

NESCO®  **American Harvest®**

Electric Food Dehydrator

Care/Use Guide - Guide d'entretien et d'utilisation - Guía del cuidado/del uso



TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	1
FEATURES, FUNCTIONS and OPERATING INSTRUCTIONS	2
CARE AND CLEANING, PRECAUTIONS	3
GENERAL DRYING GUIDELINES	4,5
DRYING FRUITS	6
DRYING FRUIT ROLLS	7
FRUIT DRYING GUIDE	8,9
DRYING VEGETABLES	10
VEGETABLE DRYING GUIDE	11
VEGETABLE DRYING GUIDE	12
DRYING JERKY	13-15
DRYING HERBS	16,17
HERB DRYING GUIDE	18,19
RECIPES	20-22
FRUIT ROLLS	23,24
PET TREATS	25,26
DRYING CRAFTS	27-31
ONE YEAR LIMITED WARRANTY	32
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	33
CARACTÉRISTIQUES, FONCTIONS, INSTRUCTIONS D'UTILISATION	34
ENTRETIEN ET NETTOYAGE, PRÉCAUTION	35
DIRECTIVIVES GÉNÉRALES DE SÉCHAGE	36,37
SÉCHAGE DES FRUITS	38,39
SÉCHAGE DES ROULEAUX AUX FRUITS	40
GUIDE DE SÉCHAGE DES FRUITS	41,42
SÉCHAGE DES LÉGUMES	43
GUIDE DE SÉCHAGE DES LÉGUMES	44,45
SÉCHAGE DE LA VIANDE	46-48
SÉCHAGES DES FINES HERBES	49,50
GUIDE DE SÉCHAGE DES FINES HERBES	51,52
RECETTES	53-56
ROULÉS AUX FRUITS	57
FRIANDISES POUR ANIMAUX	58,59
SÉCHAGE DE L'ARTISANAT	60-65
GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN	66
SALVAGUARDAS IMPORTANTES	67
CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	68
CUIDADO Y LIMPIEZA, PRECAUCIÓN	69
GENERAL SECADO DIRECTRICES	70,71
EL SECADO DE FRUTAS	72,73
GUÍA SECADO DE FRUTAS	74
SECAR FRUTAS ROLLOS	75
SECAR LAS VERDURAS	76
GUÍA SECADO VEGETAL	77
GUÍA SECADO VEGETAL	78
SECADO JERKY	79-81
SECAR LAS HIERBAS	82,83
SECADO DE HIERBAS GUÍA	84,85
RECETA	86-89
FRUTAS ROLLOS	90
PET TRATA	91,92
ARTESANÍA SECADO	93-97
GARANTI LIMITADA D 1 AÑO	98

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This product is designed for household use only -

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

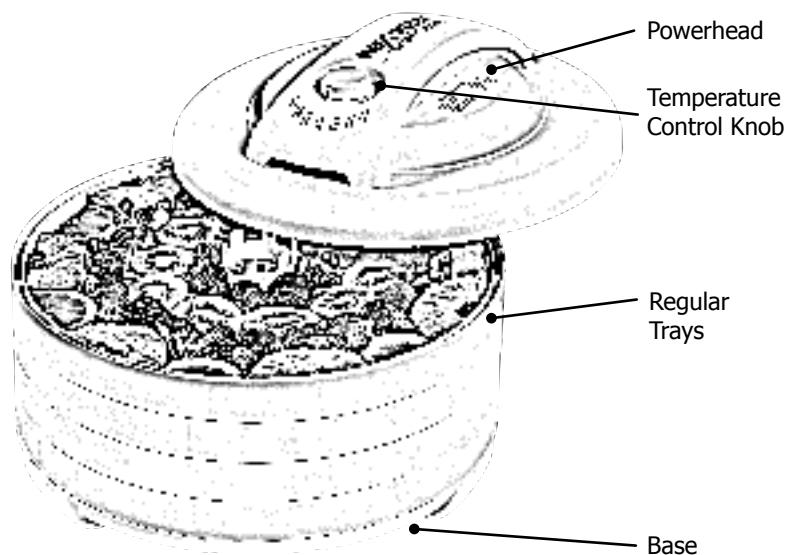
- 1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.**
- The appliance is designed for household use only. It is not intended for commercial use.
- To protect against electric shock, do not immerse the appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when appliance is used near children. This appliance is not recommended for use by children.
- Unplug appliance from power outlet when not in use, before assembly or disassembly of parts, and before cleaning.
- Do not operate any appliance with damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to NESCO®/American Harvest® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
- Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, or heated oven.
- Only use accessory attachments recommended by the manufacturer.
- Do not use appliance outdoors or for other than intended use.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
- To reduce risk of injury and damage to appliance keep hands, hair, clothing and utensils away from parts during operation.
- Place appliance on flat and steady support surface when ready for use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Polarized Plug: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not try to modify the plug in any way.

Short Cord Instructions: A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

FEATURES



FUNCTIONS

- **Powerhead Unit** - Contains the motor, heater and controls. **DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS!** Wipe with clean, soft, damp dish towel or sponge with light cleaning solution.
- **Temperature Control Knob** - Turn to set desired drying temperature between 95°F - 160°F (35C - 71C).
- **Regular Tray** - Made of durable, BPA free material. With over .75 sq. ft. drying area on each tray.
- **Base** - Made of durable, BPA free material.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Step 1 - Place base on flat, dry and stable surface. Six inches away from walls and other electronic devices.
- Step 2 - Prepare foods or crafts and load to trays. Keep items from center air hole and allow space between items for best results.
- Step 3 - Stack loaded trays onto base keeping edges of trays properly aligned. Place powerhead on top tray. Note: Always use a minimum of four trays when operating.
- Step 4 - With dry hands, plug power cord into 120V, 15A, 60Hz electrical outlet.
- Step 5 - Set desired drying temperature using temperature control knob. Refer to Care/Use guide or chart on appliance.

CARE AND CLEANING

Powerhead:

Use a damp soft cloth or towel to remove any dried food residue from the powerhead unit. Avoid dripping any water or other liquid into electrical parts.

CAUTION: DO NOT IMMERSE POWERHEAD IN WATER OR OTHER LIQUID!

Do NOT remove any parts from the powerhead unit!

CAUTION: Be sure powerhead unit is unplugged before cleaning.

Trays / Base:

Your dehydrator trays are easy to clean. Simply soak in warm water with a mild detergent for several minutes. A soft-bristle brush will loosen food particles that resist softening by soaking. Do not clean any parts with scouring pads, abrasive cleaners, or sharp utensils, as they tend to damage the surface. Trays/Base can be washed on the top rack of your dishwasher if you remove them before the drying cycle.

