בשנים האחרונות, צצים כפטריות אחרי הגשם בלוגים ואתרי אינטרנט רבים העוסקים בנושא מתכונים.

כמובן שקיימים מתכונים רבים וכל בלוגר או בעל אתר רושם ברכיבי המתכון המוצג את הכמויות הנדרשות.

מאחר וישנם אתרים המציגים את הרכיבים בגרם, ויש כאלה המציגים ביחידה (כוס, שקית, חבילה, עלה), החלטנו לעשות לכם קצת סדר בנושא הכמויות.

בקטיגורייה זו, אתר המתכונים סירים יעשה לכם אחת ולתמיד סדר בסדרת קטיגוריות המרה.

חומרים יבשים:

1 כף קמח/קורנפלור = 10 - 12 גרם (תלוי בגודל הכף)

1 כוס קמח/קורנפלור =140 גרם

1 כף קמח מלא = 8 - 10 גרם (תלוי בגודל הכף)

1 כוס קמח מלא = 120 גרם
1 כוס קקאו = 110 גרם

1 כף אבקת סוכר = 8 - 10 גרם (תלוי בגודל הכף)

1 כוס אבקת סוכר= 120 גרם

1 כוס סוכר = 200 גרם
1 כף סוכר = 10 - 12 גרם (תלוי בגודל הכף)
1 כפית סוכר = 5 גרם

1 כוס סוכר חום (סוכר דחוס) = 240 גרם
1 כף סוכר חום (סוכר דחוס) = 15 -17 גרם (תלוי בגודל הכף)

1 כף אבקת אפייה/סודה לשתייה = 8 - 10 גרם (תלוי בגודל הכף)
1 שקית אבקת אפייה/סודה לשתייה = 11 גרם

1 כפית אבקת אפייה = 3 גרם

1 שקית ג'לטין = 14 גרם
1 כף ג'לטין = 10 גרם
1 עלה ג'לטין = 4 גרם

1 כפית מלח = 5 גרם
1 כף מלח שטוחה = 15 - 17 גרם (תלוי בגודל הכף)
1 כוס פרג = 70 גרם
1 שקית שמרים/קוביה = 50 גרם
1 כף שמרים יבשים – 8 - 10 גרם (תלוי בגודל הכף)
2 כפות שמרים יבשים = 50 -54 גרם שמרים טריים (תלוי בגודל הכף)
1 כוס אגוזים/שקדים/שיבולת שועל/קוקוס = 100 גרם
1 כוס אבקת אגוזים (אגוזים טחונים דק) = 85 גרם
2 כוסות אורז/פתיתים = 200 גרם
1 כוס פירורי לחם = 125 גרם
1 שקית ג'לטין = 14 גרם

1 כוס שוקולד צ'יפס= 200 גרם