

MASSEINHEITEN IN DER KÜCHE

Wer backen will, muss sich mit den Abkürzungen, Maßen und Mengen in der Küche auskennen. Hier sind die Wichtigsten:

Abkürzungen:

EL = Esslöffel

l = Liter

kg = Kilogramm

TL = Teelöffel

ml = Milliliter

mg = Milligramm

cl = Centiliter

Maße für Flüssigkeiten:

1 l = 1000 ml

Wie viel ml sind $1/2$ l? _____

$1/8$ l sind _____ ml

$3/4$ l sind _____ ml

1 cl sind _____ ml

Maße für feste Lebensmittel:

1 kg = 1000 g

Wie viel g sind $1/2$ kg? _____

Wie viel g sind $1/4$ kg? _____

Wie viel g sind $3/4$ kg? _____

Wie viel von den Lebensmitteln passt worein?

In eine kleine Tasse passen 100 ml.

Wie viel ml Wasser passen in 4 Tassen? _____

In einen Suppenteller passen 250 ml.

Aus einem l Wasser werden _____ Teller Suppe.

In ein Wasserglas passen 200 ml.

Wie viel l hast du nach 2,5 Gläsern getrunken? _____

Ein halbes Glas sind 100 ml Wasser.

Wie viel cl sind das? _____

Auf einen Teelöffel passen 5 ml.

Wie viel passen in eine kleine Tasse? _____

Auf einen Esslöffel passen 15 ml.

Du brauchst 30 ml. Wie viel EL nimmst du also? _____

1 l Wasser wiegt 1 kg.

Wie viel g wiegt ein $3/4$ l Wasser? _____

