



AU FOUR

THERMOSTAT	C°	F°
1	140	275
2	150	300
3	170	325
4	180	350
5	190	375
6	200	400
7	220	425
8	230	450
9	240	475

baking sheet :feuille de cuisson

broil :cuire au grill

preheat : préchauffage

CONVERSIONS EN CUISINE

POUR NE PLUS SE PERDRE DANS
LES RECETTES ETRANGERES ET
DANS LES DOSAGES.



LIQUIDE

AMERICAIN	METRIC	IMPERIAL
1 tbsp	15ml	
1/8 cup	30ml	1oz
1/4 cup	60ml	2oz
1/2 cup	120ml	4oz
1 cup	240ml	8oz

tablespoon : cuillère à soupe

cup : tasse

oz / ounce : once (unité américaine)

bind : lier

blend : mélanger

boil up: porter à ébullition

fold in : incorporer

pour : verser

soak : étaler

water bath : lier



SOLIDES

IMPERIAL	METRIC	AUTRE
1 oz	30g	
1/8 lb	55g	2oz
1/4 lb	115g	4oz
1/3 lb	150g	
1/2 lb	225 g	8oz
2/3 lb	310 g	
3/4 lb	340 g	
1 livre	454 g	16oz
2,2lb	1 KG	1000g

chop : émincer

dough :pâte à pain/brioche

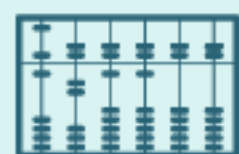
filling: garniture/remplissage

knead : pétrir

line : graisser

pan : poêle

stir : mélanger



CONVERSIONS

LITRE	DECILITRE	CENTILITRE	MILILITRE
1	10	100	1000
	1	10	100
		1	10

ONCE	oz
KILOGRAMME	kg
CUILLERE A SOUPE	-c.a.s -tbsp
CUILLERE A CAFE	-c.a.c -tsp
FAHRENHEIT	F°