

TABLEAU DE CONVERSION

MESURES LIQUIDES

Impérial		Métrique	
1/4 c. à thé	=	1 ml	
1/2 c. à thé	=	3 ml	
1 c. à thé	=	5 ml	
1/4 c. à soupe	=	4 ml	
1/2 c. à soupe	=	8 ml	
1 c. à soupe	=	15 ml	
1/4 tasse	=	65 ml	= 2 oz
1/3 tasse	=	85 ml	
1/2 tasse	=	125 ml	= 4 oz
2/3 tasse	=	170 ml	
3/4 tasse	=	190 ml	
1 tasse	=	250 ml	= 8 oz
1.5 tasses	=	375 ml	= 12 oz
2 tasses	=	500 ml	= 16 oz

MESURES SOLIDES

Impérial		Métrique	
1/4 lb	=	115 g	
1/3 lb	=	150 g	
1/2 lb	=	225 g	
3/4 lb	=	340 g	
1 lb	=	454 g	
2.2 lbs	=	1 000 g	= 1 kg
1 tasse de farine	=	115 g	
1 tasse de sucre	=	225 g	

CHALEUR DU FOUR

Degrés Farenheit		Degrés Celsius	
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	=	Grill	

TERMES

Canada	France
Farine tout-usage	Farine type 55
Poudre à pâte	Levure chimique
Crème sure	Crème aigre
Crème 15%	Crème fleurette / liquide
Fécule de maïs	Maïzena
Papier parchemin	Papier sulfurisé / cuisson
Mélasses	Sirop noir épais
Soya	Soja
Bleuets	Myrtilles
Pâte de tomate	Concentré de tomate
Zeste	Peau d'agrumes râpée
Yogourt	Yaourt
Navet / chou Siam	Rutabaga