PRECAUTIONS

- When drying liquids, sauces or purees, use a Fruit Roll sheet, available from NESCO®/American Harvest®.
- Wash hands thoroughly prior to handling food.
- Clean all utensils and containers with a mild solution of detergent, bleach and water before using.
- Make sure all countertops and cutting boards are thoroughly cleaned in the manner above before using. Wooden or plastic cutting boards should be thoroughly disinfected.
- Keep foods in the refrigerator before preparing for drying. Store dried foods in refrigerator or freezer.
- After opening sealed containers of dried food, use food as soon as possible.
- Store opened containers of dried food tightly sealed in the refrigerator to maintain freshness and quality.
- Do not spray vegetable oil directly onto surface of trays.
- Do not dehydrate foods that have been prepared with or marinated in alcohol.
- Trays are only intended to be used with your NESCO®/American Harvest® Food Dehydrator. Do not use trays either in a conventional oven or with any other appliance.
- Always use at least 4 trays when drying in your dehydrator, even if tray(s) are empty

Service

- Should you experience any problems with your dehydrator, please call Customer Satisfaction at NESCO®/American Harvest® at 1-800-288-4545.

GENERAL DRYING GUIDELINES

Certain varieties of produce, the humidity in the air, and even methods of food handling make quite a difference in the drying time and quality of the dried product.

- Experiment with different drying temperatures, thickness of food, pre-treatment versus no pre-treatment and different re-hydration methods.
- To save nutrients and produce a quality product, it is necessary to work fast preparing foods to dry. When placed in your dehydrator, they need to dry continuously at the recommended temperatures and times. Do not turn off your dehydrator or leave partially dried food on the trays as it may spoil or develop "off" flavors.
- Spread all foods evenly to dry in single layers. If slices overlap, the areas that are overlapped will take twice as long to dry.
- Do not add fresh produce to a partially dried batch. It will slow the rate of drying for both products. It is possible, however, to combine partially dried foods on to fewer trays.
- Many people have more than one NESCO®/American Harvest® dehydrator. If you have two, it's easy to combine a load from both dehydrators after a few hours and start a new batch in your second dehydrator using the remaining trays.

Selecting Foods To Dry

- Select the best quality produce at the peak of ripeness and flavor.
- Wash carefully to remove debris, dust and insects.
- Cut away bruised or damaged sections.

Loading Trays

- Lay food pieces evenly on trays.
- Don't overlap food pieces, as this will inhibit drying time. As each tray is loaded, place it on the dehydrator to begin drying.

Drying Time

- Drying times may vary, depending on the type and amount of food, thickness and evenness of the slices, percentage of water in the food, humidity, temperature of air, altitude and the model of NESCO®/American Harvest® dehydrator you are using.
- Drying times may also vary greatly from one area to another and from day to day, depending on the climatic conditions. Keep records to help you predict drying times for specific foods.

Drying Temperature

- Fruits, fruit rolls and vegetables should be dried at 130°F to 140°F (55C to 60C). By drying foods in this temperature range you will minimize the loss of heat-sensitive vitamins A and C.
- All foods sweat when they begin to dry, the temperature may be set higher than 140°F (60C) during the first couple of hours of drying. The actual temperature of the food will remain 15°F to 20°F (6C to 8C) lower than the air temperature for the first couple of hours.
- Meats and fish should be dried on the highest temperature setting of your dehydrator. These temperatures keep bacteria and other micro-organisms, common to meat and fish, to a minimum during the first stages of drying.

- Nuts and seeds are high in oil, and if higher temperatures are used, they will tend to become rancid, developing off flavors. The best temperature is from 95°F to 105°F (35C to 41C).
- Herbs and spices are most flavorful when they first open and should be harvested while very fresh, before they begin to blossom. Because the aromatic oils are very sensitive, temperatures should be 95°F to 105°F (35C to 41C) for drying. Take care not to load trays too heavily as this will prolong the drying time.
- Dried flowers, herbs and spices used for potpourri should be dried at temperatures ranging from 95°F to 105°F (35C to 41C) to maintain aroma and color.

Packaging

- Some pieces may dry in a shorter time than others. The dried food should be removed and placed in an airtight container while allowing the rest of the pieces to remain in the dehydrator until sufficiently dry.
- Package all dried foods promptly to prevent contamination and to prevent stickiness and re-hydration caused by humidity. Store dried foods in airtight, moisture proof containers.
- Home vacuum packaging devices are ideal for packaging dried foods. They extend the shelf life of dried foods 3 to 4 times.
- Since most packaging materials are transparent, store packaged dried foods in a plastic or metal container that will not allow the light to penetrate. Do not store fruits and vegetables together in the same storage container because flavor and moisture may transfer.
- Fruit rolls are best if removed while still warm. Wrap in plastic wrap and place in airtight moisture-proof containers for storage.
- Onions and tomatoes are especially prone to absorb moisture from the air and should be packaged immediately after removing from the dehydrator.

Testing for Dryness

- Food must be monitored during the final stages of dehydrating to prevent over-drying. Over-dried foods lose quality in texture, nutrition and taste. To test for dryness, remove a piece of food, let it cool and feel with your fingers for dryness.
- Fruits are pliable and leathery with no spots of moisture. Tear in half, pinch and watch for moisture drops along tear. If no moisture then it is sufficiently dry for long term storage.
- Jerky should be tough, but not brittle.
- Dried fish should be tough, but not brittle. If the fish is high in fat it may appear moist due to the high oil content.
- Vegetables should be tough or crisp.
- If foods are insufficiently dried, or are exposed to moisture from faulty packaging, they can lose quality and nutrition, and can even mold during storage.

Storage

- The storage area should be cool, dry and as dark as possible. The darker and cooler the storage area, the longer the dried foods will last with good quality and nutritive value.
- The ideal storage temperature for dehydrated food is 60°F (15C) to below freezing.
- The ideal storage place is your freezer or refrigerator, particularly for storing low acid foods such as meats, fish and vegetables.

DRYING FRUITS

Fruits are ideal to dry because they have a natural high sugar content. They are high in acid (and consequently less prone to spoilage and micro-organisms), and taste delicious!

Seasonally, fruit can be obtained in bulk from orchards or farms for considerably lower prices than you may find in the supermarket.

Selection

Fruits picked at their prime have the highest natural sugar content and the best nutritional value. For the best quality product, choose only fresh, ripe unblemished fruits.

Preparation

Wash fruit thoroughly and remove any imperfections. Remove skins (if desired), stems and seeds. Halve or slice in 1/4" to 1/2" circles or slices (a food processor or slicer will speed the slicing and ensure uniform slices, which will allow fruits to dry at the same rate.) Some fruits have a natural protective wax coating such as figs, prunes, grapes, blueberries, cranberries, etc. If you want to dry these fruits whole, dip into boiling water for 1 to 2 minutes (the amount of time needed depends on the thickness and toughness of the skin) to speed dehydration. This makes the skin more porous by removing the natural wax coating and thereby speeds up the drying time. This process is called 'checking.' Small lines appear on the fruit skin allowing moisture to escape but may be too fine to be visible. Many fruits can be dried in halves with the pits removed. If they are dried with the skins on, be sure to place them skin-side down to prevent fruit and pulp from dripping down through the trays. Check frequently near the end of the drying process and remove pieces as they become dry. To peel or not to peel is a decision only you can make (if the fruit has been artificially waxed, it should definitely be peeled to remove the wax). The skin has nutritional value, but skins tend to be very tough when dried and fruits take longer to dry with the skins on. Try fruits both ways – peeled and unpeeled – then decide for yourself. Pre-treat if desired and place the fruit into the dehydrator to dry at 135°F (57C).

