

tables de conversion des mesures

Mesurer les liquides

Dans nos recettes, on doit souvent ajouter une certaine quantité de liquide (eau, lait, bouillon...). Parfois on s'y perd un peu dans les mesures.... transposer les litres en décilitres et inversement n'est pas toujours aisé. Pour vous simplifier la vie, je vous ai fait un petit tableau qui récapitule tout ça.

Litre	décilitre=dl	centilitre=cl	millilitre=ml
1	10	100	1000
1/2	5	50	500
1/4	2,5	25	250
1/10	1	10	100
1/20	1/2	5	50
	1/4	2,5	25

A vous

Notes : Certaines mesures ont été arrondies légèrement.

oz = once (système américain)

8 onces = 1 tasse

2 tasses = 1 pinte

4 tasses = 2 pintes = 1 quart soit environ 1 litre.

32 tasses = 16 pintes = 4 quarts = 1 gallon soit environ 4 litres.

1 litre = 10 décilitres = 100 centilitres = 1000 millilitres

1 décilitre = 0,1 litre = 10 centilitres = 100 millilitres

1 centilitre = 0,01 litre = 0,1 décilitre = 10 millilitres

1 millilitre = 0,001 litre = 0,01 décilitre = 0,1 centilitre

Cuisson au four: degrés et thermostat

Il est toujours un peu difficile de s'y retrouver dans les recettes pour les cuissons au four. Pour éviter toutes déconvenue, vous trouverez ci joint un petit tableau de conversion qui va vous simplifier la vie.

Il suffit de se rappeler un règle très simple: pour obtenir la température du four en degré, on multiplie la valeur du thermostat par 30. Ainsi, une cuisson à thermostat 3, équivaut à une cuisson à 90°C.

Pour vous simplifier la vie, je vous ai fait un petit tableau récapitulatif:

Cuisson à four	Thermostat	Degré
Doux	1 ou 2	65°C
Doux	3 ou 4	100°C
Moyen	5	150°C
Moyen	6	180°C
Chaud	7	210°C
Chaud	8	230°C
Très chaud	9	270°C

Fonctionner avec une tasse à mesurer et un façon simple de cuisiner Pour ceux qui ne sont pas équipés, utilisez un verre à moutarde comme base (1 verre= 1 tasse) ou convertissez vos mesure à l'aide des tableaux suivants:

Ingrédients liquides

$\frac{1}{4}$ tasse 50 ml 2 onces

$\frac{1}{2}$ tasse 120 ml 4 onces

$\frac{1}{3}$ tasse 175 ml 6 onces

1 tasse 240 ml 8 onces

Ingrédients secs

1 tasse de farine 100 g 4 onces

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre 100 g 4 onces