

Owoce i warzywa

Rodzaj	Podstawa	Temperatura suszenia	Czas suszenia (w godzinach)	Konsystencja	Czas przechowywania (miesiące)
Ananas	Można je pobrać na małe kawałki.	70°C	15 godz.	Elastyczny	12 miesięcy
Jabłka	Weź i weź na ok. Plastik o grubości 3mm.	70°C	16 godz.	Elastyczny	10 miesięcy
Bananowy	Weź i weź na ok. Plastik o grubości 3mm.	70°C	18 godz.	Chrupki	12 miesięcy
Gruszki	Weź i weź na ok. Plastik o grubości 3mm.	70°C	18 godz.	Elastyczny	10 miesięcy
Fasolka	Ugotować, zblanszować i dobrze odsączyć.	50°C	6 godz.	Krucha	12 miesięcy
Groszek	Łuskać, blanszow	70°C	6 godz.	Twardy	10 miesięcy
Truskawki	Przekroić na pół i odporne na plastykę 8mm.	50°C	8 godz.	Twarde	8 miesięcy
Marchewkowe	Umyć i zabezpieczyć na plastyce 3mm.	70°C	16 godz.	Twarde	12
Cebula	Przekroić na pół i odporne na plastykę.	50°C	8 godz.	Twarde	10 miesięcy