

Co i jak suszyć? Krótki przegląd!

Warzywa (50°C)

Jedzenie	Przygotowanie	Wynik	Czas suszenia
Szparagi	Umyć i pokroić na kawałki	Chrupiący	od 4 – 6 godzin
Fasolki	Umyć, odciąć końcówki i pokroić na kawałki	Chrupiący	od 9 – 12 godzin
Buraki	Obrać i pokroić w drobną kostkę	Elastyczny	od 9 – 12 godzin
Brokuły	Pokroić i gotować na parze do miękkości od 3 do 5 minut	Chrupiący	od 10 – 14 godzin
Kapusta	Umyć i pokroić w paski około 3mm	Chrupiący	od 8 – 11 godzin
Marchew	Ugotować na parze do miękkości i pokroić w plastry	Elastyczny	od 7 – 11 godzin
Seler	Pokroić łądygi na paski o wielkości 6mm	Chrupiący	od 3 – 10 godzin
Ogórek	Umyć i pokroić w plastry o grubości około 1 cm	Elastyczny	od 4 – 8 godzin
Bakłażan	Umyć, obrać i pokroić w plastry do 1 cm	Elastyczny	od 4 – 8 godzin
Grzyby	Umyć i pokroić w plasterki lub zostawić w całości	Elastyczny	od 4 – 7 godzin
Papryka	Umyć, usunąć nasiona i pokroić w paski lub pierścienie o grubości około 6 mm	Elastyczny	od 4 – 8 godzin
Ziemniaki	Pokroić w plastry i blanszuj od 4 do 6 minut	Chrupiący/Elastyczny	od 7 – 13 godzin
Pomidory	Umyj i pokrój w pierścienie	Elastyczny	od 5 – 9 godzin
Pomidor malinowy	Umyj i pokrój na pół, utóż przecięciem do góry	Elastyczny	od 5 – 9 godzin
Cukinia	Umyj i pokrój w plastry o grubości około 6 mm	Chrupiący	od 7 – 11 godzin

Owoce (55°C)

Jedzenie	Przygotowanie	Wynik	Czas suszenia
Jabłka	Umyć i pokroić na w cienkie plasterki	Elastyczny	od 7 – 15 godzin
Morele	Umyć i przekroić na pół, utóż przecięciem do góry	Elastyczny	od 21 – 24 godzin
Banany	Obrać i pokroić w plastry	Elastyczny	od 7 – 10 godzin
Figi	Obrać i pokroić w ćwiartki, przecięciem do góry	Elastyczny	od 22 – 24 godzin
Kiwi	Obrać i pokroić w plasterki	Chrupiący	od 8 – 15 godzin
Nektarynki	Umyć i przekroić na pół, utóż przecięciem do góry	Elastyczny	od 8 – 17 godzin
Brzoskwinie	Przekroić na pół, utóż przecięciem do góry	Elastyczny	od 8 – 16 godzin
Gruszki	Obierz i pokrój w plastry	Elastyczny	od 8 – 16 godzin
Ananas	Obierz i pokrój w plastry	Elastyczny	od 11 – 18 godzin
Rabarbar	Obierz i pokrój w plastry	Elastyczny	od 6 – 10 godzin
Jagody i truskawki	Truskawki pokroić w plasterki, jagody zostawić w całości	Chrupiący	od 7 – 15 godzin
Winogrona	Zostawić w całości	Elastyczny	od 8 – 24 godzin