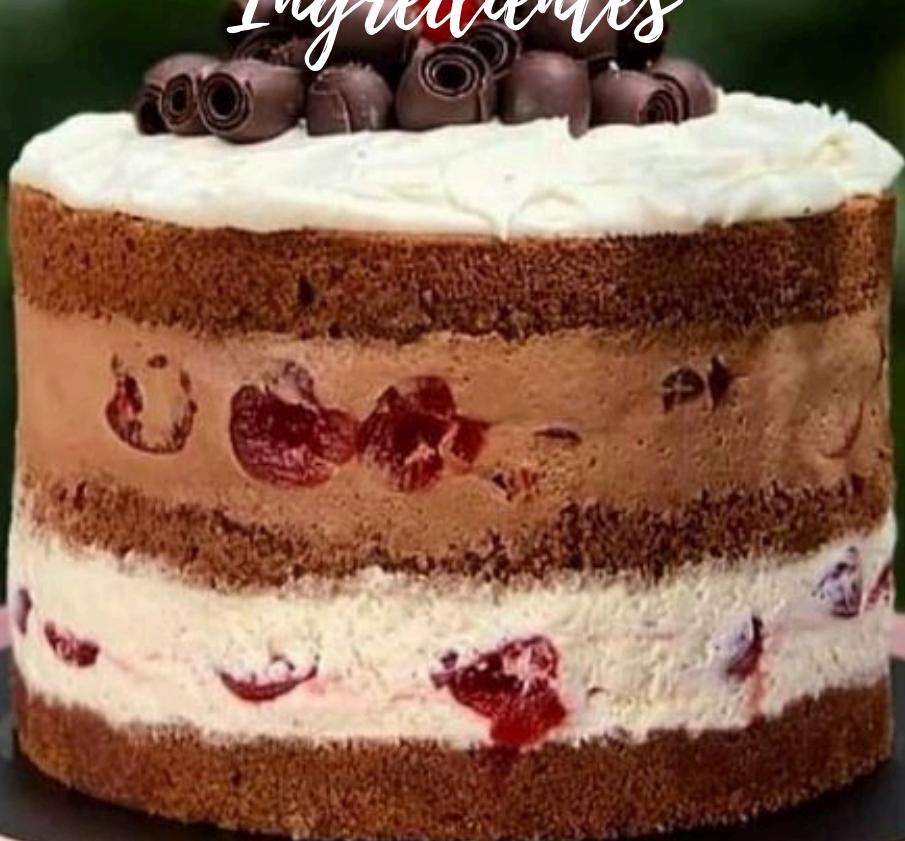


# CONVERSÃO DE MEDIDAS

## *Ingredientes*



Por Chef Ulysses

# Sumário

- 3** Introdução
- 4** Medidas disponíveis
- 6** Açúcar
- 8** Amido de milho
- 10** Farinha de trigo
- 12** Fermento químico
- 14** Leite condensado
- 16** Leite em pó
- 18** Manteiga
- 19** Ovos
- 20** Raspas (limão e laranja)

# INTRODUÇÃO

Este e-book foi criado com o objetivo de auxiliar na produção de receitas em casos onde não há uma balança disponível. Todas as medidas convertidas foram pesadas diversas vezes para que houvesse a menor margem de erro possível.

A idéia de criar este e-book veio depois de receber inúmeras dúvidas sobre conversão de medidas, pois como prefiro entregar minhas receitas preferencialmente em gramas (por ser mais exato), tanto no youtube, e-book, quanto no curso. Quem não tem como pesar acaba tendo maior dificuldade, então, espero que este e-book ajude.



chefulysses



chefulysses



chefulysses

# MEDIDAS DISPONÍVEIS



## COLHERES

As medidas em ml das colheres medidoras são diferentes das colheres tradicionais, e pode variar de marca para marca. As medidas dessas colheres neste e-book correspondem a elas cheias.

## COLHERES MEDIDORAS PADRÃO

- 1 colher de sopa = 15 ml
- 1 colher de sobremesa = 10 ml
- 1 colher de chá = 5 ml
- 1 colher de café = 2,5 ml



## COPO AMERICANO



- 1 copo americano = 190ml
- 1/2 copo americano = 95ml
- 1/3 copo americano = 63ml
- 1/4 copo americano = 47ml
- 2/3 copo americano = 126ml

## XÍCARA / MEDIDOR DE 200 ML



XÍCARA DE 200ml

1 xícara = 200ml

1/2 xícara = 100ml

1/3 xícara = 66ml

1/4 xícara = 50ml

2/3 xícara = 134ml

## XÍCARA / MEDIDOR DE 240 ML

XÍCARA DE 240ml

1 xícara = 240ml

1/2 xícara = 120ml

1/3 xícara = 80ml

1/4 xícara = 60ml

2/3 xícara = 160ml



## XÍCARA / MEDIDOR DE 250 ML



XÍCARA DE 250ml

1 xícara = 250ml

1/2 xícara = 125ml

1/3 xícara = 83ml

1/4 xícara = 62ml

2/3 xícara = 166ml

# *Açúcar*



# AÇÚCAR

## 1ML = 0,83g

### COLHERES

1 colher de sopa: 15g  
1/2 colher de sopa: 7,5g  
1 colher de sobremesa: 10g  
1 colher de chá: 5g  
1 colher de café: 2,5g

