

Chapitre 2.4 - Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.4.7

Le riz



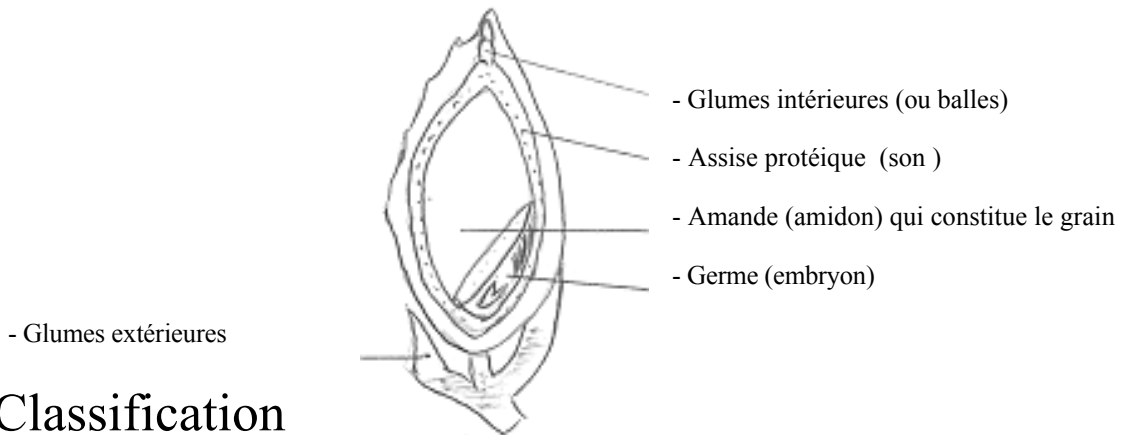


LE RIZ

DEFINITION :

- Le riz est une plante de la famille des graminées qui pousse dans les rizières et dont on consomme le fruit.
- C'est l'aliment le plus consommé au monde et il en existe près de 4000 variétés, mais en France on n'en connaît qu'une dizaine.

COUPE D'UN GRAIN DE RIZ



Classification

RIZ PADDY	➔	Riz brut tel qu'il est récolté, enveloppé de ses balles.
RIZ CARGO	➔	Riz décortiqué ou riz brun.
RIZ BLANCHI	➔	Riz cargo débarrassé des issues (son).
RIZ POLI	➔	Riz blanchi, privé par traitement des farines adhérentes au grain.
RIZ GLACE	➔	Riz poli traité au glucose et au talc pour donner une apparence brillante.

TRAITEMENT DU RIZ

RIZ	➔	PRETRAITE	<ul style="list-style-type: none"> - Trempage suivi d'une élévation de température puis d'un séchage. - Le riz devenu très dur subit ensuite décortiquage et blanchissement. - Au cours de l'étuvage les vitamines " B " passent de l'enveloppe dans l'amande ainsi que les sels minéraux. - Meilleure conservation, cuisson facilitée.
	➔	PRECUIT	<ul style="list-style-type: none"> - Surtout réservé au riz rond. - Riz blanchi, cuit à la vapeur 12 mn, rincé et séché.