



Unilever
Food
Solutions



**Reglas de oro
para preparar los
Mejores Arroces.**

**Eleva tus platos con
la calidad que merecen**

Descubre nuestros productos y compra online en [ufs.com](https://www.ufs.com) y www.pedidosahora.com



LAS CLAVES PARA UN BUEN ARROZ

El éxito de un buen arroz depende de un proceso que va desde la preparación de ingredientes hasta la presentación del plato final, y está sujeto de múltiples factores que van más allá del talento y la creatividad del chef.

Para hacer un buen arroz, debes prestar atención a varios elementos clave: **el sofrito, la calidad del caldo, la semi-cocción, la cocción, el uso del horno y el control de mermas.** Con estos componentes bien equilibrados y cuidados, estarás en el camino correcto para crear unos arroces auténticos y deliciosos.

SOFRITO



LA MARCA



SEMI-COCCIÓN



COCCIÓN



HORNO



MERMAS

El sofrito



El sofrito, una mezcla de ingredientes cocinados a fuego lento, es la piedra angular de muchos platos. Los chefs exitosos saben que un buen sofrito puede transformar la esencia de una receta, aportando profundidad y complejidad al sabor.

Para lograrlo, se deben elegir ingredientes frescos y de alta calidad, y se requiere paciencia para cocinar a la temperatura adecuada, permitiendo que los sabores se integren y desarrollen plenamente.

Además, congelar el sofrito en raciones es la clave. Lo envasamos al vacío y lo congelamos en raciones o tiradas que puedan servir durante varios días.

¿Exceso de mermas?

Todas las mermas de verduras que hemos recogido de nuestra despensa son ideales para hacer un buen sofrito. Podemos tostar las verduras en el horno, o simplemente picarlas bien finas y pocharlas a fuego lento. En cuestión de minutos, tendremos un sofrito base perfecto y vegano, listo para preparar distintos tipos de arroces, como arroces vegetarianos, con proteína vegetal, risottos, entre otros.

¡Envásalos al vacío y/o congélalos en raciones o por tiradas para optimizar la elaboración de tus arroces!



La Marca

SOFRITO

LA MARCA

SEMI-COCCIÓN

COCCIÓN

HORNO

MERMAS

Cuando quieres ofrecer varios arroces en carta, una manera muy práctica de trabajarlos es disponiendo de marcas en la mise en place (preelaboraciones).

Por un lado, tenemos el sofrito con el que veníamos trabajando, por otro lado tenemos el arroz que vamos a utilizar, y por último lado las proteínas o ingredientes principales para cada tipo de arroz.

TIP

Una buena técnica es incorporar el caldo sazonador directamente con el grano de arroz y anacarar. El caldo en polvo penetrará en el grano y ayudará a sellarlo, dándole además sabor en su interior.



Paso a paso para incorporar marcas en la elaboración de tu arroz:

1. Sofriremos en una cazuela el sofrito previamente elaborado junto a la **proteína y el arroz**.
2. Incorporaremos **caldo deshidratado**, para impregnar de más sabor al grano.
3. Reservaremos esta marca para utilizar durante el pase, y así acortar el tiempo de **preparación del arroz a 16-18 minutos**.
4. Durante el pase, simplemente pondremos una porción de nuestra marca y agregaremos el **caldo correspondiente**.



Semi-cocción

SOFRITO

LA MARCA

SEMI-
COCCIÓN

COCCIÓN

HORNO

MERMAS

¿Necesitas ahorrar más tiempo y espacio en tu cocina durante el servicio?



10-13 MIN

La técnica de semi-cocción te beneficiará enormemente, y evitará el colapso de zonas claves de tu cocina como los fuegos.

Paso 1

PREPARACIÓN PRELIMINAR

La clave para mejorar el servicio sin perder la calidad del arroz es realizar una semi-cocción precisa. Si optamos por arroz bomba, con un tiempo de cocción estándar de 16 a 18 minutos, llevaremos a cabo una precocción de entre **10 y 13 minutos para la mise en place**. Para ello, utilizaremos solo un tercio de la cantidad total de agua o Caldo Sazonador Knorr Professional requerido para el arroz. Permitimos que reduzca hasta alcanzar la semi-cocción deseada y luego retiramos del fuego.



Semi-cocción

SOFRITO

LA MARCA

SEMI-
COCCIÓN

COCCIÓN

HORNO

MERMAS



Paso 2

DETENCIÓN DE LA COCCIÓN

Para detener la cocción del arroz de forma rápida y precisa, emplearemos un **abatidor de frío**. Alternativamente, podemos sumergir el arroz en un **baño maría frío**, colocando la olla sobre otra más profunda llena de hielo y removiendo hasta que se enfríe.

