

Quelques trucs pratiques pour faire la cuisine avec les moyens du bord.

La température du four

Four	Thermostat gradué jusqu'à 8	Thermostat gradué jusqu'à 10	Température	Pour cuire
Très doux	1-2	1-2	30-50	meringues
Doux	3	3-4	100-120	
Moyen	4-5	5-6	150-180	cakes-sablés
Chaud	6-7	7-8	200-250	volaille, viande blanche, quiche, tartes
Très chaud	8	9-10	275	viandes rouges

Conversions avec les récipients de base

Convertisseur pour les mesures américaines : <http://chefsimon.com/convert.htm>

Si on n'a pas de balance ou si la recette indique des proportions non pesées, quelques repères :

Récipients	Liquides	Solides
1 cuillère à café (= à thé)	0,5 cl	5 g (sel, sucre, café) - 4 g (farine, semoule) 3 g (cacao, fécule)
1 cuillère à dessert	1 cl	
1 cuillère à soupe	1,5 cl	15 g (sucre, beurre) 12 g (farine, crème fraîche)
1 tasse à café	10 cl	
1 bol	35 cl	300 g (riz) - 220 g (farine)
1 verre à moutarde	15 cl	100 g (farine, semoule) - 125 g (riz) 140 g (sucre)
1 verre à liqueur	3 cl	
1 grand verre	25 cl	150 g (farine, semoule) - 200 g (riz) 220 g (sucre)

Ingrédients solides

Récipients	Poids
1 tasse de farine	100 g
1 tasse de fécule	100 g
1/2 tasse de sucre en poudre	100 g
1/2 tasse de sucre glace	100 g
1 cuillère à table (= à soupe) de beurre ou de margarine	15 g
1/2 tasse de beurre ou de margarine	100 g
3/4 de tasse de noix, noisettes, amandes concassées	100 g
1 tasse de fromage râpé	100 g
1 tasse 1/3 de miel	450 g
1 tasse de crème fraîche	175 g
1/2 tasse de fruits secs (raisins ou autres)	75 g
2 tasses de fruits frais (framboises, cerises ou autres)	100 g

Ingrédients liquides

Récipients	Quantité de liquide
1/4 tasse	50 ml
1/2 tasse	120 ml
3/4 tasse	175 ml
1 tasse	240 ml
1 tasse 1/4	300 ml
2 tasses 1/2	575 ml
1 tasse 1/4	175 g

Les unités de mesures

Capacité

	Hectolitre (hl)	Décalitre (dal)	Litre (l)	Décilitre (dl)	Centilitre (cl)	Millilitre (ml)
1 l = 1000 ml			1	0	0	0
250 ml = 0,250 l			0	2	5	0

Poids

	Kilogramme (kg)	Hectogramme (hg)	Décagramme (dag)	Gramme (g)	Décigramme (dg)	Centigramme (cg)	Milligramme (mg)
1 kg = 1000 g	1	0	0	0			
250 g = 0,250 kg	0	2	5	0			