

SDA - Medidas en la cocina

Alumn@:

Curso:

Fecha:

Otras unidades de medida

En las recetas de cocina es usual ver otras unidades de medida en lugar de los gramos o los litros. Esto es debido a que no podemos encontrar en todas las cocinas una balanza o un vaso medidor.

				
Harina	Azúcar	Cacao en polvo	Mantequilla	Líquido
1 taza = 	125g	225g	125g	225g
 = 				
1 taza = 16 cucharadas				

Ejercicio 4: Completa el cuadro expresando cada cantidad en gramos. Observa las equivalencias anteriores y si es necesario redondea a las centésimas.

Producto	Cantidad	Gramos
Azúcar	Tres cuartos de taza	
Harina	Media taza	
Mantequilla	Un cuarto de taza	
Leche	Cuatro tazas	

Ejercicio 5: Responde a las preguntas.

- a) ¿Cuántas cucharadas equivalen a un cuarto de taza?
- b) ¿Y a media taza?
- c) ¿Cuántas tazas hay en un paquete de 2 kilos de harina? ¿Cuántas cucharadas son?
- d) ¿Cuántas tazas hay en tres cuartos de kilo de azúcar? ¿Cuántas cucharadas son?
- e) ¿Cuántas tazas hay en tres litros de agua? ¿Cuántas cucharadas son?

Ejercicio 6: Observa la siguiente receta y expresa todas las medidas en gramos o mililitros.

Crepes

- 2 taza y tres cuartos de harina
- 1 taza y un medio de leche
- 2 cucharada de aceite
- 1 cucharada y un cuarto de azúcar