

菜谱查询开发文档

- 1、菜谱查询
- 2、错误码参照

1、菜谱查询 [\[顶部\]](#)

接口地址：http://apis.juhe.cn/fapigx/caipu/query

返回格式：json

请求方式：get/post

请求示例：http://apis.juhe.cn/fapigx/caipu/query?key=你的接口凭证key

接口备注：菜谱查询，生活类厨房类应用必备API。

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 |
|------|--------|----|---------------------------|
| key | string | 是 | 您在聚合平台申请的接口凭证(可在个人中心进行查看) |
| word | string | 是 | 食材或菜名 |
| num | int | 否 | 返回数量 |
| page | int | 否 | 分页 |

返回参数说明：

| 名称 | 类型 | 说明 |
|------------|-----|-------|
| error_code | int | 返回状态码 |

| 名称 | 类型 | 说明 |
|-----------|--------|------|
| reason | string | 返回原因 |
| result | object | 结果对象 |
| id | int | 菜谱ID |
| type_id | int | 类型ID |
| type_name | string | 类型名称 |
| cp_name | string | 菜肴名称 |
| zuofa | string | 做法 |
| texing | string | 菜肴特性 |
| tishi | string | 提示 |
| tiaoliao | string | 调料 |
| yuanliao | string | 原料 |

