben készre sütjük. A szeleteket óvatosan kivesszük a pároló fűszerekből, tábla helyezzük és melegen tartjuk. A levet a vajas lisztel besűrítjük (a forró lébe apró golyókat formázva lassan adagoljuk), közben állandóan keverjük. A besűrített mártással a szeleteket bevonjuk, párolt rizst vagy bármilyen párolt zöldséget adhatunk hozzá.

1. ábra - Program használata

## Étel receptek felvétele

Az eljárás a „Felvétel” nyomógombra klikkelve hívható meg. Segítségével tárolhatók el az adatok az adatállományokban.

**Ételek felvétele:**

Tárol Elvet Tárolt ételek száma 10 Befejezés

Név: Túrófelfúj Étel típus: Sütemény Jellemző hozzávaló: Tehéntúró Elk.-i idő: 60 Nehézség: 3 Energia tart.:

Hozzávaló neve: I iszt Mennyiség: 000,0 Menny. egység: evőkanál Egyéb:

Hozzávalók

Név	Menny.	Menny. egység	Egyéb
Cukor	15	dkg	
Félzsíros tehéntúró	25	dkg	
Mazsola	10	dkg	
Narancs	1	darab	

Elkészítés

A tehéntúróat áttörjük, a mazsolát megmossuk, szárát leszedjük. A narancsot meghámozzuk, sárga héjából egy keveset lereszelünk, a gyümölcsöt kockákra vágjuk. A tojásokat szétválasztjuk

2. ábra - Étel recept adatok felvétele

Értelemszerűen meg kell adni az adatokat, a név és az étel típusa kötelezően megadandó. A hozzávalókat soronként lehet megadni, majd a lefelé mutató kéz segítségével tárolhatók. Hozzávalót törölni a táblázaton jobb egérgombbal klikkelve lehet. Az elkészítés mezőben szövegesen le kell írni az elkészítés műveleteit.

A „Tárol” gombbal lehet az adatokat az adatállományokba rögzíteni, az „Elvet” gomb hatására törlődnek az eddig megadott adatok, új receptet lehet felvenni.

## Étel receptek módosítása

A funkció a „Módosítás” nyomógombra klikkelve hívható meg. Segítségével a már tárolt adatok módosíthatók szükség szerint.

**Étel módosítása:**

Módosít Elvet N Tárolt ételek száma 10 Befejezés

Név: Citromos mandulás hal Étel típus: Halétel Jellemző hozzávaló: Ponty Elk.-i idő: 60 Nehézség: 3 Energia tart.: 0

Hozzávaló neve: Mennyiség: Menny. egység: Egyéb:

Hozzávalók:

Név	Menny.	Menny. egység	Egyéb
Citrom	1	darab	
Halfilé	8	szelet	lehet más hal is
Liszt	0	szüks. szer.	
Olaj	0	szüks. szer.	

Elkészítés:

A megmosott halat kicsit leszárítjuk, kissé besózzuk és álmi hagyjuk. Utána darált mandulával elkevert lisztben meghempergetjük. A felesleges lisztet lerázzuk róla és kevés olajon szép pirosra sütjük. Ezután egymás mellé tesszük egy kivajazott tepsibe. Mindegyik filére teszünk egy kis darab vaját és elosztjuk rajta a szeletelt, kissé megpirított mandulát, meglocsojuk citromlével és 180 fokon megsütjük vagy akár grillezhetjük is.

3. ábra - Étel recept adatok módosítása

A változtatások elvégzése után a „Módosít” gombbal lehet a recept változásait tárolni, vagy az „Elvet” gombbal a módosítások visszavonásra kerülnek, minden adatmező az eredeti értéket veszi fel.

Az étel nevét az „N” jelű segédgombbal lehet módosítani.

## Étel receptek törlése

A művelet a „Törlés” nyomógomb által hívható meg. Segítségével a már tárolt adatok törölhetők. A törlés nem végleges, a későbbiekben visszaállítható vagy végérvényesíthető.

