

Kage! Kage! Kage!

www.kagekagekage.dk

Mål, vægt og temperatur

1 tsk. (teske) = 5 ml 1 spsk. (spiseske) = 15 ml 1 cl (centiliter) = 10 ml = 2 tsk.
1 dl (deciliter) = 100 ml ≈ 6 spsk. = 18 tsk.

Mel og gryn	Pr. dl	Forskelligt	Pr. dl
hvedemel	60 g	salt	125 g
kartoffelmel	70 g	kakao	45 g
maizenamel	50 g	mandler	50 g
kokosmel	35 g	rosiner	50 g
havregryn	30 g	valnøddekerner	40 g
ris, lange tynde	80 g	hasselnøddekerner	60 g
ris, til grød	90 g	bønner, brune	75 g
rasp	40 - 45 g		
Sukker			
stødt melis	85 g		
flormelis	50 g		
farin	60 g		
sirup	145 g		
Æg		Fedtstof	
1 æg nr. 3 vejer 60-65 g	ca. 2 stk.	olie	90 g
æggehvide	ca. 3 stk.	smør, hårdt	95 g
æggeblomme	ca. 5 stk.	smør, smeltet	90 g
Omregning - vægt		Omregning - temperatur	
1 ounce (oz) = 437,5 grain = 28,350 gram		$F = ((9/5) \times C) + 32$	$C = (5/9) \times (F - 32)$
1 pound (lb) = 16 ounces = 453,60 gram			
1 cup = cirka 240 milliliter ≈ 2½ deciliter		Eks.:	
1 pint (pt.) = 0,473 liter		0C = 32 F	$((0 \times 9) : 5) + 32$
1 quart (qt.) = 0,946 liter		100 C = 212 F	$((100 \times 9) : 5) + 32$
1 gallon (gal.) = 3,785 liter		200 C = 392 F	$((200 \times 9) : 5) + 32$
		375 F = 190,6 C	$5 \times ((375 - 32) : 9)$

Tip: I engelsksprogede opskrifter støder man ofte på ”selfraising flour”; det kan man lave selv i forholdet:

1000 g mel + 30 g bagepulver + 10 g salt
(= 2½ dl mel + 1½ tsk. bagepulver + ½ tsk. salt)

lise@kagekagekage.dk

Opskrifter, foredrag mm.