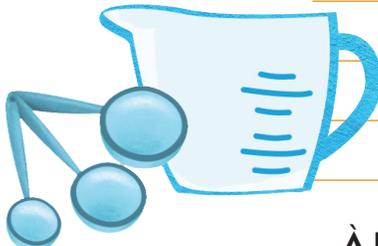


CONVERSION DES MESURES EN CUISINE

Les ingrédients d'une recette sont parfois indiqués en mesures impériales (tasses, cuillères à soupe, cuillères à thé, etc.), et parfois en mesures métriques (litres, millilitres, etc.). Et quelquefois, il nous arrive de ne pas avoir les tasses et cuillères à mesurer nécessaires sous la main. Il est donc très utile de comprendre l'équivalence entre les mesures impériales et métriques lorsque l'on cuisine.



Impériales		Métriques
4 tasses	=	1 litre
1 tasse	=	250 millilitres
1/2 tasse	=	125 millilitres
1/3 tasse	=	80 millilitres
1/4 tasse	=	60 millilitres
1 cuillère à soupe	=	15 millilitres
1 cuillère à thé	=	5 millilitres

À l'aide du tableau, réponds aux questions ci-dessous :

1. Une recette demande 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude, mais le seul instrument de mesure que tu as est une cuillère à thé. De combien de cuillères à thé de bicarbonate de soude auras-tu besoin?

2. Une recette demande 1/4 de tasse de farine, mais le seul instrument de mesure que tu as est une cuillère à soupe. De combien de cuillères à soupe de farine auras-tu besoin?

3. Une recette demande 500 millilitres de lait, mais le seul instrument de mesure que tu as est une tasse. De combien de tasses de lait auras-tu besoin?

4. Une recette demande 1/3 de tasse de gruau, mais le seul instrument de mesure que tu as est une cuillère à thé. De combien de cuillères à thé auras-tu besoin?

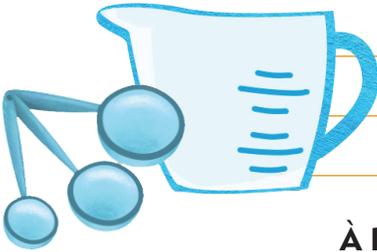
5. Une recette demande d'ajouter 1 litre d'eau dans une casserole, mais le seul instrument de mesure que tu as est 1/2 tasse. De combien de 1/2 tasse d'eau auras-tu besoin?

CONVERSION DES MESURES EN CUISINE

Feuille-réponses

Les ingrédients d'une recette sont parfois indiqués en mesures impériales (tasses, cuillères à soupe, cuillères à thé, etc.), et parfois en mesures métriques (litres, millilitres, etc.). Et quelquefois, il nous arrive de ne pas avoir les tasses et cuillères à mesurer nécessaires sous la main. Il est donc très utile de comprendre l'équivalence entre les mesures impériales et métriques lorsque l'on cuisine.

Impériales		Métriques
4 tasses	=	1 litre
1 tasse	=	250 millilitres
1/2 tasse	=	125 millilitres
1/3 tasse	=	80 millilitres
1/4 tasse	=	60 millilitres
1 cuillère à soupe	=	15 millilitres
1 cuillère à thé	=	5 millilitres



À l'aide du tableau, réponds aux questions ci-dessous :

1. Une recette demande 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude, mais le seul instrument de mesure que tu as est une cuillère à thé. De combien de cuillères à thé de bicarbonate de soude auras-tu besoin ?

3 cuillères à thé

2. Une recette demande 1/4 de tasse de farine, mais le seul instrument de mesure que tu as est une cuillère à soupe. De combien de cuillères à soupe de farine auras-tu besoin ?

4 cuillères à soupe

3. Une recette demande 500 millilitres de lait, mais le seul instrument de mesure que tu as est une tasse. De combien de tasses de lait auras-tu besoin ?

2 tasses

4. Une recette demande 1/3 de tasse de gruau, mais le seul instrument de mesure que tu as est une cuillère à thé. De combien de cuillères à thé auras-tu besoin ?

16 cuillères à thé

5. Une recette demande d'ajouter 1 litre d'eau dans une casserole, mais le seul instrument de mesure que tu as est 1/2 tasse. De combien de 1/2 tasse d'eau auras-tu besoin ?

Huit 1/2 tasses
