

MANUAL DEL MAESTRO ARROCERO 2026

MEJORES
Arroces

Expertos en arroz,
maestros en su elaboración

*El recorrido completo para
dominar el arroz, desde la
teoría hasta la práctica*



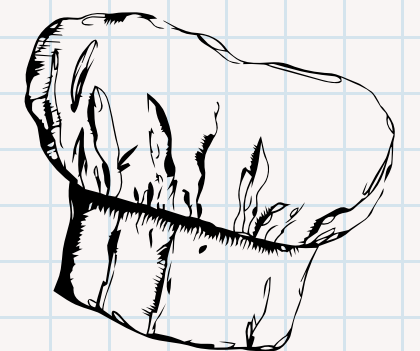
Descubre nuestros productos y compra online en www.ufs.com





Índice

Introducción	05
Tema 1: Las claves de un gran arroz	07
Tema 2: Tres elaboraciones en un mismo servicio	09
Tema 3: Arroces en delivery & take away	11
Tema 4: Forma un equipo de Maestros Arroceros	13
Recursos para Maestros Arroceros	15
Catálogo de productos	17



Introducción

El último paso para convertirte en **Maestro Arrocero** consiste en repasar todo lo aprendido durante el curso. Este dossier formativo reúne los **conocimientos, técnicas y consejos esenciales para dominar el arroz** en restauración, guiado por tu tutor, **Salva García, chef de Unilever Food Solutions** experto en arroces que te acompañará a lo largo de este manual con sus técnicas, consejos y experiencia.

En las siguientes páginas encontrarás los fundamentos de la cocina arrocer, explicados paso a paso para ayudarte a perfeccionar tu técnica y afrontar cada elaboración con mayor confianza y precisión.

¿Preparado para seguir aprendiendo?



Paella Marinera

Salva García,
Chef de UFS España
especializado en arroces



Tema 1

Las claves de un gran arroz

Domina las tres elaboraciones fundamentales del arroz

Dominar el arroz empieza por comprender sus fundamentos. **Cada tipo de elaboración requiere una técnica específica y conocer sus particularidades es clave** para obtener un resultado excelente en cada servicio.



Arroz Seco



Arroz Meloso



Arroz Caldoso

Tema 1

Arroz seco: precisión y control en el grano

Las claves para conseguir un arroz en su punto

El arroz seco se caracteriza por un grano suelto, definido y con el punto de cocción exacto. Alcanzar ese resultado requiere precisión en cada fase de la elaboración y un control absoluto de la técnica.



“En el arroz seco no hay margen para improvisar. La técnica entra antes de encender el fuego.”

Salva García,
Chef de UFS España
especializado en arroces



01 Los cinco pilares del arroz seco

- Ajusta **correctamente la proporción** entre arroz y caldo.
- Respeta los **tiempos de cocción**.
- **Evita remover el arroz** para no liberar almidón.
- Mantén una intensidad de **fuego constante**.
- Deja **reposar el arroz** antes de servir.

02 El recipiente y el fondo, dos aliados imprescindibles

Para conseguir un arroz con un resultado consistente, el recipiente y el fondo son tan importantes como la técnica.

Fondo

- **Controla la reducción** para evitar un exceso de salinidad.
- Un buen fondo aporta **sabor, equilibrio y personalidad**.
- Incorpóralo una vez el **caldo esté colado**.

Recipiente

- Utiliza una **paellera fina** para favorecer la evaporación del caldo.
- Escoge un **tamaño adecuado** a la cantidad de arroz.

Apunte del tutor

“Consigue un sabor equilibrado y consistente en cada elaboración con el Caldo Sazonador Paella Knorr Professional”.

Chef Salva García



¡Descúbrelo!

03 Errores que debes evitar

- ✗ Añadir líquido durante la cocción sin control
- ✗ Sobrepassar el punto de cocción del arroz
- ✗ Trabajar con un fondo poco estructurado
- ✗ No controlar la reducción del caldo durante el servicio



04 Para poner en práctica la teoría

¡Es hora de ponerse el delantal!
Completa esta lección preparando una auténtica **Paella marinera** paso a paso, aplicando todo lo que has aprendido junto al chef.



¡Descubre la receta!

¡Ojo! Recuerda que el principal objetivo de un arroz seco es mantener el grano suelto.

