

- Sie nehmen die gewünschte Menge Reis (die Reismenge verdreifacht sich beim Kochen): 1 Portion = 125 Gramm Reis
- Faustregel: Nehmen Sie die doppelte Menge Wasser (1 Teil Reis - 2 Teile Wasser)
- Wenn der Reis körnig bleiben soll, nehmen Sie etwas weniger Flüssigkeit (Basmati Reis benötigt generell weniger Flüssigkeit)
- Waschen Sie Mittel- und Rundkornreis vor dem Kochen, so wird das Zusammenkleben reduziert
- Weichen Sie Naturreis eine Stunde vor dem Kochen ein
- Methode 1:
 - Bringen Sie das Wasser zusammen mit dem Reis im geschlossenen Topf zum Kochen
 - (Salzen Sie das Wasser, wenn es kocht)
- Methode 2:
 - Bringen Sie das Wasser zum Kochen
 - (Salzen Sie das Wasser, wenn es kocht)
 - Streuen Sie den Reis in das kochende Wasser
- Reduzieren Sie die Hitzezufuhr deutlich (kleinste Stufe)
- Köcheln Sie den Reis bei geschlossenem Deckel
- Rühren Sie den Reis nicht während des Köchelns um, sonst verklebt er
- Weißer Reis benötigt etwa 15 Minuten Kochzeit
- Naturreis benötigt bis zu 40 Minuten Kochzeit