



TABLAS DE EQUIVALENCIAS



Tablas de Equivalencias

Las tablas de equivalencias son indispensables en la cocina. En muchos casos recurrimos a ellas para la correcta preparación de nuestras recetas

@deliciasenazucar

INSTAGRAM: @deliciasenazucar
FACEBOOK: Deliciasenazucar.Reposteria
YOUTUBE: Delicias en Azúcar
Telegram: @deliciasenazucar



TABLAS DE EQUIVALENCIAS



Cucharitas de Medir

CUCHARADAS	ml
1 Cucharada	15 ml
1/2 Cucharada	7.5 ml

CUCHARADITAS	ml
1 Cucharadita	5 ml
1/2 Cucharadita	2.5 ml
1/4 Cucharadita	1.25 ml
1/8 Cucharadita	0.6 ml

@deliciasenazucar



Tazas de Medir Líquidos / Azúcar y Sal

TAZAS (CUP)	PESO	CUCHARADAS
1 Taza	250 ml/gr	16
1/2 Taza	125 ml/gr	8
1/4 Taza	62 ml/gr	4
1 Cucharada	15 ml /gr	
1 Cucharadita	5 ml /gr	

@deliciasenazucar



TABLAS DE EQUIVALENCIAS



Tazas de Medir

Harinas y Polvos

TAZAS (CUP)	PESO	CUCHARADAS
1 Taza	143 a 150 gr	15
1/2 Taza	72 a 75 gr	8
1/4 Taza	35 a 37 gr	4
1 Cucharada	10 gr	
1 Cucharadita	1 y 1/2 gr	

@deliciasenazucar



Tazas de Medir

Conversión Mantequilla y Aceite

MANTEQUILLA	PESO	ACEITE
1 Taza	200 gr	3/4 Taza
3/4 Taza	150 gr	1/2 Taza + 1 Cda
2/3 Taza	140 gr	1/2 Taza
1/2 Taza	100 gr	1/4 Taza + 2 Cdas
1/4 Taza	50 gr	3 Cdas

Cda= Cucharada

@deliciasenazucar



TABLAS DE EQUIVALENCIAS



Temperaturas

Celcius /Centígrados	Farenheit	Descripción
110 °C	225 °F	Frío
120 °C	250°F	Frío
140 °C	275 °F	Muy Bajo
150 °C	300 °F	Muy Bajo
160 °C	325 °F	Bajo
170 °C	325 °F	Moderado
180 °C	350 °F	Moderado
190 °C	375 °F	Moderado/Caliente
200 °C	400 °F	Caliente
220 °C	425 °C	Caliente

@deliciasenazucar

INSTAGRAM: @deliciasenazucar
FACEBOOK: Deliciasenazucar.Reposteria
YOUTUBE: Delicias en Azúcar
Telegram: @deliciasenazucar