Tip del chef



Tema 1

Arroz meloso: cremosidad en cada elaboración

Las claves para conseguir una textura perfecta

El arroz meloso encuentra el equilibrio entre un grano en su punto y una textura cremosa que envuelve cada bocado. Conseguir ese resultado exige controlar el almidón, el caldo y el momento de servicio para mantener una textura uniforme en cada elaboración.

“El arroz meloso no perdona las prisas. La cremosidad se trabaja, no se improvisa.”

Salva García,

Chef de UFS España
especializado en arroces



01 Los seis pilares del arroz meloso

- Arranca con un caldo de suficiente intensidad
- Controla la cantidad de líquido durante toda la cocción
- Remueve el arroz para favorecer la liberación progresiva del almidón
- Cocina a fuego medio o suave para conseguir una textura uniforme
- Ajusta el final con una mantecación que aporte cremosidad sin romper el grano
- Deja reposar brevemente antes de servir

02 El recipiente y el fondo, la base de una textura perfecta

Para conseguir un arroz meloso con una textura uniforme, el recipiente y, sobre todo, el fondo desempeñan un papel clave.

Fondo

- El fondo adquiere un papel protagonista.
- No solo aporta sabor, sin que define la textura del plato.

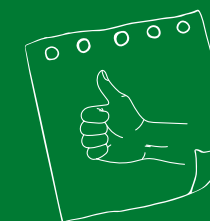
Recipiente

- Se recomienda utilizar recipiente amplio para favorecer una cocción uniforme.
- Elige un tamaño adecuado a la cantidad de arroz.

Tip del chef

“Un buen fondo no solo aporta sabor: es la base de una textura melosa, equilibrada y constante.”

Chef Salva García



03 Errores que debes evitar

- ✗ Trabajar con un fondo poco intenso
- ✗ Pasarse con el líquido y perder la textura melosa
- ✗ Quedarse corto de líquido y obtener un grano duro
- ✗ No controlar el momento del servicio



04 Para poner en práctica la teoría

¡Es hora de ponerse el delantal! Completa esta lección preparando un delicioso **Arroz meloso de boletus y pluma ibérica** paso a paso, aplicando todo lo que has aprendido junto al chef.



¡Descubre la receta!



Tema 1

Arroz caldoso: equilibrio entre caldo y grano

Las claves para conseguir profundidad de sabor y control en cada servicio

En el arroz caldoso, el equilibrio entre el grano y el caldo define el resultado final. Conseguir un arroz con profundidad de sabor y una textura uniforme requiere controlar la proporción de líquido, el punto de cocción y el momento exacto del servicio.

“El caldo lo es todo en este plato. Si no tiene profundidad, el arroz tampoco la tendrá.”



Salva Garcia,
Chef de UFS España
especializado en arroces



01 Los cinco pilares del arroz caldoso

- Controla la proporción de caldo desde el inicio
- Respeta los tiempos de cocción
- Vigila la evaporación durante todo el proceso
- Cocina a fuego medio o suave para conseguir una textura uniforme
- Sirve el arroz en el momento exacto, antes de que siga absorbiendo líquido
- Trabaja con variedades como Bomba o Marisma para mantener la estructura del grano

02 El recipiente y el fondo, la base de un buen arroz caldoso

Para conseguir un arroz caldoso con un resultado consistente, el recipiente y el fondo son esenciales.

Fondo

- El verdadero protagonista.
- Aporta intensidad, equilibrio y la profundidad de sabor que definen el plato.

Recipiente

- Utiliza un recipiente que favorezca una cocción uniforme.
- Elige un tamaño adecuado para mantener la cantidad de caldo.

Tip del chef

Consigue un caldo intenso y consistente en cada elaboración con el Fumet Líquido Concentrado Knorr Professional.”

Chef Salva Garcia



¡Descúbrelo!

03 Errores que debes evitar

- ✗ *Añadir líquido durante la cocción sin control*
- ✗ *Sobrepasar el punto de cocción del arroz*
- ✗ *Trabajar con un fondo poco estructurado*
- ✗ *No controlar la concentración del caldo durante el servicio*



04 Para poner en práctica la teoría

¡Es hora de ponerse el delantal!
Completa esta lección preparando un **Arroz caldoso de merluza y almejas** paso a paso, aplicando todo lo que has aprendido junto al chef.



¡Descubre la receta!



