

菜谱大全开发文档

- 1、菜谱大全
- 2、分类标签列表
- 3、按标签检索菜谱
- 4、按菜谱ID查看详细
- 5、错误码参照

1、菜谱大全 [\[顶部\]](#)

接口地址：http://apis.juhe.cn/cook/query.php

返回格式：json/xml

请求方式：get/post

请求示例：http://apis.juhe.cn/cook/query?key=&menu=%E8%A5%BF%E7%BA%A2%E6%9F%BF&rn=10&pn=3

接口备注：

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
menu	string	是	需要查询的菜谱名
key	string	是	在个人中心->我的数据,接口名称上方查看
dtype	string	否	返回数据的格式,xml或json,默认json
pn	string	否	数据返回起始下标
rn	string	否	数据返回条数,最大30

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
data	string	菜谱详情

JSON返回示例：

```
{
  "resultcode": "200",
  "reason": "Success",
  "result": {
    "data": [{
      "id": "45",
      "title": "秘制红烧肉",
      "tags": "家常菜;热菜;烧;煎;炖;红烧;炒锅",
      "imtro": "做红烧肉的豆亲们很多，大家对红烧肉的热爱更不用我说，从名字上就能反映出来。一些高手们对红烧肉的认识更是令我佩服，单单就红烧肉的做法、菜谱都看得我是眼花缭乱，口水横流。单纯的红烧肉我平时还真没做过，再不抓紧时间做一回解解馋，不是对不起别人，而是太对不起我自己了！这道菜的菜名用了秘制二字来形容，当然是自己根据自己多年吃货的经验想象出来的，我不介意把自己的做法与大家共享，只为大家能同我一样，吃到不同口味的红烧肉。不同的人们根据自己的习惯都有不同的做法，味道也不尽相同。我的秘制的关键就是必须用玫瑰腐乳、冰糖和米醋这三种食材，腐乳和冰糖可以使烧出来的肉色泽红亮，米醋能解腻，令肥肉肥而不腻，此法烧制的红烧肉软糯中略带咸甜，的确回味无穷！",
      "ingredients": "五花肉,500g",
      "burden": "玫瑰腐乳,适量;盐,适量;八角,适量;草果,适量;香叶,适量;料酒,适量;米醋,适量;生姜,适量",
      "albums": ["http://img.juhe.cn/cookbook/t/0/45_854851.jpg"],
      "steps": [{
        "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_0824e37faf00b71e.jpg",
        "step": "1.将五花肉煮至断生状态"
      },
      {
        "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_b6d7329b703f6e85.jpg",
        "step": "2.切成大小一致的块"
      },
      {
        "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_6ee9e8dab0516333.jpg",
        "step": "3.放在锅内煎"
      },
      {
        "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_b9afd6d4dd81f55c.jpg",
        "step": "4.入生姜"
      },
      {
        "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_d0170fbe236421f9.jpg",
        "step": "5.放八角草果各一个，香叶一片"
      },
      {
        "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_639b12210745fa41.jpg",
        "step": "6.放冰糖"
      },
      {
        "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_c25e0cedd2012f45.jpg",
        "step": "7.加料酒"
      },
      {
        "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_eb68327980f022dd.jpg",
        "step": "8.加玫瑰腐乳和腐乳汁及适量盐"
      }
    ]
  }
}
```

```
{
  "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v1/v45_ac17263a11507a41.jpg",
  "step": "9.加米醋"
},
{
  "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v1/v45_f5489af5d12b4930.jpg",
  "step": "10.加水继续炖"
},
{
  "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v1/v45_8e0cf83cb7306281.jpg",
  "step": "11.直至肉变软糯汤汁收干即可"
}]
},
{
  "id": "52",
  "title": "经典红烧肉",
  "tags": "家常菜;咸;半小时-1小时;孕妇;青少年;老人;白领;晚餐;红烧;营养;增强抵抗力;全菜系;1-2人;待客菜;
锅子",
  "imtro": "红烧肉是热菜菜谱之一，以五花肉为制作主料，红烧肉的做法各地也会稍有不同。南方习惯用
酱油（老抽）调色，而北方则偏爱炒糖色儿，红烧肉也是我拿手菜之一，不管是逢年过节还是亲朋聚会都不会少
了诱人的红烧肉。红烧肉的特点；浓油赤酱，肥而不腻，入口酥软即化。",
  "ingredients": "五花肉,1000g",
  "burden": "葱,适量;姜,适量;蒜,适量;八角,2粒;桂皮,1块;干辣椒,1个;酱油,适量;冰糖,适量;盐,适量;料酒,适量",
  "albums": ["http://img.juhe.cn/cookbook/t/v1/v52_759155.jpg"],
  "steps": [{
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v1/v52_b02a6aa276e3352f.jpg",
    "step": "1.五花肉洗净切成大块。"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v1/v52_0cfde36e8061dd9c.jpg",
    "step": "2.冷水把肉下锅烧开，把肉焯水。"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v1/v52_4bbe9a903c8b144e.jpg",
    "step": "3.准备好八角桂皮葱姜蒜辣椒。"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v1/v52_887688f6d7716106.jpg",
    "step": "4.把锅烧热，下入焯水的五花肉，小火煸炒至五花肉出油。"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v1/v52_72ddd29b5fba09c3.jpg",
    "step": "5.下入葱姜蒜八角桂皮辣椒继续煸炒至肉色微黄。盛出。"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v1/v52_90765e3bf8a33c53.jpg",
    "step": "6.锅中留底油放入冰糖小火熬至起沫成棕红色。"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v1/v52_95ddaa107b65158b.jpg",
    "step": "7.倒入煸炒的五花肉翻炒均匀，使每块肉均匀沾满糖色，"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v1/v52_68a1aa355f2c62e9.jpg",
    "step": "8.加入料酒、酱油"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v1/v52_b4391bab5b4c70b7.jpg",
    "step": "9.加入开水没过肉，盖上锅盖开火煮沸，调小火炖40分钟，"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v1/v52_22e562a234ed1891.jpg",
    "step": "10.烧至肉熟烂、把汤汁收浓即可。"
  }
]}
},
{
  "id": "92",
  "title": "红烧肉",
  "tags": "家常菜;快手菜",
  "imtro": "红烧肉，各地各家的做法稍有不同味道即大不一样，中餐的精妙在于食材随意性而产生的变化，
```

