Lieben Sie sie auch, die Nidletäfeli? Die Herstellung ist einfach.

Auftrag:

1. Lesen Sie die Aufgabe sorgfältig.
2. Legen Sie mit Flemo die Aufgabe aus.
3. Verwenden Sie die Fachausdrücke.

Zeit: 20 Minuten

1. Erklären Sie Ihren Kolleginnen und Kollegen Ihre Vorgehensweise bei der Berechnung des benötigten Zuckers.
   * Es sollen 3500 g Rahmtäfeli produziert werden.
     1. Der Schneidverlust beträgt 4.2%.
     2. Der Kochverlust beträgt 14.6%.
     3. Der Zucker macht 42% der Teigmasse aus.
   * Wie viel Zucker wird benötigt?