**Étel törlése:**

Törlés

Tárolt ételek száma: 10

Befejezés

Név	Étel típus	Jellemző hozzávaló	Elk. idő	Nehézség	Energia tart.
Csukagombóc	Halétel	Csuka	70	2	0

Hozzávalók

Név	Menny.	Menny. egység	Egyéb
Filézett csuka	40	dkg	
Őrölt bors	0	izlés szer.	
Só	0	izlés szer.	
Tej	1	dl	

Elkészítés

A filézett csukát ledaráljuk, porcelán- vagy üvegtálban összegyűrjük a tejszelettel, jól kinyomkodott zsemelével, két tojással, diónyi vajjal, sóval, őrölt borssal. Hűtőben legalább 1 órát pihentetjük. Púpozott evőkanálnyi adagokból gombócokat vagy henger alakú rudacskákat formálunk, bőséges, lobogó, sós vízben kifőzzük. Egyszerre csak 4 - 5 gombócot meitsünk a vízbe, hogy össze ne ragadjanak. Ha a gombócok feljöttek a víz tetejére, szűrőkanállal szedjük ki, lecsöpögtetjük, és kivajazott tűzálló tálba rakjuk. Amíg az újabb adag kifő, melegen tartjuk. Végül megszórjuk apró vajdarabokkal, és 10 percre forró sütőbe tesszük. Kínálhatjuk mártással.

4. ábra - Étel recept adatok törlése

Az ablakban megjelennek a recept adatai, melyek itt nem módosíthatók. A „Törlés” gomb törli a megjelenített adatsorok köréből az étel adatait.

A törölt adatok az adatbázis karbantartás menüben visszaállíthatók, vagy véglegesen eltávolíthatók az adatbázisból.



## Étel receptek keresése

A receptek között keresni a nevük alapján lehet a „K” jelű segédgomb által hívott eljárással.

Név	Étel típus	Jellemző hozzávaló
Bundás menyhal	Halétel	Menyhal
Citromos mandulás hal	Halétel	Ponty
▶ Csomagolt sült halfilé	Halétel	Dévérkeszeg
Csuka tormásan	Halétel	Csuka
Csukagombóc	Halétel	Csuka

Étel keresése:

Tárolt ételek száma: 10

Befejezés

Név: Csomag

Elkészítési idő	Nehézség	Energia tart.
60	3	0

Elkészítés

A halfilét vékony szeletekre vágjuk, megszórjuk a fűszerkeverékkel. Duplán hajtott alufóliát vékonyan megkenünk vajjal, ráteszünk egy-egy halszeletet. Egyenletesen szétosztva ráhalmozzuk a szeletelt gombát, paradicsomot, hagymát, 1-2 paprikakarikát. Megszórjuk kakukkfűvel,

5. ábra - Étel recept adatok keresése

A keresett recept nevét gépelve a rekordmutató automatikusan a hozzá legközelebb eső adatrekordra áll rá. Amennyiben nincs a megadott néven étel recept, úgy a rekordmutató marad a megadotthoz legközelebb eső ételrecept adatsorán.

## Étel receptek szűrése

A megjelenítendő ételreceptek körét a jellemző hozzávaló és az étel típusa szerint lehet szűrni.



6. ábra - Étel recept adatok szűrése

A jelölő négyzetben kell megjelölni, hogy melyik feltételt kívánjuk alkalmazni. Mindkettő esetén azok az adatrekordok jelennek meg, melyek mindkét feltételnek együttesen megfelelnek. Meg kell adni a kívánt relációt és a hozzá tartozó értéket. A „Bekapcsolva” jelölés választása esetén a szűrési feltétel bekapcsolásra kerül, csak azok az adatsorok jelennek meg, melyek a feltételnek eleget tesznek. A „Kikapcsolva” jelölés választása esetén a már beállított feltétel törlődik, újra megjelenik az összes adatrekord.