南方习惯用酱油(老抽)调色，而北方则偏爱炒糖色。女人不要为了保持好身材，刻意与美味的肉类食品绝缘哦。其实，很多科学证明，适当的吃肉并不会增加额外的脂肪。猪肉经过小火煸炒出油后，炖出来的红炒肉是肥而不腻，软烂入味，非常的好吃美味，也非常适合咱们的健康理念，即少油，又解馋，又解腻，下面，为你推荐这种红烧肉的经典做法，不用一滴油就可以做出美味健康的红烧肉。",

"ingredients": "猪后臀尖,1000g",

"burden": "葱段,适量;八角,2个;干辣椒,4个;香叶,4片;桂皮,1块;鲜姜,1块;干山楂片,4片;黄油,适量;老抽,适量;生抽,适量;白糖,适量;开水,适量",

"albums": ["http://img.juhe.cn/cookbook/t/1V92_512827.jpg"],

"steps": [{

"img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1V92_472370e29b980b31.jpg",

"step": "1.猪肉清洗干净切成方块，冷水下锅，水开后撇去上面的浮沫。"

},

{

"img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1V92_04f90c14513aa139.jpg",

"step": "2.焯好的肉块捞出，用温水清洗干净。"

},

{

"img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1V92_50af1fae3911794d.jpg",

"step": "3.准备好调料：干辣椒，桂皮，香叶，八角，（大蒜也可以不放）。"

},

{

"img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1V92_12f839ee0920c03b.jpg",

"step": "4.做锅开小火，不放油，把肉块放入反复煸炒，煸炒至肉块有点焦香，有油渗出，关火把肉块捞出。"

