Egy vendéglő étlapján szerepel a „Valódi bécsi szelet” nevű étel, amelynek az étlapon szereplő ára 1375 Ft köret nélkül. A „Valódi bécsi szelet” úgy készül, hogy egy szép nagy szelet borjúcombot megfelelő előkészítés után sóznak, majd lisztbe, felvert nyers tojásba , végül zsemlemorzsába forgatnak, és forró zsiradékban kisütnek.

Az étlapon szereplő ár 40%-a nyersanyag (hús,só,liszt,tojás,zsemlemorzsa,zsiradék) beszerzési ára, amiből 46 Ft a húson kívüli nyersanyagok ára.

1. Hány forint egy adag köret nélküli a „Valódi bécsi szelet” nyersanyagának ára?

Írd le a számolás menetét is!

1. Mekkora tömegű nyers borjúcombból készül egy adag a „Valódi bécsi szelet”, ha 1 kg borjúcomb ára 2800 Ft ? Írd le a számolás menetét is!

Név:………………………………………. Javasolt feldolgozási idő:15 perc

Gyakorló feladatlap 2020.02.12