

# Cuisimetric

CUISIMAGES



Produits	Cuillère à soupe (gr)	Cuillère à café (gr)	1 verre de 20cl (gr)	Thermostat	Degré Celsius (°C)	Degré Farenheit (°F)
Beurre	15	5		2	70	150
Cacao	8	3		3	100	200
Café en poudre	8	3	100		110	220
Chapelure	8	3		4	130	250
Chicorée	10	3			140	275
Coquillettes			200	5	150	300
Crème fraîche	15	5	200		170	325
Eau	18	6		6	180	350
Farine de blé	15	5	100		190	375
Fécule	3	1		7	200	400
Fromage râpé	8	3			220	425
Gros sel	20	7		8	230	450
Huile	15	5			240	475
Lait	15	5		9	260	500
Lentilles			200			
Riz	15	5	200			
Sel	15	5				
Semoule	15	5				
Sirop	25	8				
Sucre en poudre	15	5				
Sucre glace			200			
Tapioca	15	5				

		Capacity (ml)	Capacity (cl)	Capacity (gr)
1 pinte	1 pint	450	45	
1 tasse	1 cup	250	25	
1 tasse de petit déjeuner	1 breakfast cup	285	28,5	
1 tasse de thé	1 tea cup	190	19	
1 pincée				3 à 5
1 pot de yaourt		150	15	
1 petit pot de creme		100	10	
1 grand pot de creme		250	25	
1 cuillère à soupe	1 tablespoon	15	1,5	
1 cuillère à café	1 teaspoon	5	0,5	
1 gallon	1 gallon	3,8 l		
1 livre	1 pound			454
1 once	1 ounce			30

## Conversion Liquide

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