tables de conversion des mesures

Fonctionner avec une tasse à mesurer et selon moi la façon la plus 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

¼ tasse	50 ml	2 onces
½ tasse	120 ml	4 onces
1/3 tasse	175 ml	6 onces
1 tasse	240 ml	8 onces

Ingrédients secs

1 tasse de farine	100 g	4 onces
½ tasse de sucre	100 g	4 onces
1 cuil. à soupe/table de beurre	15 g	½ once
½ tasse de beurre	100g	4 onces
½ tasse de fruits secs, brisures...	75g	3 onces
2 tasses de fruits frais	100g	4 onces

Thermostats

Thermostat 1	30°C	85°F
Thermostat 2	60°C	140°F
Thermostat 3	90°C	195°F
Thermostat 4	120°C	250°F
Thermostat 5	150°C	300°F
Thermostat 6	180°C	350°F
Thermostat 7	210°C	410°F
Thermostat 8	240°C	460°F
Thermostat 9	270°C	520°F