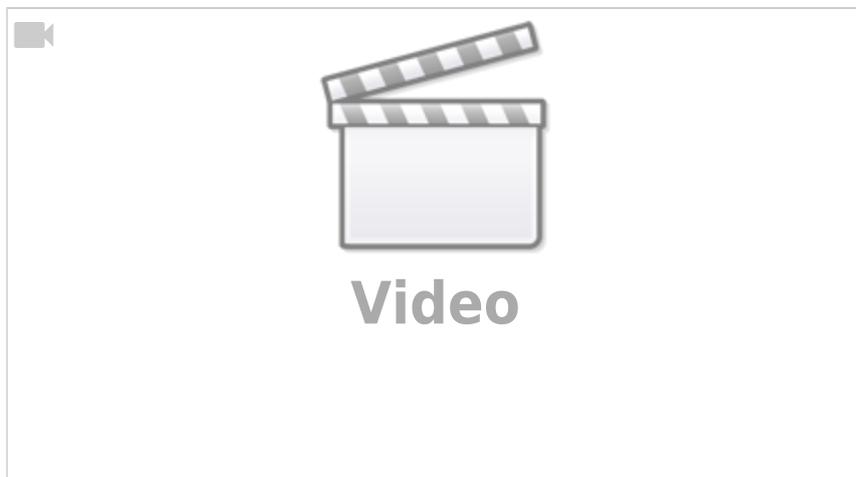


Méthode de mesure de masse

1. Vérifier que la balance est bien réglée sur les grammes (valable seulement pour certaines balances).
2. Mettre la balance en service avec le bouton ON/OFF.
3. Attendre que s'affiche dans la fenêtre l'indication 0,0g.
4. Placer l'objet à peser sur le plateau et lire la masse indiquée.
5. Pour éteindre la balance, appuyer longuement sur le bouton ON/OFF

Lorsqu'on souhaite mesurer la masse d'une substance qui doit nécessairement être contenue dans un récipient (liquide, solide en poudre, ...) on peut utiliser la fonction tare de la balance et procéder comme suit :

1. Exécuter les procédure 1, 2, 3 et 4 ci-dessus, l'objet étant le récipient vide qui contiendra la substance. La balance affiche alors la masse du récipient.
2. Appuyer sur le bouton TARE, la balance affiche de nouveau 0,0g.
3. Verser le liquide ou la poudre dans le récipient, la balance affiche alors la masse de ce liquide ou de cette poudre.



Quelques mesures courantes et leurs équivalences

<https://www.supertoinette.com/mesures-equivalences-culinaires.html>



Une cuillère à café (à thé) est équivalente à:

- 0,5 cl de liquide
- 5 g de sel, de sucre ou de beurre
- 4 g de farine, d'huile ou de semoule
- 3 g de poivre moulu, de cacao, de fécule, de sucre glace ou de maizena



Une cuillère à soupe est équivalente à :

- 1,5 cl ou 15 ml
- 3 cuillères à café
- 5 gr de flocons d'avoine, feuilles de thé, fromage râpé.
- 8 grammes de cacao en poudre, café en grains
- 10 grammes de café moulu, eau
- 12 grammes de farine, fécule
- 13 grammes de chicorée
- 15 grammes de beurre, sucre semoule, sel, crème fraîche, huile
- 18 grammes de lait et de riz
- 20 grammes de sucre cristallisé et de gros sel
- 25 grammes de sirop



Une tasse à déjeuner ou un verre moyen sont équivalents à :

- 20 cl de liquide ou 200 cm³
- 12 cuillères à soupe
- 100 gr de farine



Une tasse à café ou un verre à vin sont équivalents à :

- 1dl ou 100 cm³
- 6 cuillères à soupe



Un bol moyen est équivalent à :

- 2,5 dl ou 250 cm³
- 250 g



Un grand bol est équivalent à :

- 5dl ou 500 cm³
- 500 g
- et : 300g de farine - 400g semoule - 470g de riz - 450 de lentilles et haricots secs



Une bouteille de 75 cl contient :

- 3 grands verres de jus de fruits ou d'eau
- 9 flûtes à champagne
- 6 à 8 verres de vin
- 10 verres apéritif pour le porto
- 15 à 18 verres d'alcool ou de liqueur



Equivalences en grammes de divers termes culinaires :

- 1 noisette de beurre = 4 g (visible sur la petite cuillère)
- 1 noix de beurre = 15 g
- 1 pincée de sel = 0,3 à 0,5 g
- 1 oeuf pèse en moyenne 55 g, dont 20 g de blanc, 30 g de jaune, (5g = le poids de la coquille)

From:
<https://www.physix.fr/dokuwiki/> - **Physix.fr**

Permanent link:
https://www.physix.fr/dokuwiki/doku.php?id=6eme:chp_ii_quelques_proprietes_de_la_matiere_solide_ou_liquide:methode_de_mesure_de_masse

Last update: **2020/07/24 03:30**