Pre-Treatment

Pre-treatment minimizes oxidation, and gives you a superior quality, better tasting product with less vitamin loss. Apples, pears, peaches and apricots are better when pre-treated. They are more appetizing, have a longer shelf life and higher nutritional value. Place cut fruits that tend to brown in a holding solution of ascorbic acid to reduce browning during preparation. Do not keep cut fruit in a holding solution for more than one hour. Pre-treatment can vary from soaking in fruit juice, ascorbic acid mixtures, syrup blanching, steaming, to sulfating. The results of these methods also vary. Experiment and decide for yourself which one you like best.

Natural Pre-Treatment

Fruit juices containing ascorbic acid may be used as a natural pre-treatment to reduce browning. Although there will be some loss of color, pineapple, orange, lemon, or lime juice can be used. Ascorbic acid mixtures, available from your supermarket, can also be used. Follow the directions on the package. Slice fruit directly into juice or ascorbic acid mixture. Soak 5 minutes and place on trays. Fruits can also be dipped in honey or a honey/juice mixture.

DRYING FRUIT ROLLS

Fruit rolls are a favorite snack for young and old alike. It is a chewy fruit product made from puréed fresh fruit, which has been dried and rolled into snack sized pieces. Fruit rolls are easy to make and cost less than those bought at the store.

Selection

Almost any fruit will make an excellent fruit roll. Most fruits can also be combined with others. Some fruits, such as apples, are high in pectin and fiber, and have an excellent texture when dried. The combinations are limitless. Use your imagination and have fun!

Use fresh fruit in season. You can also use slightly overripe fruits, irregularly shaped fruits, or slightly bruised fruits that would be unsuitable for canning or drying. Some fruits, such as citrus, should be used in combination with other fruits because they have so much liquid and very little pulp. If you find that a fruit is too runny, combine it with apple, applesauce or a similar fruit that will give it more substance.

When fresh fruits are not available, canned fruits (either sweetened or un-sweetened) can be used. Simply drain the liquid, and pour the fruit into the blender. Applesauce can be taken directly from the container for wonderful fruit rolls. Frozen fruits can also be used, although they tend to be a bit more runny. Simply thaw and follow directions for using fresh fruits.

Preparation

Wash fruits and cut away any bruised or spoiled portions. Purée fruit in a blender until it is very smooth. In some blenders with some fruits, you may want to add a little juice or water to start the blending process. Fruits generally need no added sweetening, but if fruits are under ripe or particularly tart, you may add light corn syrup or honey. Add 1 or more tablespoons sweetening for each quart of purée, depending on your preference (sugar added to fruit rolls tends to become brittle during storage).

Drying

Place a Fruit Roll sheet on the dehydrator tray and wipe lightly with a vegetable oil to prevent sticking. Purée should be about 1/4" to 3/8" thick and evenly spread. Dry at 130°F – 140°F (55C – 60C) until fruit feels leather-like and is pliable, about 4 to 8 hours.

Storage

Remove the fruit roll while it is still warm, roll, cut into smaller size pieces (if desired) and wrap in plastic wrap. Individually wrapped pieces of fruit leather should be stored in larger airtight and moisture proof containers.

FRUIT DRYING GUIDE

Expect a variance in the time needed to dry different fruits. Drying times are affected by the size of the load, fruit thickness and the moisture content of the food itself. The guidelines are general. For more accurate drying times, keep records of your own drying experiences.

Food	Preparation	Drying Time	Uses
Apples	Pare, core, cut in 3/8" Pre-treat	4-10 hours	Applesauce, pies, rings, snacks, breads and cookies
Apricots	Cut in half, remove pit and cut in quarters. Pre-treat	8-16 hours	Desserts, muesli, meat dishes, pies and sauces
Bananas	Peel, cut in 3/8" slices or divide lengthwise	6-12 hours	Snacks, baby food, granola, cookies, and banana bread
Blueberries	Wash and remove stems. Dip in boiling water until skins crack	10-18 hours	Breads, baked goods, snacks, ice cream, yogurt
Canned Fruit	Drain well. If small, place on mesh screen	6-12 hours	Snacks, breads, granola
Cherries	Wash, remove stems and pit	18-26 hours	Breads, baked goods and snacks
Citrus Fruits	Peel, if desired. Slice 3/8" thick	6-12 hours	Flavorings when powdered
Cranberries	Wash and remove stems. Dip in boiling water until skins crack	10-18 hours	Breads, baked goods, snacks ice cream, yogurt
Coconut	Remove dark outer skin, slice 3/8" thick	3-8 hours	Cakes, cookies, desserts and granola
Figs	Remove stems	8-15 hours	Fillings, cakes, halve puddings, breads and cookies
Grapes	Leave whole, remove stems (if blanched)	10-36 hours 6-10 hours.	Raisins; use in baked goods, cereals and snacks
Kiwi	Peel, slice 3/8" to 1/2" thick	5-12 hours	Snacks
Lemon Powder	Zest of Rind	8-12 hours	Seasoning rubs and marinade

Food	Preparation	Drying Time	Uses
Mangos	Remove skin, slice 3/8" thick	6-16 hours	Snacks, cereals and baked goods
Melons	Remove skin & seeds. Cut 1/2" thick	8-20 hours	Snacks
Nectarines	Quarter or slice 3/8" to 1/2" thick Pre-treat	6-16 hours	Snacks, desserts and baked goods
Oranges, Limes, Lemons	Slice 1/4" thick	2-12 hours	Crafts, snacks, and baking
Peaches	Peel if desired, Halve or quarter Pre-treat	6-16 hours	Snacks, breads, cobblers, cookies and granola
Pears	Peel, core, and slice 3/8" thick. Pre-treat	6-16 hours	Snacks, breads, cookies, fritters and granola
Pineapple	Peel, core, slice 3/8" to 1/2" thick	6-12 hours	Snacks, baked goods and granola
Plums, Prunes	Halve or quarter and remove pit	8-16 hours	Snacks, cookies, muffins, bread and granola
Rhubarb	Slice in 1" lengths. Steam until tender	6-14 hours	Pies, tarts and other desserts
Strawberries	Halve or slice 1/2" thick	6-12 hours	Snacks, cereals, and baked goods

DRYING VEGETABLES

Some vegetables are quite good dried. Others lose their appeal and are better frozen or fresh. Some vegetables are far better frozen than dried, if you must preserve them. Vegetables have a low acid and sugar content that makes them more subject to spoilage, and tend to have far shorter shelf life than dried fruits. Packaging and ideal storage conditions are key elements to producing dried vegetables which will taste as good in December as they did from your Summer garden!

Selection

Choose fresh, crisp vegetables for a high quality dehydrated product. Just like fruits, vegetables should be picked ripe and dried as soon as possible to minimize loss.

Preparation

Wash vegetables thoroughly and remove any blemishes. Peel, trim, core, and/or slice vegetables.

Blanching

Most vegetables must be blanched, either steaming over boiling water or in the microwave oven to slow the enzyme action which will continue during drying and storage.

