Materialkostenberechnung

1	Für die Herstellung von einem Semmelteig lautet das Grundrezept: 1 kg WM (0,45 €/kg), 600 ml Wasser, 30 g Salz (0,03 €/100g), 40 g Hefe (7,34 €/kg) und 50 g Backmittel (1,10 €/200g). * Wie hoch sind die Materialkosten für 25 kg Teig? * Wie hoch sind die MK für 1 Semmel (65g)?	14,97 € 0,04 €
2	Für Wiener Massen werden folgende Zutaten benötigt: 1500g Eier á 0,25 €/St. — 625g Weizenpuder á 0,90 €/kg 1 ¼ kg Zucker á 0,75 €/kg — 1 Pfund Butter á 7,80 €/kg 5/8 kg Mehl á 0,55 €/kg Wie hoch sind die Materialkosten?	13,24 €
3	Zur Herstellung von 10 Kirschstreuselkuchen liegt folgendes Rezept zugrunde: Mürbeteig: 750g Zucker — á 0,32 €/500g 1,200 kg Butter — á 7,90 €/kg 2000g Mehl — á 0,45 €/kg 1/5 kg Vollei (ein Ei wiegt 50g) — á 0,26 €/Stück Belag: 6 kg Sauerkirschen — á 0,92 €/200g Streusel: 850g Mehl — á 0,45 €/kg 560g Zucker — á 0,16 €/250g 20g Zimt — á 5,57 €/kg 0,56 kg Butter — á 7,90 €/kg Berechne die Materialkosten für einen Kuchen.	4,48 €
4	In der Bäckerei wird eine Kirschtorte nach folgendem Rezept hergestellt: ¼ kg Butter — 1,60 € / 250g 0,250kg Zucker — 0,80 € / kg 150g Marzipan — 2,50 € / kg 300g Eier — 0,27 € / Stück 300 g Mehl — 0,23 € / 500g 1/2 kg Sauerkirschen — 4,70 € / kg Gewürze — insges. 0,36 € Berechne die Materialkosten.	6,65 €