


















































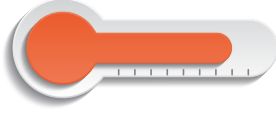





# Manual de tiempos y temperaturas

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TERMINO	TIEMPO	TEMPERATURA
<p>Manzanas</p> 	Lave, extraiga el núcleo y corte rebanadas de 0.64 cm. aprox. Espolvoree canela si lo desea.	<p>Flexible</p> 	<p>7-15 Horas</p> 	<p>135ºf / 57ºC</p> 
<p>Duraznos</p> 	Lave y corte en mitades para extraer el hueso, corte rebanadas de 64 cm. aprox coloque las rebanadas con la piel hacia abajo	<p>Flexible</p> 	<p>20-28 Horas</p> 	<p>135ºf / 57ºC</p> 
<p>Plátanos</p> 	Retire la cascara y corte en rebanadas de 2.00 cm aprox.	<p>Crujiente</p> 	<p>6-10 Horas</p> 	<p>135ºf / 57ºC</p> 
<p>Moras</p> 	Deje la fruta completa para la cubierta de ciertas moras se recomienda retirar la piel como tratamiento previo.	<p>Flexible</p> 	<p>10-15 Horas</p> 	<p>135ºf / 57ºC</p> 
<p>Cerezas</p> 	Retire los tallos y las semillas, corte la mitad y coloque con la piel hacia abajo, quedarán como pasas vigile para evitar la deshidratación excesiva	<p>Pegajoso</p> 	<p>10-15 Horas</p> 	<p>135ºf / 57ºC</p> 
<p>Arándanos</p> 	Deje la fruta completa para la cubierta de ciertas moras se recomienda retirar la piel como tratamiento previo.	<p>Flexible</p> 	<p>10-12 Horas</p> 	<p>135ºf / 57ºC</p> 
<p>Higos</p> 	Lave y corte las manchas, rebane en capas profundas y coloque con la piel hacia abajo.	<p>Flexible</p> 	<p>22-30 Horas</p> 	<p>135ºf / 57ºC</p> 
<p>Uvas</p> 	Retire los tallos y las semillas, corte la mitad y coloque con la piel hacia abajo. El escaldado reducirá el tiempo en un 50%.	<p>Flexible</p> 	<p>22-30 Horas</p> 	<p>135ºf / 57ºC</p> 
<p>Nectarinas</p> 	Lave, deshuese y pele, corte en rebanadas de 2.00 cm coloque con la piel hacia abajo.	<p>Flexible</p> 	<p>6-16 Horas</p> 	<p>135ºf / 57ºC</p> 
<p>Peras</p> 	Lave y retire el núcleo, pele y corte en rebanadas de 3.5 cm.	<p>Flexible</p> 	<p>8-16 Horas</p> 	<p>135ºf / 57ºC</p> 
<p>Piñas</p> 	Lave y retire toda la cascara y el núcleo, corte rebanadas de 1.70cm.	<p>Flexible</p> 	<p>10-16 Horas</p> 	<p>135ºf / 57ºC</p> 
<p>Ciruelas</p> 	Lave y retire toda la cascara y el núcleo, corte rebanadas de 1.70cm.	<p>Crujiente</p> 	<p>10-16 Horas</p> 	<p>135ºf / 57ºC</p> 
<p>Fresas</p> 	Llave, y retire el rabo y corte en rebanadas de 1.5 cm.	<p>Crujiente</p> 	<p>7-15 Horas</p> 	<p>135ºf / 57ºC</p> 
<p>Sandía</p> 	Corte la cascara, y después corte en porciones pequeñas removiendo las semillas.	<p>Flexible y Pegajoso</p> 	<p>10-16 Horas</p> 	<p>135ºf / 57ºC</p> 