},

{

"img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1V92_bfdc35cde7da929b.jpg",

"step": "5.做锅，用肉块煸出的猪油烧热，放入八角，干辣椒，桂皮，香叶煸炒出香味。"

},

{

"img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1V92_e21dddc1ffcad36b.jpg",

"step": "6.放入肉块煸炒1-2分钟后捞出备用。"

},

{

"img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1V92_89ba401801a762fe.jpg",

"step": "7.用锅中剩下的余油放入2勺白糖（这个量可以根据自己的喜好添加，喜欢吃甜一点的就多放点糖），开小火煸炒白糖。"

},

{

"img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1V92_33f84ea85dcd11c9.jpg",

"step": "8.这是糖色变化的过程"

},

{

"img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1V92_bbf69240b5f7211d.jpg",

"step": "9.当糖起小泡，颜色变红就可以了。"

},

{

"img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1V92_114bbdd5ef3d1255.jpg",

"step": "10.这时快速烹上1勺热水，加入肉块煸炒至肉块颜色变红。"

},

{

"img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1V92_831b33673ac8c507.jpg",

"step": "11.煸炒至猪肉块上色后，加入适量生抽，老抽（不可多放，放多了颜色就发黑了），黄酒煸炒。"

},

{

"img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1V92_a377c03180cb6b26.jpg",

"step": "12.加入开水（多放点水，最好一次加足，肉炖熟了可以大火收汤，水少了，中途加水就影响肉质的口感了），再把姜块，葱段，山楂片放入。"

},

{

"img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1V92_127b81298ad6cf93.jpg",

"step": "13.盖上锅盖，大火烧开，小火炖煮1个小时。"

},

{

"img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/1V92_59ebcf1a60e54619.jpg",

"step": "14.炖煮了一个小时了，汤汁也差不多剩一半了，这时加入6克盐（盐可以根据自己的口味添加，在还有汤的情况下，不要尝出咸味正好，等汤汁收浓就会咸了），小火继续炖煮。"

},

{

```

    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v1/v92_f4cbb0c04220428e.jpg",
    "step": "15.当品尝到肉质软烂，就可以大火收汁，一锅肥而不腻，肉质酥烂，诱人食欲的红烧肉就炖好了，赶快就着小酒，大快朵颐的享受吧"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v1/v92_372112ff28389c98.jpg",
    "step": "16.炎热的夏季，吃一顿少油，解腻，又美味的红烧肉大餐。"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v1/v92_1630281ff0350105.jpg",
    "step": "17.再来一张，想吃吗，那就赶紧动手吧，呵呵。"
  }
}]
},
"totalNum": "306",
"pn": "1",
"rn": "3"
},
"error_code": 0
}

```

XML返回示例：

```

<?xml version="1.0" encoding="utf-8" ?>
<root>
  <resultcode>
    200
  </resultcode>
  <reason>
    Success
  </reason>
  <result>
    <data>
      <item>
        <id>
          45
        </id>
        <title>
          秘制红烧肉
        </title>
        <tags>
          家常菜;热菜;烧;煎;炖;红烧;炒锅
        </tags>
        <intro>
          做红烧肉的豆亲们很多，大家对红烧肉的热爱更不用我说，从名字上就能反映出来。一些高手们对红烧肉的认识更是令我佩服，单单就红烧肉的做法、菜谱都看得我是眼花缭乱，口水横流。单纯的红烧肉我平时还真没做过，再不抓紧时间做一回解解馋，不是对不起别人，而是太对不起我自己了！
          这道菜的菜名用了秘制二字来形容，当然是自己根据自己多年吃货的经验想象出来的，我不介意把自己的做法与大家共享，只为大家能同我一样，吃到不同口味的红烧肉。不同的人根据自己的习惯都有不同的做法，味道也不尽相同。我的秘制的关键就是必须用玫瑰腐乳、冰糖和米醋这三种食材，腐乳和冰糖可以使烧出来的肉色泽红亮，米醋能解腻，令肥肉肥而不腻，此法烧制的红烧肉软糯中略带咸甜，的确回味无穷！
        </intro>
        <ingredients>
          五花肉,500g
        </ingredients>
        <burden>
          玫瑰腐乳,适量;盐,适量;八角,适量;草果,适量;香叶,适量;料酒,适量;米醋,适量;生姜,适量
        </burden>
        <albums>
          <item>
            http://img.juhe.cn/cookbook/t/0/45_854851.jpg
          </item>
        </albums>
        <steps>

