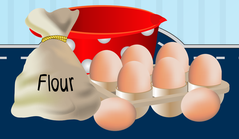
CALCULOS COMESTIBLES



Bizcocho de cumpleaños para 15 personas

1 ½ tazas de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
2/5 de una barra de mantequilla de 250 gramos
¼ de libra de azúcar
5 huevos, una cucharada de esencia de vainilla
1 tarro de leche condensada de 200 mililitros
1 tarro de leche evaporada de 100 mililitros
1 ¼ de tazas crema de leche de larga vida
1 cucharada de esencia de vainilla

Para el merengue
4 claras de huevo y una taza de azúcar

Cariño, tenemos que determinar la cantidad de ingredientes para la fiesta. Aquí están las recetas.

¿Ya escogiste la comida? ¿Cuál es y para cuántas personas alcanza?

Mira cielo, estas son las bebidas que daremos.

Bebidas con el pastel.
Se quiere ofrecer champaña para los adultos.
Gaseosa para los niños.

Con la comida.
Gaseosa para niños y adultos.

Ofrecer whisky para hombres adultos

Coctél con vodka para las damas.

Los ingredientes para el coctél por persona son:

1 vaso de hielo
2 onzas de vodka
1 onza de jugo de naranja
3 gotas de limón

¿Bueno, pero las recetas cómo son y para cuántas personas alcanzan? Recuerda la lista de invitados.

Son muchas personas.

Esa es la receta

LISTA DE INVITADOS

47 adultos:15 son hombres y el resto mujeres, incluidos nosotros. Además, 25 niños, contando a Juanita.

Filete de pechuga con salsa de champiñones, porción de arroz con ajonjolí y ensalada fría de papa.

Pechuga con salsa de champiñón para dos personas:

800 gramos de pechuga deshuesada,
1/2 libra de champiñones,
200 ml de crema de leche,200 ml de leche,
1 diente de ajo,
4 cucharadas de aceite de oliva, sal, pimienta y perejil al gusto.

Arroz con ajonjolí para 4 personas:

½ libra de arroz,
1/4 de libra de ajonjolí,
3 cucharadas de aceite y sal al gusto.

ensalada fría de papa para 6 personas:
1/2 taza de crema de leche,2
cucharada de mayonesa,
2 cucharadas de jugo de limón,
1 cucharada de mostaza,
¼ de cucharadita de sal,
1 ¾ libra de papa,
1 taza de vegetales,
2 cucharadas de alcaparras
1/3 de libra de lechuga.

El reto es ayudar a los padres de Juanita a calcular la cantidad de ingredientes e insumos necesarios para preparar la comida para la fiesta. Para esto, lo invitamos a consultar el recurso principal donde encontrará orientaciones sobre cómo realizar operaciones con números: naturales, enteros y racionales. Para el desarrollo y envío de tareas, lo invitamos a consultar la actividad independiente y actividad colaborativa.