Paso 3

FINALIZACIÓN EN EL PASE

En el momento del servicio, dispondremos del arroz precocido y agregaremos el caldo específico o agua (en caso de haber usado previamente Caldo Sazonador Knorr Professional), junto con la proteína u otros ingredientes principales, y completaremos la cocción según lo requerido.



La Cocción

SOFRITO

LA MARCA

SEMI-COCCIÓN

COCCIÓN

HORNO

MERMAS

La cocción es el paso donde el arroz absorbe el caldo y empieza a desarrollar su sabor. Un exceso de cocción puede arruinar la textura del arroz, haciéndolo pastoso, mientras que una cocción insuficiente deja el arroz duro.

Para lograr un arroz en su punto justo, ¡el anacarado es fundamental!

TÉCNICA DEL ANACARADO

La clave para evitar sobre-cocciones

- Ayuda a que el arroz no se pase durante la cocción
- Aporta grasa al grano, sellándolo
- Evita arroces pastosos



entre 175g y 250g
de aceite



para
1 KL de arroz

TIP

Añade **Caldo Sazonador Knorr Professional**, contribuirá a que el punto del grano sea el correcto.



El Horno

SOFRITO

LA MARCA

SEMI-COCCIÓN

COCCIÓN

HORNO

MERMAS

El uso del horno tiene dos grandes ventajas:

- Puede ayudar a asegurar una **cocción uniforme y a desarrollar una costra dorada en el socarrat**. Por eso es una técnica adicional que algunas recetas de paella incluyen para terminar el plato.
- Puede **liberarnos espacio en los fuegos**. El horno es un gran aliado en el momento del pase, ya que permite que esté al punto perfecto.



LOS 3 PASOS

Para una cocción de horno perfecta >



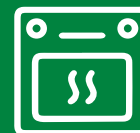
Paso 1

Quitar del fuego el arroz cuando falten **5 minutos** de cocción



Paso 2

Añadir Caldo Líquido Concentrado Knorr Professional



Paso 3

Finalizar la cocción en el horno

⚠ Es importante controlar la temperatura y el tiempo para evitar que el arroz se queme.

Las Mermas

SOFRITO

LA MARCA

SEMI-COCCIÓN

COCCIÓN

HORNO

MERMAS

Por último, el control de mermas es vital para cualquier cocina profesional. Consiste en minimizar el desperdicio y aprovechar al máximo los ingredientes. Reutilizar sobras, optimizar el uso de vegetales y controlar las porciones son algunas de las prácticas que contribuyen a una cocina más eficiente y sostenible.



¡Pongámoslo en práctica con algunos ejemplos!

Una estrategia efectiva para reducir costes es aprovechar los ingredientes de nuestra carta para crear los arroces del día, evitando compras adicionales.

- Si en nuestra carta tenemos gambas al ajillo, podemos utilizar las cabezas de las gambas para preparar un aceite de gambas y complementar un arroz cremoso.
- Si contamos con solomillo en nuestro menú y habitualmente desperdiciamos las puntas, podríamos ofrecer un arroz con solomillo los lunes como especialidad para nuestros clientes.



3 MÉTODOS SENCILLOS

para implementar el **control de mermas**:

- Estudia tu carta y **crea una oferta de arroces** basada en ingredientes habituales del menú o recetas que generen cortes, mermas o restos lógicos (cabezas de gambas, puntas de solomillo, tallos...).
- **Siempre revisa tu stock** en almacén y neveras para integrar excedentes en arroces y otras recetas, buscando combinaciones creativas o singulares.
- **Equilibra bien la oferta** general teniendo en cuenta siempre generar mermas mínimas y ten **capacidad para reconvertir** cualquier excedente.





PAELLAS DE MENÚ VS PAELLAS DE CARTA

Diferencias y claves para elaborar cada una

En tu cocina, las paellas representan un plato emblemático que combina sabores auténticos con una presentación cautivadora. Sin embargo, la forma en que se preparan y sirven puede variar significativamente dependiendo del contexto y las preferencias de tu negocio. Tanto las paellas de menú como las de carta tienen sus propias características distintivas, que deben alinearse con las expectativas de tus clientes.

¡Te presentamos a continuación las claves para lograr los mejores resultados en tus paellas de menú y en tus paellas de carta!

Paella de menú

Para realizar una paella de menú deberíamos tener en cuenta:

1

PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN

Debido a la mayor demanda, es necesario planificar las cantidades de arroz, caldo y otros ingredientes con anticipación para evitar el desperdicio y asegurar una producción eficiente.