```

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_0824e37faf00b71e.jpg

<step>
1.将五花肉煮至断生状态
</step>
</item>
<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_b6d7329b703f6e85.jpg

<step>
2.切成大小一致的块
</step>
</item>
<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_6ee9e8dab0516333.jpg

<step>
3.放在锅内煎
</step>
</item>
<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_b9afd6d4dd81f55c.jpg

<step>
4.入生姜
</step>
</item>
<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_d0170fbe236421f9.jpg

<step>
5.放八角草果各一个，香叶一片
</step>
</item>
<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_639b12210745fa41.jpg

<step>
6.放冰糖
</step>
</item>
<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_c25e0cedd2012f45.jpg

<step>
7.加料酒
</step>
</item>
<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_eb68327980f022dd.jpg

<step>
8.加玫瑰腐乳和腐乳汁及适量盐
</step>
</item>
<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_ac17263a11507a41.jpg

<step>
9.加米醋

```
</step>
</item>
<item>
  <img>
    http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_f5489af5d12b4930.jpg
  </img>
  <step>
    10.加水继续炖
  </step>
</item>
<item>
  <img>
    http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/45_8e0cf83cb7306281.jpg
  </img>
  <step>
    11.直至肉变软糯汤汁收干即可
  </step>
</item>
</steps>
</item>
<item>
  <id>
    52
  </id>
  <title>
    经典红烧肉
  </title>
  <tags>
    家常菜;咸;半小时-1小时;孕妇;青少年;老人;白领;晚餐;红烧;营养;增强抵抗力;全菜系;1-2人;待客菜;锅子
  </tags>
  <intro>
    红烧肉是热菜菜谱之一，以五花肉为制作主料，红烧肉的做法各地也会稍有不同。南方习惯用酱油（老抽）调色，而北方则偏爱炒糖色儿，红烧肉也是我拿手菜之一，不管是逢年过节还是亲朋聚会都不会少了诱人的红烧肉。红烧肉的特点；浓油赤酱，肥而不腻，入口酥软即化。
  </intro>
  <ingredients>
    五花肉,1000g
  </ingredients>
  <burden>
    葱,适量;姜,适量;蒜,适量;八角,2粒;桂皮,1块;干辣椒,1个;酱油,适量;冰糖,适量;盐,适量;料酒,适量
  </burden>
  <albums>
    <item>
      http://img.juhe.cn/cookbook/t/1/52_759155.jpg
    </item>
  </albums>
  <steps>
    <item>
      <img>
        http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/52_b02a6aa276e3352f.jpg
      </img>
      <step>
        1.五花肉洗净切成大块。
      </step>
    </item>
    <item>
      <img>
        http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/52_0cfde36e8061dd9c.jpg
      </img>
      <step>
        2.冷水把肉下锅烧开，把肉焯水。
      </step>
    </item>
    <item>
      <img>
        http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/52_4bbe9a903c8b144e.jpg
      </img>
      <step>
        3.准备好八角 桂皮 葱姜蒜 辣椒。
      </step>
    </item>
  </steps>
</item>
```

```
</item>
<item>
  <img>
    http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/52_887688f6d7716106.jpg
  </img>
  <step>
    4.把锅烧热，下入焯水的五花肉，小火煸炒至五花肉出油。
  </step>
</item>
<item>
  <img>
    http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/52_72ddd29b5fba09c3.jpg
  </img>
  <step>
    5.下入葱姜蒜八角桂皮辣椒继续煸炒至肉色微黄。盛出。
  </step>
</item>
<item>
  <img>
    http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/52_90765e3bf8a33c53.jpg
  </img>
  <step>
    6.锅中留底油放入冰糖小火熬至起沫成棕红色。
  </step>
</item>
<item>
  <img>
    http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/52_95ddaa107b65158b.jpg
  </img>
  <step>
    7.倒入煸炒的五花肉翻炒均匀，使每块肉均匀沾满糖色，
  </step>
</item>
<item>
  <img>
    http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/52_68a1aa355f2c62e9.jpg
  </img>
  <step>
    8.加入料酒、酱油
  </step>
</item>
<item>
  <img>
    http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/52_b4391bab5b4c70b7.jpg
  </img>
  <step>
    9.加入开水没过肉，盖上锅盖开火煮沸，调小火炖40分钟，
  </step>
</item>
<item>
  <img>
    http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/52_22e562a234ed1891.jpg
  </img>
  <step>
    10.烧至肉熟烂、把汤汁收浓即可。
  </step>
</item>
</steps>
</item>
<item>
  <id>
    92
  </id>
  <title>
    红烧肉
  </title>
  <tags>
    家常菜;快手菜
  </tags>
  <intro>
```