Tema 2

Tres elaboraciones, un mismo servicio

Aprende a coordinar distintos tipos
de arroz en un mismo servicio

“La clave no está en tratar
cada arroz como una receta
independiente, sino en trabajar
desde un mismo sistema.”

Salva García,
Chef de UFS España
especializado en arroces

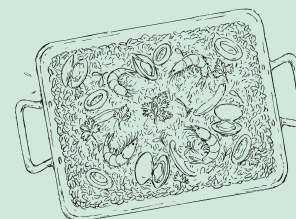


Saber cocinar un buen arroz es importante, pero saber gestionar varias
elaboraciones al mismo tiempo, te convierte en un **Maestro Arrocero**.

**Descubre cómo optimizar la operativa para mantener el control y
garantizar un resultado consistente en cada servicio.**

Arroz seco

Control preciso del punto
y la evaporación.



Arroz meloso

Cremosidad y equilibrio
de hidratación.



Arroz caldoso

Protagonismo del caldo
y proporción exacta.



Un mismo sistema de trabajo

Base bien estructurada • Control de tiempo • Organización del espacio • Estandarización

01 Una base sólida

Todo empieza con un fondo bien trabajado que garantice estabilidad y consistencia en cada elaboración.

02 Control de tiempos

Coordina el inicio de cada arroz para que todos lleguen al pase en su punto perfecto.

Elaboración	Min 0	Min 5	Min 10	Min 15	Min 20	Salida
Caldoso (empieza primer)	Caldo	Arroz	Cocción	Cocción	Reposo	Pase
Meloso (empieza en 5min)		Base	Arroz	Cocción	Punto	Pase
Seco (empieza en 10min)			Base	Arroz	Cocción	Pase



03 Organización del espacio

Distribuye el fuego y las zonas de trabajo para cocinar con mayor precisión y evitar errores.



04 Estandarización de la receta

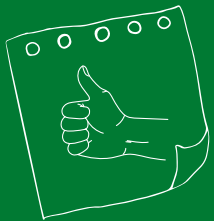
Define procesos, tiempos y proporciones para asegurar un resultado uniforme en cada servicio.



Tip del chef

“No se trata de hacer más elaboraciones, sino de conseguir que todas funcionen juntas.”

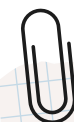
Chef Salva Garcia



Tema 3

Arroces en delivery & take away

Aprende a adaptar tus elaboraciones para mantener la calidad también fuera de sala



Arroz Caldoso

Arroz Seco



Arroz Meloso



El arroz tiene un gran potencial para el servicio de delivery y take away, siempre que se adapte correctamente.

Para que llegue al cliente con la textura, el sabor y el punto adecuados, no basta con trasladarlo del restaurante: es necesario adaptar cada elaboración, definir un sistema de trabajo claro y elegir un packaging adecuado. Estos son los tres pilares para ofrecer un servicio rentable sin renunciar a la calidad.

01 Adapta cada elaboración al delivery

Cada tipo de arroz evoluciona de forma distinta durante el transporte, por lo que es importante ajustar la elaboración desde la cocina.

Arroz seco

- Sacar ligeramente al dente.
- Controlar la evaporación antes de empaquetar.
- No cerrar el envase en caliente.
- Verificar que el envase no genera condensación.

El que mejor soporta el transporte

Arroz meloso

- Usar caldo intenso y bien reducido.
- Ajustar la hidratación según tiempo de entrega.
- Calcular que el arroz seguirá absorbiendo en ruta.
- Revisar punto de textura justo antes de empaquetar.

