

SZKLANKI - ŁYŻKI		
1 łyżka	=	3 łyżeczki
1/16 szklanki	=	1 łyżka
1/8 szklanki	=	2 łyżki
1/6 szklanki	=	2 łyżki + 2 łyżeczki
1/4 szklanki	=	4 łyżki
1/3 szklanki	=	5 łyżek + 1 łyżeczka
3/8 szklanki	=	6 łyżek
1/2 szklanki	=	8 łyżek
2/3 szklanki	=	10 łyżek + 2 łyżeczki
3/4 szklanki	=	12 łyżek
1 szklanka	=	16 łyżek
1 szklanka	=	48 łyżeczek

AMERYKAŃSKIE MIARY		
8 uncji płynu – fluid ounces, fl oz	=	1 szklanka
1 półkwarta/pinta płynu – pint, pt	=	2 szklanki
1 kwarta – quart, qt	=	4 szklanki
1 kwarta – quart, qt	=	2 penty
1 galon – gallon, gal	=	16 szklanek
1 galon – gallon, gal	=	4 kwarty
16 uncji wagi – ounces, oz	=	1 funt – pund (lb)

PRZELICZANIE MIAR AMERYKAŃSKICH NA METRYCZNE					
OBJĘTOŚĆ			WAGA		
1/5 łyżeczki	=	1 ml	1 uncja	=	28 g
1 łyżeczka	=	5 ml	35 uncji	=	1 kg
1 łyżka	=	15 ml	1 funt	=	454 g
1 uncja płynu	=	30 ml	2,2 funta	=	1 kg
1/5 szklanki	=	47 ml			
1 szklanka	=	237 ml			
2 szklanki / 1 pinta	=	473 ml			
4 szklanki / 1 kwarta	=	950 ml			
1 galon / 4 kwarty	=	3,8 l			

PZELICZANIE MIAR METRYCZNYCH NA AMERYKAŃSKIE					
OBJĘTOŚĆ			WAGA		
1 ml	=	1/5 łyżeczki	1 g	=	0,35 uncji
5 ml	=	1 łyżeczka	100 g	=	3,5 uncji
15 ml	=	1 łyżka	500 g	=	1,1 funta
100 ml	=	3,4 uncji płynu	1 kg	=	35 uncji
240 ml	=	1 szklanka	1 kg	=	2,2 funta
1 litr	=	34 uncji płynu 4,2 szklanki 2,1 penty 0,26 galona			

TEMPERATURA PIEKARNIKA		
OPIS	°F	°C
bardzo zimny / very cool	225	110
zimny / luke warm cool	250	130
chłodny / cool	275	140
umiarkowanie chłodny / cooly moderate	300	150
letni / very moderate	325	170
średni / moderate	350	180
średnio ciepły / moderately hot	375	190
ciepły / fairly hot	400	200
bardzo ciepły / hot	425	220
gorący / really hot	450	230
bardzo gorący / very hot	475	240

łyżka oznacza łyżkę stołową, o objętości 15 ml – angielskie tablespoon, tbsp lub T
łyżeczka oznacza łyżeczkę używaną do herbaty, o objętości 5 ml – angielskie teaspoon, tsp, t