红烧肉，各地各家的做法稍有不同味道即大不一样，中餐的精妙在于食材随意性而产生的变化，南方习惯用酱油(老抽)调色，而北方则偏爱炒糖色。女人不要为了保持好身材，刻意与美味的肉类食品绝缘哦。其实，很多科学证明，适当的吃肉并不会增加额外的脂肪。

猪肉经过小火煸炒出油后，炖出来的红烧肉是肥而不腻，软烂入味，非常的好吃美味，也非常适合咱们的健康理念，即少油，又解馋，又解腻，下面，为你推荐这种红烧肉的经典做法，不用一滴油就可以做出美味健康的红烧肉。

</intro>

<ingredients>

猪后臀尖,1000g

</ingredients>

<burden>

葱段,适量;八角,2个;干辣椒,4个;香叶,4片;桂皮,1块;鲜姜,1块;干山楂片,4片;黄油,适量;老抽,适量;生抽,适量;白糖,适量;开水,适量

</burden>

<albums>

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/t/1/92_512827.jpg

</item>

</albums>

<steps>

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_472370e29b980b31.jpg

<step>

1.猪肉清洗干净切成方块，冷水下锅，水开后撇去上面的浮沫。

</step>

</item>

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_04f90c14513aa139.jpg

<step>

2.焯好的肉块捞出，用温水清洗干净。

</step>

</item>

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_50af1fae3911794d.jpg

<step>

3.准备好调料：干辣椒，桂皮，香叶，八角，（大蒜也可以不放）。

</step>

</item>

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_12f839ee0920c03b.jpg

<step>

4.做锅开小火，不放油，把肉块放入反复煸炒，煸炒至肉块有点焦香，有油渗出，关火把肉块捞出。

</step>

</item>

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_bfdc35cde7da929b.jpg

<step>

5.做锅，用肉块煸出的猪油烧热，放入八角，干辣椒，桂皮，香叶煸炒出香味。

</step>

</item>

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_e21dddc1ffcad36b.jpg

<step>

6.放入肉块煸炒1-2分钟后捞出备用。

</step>

</item>

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_89ba401801a762fe.jpg

<step>

7.用锅中剩下的余油放入2勺白糖（这个量可以根据自己的喜好添加，喜欢吃甜一点的就多放点糖），开小火煸炒白糖。

</step>

</item>

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_33f84ea85dcd11c9.jpg

<step>

8.这是糖色变化的过程

</step>

</item>

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_bbf69240b5f7211d.jpg

<step>

9.当糖起小泡，颜色变红就可以了。

</step>

</item>

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_114bbdd5ef3d1255.jpg

<step>

10.这时快速烹上1勺热水，加入肉块煸炒至肉块颜色变红。

</step>

</item>

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_831b33673ac8c507.jpg

<step>

11.煸炒至猪肉块上色后，加入适量生抽，老抽（不可多放，放多了颜色就发黑了），黄酒煸炒。

</step>

</item>

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_a377c03180cb6b26.jpg

<step>

12.加入开水（多放点水，最好一次加足，肉炖熟了可以大火收汤，水少了，中途加水就影响肉质的口感了），再把姜块，葱段，山楂片放入。

</step>

</item>

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_127b81298ad6cf93.jpg

<step>

13.盖上锅盖，大火烧开后，小火炖煮1个小时。

</step>

</item>

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_59ebcf1a60e54619.jpg

<step>

14.炖煮了一个小时了，汤汁也差不多剩一半了，这时加入6克盐（盐可以根据自己的口味添加，在还有汤的情况下，不要尝出咸味正好，等汤汁收浓就会咸了），小火继续炖煮。

</step>

</item>

<item>