Note: Blanching softens the cell structure, allowing the moisture to escape more easily and also allows vegetables to rehydrate faster. There is no need to blanch onions, garlic, peppers, and mushrooms. Herbs also are not blanched. Water blanching is not recommended because of the loss of water-soluble vitamins and minerals.

Steam Blanching

Use a commercial steamer or a pan with a tight fitting lid and a steaming rack. Bring about 1 inch of water to a brisk boil and drop in sliced vegetables. Cover. Steam until vegetables are heated completely through, but not cooked. This is usually about 1/3 of the time required to cook the vegetable. Vegetables should still be crunchy. Drain in steamer rack and place immediately on dryer trays.

Microwave Blanching

A microwave oven is ideal for blanching vegetables. Prepare them in the same manner as for steam blanching. Place them in a microwave-safe dish, cover and cook on high for about 1/2 of the time required to completely cook the fresh vegetable. Depending on the age and design of your microwave, you may want to stop the cooking half-way through and stir the vegetable to achieve a more even blanching.

Drying

Load blanched vegetables onto drying trays, making sure that air can move freely between the pieces. For vegetables, such as corn or peas, that tend to clump together, stir occasionally to allow air to reach all of the pieces. Vegetables are dried until they are crisp, tough, or brittle. Package immediately after drying to prevent absorption of moisture from the air. Usual drying temperature for vegetables is 130°F to 145°F (55C to 63C).

VEGETABLE DRYING GUIDE

Vegetables will also vary in their drying times. Blanching decreases drying times, but not all vegetables are blanched. Again, the average drying times in the following table are general and depend on different variables.

Food	Preparation	Drying Time	Uses
Artichoke	Cut hearts into 1/8" strips. Blanch	6-12 hours	Marinate or dip in batter and fry
Asparagus	Wash and cut into 1" pieces. Blanch	3-10 hours	Rehydrate, serve in cream sauce
Beans: Green/Wax	Remove ends, cut into 1" pieces. Blanch	6-12 hours	Stews, soups and casseroles
Beets	Steam until tender. Cool and peel. Cut to 1/2"	3-10 hours	Soups and stews
Broccoli	Wash, cut as for serving. Blanch	4-10 hours	Soups, quiche or souffles, cream or cheese sauce
Carrots	Peel, cut ends, slice in 3/8" thick or shred. Blanch	6-12 hours	Salads, soups, stews and carrot cake
Cauliflower	Wash, cut as for serving. Blanch	6-14 hours	Soups and stew
Celery	Trim, wash and cut for 1/2" slices. Blanch in celery salt (add equal parts solution of 1/2 t baking soda and salt) to 1 cup water	3-10 hours	Soups, stews and celery powder
Corn	Husk, remove silk and blanch. Remove from cob	6-12 hours	Fritters, soups, stews or grind for cornmeal
Eggplant	Slice 1/4" thick. Peel, Blanch	4-14 hours	Cream sauces, casseroles, dip in batter and fry
Garlic	Separate and peel cloves	6-12 hours	Powder for seasoning
Mushrooms*	Clean with soft brush, don't wash	4-10 hours	Rehydrate for soups, salads, omelets or frying

VEGETABLE DRYING GUIDE			
Food	Preparation	Drying Time	Uses
Onions	Remove skins, tops, and root ends. Slice 3/8" thick	6-12 hours	Soups, stews and sauces. Powder for seasoning salt. Package immediately
Peas	Shell, wash and blanch	5-14 hours	Soups, stews and mixed vegetables.
Peppers	Remove stem & seeds. Cut into 1/2" pieces	5-12 hours	Soups, stews, pizza, meat dishes and seasoning
Peppers (hot)	Wash, slice or cut in half. Remove seeds if you desire a milder pepper	3-20 hours	Soups, stews, pizza, and seasoning
Potatoes** Use white potatoes	Peel and slice 3/8" thick Blanch. Rinse and dry	6-12 hours	Stews, soups and casseroles
Tomatoes	Wash and slice 3/8" thick or dip in boiling water to loosen skins, then halve or quarter	6-12 hours	Soups and stews. Powder in blender and add water for paste or sauce. Dry in roll-up form for pizza sauce
Zucchini or Squash	Wash, remove ends and slice 3/8" thick or grate .Steam if you plan to rehydrate	5-10 hours	Breads, chips with dip, soups and casserole. (1 week shelf life)

* Dry at 95°F (35C) for 2 to 3 hrs., then increase temperature to 125°F (52C) and dry for remaining time.

** Blanch for 5 minutes or until translucent. If not steamed long enough, they will turn black during drying and storage.

DRYING JERKY

Jerky is a favorite snack for school, lunch, on the trail or just about anywhere! It is made by seasoning lean, raw meat in a salt mixture, then drying it without cooking. The finished product is a protein-rich exercise in chewing and ever so delicious! Jerky also makes a savory broth base for soups and stews.

Meat Jerky

Homemade jerky is much less expensive than jerky slices or sticks purchased at a grocery or convenience store. Most lean meats will yield about 1 pound of jerky for 3 pounds of fresh meat.

Drying Meat

Jerky may be made from a variety of wild game meats, fish and poultry. Use filets of fish and the breast of chicken. When purchasing meats for jerky, choose lean meats with minimal marbling (fat), as fat tends to get rancid during storage. A lean cut of flank steak or round steak makes excellent jerky.

You can make delicious jerky from ground meat, using the NESCO®/American Harvest® Jerky Works™ kit. It's best to use ground round or lean (or extra lean) meat. Season with NESCO®/American Harvest® Jerky seasoning mixes.

When making jerky from pork, chicken or turkey, use precooked and processed meat. Be sure to dry it at the highest temperature setting. After drying, heat it in our oven at a minimum temperature of 165°F (74C) for at least 30 minutes as a precaution against the risk of salmonella. When you are jerking game meats, freeze the meats for at least 60 days at 0°F (-18C) before drying as a precaution against any diseases the animal might be carrying. Then thaw meat, add seasonings and press into strips or sticks, and place on trays to dry.

Preparation

With a sharp knife, remove all fat, gristle, membranes and connecting tissue. Cut into strips 1/4" to 3/8" thick and 5" to 6" long. It is easier to slice partially frozen meat for jerky. Cut meat in uniform thickness so it will dry in the same amount of time. Cut strips across the grain to produce jerky that is easier to break apart and chew.

Marinate cut meats in store-bought or your own recipe marinade for 4 to 8 hours in the refrigerator before drying. NESCO®/American Harvest® Jerky seasonings can also be used to marinate by mixing one package of cure, one package of spice/seasoning and 1/4 to 1/2 cup of water per pound of meat. Marinating adds flavor as well as tenderizes. The longer the meat marinates, the more flavorful the jerky. If you use your own recipe, be sure to use a curing spice combination that includes Salt, Sodium Nitrite to prevent bacterial growth during the initial stages of drying. Cure packs can be obtained by calling our Customer Satisfaction at 1-800-288-4545.

To make jerky from ground meat, choose 85% to 90% lean meat. Beef, venison, buffalo and turkey are the most popular choices. Ground meat jerky is easier to make, dries faster, and is less expensive and easier to chew than jerky slices. Add one package each of jerky seasoning mix and cure per pound of ground meat. Mix well and form into strips by using our Jerky Works™ Kit or a cookie press. Place on trays and dry.

