

MESURES FRANÇAISES ET EXERCICES

En France et dans la plupart des pays du monde on mesure la distance, le poids et le volume par le système métrique. Dans la cuisine, les ingrédients secs (sucre, farine, riz) et solides (beurre) sont mesurés en grammes ou en kilos. Les ingrédients liquides (lait, eau, crème) sont mesurés en litres ou centilitres. Une cuisine française a généralement une balance pour peser les aliments. On peut également acheter des mesures pour des ingrédients communs comme la farine, le sucre ou le riz qui indiquent la quantité sur le côté de la mesure. Vous trouverez ci-dessous une table de conversion pour les recettes qui suivent.

1 pound (une livre) = 454 grammes

1 kg = 2.2 pounds (livres)

1 cup (of liquid) = 1/4 litre

1 verre = approximativement 3/4 cup

1 quart = ,95 litre

1 litre = 1.1 quart

Certains aliments communs qu'on mesure par le poids en France et par volume aux États-Unis:

1 cup of flour = 140 grammes

1 cup of rice = 200 grammes

1 cup of sugar = 225 grammes

1 cup of cocoa = 185 grammes

Certaines quantités sont indéfinies:

un morceau piece

une feuille leaf

une tranche slice

une boule ball, scoop

une rondelle round

une boîte jar, can

Les noms d'autres quantités sont souvent formés à partir d'un objet en ajoutant «ée» au substantif. Transformez les noms suivants en quantités.

1. poing cuillère gorge bouche

2. Convertir les poids suivants en livres.

900 g 750 g 500 g 300 g

3. Convertir les quantités des ingrédients suivants en «cups».

200 g de farine 75 g de farine 150 g de sucre 50 g de sucre

4. Combinez les quantités suivantes avec les produits qui leur conviennent en faisant tous les changements nécessaires.

2 kilos	le pain
une tranche	l'eau
une cuillerée	le sucre
3 boules	la glace
une baguette	le jambon
500 grammes	la crème
25 centilitres	le fromage
un litre	les pommes de terre
50 grammes	le sel
une pincée	le beurre
un morceau	la saucisse
	la moutarde

Expressions de quantité

- | | |
|--------------|--------------------------|
| 1. pincée | _____ beurre |
| 2. clou | _____ bois d'Inde |
| 3. gousse | _____ gingembre |
| 4. cuillerée | _____ thym |
| 5. feuille | _____ girofle |
| 6. zeste | _____ ail |
| 7. doigt | _____ cumin |
| 8. bâton | _____ sel |
| 9. noix | _____ cannelle |
| 10. graine | _____ écorce de citron |
| 11. verre | _____ lait |
| 12. branche | _____ extrait de vanille |