http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_f4cbb0c04220428e.jpg

<step>

```
15.当品尝到肉质软烂，就可以大火收汁，一锅肥而不腻，肉质酥烂，诱人食欲的红烧肉就炖好了，
赶快就着小酒，大快朵颐的享受吧
  </step>
</item>
<item>
  <img>
    http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_372112ff28389c98.jpg
  </img>
  <step>
    16.炎热的夏季，吃一顿少油，解腻，又美味的红烧肉大餐。
  </step>
</item>
<item>
  <img>
    http://img.juhe.cn/cookbook/s/1/92_1630281ff0350105.jpg
  </img>
  <step>
    17.再来一张，想吃吗，那就赶紧动手吧，呵呵。
  </step>
</item>
</steps>
</item>
</data>
<totalNum>
  306
</totalNum>
<pn>
  1
</pn>
<rn>
  3
</rn>
</result>
<error_code>
  0
</error_code>
</root>
```

2、分类标签列表 [\[顶部\]](#)

接口地址：http://apis.juhe.cn/cook/category

返回格式：json/xml

请求方式：http get/post

请求示例：http://apis.juhe.cn/cook/category?key=您申请的KEY

接口备注：查看菜谱的所有分类，如菜系、口味等

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
parentid	int	否	分类ID，默认全部
key	string	是	在个人中心->我的数据,接口名称上方查看
dtype	string	否	返回数据的格式,xml或json，默认json

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
parentId	string	分类ID
name	string	标签名称
id	string	标签ID

JSON返回示例：

```
{
  "resultcode": "200",
  "reason": "Success",
  "result": [
    {
      "parentId": "10001",
      "name": "菜式菜品",
      "list": [
        {
          "id": "1",
          "name": "家常菜",
          "parentId": "10001"
        },
        {
          "id": "2",
          "name": "快手菜",
          "parentId": "10001"
        },
        {
          "id": "3",
          "name": "创意菜",
          "parentId": "10001"
        },
        {
          "id": "4",
          "name": "素菜",

```

```
        "parentId": "10001"
      },
      {
        "id": "5",
        "name": "凉菜",
        "parentId": "10001"
      },
      {
        "id": "6",
        "name": "烘焙",
        "parentId": "10001"
      },
      {
        "id": "7",
        "name": "面食",
        "parentId": "10001"
      },
      {
        "id": "8",
        "name": "汤",
        "parentId": "10001"
      },
      {
        "id": "9",
        "name": "自制调味料",
        "parentId": "10001"
      }
    ]
  },
  "error_code": 0
}
```

3、按标签检索菜谱 [\[顶部\]](#)

接口地址： <http://apis.juhe.cn/cook/index>

返回格式： json/xml

请求方式： http get/post

请求示例： <http://apis.juhe.cn/cook/index?key=您申请的KEY&cid=1>

接口备注： 按标签检索菜谱

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
cid	int	是	标签ID
key	string	是	在个人中心->我的数据,接口名称上方查看
dtype	string	否	返回数据的格式,xml或json,默认json
pn	string	否	数据返回起始下标,默认0
rn	string	否	数据返回条数,最大30,默认10
format	string	否	steps字段屏蔽,默认显示,format=1时屏蔽