BEEF JERKY MARINADE

Note: Use this recipe for beef, venison or other game meats.

- 1 Lb. sliced meat
- 4 Tbsp. soy sauce
- 4 Tbsp. worcestershire sauce
- 1 Tbsp. tomato sauce
- 1 Tbsp. grated ginger root (optional)
- 1/4 tsp. black pepper
(cayenne pepper for hotter jerky)
- 1 Tbsp. curry powder (optional)
- 2 Cloves garlic

OR;

- 1 Packet NESCO®/American Harvest® Original jerky seasoning.
- 1 Packet jerky cure
- 1/4 Cup water

Marinate the meat for 4 to 6 hours, then drain. Place on trays to dry.

Easy Homemade Jerky from Lean Ground Meat using the Jerky Works™ Accessory Mix in spice and cure. Fill Jerky Works™ Jerky gun and extrude meat on tray
ENJOY!

TERIYAKI MARINADE

- 1 Lb. sliced meat
- 1 Cup teriyaki sauce
- 1 tsp. minced garlic

OR;

- 1 Packet NESCO®/American Harvest® Teriyaki jerky seasoning.
- 1 Packet jerky cure
- 1/4 Cup water

In bowl, mix all ingredients except meat. Add slices and marinate at least four hours in refrigerator. Remove slices from marinade and let excess drip off, then place on Clean-A-Screen® sheets on dehydrator trays. Be sure strips do not overlap. Dry.

Drying Meat

Meats should be dried at 160°F (71C). Depending on how thick the meat is cut, how heavily the dryer is loaded, and the humidity, jerky takes from 4 to 15 hours to dry. Pat jerky with clean paper towels several times as it dries, to remove the oil that accumulates on the top of the jerky.

When removing jerky from dehydrator trays, wrap it in paper towels and let it stand for a couple hours prior to packaging. Excess fat will be absorbed in the paper towels and the shelf life will be extended.

Storage

Beef jerky that is stored un-refrigerated will start to go rancid at room temperature after 3 to 4 weeks. Refrigerate or freeze for longer storage or until your are ready to go on a trip or camping. If any ice crystals have formed inside bag, re-package in a dry container. If jerky is dried thoroughly, it will last for several weeks in the outdoors or while traveling. All types of jerky must be dried sufficiently to avoid mold. If mold is found inside a storage bag of jerky, the whole container must be thrown away.

Drying Cooked Meats

If you are drying meats for other purposes than jerky such as for stew, sandwich spreads or stroganoff, the meat should be tender and choice. It must be cooked so it will not be tough and chewy when reconstituted. Using the remainder of a dinner roast or leftover steak saves the step of precooking the meat. Dehydrate those leftovers for snacks, backpacking and camping meals.

The shelf life of dried, cooked meats is 2 to 3 weeks at room temperature. Store in refrigerator or freezer to maintain the best quality until ready for use for backpacking or camping. They will stay fresh and tasty for up to 6 months in the freezer.

Drying Fish

Lean fish can be used for jerky. You can also dry fat fish, but it will not keep at room temperature more than a week. Fish jerky should contain about 15% moisture when it is completely dry. It will be pliable and firm. If there is any doubt about the dryness, store in refrigerator or freezer to avoid the risk of spoilage.

Cooked fish may also be dried, although it has different taste than fish jerky. It still makes a nice snack. Re-hydrating cooked fish is not recommended because the resulting product isn't very good.

Selection

Choose fresh fish to dry. If you catch the fish, clean it promptly and keep on ice until you are ready to dehydrate. If you are purchasing fish, make sure it is fresh and not previously frozen. Frozen fish can still be made into jerky, but be aware that the quality is inferior to fresh.

Preparation

Cut fish into 1/4 to 3/8 inch thick strips. Marinate in your own favorite marinade. When using your own recipe, be sure to include at least 1-1/2 to 2 teaspoons salt per pound of fresh fish. Salt slows the growth of surface bacteria during the initial stages of drying. Marinate for at least 4 to 8 hours in refrigerator so fish will absorb salt and seasonings.

Drying

Dry fish jerky at 130°F to 140°F (55C to 60C) until they feel firm and dry, but don't crumble. There should be no moist spots.

Packaging and Storage

Follow guidelines for Packaging and Storage on page 9 and 10. Store dried fish jerky in freezer if it will not be consumed within 2 to 3 weeks.

DRYING HERBS

Fresh herbs and spices have a stronger aroma and flavor than commercial dried herbs and spices. They are prized by food lovers and gourmet cooks.

Dried herbs and spices are used more often than fresh because they are more readily available and convenient to use. Although some flavor is lost when they are dried, it becomes more concentrated because so much moisture is removed. Most herbs contain from 70 to 85 percent water. Eight ounces of fresh herbs will yield about one ounce dried.

Gathering Herbs

The flower, seeds, leaves and stems of herbs can all be used for seasoning. Leaves and stems should be gathered early in the morning before the heat of the sun dissipates the flavoring oils.

Leaves should be harvested before plant begins to flower and while still tender. Snip stems at base, taking care to leave sufficient foliage for plant to continue growing. The new leaves at tip of plant have the most concentrated flavor.

Plants usually survive three or four major harvests and, depending on climate, may produce all year round. Cold frames extend growing season and a sunny kitchen window will allow potted herbs to produce all year long.

When plants have begun to flower, a bitter taste develops and leaves are not as aromatic because the energy has gone into producing buds.

The flowers of some herbs may be used for seasoning. They should be harvested when they first open and while still very fresh. Seeds, such as caraway or mustard, are harvested when they are fully mature and have changed from brown to gray.

Preparation

Leaves and stems should be lightly washed under cold running water to remove any dust or insects. Remove any dead or discolored portions.

To dry large-leafed herbs, such as basil and sage, strip leaves from stem, cut in half across the leaf and place on a Clean-A-Screen® lined tray. Cutting allows dry air to get inside the stem and will shorten drying time.

To dry small-leafed herbs, like thyme, place on a Clean-A-Screen® lined tray. This helps keep dried herbs from falling through tray. As small herbs dry, they may fly around inside dehydrator. If this happens, place another screen over drying herbs to keep them in place.

If flowers are to be used in teas, dry them whole. Wash and separate petals, and remove any tough or discolored parts. When seedpods have dried, their outer covering may be removed. Rub seeds between palms of your hands while blowing to remove husks. Place larger seeds on a Clean-A-Screen® sheet. Dehydrate until there is no moisture evident. If seeds are to be used for planting, dry at room temperature to maintain germination ability.

Testing for Dryness

Herbs are dry when they snap and crumble easily. Stems should be brittle and break when bent. Seeds should be brittle and usually need additional drying after they are removed from the seed pods.

To be certain that herbs are sufficiently dry, place in an airtight container for several days. If condensation appears on inside of container, they need further drying.

Packaging

Dark colored jars with airtight lids are ideal for storing herbs. They don't allow light in, which tends to fade and weaken herbs. You can use other containers as long as they exclude air, light and moisture. Air and light result in flavor loss; moisture results in caking and color loss or insect infestation.

