

Памятка: популярные сорта риса и что из них готовить

Из курса Учебника Т—Ж «Как вкусно готовить»



Басмати

Подвид

Индики, длиннозерный

Свойства

Ореховый запах, легкая текстура, после варки остается сухим и рассыпчатым

Для каких блюд подходит

Плов, бирьяни с курицей



Жасмин

Подвид

Индики, длиннозерный

Свойства

Цветочный аромат, мягкий и слегка липкий

Для каких блюд подходит

Блюда с соусами, карри, жаркое, вок



Девзира

Подвид

Индики, длиннозерный

Свойства

Розового оттенка, плотный, слегка сладковатый, после варки становится мягким и ароматным

Для каких блюд подходит

Плов



Бомба,
каласпарра

Подвид
Индика, длиннозерный

Свойства

Плотная структура и нейтральный вкус, впитывает много жидкости, не разваривается

Для каких блюд подходит

Испанская паэлья



Арборио,
карнароли

Подвид
Японика, круглозерный

Свойства

Кремовая текстура и нейтральный вкус, сохраняет форму при варке

Для каких блюд подходит

Итальянское ризotto



Суши-рис

Подвид
Японика, круглозерный

Свойства

Мягкий и липкий, хорошо держит форму

Для каких блюд подходит

Суши, роллы



Кубанский,
краснодарский

Подвид
Японика, круглозерный

Свойства

Мягкий, чуть липковатый, нежный на вкус

Для каких блюд подходит

Рисовая каша, гарниры



Подвид
Японика, круглозерный

Свойства
Рассыпчатый, хорошо впитывает вкусы и ароматы

Для каких блюд подходит
Плов



Подвид
Индика, японика

Свойства
Очень липкий и плотный, с нейтральным вкусом

Для каких блюд подходит
Десерты: рисовый пудинг, запеканки, манго с рисом



Подвид
Индика, японика

Свойства
Ореховый вкус, плотная текстура

Для каких блюд подходит
В любых блюдах вместо белого риса, но варка требует больше времени

Фотографии — Iryna Tolmachova, Apisit Hrpp, vvoe, AB-7272, Tanyastock, Inna Dodor, Krot44, VIS Fine Art / Shutterstock / FOTODOM; krd-agro.ru; aliexpress.ru

3 из 3

Читайте курсы от Учебника Т–Ж и делитесь нашими материалами.
Подробнее о том, как вкусно готовить: <https://t-j.ru/pro/cooking/>

