

ΠΕΙΡΑΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

1. Πρώτα πρέπει να επιλέξεις μια συνταγή που θέλεις να πειραματιστείς (κέικ, curcake , βάφλες, μπισκότα, κλπ).
2. Το επόμενο βήμα είναι να αλλάξεις ένα συστατικό σε κάθε πείραμα.
3. Και τέλος να καταγράψεις τα αποτελέσματα που είναι ανάλογα το ύψος , η διάμετρος, το βάρος, η εμφάνιση, η γεύση κλπ .
4. Άλλο θέμα είναι να φτιάξεις και να συγκρίνεις δυο διαφορετικές συνταγές και να δεις ποια είναι η καλύτερη σε εμφάνιση, φούσκωμα, γεύση κλπ.

Δες το βίντεο είναι στα Αγγλικά .

Βίντεο πείραμα κατασκευή κέικ

<https://www.youtube.com/watch?v=MBouLt-hXDU>

Βρες λοιπόν μια συνταγή και άλλαξε κάποια υλικά της συνταγής για να δεις το αποτέλεσμα που είναι το ύψος του κέικ, η γεύση του , η εμφάνιση κλπ

Η ΜΕΤΡΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΑ:

1 ΚΑΘΟΛΟΥ ΝΟΣΤΙΜΟ

2 ΜΕΤΡΙΟ

3 ΚΑΛΟ

4 ΠΟΛΥ ΝΟΣΤΙΜΟ

Η ΕΦΑΝΙΣΗ :

1 ΟΧΙ ΚΑΛΗ

2 ΜΕΤΡΙΑ

3 ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ



1 2 3 4

Με όλα τα υλικά Χωρίς βούτυρο Χωρίς αυγά Χωρίς γάλα

Δημιουργήστε έναν πίνακα σαν αυτό για το πείραμά σας. Εκτός από το cake μπορείς να φτιάξεις cupcake, κρέπες , βάφλες , μπισκότα και να κάνεις το πείραμα

Τύπος αλευριού	Ύψος cake	Εμφάνιση του cake	Γεύση
φτιαγμένο με αλεύρι κέικ		2	2
φτιαγμένο με αλεύρι για όλες τις χρήσεις		3	
χωρίς αυγό		1	
χωρίς λάδι			
χωρίς ζάχαρη			



1

2

3

4

Με όλα τα υλικά

Χωρίς βούτυρο

Χωρίς αυγά

Χωρίς γάλα

Δημιουργήστε έναν πίνακα σαν αυτό για το πείραμά σας. Εκτός από το cake μπορείς να φτιάξεις cupcake, κρέπες, βάφλες, μπισκότα και να κάνεις το πείραμα

Τύπος αλευριού	Ύψος cake	Εμφάνιση του cake	Γεύση
χωρίς γάλα			
χωρίς αλεύρι			