

Nome Classe Data

DALLA RICETTA AL DIAGRAMMA DI FLUSSO

• Vuoi preparare una tazza di cioccolata calda. Hai trovato la ricetta su un libro di cucina: suggerisci qualche possibile variazione o alternativa attraverso un diagramma di flusso riportato sul quaderno.

Ingredienti

Per una tazza:

- 1 cucchiaino colmo di cacao amaro in polvere
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di farina (tipo 00)
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 250 ml di latte intero

Che cosa serve

- pentolini
- una piastra riscaldante
- tazze
- cucchiaini e cucchiaini
- una bilancia da cucina
- un contenitore graduato

Preparazione

1. Mettere tutti gli ingredienti, tranne il latte, in un pentolino.
2. Mescolare con un cucchiaino fino a omogeneizzare il tutto, pigiando i grumi di cacao.
3. Versare nella miscela il latte. All'inizio procedere lentamente e mescolare per farlo assorbire, quindi versare più velocemente.
4. Mettere il composto sulla piastra riscaldante e, rimescolando, portarlo lentamente ad ebollizione.
5. Versare nella tazza.

RIPERCORRERE IN MANIERA CRITICA UNA METODICA SUGGERENDONE VARIAZIONI.