

A hántolt vagy fehér rizs a legelterjedtebb világszerte. Ezen belül megkülönböztetünk hosszú-, közepes illetve kerek szemű fajtákat. A fényezett és a fényezetlen fajták közül az előbbi a drágább, mert olajozással vagy „púderezéssel” teszik fényesebbé, csillogóbbá a szemeket, és ez a művelet pénzbe kerül. A csomagoláson található „A” illetve „B” jelzés minőségi megjelölés: az „A” rizs válogatott, ép szemű, míg a „B” több törmelékes szemet is tartalmaz.

A hántolatlan, barna vagy natúr név olyan rizst jelöl, amelyeknek drappos a színe, tápértéke és vitamintartalma pedig nagyobb a fehérénél, ezért a natúrkonyha egyik kedvelt alapanyaga.

A vadrizs, más néven indián rizs tulajdonképpen nem is rizs, hanem egyfajta, a rizsföldek környékén tenyésző vízifű termése. Színe barnásfekete, melyet a hántolás előtti pörköléstől nyer. Kapható magában vagy barna rizzsel keverve is.

Ma már sokféle tasakos, úgynevezett gyors rizs kapható, melyek megkímélik a háziasszonyt a válogatástól, mosástól. Ezek közül is az előfőzött (gőzölt) fajta készül el a leghamarabb.

Úgynevezett rizottó (risotto) rizsből is kapható többféle, az igazi olaszos rizottóhoz csak ez való.

Miből mit?

Köretnek a hosszú és a közepes szemű rizs való; az eredeti rizottó készítéséhez rizottó (risotto) rizs szükséges.

Az apróbb, kerek szemű tejberizsnek, rizsfelfújtnak vagy töltelékbe való. A távol-keleti fogásokhoz is jobb, mint a nagyszemű, mert sose lesz olyan pergős, inkább egy kicsit összefő, összeragad, így könny-nyebb pálcikával enni.

Barna rizsből minden elkészíthető, ami fehérből is.

A vadrizs szinte szó szerint a rizs színesítésére szolgál, de természetesen lehet önálló köret is.