

МАТЕМАТИКА В КУЛИНАРИИ

**Ученицы 7 «А» класса
Школы №97
Ширявской Алены**

Математика

используется не только в науке, но и в кулинарии, при приготовлении пищи .



Математические расчёты на кухне

- ▣ Прикладную направленность курса математики можно проследить на уроках кулинарии при несложных расчётах приобретения и приготовления пищи, измерении сыпучих и жидких продуктов с помощью мер, используемых в кулинарии при решении логических задач связанных с кулинарией – переливание, взвешивание, разрезание на части – например половинка яблока, четвертинка торта.

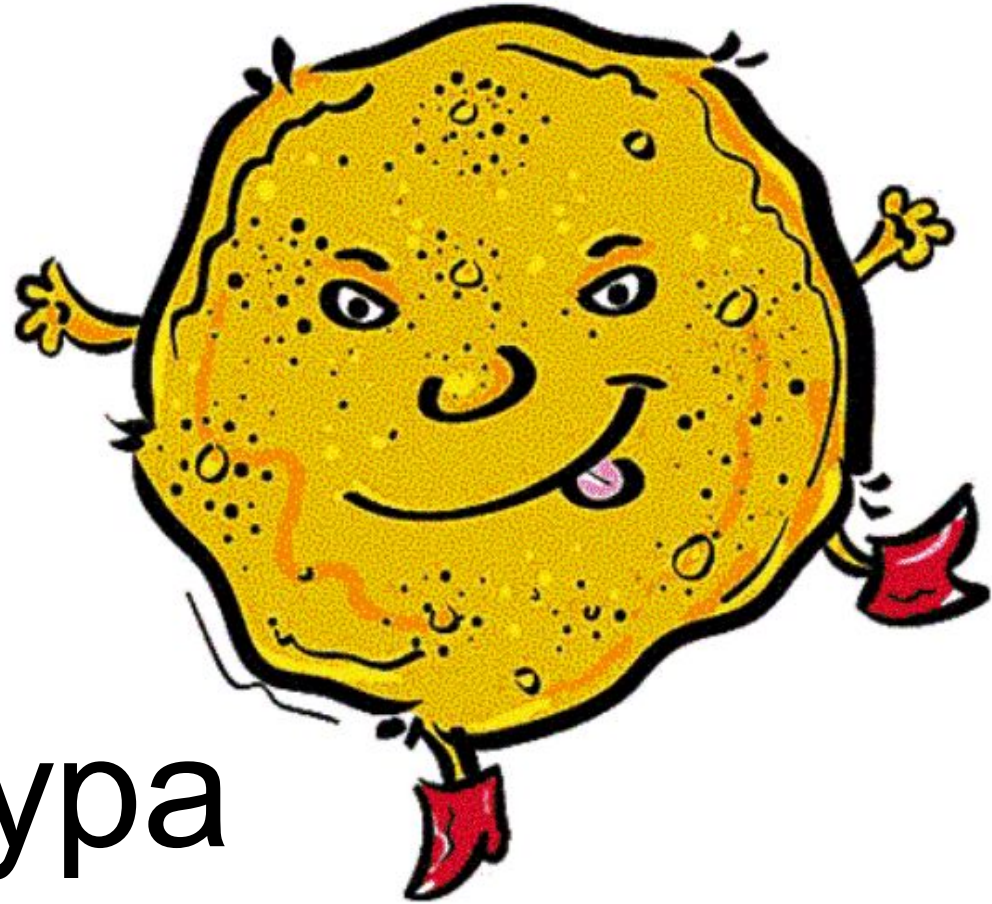


На самом деле, все этапы приготовления пищи, в том числе покупка продуктов питания, израсходование бюджета требуют некоторые математические знания.