### COLHERES MEDIDORAS

1 colher de sopa (15ml): 12g  
1 col. de sobremesa (10ml): 8g  
1 colher de chá (5ml): 4g  
1 colher de café (2,5ml): 2g

### COPO AMERICANO de 190ml

1 copo: 158g  
1/2 copo (95ml): 79g  
1/3 copo (63ml): 52g  
1/4 copo (47ml): 39g  
2/3 copo (126ml): 104g

### XÍCARA DE 200ml

1 xícara: 166g  
1/2 xícara (100ml): 83g  
1/3 xícara (66ml): 55g  
1/4 xícara (50ml): 42g  
2/3 xícara (132ml): 110g

### XÍCARA DE 240ml

1 xícara: 200g  
1/2 xícara (120ml): 100g  
1/3 xícara (80ml): 66g  
1/4 xícara (60ml): 50g  
2/3 xícara (160ml): 133g

### XÍCARA DE 250ml

1 xícara: 208g  
1/2 xícara (125ml): 104g  
1/3 xícara (83ml): 69g  
1/4 xícara (62ml): 52g  
2/3 xícara (166ml): 138g

# *Amido de milho*



## AMIDO DE MILHO

**1ml = 0,53g**

### COLHERES

1 colher de sopa: 15g  
1/2 colher de sopa: 7,5g  
1 colher de sobremesa: 5g  
1 colher de chá: 3g  
1 colher de café: 2g

### COLHERES MEDIDORAS

1 colher de sopa (15ml): 8g  
1 colher de sobremesa (10ml): 5,5g  
1 colher de chá (5ml): 2,5g  
1 colher de café (2,5ml): 1,3g

### COPO AMERICANO de 190ml

1 copo: 100g  
1/2 copo (95ml): 50g  
1/3 copo (63ml): 33g  
1/4 copo (47ml): 25g  
2/3 copo (126ml): 66g

### XÍCARA DE 200ml

1 xícara: 106g  
1/2 xícara (100ml): 53g  
1/3 xícara (66ml): 35g  
1/4 xícara (50ml): 27g  
2/3 xícara (132ml): 70g

### XÍCARA DE 240ml

1 xícara: 127g  
1/2 xícara (120ml): 64g  
1/3 xícara (80ml): 42g  
1/4 xícara (60ml): 32g  
2/3 xícara (160ml): 85g

### XÍCARA DE 250ml

1 xícara: 132g  
1/2 xícara (125ml): 66g  
1/3 xícara (83ml): 44g  
1/4 xícara (62ml): 51g  
2/3 xícara (166ml): 88g



*Farinha de Trigo*

## FARINHA DE TRIGO

**1ml = 0,58g**

### COLHERES

1 colher de sopa: 15g  
1/2 colher de sopa: 7,5g  
1 colher de sobremesa: 10g  
1 colher de chá: 5g  
1 colher de café: 2,5g

### COLHERES MEDIDORAS

1 colher de sopa (15ml): 9g  
1 col. de sobremesa (10ml): 6g  
1 colher de chá (5ml): 3g  
1 colher de café (2,5ml): 1,5g

### COPO AMERICANO de 190ml

1 copo: 110g  
1/2 copo (95ml): 55g  
1/3 copo (63ml): 36g  
1/4 copo (47ml): 27g  
2/3 copo (126ml): 73g

### XÍCARA DE 200ml

1 xícara: 116g  
1/2 xícara (100ml): 58g  
1/3 xícara (66ml): 39g  
1/4 xícara (50ml): 29g  
2/3 xícara (132ml): 76g

### XÍCARA DE 240ml

1 xícara: 140g  
1/2 xícara (120ml): 70g  
1/3 xícara (80ml): 46g  
1/4 xícara (60ml): 35g  
2/3 xícara (160ml): 93g

### XÍCARA DE 250ml

1 xícara: 145g  
1/2 xícara (125ml): 72g  
1/3 xícara (83ml): 48g  
1/4 xícara (62ml): 36 g  
2/3 xícara (166ml): 96g

# *Fermento Químico*



## FERMENTO QUÍMICO

**1ml = 1g**

### COLHERES

- 1 colher de sopa: 30g
- 1/2 colher de sopa: 15g
- 1 colher de sobremesa: 10g
- 1 colher de chá: 5g
- 1 colher de café: 2,5g

### COLHERES MEDIDORAS

- 1 colher de sopa (15ml): 15g
- 1 colher de sobremesa (10ml): 1g
- 1 colher de chá (5ml): 5g
- 1 colher de café (2,5ml): 2,5g

A close-up photograph of a cylindrical metal can of condensed milk. A thick, viscous stream of light brown liquid is being poured from the top edge of the can, creating a dynamic, flowing shape against a plain white background. The liquid has a smooth, slightly glossy texture.