## Étel receptek nyomtatása

Egy étel elkészítéséhez való receptjét az „N” jelű segédgombbal hívott riporttal lehet kinyomtatni.

**Almás sügér**  
*/Tárolt Étel Adatai/*

**Név: Almás sügér**

Jellemző hozzávaló: Sügér

Elkészítési idő [perc]: 60                      Nehézségi fok: 3

**Hozzávalók - 10** -----

Név	Menny.	Menny. egys.
Alma	3	darab
Bors	0	izlés szer.
Citromlé	0	izlés szer.
Liszt	3	evőkanál
Olaj	1	evőkanál
Őrölt fahéj	0	izlés szer.
Só	0	izlés szer.
Sügérfilé	60	dkg
Vaj	3	dkg
Zöldség	1	darab

**Elkészítés:**

Az almákat kimagozzuk, felszeleteljük, majd 2 dkg megolvasztott vajbar fahéjjal ízesítjük. A halat besózzuk, beborsozzuk, majd a lisztbe forgatju

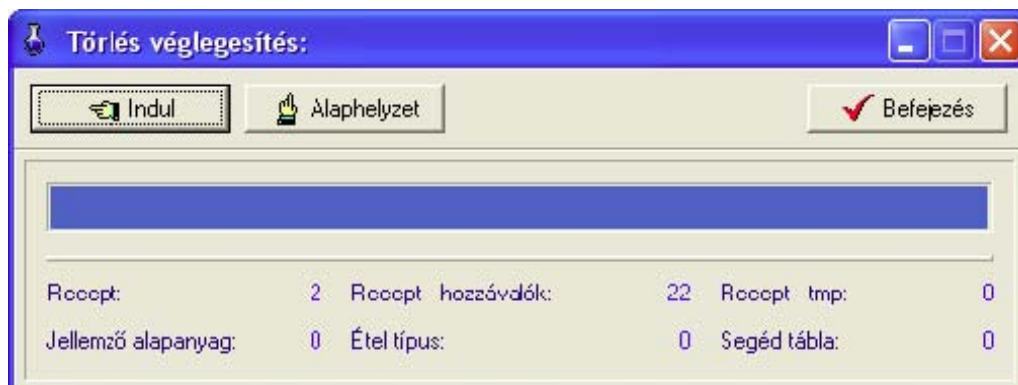
7. ábra - Étel recept adatok nyomtatása

A megjelenő riportban lehet megtekinteni a nyomtatási képet. Itt van lehetőség a nyomtató beállítására, ill. a nyomtató ikonra kattintva a tényleges papíron történő kinyomtatásra.

## Törlés véglegesítés

Ezzel az eljárással lehet a korábban törölt adatrekordokat véglegesen eltávolítani az adatállományokból

Elérhető: Főmenü ► Adatbázis karbantartás ► Törlés véglegesítés.



8. ábra - Törlés véglegesítés

Ezt az eljárást időnként célszerű lefuttatni, mert amennyiben van korábban törölt adatrekord, amire már nincs szükség, azt törli az adatállományokból, ezzel is csökkentve azok fizikai méretét a meghajtón.

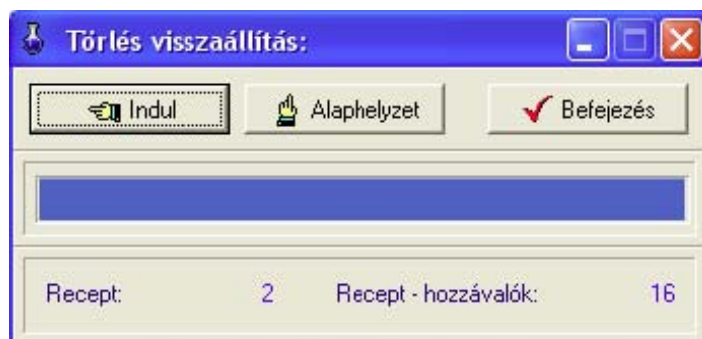
Az „Indul” gombbal hajtódik végre a művelet állapotáról a folyamatjelző sáv ad információt.

