

$$+ 1 =$$

MATEMATYKA W KUCHNI

9 2





W różnych przepisach
kulinarnych można
zauważyć ułamki,
procenty itp.

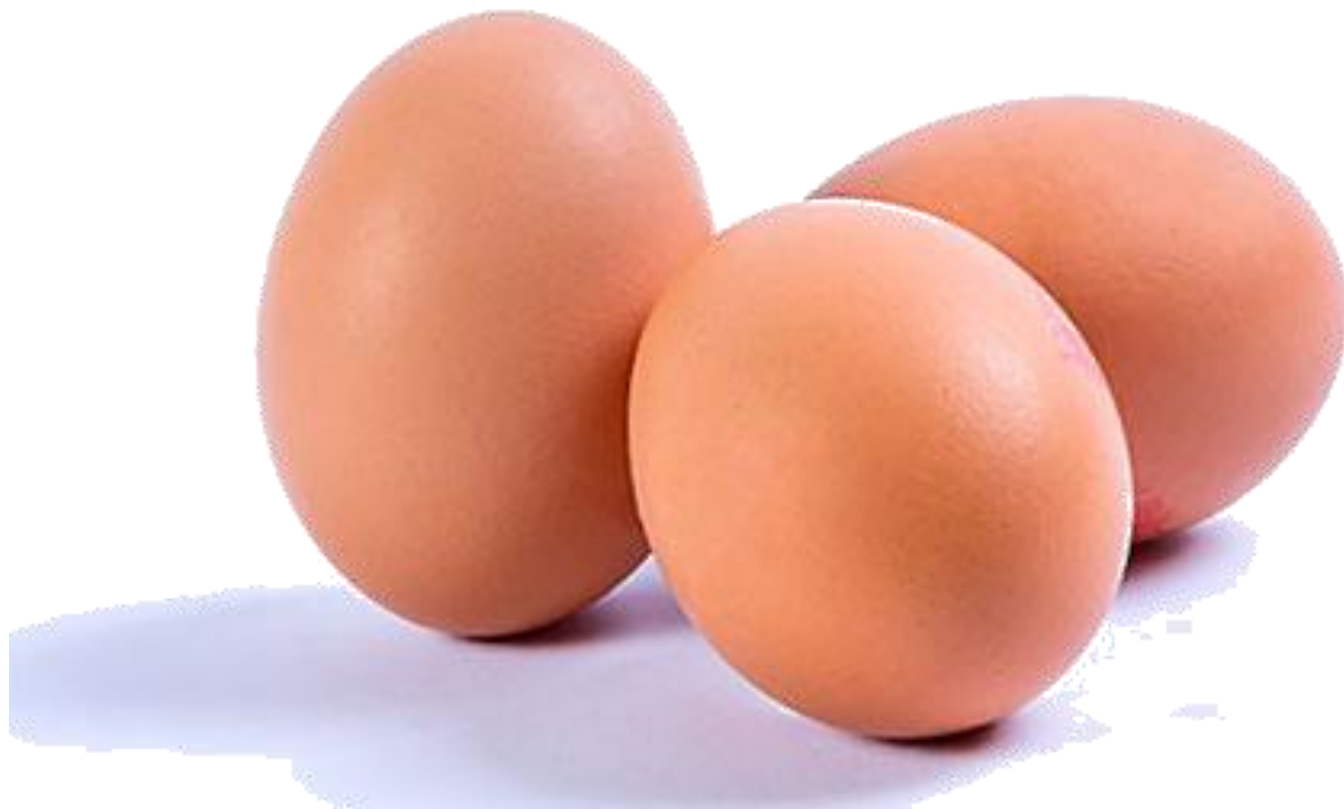
Na przykład: $\frac{1}{3}$ mąki
lub 20% cukru.

Przeważnie do określania ilości
np. wody używa się litrów (l)



Do pomocy przy
odmierzaniu
służy taka miarka

Ważne jest również pamiętać ile składników należy użyć aby otrzymać pożądaną przez nas potrawę np. 3 jajka , 2 łyżeczki cukru



Ogólnie w gastronomii używa się określenia stosunek składników do siebie . Na przykład stosunek wody do mąki wynosi 3:1 oznacza to że wody jest 3 razy więcej niż mąki



Znanymi pojęciami jeśli
chodzi o ilość są :

Pół/połowa (jedna druga)

Ćwierć (jedna czwarta)

Tuzin (12)

Do określania ciężaru
czegoś np. worka
mąki używa się
jednostek masy :

- Miligramy (mg)
- Gramy (g)
- Kilogramy (kg)
- Dekagramy (dag)
- Tony (t)

WYKONAŁ :
ADAM ROMAN