

## Классический бисквит

Задание 1 / 3

Прочитайте текст «Классический бисквит», расположенный справа. Запишите в таблице свои ответы на вопрос в виде чисел.

Какое количество ингредиентов необходимо взять для выпекания классического бисквита в форме диаметром 18 см?

Запишите **один** ответ в каждой строке.

Ингредиенты	Количество	Единицы измерения
Яйца	<input type="text"/>	шт.
Сахар	<input type="text"/>	г
Мука	<input type="text"/>	г
Кукурузный крахмал	<input type="text"/>	г
Ванильный сахар	<input type="text"/>	ч. л.
Разрыхлитель	<input type="text"/>	ч. л.

## КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ

Бисквит – это мучной хлебобулочный продукт.

Расчёт количества ингредиентов для приготовления классического бисквита идёт от одного яйца. На одно яйцо необходимо взять:

- 30 г сахара,
- 25 г муки,
- 6 г кукурузного крахмала,
- 0,5 чайной ложки ванильного сахара,
- 1/2 чайной ложки разрыхлителя.

На форму для выпекания диаметром 18 см необходимо взять 4 яйца. При увеличении диаметра формы на каждые 3-5 см, необходимо добавить ещё одно яйцо.



## Классический бисквит

Задание 2 / 3

Воспользуйтесь текстом «Классический бисквит», расположенным справа. Запишите свой ответ на вопрос в виде числа.

Какое количество яиц нужно взять для изготовления классического бисквита в форме диаметром 20 см?

Запишите свой ответ.

шт.

## КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ

Бисквит – это мучной хлебобулочный продукт.

Расчёт количества ингредиентов для приготовления классического бисквита идёт от одного яйца. На одно яйцо необходимо взять:

- 30 г сахара,
- 25 г муки,
- 6 г кукурузного крахмала,
- 0,5 чайной ложки ванильного сахара,
- 1/2 чайной ложки разрыхлителя.

На форму для выпекания диаметром 18 см необходимо взять 4 яйца. При увеличении диаметра формы на каждые 3-5 см, необходимо добавить ещё одно яйцо.



### Классический бисквит

Задание 3 / 3

Воспользуйтесь текстом «Классический бисквит», расположенным справа. Отметьте нужный вариант ответа, а затем объясните свой ответ.

У домохозяйки осталось 200 г муки. Хватит ли ей этого количества муки для изготовления классического бисквита диаметром 26 см?

- Хватит муки  
 Не хватит муки

Объясните свой ответ.

### КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ

Бисквит – это мучной хлебобулочный продукт.

Расчёт количества ингредиентов для приготовления классического бисквита идёт от одного яйца. На одно яйцо необходимо взять:

- 30 г сахара,
- 25 г муки,
- 6 г кукурузного крахмала,
- 0,5 чайной ложки ванильного сахара,
- 1/2 чайной ложки разрыхлителя.

На форму для выпекания диаметром 18 см необходимо взять 4 яйца. При увеличении диаметра формы на каждые 3-5 см, необходимо добавить ещё одно яйцо.

