

לוח המרת מידות:

- כוס שמן - 200 גרם
- 1 כוס חמאה - 240 גרם
- 1 כף חמאה - 15 גרם
- 1 כוס פירורי עוגיות - 110 גרם
- 1 כוס פירות יבשים, קצוצים - 150 גרם
- 1 כוס קורנפלור - 130 גרם
- 1 כף קורנפלור - 8 גרם
- 1 כף שמרים: יבשים - 10 גרם, שמרים טריים / לחים - 20 גרם
- 1 כוס קמח רגיל וגם תופח = 140 גרם
- 1 כוס קמח מלא - 125 גרם
- 1 כוס דבש - 360 גרם
- 1 כף דבש - 22 גרם
- 1 כוס ריבה - 330 גרם
- 1 כוס נוזל - 240 מ"ל / סמ"ק
- 1 כוס אגוזים/שקדים, קצוצים - 100 גרם
- 1 כוס אגוזים/שקדים, טחונים לאבקה - 85 גרם
- 1 כף אגוזים/שקדים קצוצים - 6 גרם
- 1 כוס אורז ארוך - 200 גרם
- 1 כוס אורז קצר - 210 גרם
- 1 כף אבקת אפיה - 8 גרם
- 1 כף סודה לשתיה - 8 גרם
- 1 כף שמרים יבשים - 10 גרם
- 1 כוס מלח - 250 גרם
- 1 כף מלח - 20 גרם
- 1 כוס קקאו - 140 גרם
- 1 כוס סוכר - 200 גרם
- 1 כף סוכר - 20 גרם
- 1 כוס אבקת סוכר - 120 גרם
- 1 כף אבקת סוכר - 8 גרם
- 1 כוס סוכר חום דחוס - 240 גרם

קמח תופח תוצרת בית

- 1 כוס קמח תופח = 1 כוס קמח רגיל + 1 כפית אבקת אפיה
- 1 ק"ג קמח תופח = 1 ק"ג קמח רגיל + 2 שקיות אבקת אפיה

ג'לטין

- 1 שקית ג'לטין = 14 גרם
- 1 כף ג'לטין = כ-10 גרם
- 1 עלה ג'לטין = 4 גרם
- יחסי המרה: 1 שקית ג'לטין (14 גרם) = 3 1/2 עלים

אבקת אפיה, סודה לשתיה

- 1 שקית = 10 גרם = 1 כף גדושה
- 1 כף = 9 גרם
- 1 כפית = 3 גרם

ביצים

ביצה מס' 1 - 65 גרם ומעלה

ביצה מס' 2 - 55-60 גרם

ביצה מס' 3 - 50 גרם

התאמת כמות החומרים,
כאשר משנים את גודל תבנית האפיה (עגולה).

הגדלה % כמות חומרים שיש להוסיף

שינוי-מ-22 ס"מ ל-24 ס"מ 20%

מ-22 ס"מ ל-26 ס"מ 40%

מ-22 ס"מ ל-28 ס"מ 60%

הקטנה בתבנית- הפחתת % חומרים :

מ-26 ס"מ ל-24 ס"מ 15%

מ-26 ס"מ ל-22 ס"מ 30%

מ-28 ס"מ ל-22 ס"מ 40%

יחסים בין מידות נפח שונות

1 כוס = 240 מ"ל = 16 כפות = 8 fluid ounce (fl. oz)

3/4 כוס = 180 מ"ל = 12 כפות

1/2 כוס = 120 מ"ל = 8 כפות = 4 fluid ounce (fl. oz)

1/3 כוס = 80 מ"ל = 5 כפות + 1 כפית

1/4 כוס = 60 מ"ל = 4 כפות = 2 fluid ounce (fl. oz)

1 כף = 15 מ"ל = 3 כפות = 1/2 fluid ounce (fl. oz)

2 כפות = 30 מ"ל = 1/8 כוס = 1 fluid ounce (fl. oz)

1 כפית = 5 מ"ל = 1/3 כף = 0.16 fluid ounce (fl. oz)

480 מ"ל = 2 כוסות = 1 pint

960 מ"ל = 4 כוסות = 1 quart