

Verhältnisse



Einführung

Im Folgenden findest du die Zutaten, um einen mallorquinischen Eintopf für 4 Personen zuzubereiten.

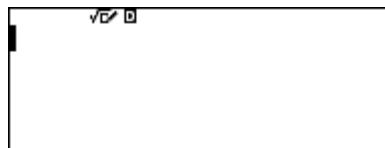
- 300 g Schweinsfilet in kleinen Stücken
- ½ kg Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 3 Tomaten
- 1 Kartoffel
- 1 Kohlkopf, 1 kleiner Karfiol und 1 grüne Paprika
- Paprikagewürz
- Wasser
- 250 g trockenes Brot
- 200 g Pilze

1. Aufgabe

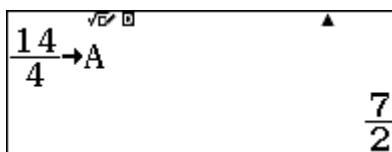
Berechne die Mengen jeder Zutat, die notwendig sind, um einen mallorquinischen Eintopf für 14 Personen zuzubereiten.

Um die richtigen Verhältnisse zu berechnen, musst du im Menü 1 auswählen:

MENU **1**

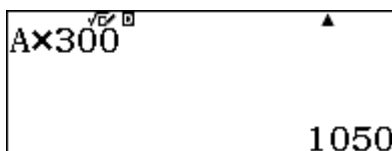


Um die Mengen für 14 Personen zu ermitteln, müsst du alle Angaben mit



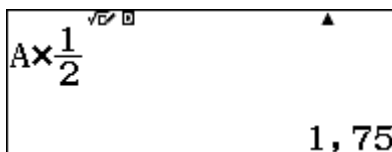
1 **4** **÷** **4** **STO** **(←)** **[A]**

multiplizieren. Danach kannst du als Basis den Wert im Speicher **A** nehmen. Hiermit ergeben sich folgende Mengen:



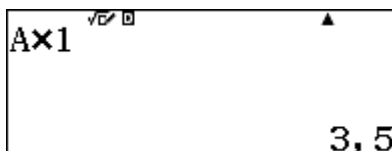
ALPHA **(←)** **[A]** **×** **3** **0** **0** **=**

1050g Schweinsfilet

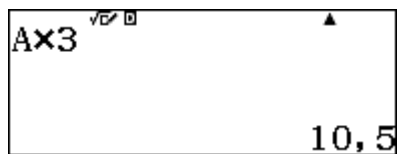


ALPHA **(←)** **[A]** **×** **1** **÷** **2** **=** **S/D**

1,75kg Frühlingszwiebeln

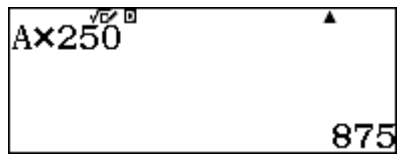


$3\frac{1}{2}$ Knoblauchzehen, $3\frac{1}{2}$ Bunde Petersilie,
 $3\frac{1}{2}$ Kartoffeln, $3\frac{1}{2}$ Kohlköpfe, $3\frac{1}{2}$ kleine
 Karfiolen und $3\frac{1}{2}$ grüne Paprika



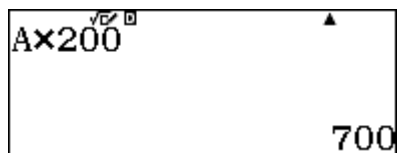
A x 3
10,5

10 ¹/₂ Tomaten



A x 250
875

875 g trockenes Brot



A x 200
700

700 g Pilze

Viel Spaß beim Nachkochen!