



NOTIARROZ

b o l e t i n m e n s u a l

Octubre 2008
2008

NUEVO CHEF DE ARROZ ORGANIZA FESTIVAL DE PAELLAS EN TOLUCA



Durante el fin de semana del 18 y 19 de octubre, el nuevo "Chef de Arroz del Año" Mario rojas organizó un festival y concurso de paellas con la participación de más de 20 concursantes en las categorías de restaurantes, escuelas culinarias y amateurs.

Los participantes prepararon una variedad de paellas unas clásicas y otras usando ingredientes de la región adaptando recetas prehispánicas al popular platillo español.

Este evento como cada año atrajo la atención de la prensa local. El periódico "EL Milenio " y la revista "Vida Culinaria" publicaron artículos con fotos del evento.

Como resultado de los festivales de paellas realizados en varias ciudades de la república y las promociones con los restaurantes y chefs, las ventas del arroz precocido se han multiplicado en los últimos cinco años y el arroz precocido se está convirtiendo en el favorito del foodservice.

CONTINUAN SEMINARIOS PARA EL DIF Y EL ISSTE



USA Rice está organizando una serie de charlas educativas acerca de la importancia del arroz en la dieta diaria para amas de casa y personal del DIF y el ISSTE. Los seminarios han sido recibidos con mucho entusiasmo por parte de los directivos de las instituciones así como de los participantes, quienes han tenido la oportunidad de aprender diversas maneras de preparar saludables y económicos platillos a base de arroz. Las amas de casa reciben recetarios y también una degustación de platillos preparados con arroz de grano largo y precocido

Las amas de casa han expresado que gracias a los seminarios y clases de cocina están preparando más variedad de platillos a base de arroz y que han incrementado su consumo, ya que a pesar del aumento en los costos sigue siendo un alimento económico.

ACTIVIDADES DE PRENSA A TRAVEZ DE LA REPUBLICA

USA Rice visita periódicamente diversas ciudades de la republica para realizar actividades con la prensa y difundir nuestro mensaje directamente con los consumidores locales. Durante julio se realizaron programas de televisión en el programa *Te Levanta y La Pijama* de Mexiquense, *El Espacio de Arroz* con PCTV y entrevistas de radio.

En Monterrey se realizaron conferencias de prensa, programas de radio y televisión y se visitaron los diversos periódicos para distribuir información acerca del arroz.

Durante los programas de radio y televisión se recibieron numerosas llamadas de la audiencia solicitando información sobre el arroz y sobre todo nuevas recetas y se presentó a la audiencia los recetarios editados especialmente para USA Rice durante el presente año.



Como resultado de estas visitas donde también realizamos otras actividades promocionales, hemos notado un considerable incremento en el interés de parte de los consumidores, la prensa e instituciones en aprender mas acerca del arroz y nuevas y mas eficaces formas de prepararlo.

CONTINUAN SEMINARIOS EN AUTOSERVICIOS



Durante el mes de Octubre USA Rice condujo seminarios durante los fines de semana en varias cadenas de autoservicios en la ciudad de México

Estos seminarios son muy eficaces porque los consumidores reciben información acerca de las variedades de arroz y sus usos para preparar diversas recetas, ya que muchas requieren un tipo especial de arroz. Es muy importante conocer las diversas variedades del arroz y su correspondiente tabla de cocción.

Resultados: *Las participantes, por lo general amas de casa aprenden nuevas y más eficaces formas de preparar el arroz. Después del seminario ofrecemos degustación de fáciles y nutritivas platillos preparados con arroz de grano largo y precocido, preparados por nuestro chef. Los participantes reciben recetarios e información nutricional y después de los seminarios se sienten motivados a comprar el arroz de la marca de su preferencia y a preparar más platillos de arroz.*

