










Préparer de la soupe

Imaginez que vous devez préparer le dîner pour un groupe de 18 personnes. Voici la recette que vous voulez utiliser :

<p>Recette : <u>Soupe aux tomates</u></p> <p>Ingrédients :</p> <p><u>2 cuillères à soupe</u> <u>d'huile d'olive</u></p> <p><u>1 cuillère à soupe de beurre</u></p> <p><u>1/4 tasse d'oignons hachés</u></p> <p><u>1/2 cuillère à café de farine</u></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>Portions : <u>6 personnes</u></p> <p><u>3 tasses de bouillon de légumes</u></p> <p><u>Une boîte de 28 oz de purée de tomates</u></p> <p><u>1/2 cuillère à café de sucre</u></p> <p><u>3 cuillères à soupe de basilic frais haché</u></p> <p>_____</p> <p>_____</p>
--	--

Vous avez accès aux outils de mesure (tasses et cuillères) suivants :

- 3 tasses  • 1 cuillère à soupe 
- 1 tasse  • 1 cuillère à café 
- 1/2 tasse  • 1/2 cuillère à café 
- 1/4 tasse 

Pour chacun des ingrédients dans la recette, déterminez combien vous en aurez besoin et quel est le meilleur outil à utiliser pour mesurer cette quantité. Souvenez-vous que la recette vous permet de préparer 6 portions alors que 18 personnes viennent dîner!

Ingrédient	Combien vous aurez besoin	Outils pour mesurer
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	6 cuillères à soupe d'huile d'olive 2 c. à soupe x 3 = 6 c. à soupe	1 cuillère à soupe
1 cuillère à soupe de beurre		
1/4 tasse d'oignons hachés		
1/2 cuillère à café de farine		
3 tasses de bouillon de légumes		
Une boîte de 28 oz de purée de tomates		
1/2 cuillère à café de sucre		
3 cuillères à soupe de basilic frais haché		