Az eljárás végeztével kijelzésre kerül, hogy melyik adattárból hány rekord lett végleges eltávolítva.

## Törlés visszaállítás

Ezzel a funkcióval a korábban törölt adatrekordokat lehet visszaállítani az adatállományokban, ezzel ugyanúgy megtekinthetők lesznek, mint törlés előtt. Véletlen törlés esetén is visszaállíthatók az adatok.

Elérhető: Főmenü ► Adatbázis karbantartás ► Törlés visszaállítás.



9. ábra - Törlés visszaállítás

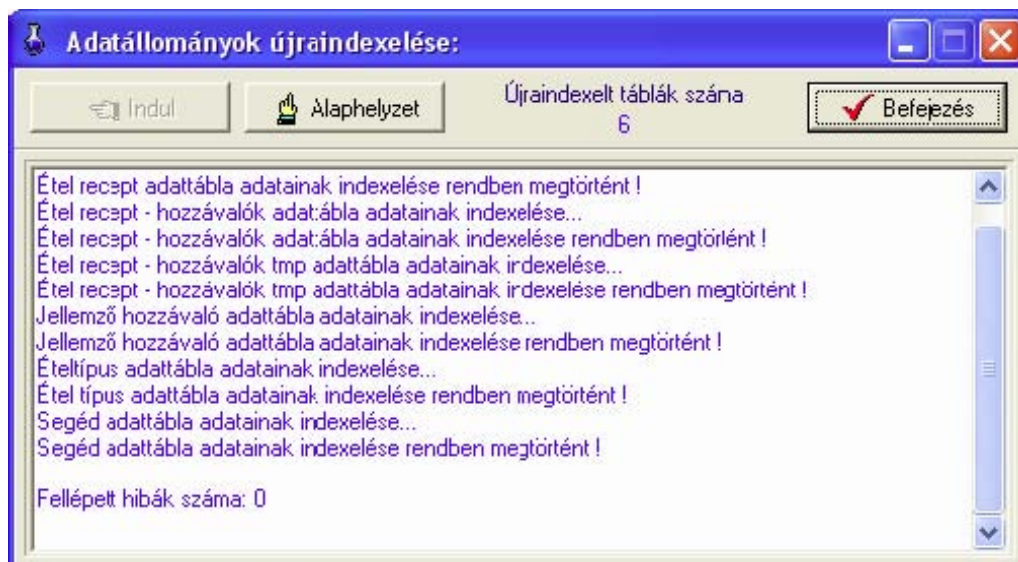
Az „Indul” gombbal hajtódik végre a művelet állapotáról a folyamatjelző sáv ad információt.

Az eljárás végeztével kijelzésre kerül, hogy hány törölt recept és recept hozzávaló adatrekord lett visszaállítva.

## Adatállományok újraindexelése

Ezzel a művelettel az adatállományok logikai kapcsolati hibáit lehet orvosolni, ezért célszerű időnként lefuttatni.

Elérhető: Főmenü ► Adatbázis karbantartás ► Újraindexelés.



