

Mesures culinaires / équivalences

Les solides

1 c. à thé (c. à café française)	5 grammes
1 c. à table (c. à soupe)	15 grammes
1 once	28 grammes
1 tasse	227 grammes
1 livre	454 grammes

ONCES	GRAMMES
1	28.3
5	141.7
10	283.5
15	425.2

Les liquides

1 c. à thé (c. à café française)	5 ml
1 c. à table (c. à soupe)	15 ml
1 once	28 ml
1 tasse (8 onces)	227 ml

	MILLILITRES
1	28.4
5	142.1
10	284.1
15	426.2
20	568.3

CENTILITRES

0.25	1 c. à café canadienne
0.5	1 c. à café française
1.5	1 c. à soupe
22.7	15 c. à soupe ou 1 tasse
22.5 (quart de litre)	1 demiard

CENTILITRES

50	1 chopine
100 (1 litre)	4 tasses et demi
113	1 pinte OU 40 onces
450 (4 litres et demi)	1 gallon impérial

Note: 1 centilitre = 10 millilitres, 1 décilitre = 10 centilitres ou 100 millilitres

Température du four

	° F (degré Fahrenheit)	° C (degré Celsius)		° F (degré Fahrenheit)	° C (degré Celsius)
doux	250	120	chaud	400	205
	275	135		425	220
				450	232
modéré	300	150	très chaud	475	246
	325	160		500	260
	350	177			
	375	190			