

Une table de conversion Métrique & Impérial, très utile pour mieux

Comprendre certaine recette.

Table de conversion

Équivalences de poids

Impérial	Métrique	Impérial	Métrique
	Équivalences de cuisine		Équivalence de cuisine
1/4 lb	125 g	1/8 pouce	3 mm
1/2 lb	250 g	1/4 pouce	5 mm
3/4 lb	350 g	1/2 pouce	1,5 cm
1 lb	500 g	3/4 pouce	2 cm
1 1/2 lb	750 g	1 pouce	2,5 cm
2 lbs	1000 g ou 1 kg	1 1/4 pouce	3 cm
3 lbs	1500 g ou 1,5 kg	1 1/2 pouce	4 cm
4 1/2 lbs	2000 g ou 2 kg	1 3/4 pouce	4,5 cm
5 lb	2250 g 2,25kg	2 pouces	5 cm
10 lb	4500 g ou 4,5 kg	Pour calculer des mesures	
11 lb	5000 g ou 5 kg	plus grandes, compter 2,5 cm au pouce.	

Aliments pré-emballés étiquetés au volume (bouteilles et la

plupart des conserves)

oz	ml	oz	ml	oz	ml
4 oz	114	7	199	19	540
4 1/2 oz	128	8	227	24	682
5 oz	142	10	284	26	739
5 1/2 oz	156	12	341	28	796
6 oz	170	14	398	48	1,36L
6 1/2 oz	175	16	455		

Aliments pré-emballés étiquetés au poids (fromages, fruits et les légumes congelés, certaines conserves, pâtes alimentaire, etc.)

oz	g	oz	g	oz	g
1	28	7	198	12	340
2	57	7 1/2	212	13	369
3	85	7 3/4	220	14	397
3 1/2	100	8	227	15	425
4	113	9	255	15 1/2	440
5	142	10	283	16	454
6	170	11	312		

Température du four

*F	*C	*F	*C	*F	*C
140	60	300	150	425	220
200	100	325	160	450	230
225	110	350	180	475	250
250	120	375	190	500	260
275	130	400	200	525	270

Équivalence approximative, liquide

4 onces	1/2 tasse
7 onces	7/8 tasse
18 onces	2 1/4 tasses
26 onces	3 1/4 tasses
35 onces	4 1/2 tasses

Moules, plats et casseroles

	Impérial	p = pouce		Métrique
Rond	Diamètre p.	Profond p.	Diamètre	Profond capacité L

			cm	cm	
à gâteau	8	1 1/2	20	4	1,1
	9	1 3/8	22 ou 23	3,5	1,1
à cheminée	8	4	20	10	3
	9	4	22 ou 23	10 ou 11	4
	10	4 1/2	25	11	5
assiette tarte	8	1 1/2	20	4	750ml
	9	1 1/2	22 ou 23	4	1
	10	1 3/4	25	4,5	1,5
gâteau aux fruits	6	3	15	7,5	1,2
	9	3	22	7,5	2,5
	12	3	30	7,5	4,5

Carrés

à gâteau	8	2	20	5	1,8
	8 1/2	2	21	5	1,8
	9	1 3/4	22 ou 23	4,3	2
gâteau aux fruits	4	2 3/4	10	7	700ml
	6	3 1/4	15	8	1,7
	8	3 1/2	20	9	3,5

Rectangle.	Long.pouces	Larg.pouce	Prof.pouce	Long. Cm	Larg. Cm	Prof. Cm	Capacité L
gâteau	11	7	1 1/2	28	17	3,7	1,4

	12	8	1 3/4	30	19	4,5	2,3
	13	9	1 3/4	34	22	4	3
Gâteau.roulé	15	10	3/4.	40	25	2	1,2
	17	14	3/4.	43	35	2	1,5
À pain	8 1/2	4 1/2	2 5/8	21	12	6 1/2	1 1/3
	9	5	2 1/2	23	13	6	1,5
	9 3/4	5 3/4	2 1/2	25	15	6 1/2	2 1/9
Plaque biscuits.	15	12	---	38	30	---	---

Plats pour le four.

Capacité (Impérial)

**Capacité
(Métrique)**

1,5 pintes E.U 6tasses Can 1,5 L

2 pintes E.U 8tasses Can 2 L

Casseroles et marmites

**Capacité (Impérial) pinte
(Can)**

**Capacité
(Métrique) L**

26 oz

750 ml

1000 ml	1L
1 1/2 pinte	1,5 L
1 3/4 pinte	2 L
2 1/2 pinte	3 L
3 1/2 pinte	4 L
4 1/2 pinte	5 L

Concept, les textes, l'idée originale du site de recette du Chef Cuisinier.info est Copyright© ChefCuisinier.info (2008-2010) Tous droits réservés. Graphique exclusif offerts par Solution Graphique Canada ©. Musique provenant de sites personnels. Tube (image)@daisyweb.it Il est strictement interdit de prendre, tous contenants de mon site, à moins d'avoir mon avis par écrit. seules les recettes peuvent être imprimer, bouton à cette effet. Toute reproduction & ou redistribution de ces pages, qu'elles soient totales ou partielles, sont strictement interdites. L'utilisation de la bande passante de ce site est également interdite.