10. ábra - Adatállományok újraindexelése

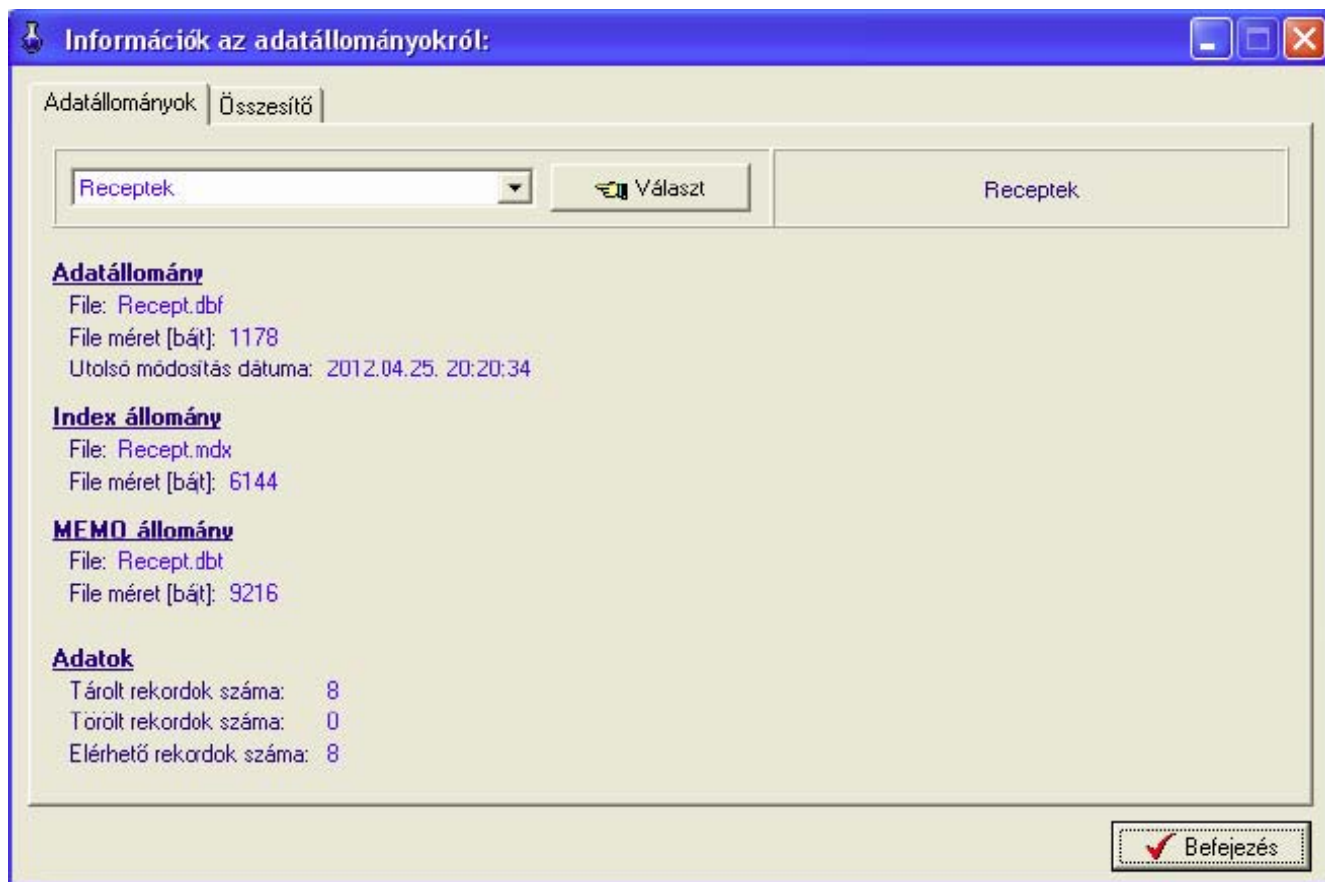
Az „Indul” gombbal hajtódik végre a művelet állapotáról a szöveges mezőben kapunk információt.

Az eljárás végeztével kijelzésre kerül, hogy hány hiba lépett fel a művelet során.

## Információk az adatállományokról

Ezzel az eljárással információt kaphatunk az adatállományok méretéről és a bennük tárolt adatrekordok számáról.

Elérhető: Főmenü ► Statisztika ► Adatállományok.



