

Steak-Restaurant



In einem Restaurant werden häufig Steaks mit bestimmten Grammangaben angeboten. Was aber müssen die Restaurantbetreiber dabei beachten?

Garverluste

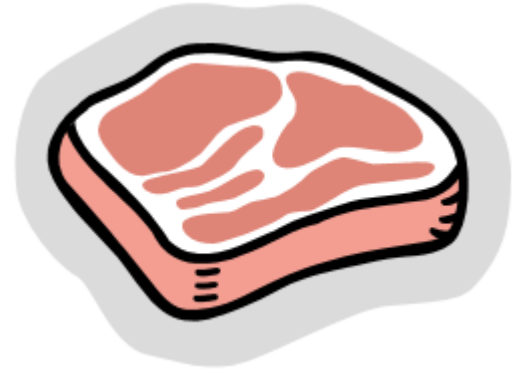
Sie machen einen Garversuch und braten Rindersteaks.

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

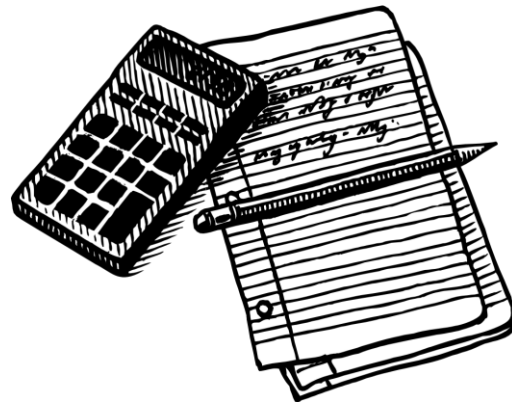
- Geht in 4er-Gruppen zusammen und überlegt, wie viel Kilogramm rohe Rindersteaks das Restaurant an einem Abend und in einem Monat benötigt
- Haltet Eure Überlegungen und Rechenergebnisse fest.
- Gestaltet zum Abschluss ein Plakat und präsentiert Eure Ergebnisse



- Zeit: 45 Minuten

Benötigt werden:

- Laptop mit Internetverbindung



- Großes Papier
- Filzschreiber in verschiedenen Farben
- Reißzwecken
- Foto zur Dokumentation
- Einverständniserklärungen zur Bildverwertung