

Digital  
Download  
*in different sizes*

## CONVERSIONS EN CUISINE

### LIQUIDES / SEMI-LIQUIDES

*1 gramme = 1 ml*

*Cuillère à soupe = 1,5 cl = 15 ml*

*Cuillère à café = 1 cl = 10 ml*

*Tasse = 25 cl = 250 ml*

*Pot de yaourt = 14 cl = 140 ml*

*Verre de moutarde = 20 cl*

*Petit bol = 25 cl*

Tableau des conversions

| <i>l</i><br><i>kg</i> | <i>dl</i>   | <i>cl</i>  | <i>ml</i><br><i>g</i> |
|-----------------------|-------------|------------|-----------------------|
| <i>1</i>              | <i>10</i>   | <i>100</i> | <i>1000</i>           |
| <i>0,1</i>            | <i>1</i>    | <i>10</i>  | <i>100</i>            |
| <i>0,01</i>           | <i>0,1</i>  | <i>1</i>   | <i>10</i>             |
| <i>0,001</i>          | <i>0,01</i> | <i>0,1</i> | <i>1</i>              |



Tableau des équivalences

| <i>Thermostat</i> | <i>° Celsius</i> |
|-------------------|------------------|
| <i>1</i>          | <i>30°C</i>      |
| <i>2</i>          | <i>60°C</i>      |
| <i>3</i>          | <i>90°C</i>      |
| <i>4</i>          | <i>120°C</i>     |
| <i>5</i>          | <i>150°C</i>     |
| <i>6</i>          | <i>180°C</i>     |
| <i>7</i>          | <i>210°C</i>     |
| <i>8</i>          | <i>240°C</i>     |
| <i>9</i>          | <i>270°C</i>     |
| <i>10</i>         | <i>300°C</i>     |

### SOLIDES



|               | <i>Sucre</i> | <i>Farine</i> | <i>Riz</i>   |
|---------------|--------------|---------------|--------------|
| <i>50 ml</i>  | <i>45 g</i>  | <i>25 g</i>   | <i>40 g</i>  |
| <i>100 ml</i> | <i>90g</i>   | <i>50 g</i>   | <i>80 g</i>  |
| <i>150ml</i>  | <i>135 g</i> | <i>75g</i>    | <i>120 g</i> |
| <i>200ml</i>  | <i>180g</i>  | <i>100 g</i>  | <i>160 g</i> |
| <i>250ml</i>  | <i>225g</i>  | <i>125 g</i>  | <i>200 g</i> |