11. ábra - információk az adatállományokról

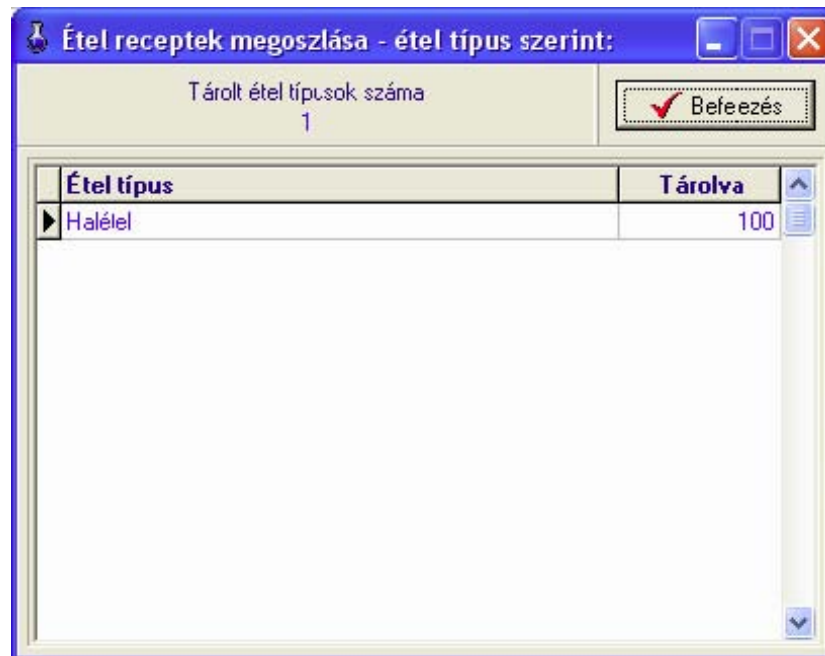
Az adatállományok lapon kiválasztható, hogy mely adatállományról kérünk információt. Megjeleníti a fájlok fizikai méretét, a tárolt és a törölt rekordok számát.

Az összesítő lapon az összes adatállomány együttes információi jeleníthetők meg.

## Étel receptek megoszlása étel típusa szerint

Itt kimutatást készít a program, hogy milyen étel típushoz hány ételrecept adatai vannak eltárolva.

Elérhető: Főmenü ► Statisztika ► Ételek ► Ételtípusok.



The screenshot shows a software window with the title "Étel receptek megoszlása - étel típus szerint:". The window contains a table with two columns: "Étel típus" and "Tárolva". The table has one row with the value "Halélel" in the first column and "100" in the second column. Above the table, there is a label "Tárolt étel típusok száma" with the value "1" below it. To the right of this label is a button with a checkmark and the text "Befejezés".

Étel típus	Tárolva
▶ Halélel	100

12. ábra - Ételtípusok megoszlása étel típus szerint



## Étel receptek megoszlása jellemző hozzávaló szerint

Ez a kimutatás azt mutatja meg, hogy a tárolt ételrecept adatok milyen arányban oszlanak meg a jellemző hozzávaló szerint.

Elérhető: Főmenü ► Statisztika ► Ételek ► Jellemző hozzávaló.