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
data	string	菜谱详情

JSON返回示例：

```
{
  "resultcode": "200",
  "reason": "Success",
  "result": {
    "data": [{
      "id": "909",
      "title": "泰式柠檬蒸鲈鱼",
      "tags": "家常菜;私房菜;海鲜类;美容;瘦身;健脾开胃;护肝;老年人;运动员;骨质疏松;辣;蒸;简单;抗疲劳;鲜;香;
      孕妇;消化不良;开胃;减肥;柠檬味;补水;补钙;促消化;祛斑;产妇;1-2人;生津止渴;肥胖;养肝护肝;补肝;蒸锅;中等难度;
      鲈;保湿;增高;晕车",
      "imtro": "菜谱来自电视节目：中华美食频道的《千味坊》JIMMY老师教的菜，都是一些简单又美味的家
      常菜，这几天每天中午12点都会收看他的节目。JIMMY老师教大家怎么看鱼是否新鲜,如果蒸出来后鱼的眼珠是鼓
      出来的就是新鲜的,相反眼珠藏在里面就代表不新鲜了.",
      "ingredients": "鲈鱼,1个;柠檬,2个;红椒,6个",
      "burden": "大蒜头,适量;香菜,适量;盐,适量;生姜,适量",
      "albums": ["http://img.juhe.cn/cookbook/t/v1/v909_135871.jpg"],
      "steps": [{
        "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v10/v909_70d5525103c69d8a.jpg",
        "step": "1. 鲈鱼一条，开肚洗净"
      },
      {
        "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v10/v909_3f4a6e5a5ae225ca.jpg",
        "step": "2. 柠檬2-3个，生姜一小块，大蒜头，香菜，辣辣的红椒六个"
      },
      {
        "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v10/v909_c8fe915ee6ff3a4c.jpg",
        "step": "3. 把鱼切块，用少量盐，料酒腌一下。"
      }
    ]
  }
}
```

```

    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v10/v909_79faf1f277616c40.jpg",
    "step": "4.红椒、大蒜、生姜切碎，香菜切碎"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v10/v909_79083ec44dd9406c.jpg",
    "step": "5.把柠檬汁挤出用小碗盛着，放入调味料：鱼露、精盐、鸡精、白糖（多一些白糖）沾一点尝尝，汁不要太酸也不要太甜。"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v10/v909_c0b48c233c6fd724.jpg",
    "step": "6.接着把鱼码成形，倒入调好味的柠檬汁，铺上红椒、大蒜、生姜碎。"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v10/v909_66c8b71544b8abde.jpg",
    "step": "7.锅内烧开水，把鱼放上去蒸（大火7分钟即可）"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v10/v909_b57104f06672bf2b.jpg",
    "step": "8.蒸好后，，撒上绿色的香菜叶（记住哦！！！这道菜不用放油的哦）"
  }
}
},
{
  "id": "676",
  "title": "海米烧冬瓜",
  "tags": "家常菜;瘦身;利尿;高血压;湿热质;痛风;感冒;烧;宴请;夏季;咸鲜;降血压;解暑;减肥;水肿;祛斑;消肿;朋友聚餐;发烧;1-2人;利水消肿;清热解暑;清肺;肥胖;祛痘;脂肪肝;锅子;1小时-2小时;去湿气;祛痘美白;肺热",
  "imtro": "冬瓜是可以做的非常非常好吃的蔬菜，海米又是非常的鲜美，二者加在一起，是至上的美味，喜欢的亲可以试试。",
  "ingredients": "海米,200g;冬瓜,150g",
  "burden": "葱,适量;盐,适量;味精,适量;糖,适量;鱼露,适量;酱油,适量;姜,适量",
  "albums": ["http://img.juhe.cn/cookbook/t/v1/v676_623772.jpg"],
  "steps": [{
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v7/v676_77de8d994aa4d1aa.jpg",
    "step": "1.将海米泡几个小时泡开后切成碎末。"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v7/v676_d274f345f8e99296.jpg",
    "step": "2.冬瓜切成条状。葱姜切末。"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v7/v676_0b6647ac462f6d9d.jpg",
    "step": "3.锅内上热油，下入葱姜炆锅，随即下入冬瓜，有人喜欢先炒香海米，这样很香，我喜欢后放，味道很鲜。"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v7/v676_6bf26f2ebd5a9df6.jpg",
    "step": "4.冬瓜略微出一点点水后，放虾米翻炒均匀，加，盐，味精，糖，几滴美及酱油，几滴鱼露可以提鲜，改小火，加盖子慢慢焖熟冬瓜。"
  },
  {
    "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/v7/v676_e444c1ef4bcc59cd.jpg",
    "step": "5.期间一定要看着，待冬瓜略微透明，立刻打芡出锅即可。"
  }
]
},
{
  "totalNum": "150",
  "pn": "0",
  "rn": "2"
},
{
  "error_code": 0
}

