

Οι λύσεις που επιλέγονται από τις διάφορες εναλλακτικές προτάσεις που είχαν δοθεί ανά κατηγορία δικαιολογούνται παρακάτω:

1η κατηγορία: Κέικ

Κριτήρια	Με πραλίνα	Ανάμεικτο	Βανίλιας	Μήλο-σοκολάτα	Σοκολάτας γκανας	Σοκολάτα - βανίλιας	Πορτοκαλιού	Σιμιγδάλι	Καρότου	Βρώμης	Σοκολάτας	Λάιτ βανίλιας	Αμυγδαλού	Με μαρμελάδα και φρούτα του δάσους
Χρόνος οδηγιών	50-60'	55'	40-45'	60'	50-60'	50'	30'	40'	50-55'	20'	55'	50-60'	40-50'	50'
Θερμοκρασία ψησίματος	160	170	170	170	170	160	170	180	180	180	160	170	170	160
Κόστος	3	4	5	4	1	4	5	4	4	3	4	3	2	1
Ευκολία	4	3	5	3	2	3	5	4	3	4	5	4	3	2
Αντιπροσωπευτικότητα	4	5	5	2	1	5	5	3	4	1	5	2	2	1
Γεύση	4	3	4	1	5	3	4	2	3	1	4	3	2	5
Σύνολο	15	15	19	10	9	15	19	13	14	9	18	12	9	9

Τα πειράματα θα γίνουν με τα 3 κέικ που συγκέντρωσαν τη μεγαλύτερη βαθμολογία στο σύνολο των κριτηρίων, δηλαδή το κέικ βανίλιας, το κέικ πορτοκαλιού και το κέικ σοκολάτας.

Η κλίμακα που χρησιμοποιήσαμε για τη βαθμολόγηση των κριτηρίων ως προς κάθε κέικ ήταν 1-5.

(Στις δύο πρώτες σειρές αναγράφηκαν ο χρόνος και η θερμοκρασία ψησίματος που έδιναν οι οδηγίες σαν πληροφορίες και όχι ως κριτήρια)

2η κατηγορία: Θερμοκρασία ψησίματος

- 160° C
- 170° C
- 180° C

Επιλέγουμε τη θερμοκρασία 170 ° C γιατί τα δύο από τα τρία κέικ σύμφωνα με τις οδηγίες την έχουν ως συνιστώμενη θερμοκρασία.

3η κατηγορία: Φόρμα κέικ

- Φόρμα μεταλλική ή σιλικόνης που έχουμε στο σπίτι
- Μιας χρήσης αλουμινένια

Επιλέγουμε την αλουμινένια μιας χρήσης για να μπορούν όλοι οι μαθητές που θα φτιάξουν τα κέικ να έχουν την ίδια φόρμα ψησίματος.

4η κατηγορία: Τρόπος ψησίματος

- Με αέρα
- Με αντιστάσεις

Επιλέγουμε ψήσιμο με αέρα γιατί αυτό προτείνεται στις περισσότερες συνταγές για το ψήσιμο ενός κέικ.

5η κατηγορία: Γαρνίρισμα κέικ

- Ναι
- Όχι

Επιλέγουμε να μην γαρνίρουμε τα κέικ για μεγαλύτερη ευκολία.