Manual de tiempos y temperaturas

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TERMINO	TIEMPO	TEMPERATURA
Crujientes	Ya no es necesario tirar las galletas, papas fritas o cereales que se hayan vuelto duros. Para hacerlos crujientes de nuevo colóquelos en capas individuales en las bandejas de secado e inicie el proceso de secado.	Crujiente	1 Hora	145°f / 63°c
Yogurt	Vierta en contenedores y cubra. Incube en el deshidratador. No interrumpa, golpee, abra la puerta o mueva mientras el yogurt este en incubación. Antes de servir añada sabores o fruta fresca si lo desea.	Pegajoso	5 Horas	115°f / 46°c
Elevar el Pan	Remueva las bandejas del deshidratador. Coloque un sartén poco profundo con agua. Inserte una bandeja encima y un bowl con la masa. Cubra la masa con un paño, cuando haya subido la masa continúe la preparación de acuerdo a su receta.	Suave	Media hora	115°f / 46°c
Pasta	No necesita estantes separados para la pasta!! Coloque las tiras de pasta fresca recién hecha en capas individuales en las bandejas de secado. Deshidrate por un tiempo y almacene en empaques herméticos.	Crujiente	3-5 Minutos	135°f / 57°c
Hierbas y Especies	Retire cualquier sección muerta o descolorida de las hierbas, Lave el resto y el tallo con agua fría Seque con una toalla la mayor cantidad de humedad posible. Distribuya las hierbas en capas individuales a lo largo de las bandejas.	Frágil	2-4 Horas	125°f / 52°c
Nueces	Puede secar la nuez o almendra completa con cascara o el núcleo sin cascara. Distribuya las nueces en capas individuales en las bandejas de secado. Deshidrate y 4. almacene en contenedores herméticos en refrigeración.	Marchito	8-14 Horas	125°f / 52°c
Rollos de fruta	Vierta de 1 ½ a 2 tazas de puré de fruta en las hojas PARAFLEXX para que el secado sea más rápido. Cuando los rollos están secos tendrán una consistencia brillante pero no pegajosa al tacto. Permita que la base de los rollos se enfríen y enrrolle.	Flexible	4-6 Horas	135°f / 57°c
Carne Seca	La carne rebanada por el centro tendrá una consistencia más chiclosa, la carne cortada a lo largo tendrá una consistencia muy tierna pero será más frágil; corte en tiras con un ancho de 3 a 5 cm. Y con un largo a su gusto, una vez que corte las tiras; separe toda la grasa visible y deshidrate.	Correoso	6-12 Horas	155°f / 68°c
Carne de Res	El costado y el derredor del corte sirloin son los mejores para preparar beef jerky. Esta carne es rica en proteínas, fósforo y hierro; corte en tiras con un ancho de 3 a 5 cm. Y con un largo a su gusto, una vez que corte las tiras; separe toda la grasa visible y deshidrate.	Correoso	6-12 Horas	155°f / 68°c
Carne de Pollo o Pavo	Para este tipo de carne seca usted puede usar la misma mezcla para realizar el curado que con la carne de res; corte en tiras con un ancho de 3 a 5 cm. Y con un largo a su gusto, una vez que corte las tiras; separe toda la grasa visible y deshidrate.	Correoso	4 Horas	155°f / 68°c
Pescado	El pescado para secar debe ser extremadamente fresco para evitar el deterioro previo esta carne se debe secar. La grasa o el aceite en ciertos pescados como el atún pueden estropear rápidamente el sabor, por lo que no se aconseja su deshidratado. Se recomienda curar la carne antes de deshidratar.	Correoso	12 a 14 Horas	155°f / 68°c