Es el más delicado

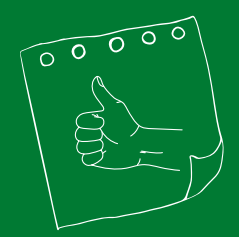
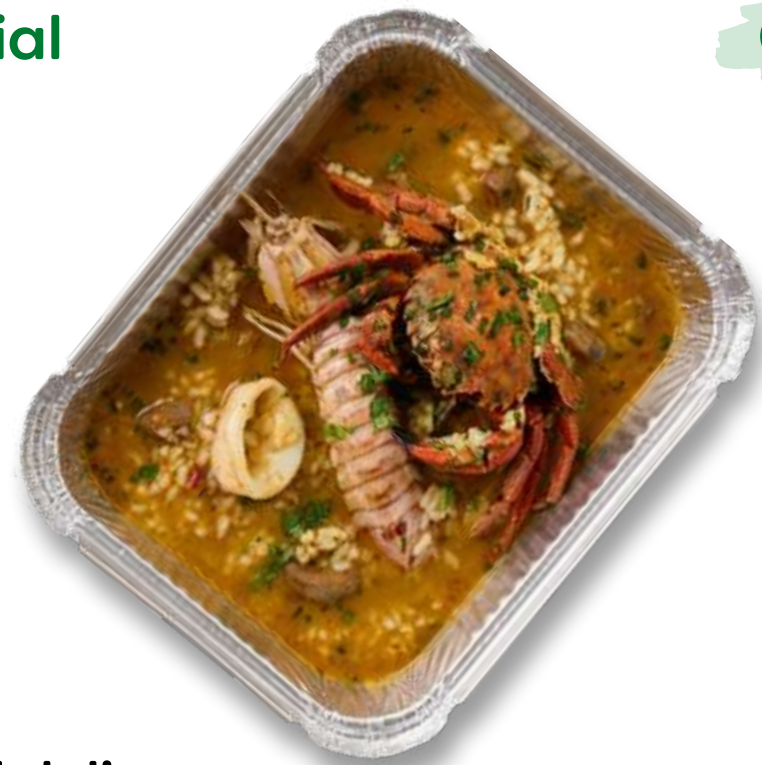
Arroz caldoso

- Usar caldo intenso y bien reducido.
- Ajustas la hidratación según tiempo de entrega.
- Calcular que el arroz seguirá absorbiendo en ruta.

Es el más complejo

Tip del chef

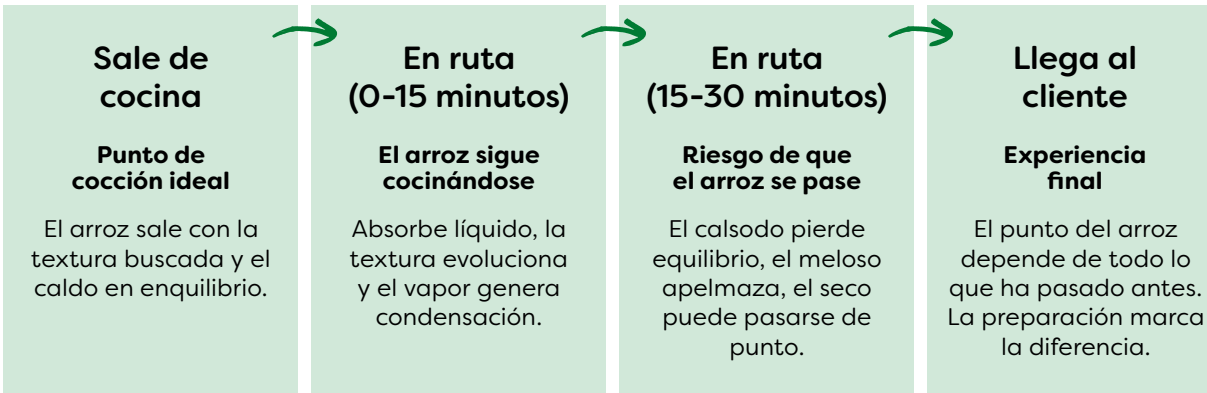
“Un buen arroz no termina cuando sale de cocina; tiene que llegar al cliente como si acabara de hacerse.”
Chef Salva Garcia



02 Planifica el transporte

El arroz sigue evolucionando durante el trayecto, por lo que es importante anticiparse desde la cocina. Ajustar la cocción y el método de entrega te permitirá mantener la textura y el punto de cada elaboración hasta llegar al cliente.

Cronología del arroz en delivery



03 El packaging también cocina

El envase influye directamente en la calidad final del arroz.

- No cerrar herméticamente, deja una salida para el vapor.
- Usar tapas de cartón para paelleras para conservar el calor.
- Elige el embalaje más adecuado con tu proveedor.



Tema 4

Forma un equipo de Maestros Arroceros

Las claves para garantizar calidad, rapidez y consistencia en cada servicio



“Un gran arroz no depende de una sola persona, sino de un equipo que trabaja bajo el mismo método.”

