

Bobby de Comerio.homestead.com

Le tratare de explicar un método de ajustar cantidades para recetas grandes. Se llama el “método factor”:

En el método factor, el factor de conversión es determinado y multiplicado por cada ingrediente en la receta. Siga estos pasos:

Paso 1- Divida el rendimiento deseado por el rendimiento conocida de la receta que desees usar, para obtener el factor. Por ejemplo, para ajustar una receta que rinde 50 porciones por una que rinde 125 porciones, divides 125 por 50, para un factor de 2.5.

Paso 2- Cuando sea posible, convierta los ingredientes a peso y no volumen (2 tazas son 16 onzas). Si la cantidad de algunos ingredientes es demasiado pequeño para pesar.. déjelos como medidas.

Paso 3- Multiplique la cantidad de cada ingrediente en la receta original por el factor.

Paso 4- Multiplique el total de ingredientes en la receta original por el factor. Multiplique las libras y onzas por separado.

Paso 5- Suma la cantidad nueva de todos los ingredientes, en la receta ajustada. Si la respuesta del paso # 4 no es igual que la respuesta del paso # 5, hay un error y se debe revisar las calculaciones. (puede haber una pequeña diferencia por redondear las cantidades).

Paso 6- Cambie cualquier ingrediente pesado por medidas de volumen, si es mas fácil medirlos de esta manera.

En el ejemplo que sigue.. se ajusta una receta de Biscuits que rinde 100 panecillos para que rinde 500 panecillos. Siguiendo el paso # 1, el factor para esta receta es 5

Ingredientes	Receta Original	Paso 2	Paso 3	Paso 6 & 7
Harina de trigo	5 libras	5 libras	25 libras	25 libras
polvo de hornear	5 onzas	5 onzas	25 onzas	1 lb. 9 oz.
sal	2 cucharadas	1 1/3 onzas	6 1/2 onzas	6 1/2 onzas
manteca vegetal	1 lb. 4 onzas	1 lb. 4 onzas	6 lb. 4 onzas	6 lb. 4 onzas
leche	1 3/4 quartos	3 lb. 8 onzas	17 lb. 8 onzas	2 gal. + 3/4 cuarto
Peso 4 & 5				
peso total		10 lb. 2 onzas	50 lb. 11 onzas	

Propiedad de Comerio.homestead.com