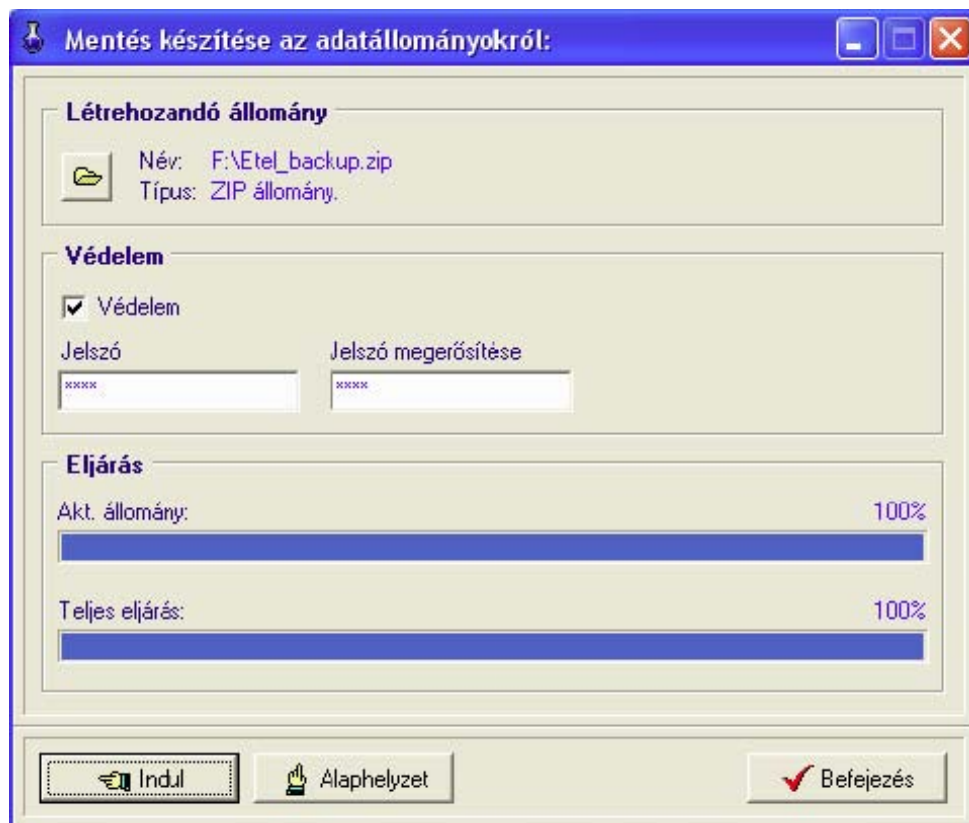
Jellemző hozzávaló	Tárolva
► Afrikai harcsa	2
Amur	4
Angolna	3
Balin	2
Csuka	9
Dévérkeszeg	8
Fehér busa	3
Fogas süllő	5
Hal	1
Harcsa	8
Karikakeszeg	2
Kecsege	2

13. ábra - Étel receptek megoszlása jellemző hozzávaló szerint

## Mentés készítése az adatállományokról

Ezzel az eljárással az adatállományokról tetszőleges helyre biztonsági mentés készíthető, mely egy darab ZIP fájlban van, melyet akár jelszóval is lehet védeni.

Elérhető: Főmenü ► Archiválás ► Mentés készítése.