ARROZ: FÁCIL DE PREPARAR

Preparar el arroz no es nada complicado y durante este proceso no necesita esforzarse, no es necesario pelar, lavar o picar y no se desperdicia nada. Bien tapado y a una temperatura de 70°C puede mantenerse caliente hasta por una hora sin problema alguno y para evitar que se pegue, puede agregar un poquito de mantequilla o un poquito de aceite. Si va a guardar los sobrantes de arroz puede hacerlo en el refrigerador. El arroz ya cocinado puede ser guardado en el refrigerador bien tapado por unos cuantos días, pero si se guarda en el congelador puede guardarlo hasta 8 meses. Puede recalentarse a vapor, o agregando un poco de líquido o caldo. Si va a utilizar arroz congelado debe calentarlo en agua salada caliente o caldo o directamente en el microondas. El arroz previamente cocinado puede ser usado de diferentes formas, para espesar una sopa, como base de ensalada, como postre y para combinarlo con cualquier ingrediente para preparar deliciosos platillos principales. La regla de oro para un arroz perfecto es que la cantidad de líquido debe ser el doble que la cantidad de arroz. Una vez que se vierte el líquido al arroz, se cocina a fuego medio hasta que suelte el primer hervor y luego se baja la flama y se tapa hasta que el arroz esté listo.



RECETA DEL MES:

¡Le invitamos a entrar al mundo del arroz!



Este mes le ofrecemos una práctica receta usando arroz precocido que puede preparar fácilmente en casa. Lo maravilloso del arroz es que con él tenemos muchísimas opciones, y por ser un alimento nutritivo, rendidor, económico y muy versátil, podemos incluirlo en nuestra dieta diaria.

No se olvide de visitar nuestro sitio en internet

www.usarice.com.mx para aprender más sobre el arroz y descubrir sabrosas recetas a base de arroz.

SOPA DE ARROZ

Ingredientes:

½ taza de arroz de grano largo precocido
1 ½ tazas de agua
1 cucharadita de consomé de verduras
1 zanahoria
1 pimiento morrón rojo chico
1 cucharada de mantequilla
1 litro de caldo de verduras
1 cucharada de salsa de soya
150 gramos de tofu cortado en cubos
2 cucharadas de perejil finamente picado
sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Enjuaga el arroz en agua fría, déjalo escurrir, coloca el arroz en una olla gruesa, agrega el agua con el consomé de verduras. Cuando empiece a hervir, baja el fuego y tapa hasta que el agua se consuma.
2. Pela la zanahoria y córtala en cubitos, quítale las semillas al pimiento y córtalo en cubitos. Derrite la mantequilla en una sartén, agrega la zanahoria y el pimiento y sofríe hasta que se doren un poco. Agrega el caldo de verduras cocinando tapado 5 minutos.
3. Agrega el tofu, añade la salsa de soya, el arroz cocido, el perejil picado. Sazona con sal y pimienta al gusto. Deja cocinar 10 minutos más.

¡DESCUBRE EL MUNDO DEL ARROZ!
WWW.USARICE.COM.MX



Tel: 5591-0530
Fax: 5535-1503
Email: arrozusa@yahoo.com



USA Rice Federation es una entidad sin fines de lucro que agrupa a productores, molineros y almacenistas de arroz de los Estados Unidos. USA Rice lleva a cabo programas educativos en Estados Unidos, así como en otras partes del mundo y desarrolla programas de interés mutuo para las industria de los países donde opera.

ACTIVIDADES PROMOCIONALES

En México, USA Rice realiza una variedad de actividades promocionales dirigidas a diversos sectores del consumidor con el fin de educarlos acerca de los beneficios del arroz.

Estas actividades están diseñadas especialmente para satisfacer las necesidades del grupo a las que van dirigidas.

Concursos Gastronómicos, que se realizan con los estudiantes del programa de hotelería y turismo en prestigiosas universidades de la ciudad de México, Guadalajara, Monterrey, Puebla, León y Cancún.

Chef de Arroz del Año, concurso que cuenta con la participación de distinguidos chefs de la ciudad de México.

El Arroz Va a la Escuela, dirigido a los niños de edad escolar, con el propósito de educarlos acerca de las cualidades del arroz en forma amena y entretenida.

Además de estas actividades conducimos promociones en restaurantes y autoservicios a nivel nacional.

¡Participe en nuestras actividades!

USA Rice Federation le invita a participar en nuestras actividades promocionales.

Tenemos seminarios, programas de TV, actividades escolares y universitarias, promociones en supermercados y restaurantes, concursos de chefs, programas educativos para amas de casa y Exposiciones en diversas ciudades.

Las empresas y entidades interesadas en participar en nuestras actividades se pueden comunicar con nosotros para incluirlos dentro de nuestro programa de actividades sin costo alguno.

