Stufe – Einfach – AB 2

1. Aufgabenstellung

Eine Semmel verliert beim Backen 18 % an Gewicht. Wie viel Teig muss pro Semmel verwendet werden, wenn die Semmel nach dem Backen 40 g wiegen soll? Runde auf eine ganze Zahl. Wie viel Teig benötigt der Bäcker für 240 Semmeln? Schätze vorher, gib das Ergebnis in kg an.

2. Aufgabenstellung:

Wir möchten eine Kartoffelsuppe für 14 Personen kochen. Orientiere dich am Rezept. Rechne in Kilogramm um.
Rezept für 4 Personen:
300 g Kartoffeln
100 g Lauch
150 g Karotten
1 Liter Brühe

3. Aufgabenstellung:

Ein Bulle wiegt lebend 830 kg, der Schlachtverlust beträgt 42,6 %. Berechne den Schlachtverlust in kg. Berechne, wie viel Kilogramm Fleisch verkauft werden kann.

4. Aufgabenstellung:

Das Gewicht eines ungebackenen Brötchens beträgt 50,26 g. Der Austrocknungsverlust beträgt 4,5 %. Wie viel Gramm wiegt das Brötchen jetzt?

5. Aufgabenstellung:

Ein Päckchen Vanillecreme zum Anrühren reicht für 4 Personen. Du benötigst dazu einen halben Liter Milch. Für 22 Gäste soll diese Creme als Nachtisch zubereitet werden. Wie viele Päckchen Vanillecreme und wie viele Milchpackungen à einem Liter musst du einkaufen? Was kostet dich der Nachtisch, wenn ein Liter Milch 1,19 € und ein Päckchen Vanillecreme 0,89 € kostet.

6. Aufgabenstellung:

Für eine Klassenfeier der 9 b (24 SchülerInnen) sollen Säfte zur Punschherstellung eingekauft werden. Pro SchülerIn werden zwei Gläser veranschlagt. Jedes Glas fasst 0,2 Liter Punsch. Wie viele Liter Punsch müssen zubereitet werden?

7. Aufgabenstellung

In einer Fleischerei wird eine Bestellung von diversen Canapés für 27,95 € verkauft. Die Betriebskosten kalkuliert der Meister mit 275,5 % für Materialkosten. Den Anteil für Risiko und Gewinn veranschlagt er mit 25 %. Die gesetzliche Mehrwertsteuer beträgt 7 %.
Wie viel Euro dürfen die Materialkosten betragen?