Storage

As with other dried foods, dried herbs and seeds should be stored in the coolest place available, preferably below 60°F (15C), to maintain best flavor. Do not crush or grind until ready to use. Crushing exposes more surfaces to the air, resulting in flavor loss. With proper packaging and good storage conditions, dried herbs, seeds and spices should keep well for 6 – 12 months.

Using Dried Herbs & Spices

Since herbs and spices are usually 3 to 4 times stronger than their fresh counterparts, use conservatively. Their taste should be subtle and not overpowering. The zest of dried herbs is dependent upon storage condition and length of time stored. Sharpness of flavor deteriorates with age. Some herbs, such as mint or basil, lose their flavor more rapidly than others when dried. It may take nearly an equal volume of some dried herbs to replace the amount of fresh called for in the recipe.

HERB DRYING GUIDE

Most herbs may be dried in your NESCO®/American Harvest® dehydrator right on the plant stalk and stem. Seeds and leaves are easily stripped from the plant when dry. Drying temperature should not exceed 95°F to 105°F (35C to 41C). Do not dry herbs with fruits and vegetables. Store in glass containers in a cool, dark place to reduce flavor loss. Label clearly before storage because they are difficult to recognize when dry. Do not powder leaves until you are ready to use.

Food	Preparation	Drying Time	Uses
Anise Leaves	Rinse in cold water, and pat dry	1-3 hours	Soups, stews, sauces, vegetable and fruit salads
Anise Seeds	Rinse in hot water, pat dry	2-5 hours	Rehydrate, serve in cream sauce
Basil Leaves (break veins, and stems to aid drying)	Clip leaves 3 to 4 inches from top of plant just as first buds appear, pat dry	20-24 hours	Italian and Mediterranean tomato meat dishes, salads, soups, fish, poultry and egg dishes
Caraway	Clip entire plant. Dip in boiling water, pat dry	2-5 hours	Pork, sauerkraut, rye bread, cheese, vegetables, cookies
Chili Peppers	Rinse and dice, pat dry	5-12 hours	Powder for seasoning
Chives Leaves	Chop, rinse in cold water, pat dry	20-24 hours	Mild onion flavor, use in moist recipes
Cilantro Leaves	Clip with stems. Rinse in cold water, pat dry	15-18 hours	Mexican, Chinese and Mediterranean dishes
Coriander	Clip entire plant. Dip in boiling water, pat dry	2-5 hours	Sausage, pickling spices, Seeds apple, and pear dishes
Cumin Seeds	Rinse in cold water, pat dry	2-5 hours	Curries and chili dishes
Dill Leaves	Rinse in cold water, pat dry	1-3 hours	Salads, vegetables, potatoes and fish
Fennel	Rinse in cold water, pat dry	1-3 hours	Salads, soups or stews
Garlic Clove	Cut in half lengthwise, pat dry	6-12 hours	Salt, powder, recipes

Food	Preparation	Drying Time	Uses
Ginger Root	Rinse, slice 3/8" or grate, pat dry	2-5 hours	Meat dishes, vegetables, cookies and desserts
Ginger Leaves	Rinse in cold water, pat dry	1-3 hours	Soups
Marjoram Leaves	Rinse in cold water, pat dry	1-3 hours	Italian, meat, fish, egg and poultry dishes
Mint Leaves	Rinse in cold water, pat dry	20-24 hours	Sauces, mint jelly and lamb dishes
Mustard Seeds	Rinse in cold water, pat dry	2-5 hours	Corned beef, sauerkraut, salad dressings and cabbage
Oregano Leaves	Rinse in cold water, pat dry	15-18 hours	Italian, Greek, Mexican and tomato dishes
Parsley Leaves/ stems	Rinse in cold water, pat dry.	20-24 hours	Powder, use leaves for flakes
Rosemary Leaves	Rinse in cold water, pat dry	20-24 hours	Barbecue sauces, poultry, meats, egg dishes, lamb and vegetables
Sage Leaves/ stems	Rinse in cold water, pat dry	20-24 hours	Poultry, pork, lamb, veal and fish dishes
Tarragon Leaves	Rinse in cold water, pat dry	20-24 hours	Sauces, salads, fish and poultry
Thyme Leaves	Rinse in cold water, pat dry	1-3 hours	Meat, fish, poultry dishes, green beans, beets, carrots and potatoes

Rehydrating Dried Food

Rehydrate by placing dried foods in a container (with enough water to cover food) and soaking for 30 minutes to 2 hours. Boiling water rehydrates foods more quickly than cold water. Fruits or vegetables may also be rehydrated in liquids other than water, including fruit juices, cider, vegetable juices, milk, consommé, etc. Refrigerate these foods while they are soaking to reduce any risk of spoilage. Do not add seasonings, especially salt or sugar, during rehydration because they slow the rehydration process.

Cooking with Dried Food

After rehydrating food, cook it as you would normally. If foods are cooked before they are fully rehydrated, they will cook in a shriveled state and will not be plump.

Most fruits and vegetables will rehydrate to about 80% of their fresh state. Consequently, they are a little more chewy than a fresh or frozen fruit or vegetable, even when rehydrated. Dried food used in cooking will absorb additional liquid, so adjust the recipe accordingly by adding more water.

- Vegetables — add one additional cup of water for one cup dried food.
- Stewed fruits — add 2 additional cups of water for each cup of fruit, allow to stand for 1 hour and simmer until tender.
- Pies or fillings — use 1 additional cup of water per 1 cup of fruit – less, if you desire a thicker consistency.

Note: When using fruits in baking or for ice cream, they may be softened by covering with boiling water and allowing them to stand for 5 minutes. Then chop or blend, depending on use.

RECIPES

BEST BANANA BREAD

Chunks of dried bananas, nuts, and dates make this a delightful breakfast bread.

- | | |
|--|---------------------|
| 3/4 cup margarine or butter | 2 cups flour |
| 1-1/2 cups sugar | 1 tsp. baking soda |
| 2 eggs | 1/2 tsp. salt |
| 1-1/2 cups mashed ripe banana (4 to 6 medium size) | |
| 1/2 cup chopped dried banana | 1 tsp. vanilla |
| 1/2 cup chopped pecans | 1/2 cup buttermilk |
| 1/2 cup chopped dates | 2 Tbsp. brown sugar |

Preheat oven to 350°F (175C). Generously grease and flour 3 small (3" x 5") loaf pans or two medium (3-1/2" x 7-1/2") loaf pans. Cut parchment paper to fit bottoms and line pans. In a large bowl, cream margarine or butter with sugar. Add eggs and vanilla. Mash bananas in separate bowl with a fork. Add to margarine/egg mixture. In a separate bowl, combine flour, soda, and salt. Stir until well mixed. Add flour to creamed mixture alternately with 1/2 cup buttermilk, blending just until combined. Fold in dried banana chunks, pecans, and dates. Pour into prepared pans. Sprinkle brown sugar over tops of loaves. Bake in preheated oven about 45 minutes, until a wooden pick inserted in center comes out clean. Cool 10 minutes in pan. Remove from pan and cool on a cooling rack. Makes 3 small or 2 medium loaves.

