ANEXO 1

Procedimiento de Cocción del Laboratorio de Control de Calidad de Conarroz con olla arrocera convencional

Pesar 300 g de arroz pilado sin lavar

⇩

Medir 475 ml de agua

⇩

Pesar 6 g de sal

⇩

Pesar 10 g de aceite para cocinar

⇩

Colocar en la olla el arroz, la sal, el aceite y el agua antes obtenidos. Mover la mezcla homogéneamente

⇩

Tapar la olla el arroz y activar el botón de encendido (Cocción). Durante toda la cocción aproximadamente 20 a 22 minutos no destapar la olla

⇩

Cuando el botón de encendido se desactive automáticamente, se quita la tapa y se mueve el arroz ligeramente con una cuchara

⇩

Se tapa nuevamente, se desconecta la fuente de electricidad y se deja en reposo durante 15 minutos sin disturbar

⇩

Se procede a realizar la prueba de catación para definir las características sensoriales (Color, Olor, Sabor, Textura y Apariencia)