

Mesures de cuisine

Tableau des conversions

Cuillères à thé et cuillères à soupe

- Pincée = 1/8 c. à thé
 - 1-1/2 c. à thé = 1/2 c. à soupe
 - 3 c. à thé = 1 c. à soupe; 1/2 Oz Liq
 - 4-1/2 c. à thé = 1-1/2 c. à soupe
 - 2 c. à thé = 1/8 T; 1 Oz Liq
 - 4 c. à thé = 1/4 T; 2 Oz Liq
 - 8 c. à thé = 1/2 T; 4 Oz Liq
 - 12 c. à thé = 3/4 T; 6 Oz Liq
 - 16 c. à thé = 1 T; 8 Oz Liq
-

Tasses à mesurer

- 1/8 T = 2 c. à soupe; 1 Oz Liq
 - 1/4 T = 4 c. à soupe; 2 Oz Liq
 - 1/3 T = 5 c. à soupe + 1 c. à thé
 - 1/2 T = 8 c. à soupe; 4 Oz Liq
 - 2/3 T = 10 c. à soupe + 2 c. à thé
 - 3/4 T = 12 c. à soupe; 6 Oz Liq
 - 7/8 T = 3/4 T + 2 c. à soupe
 - 1 T = 16 c. à soupe; 8 Oz Liq
 - 2 T = 16 Oz Liq
 - 4 T = 32 Oz Liq
-

Températures de cuisson

- 0°C = 32°F
 - 100°C = 212°F
 - 120°C = 250°F
 - 160°C = 320°F
 - 180°C = 350°F
 - 190°C = 375°F
 - 205°C = 400°F
 - 220°C = 425°F
 - 230°C = 450°F
-

Unités de volume et conversion métrique

- 1 ml = 1/5 c. à thé
 - 5 ml = 1 c. à thé
 - 15 ml = 1 c. à soupe
 - 60 ml = 1/4 T; 2 Oz Liq
 - 80 ml = 1/3 T
 - 125 ml = 1/2 T; 4 Oz Liq
 - 160 ml = 2/3 T
 - 180 ml = 3/4 T; 6 Oz Liq
 - 250 ml = 1 T; 8 Oz Liq
 - 375 ml = 1-1/2 T; 12 Oz Liq
 - 500 ml = 2 T; 16 Oz Liq
 - 700 ml = 3 T
 - 950 ml = 4 T; 32 Oz Liq
 - 1 L = 33.8 Oz Liq
-

Unités de poids et conversion métrique

- 1 gr = 0.035 onces
 - 100 gr = 3.5 onces
 - 500 gr = 17.6 onces; 1.1 lb
 - 1 kg = 35 onces; 2.2 lb
-