

Garverluste

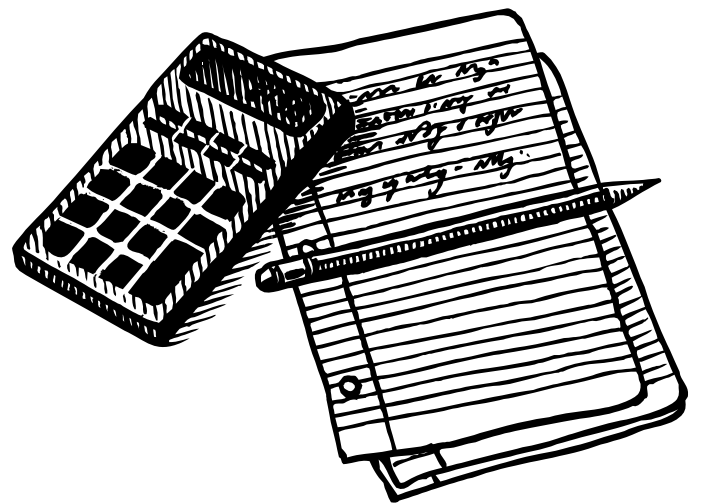
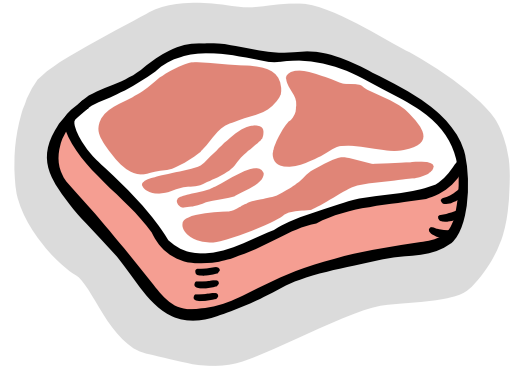
Sie machen einen Garversuch und braten Rindersteaks.

Ein rohes Steak von 220 g hat nach dem Braten noch ein Gewicht von 187 g.

Wie muss eine Restaurantküche planen, wenn sie laut Speisekarte Steaks à 200 g und 250 g anbietet?

Zum Knobeln

- Geht in 4er-Gruppen zusammen und überlegt, wie viel Kilogramm rohe Rindersteaks das Restaurant an einem Abend und in einem Monat benötigt
- Haltet Eure Überlegungen und Rechenergebnisse fest.
- Gestaltet zum Abschluss ein Plakat und präsentiert Eure Ergebnisse
-
- **Zeit: 45 Minuten**



Benötigt werden:

- Laptop mit Internetverbindung
- Großes Papier
- Filzschreiber in verschiedenen Farben
- Reißzwecken
- Photo zur Dokumentation
- Einverständniserklärungen zur Bildverwertung