В кулинарии используют такие величины как:

- Вес
- Объем
- Время
- Температура



Для измерения веса можно использовать таблицу

Вода:

- 1 ч. л. – 5 г
- 1 ст. л. – 18 г
- 1 граненый стакан – 200 г

Сахар:

- 1 ч. л. – 10 г
- 1 ст. л. – 25 г
- 1 граненый стакан – 180 г

Соль:

- 1 ч. л. – 10 г
- 1 ст. л. – 30 г
- 1 граненый стакан – 220 г

Манка:

- 1 ч. л. – 6 г
- 1 ст. л. – 25 г
- 1 граненый стакан – 160 г

Крахмал:

- 1 ч. л. – 10 г
- 1 ст. л. – 30 г
- 1 граненый стакан – 150 г

Растительное масло:

- 1 ч. л. – 5 г
- 1 ст. л. – 17 г
- 1 граненый стакан – 190 г

Сахарная пудра:

- 1 ч. л. – 10 г
- 1 ст. л. – 25 г

Какао-порошок:

- 1 ч. л. – 9 г
- 1 ст. л. – 25 г

Топленое масло:

- 1 ч. л. – 8 г

- 1 ст. л. – 20 г

Рис:

- 1 ст. л. – 20 г
- 1 стакан (250) – 220 г

Гречка:

- 1 ст. л. – 25 г
- 1 стакан (250) – 210 г

Геркулес:

- 1 ст. л. – 12 г
- 1 стакан (250) – 90 г

Мука:

- 1 ч. л. – 5 г
- 1 ст. л. – 15 г
- 1 граненый стакан – 150 г



Объем жидкости можно измерить специальным мерным стаканом или обычным граненым стаканом



250

мл



Время – продолжительность приготовления пищи



Каждое блюдо готовится при своей определенной температуре- суп куриный – на медленном огне, кукуруза – при сильном кипении



A white hexagonal tray with several compartments. The compartments contain: a top-left compartment with small, round, light-brown seeds; a top-right compartment with dried, greenish-brown leafy herbs; a middle-left compartment with a dark brown, fine-grained powder; a middle-center compartment with small, dark, elongated seeds; a middle-right compartment with a reddish-brown, fine-grained powder; a bottom-left compartment with dried, green leafy herbs; and a bottom-right compartment with a yellowish-brown, fine-grained powder. The text "Геометрические фигуры в кулинарии" is overlaid in the center in a bold, red, italicized font.

***Геометрические
фигуры в кулинарии***

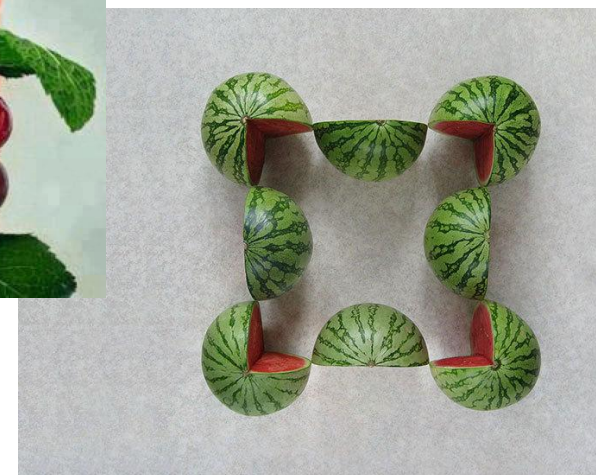
Начнём с простейшего..

КВАДРАТ

Говоря о форме квадрата в кулинарии в первую очередь вспоминаем про салфетки - неременный предмет сервировки стола.



Геометрические фигуры в оформлении блюд



Стоимость блюда

- Технологическая карта на определённое блюдо – документ, на основании которого высчитывается сколько оно будет стоить.



Части и дроби

- В кулинарии мы говорим о частях целого, их свойствах, способах сравнения. Разрежем торт на доли – 4 и 3 части. $\frac{1}{4}$ часть возьмёт тот, кто не любит торт. Разделите торт на всех членов семьи, а яблоко пополам.
- Сколько частей получите?



- ▣ Ребята!
- ▣ Учите математику, любите математику! Без неё мы вкусную и правильную еду не приготовим, потому что мы не будем знать сколько каких продуктов надо положить в кастрюлю.