PREPARACION DEL CALDOS Y FUMETS

3

Integrar caldos y fumets knorr te ayuda a aliviar el trabajo en cocina, ajustar tu escandallo y ahorro energético. Con coste bajo, obtendrás gran impacto de sabor en cualquier arroz.

2

SOFRITO EN GRANDES CANTIDADES

El sofrito se puede hacer en lotes grandes para ahorrar tiempo y trabajo. Cocinarlo a fuego lento durante un largo periodo de tiempo para garantizar un sabor rico y profundo.

Paella de menú

SEMI-COCCIÓN DEL ARROZ

Algunas paellas de menú utilizan técnicas de semi-cocción para preparar el arroz parcialmente antes del servicio. Esto facilita la producción rápida y evita que el arroz se pase de cocción.

4

5

PREPARACIÓN DE INGREDIENTES

Tener todos los ingredientes cortados y listos para su uso, acelera el proceso y ayuda a mantener la consistencia en el plato.

6

COCCIÓN Y SERVICIO RÁPIDO

Servir en tu menú paellas con un buen sabor a marisco o a pollo con un color ideal despierta los aplausos de tus clientes.

Paellas y arroces de carta

En cambio, para hacer paellas de carta, deberemos considerar el siguiente proceso:

1

SELECCIÓN DE INGREDIENTES DE CALIDAD

Dado que se preparan cantidades menores, es posible utilizar ingredientes de mayor calidad y frescura, como mariscos, carnes y verduras.

2

SOFRITO PERSONALIZADO

El sofrito se puede hacer específicamente para cada paella, permitiendo mayor control sobre el sabor y la textura. A menudo, se cocina a fuego lento para maximizar el sabor.

3

CALDOS, FUMETS Y REDUCCIONES

Construye o refuerza el sabor de cualquier arroz con el caldo knorr más adecuado a tí: caldos ligeros o más intensos, fumets o aderezos como el umami de cebolla.

Paella de carta

COCCIÓN DEL ARROZ

El arroz se cocina desde cero para cada pedido, permitiendo un mayor control sobre la consistencia y el tiempo de cocción.

4

5

PRESENTACIÓN Y DETALLES

Dado que la paella se sirve a la carta, la presentación es importante. Se presta atención a los detalles, como la decoración con ingredientes frescos y el tradicional socarrat (capa crujiente) en la parte inferior. El color también es muy importante, y con Knorr te aseguras dar la talla.

6

SERVICIO AL CLIENTE

La paella a la carta se presenta de forma atractiva y se sirve directamente a los clientes, lo que permite una interacción más personalizada y la posibilidad de ajustar sabores según sus preferencias.

LOS MEJORES INGREDIENTES PARA TUS ARROCES



Caldos Sazonadores

Brinda a tus recetas el mejor sabor del mercado*.

- Sabor intenso
- Aportan el mejor sabor a pollo, pescado, carne, verduras y paella
- Excelente disolución
- Ahorra tiempo de preparación en la cocina
- Sin gluten y sin lactosa

(1) Knorr, marca no1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría Caldos Deshidratados del tipo Restauración, expresadas en valor para el último acumulado de 52 semanas, con cierre Diciembre de 2023.

*Reglamento 1169/2011



Caldos líquidos concentrados

Textura líquida y densa, de sabores intensos, para integrar en las diversas fases de tus recetas clásicas o creativas.

- Guisos, arroces, caldos, fondos, salsas.
- Disolución instantánea en aplicaciones frías y calientes
- Sabor natural vegetal, de pollo, de marisco y de carne
- Alto rendimiento: 1 botella = 30 litros de caldo
- Sin gluten

LOS MEJORES INGREDIENTES PARA TUS ARROCES



Bovril

Caldo concentrado de carne Bovril, con una larga tradición de más de 100 años en las cocinas profesionales.

- Aporta un sabor cárnico extra
- Disolución instantánea
- Múltiples aplicaciones: fondos, guisos de carne, marinados, asados y horneados
- Aporta sabor y color tostado a tus platos en un solo paso



Base de marisco

Consigue el mejor sabor natural del marisco de forma mucho más fácil y rentable.

- Para uso en arroces, salsas, jugos o cremas
- Consigue siempre el mismo resultado
- Aporta todo el color, sin necesidad de colorantes
- Contiene bogavante, camarones y cangrejo
- Sin gluten



Aderezos

Textura líquida y notas de sabor diferenciales y únicas para cualquier preparación, fría o caliente.

- Con ingredientes naturales
- Aporta a tus recetas un sabor cítrico, ahumado y umami
- Apto para veganos
- Sin gluten y sin lactosa



Encuentra tus recetas e inspiración
y compra online en
www.ufs.com y www.pedidosahora.com

www.ufs.com

902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com