

September 2008



PRESIDENTA DE USA RICE VISITA MÉXICO



La presidenta general de USA Rice Federation visitó México y se reunió con los miembros de la industria de arroz de México incluyendo a los directivos del Consejo Mexicano del Arroz, molineros, empaques y distribuidores de arroz.

El evento en la Hacienda de Los Morales se llevó a cabo en un ambiente de gran solidaridad en el que los participantes tuvieron la oportunidad de discutir varios aspectos importantes que conciernen a la industria de arroz de ambos países

México es el mercado más importante para las exportaciones de arroz de Estados Unidos . Las importaciones de enero-julio 2008 se han incrementado en un 40% en volumen y en un 70% en valor FOB comparado con el mismo periodo del 2007.

USA RICE ELIGE NUEVO CHEF DE ARROZ DEL AÑO



Con gran éxito se llevó a cabo el octavo concurso de chef para elegir al Chef de Arroz del Año 2008 en el que participaron 20 chefs representando restaurantes, casas de banquetes y escuelas culinarias.

Los participantes presentaron una variedad de platillos desde entradas, platos principales y postres con presentaciones adecuadas a los menús de restaurantes.

El ganador fue el chef Mario Rojas, propietario del restaurante "El Centro Español" quien fue acreedor a premios en efectivo y a un viaje para asistir a Exphotel Cancún 2008.

El evento fue organizado en coordinación con el Instituto Gastronómico Belinglise con la participación de los estudiantes quienes se hicieron cargo de la barra de hielo, la barra de los postres y la preparación de una paella y jambalaya para el deleite de todos los asistentes.

FUTUROS CHEFS DESPLIEGAN CREATIVIDAD EN FESTIVAL ORIENTAL



En un esfuerzo sin precedentes todos los estudiantes del Instituto Gastronómico Belinglise nos transportaron por arte de magia al misterioso oriente, para presentarnos los platillos de arroz típicos de cada región.

Cada grupo represento un país tanto en su decoración como en los platillos que presentaron. Los invitados fueron pasando por China, Japón, Medio Oriente y Tailandia para disfrutar deliciosos y típicos platillos de arroz. Todos los platillos fueron preparados con arroz de grano largo, grano mediano e impegable.

FESTIVAL MEXICANO EN COLEGIO SUPERIOR DE GASTRONOMIA



Los futuros chefs del prestigioso Colegio Superior de Gastronomía demostraron que el arroz tiene un lugar muy importante dentro la cocina mexicana.

Los participantes prepararon mas de veinte platillos de arroz usando ingredientes tradicionales en recetas que pueden ser incluidas en menús de restaurantes.

Los participantes presentaron platillos tradicionales tales como el chile en nogada relleno de arroz y también una innovadora y original pizza de arroz.

El evento se realizó bajo la entusiasta dirección del chef Gabriel Iguiniz quien transmite a sus estudiantes el sentido de responsabilidad, creatividad y perfección que caracteriza a la institución.

RECUERDOS DE NUESTROS EVENTOS



AMAS DE CASA DEMUESTRAN GRAN VERSATILIDAD DEL ARROZ



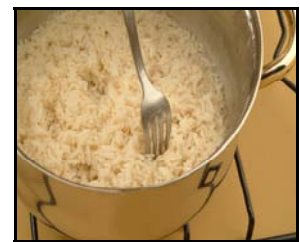
Mas de noventa amas de casa representando diversas organizaciones tales como el DIF de Atizapan, el IMSS, iglesias locales e instituciones privadas se reunieron para presentar una gran variedad de platillos de arroz desde ensaladas, platos principales y deliciosos postres.

Las participantes son amas de casa que anteriormente tomaron seminarios de arroz impartidos por USA Rice Federation con el objetivo de educarlas acerca de las ventajas

de incluir el arroz en la dieta diaria y sobre todo acerca de su gran versatilidad. Muchas participapntes manifestaron que antes de los seminarios solamente sabvían preparar el arroz en dos formas y que ahora gracias a los seminarios pueden preparar muchismas recetas de arroz para tpda su familia.

ARROZ FACIL 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.



¡CONOCE LO MEJOR 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 con el objetivo de promover el consumo de arroz .

USA Rice lleva a cabo programas educacionales 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.

Concursos de Amas de Casa, en la que se preparan una variedad de platillos a base de arroz

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.

