



**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 Слайсы 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.



# 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 рулончики.
- 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°С



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 дегидрататоре 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.



# 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 – 1ч. 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 ролончики.
- 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°С**



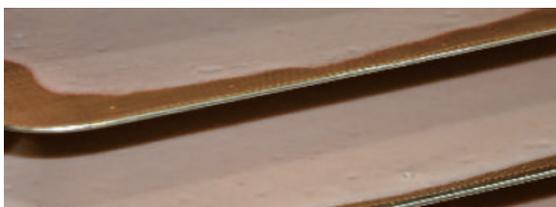
Время:  
**4-8 часов**

## 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°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 рулочки.
- 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 печенки.
- 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°С**



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°С. 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°С



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°С.
- 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 мелкоячеистую 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 обвалить 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°C



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°C.
- 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°C.
- 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.**



The image shows two metal trays filled with various dried food items. The top tray contains dried onion slices, orange slices, and strips of dried meat. The bottom tray contains dried blood orange slices, green pepper rings, and strips of dried meat. In the foreground, there are several dried red dates on a wooden surface.

**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 станана
- 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°С



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°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 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°C



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°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 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. Накрыть 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°C



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°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 ГОВЯДИНЫ ПО-КОРЕЙСКИ



Подготовка:  
2-3 часа



Температура:  
70°-90°C



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°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.



# МЯСНЫЕ ЧИПСЫ С КОРИАНДРОМ



Подготовка:  
2-48 часов



Температура:  
70°-85°С



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°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.



# ГОВЯДИНА ТЕРИЯКИ



Подготовка:  
2-9 часов



Температура:  
55°-65°С



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°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 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



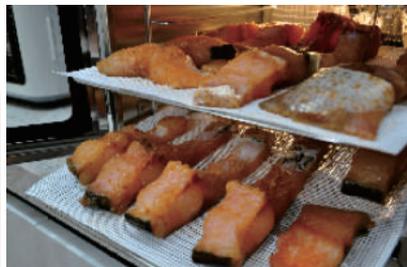
Время:  
4 часа

## 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, °С	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 Гарibaldi 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](http://www.limars.ru)

Электр. почта:  
[limars-r@yandex.ru](mailto:limars-r@yandex.ru)

