

Measurements/Quantité

Servings Portions	2	4	6
Rice Riz	2/3 cup (150 mL) 150 mL (2/3 tasse)	1-1/3 cup (325 mL) 325 mL (1-1/3 tasse)	2 cups (500 mL) 500 mL (2 tasses)
Water Eau	2/3 cup (150 mL) 150 mL (2/3 tasse)	1-1/3 cup (325 mL) 325 mL (1-1/3 tasse)	2 cups (500 mL) 500 mL (2 tasses)
Butter (optional) Beurre (facultatif)	1 tsp (5 mL) 5 mL (1 c. à thé)	1 tsp (5 mL) 5 mL (1 c. à thé)	1 tsp (5 mL) 5 mL (1 c. à thé)
Salt (optional) Sel (facultatif)	Dash Une pincée	Dash Une Pincée	1/2 tsp (2mL) 2 mL (1/2 c. à thé)

Each box makes approximately 46 servings of 2/3 cup (150 mL) cooked rice (30 g dry).
Chaque boîte donne environ 46 portions de 150 mL (2/3 tasse) de riz cuit (30 g non cuit)

Stove Top Directions

1. **Bring** water, butter and salt to a boil
2. Stir in rice. Cover. Turn off heat.
3. **Let** stand for 5 minutes or until water is absorbed

Méthode sur la cuisinière

1. Porter à ébullition
2. Incorporer le riz. Couvrir. Fermer le feu.
3. Laisser reposer pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. Remuer avec une fourchette.

Microwave Directions

1. **Use** the amount of water, rice, butter, and salt as listed above.
2. Combine in microwavable **casserole**.
3. Cover and cook on HIGH for times listed **below**
4. **Let stand**, covered, for 5 minutes or until water is absorbed. Fluff with fork.

Méthode au micro-ondes

1. Utiliser les quantités désirées d'eau, de riz, de beurre et de sel selon les indications ci-dessus.
2. Mélanger dans un plat allant au micro-ondes.
3. Couvrir et cuire à HAUTE intensité selon la durée indiquée ci-dessous.
4. Laisser reposer, couvert, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. Remuer avec une fourchette.

Servings Portions	2	4	6
Minutes	6	8	10

Comment [RCHC1]: The instructions combine English and French on one side of the box. This saves space but makes the instructions confusing and the layout difficult to read.

Comment [RCHC2]: This table is hard to follow, despite the fact that the process it is describing is very simple. This can be fixed by reversing the X and Y axis.

Comment [RCHC3]: 2/3 cup is listed as two servings: does this mean the box makes 92 single servings?

Comment [RCHC4]: Does not specify what size pot to use or if pot should be covered while bringing water up to a boil.

Comment [RCHC5]: Does not specify if pot is to be left on the burner or if pot should remain covered.

Comment [RCHC6]: Measurements are not in close proximity to this text. Ingredients listed here do not match the order in the table (rice, water, butter, salt)

Comment [RCHC7]: I assume the writer means "casserole dish" here. Regardless, it is poorly written and should be redone.

Comment [RCHC8]: With this layout, the user must consult tables at the top of the document and the bottom of the document while following the instructions in the middle. The layout needs to be improved.

Comment [RCHC9]: Does not specify if dish is to remain in the microwave for 5 minutes. Additionally, there is no warning that the dish might be hot to the touch.

Comment [RCHC10]: This table would be easier to read as a bulleted list.

Measurements

Servings	Rice	Water	Butter *	Salt *
2	2/3 cup (150 mL)	2/3 cup (150 mL)	1 tsp (5 mL)	Dash
4	1-1/3 cup (325 mL)	1-1/3 cup (325 mL)	1 tsp (5 mL)	Dash
6	2 cups (500 mL)	2 cups (500 mL)	1 tsp (5 mL)	1/2 tsp (2mL)

*Optional

Each box makes approximately 46 portions of 2/3 cup (150 mL) cooked rice (30 g dry).

Stove Top Directions

1. Add water, butter, and salt to a medium-sized saucepan and bring to a boil.
2. Stir in rice. Cover. Turn off heat.
3. Let rice stand covered, off the burner, for 5 minutes (or until water is absorbed). Fluff with fork.

Microwave Directions

1. Combine rice, water, butter, and salt in a large microwave-safe dish with a tight-fitting lid.
2. Cover and cook on HIGH
 - 2 Servings – 6 minutes
 - 4 Servings – 8 minutes
 - 8 servings – 10 minutes
3. Let stand in the microwave, covered, for 5 minutes (or until water is absorbed). Fluff with fork.
Caution! *Dish may be hot.*

Quantité

Portions	Riz	Eau	Beurre *	Sel *
2	150 mL (2/3 tasse)	150 mL (2/3 tasse)	5 mL (1 c. à thé)	Une Pincée
4	325 mL (1-1/3 tasse)	325 mL (1-1/3 tasse)	5 mL (1 c. à thé)	Une Pincée
6	500 mL (2 tasses)	500 mL (2 tasses)	5 mL (1 c. à thé)	2 mL (1/2 c. à thé)

*facultatif

Chaque boîte donne environ 46 fois 150 mL (2/3 tasse) de riz cuit (30 g non cuit)

Méthode sur la cuisinière

1. Ajouter l'eau, le beurre et le sel dans une casserole de taille moyenne et porter à ébullition.
2. Incorporer le riz. Couvrir. Fermer le feu.
3. Laisser le riz reposer hors du brûleur, couvert, pendant 5 minutes (ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée). Remuer avec une fourchette.

Méthode au micro-ondes

1. Combiner le riz, l'eau, le beurre et le sel dans un grand plat allant au micro-ondes avec un couvercle hermétique.
2. Couvrir et cuire à HAUTE intensité
 - 2 portions – 6 minutes
 - 4 portions – 8 minutes
 - 6 portions – 10 minutes
3. Laisser reposer au micro-ondes, couvert, pendant 5 minutes (ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée). Remuer avec une fourchette. **Mise en garde!** *Le plat peut être chaud.*