Variation: Add dried pineapple instead of dates.

AWESOME BRAN MUFFINS

Make these for breakfast, and pop the extra in your children's lunch box!

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 cup wheat bran | 2-1/2 cups all-purpose flour |
| 1 cup boiling water | 2-1/2 tsp. baking soda |
| 1/2 cup margarine | 1/2 tsp. salt |
| 2 cups buttermilk | 2 eggs, beaten |
| 1 cup granulated sugar | 1/2 cup chopped walnuts or pecans |
| 1/2 cup brown sugar, firmly packed | 2 cups wheat bran |
| 1 cup chopped dried apple, dates, raisins or pineapple. | |
| 1/4 cup sugar | |

Preheat oven to 400°F (205C). Fill 24 muffin pans with muffin liners. Wipe muffin liners with vegetable oil. In large bowl, pour boiling water over 1 cup bran and let stand. Add 1/2 cup margarine to bran/boiling water mixture. Stir in buttermilk, eggs, white and brown sugars and remaining bran. In large bowl, sift together dry ingredients: all-purpose flour, baking soda, and salt. Add chopped dried fruit and stir. Combine with wet ingredients and stir only until dry ingredients are moist. Mixture should be lumpy. Spoon into prepared muffin cups. Sprinkle sugar on tops. Bake at 400°F (205C) for 20 to 25 minutes. Remove from pan and place on rack to cool. Makes 24 of the best bran muffins you've ever tasted!

Variation: Substitute 1 cup oat bran for wheat bran for an oat taste.

HOMEMADE CHILI POWDER

Add to your favorite Mexican recipe or use in ground meat for tacos.

3 ounces dried chilies (mild peppers such as Anaheim, or a combination of mild and hot peppers)

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 1 Tbsp. ground cumin | 2 tsp. salt |
| 1 tsp. ground allspice | 1 tsp. garlic powder |
| 1 tsp. onion powder | 1 tsp. ground oregano |
| 1/2 tsp. ground cloves | 1 tsp. ground coriander |

Peppers dried in a dehydrator retain their original color and flavor. They may either be dried whole or in halves, skin side down. Hotness and flavor will vary with the chilies used. Removing the seeds will decrease the hotness. Make sure that peppers are completely dry and stored in airtight containers. Remove and discard stems and seeds. Whirl pods in a blender until finely ground. Allow powder to settle. Add remaining ingredients and whirl briefly. Store in an airtight container. Makes 1/2 cup.

HERB MUSTARD

Crush your own dried herbs and add them to any commercially prepared or homemade mustard for an intriguing taste treat.

- 1 teaspoon dried herbs, such as Basil, Cilantro, Oregano, or Parsley. Finely crushed.
- 1/2 Cup mustard

Combine herb(s) of choice with mustard, mix well. Cover and store in refrigerator until ready to use.

FAVORITE HERB BLEND

Making culinary dried herb blends is almost as gratifying as growing the herbs themselves.

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1 Tbsp. dried Oregano | 1 Tbsp. dried Marjoram |
| 1 Tbsp. dried Basil | 2 tsp. dried Summer Savory |
| 1 tsp. dried Rosemary | 1 tsp. dried Sage |

In a glass jar, combine all the herbs together thoroughly. Close the jar with a tight-fitting lid. Use to flavor soups, stews, or vegetable dishes.

BOUQUET GARNI

Thank the French for the term “Bouquet Garni” meaning small bundle of herbs tied together with string (or contained in cheesecloth bag) that is added during cooking to flavor soups, stews or other savory dishes and then removed before serving.

2 Tbsp. dried Parsley 2 Bay Leaves
1 tsp. dried Rosemary 1 tsp. dried Thyme
1 tsp. dried Tarragon

Cut a piece of cheesecloth into a 4-inch square and place the dried herbs in the middle of it. Gather the corners and twist them closed. Tie with string, leave enough at the end to retrieve the bag from the cooking pot.

FRUIT HORS D’ OEUUVRES

Serve these savory Hors d’Oeuvres at your next party.

24 pieces halved dried fruit (apricots, peaches, pears, or prunes)
1/8 tsp. paprika 1/3 cup shredded Monterey Jack cheese
3 ounces cream cheese, softened 1/3 cup shredded sharp Cheddar cheese
3 Tbsp. plain yogurt or sour cream 1/4 cup chopped slivered almonds

Dried fruits should be pliable. If too hard, allow to stand in boiling water 5 minutes to soften. Drain. In small bowl, beat cream cheese until fluffy. Stir in sour cream, paprika, Monterey Jack and Cheddar cheese and chopped almonds. Spoon 1 teaspoon filling into pit cavity of each piece of dried fruit. Garnish with parsley. Makes 24 appetizers.

FRUIT CARAMEL CORN

1 cup butter or margarine
2 cups brown sugar
1/2 cup light corn syrup
6 cups popped popcorn
2 cups finely chopped dried fruit
(pineapple, apples, raisins, prunes, etc.)
1 tsp. salt
1/2 tsp. baking soda
1 tsp. vanilla

Melt butter or margarine in large heavy-bottom pot. Stir in brown sugar, syrup, and salt. Bring to a boil, stirring constantly. Boil 5 minutes without stirring. Remove from heat and stir in soda and vanilla. It foams. Pour over popped corn and mix well. Pour into a shallow 11" x 14" baking pan. Bake in a 250°F (129C) oven for 1 hour, stirring every 20 minutes. During last 5 minutes, stir in finely chopped dried fruit. Remove from oven, cool, and break apart. Makes 7 cups caramel corn.

HARVEST GRANOLA

Most often served as a breakfast food, it can also be a snack or an ingredient in desserts, cookies, or main dishes.

5 cups rolled oats 3/4 cup brown sugar, firmly packed
1/2 cup wheat germ 1/2 cup dried apple, chopped
1/2 cup honey 1/2 cup sesame seeds
1 cup raisins 1/2 cup date crystals
1 cup pecans or almonds, chopped 1/3 cup salad oil
1 tsp. vanilla 3/4 cup margarine, melted
1 tsp. cinnamon

Mix together very well so that all ingredients are distributed evenly. Adding dry ingredients to wet ingredients makes a crunchier granola. Spread onto a Fruit Roll sheet. Dry at 145°F until crunchy. Crumble and store in an airtight container.

ENERGY BARS

Grind Together:

1/3 cup carob chips 1 cup slivered almonds
4 cups dried fruit (pliable)(apple, raisin, date, pear, peach, apricot, pineapple)

Mix In:

3/4 cup unsweetened pineapple juice 1/2 tsp. almond extract
1/2 cup honey wheat germ 1 cup carob chips

Mix all ingredients thoroughly. More juice may be needed to allow mixture to stick together. Put onto Fruit Roll sheet. Dry for approximately 14 hours. Cut into small squares and place on unlined tray to finish drying. May be coated with melted chocolate, yogurt coating, or carob to make candy bars. Makes 24 squares.

CUP-OF-VEGETABLE SOUP

This soup cooks in your thermos and is ready to eat by lunch time.

