

Tableau des conversions en cuisine

Récipient	Liquide	Sucre	Farine
1 cuillère à café	5ml	5g	5g
1 cuillère à soupe	15ml	15g	12g
1 tasse à café	100ml		
$\frac{3}{4}$ de tasse à café	75ml		
$\frac{1}{2}$ tasse à café	50ml		
$\frac{1}{4}$ de tasse à café	25ml		
1 verre moyen	200ml		
1 bol moyen (= 1 cup)			
$\frac{3}{4}$ de cup			
$\frac{1}{2}$ de cup			
$\frac{1}{4}$ de cup			
1 grand bol			

Thermostat	Temp. (°C)	
1	30°C	
2	60°C	Très doux
3	90°C	Doux
4	120°C	
5	150°C	
6	180°C	Moyen
7	210°C	Chaud
8	240°C	
9	270°C	Très chaud
10	300°C	

Cuillère à café rase	Contenance
Liquide	0,5cl
Cacao	4g
Farine	5g
Huile	5g
Riz	5g
Sel	5g
Sucre	6g

Cuillère à soupe rase	Contenance
Liquide	2cl
Cacao	10g
Farine	15g
Huile	16g
Riz	18g
Sel	15g
Sucre	20g

Ingrédient	Équivaut à
1 citron	8cl de jus
1 orange	15cl de jus
1 œuf moyen	60g
1 jaune d'œuf	30g
1 blanc d'œuf	25g
1 morceau de sucre	5g
1 noisette de beurre	5g
1 noix de beurre	15g
1 pincée	3 à 5g
1 carotte	80g
1 échalote	15g
1 oignon	60g
1 gousse d'ail	5g
1 tomate	60g
1 pomme de terre	100g
10 olives	40g
1 bouteille de vin	6 à 8 verres
1 b. de champagne	7 à 9 flûtes

1l	1dl	1cl	1ml	$\frac{1}{4}$ de litre	$\frac{1}{2}$ litre	$\frac{3}{4}$ de litre
10dl	0,1l	0,01l	0,001l	0,25l	0,5l	0,75l
100cl	10cl	0,1dl	0,01dl	2,5dl	5dl	7,5dl
1000ml	100ml	10ml	0,1cl	25cl	50cl	75cl
				250ml	500ml	750ml