



VOLUMI

Le unità di misura americane maggiormente usate nelle ricette sono:

1 teaspoon **tsp** = 4,9 ml (circa 5 ml)

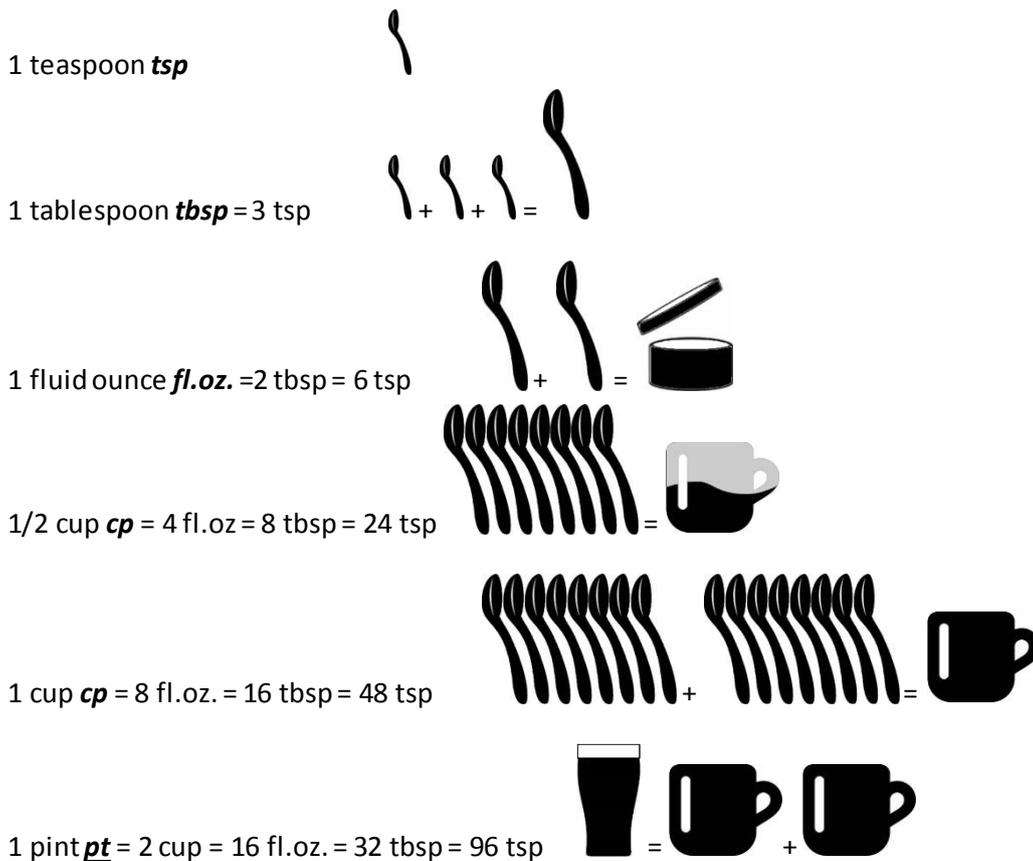
1 tablespoon **tbsp** = 14,8 ml (15 ml)

1 fluid ounce **fl.oz.** = 29,6 ml (30 ml)

1 cup **cp** = 236,6 ml (235 ml)

1 pint **pt** = 473 ml (470 ml)

Nella realizzazione di una ricetta contano le porzioni tra multipli:





PESI

Le misure di peso maggiormente utilizzate in cucina:

1 oncia **oz** = 28.3 g (circa 28 g)

1 pound **lb** = 16 oz = 453.5 g (poco meno di mezzo kg)

Spesso si indicano l'half-pound = circa 225 g e il quarter-pound = circa 112 g



TEMPERATURA

L'intervallo 0°-100° della scala Celsius è suddiviso in 180 tacche nella scala Fahrenheit, che va quindi da 32° a 212°

Noti i gradi Fahrenheit, la formula per determinare i corrispondenti gradi Celsius è:

$$^{\circ}\text{C} = (^{\circ}\text{F} - 32) / 1,8$$



0°C = 32°F



73°C = 164°F



5°C = 41°F



78°C = 172°F



20°C = 68°F



93°C = 200°F (collagene)



59°C = 138° F



100°C = 212°F



55°C (al sangue) / 75°C (ben cotto) =
131°F / 167° C



110°C = 230°F (low&slow)