```

4、按菜谱ID查看详细 [\[顶部\]](#)

接口地址： <http://apis.juhe.cn/cook/queryid>

返回格式：xml/json

请求方式：http get/post

请求示例：http://apis.juhe.cn/cook/queryid?key=您申请的KEY&id=1001

接口备注：

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
id	int	是	菜谱的ID
key	string	是	在个人中心->我的数据,接口名称上方查看
dtype	string	否	返回数据的格式,xml或json,默认json

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
data	string	菜谱详情

JSON返回示例：

```
{
  "resultcode": "200",
  "reason": "Success",
  "result": {
    "data": [
      {
        "id": "1001",
        "title": "糖醋小排",
        "tags": "浙菜;热菜;儿童;酸甜;快手菜",
        "imtro": "糖醋小排，我估计爱吃的人太多了，要想做好这道菜，关键就是调料汁的配置，老抽不能放的太多，那样颜色太重，不好看，调料汁调好后，最好尝一下，每个人的口味都会不同的，可以适当微调一下哈！"
      }
    ]
  }
}
```



```

    "ingredients": "肋排,500g",
    "burden": "葱,适量;白芝麻,适量;盐,3g;生粉,45g;料酒,30ml;鸡蛋,1个;葱,1小段;姜,3片;老抽,7ml;醋,30ml;白糖,20g;番茄酱,15ml;生抽,15ml;生粉,7g;姜,适量",
    "albums": [
      "http://img.juhe.cn/cookbook/t/1/1001_253951.jpg"
    ],
    "steps": [
      {
        "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/10/1001_40ec58177e146191.jpg",
        "step": "1.排骨剁小块，用清水反复清洗，去掉血水"
      },
      {
        "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/10/1001_034906d012e61fcc.jpg",
        "step": "2.排骨放入容器中，放入腌料，搅拌均匀，腌制5分钟"
      },
      {
        "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/10/1001_b04cddaea2a1a604.jpg",
        "step": "3.锅中放适量油，烧至5成热，倒入排骨，炸至冒青烟时捞出，关火，等油温降至五成热时，开火，再次放入排骨，中火炸至焦黄、熟透捞出"
      },
      {
        "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/10/1001_56b92264df500f01.jpg",
        "step": "4.锅中留少许底油，放入葱花、姜片爆香"
      },
      {
        "img": "http://img.juhe.cn/cookbook/s/10/1001_d78c57536a08dc4b.jpg",
        "step": "5.放入适量炸好的排骨，倒入调料汁，煮至汤汁浓稠时，关火，撒入葱花、白芝麻点缀即可"
      }
    ]
  },
  "totalNum": 1,
  "pn": 0,
  "rn": 1
},
"error_code": 0
}

```

5、错误码参照

服务级错误码参照(error_code)：[\[顶部\]](#)

错误码	说明
204601	菜谱名称不能为空
204602	查询不到相关信息
204603	菜谱名过长
204604	错误的标签ID
204605	查询不到数据
204606	错误的菜谱ID

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
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：2024-12-02 19:00