14. ábra - Mentés készítése az adatállományokról

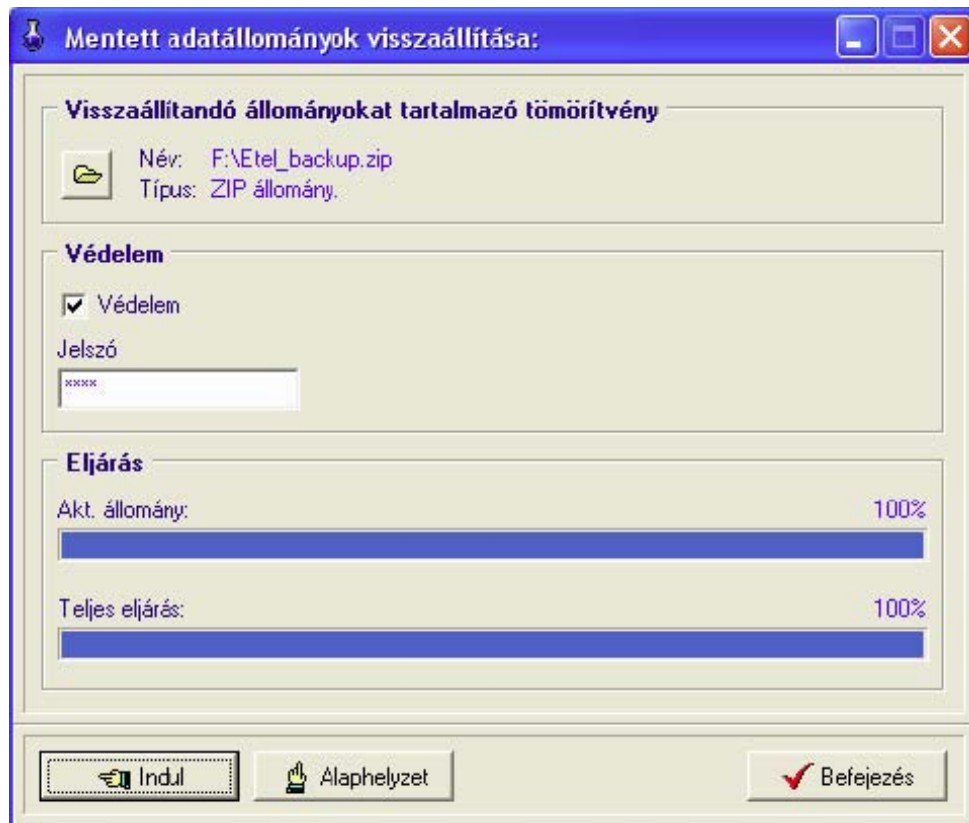
A „Mappa” jelzésű segédgombbal ki kell választani a cél könyvtárat, ahová a mentett adatállományokat tartalmazó ZIP tömörítvény kerüljön.

Az „Indul” gombbal lehet magát az eljárást végrehajtani, állapotáról a folyamatjelző sávok adnak információt.

## Mentett adatállományok visszaállítása

Ez a művelet az adatállományokat visszaállítja egy korábban elkészített biztonsági mentésből.

Elérhető: Főmenü ► Archiválás ► Mentés visszaállítása.



15. ábra - Mentett adatállományok visszaállítása

A „Mappa” jelzésű segédgombbal ki kell választani a forrásként szolgáló korábbi mentés állományt (ZIP tömörítvény), melyből az adatállományok vissza legyenek állítva.

Az „Indul” gombbal lehet magát az eljárást végrehajtani, állapotáról a folyamatjelző sávok adnak információt. Az eljárás lefutásának a végén kijelzésre kerül a visszaállított fájlok száma.

## Mentési napló megtekintése

Ezzel funkcióval a program mentési naplóját lehet megtekinteni, mely tartalmazza az elvégzett archiválással és visszaállítással kapcsolatos információkat.

Elérhető: Főmenü ► Archiválás ► Mentési napló.



16. ábra - Mentési napló megtekintése

## **Segítség – Program használatának leírása**

Segítségként ez a leírás szolgál. Magából a programból is meg lehet hívni.

Elérhető: Főmenü ► Információ ► Segítség.

## Frissítés

A frissítés menüpont alatt érhető el az újabb verzió keresése (letöltéssel, ha lett kiadva magasabb verzió). A frissítés keresése, letöltése csak olyan számítógépen végezhető el, mely rendelkezik valamilyen Internet eléréssel.

Elérhető: Információ ► Frissítés.



17. ábra - Program frissítése

A „Start” feliratú nyomógombbal elindítható a frissítési folyamat, az állapotáról a szöveges mezőben található részletes információk jelennek meg. A folyamat végén a Befejezés gomb hatására újra elindul a használt program, amennyiben talált újabb verziót, azt telepítette, és természetesen már ezt indítja el.

## Névjegy – Program bemutatkozása

Ez az eljárás információt nyújt a programról, annak készítőjéről valamint a használt számítógép tulajdonságairól.

Elérhető: Információ ► Névjegy.



18. ábra - Program bemutatkozása

Az „MS Infó” nyomógomb által meghívható a rendszer információ szolgáltatása, amennyiben az telepítve van.