JSON返回示例：

```
{
  "reason": "success",
  "result": {
    "curpage": 1,
    "allnum": 10,
    "list": [
      {
        "id": 4837,
        "type_id": 439,
        "type_name": "凉菜类",
        "cp_name": "金钩黄瓜条",
        "zuofa": "1.将黄瓜洗净去皮，切成条状（可根据个人喜好切成其他形状），加入精盐少许，腌5分钟；将海米洗净，用沸水泡透，捞出沥干水分；香葱洗净切成末；2.将黄瓜沥干，加入味精、香油拌匀，再放入海米；3.将炒锅置火上，倒入食用油烧热，下入葱末，炸出香味后捞出不用，把油淋在黄瓜条上，拌匀即可。",
        "texing": "色泽鲜艳，咸香爽口。",
        "tishi": "腌黄瓜时不能加太多的盐，否则黄瓜不脆嫩。",
        "tiaoliao": "食用油25克；香油1小匙(3克)；精盐2小匙(6克)；味精1/2小匙(1.5克)",
        "yuanliao": "黄瓜300克；海米10克；香葱1棵"
      },
      {
        "id": 4836,
        "type_id": 439,
        "type_name": "凉菜类",
        "cp_name": "蓑衣黄瓜",
        "zuofa": "1.将黄瓜洗净，切成蓑衣花刀，用盐腌10分钟，再用清水冲洗后沥干水分装盘；2.将香菇、胡萝卜、冬笋、葱、姜洗净切丝；3.锅内放油，油烧至六成热时放入葱丝、姜丝，炒出香味后再倒入香菇丝、胡萝卜丝、冬笋丝翻炒，加入白糖、醋、精盐、味精，烧开；4.将糖醋汁放凉后倒入装黄瓜的盘中，浸泡几小时后即可食用。",
        "texing": "清淡爽口，酸甜稍辣。",
        "tishi": "必须等糖醋汁凉透后再浸泡黄瓜，这样黄瓜会更脆爽。",
        "tiaoliao": "食用油30克；香醋1小匙(3克)；精盐3小匙(9克)；白糖1/2小匙(1.5克)；味精1/2小匙(1.5克)",
        "yuanliao": "黄瓜250克；香菇25克；胡萝卜25克；冬笋25克；大葱1根；生姜1小块"
      }
    ]
  }
}
```

```
    "id": 4649,
    "type_id": 429,
    "type_name": "第二道菜",
    "cp_name": "炆黄瓜衣",
    "zuofa": "1.用清水将黄瓜洗净，切成2寸长的段，片下黄瓜皮，卷成卷，放入盆中，撒些精盐，腌10分钟，捞出，挤出水，码在盆中。2.用刀将姜刮去皮，洗净，切成细丝，放在黄瓜皮上。3.锅中注入适量清水，加入醋精、白糖，上火熬化后晾凉，倒在黄瓜皮上，再放入桂花酱，用盘子盖上腌十小时。4.将黄瓜皮卷取出，切成小段，断面朝上，码在盘中即可食用。",
    "texing": "",
    "tishi": "",
    "tiaoliao": "精盐1克，醋精20克，白糖50克，桂花酱10克，姜15克。",
    "yuanliao": "黄瓜750克(约6条)。"
  },
  {
    "id": 4630,
    "type_id": 429,
    "type_name": "第二道菜",
    "cp_name": "炒黄瓜酱",
    "zuofa": "1.用清水将黄瓜洗净，顺长切成4条，片去黄瓜子，切成3分见方的丁，放入碗中，加入少许精盐，拌匀，腌3分钟，滗去水。2.用刀将猪肉片成3分厚的大片，剖上十字花刀，切成3分见方的丁。3.坐煸锅，注入熟猪油，烧至六成热，放入肉丁煸炒；待肉丁内的水分炒出来时，锅内响声加大，随即放入葱姜末、黄酱继续煸炒；待黄酱裹匀肉丁并散发出酱香味时，加入料酒、精盐继续煸炒均匀，再加入黄瓜丁，淋上香油翻炒均匀，即可出锅。",
    "texing": "",
    "tishi": "",
    "tiaoliao": "料酒10克，精盐1克，黄酱10克，葱姜末各少许，熟猪油15克，香油5克。",
    "yuanliao": "主料：瘦猪肉150克。 配料：嫩黄瓜1条(约100克)。"
  },
  {
    "id": 4514,
    "type_id": 101,
    "type_name": "婴儿",
    "cp_name": "黄瓜炒猪肝(1 - 3岁)",
    "zuofa": "将猪肝洗净切成2厘米长、1厘米宽、0.2厘米厚的片，用水淀粉25克，精盐7克上浆，用八成热的油滑散捞出待用。将黄瓜洗净，切成小象眼片；葱、姜、蒜切末；木耳洗净撕成小碎块待用。将油150克放入锅内，烧至七成热时，放入葱、姜、蒜、黄瓜、木耳稍炒几下，即将滑油的猪肝倒入锅内，迅速淋入料酒，再加酱油、精盐、白糖、味精、高汤或水少许，开后用水淀粉勾芡，出锅即成。特点：滑嫩脆香。制作关键：因猪肝稀软，可用干淀粉面上浆。过油时火要旺，油要热，操作要迅速，防止炸老。猪肝下锅后，要立即淋",
    "texing": "",
    "tishi": "",
    "tiaoliao": "",
    "yuanliao": "猪肉1公斤，黄瓜400克，水发木耳100克。植物油1.5公斤（实耗150克），酱油20克，料酒20克，白糖15克，精盐12克，味精8克，水淀粉50克，葱、姜、蒜各少许。"
  },
  {
    "id": 4382,
    "type_id": 64,
    "type_name": "微波炉菜",
    "cp_name": "老黄瓜瘦肉汤",
    "zuofa": "选用皮色黄澄的老黄瓜，洗净切边去瓜瓢，切成大件。瘦肉原块洗净，赤小豆也洗净。陈皮浸软，洗净刮去瓢。把适量清水高火6分钟至滚，放入老黄瓜、瘦肉、赤小豆、蜜枣、陈皮，中火35分钟，下盐调味即可。",
    "texing": "",
    "tishi": "",
    "tiaoliao": "",
    "yuanliao": "老黄瓜1500克，瘦肉400克，赤小豆100克，蜜枣四只，陈皮一小块。精盐少许。"
  },
  {
    "id": 3882,
    "type_id": 65,
    "type_name": "川菜",
    "cp_name": "川辣黄瓜",
    "zuofa": "1.黄瓜洗净，切成条，稍去心，干辣椒切成短段；2.碗内放盐、白糖、醋，加少量清汤，兑成汁；3.炒锅加油置火上，放入花椒，炸出香味后捞出，下干辣椒，炸呈棕红色，将锅离火，再放入黄瓜条，翻炒均匀，加香油，起锅装盘晾凉，浇上调好的味汁即可。",
    "texing": "",
    "tishi": "",
    "tiaoliao": "",
    "yuanliao": "黄瓜500克，干辣椒、油各20克，花椒5克，白糖、醋各10克，香油15克，盐7克。"
  },
}
```

```

{
  "id": 3701,
  "type_id": 108,
  "type_name": "腌渍类",
  "cp_name": "腌黄瓜",
  "zuofa": " 将黄瓜去蒂、籽，用水洗净，放在竹席上晾2天，倒入缸内撒上盐拌匀腌7-10天，每天倒缸一次，10天之后换去原水，然后加入各种调料，装入坛内注入酱油，约15天左右即可食用。",
  "texing": "清脆爽口，北方风味。",
  "tishi": "",
  "tiaoliao": "",
  "yuanliao": "黄瓜，5000克；酱油，250克；水，2500克；八角，50克；盐，1000克；花椒，50克；"
},
{
  "id": 3696,
  "type_id": 108,
  "type_name": "腌渍类",
  "cp_name": "腌酱黄瓜",
  "zuofa": "□□将黄瓜洗净晾干，用盐腌2 - 3天取出，倒去盐水。将黄瓜再放入盆内，投入各种调料拌和，盆口压紧，约在15天后即可食用。",
  "texing": "香脆爽口，开胃。",
  "tishi": "",
  "tiaoliao": "",
  "yuanliao": "黄瓜，5000克；大料，少许；大蒜，200克；姜，100克；精盐，700克；酱油，3000克；"
},
{
  "id": 3691,
  "type_id": 111,
  "type_name": "糖渍类",
  "cp_name": "蜜姜黄瓜",
  "zuofa": "将姜片去皮，洗净，改刀切成丝，黄瓜去蒂洗净切成半寸长的段，然后改刀切成条，把切好的姜丝黄瓜条拌匀，入坛，注入蜂蜜，盖好坛盖，2天后即可。",
  "texing": "舔中带辣，脆嫩爽口。",
  "tishi": "",
  "tiaoliao": "",
  "yuanliao": "嫩姜，5000克；嫩黄瓜，5000克；蜂蜜，4000克。"
}
]
},
"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 |
|--------|-------------------|
| 273300 | 网络超时，请稍后重试 |
| 273301 | 关键字不能为空并且不能超过100字 |
| 273302 | 数据异常 |
| 273303 | 其他错误，具体看描述 |

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：2025-01-18 18:53