



RETO 3. Los ingredientes necesarios

“HÉLICONCHEF”

¡COCINAMOS SIN INSTRUMENTOS DE MEDIDA!

¡COCINAMOS SIN INSTRUMENTOS DE MEDIDA!

Para este reto, los **ingredientes** de nuestros platos, que ya conocéis su origen, están disponibles en el mercado, deben ser **pedidos en su cantidad y unidad de medida EXACTA**.

Debéis completar, **en el tiempo dado**, la tabla siguiente, teniendo en cuenta el **número de comensales, los ingredientes del plato y su medida abreviada (Kg, g, dg...)**. **DATOS: 1 onza son 28,35 gramos y 1 libra son 453,59 gramos.**

¡**Cuidado!** Algunas recetas se han **borrado** y el mercado será quien os de la cantidad que debéis repartir por plato. ¡RELLENAD TODOS LOS HUECOS!

¡SUERTE Y A LOS FOGONES!

PLATO	CANTIDAD POR 1 PLATO	COMENSALES	CANTIDAD A PEDIR EN EL MERCADO
Fish and chips	150 gramos	5 comensales	en Kg:
Roscón de reyes	_____g	10 comensales	2.400 g
Matoke	5400 decigramos	7 comensales	en Kg:
Salmorejo	250 mL	18 comensales	en L:



Rollitos de primavera	0,220 Kg	12 comensales	en g:
Pollo satay	_____ g	4 comensales	1,45 Kg
Ratatouille	12 Decagramos	7 comensales	en g:
Baklava	150.000 mg	5 comensales	en g:
Cachapa	5 onzas	3 comensales	en g:
Tikka masala	_____onzas	6 comensales	420 onzas
Salmorejo	0,0003 KL	9 comensales	en dL:
Paella	0,5 libras	10 comensales	en Kg: