



MEYVEL

КУЛИНАРНОЕ РУКОВОДСТВО

ИСКУССТВО ДЕГИДРИРОВАНИЯ

Фруктовые снеки

Овощные снеки

Снеки из курицы / мяса / рыбы

Вяленое мясо

Другие полезные альтернативы



СОДЕРЖАНИЕ

- 3 ВВЕДЕНИЕ
- 4 ИНСТРУКЦИЯ
- 5-6 СПОСОБЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ
- 7 ФРУКТОВЫЕ СНЕКИ
 - 8 Апельсиново-банановая пастила
 - 9 Зеленая пастила
 - 10 Ягодная пастила
 - 11 Пастила «Экзотик»
 - 12 Яблочная пастила с медом и апельсином
 - 13 Пастила «Сладкая морковь»
 - 14 Персиковая пастила с йогуртом
 - 15 Шоколадное печенье
 - 16 Фруктовые чипсы
 - 17 Йогурт
 - 18 Меренга
- 19 ОВОЩНЫЕ СНЕКИ
 - 20 Хрустящая капуста с чесноком
 - 21 Кукурузные чипсы
 - 22 Морковные чипсы
 - 23 Чипсы из пастернака
 - 24 Овощные крекеры
 - 25 Луковые чипсы
 - 26 Чипсы из корнеплодов (свекла / брюква)
 - 27 Сушеный горох
 - 28 Спайси кешью
- 29 СНЕКИ ИЗ КУРИЦЫ / МЯСА / РЫБЫ
 - 30 Чипсы из курицы с карри
 - 31 Чипсы из индейки по-болгарски
 - 32 Классические чипсы из индейки
 - 33 Чипсы из индейки с острым карри
 - 34 Острые чипсы
 - 35 Сладкие чипсы из свинины
 - 36 Чипсы по-мексикански
 - 37 Чипсы из свинины с кунжутом
 - 38 Классические мясные чипсы
 - 39 Острые чипсы из говядины
 - 40 Чипсы из говядины по-корейски
 - 41 Мясные чипсы с кориандром
 - 42 Говядина терияки
 - 43 Чипсы из тунца по-гавайски
 - 44 Вяленая рыба
- 45-47 ТАБЛИЦА СУШКИ ПРОДУКТОВ



ВВЕДЕНИЕ

Один из самых простых способов долгого хранения большинства продуктов – дегидратация. В процессе из мяса, овощей и фруктов убирается вся жидкость, благодаря чему снеки долго хранятся даже при комнатной температуре. При соблюдении всех условий приготовления и хранения такие продукты легко хранятся несколько дней, месяцев и даже лет.

Дегидратор идеально подходит для высушивания овощей, фруктов, мяса, трав, орехов, ягод, грибов и семян. Высушенные и измельченные в порошок овощи, грибы, зелень и фрукты можно затем использовать в приготовлении супов, соусов, компотов и других блюд. Несмотря на большой спектр овощей и фруктов, для приготовления снеков в дегидраторе не подходят продукты с высоким содержанием жира, например, авокадо, яйца, сыры и оливки.

 Дегидратор MEYVEL прост в использовании, обеспечивает точный контроль температуры и стабильный поток воздуха.



Время подготовки
продуктов



Температура
при сушке



Время
приготовления

MEYVEL



ИНСТРУКЦИЯ

1. Для начала подготовьте рабочее место, посуду и продукты для приготовления снеков.
2. Вымойте руки перед началом приготовления. В процессе также не забывайте мыть руки, чтобы готовая продукция не приобрела посторонних запахов.
3. Используйте перчатки во время нарезки и каждую категорию продуктов складывайте в отдельный контейнер. Овощи и фрукты выбирайте без вмятин, чтобы в процессе дегидратации ничего не испортилось.
4. Контейнеры с нарезанными продуктами до использования в дегидраторе храните в холодильнике.
5. Если используете мясо, выбирайте куски с наименьшим количеством жира. Лучше всего использовать постную вырезку, так как в процессе сушки жир подгорает и приобретает горький вкус.
6. Маринованное мясо лучше предварительно запечь в духовке, так как оно содержит большое количество бактерий и требует дополнительной обработки.
7. Мясо должно быть свежим и не иметь посторонних запахов. Не используйте маринад от мяса повторно.
8. Перед нарезкой фруктов, овощей, орехов, мяса и других продуктов тщательно промойте их проточной водой.
9. Перед началом приготовления обязательно прогрейте дегидратор в течение 10 минут.
10. Для того, чтобы поток воздуха был равномерным и максимальным, поместите все поддоны, даже если на них ничего нет.
11. Не перегружайте поддоны, раскладывайте нарезанные продукты равномерно.
12. Чтобы обеспечить равномерную циркуляцию воздуха плотные и влажные продукты необходимо размещать на небольшом расстоянии друг от друга.
13. После завершения процесса дегидратации достаньте поддоны с готовыми снеками и оставьте их остывать при комнатной температуре.
14. После снятия готовых продуктов с поддонов разложите их в чистые герметичные пакеты или контейнеры, чтобы предотвратить проникновение воздуха и влаги. Рассчитывайте порции на один прием.
15. Хранить готовые снеки лучше всего в темном прохладном месте.
16. Во время длительного хранения готовой продукции ее нужно регулярно проверять на наличие влаги и, при необходимости, просушивать повторно.
17. Если обнаружили плесень в пакете или контейнере, утилизируйте полностью его содержимое.

СПОСОБЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ

Некоторые фрукты, такие как яблоки и груши, имеют свойство окисления. Чтобы этого не произошло, и готовые фруктовые чипсы сохранили красивый цвет, перед дегидратацией нужно обработать их соком лимона или аскорбиновой кислотой.

Такие овощи, как морковь, картофель, кабачки и брокколи, можно бланшировать перед сушкой, чтобы убрать из них лишнюю влагу. Сюда же можно отнести и ягоды. Таким способом вы не только удалите излишнюю влагу, но и сохраните цвет продуктов.

Мясо лучше всего подвергать процессу дегидратации в маринованном виде. Важно, что при работе с мясом нужно обеспечить равномерную сушку, чтобы увеличить срок хранения готовых мясных снеков.



БЛАНШИРОВАНИЕ

Чтобы сохранить цвет некоторых продуктов, их подвергают процессу бланширования. Есть два метода бланширования – паром и водой.

В первом случае продукты помещают над кипящей водой на решетку, во втором – опускают непосредственно в кипящую воду. Время и способ бланширования зависит от типа продукта и размера кусочков.

При бланшировании паром продукты помещаются на решетку над кипящей водой (а не в саму воду). Бланширование предотвращает потерю цвета восприимчивых овощей и фруктов, таких как яблоки, груши, персики, абрикосы, бананы, артишоки, баклажаны и картофель.

Бланширование водой - процесс погружения продуктов в кипящую воду для образования мелких трещин, за счет этих трещин выходит лишняя влага, и в процессе дегидратации фрукты равномерно просушиваются. Бланширование водой используется для фруктов, которые имеют твердую кожицу, таких как черника, клюква, вишня, инжир, виноград и сливы.



САХАРНЫЕ СИРОПЫ

Самый простой способ предотвратить окисление фруктов – обработать их лимонным соком.

Сахар, как и кислота, также способен предотвратить потемнение фруктов.

Ягоды и фрукты, сваренные предварительно в сахарном сиропе, становятся более сладкими.

Количество сахара в сиропе также каждый контролирует на свой вкус. По готовности сиропа в него помещаются ягоды или фрукты и провариваются там пару минут, после чего огонь нужно выключить и дать остыть до комнатной температуры. Далее сахарную воду следует слить, а готовые ягоды просушить перед дегидратацией.

Вместо сахара также можно использовать мед.

Самый простой способ предотвратить окисление фруктов – обработать их лимонным соком.

Для этого нужно смешать 1:1 воду и лимонный сок и обмакнуть фрукты в приготовленный раствор на 3–5 минут. После чего фрукты необходимо просушить и отправить в дегидратор. Можно также использовать лимонную кислоту в порошке или аскорбиновую кислоту, но нужно грамотно подобрать пропорции.

 СОЛЬ

Соление – прекрасный способ предотвратить порчу продуктов. Но лучше всего этот способ использовать в приготовлении мясных и рыбных снеков.

Для этого нужно сделать соленый раствор, где 1/2 стакана соли нужно растворить в литре воды. Подготовленное мясо или рыбу поместить в соленый раствор и убрать в холодильник на 4–24 часа. Время маринования зависит от толщины кусков и вашего желания (насколько соленые снеки вы хотите получить в итоге). После раствора мясо нужно промокнуть бумажным полотенцем и отправить в дегидратор на сушку.

 ПРАВИЛА СУШКИ МЯСА

В руководстве по использованию дегидратора мы собрали рецепты по приготовлению мяса, и большинство из них требуют сушки сырого мяса от 70° до 85° С. Именно такую температуру мы рекомендуем для безопасного приготовления мясных снеков.

Весь процесс приготовления может занять от 5 до 12 часов, в зависимости от выбора мяса – свинина требует более длительного приготовления, в отличие от говядины и курицы. Время приготовления зависит также от рецептуры и предварительной подготовки мяса к дегидратации. Свинину и говядину лучше выбирать нежирную, в случае с рыбой и курицей все проще – там практически отсутствует жир и прожилки.

Важным в приготовлении мясных блюд считается и нарезка. Кусочки необходимо нарезать одинаковой толщины, чтобы сушка прошла равномерно. Для более легкой нарезки филе предварительно можно подморозить. После разделки мясо лучше замариновать в специях и соли (здесь по вкусу) и дать настояться не менее трех часов, в идеале – оставить мясо на ночь в холодильнике. Промаринованное мясо равномерно распределить на поддонах дегидратора, оставляя небольшое расстояние между кусками, чтобы не препятствовать циркуляции воздуха – так процесс сушки будет максимально эффективным.

Также рекомендуем в процессе сушки менять поддоны местами, это также улучшит качество готовых снеков, т. к. мясо будет просушено равномерно.

После сушки мясу нужно дать остыть. В идеале, готовые полоски мяса при сгибании должны трескаться, но не рваться.

Вяленое мясо хранить в герметичных емкостях в холодильнике, но не больше двух недель. Срок зависит от количества соли и специй в маринаде и степени просушки.

A collection of various dried fruit slices arranged on a light blue background. The top section shows slices of banana and kiwi. The bottom section features a mix of dried banana, kiwi, strawberry, and apple slices. The text 'ФРУКТОВЫЕ СНЕКИ' is centered in a white box with a black underline.

ФРУКТОВЫЕ СНЕКИ

АПЕЛЬСИНОВО-БАНАНОВАЯ ПАСТИЛА



Подготовка:
30 минут



Температура:
60°-70°C



Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Бананы – 7 шт.
- Апельсин (без косточек) – 1 шт.
- Какао-порошок (несладкий) – 2-4 ст. ложки
- Коричневый сахар – 1-2 ст. ложки

Приготовление:

- 1 Бананы очистить и нарезать.
- 2 Цедру апельсина снять и мелко порезать, апельсин разделить на дольки.
- 3 Отправить в блендер все и смешать до однородного пюре.
- 4 На металлические поддоны поместить поддон для пастилы и выложить готовое пюре равномерным тонким слоем.
- 5 Сушить в дегидраторе при температуре 60°-70°C в течение 4-6 часов.
- 6 Готовую пастилу снять с поддона для пастилы, пока она еще теплая.
- 7 Когда она почти остынет, нарезать её на 8 частей и скрутить в рулоники.
- 8 Дать полностью остыть и герметично упаковать каждую отдельно.



Хранить до 3 месяцев в герметичной упаковке в прохладном, сухом месте.



ЗЕЛЕНАЯ ПАСТИЛА



Подготовка:
1 час



Температура:
60°-70°C



Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Листья шпината – 2 чашки
- Стебель сельдерея – 2 шт.
- Авокадо – 1 шт.
- Яблоко зеленое – 1 шт.
- Огурец (средний) – 1 шт.
- Греческий йогурт – 1 стакан
- Смесь семян или орехов – 1 ст. ложка
- Цедра апельсина – 1 ст. ложка
- Цедра лимона – 1 ч. ложка

Приготовление:

- 1 Подготовить все ингредиенты, нарезать и отправить в блендер. Смешать до однородного пюре.
- 2 На металлические поддоны поместить поддон для пастилы и выложить готовое пюре равномерным тонким слоем.
- 3 Сушить в дегидраторе при температуре 60°-70°C в течение 4-6 часов.
- 4 Готовую пастилу снять с поддона для пастилы, пока она еще теплая.
- 5 Когда она почти остынет, нарезать её на 8 частей и скрутить в рулончики.
- 6 Дать полностью остыть и герметично упаковать каждую отдельно.



Хранить до 3 месяцев в герметичной упаковке в прохладном, сухом месте.



ЯГОДНАЯ ПАСТИЛА



Подготовка:
15-30 минут



Температура:
60°-70°С



Время:
4-8 часа

Ингредиенты:

- Клубника / малина / смородина / ежевика / черника (любые ягоды) – 8 стаканов
- Сахар – 2 ст. ложки
- Лимонный сок – 1 ст. ложка

Приготовление:

- 1 Ягоды вымыть, перебрать и удалить плодоножки. Клубнику порезать пополам.
- 2 Смешать ягоды с сахаром и лимонным соком. Отправить в блендер и смешать до однородного пюре.
- 3 На металлические поддоны поместить поддон для пастилы и выложить готовое пюре равномерным тонким слоем.
- 4 Сушить в дегидраторе при температуре 60°-70°С в течение 4-8 часов.
- 5 Готовую пастилу снять с поддона для пастилы, пока она еще теплая.
- 6 Когда она почти остынет, нарезать её на 8 частей и скрутить в рулончики.
- 7 Дать полностью остыть и герметично упаковать каждую отдельно.



Хранить до 3 месяцев в герметичной упаковке в прохладном, сухом месте.



ПАСТИЛА «ЭКЗОТИК»



Подготовка:
30-60 минут



Температура:
60°-70°С



Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Банан / манго / папайя / ананас / киви (любые экзотические фрукты) – 4 чашки
- Сахар – 1 ч. ложка
- Сок лайма – 1-2 ст. ложки
- Орех макадамия (крошка) – 1-4 стакана

Приготовление:

- 1 Подготовить фрукты. Смешать их с соком лайма и сахаром. Пюрировать в блендере.
- 2 На металлические поддоны поместить поддон для пастилы и выложить готовое пюре равномерным тонким слоем. Посыпать сверху орехами (по желанию).
- 3 Сушить в дегидраторе при температуре 60°-70°С в течение 4-6 часов.
- 4 Готовую пастилу снять с поддона для пастилы, пока она еще теплая.
- 5 Когда она почти остынет, нарезать её на 8 частей и скрутить в рулончики.
- 6 Дать полностью остыть и герметично упаковать каждую отдельно.



Хранить до 3 месяцев в герметичной упаковке в прохладном, сухом месте.



ЯБЛОЧНАЯ ПАСТИЛА С МЕДОМ И АПЕЛЬСИНОМ



Подготовка:
30 минут



Температура:
60°-70°С



Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Яблоки – 8 шт.
- Цедра апельсина – 1 ч. ложка
- Корица – 1/2 ч. ложки
- Мед – 1-2 ч. ложки
- Яблочный уксус (по желанию) – 1 ч. ложка

Приготовление:

1. Вымыть яблоки, нарезать и удалить сердцевину. Окунуть в яблочный уксус, чтобы не потемнели.
2. В блендере смешать яблоки, мед, корицу и апельсиновую цедру.
3. На металлические поддоны поместить поддон для пастилы и выложить готовое пюре равномерным тонким слоем.
4. Сушить в дегидраторе при температуре 60°-70°С в течение 4-6 часов.
5. Готовую пастилу снять с поддона для пастилы, пока она еще теплая.
6. Когда она почти остынет, нарезать её на 8 частей и скрутить в рулончики.
7. Дать полностью остыть и герметично упаковать каждую отдельно.



**Хранить до 3 месяцев
в герметичной упаковке
в прохладном, сухом месте.**



ПАСТИЛА «СЛАДКАЯ МОРКОВЬ»



Подготовка:
15 минут



Температура:
50°-60°C



Время:
2-6 часов

Ингредиенты:

- Тертая морковь – 1/2 чашки
- Фруктовое пюре (банан / яблоко / манго) – 1/2 стакана
- Кокосовое или миндальное молоко (можно заменить водой) – 2-4 ст. ложки
- Мед – 1 ст. ложка
- Корица – 1 ч. ложка
- Семена чиа ИЛИ семена льна – 1/2 стакана

Приготовление:

- 1 Смешать все ингредиенты в блендере до состояния пюре.
- 2 На металлические поддоны поместить поддон для пастилы и выложить готовое пюре равномерным тонким слоем.
- 3 Сушить в дегидраторе при температуре 50°-60°C в течение 2-6 часов.
- 4 Готовую пастилу снять с поддона для пастилы, пока она еще теплая.
- 5 Когда она почти остынет, нарезать её на 8 частей и скрутить в рулончики.
- 6 Дать полностью остыть и герметично упаковать каждую отдельно.



Хранить до 3 месяцев в герметичной упаковке в прохладном, сухом месте.



ПЕРСИКОВАЯ ПАСТИЛА С ЙОГУРТОМ



Подготовка:
30-60 минут



Температура:
60°-70°C



Время:
4-8 часов

Ингредиенты:

- Персики – 6 шт.
- Малина – 1 стакан
- Коричневый сахар (по желанию) – 1-2 ст. ложки
- Йогурт классический 1-2% – 1 шт.

Приготовление:

- 1 Вымыть персики, удалить косточки и нарезать на дольки. Чтобы они не потемнели сбрызнуть их соком лимона.
- 2 Персики, малину и йогурт пюрировать в блендере.
- 3 На металлические поддоны поместить поддон для пастилы и выложить готовое пюре равномерным тонким слоем.
- 4 Сушить в дегидраторе при температуре 60°-70°C в течение 4-8 часов.
- 5 Готовую пастилу снять с поддона для пастилы, пока она еще теплая.
- 6 Когда она почти остынет, нарезать её на 8 частей и скрутить в рулончики.
- 7 Дать полностью остыть и герметично упаковать каждую отдельно.



**Хранить до 3 месяцев
в герметичной упаковке
в прохладном, сухом месте.**



ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Подготовка:
15-30 минут



Температура:
50°-60°С



Время:
6-8 часа

Ингредиенты:

- Финики – 6 шт.
- Миндаль или кешью – 1 горсть
- Овсяные хлопья быстрого приготовления – 1/2 стакана
- Кокосовая стружка – 1/4 стакана
- Ванилин – 1 ч. ложка
- Соль – 1/2 ч. ложки
- Какао-порошок (несладкий) – 1/2 стакана

Приготовление:

- 1 Удалить из фиников косточки и залить их теплой водой. Оставить на 10 минут.
- 2 Измельчить в блендере орехи, овсяные хлопья и кокосовую стружку. Добавить туда подготовленные финики. В конце добавить какао-порошок, ванилин, соль и еще раз все перемешать.
- 3 Из готовой смеси скатать шарики и выложить их на поддон для пастилы на расстоянии 2,5 см друг от друга. Приплюснуть шарики, чтобы получились печеньки.
- 4 Сушить в дегидраторе 6-8 часов при температуре 50°-60° С, пока печенье не станет плотным и рассыпчатым.



Хранить 3-4 дня при комнатной температуре.
В холодильнике – 2 недели.



ФРУКТОВЫЕ ЧИПСЫ



Подготовка:
30 минут



Температура:
50°-60°C



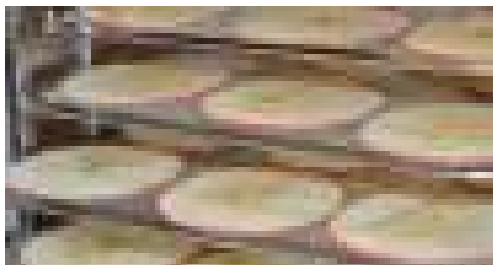
Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Бананы, яблоки или груши (любые на выбор) – 8 шт.
- Лимонный сок – 1-2 ст. ложки

Приготовление:

1. Вымыть фрукты. Груши и яблоки при желании можно очистить от кожуры, неочищенные они сушатся дольше.
2. Нарезать фрукты кольцами или полукольцами. Удалить сердцевину.
3. Чтобы фрукты не потемнели, окунуть их в лимонный сок и обсушить.
4. Выложить готовые фрукты на металлические поддоны в один слой.
5. Сушить 4-6 часов при температуре 50°-60°C. Готовые чипсы должны получиться с хрустящей корочкой.



Хранить до 1 года в герметичной упаковке при комнатной температуре.



ЙОГУРТ



Подготовка:
10 минут



Температура:
40°-45°С



Время:
6 часов

Ингредиенты:

- Пастеризованное молоко (2.5 - 3.2% жирности) – 1 л.
- Готовый йогурт (без добавок) – 200 гр.

Приготовление:

- 1 Подогреть молоко.
- 2 Смешать блендером теплое молоко с йогуртом.
- 3 Разлить по небольшим стерилизованным емкостям.
- 4 Загрузить в дегидратор на 6 часов при температуре 40°-45°С. Готовый йогурт должен загустеть.
- 5 Охладить в холодильнике перед употреблением.



Хранить в холодильнике в герметичной упаковке 5-7 дней.



МЕРЕНГА



Подготовка:
20 минут



Температура:
55°-70°C



Время:
6-12 часов

Ингредиенты:

- Яичный белок – 2 шт. (около 60 гр.)
- Сахарная пудра – 100 гр.
- Лимонная кислота или лимонный сок – щепотка или несколько капель
- Ванильный экстракт (по желанию)

Приготовление:

- 1 Заранее достать белки из холодильника, они должны быть комнатной температуры — так они лучше взобьются.
- 2 Просеять сахарную пудру, чтобы избежать комочков.
- 3 Убедиться, что посуда и венчики для взбития абсолютно чистые, сухие и обезжиренные.
- 4 В чистой миске взбить белки на средней скорости миксера до появления легкой пены. Добавить щепотку лимонной кислоты (она стабилизирует белки)
- 5 Продолжая взбивать, постепенно, по одной ложке, добавлять сахарную пудру. Не торопиться.
- 6 Взбивать на высоких скоростях до образования крепких пиков. При поднятии венчика меренга должна держать форму и не опадать.
- 7 С помощью кондитерского мешка или двух ложек выложить меренгу на поддон для пастилы.
- 8 Загрузить в дегидратор меренги мелкие (2–3 см): 6–8 часов, средние (3–4 см): 8–10 часов, крупные (5 см и более): до 12 часов, при температуре 55°-70°C. Готовое безе должно быть полностью сухим, твердым и легко отделяться от поддона для пастилы. Если при нажатии оно хрустит и не липнет — готово.
- 9 Дать меренге полностью остыть в выключенном дегидраторе.



Хранить в сухом прохладном месте в герметичной упаковке 2-3 недели.





ОВОЩНЫЕ СНЕКИ

ХРУСТЯЩАЯ КАПУСТА С ЧЕСНОКОМ



Подготовка:
30 минут



Температура:
50°-60°C



Время:
2-4 часа

Ингредиенты:

- Капуста - 1 шт.
- Сушеный чеснок (по желанию) – 1-2 ст. ложки
- Мед – 1-2 ч. ложки
- Оливковое масло – 1-2 ч. ложки
- Соевый соус – 1-2 ч. ложки
- Лимонный сок – 1-2 ч. ложки
- Соль – 1/2 ч. ложки

Приготовление:

- 1 Вымыть листья капусты и срезать центральный стержень. Нарезать капусту на средние квадраты и просушить.
- 2 Смешать в емкости листья капусты с солью, сушеным чесноком, оливковым маслом, соевым соусом, медом и лимонным соком.
- 3 Разложить листья капусты на металлический поддон равномерно, чтобы они не перекрывали друг друга.
- 4 Сушить в дегидраторе до хрустящей корочки 2-4 часа при температуре 50°-60°C.
- 5 Остывшие овощные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить при комнатной температуре в герметичной упаковке до 1 года.

КУКУРУЗНЫЕ ЧИПСЫ



Подготовка:
15 минут



Температура:
50°-60°C



Время:
6-9 часов

Ингредиенты:

- Свежие початки кукурузы - 3 шт.
- Семена чиа или семена льна (молотые) – 3 ст. ложки
- Итальянские травы – 1-2 ст. ложки
- Луковый или чесночный порошок – 1/2 ч. ложки
- Соль морская – 1/2 ч. ложки
- Перец молотый (черный или красный) – 1/4 ч. ложки
- Лимонный сок (можно заменить водой) – 1-2 ст. ложки

Приготовление:

- 1 Очистить кукурузу, аккуратно срезать зерна с початка как можно ближе к сердцевине.
- 2 Смешать зерна кукурузы с семенами чиа или льна, итальянскими травами, луковым или чесночным порошком, солью, молотым перцем и лимонным соком.
- 3 Разложить зерна кукурузы на мелкаячеистую сетку равномерно, чтобы они не перекрывали друг друга.
- 4 Сушить в дегидраторе до хрустящей корочки 6-9 часов при температуре 50°-60°C.
- 5 Остывшие овощные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в герметичной упаковке при комнатной температуре до 1 недели.
В холодильнике до 1 месяца.



МОРКОВНЫЕ ЧИПСЫ



Подготовка:
15-30 минут



Температура:
60°-70°С



Время:
4-6 часа

Ингредиенты:

- Морковь (большая) – 3-4 шт.
- Смесь приправ (по вкусу) – 2-3 ст. ложки
- Оливковое масло – 1-2 ст. ложки

Приготовление:

- 1 Морковь помыть и нарезать на средние кружочки.
- 2 Бланшировать на пару 1 минуту. Высушить бумажным полотенцем.
- 3 Слегка смазать морковные кружочки маслом и обвалить в приправе. Масло сделает овощи хрустящими.
- 4 Разложить морковные кружочки на металлический поддон равномерно, чтобы они не перекрывали друг друга.
- 5 Сушить в дегидраторе до хрустящей корочки 4-6 часов при температуре 60°-70°С.
- 6 Остывшие овощные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в герметичной упаковке при комнатной температуре до 1 года.



ЧИПСЫ ИЗ ПАСТЕРНАКА



Подготовка:
15-30 минут



Температура:
60°-70°С



Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Пастернак (средний) – 8 шт.
- Смесь приправ (по вкусу) – 2-3 ст. ложки
- Оливковое масло – 1-2 ст. ложки

Приготовление:

1. Вымыть и почистить пастернак. Нарезать его на тонкие кружочки.
2. Бланшировать на пару 1 минуту. Высушить бумажным полотенцем.
3. Слегка смазать пастернак маслом и обваливать в приправе. Масло сделает овощи хрустящими.
4. Разложить пастернак на металлический поддон равномерно, чтобы он не перекрывал друг друга.
5. Сушить в дегидраторе до хрустящей корочки 4-6 часов при температуре 60°-70°С.
6. Остывшие овощные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в герметичной упаковке при комнатной температуре до 1 года.



ОВОЩНЫЕ КРЕКЕРЫ



Подготовка:
20 минут



Температура:
50°-60°C



Время:
8-10 часа

Ингредиенты:

- Цукини – 2 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Соевый соус – 1-2 ст. ложки
- Оливковое или подсолнечное масло – 1-4 стакана
- Семена льна или подсолнечника - 1 горсть
- Любая приправа по вкусу

Приготовление:

- 1 Овощи натереть на мелкой терке. Добавить масло, специи, семена и соевый соус. Перемешать.
- 2 Разложить овощи на мелкоячеистую сетку равномерно, чтобы они не перекрывали друг друга.
- 3 Сушить в дегидраторе 4-5 часов при температуре 50°-60°C. Перевернуть и сушить до готовности еще 4-5 часов при температуре 50°-60°C.
- 4 Остывшие овощные снеки упаковать в герметичные емкости.

Хранить при комнатной температуре до 1 месяца.

В замороженном виде до 7 месяцев.



ЛУКОВЫЕ ЧИПСЫ



Подготовка:
20 минут



Температура:
60°-70°С



Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Лук репчатый – 2 шт.
- Соевый соус – 2 ст. ложки
- Яблочный уксус – 2 ст. ложки
- Дрожжи пищевые – 2 ст. ложки
- Луковый порошок – 1-2 ч. ложки
- Соль – 1-4 ч. ложки
- Чеснок сушеный – 1-4 ч. ложки
- Молотый черный перец или перец чили – 1-4 ч. ложки

Приготовление:

- 1 Очистить лук и нарезать кольцами или полукольцами.
- 2 Смешать нарезанный лук с соевым соусом и яблочным уксусом.
- 3 Луковый порошок, дрожжи, соль, сушеный чеснок и молотый черный перец смешать. Обильно посыпать готовой смесью лук.
- 4 Разложить на металлический поддон равномерно, чтобы он не перекрывал друг друга
- 5 Сушить в дегидраторе до хрустящей корочки 4-6 часов при температуре 60°-70°С. В середине сушки лук перевернуть и сушить до готовности.
- 6 Остывшие овощные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в герметичной упаковке при комнатной температуре - 1 неделю.

В герметичной упаковке в холодильнике - 1 месяц



ЧИПСЫ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ (СВЕКЛА / БРЮКВА)



Подготовка:
2-24 часа



Температура:
50°-70°С



Время:
2-6 часа

Ингредиенты:

- Свекла или брюква (средние) – 8 шт.
- Яблочный уксус – 1-2 стакана
- Мед – 1-2 стакана
- Цедра апельсина или лимона – 1 ч. ложка
- Соль морская – 1-2 ч. ложки
- Чеснок сушеный – 1-4 ч. ложки
- Молотый черный перец – 1-4 ч. ложки

Приготовление:

- 1 Вымыть корнеплоды и очистить их от кожуры.
- 2 Разогреть кухонную духовку до 200°С.
- 3 Поместить целые овощи на противень и накрыть фольгой.
- 4 Выпекать в духовке в течение 15-30 минут.
- 5 Достать корнеплоды, дать остыть и нарезать на тонкие кружочки.
- 6 Бланшировать на пару 30-60 секунд. Высушить бумажным полотенцем.
- 7 Для маринада смешать цедру, мед, уксус, соль, сушеный чеснок и молотый черный перец. Подготовленные корнеплоды замариновать, накрыть и убрать в холодильник на 2-24 часа.
- 8 Промаринованные корнеплоды достать из холодильника и обсушить.
- 9 Разложить на металлический поддон равномерно, чтобы они не перекрывали друг друга
- 10 Сушить в дегидраторе до хрустящей корочки 2-6 часов при температуре 50°-70°С.
- 10 Остывшие овощные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в герметичной упаковке при комнатной температуре до 1 года.



СУШЕНЫЙ ГОРОХ



Подготовка:
5-25 минут



Температура:
50°-70°С



Время:
2-6 часов

Ингредиенты:

- Горох – 4 чашки
- Пищевые дрожжи (по желанию) – 3-4 ст. ложки
- Соль морская – 1-2 ч. ложки
- Оливковое масло или соевый соус (по вкусу) – 1-2 ч. ложки

Приготовление:

- 1 Горох промыть и промокнуть бумажными полотенцами.
- 2 В большой миске смешать масло, соль, дрожжи и горох.
- 3 Разложить горох на мелкоячеистую сетку равномерно, чтобы он не перекрывал друг друга
- 4 Сушить в дегидраторе до хрустящей корочки 2-6 часов при температуре 50°-70°С.
- 5 Остывшие овощные снеки упаковать в герметичные емкости.

Хранить в герметичной упаковке при комнатной температуре до 1 года.



СПАЙСИ КЕШЬЮ



Подготовка:
3-9 часов



Температура:
50°-70°С



Время:
8-12 часа

Ингредиенты:

- Кешью – 2 чашки
- Вода теплая – 1 литр
- Соль морская – 1/2 ч. ложки
- Молотый тмин – 1/2 ч. ложки
- Кориандр молотый – 1/2 ч. ложки
- Паприка – 1-2 ч. ложки
- Карри – 1/4 ч. ложки
- Кайенский перец – 1/4 ч. ложки
- Сахар – 1 ст. ложка

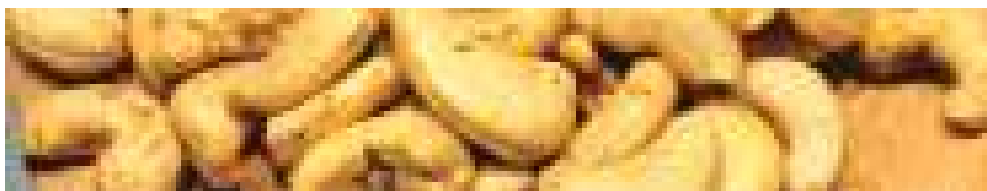
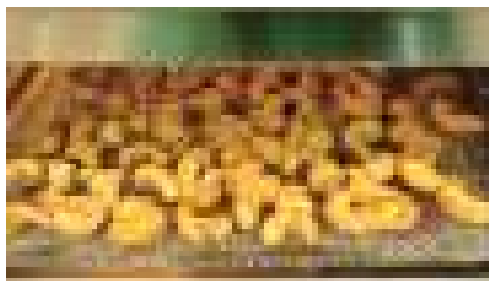
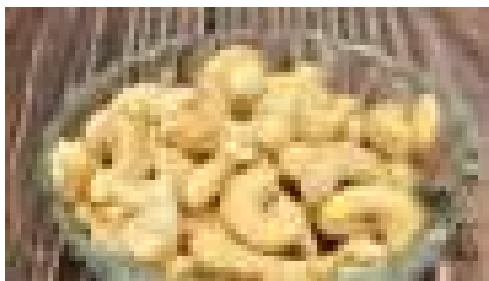
Приготовление:

- 1 Кешью замочить в подсоленной воде и оставить на 2 часа при комнатной температуре или 8 часов в холодильнике.
- 2 Слить и тщательно промыть орехи.
- 3 Смешать все специи и обвалить в них кешью.
- 4 Разложить орехи на металлический поддон равномерно, чтобы они не перекрывали друг друга
- 5 Сушить в дегидраторе до хрустящего состояния 8-12 часов при температуре 50°-70°С.
- 6 Остывшие овощные снеки упаковать в герметичные емкости.

Хранить при комнатной температуре до 3 месяца.

В холодильнике до 6 месяцев.

В замороженном виде до 1 года.



**СНЕКИ ИЗ КУРИЦЫ /
МЯСА / РЫБЫ**

ЧИПСЫ ИЗ КУРИЦЫ С КАРРИ



Подготовка:
1 час



Температура:
55°-60°C



Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Курица (филе) – 2 кг.
- Карри – 2 ч. ложки
- Имбирный порошок – 1/2 ч. ложки
- Дополнительные специи (тмин / анис / перец / чеснок / фенхель) – 1-2 ст. ложки
- Соль – 1/4 ч. ложки
- Перец чили – 1/4 ч. ложки
- Сахар коричневый – 1/2 ч. ложки

Приготовление:

- 1 Смешать все специи: карри, имбирный порошок, соль, перец чили, коричневый сахар и дополнительные специи.
- 2 Нарезать куриное филе на равномерные кусочки.
- 3 Разогреть кухонную духовку до 150°C.
- 4 Выложить на пергамент или силиконовый коврик курицу, посыпать ее подготовленными специями и накрыть фольгой.
- 5 Выпекать мясо в духовке в течение 8-10 минут. По готовности, достать и дать ему остыть.
- 6 Разложить равномерно на металлические поддоны и отправить в дегидратор.
- 7 Сушить при температуре 55°-60°C в течение 4-6 часов. Мясо должно стать сухим снаружи, но не ломким.
- 8 Готовые мясные снеки вынуть из дегидратора, предварительно его выключив, и удалить все масляные пузырьки, проткнув их ножом.
- 9 Остывшие мясные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в темном месте при комнатной температуре допускается 1-2 недели.

При герметичной упаковке хранение возможно до 2 месяцев.

В замороженном виде до 6 месяцев.

ЧИПСЫ ИЗ ИНДЕЙКИ ПО-БОЛГАРСКИ



Подготовка:
7-25 часов



Температура:
70°-90°С



Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Индейка (грудка) – 0,9 кг.
- Зеленый сладкий перец (порошок) – 1 ст. ложка
- Сельдерей сушеный – 2 ч. ложки
- Чеснок сушеный – 1 ч. ложка
- Черный перец молотый – 1 ч. ложка
- Острый перец чили – 1 ч. ложка
- Яблочный уксус – 1/2 стакана
- Вода или бульон мясной – 1/4 стакана
- Жидкий дым – 2 ст. ложки

Приготовление:

- 1 Для маринада смешать в воде или в мясном бульоне соль и все специи. Накрыть и убрать в холодильник.
- 2 Нарезать мясо равными кусочками, замариновать и убрать в холодильник на 6-24 часа.
- 3 Замаринованное мясо достать и удалить лишнюю влагу бумажным полотенцем.
- 4 Разложить равномерно на металлические поддоны и отправить в дегидратор.
- 5 Сушить при температуре 70°-90°С в течение 4-6 часов. Мясо должно стать сухим снаружи, но не ломким.
- 6 Готовые мясные снеки вынуть из дегидратора, предварительно его выключив, и удалить все масляные пузырьки, проткнув их ножом.
- 7 Остывшие мясные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в темном месте при комнатной температуре допускается 1-2 недели.

При герметичной упаковке хранение возможно до 2 месяцев.

В замороженном виде до 6 месяцев.



КЛАССИЧЕСКИЕ ЧИПСЫ ИЗ ИНДЕЙКИ



Подготовка:
6-24 часов



Температура:
70°-90°C



Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Индейка (филе) – 1 кг.
- Мед – 2 ч. ложки
- Сушеная цедра апельсина (нарезать) – 2 ст. ложки
- Коричневый сахар – 1 ч. ложка
- Соль – 2 ч. ложки
- Острый перец чили – 1/2 ч. ложки

Приготовление:

- 1 Для маринада смешать в емкости апельсиновую цедру и специи.
- 2 Нарезать мясо равными кусочками, замариновать и убрать в холодильник на 6-24 часа.
- 3 Замаринованное мясо достать и удалить лишнюю влагу бумажным полотенцем.
- 4 Разложить равномерно на металлические поддоны, смазать медом (разбавленным с водой) и отправить в дегидратор.
- 5 Сушить при температуре 70°-90°C в течение 4-6 часов. Мясо должно стать сухим снаружи, но не ломким.
- 6 Готовые мясные снеки вынуть из дегидратора, предварительно его выключив, и удалить все масляные пузырьки, проткнув их ножом.
- 7 Остывшие мясные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в темном месте при комнатной температуре допускается 1-2 недели.

При герметичной упаковке хранение возможно до 2 месяцев.

В замороженном виде до 6 месяцев.



ЧИПСЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОСТРЫМ КАРРИ



Подготовка:
1 час



Температура:
55°-65°C



Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Индейка (грудка) – 1,1 кг.
- Карри – 2 ч. ложки
- Томатный порошок – 1 ч. ложка
- Луковый порошок – 1 ч. ложка
- Чабрец сушеный – 1 ч. ложка
- Соль – 3/4 ч. ложки
- Чеснок сушеный – 1/2 ч. ложки
- Имбирь сушеный – 1/2 ч. ложки
- Перец чили – 1/2 ч. ложки
- Холодная вода или белое вино – 2 ст. ложки

Приготовление:

- 1 Для маринада смешать в емкости все ингредиенты, накрыть и убрать в холодильник.
- 2 Индейку нарезать тонкими полосками, замариновать и убрать в холодильник на 30 минут.
- 3 Разогреть кухонную духовку до 150°C
- 4 Выложить на пергамент или силиконовый коврик индейку, посыпать ее подготовленными специями и накрыть фольгой.
- 5 Выпекать мясо в духовке в течении 8-10 минут. По готовности, достать и дать ему остыть.
- 6 Разложить равномерно на металлические поддоны и отправить в дегидратор.
- 7 Сушить при температуре 55°-65°C в течение 4-6 часов. Мясо должно стать сухим снаружи, но не ломким.
- 8 Готовые мясные снеки вынуть из дегидратора, предварительно его выключив, и удалить все масляные пузырьки, проткнув их ножом.
- 9 Остывшие мясные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в темном месте при комнатной температуре допускается 1-2 недели.

При герметичной упаковке хранение возможно до 2 месяцев.

В замороженном виде до 6 месяцев.



ОСТРЫЕ ЧИПСЫ



Подготовка:
1 час



Температура:
70°-90°C



Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Говядина или баранина (нежирные куски) – 1 кг.
- Красное вино / столовый уксус / вода (по вкусу) – 2 ст. ложки
- Орегано (измельченные сухие листья) – 1/2 ч. ложки
- Лук сушеный – 1/2 ч. ложки
- Чеснок сушеный – 1/2 ч. ложки
- Соль – 1/2 ч. ложки
- Розмарин или мята (сушеные) – 1/2 ч. ложки
- Тмин – 1/2 ч. ложки
- Черный молотый перец – 1/2 ч. ложки

Приготовление:

- 1 Для маринада смешать в емкости вино и все остальные ингредиенты.
- 2 Нарезать мясо равными тонкими полосками и замариновать.
- 3 Разогреть кухонную духовку до 150°C
- 4 Выложить на пергамент или силиконовый коврик мясо и накрыть фольгой.
- 5 Выпекать мясо в духовке в течении 8-10 минут. По готовности, достать и дать ему остыть.
- 6 Разложить равномерно на металлические поддоны и отправить в дегидратор.
- 7 Сушить при температуре 70°-90°C в течение 4-6 часов. Мясо должно стать сухим снаружи, но не ломким.
- 8 Готовые мясные снеки вынуть из дегидратора, предварительно его выключив, и удалить все масляные пузырьки, проткнув их ножом.
- 9 Остывшие мясные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в темном месте при комнатной температуре допускается 1-2 недели.

При герметичной упаковке хранение возможно до 2 месяцев.

В замороженном виде до 6 месяцев.



СЛАДКИЕ ЧИПСЫ ИЗ СВИНИНЫ



Подготовка:
9-24 часов



Температура:
70°-90°С



Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Свинина (корейка) – 1 кг.
- Вода – 1/4 стакана
- Коричневый сахар – 1 ст. ложка
- Соль – 1/2 ч. ложки

Приготовление:

- 1 Для маринада смешать в емкости воду, соль и сахар. Накрыть и убрать в холодильник.
- 2 Нарезать мясо равными кусочками, замариновать и убрать в холодильник на 8-24 часа.
- 3 Замаринованное мясо достать и удалить лишнюю влагу бумажным полотенцем.
- 4 Разложить равномерно на металлические поддоны и отправить в дегидратор.
- 5 Сушить при температуре 70°-90°С в течение 4-6 часов. Мясо должно стать сухим снаружи, но не ломким.
- 6 Готовые мясные снеки вынуть из дегидратора, предварительно его выключив, и удалить все масляные пузырьки, проткнув их ножом.
- 7 Остывшие мясные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в темном месте при комнатной температуре допускается 1-2 недели.

При герметичной упаковке хранение возможно до 2 месяцев.

В замороженном виде до 6 месяцев.



ЧИПСЫ ПО-МЕКСИКАНСКИ



Подготовка:
9-48 часов



Температура:
70°-90°С



Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Говядина – 1,2 кг.
- Сладкая паприка – 2 ст. ложки
- Молотый тмин – 1 ч. ложка
- Душица сушеная – 1 ч. ложка
- Лук сушеный – 1 ч. ложка
- Чеснок сушеный – 1/2 ч. ложки
- Соль – 3/2 ч. ложки
- Перец чили – 1/2 ч. ложки
- Цедра лайма (свежая) – 1 ст. ложка

Приготовление:

1 Для маринада смешать в емкости сладкую паприку, молотый тмин, душицу сушеную, лук сушеный, чеснок сушеный, соль, перец чили и цедру лайма.

2 Нарезать мясо равными тонкими полосками, натереть смесью специй и цедры. Убрать в холодильник на 8-48 часов.

3 Замаринованное мясо достать и удалить лишнюю влагу бумажным полотенцем.

4 Разложить равномерно на металлические поддоны и отправить в дегидратор.

5 Сушить при температуре 70°-90°С в течение 4-6 часов. Мясо должно стать сухим снаружи, но не ломким.

6 Готовые мясные снеки вынуть из дегидратора, предварительно его выключив, и удалить все масляные пузырьки, проткнув их ножом.

7 Остывшие мясные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в темном месте при комнатной температуре допускается 1-2 недели.

При герметичной упаковке хранение возможно до 2 месяцев.

В замороженном виде до 6 месяцев.



ЧИПСЫ ИЗ СВИНИНЫ С КУНЖУТОМ



Подготовка:
9-25 часов



Температура:
70°-90°C



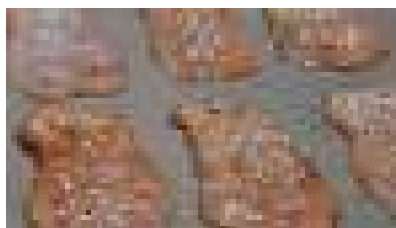
Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Свинина (вырезка) – 1,1 кг.
- Рисовый уксус или белое вино – 2 ст. ложки
- Коричневый сахар – 1/4 стакана
- Кисло-сладкий соус – 2 ст. ложки
- Соевый соус – 2 ст. ложки
- Соль – 1 ч. ложка
- Кетчуп – 1 ст. ложка
- Анис или фенхель (молотые семена) – 1/2 ч. ложки
- Молотый черный перец – 1/2 ч. ложки
- Имбирь сушеный – 1/4 ч. ложки
- Чеснок сушеный – 1/4 ч. ложки
- Семена кунжута сушеные – 2 ст. ложки
- Мед – 3 ст. ложки (разбавить с 1 ст. ложкой воды)

Приготовление:

- 1 Для маринада смешать в емкости соевый соус, вино, кисло-сладкий соус, кетчуп, сахар, соль, анис, молотый черный перец, имбирь сушеный, чеснок сушеный. Накрывать и убрать в холодильник.
- 2 Нарезать мясо равными тонкими полосками, замариновать и убрать в холодильник на 8-25 часов.
- 3 Замаринованное мясо достать, удалить лишнюю влагу бумажным полотенцем и посыпать семенами кунжута.
- 4 Разложить равномерно на металлические поддоны, обмазать медом и отправить в дегидратор.
- 5 Сушить при температуре 70°-90°C 2 часа, перевернуть и обмазать медом. Продолжить сушку мяса еще в течение 2-4 часов. Мясо должно стать сухим снаружи, но не ломким.
- 6 Готовые мясные снеки вынуть из дегидратора, предварительно его выключив, и удалить все масляные пузырьки, проткнув их ножом.
- 7 Остывшие мясные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в темном месте при комнатной температуре допускается 1-2 недели.

При герметичной упаковке хранение возможно до 2 месяцев.

В замороженном виде до 6 месяцев.



КЛАССИЧЕСКИЕ МЯСНЫЕ ЧИПСЫ



Подготовка:
2-8 часов



Температура:
70°-90°С



Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Говядина (нежирная вырезка) – 1 кг.
- Соль – 1/4 стакана
- Сахар коричневый – 1/4 стакана
- Жидкий дым (столовый) – 3 ст. ложки
- Черный перец молотый – 1/2 ч. ложки
- Вода (холодная) – 1 литр

Приготовление:

- 1 Для маринада смешать в емкости соль, сахар, жидкий дым, перец и воду. Накрыть и убрать в холодильник.
- 2 Нарезать мясо равными тонкими полосками, замариновать и убрать в холодильник на 1-8 часов.
- 3 Замаринованное мясо достать и удалить лишнюю влагу бумажным полотенцем.
- 4 Разложить равномерно на металлические поддоны и отправить в дегидратор.
- 5 Сушить при температуре 70°-90°С в течение 4-6 часов. Мясо должно стать сухим снаружи, но не ломким.
- 6 Готовые мясные снеки вынуть из дегидратора, предварительно его выключив, и удалить все масляные пузырьки, проткнув их ножом.
- 7 Остывшие мясные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в темном месте при комнатной температуре допускается 1-2 недели.

При герметичной упаковке хранение возможно до 2 месяцев.

В замороженном виде до 6 месяцев.



ОСТРЫЕ ЧИПСЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ



Подготовка:
2-9 часов



Температура:
70°-90°С



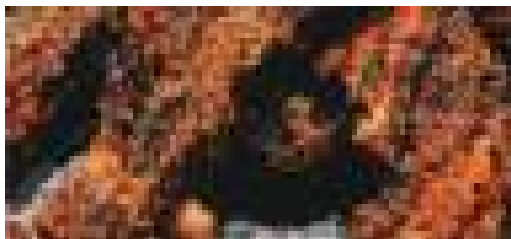
Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Говядина – 0,9 кг.
- Соль – 1 ч. ложка
- Коричневый сахар – 1 ст. ложка
- Молотый перец чили – 1-2 ст. ложки

Приготовление:

- 1 Для маринада смешать в емкости сахар, перец и соль .
- 2 Нарезать мясо равными тонкими полосками, замариновать и убрать в холодильник на 1-8 часов.
- 3 Замаринованное мясо достать и удалить лишнюю влагу бумажным полотенцем. Для большей остроты мясо можно еще раз приправить перцем чили.
- 4 Разложить равномерно на металлические поддоны и отправить в дегидратор.
- 5 Сушить при температуре 70°-90°С в течение 4-6 часов. Мясо должно стать сухим снаружи, но не ломким.
- 6 Готовые мясные снеки вынуть из дегидратора, предварительно его выключив, и удалить все масляные пузырьки, проткнув их ножом.
- 7 Остывшие мясные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в темном месте при комнатной температуре допускается 1-2 недели.

При герметичной упаковке хранение возможно до 2 месяцев.

В замороженном виде до 6 месяцев.



ЧИПСЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-КОРЕЙСКИ



Подготовка:
2-3 часа



Температура:
70°-90°С



Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Говядина (шея / филе) – 1 кг.
- Соевый соус – 1/4 стакана
- Сахар коричневый – 2 ст. ложки
- Семена кунжута (поджаренные) – 2 ст. ложки
- Лук сушеный – 1 ст. ложка
- Имбирь сушеный – 1 ч. ложка
- Чеснок сушеный – 1/2 ч. ложки
- Черный молотый перец – 1/2 ч. ложки
- Острый перец чили (по желанию) – 1/4 ч. ложки

Приготовление:

- 1 Для маринада смешать в емкости все специи, соевый соус, сахар и семена кунжута. Накрыть и убрать в холодильник.
- 2 Нарезать мясо равными тонкими полосками, замариновать и убрать в холодильник на 1-2 часа.
- 3 Замаринованное мясо достать и удалить лишнюю влагу бумажным полотенцем.
- 4 Разложить равномерно на металлические поддоны и отправить в дегидратор.
- 5 Сушить при температуре 70°-90°С в течение 4-6 часов. Мясо должно стать сухим снаружи, но не ломким.
- 6 Готовые мясные снеки вынуть из дегидратора, предварительно его выключив, и удалить все масляные пузырьки, проткнув их ножом.
- 7 Остывшие мясные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в темном месте при комнатной температуре допускается 1-2 недели.

При герметичной упаковке хранение возможно до 2 месяцев.

В замороженном виде до 6 месяцев.

МЯСНЫЕ ЧИПСЫ С КОРИАНДРОМ



Подготовка:
2-48 часов



Температура:
70°-85°C



Время:
4-6 часов

Ингредиенты:

- Мясо (ягненок / говядина / индейка) – 1 кг.
- Соль – 2 ст. ложки
- Семена кориандра (размельчить) – 1-4 ст. ложки (по вкусу)
- Дополнительные специи (тмин / анис / перец / чеснок / фенхель)– 1-2 ст. ложки
- Белый столовый уксус (по желанию) – 2 ст. ложки
- Сахар коричневый – 2 ст. ложки

Приготовление:

- 1 Для маринада смешать в емкости соль, кориандр и другие специи, добавить к ним уксус и сахар. Готовую смесь накрыть и убрать в холодильник.
- 2 Нарезать мясо равными тонкими полосками, замариновать и убрать в холодильник на 2-48 часов.
- 3 Замаринованное мясо достать и удалить лишнюю влагу бумажным полотенцем.
- 4 Разложить равномерно на металлические поддоны и отправить в дегидратор.
- 5 Сушить при температуре 70°-85°C в течение 4-6 часов. Мясо должно стать сухим снаружи, но не ломким.
- 6 Готовые мясные снеки вынуть из дегидратора, предварительно его выключив, и удалить все масляные пузырьки, проткнув их ножом.
- 7 Остывшие мясные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в темном месте при комнатной температуре допускается 1-2 недели.

При герметичной упаковке хранение возможно до 2 месяцев.

В замороженном виде до 6 месяцев.



ГОВЯДИНА ТЕРИЯКИ



Подготовка:
2-9 часов



Температура:
55°-65°C



Время:
4-6 часа

Ингредиенты:

- Говядина (вырезка) – 1 кг.
- Коричневый сахар – 1/4 стакана
- Соевый соус – 1/4 стакана
- Рисовый уксус или белое вино – 1 ч. ложка
- Кетчуп – 1 ст. ложка
- Молотый черный перец – 1/2 ч. ложки
- Имбирь сушеный – 1/4 ч. ложки
- Чеснок сушеный – 1/4 ч. ложки

Приготовление:

- 1 Для маринада смешать в емкости соевый соус, рисовый уксус или белое вино, кетчуп, молотый черный перец, сушеный имбирь, сушеный чеснок и коричневый сахар.
- 2 Нарезать мясо равными тонкими полосками, замариновать и убрать в холодильник на 1-8 часов.
- 3 Замаринованное мясо достать и удалить лишнюю влагу бумажным полотенцем.
- 4 Разложить равномерно на металлические поддоны и отправить в дегидратор.
- 5 Сушить при температуре 55°-65°C в течение 4-6 часов. Мясо должно стать сухим снаружи, но не ломким.
- 6 Готовые мясные снеки вынуть из дегидратора, предварительно его выключив, и удалить все масляные пузырьки, проткнув их ножом.
- 7 Остывшие мясные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в темном месте при комнатной температуре допускается 1-2 недели.

При герметичной упаковке хранение возможно до 2 месяцев.

В замороженном виде до 6 месяцев.



ЧИПСЫ ИЗ ТУНЦА ПО-ГАВАЙСКИ



Подготовка:
3-9 часов



Температура:
70°-80°C



Время:
3-4 часа

Ингредиенты:

- Тунец – 0,4-0,5 кг.
- Соевый соус – 1/2 стакана
- Коричневый сахар – 2 ст. ложки
- Ананасовый сок – 1 стакан
- Томатный порошок – 1 ч. ложка
- Перец чили – 1/2 ч. ложки
- Чеснок сушеный – 1/2 ч. ложки
- Имбирь сушеный – 1/4 ч. ложки

Приготовление:

- 1 Для маринада смешать в емкости соевый соус, ананасовый сок и специи. Рыбу убрать в морозилку на 30 минут.
- 2 Подмороженную рыбу нарезать равными тонкими полосками, замариновать и убрать в холодильник на 2-8 часа.
- 3 Замаринованную рыбу достать и удалить лишнюю влагу бумажным полотенцем.
- 4 Разложить равномерно на металлические поддоны и отправить в дегидратор.
- 5 Сушить при температуре 70°-80°C в течение 3-4 часа. Рыба должна стать сухой снаружи, но не ломкой.
- 6 Готовые рыбные снеки вынуть из дегидратора, предварительно его выключив, и удалить все масляные пузырьки, проткнув их ножом.
- 7 Остывшие рыбные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в темном месте при комнатной температуре допускается 1-2 недели.

При герметичной упаковке хранение возможно до 2 месяцев.

В замороженном виде до 6 месяцев.



ВЯЛЕНАЯ РЫБА



Подготовка:
2-5 часов



Температура:
70°-80°C



Время:
4 часа

Ингредиенты:

- Нежирная рыба (треска / камбала / тилапия) – 0,5 кг.
- Вода – 2 литра
- Соль – 1/2 стакана
- Соевый соус – 1/4 стакана
- Сахар коричневый – 1/2 стакана
- Черный перец – 2 ст. ложки
- Чеснок сушеный – 1 ч. ложка

Приготовление:

- 1 Для маринада смешать в емкости воду, соевый соус, соль, сахар, черный перец и чеснок сушеный. Накрыть и убрать в холодильник.
- 2 Рыбу разделать, вытащив все кости пинцетом. Убрать в морозилку на 30 минут.
- 3 Подмороженную рыбу нарезать равными тонкими полосками, замариновать и убрать в холодильник на 1-4 часа.
- 4 Замаринованную рыбу достать и удалить лишнюю влагу бумажным полотенцем.
- 5 Разложить равномерно на металлические поддоны и отправить в дегидратор.
- 6 Сушить при температуре 70°-80°C в течение 4 часов. Рыба должна стать сухой снаружи, но не ломкой.
- 7 Готовые рыбные снеки вынуть из дегидратора, предварительно его выключив, и удалить все масляные пузырьки, проткнув их ножом.
- 8 Остывшие рыбные снеки упаковать в герметичные емкости.



Хранить в темном месте при комнатной температуре допускается 1-2 недели.

При герметичной упаковке хранение возможно до 2 месяцев.

В замороженном виде до 6 месяцев.



ТАБЛИЦА СУШКИ ПРОДУКТОВ

Вес свежих продуктов, кг	Продукт	Время дегидрирования, час	Вес сухих продуктов, кг	Температура, °C	Использование
10	Яблоко	8 - 12	1,5	50 - 60	Закуски, пироги, оладьи
10	Грибы	6 - 10	1	50 - 55	Как приправа к блюдам
10	Ягоды	12 - 16	1,5	45 - 60	Мороженое, йогурты, выпечка, каши
10	Помидор	10 - 12	1	70	Гарниры, супы, в качестве специй
10	Вишня	14 - 24	2	60 - 65	Выпечка, мюсли, десерты, йогурты
10	Груша	10 - 12	2	70	Выпечка, десерты, закуски, к сыру
10	Морковь	8 - 10	1,2	55 - 60	Супы, пироги, гарниры
10	Зелень / Травы	8 - 12	1	45 - 50	В виде приправы к блюдам
10	Кабачки	7 - 9	1,2	45 - 50	Супы, чипсы, выпечка, гарниры
10	Перец	8 - 10	1	55 - 60	Гарниры, супы, в качестве специй
10	Свекла	8 - 10	1,2	60 - 70	Заправки к салатам, борщу
10	Абрикос	12 - 24	1,5	45 - 50	Мюсли, десерты, йогурты
10	Слива	10 - 14	1	50 - 70	Закуски, мюсли, десерты
10	Горох	5 - 8	2	70 - 80	Супы, гарниры

Вес свежих продуктов, кг	Продукт	Время дегидрирования, час	Вес сухих продуктов, кг	Температура, °С	Использование
10	Персик	10 - 12	1,5	50 - 70	Закуски, мюсли, десерты
10	Баклажан	8 - 10	1,5	45 - 50	Супы, выпечка, гарниры
10	Банан	12 - 16	2	60 - 70	Мюсли, десерты, йогурты
10	Дыня / Арбуз	10 - 16	1	55 - 65	Мюсли, десерты, йогурты
10	Виноград	18 - 26	1	65 - 70	В виде приправы к блюдам
10	Цитрус	14 - 18	1,5	65 - 70	В виде приправы к блюдам
10	Шпинат	4 - 8	1	45 - 55	В виде приправы к блюдам, гарниры
10	Кукуруза	6 - 10	3	90	Попкорны, супы, гарниры
10	Брокколи	6 - 8	1,5	45 - 60	Супы, чипсы, гарниры, запеканки
10	Картофель	8 - 10	1,2	90	Супы, выпечка, гарниры
10	Лук	6 - 10	1	65 - 70	В виде приправы к блюдам
10	Ревень	8 - 12	1	90	Супы, пироги, гарниры, заправки
10	Ананас	14 - 18	1	55	Мюсли, десерты, йогурты
10	Бобы	4 - 6	2	60	Супы, гарниры
10	Сельдерей	6 - 8	1	50 - 60	В виде приправы к блюдам, гарниры

Вес свежих продуктов, кг	Продукт	Время дегидрирования, час	Вес сухих продуктов, кг	Температура, °С	Использование
10	Говядина	12 - 14	2,4	60 - 65	Супы, чипсы, гарниры, запеканки, закуски
10	Свинина	12 - 14	2,4	60 - 65	Супы, чипсы, гарниры, запеканки, закуски
10	Курица	10 - 14	2,5	70	Супы, чипсы, гарниры, запеканки, закуски
10	Индейка	10 - 14	2,5	60	Супы, чипсы, гарниры, запеканки, закуски
10	Рыба	6 - 8	4	50 - 60	Супы, чипсы, гарниры, запеканки, закуски
10	Кальмар	3 - 5	2	60 - 70	Супы, чипсы, гарниры, закуски



MEYVEL

Фирма производитель:
MEYVEL SRL, Италия. Виа Гарибальди 34,
Лингваглосса, Катания
MEYVEL.COM

LIMARS·R

**Импортер и организация, уполномоченная
для принятия претензий на территории РФ**

ООО «Лимарс-Р»

Московская обл., г.Электросталь
Строительный пер., д.5
8-800-500-61-80

Сайт:
www.limars.ru

Электр. почта:
limars-r@yandex.ru

