

MESURES LIQUIDES

Système impérial

1/8 cuiller à thé
 1/4 cuiller à thé
 1/2 cuiller à thé
 1 cuiller à thé
 1/4 cuiller à soupe
 1/2 cuiller à soupe
 1 cuiller à table
 1/8 tasse
 1/4 tasse
 1/3 tasse
 3/8 tasse
 1/2 tasse
 5/8 tasse
 2/3 tasse
 3/4 tasse
 7/8 tasse
 1 tasse

Système métrique

1/2 ml
 1 ml
 3 ml
 5 ml
 4 ml
 8 ml
 15 ml
 35 ml
 65 ml
 85 ml
 95 ml
 125 ml
 160 ml
 170 ml
 190 ml
 220 ml
 250 ml

Autres noms

1 cuillère à café

 1 cuiller à soupe
 1 oz
 2 oz, 1/4 grand verre

 3 oz
 4 oz, 1/2 grand verre
 5 oz

 6 oz, 3/4 grand verre
 7 oz
 8 oz, 1 grand verre

Note : Certaines mesures ont été arrondies légèrement.

oz = once (système impérial)

8 onces = 1 tasse

1 litre est noté 1 L

1 décilitre est noté 1 dl

1 centilitre est noté 1 cl

1 millilitre est noté 1 ml

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

CHALEUR DU FOUR

Degrés Farenheit	Degrés Celsius	Thermostats de France
150°F	70°C	T/2
200°F	100°C	T/3
250°F	120°C	T/4
300°F	150°C	T/5
350°F	180°C	T/6
400°F	200°C	T/7
450°F	230°C	T/8
500°F	260°C	T/9
Broil	Gril	

Note : La chaleur des fours n'est pas uniforme et peut varier d'un appareil à l'autre.

Il est important d'ajuster la cuisson à son four.
Certaines mesures ont été arrondies légèrement.

°C = degrés Celsius

°F = degrés Farenheit

Très doux = 150°F

Doux = 200°F

Moyen = 300°F

Chaud = 375°F

Très chaud = 500°F

MESURES SOLIDES

Systeme impérial

1/2 oz

1 oz

1/8 lb

1/4 lb

1/3 lb

3/8 lb

1/2 lb

5/8 lb

2/3 lb

3/4 lb

7/8 lb

1 livre

2,2 lb

Systeme métrique

15 g

30 g

55 g

115 g

150 g

170 g

225 g

285 g

310 g

340 g

400 g

454 g

1 kg

Autres noms

2 oz

4 oz

8 oz

16 oz

Note : Certaines mesures ont été arrondies légèrement.