菜品识别开发文档

1、根据图片识别菜品
2、错误码参照

1、根据图片识别菜品 [顶部]

接口地址： http://apis.juhe.cn/dishDetect/index

返回格式： json

请求方式： http post

请求示例： http://apis.juhe.cn/dishDetect/index

接口备注： 根据上传的菜品图片，识别菜品信息，如：菜品名称、卡路里信息、置信度。

请求Header：

名称	值
Content-Type	application/x-www-form-urlencoded

请求参数说明：

名称	类型	必填	说明
image	string	是	菜品图片，base64编码，编码后大小不超过4M，最短边至少15px，最长边最大4096px,支持jpg/png/bmp格式。注意：图片需要base64编码、去掉编码头后再进行urlencode。
key	string	是	在个人中心->我的数据,接口名称上方查看

返回参数说明：

名称	类型	说明
error_code	int	返回码
reason	string	返回说明
result	string	返回结果集

名称	类型	说明
name	string	菜品名称，示例：红烧肉
probability	string	置信度，如0.9984
calorie	string	卡路里，每100g的卡路里含量
baike_url	string	百科词条名称，可能为空
image_url	string	百科图片链接，可能为空
description	string	百科内容描述，可能为空

JSON返回示例：


```
{
   "reason": "success",
   "result": {
      "data": [
         {
            "calorie": "227",
            "baike_info": {
               "baike_url": "http://baike.baidu.com/item/%E7%BA%A2%E7%83%A7%E8%82%89/571767",
               "image_url":
"http://imgsrc.baidu.com/baike/pic/item/d62a6059252dd42a65f3ccbf0e3b5bb5c9eab828.jpg",
               "description": "红烧肉是一道著名的大众菜肴，属于热菜。其以五花肉为制作主料，最好选用肥瘦相间的三层肉(五花肉)来做，做法多达二三十种。红烧肉的烹饪技巧，锅具以砂锅为主，做出来的肉肥瘦相间，香甜松软，入口即化。红烧肉在我国各地流传甚广，具有一定的营养价值。"
            },
            "probability": "0.539077",
            "name": "红烧肉"
         },
         {
            "calorie": "143",
            "baike_info": {
               "baike_url": "",
               "image_url": "",
               "description": ""
            },
            "probability": "0.157877",
            "name": "土猪肉"
         },
         {
            "calorie": "470",
            "baike_info": {
               "baike_url":
"http://baike.baidu.com/item/%E7%BA%A2%E7%83%A7%E8%82%89%E9%A5%AD/2626130",
               "image_url":
"http://imgsrc.baidu.com/baike/pic/item/cdbf6c81800a19d8dbc786ab3dfa828ba71e4653.jpg",
               "description": "红烧肉饭是由萝卜干、猪肋条肉配以佐料，拌上米饭后制成的一道主食。猪肉含有丰富蛋白质和氨基酸，大米含有B族维生素还具有补中益气、健脾养胃的功效。本品具有香而不腻，口感绵软的特点。"
            },
            "probability": "0.0657954",
            "name": "红烧肉饭"
         },
         {
            "calorie": "143",
            "baike_info": {
               "baike_url": "http://baike.baidu.com/item/%E9%BB%91%E7%8C%AA%E8%82%89/9675905",
               "image_url":
```

"http://imgsrc.baidu.com/baike/pic/item/b812c8fcc3cec3fd7e22ad95dc88d43f87942735.jpg",
"description": "黑猪肉肉质细腻且营养价值丰富。肌肉中的不饱和脂肪酸的含量为8.87%，特别是亚麻酸能保护肝脏，能提高人体免疫能力，同时还可以改善人体内SOD的活性，抑制MDA的生成，延缓机体衰老，细胞老化。含量显著高于其他猪种，对人体有极高的营养价值及保健作用，如长期食用可延年益寿，并有着汤汁浓郁，绕齿留香。黑猪肌肉内的肉品鲜味主要特征氨基酸天门冬氨酸、谷氨酸、甘氨酸、丙氨酸和肌苷酸的总含量明显高于洋猪，烹饪调出的汤汁浓郁，口留余香，对人体有着较大的辅助功能。"
},
"probability": "0.0391197",
"name": "黑猪肉"
},
{
"calorie": "283",
"baike_info": {
"baike_url":
"http://baike.baidu.com/item/%E4%B8%9C%E5%9D%A1%E8%82%98%E5%AD%90/327468",
"image_url":
"http://imgsrc.baidu.com/baike/pic/item/060828381f30e92406bdf89540086e061d95f77d.jpg",
"description": "东坡肘子，四川省眉山市特产，国家地理标志产品。东坡肘子具有汤汁乳白，猪肘烂软，肉质细嫩、肉味醇香、有嚼头，肥而不腻等优点。2013年12月，东坡肘子成功获批国家地理标志保护产品称号。"
},
"probability": "0.0232935",
"name": "东坡肘子"
}
]
},
"error_code": 0
}

2、错误码参照

服务级错误码参照(error_code)： [顶部]

错误码	说明
237201	识别失败
237202	非菜品或识别不到信息

系统级错误码参照：

错误码	说明	旧版本(resultcode)
10001	错误的请求KEY	101
10002	该KEY无请求权限	102
10003	KEY过期	103
10004	错误的OPENID	104
10005	应用未审核超时，请提交认证	105
10007	未知的请求源	107
10008	被禁止的IP	108

错误码	说明	旧版本(resultcode)
10009	被禁止的KEY	109
10011	当前IP请求超过限制	111
10012	请求超过次数限制	112
10013	测试KEY超过请求限制	113
10014	系统内部异常(调用充值类业务时，请务必联系客服或通过订单查询接口检测订单，避免造成损失)	114
10020	接口维护	120
10021	接口停用	121

错误码格式说明（示例：200201）：

2	002	01
服务级错误（1为系统级错误）	服务模块代码(即数据ID)	具体错误代码

版本日期：2025-08-18 17:43