Stufe – Einfach – AB 2

1. Lösungsvorschlag:

Gegeben: Gewichtsverlust 18 %
Gewicht Semmel nach dem Backen 40 g

Gesucht: Gewicht des Teiges vor dem Backen

Lösung: 82 % ≙ 40 g
1 % ≙ 40 g : 82 %
100 % ≙ 49 g 240 Semmel · 49 g = 11760 g = 11,760 kg

Antwort: Ein Rohling wiegt vor dem Backen 49 g. Für 240 Semmeln benötigt der Bäcker 11,760 kg Teig.

2. Lösungsvorschlag:

Gegeben: Rezept für 4 Personen: 300 g Kartoffeln, 100 g Lauch, 150 g Karotten, 1 Liter Brühe

Gesucht: Mengen der Zutaten für 14 Personen.

Lösung 1:

Kartoffeln	300 g : 4 · 14 = 1050 g ≙ 1,050 kg
Lauch	100 g : 4 · 14 = 350 g ≙ 0,350 kg
Karotten	150 g : 4 · 14 = 525 g ≙ 0,525 kg
Brühe	1000 ml : 4 · 14 = 3500 ml ≙ 3,5 Liter

Lösung 2:

Kartoffeln $\frac{14}{4}$ · 300 g = 1050 g ≙ 1,050 kg Lauch $\frac{14}{4}$ · 100 g = 350 g ≙ 0,350 kg

Karotten $\frac{14}{4}$ · 150 g = 525 g ≙ 0,525 kg Brühe $\frac{14}{4}$ · 1000 ml = 3500 ml ≙ 3,5 Liter

(Lösungsweg 2: nach der Schlüsselzahl = $\frac{\text{benötigtes Rezepturgewicht}}{\text{gegebenes Rezepturgewicht}}$)

Antwort:
Wir benötigen 1,050 kg Kartoffeln, 0,350 kg Lauch, 0,525 kg Karotten und 3,5 Liter Brühe.

3. Lösungsvorschlag:

geg.: Lebendgewicht 830 kg; Schlachtverlust 42,6 %

ges.: a) Wie hoch ist der Schlachtverlust in kg?
b) Wie viel kg Fleisch kann verkauft werden?

Lös.: a) 100 % ≙ 830 kg b) 830 kg – 353,58 kg= 476,42 kg
1 % ≙ 8,3 kg
42,6 % ≙ 353,58 kg

Antwort: a) Der Schachtverlust beträgt 353,58 kg. b) Es kann 476,42 kg Fleisch verkauft werden.

4. Lösungsvorschlag:

geg.: Gewicht des ungebackenen Brötchens: 50,26 g; Austrocknungsverlust: 4,5 %

ges.: Was wiegt das gebackene Brötchen?

Lös.:

100 %	≙	50,26 g
1 %	≙	0,5026 g
95,5 %	≙	48 g

Antwort: Das gebackene Brötchen wiegt 48 g.

5. Lösungsvorschlag:

geg.: 4 Personen ≙ 1 P. Vanillecreme und ½ l Milch
1 P. Vanillecreme kostet 0,89 €.
1 l Milch kostet 1,19 €.

ges.: Wie viele Päckchen Vanillecreme und wie viele Liter Milch müssen eingekauft werden?
Was kostet der Nachtisch für 22 Personen?

Lös.: 22 Personen : 4 Personen/ Päckchen VC = 5,5 ≈ 6 Päckchen VC
5,5 Päckchen VC x 0,5 Liter/ Päckchen VC = 2,75 l
(gängige Verkaufsgrößen für Milch sind 0,5 Liter und 1 Liter) => 3 l Milch

6 Päckchen VC x 0,89 €/ Päckchen VC = 5,34 €
3 Liter Milch x 1,19 €/ Liter Milch = 3,57 €
5,34 € + 3,57 € = 8,91 €

Antwort: Es müssen 6 P. Vanillecreme und 3 l Milch eingekauft werden. Der Nachtisch kostet 8,91 €.

6. Lösungsvorschlag:

geg.: 24 SchülerInnen; Jede(r) trinkt zwei Gläser (á 0,2 l) Punsch.
ges.: Wie viele Liter Punsch müssen zubereitet werden?
Lös.: 24 S. x 2 Gläser/ S. x 0,2 l/ Glas = 9,6 l Punsch
Antwort: Es müssen 9,6 Liter Punsch zubereitet werden.

7. Lösungsvorschlag:

Gegeben:

Materialkosten	???
+ 275,5 % Betriebskosten	???
= Selbstkosten	???
+ 25 % Risiko und Gewinn	???
= Nettoverkaufspreis	???
+ 7 % MwSt	???
= Endpreis	27,95 €

Gesucht:
Materialkosten der Canapés

Lösung:

Materialkosten	5,57 €			100 %
+ 275,5 % Betriebskosten	15,33 €			+ 275,5 %
= Selbstkosten	20,90 €		100 %	375,5 %
+ 25 % Risiko und Gewinn	5,22 €		+ 25 %	
= Nettoverkaufspreis	26,12 €	100 %	125 %	
+ 7 % MwSt	1,83 €	+ 7 %		
= Endpreis	27,95 €	107 %		

Achtung: von unten nach oben rechnen!

Antwort: Die Materialkosten dürfen maximal 5,57 € betragen.