

麵麵



俱到

AI NOODLES

專題發想&動機

我們發現平常煮麵時，常常不知道加什麼料或如何調味才能讓麵更好吃，而上網找食譜除了花時間之外食材也很常不齊，於是我們想到可以運用 AI 技術，讓系統根據使用者手邊的食材自動推薦麵食搭配與做法。

我們想要讓大家輕鬆地用現有食材做出多樣化的麵食，不需要花太多時間在找食譜或採買額外材料。

專題目標

開發一款「AI 智慧配麵網頁」，讓使用者輸入身邊僅有的食材和想要的口味後，AI 即可自動生成麵食食譜，並提供搭配建議、烹飪技巧及難度評估，幫助使用者提升烹飪效率與體驗。



成效預估

透過這個專題，我們預期能達成以下成效

- 節省找食譜時間
- 提升料理創意
- 減少食材浪費
- 未來加入拍照辨識功能

讓使用者拍攝食材照片後，AI 自動辨識可用的食材與推薦食譜，進一步提升互動性與使用體驗。



**立即體驗AI
麵條調味大師**



使用說明:

隨便輸入麵條種類，然後手動輸入食材或是傳送圖片，接著輸入口感，最後按下生成完美食譜。