Gastronomi

Använd proportioner och procent. Antaganden som behövs anges i uppgifterna.

Namn: _____ Datum: _____

1. En deg har 500 g mjöl och 350 g vatten. Hur stor är vattenmängden i procent av mjölets vikt?

2. En grönsak väger 800 g före ansning. 20 % försvinner. Hur mycket finns kvar?

3. En buljong minskar från 1,2 liter till 0,9 liter. Hur många procent av startvolymen har avdunstat?

4. Du behöver 900 g ansade morötter. Utbytet vid ansning är 75 % av inköpsvikten. Hur mycket köper du?

5. Blanda olja och vinäger i volymförhållandet 3:1. Hur mycket av varje behövs till 2 dl, om volymerna adderas?

6. Ett recept för åtta portioner har 600 g kål. Hur mycket kål behövs till fjorton portioner?

Får kopieras och användas gratis hemma och i undervisningen.

Gastronomi

Förslag till svar och korta förklaringar. Andra korrekta sätt att visa och beskriva lösningen går också bra.

1. 70 %. 350 ÷ 500 × 100 = 70.

2. 640 g.

3. 25 %. Minskningen är 0,3 av 1,2 liter.

4. 1 200 g. 900 ÷ 0,75 = 1 200.

5. 1,5 dl olja och 0,5 dl vinäger.

6. 1 050 g. 600 ÷ 8 × 14 = 1 050.

Prata gärna om hur ni kom fram till svaren. Gå till områdessidan för fler interaktiva övningar.

Får kopieras och användas gratis hemma och i undervisningen.