# ทำาเค้กกันเถอะ

เค้กปอนด์สูตรดั้งเดิมจะใช้ส่วนผสมพื้นฐาน 4 อย่าง ได้แก่ แป้ง ไข่ไก่ เนยสด และน้ำาตาล อย่างละ 1 ปอนด์ แต่จะได้ปริมาณเค้กที่เยอะมาก ภายหลังจึงได้ลดส่วนผสมลงแต่ยังคงอัตราส่วน 1 : 1 : 1 : 1 เช่นเดิม

# คำาถามที่ 1 : ทำาเค้กกันเถอะ

จากข้อมูลข้างต้น ข้อความต่อไปนี้เป็นสัดส่วนของส่วนผสมเค้กปอนด์ที่ถูกต้องใช่หรือไม่ จงเขียนวงกลม ล้อมรอบคำาว่า “ใช่” หรือ “ไม่ใช่” ในแต่ละคำาถาม

|  |  |
| --- | --- |
| **ข้อความ** | **คำาตอบ** |
| แป้ง 1 ปอนด์ ต่อ ไข่ไก่ 1 ปอนด์ ต่อ เนยสด 1 ปอนด์ ต่อ น้ำาตาล 1 ปอนด์ | ใช่ / ไม่ใช่ |
| แป้ง ครึ่งกิโลกรัม ต่อ ไข่ไก่ 500 กรัม ต่อ เนยสด 500 กรัม ต่อ น้ำาตาล ครึ่งกิโลกรัม | ใช่ / ไม่ใช่ |
| แป้ง 1 กิโลกรัม ต่อ ไข่ไก่ 100 ขีด ต่อ เนยสด 1 กิโลกรัม ต่อ น้ำาตาล 100 ขีด | ใช่ / ไม่ใช่ |
| แป้ง 1 กิโลกรัม ต่อ ไข่ไก่ 10 ขีด ต่อ เนยสด 1 กิโลกรัม ต่อ น้ำาตาล 10 ขีด | ใช่ / ไม่ใช่ |

# คำาถามที่ 2 : ทำาเค้กกันเถอะ

จากข้อมูลข้างต้น ส่วนผสมที่ไม่เป็นไปตามหลักเค้กปอนด์นั้น ต้องปรับส่วนผสมให้เป็นอย่างไร