Salva García,
Chef de UFS España
especializado en arroces



01 Los retos en la cocina

El arroz sigue evolucionando durante el trayecto, por lo que es importante anticiparse desde la cocina. Ajustar la cocción y el método de entrega te permitirá mantener la textura y el punto de cada elaboración hasta llegar al cliente.



Tiempos ajustados

Los clientes no quieren esperar demasiado por un arroz.



Distintos niveles

Equipo con experiencias muy diferentes.



Presión en servicio

Alta demanda y cambios de turno constantes.

02 La estandarización como herramienta

La mejor forma de garantizar resultados consistentes es definir procesos claros que todo el equipo pueda seguir.

Qué estandarizar	Cómo	Por qué
La receta	Ficha técnica por plato	Todo el equipo trabaja igual
La mise en place	Checklist pre-servicio	Sin sorpresas cuando aprieta
Tiempos y fuegos	Control por tipo de arroz	Consistencia en cada pase

03 El papel del chef

El chef no solo cocina: también forma, coordina y transmite el método de trabajo al equipo. Cuando todas las personas conocen los procesos y entienden el porqué de cada elaboración, el servicio gana en rapidez, calidad y consistencia.

Recursos para Maestros Arroceros

Completa tu formación como Maestro Arrocerero con estos materiales y sigue profundizando en el universo del arroz.

Estudio de mercado: El mundo de los arroces en horeca

El impacto del arroz en el negocio

Cómo influye en la rentabilidad, la rotación y la percepción de calidad.

Qué espera el cliente

Los factores que determinan la elección y valoración de un arroz.

Las tendencias del mercado

Nuevos hábitos de consumo y oportunidades de crecimiento.

Cómo convertir el arroz en una ventaja competitiva

Claves para construir una carta más especializada y diferencial.



¡Amplia la lección!



¡Amplia la lección!

Guía de las 3 elaboraciones clave del arroz

Lo que aprenderás:

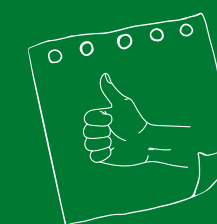
- **Qué define cada elaboración**
Las diferencias entre el arroz seco, meloso y caldoso y qué espera el cliente de cada una.
- **Cómo trabajarlas en cocina y en servicio**
Las claves técnicas y operativas para conseguir un resultado consistente.
- **Los errores más comunes**
Qué debes evitar para mantener el punto, la textura y el equilibrio del plato.
- **Cómo sacarles partido en tu carta**
Ideas, recetas e inspiración para ampliar tu oferta de arroces.



Tip del chef

“Entender el mercado es el primer paso para tomar mejores decisiones en tu carta de arroces. En este estudio encontrarás las claves para conseguirlo.”

Chef Salva Garcia



Un arroz para cada temporada

- **Qué arroces funcionan mejor en cada estación**
Cómo adaptar tu carta según la temporada y el producto disponible.
- **12 recetas listas para inspirarte**
Propuestas de arroces secos, melosos y caldosos para todo el año.
- **Cómo mantener una oferta atractiva los 365 días**
Ideas para renovar la carta sin perder coherencia ni rentabilidad.
- **Cómo aprovechar la estacionalidad para diferenciarte**
Trabaja con productos de temporada y ofrece propuestas más relevantes para el cliente.

¡Amplia la lección!

Primavera

Verano

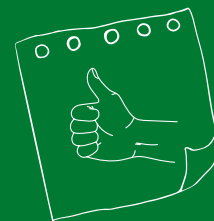
Otoño

Invierno

Tip del chef

“Adaptar tus recetas durante el año te ayuda a sorprender al cliente y sacar más partido a tu cocina.”

Chef Salva García



Catálogo de productos

Tus aliados para convertirte en Maestro Arrocero

Arroces de carne o pollo

Bovril

Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr
Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr
Caldo Deshidratado de Pollo Knorr
Caldo Deshidratado Doble Carne Knorr
Caldo Deshidratado sabor Carne Knorr

Arroces de verduras

Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr
Caldo Deshidratado Vegetal Knorr

Arroces de pescado o marisco

Caldo Líquido Concentrado de Pescado Knorr
Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr
Caldo Deshidratado de Pescado Knorr
Caldo Deshidratado para Paella Knorr



Expertos en arroz,
maestros en su elaboración

Descubre nuestros productos y compra online en www.ufs.com

