

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：2024-11-22 00:54