*Leite condensado*

# LEITE CONDENSADO

## 1ML=1,25g

### COLHERES

1 colher de sopa: 15g  
1/2 colher de sopa: 7,5g  
1 colher de sobremesa: 10g  
1 colher de chá: 5g  
1 colher de café: 2,5g

### COLHERES MEDIDORAS

1 colher de sopa (15ml): 19g  
1 colher de sobremesa (10ml): 13g  
1 colher de chá (5ml): 6,25g  
1 colher de café (2,5ml): 3g

### COPO AMERICANO de 190ml

1 copo: 237g  
1/2 copo (95ml): 119g  
1/3 copo (63ml): 79g  
1/4 copo (47ml): 59g  
2/3 copo (126ml): 157g

### XÍCARA DE 200ml

1 xícara: 250g  
1/2 xícara (100ml): 125g  
1/3 xícara (66ml): 82g  
1/4 xícara (50ml): 62g  
2/3 xícara (132ml): 165g

### XÍCARA DE 240ml

1 xícara: 300g  
1/2 xícara (120ml): 150g  
1/3 xícara (80ml): 100g  
1/4 xícara (60ml): 75g  
2/3 xícara (160ml): 200g

### XÍCARA DE 250ml

1 xícara: 312g  
1/2 xícara (125ml): 156g  
1/3 xícara (83ml): 104g  
1/4 xícara (62ml): 77g  
2/3 xícara (166ml): 207g



*Leite em pó*

## LEITE EM PÓ

### 1nl=0,50g

### COLHERES

1 colher de sopa: 14g  
1/2 colher de sopa: 7g  
1 colher de sobremesa: 5g  
1 colher de chá: 3g  
1 colher de café: 2g

### COLHERES MEDIDORAS

1 colher de sopa (15ml): 7,5g  
1 colher de sobremesa (10ml): 5g  
1 colher de chá (5ml): 2,5g  
1 colher de café (2,5ml): 1,25g

### COPO AMERICANO de 190ml

1 copo: 95g  
1/2 copo (95ml): 47g  
1/3 copo (63ml): 31g  
1/4 copo (47ml): 23g  
2/3 copo (126ml): 63g

### XÍCARA DE 200ml

1 xícara: 100g  
1/2 xícara (100ml): 50g  
1/3 xícara (66ml): 33g  
1/4 xícara (50ml): 25g  
2/3 xícara (132ml): 66g

### XÍCARA DE 240ml

1 xícara: 120g  
1/2 xícara (120ml): 60g  
1/3 xícara (80ml): 40g  
1/4 xícara (60ml): 30g  
2/3 xícara (160ml): 80g

### XÍCARA DE 250ml

1 xícara: 125g  
1/2 xícara (125ml): 62g  
1/3 xícara (83ml): 41g  
1/4 xícara (62ml): 31g  
2/3 xícara (166ml): 83g



*Manteiga*

# MANTEIGA

## 1ML=0,96

### COLHERES

1 colher de sopa: 30g  
1/2 colher de sopa: 15g  
1 colher de sobremesa: 10g  
1 colher de chá: 5g  
1 colher de café: 2,5g

### COLHERES MEDIDORAS

1 colher de sopa (15ml): 14,4g  
1 colher de sobremesa (10ml): 9,6g  
1 colher de chá (5ml): 4,8g  
1 colher de café (2,5ml): 2,4g

### COPO AMERICANO de 190ml

1 copo: 182g  
1/2 copo (95ml): 91g  
1/3 copo (63ml): 60g  
1/4 copo (47ml): 45g  
2/3 copo (126ml): 121g

### XÍCARA DE 200ml

1 xícara: 192g  
1/2 xícara (100ml): 56g  
1/3 xícara (66ml): 63g  
1/4 xícara (50ml): 48g  
2/3 xícara (132ml): 127g

### XÍCARA DE 240ml

1 xícara: 230g  
1/2 xícara (120ml): 115g  
1/3 xícara (80ml): 77g  
1/4 xícara (60ml): 58g  
2/3 xícara (160ml): 154g

### XÍCARA DE 250ml

1 xícara: 240g  
1/2 xícara (125ml): 120g  
1/3 xícara (83ml): 80g  
1/4 xícara (62ml): 60g  
2/3 xícara (166ml): 160g

*Ovos*



## OVOS

O ovo normalmente é composto por 33,3% de gema e 66,6% de clara, ou seja, um ovo MÉDIO de 50g (SEM A CASCA) terá uma gema de aproximadamente 17g e 33g de claras.

Raspas de 1 limão-taiti  
médio: 8g



Raspas de 1 laranja média:  
15g



Raspas de 1 limão  
siciliano médio: 12g



Agora se preferir, imprima esse material para uma melhor visualização.

Mas utilize esse material com base para todas as suas receitas, e eu acredito que com esse material suas receitas ficarão muito mais profissionais e sua chance de dar errado será mínima.



chefulysses



chefulysses



chefulysses

**Boas produções**