1/3 cup dried vegetable flakes (any combo of tomatoes, peas, onions, broccoli, zucchini, celery, carrots)

1 Tbsp. bulgur wheat 1 Tbsp. small pasta, broken
1/4 tsp. dried parsley 1/4 tsp. dried sweet basil
pinch garlic powder pinch onion powder
salt and pepper to taste 2 cups boiling chicken or beef broth

Place the dried vegetables in a dry blender and whirl until the size of flakes. Measure 1/3 cup. Save remaining vegetables for another day. Place 1/3 cup flaked vegetables in a pint thermos. Add parsley, basil, garlic powder, onion powder, salt and pepper. Add bulgur wheat and pasta to thermos. Bring broth to a rolling boil and pour over dry ingredients. Quickly cover thermos and close securely. Yield: 2 cups.

FRUIT ROLLS

In a blender, mix all ingredients until pureed. Pour onto Nesco®/American Harvest® Fruit Roll sheets; dry at 135°F (58C) for 4 to 8 hours, or until leathery and pliable. Remove from sheets while warm. Let cool and roll in plastic wrap and store as directed

ORANGE JULIUS

Refreshing, just like the drink!

1-1/2 cups Applesauce
2 tsp. dried orange, ground

1 small Apple, peeled, cored and chopped
1-1/2 tsp. Vanilla

STRAWBERRY DAIQUIRI

A drop of Rum extract makes it taste like the real thing.

1 quart Strawberries, washed and cored
2 tsp. Honey
Drop of Rum extract, optional

1/2 Lime, peeled and quartered

PINA COLADA

More moist than other roll ups.

1 (20 oz.) can unsweetened pineapple chunks or rings
1 cup Coconut

SWEET TOMATO

Add to spaghetti sauce for a fresh tomato taste.

2 cups Cherry tomatoes
2 Tbsp. Honey

2 Lemon wedges, peeled

STRAWBERRY CREAM CHEESE

A popular fruit roll at parties.

1 quart Strawberries, washed and cored
1 (8 oz.) pkg. of Cream Cheese

1/2 cup slivered toasted almonds

PEANUT BUTTER AND 'NILA

From ages 2 to 82, it's the favorite.

1 (8 oz.) carton Banana or Vanilla yogurt
1/4 cup Peanuts

2 Bananas, cut into pieces
2 Tbsp. Honey

TROPICAL

Imagine a Hawaiian sunset while chewing on these!

6 ripe Bananas, peeled and cut into pieces
1 orange, peeled and quartered

PET TREATS

TURKEY & SWEET POTATO TREATS FOR DOGS

This recipe can be served at any time of the year but they make wonderful treats at Thanksgiving so you can include your dog in the festivities. They are also attractive treats and packaged with clear cellophane and a ribbon, will make great gifts for friends with dogs. Makes about 36 treats.

2 cups of turkey, cooked
1 cup sweet potato, cooked until soft
1- 1/2 cups oatmeal, dry, uncooked

1 cup water
1 Tbsp. molasses
3 dozen cranberries, fresh or frozen

Shred or chop the cooked turkey so that it's in small pieces. Put the turkey and water into the food processor or blender until a thick paste. There should be no meat chunks. Add the sweet potato and molasses to the meat and puree until a thick paste. Pour or spoon the mixture into a large bowl. Add the oatmeal and mix well.

The dough should not be too wet or runny; if it is, add a little more oatmeal. Spoon the dough onto the dehydrator rack by teaspoonful. Place a cranberry on top of each treat, pressing it in slightly so that the berry stays on the treat. Leave treats in the dehydrator for four to five hours or until thoroughly dry but not crispy.

Store in an airtight container in the refrigerator. Treats will be good for about three weeks. To give as a gift, place the treats (cranberry side up) on a decorative holiday paper plate. Wrap in clear or holiday colored cellophane and gather the cellophane at the top of the plate. Tie the gathered cellophane with a holiday colored ribbon. Variations: Use fresh or frozen blueberries instead of cranberries. Use cooked potatoes instead of sweet potatoes.

To give as a gift, place the treats (cranberry side up) on a decorative holiday paper plate. Wrap in clear or holiday colored cellophane and gather the cellophane at the top of the plate. Tie the gathered cellophane with a holiday colored ribbon. Variations: Use fresh or frozen blueberries instead of cranberries. Use cooked potatoes instead of sweet potatoes.

KEALY'S FAVORITE FOR DOGS

Kealy is a tiny Pomeranian with a fluffy, golden coat. Kealy really likes this recipe and when I have some in my training treats bag, she follows me around, sitting pretty in front of me, in hopes that I will give her more!

Makes about three dozen treats, depending upon the size of the treats you make.

2 cups chicken, cooked, chopped into small pieces or finely shredded
1/2 cup applesauce, unsweetened, no cinnamon
1/2 banana

1/2 cup spinach, fresh, finely chopped

Put all the ingredients in a blender or food processor and puree until a thick paste. Drop by teaspoonful onto dehydrator racks. (Smaller spoonfuls for small dogs and larger spoonfuls for bigger dogs) Treats will need 3 to 5 hours in the dehydrator depending upon the size of the treat. (The outside of the treat will be dry and the inside soft.) When done, let treats cool on the rack. Store in an airtight container. Treats should be refrigerated if not fed to the dog within several days. They will be fine in the refrigerator for a couple of weeks. Excess treats can be frozen. Two to three treats for a small dog; four to five for a larger dog. Variations: Any of

these substitutions will work just as well in this recipe and your dog will be just as enthusiastic about it. I grew the spinach, green beans, zucchini and summer squash in my garden so while making these treats, I just use what is ready to be picked. If you don't have a garden, check at your local farmer's market for what's fresh.

1. Substitute turkey for the chicken.
2. Substitute green beans, cooked, finely chopped, for the spinach.
3. Substitute grated fresh zucchini for the spinach.
4. Substitute grated fresh summer squash for the spinach.

TINY SHRIMP TREATS FOR CATS

This very simple recipe was a favorite with many of our taste test cats. Havoc, a huge, 13 year old Russian Blue, ate this with gusto and he's usually very picky! Makes as many treats as there are shrimp in the can; usually at least two dozen. 1 four ounce can small peeled shrimp. 1/3 cup catnip flowers, fresh. Open the can of shrimp and pour out the water the shrimp were packed in. Put the shrimp in a small bowl. Chop the catnip flowers into 1/4 inch pieces. Although some leaves are fine, discard any stems. Add the flowers to the shrimp and mix, taking care not to break up the shrimp. Some of the flowers will stick to the shrimp; others will not and that's fine. Put the shrimp and flowers onto the dehydrator rack. The shrimp and flowers should remain in the dehydrator for about two hours or until thoroughly dry. Remove shrimp and flowers from the rack and store in an airtight container in the refrigerator. One or two shrimp and a pinch of flowers makes a good treat for most cats. Variation: If you can't find any fresh catnip flowers, you can use dehydrated or dried catnip, just add it to the dehydrated shrimp as you serve your cat a treat

CRUNCHY SALMON CIRCLES FOR CATS

Many cats like crunchy foods; after all, they're used to hard kibble cat food. These treats combine the crunchiness they like with a strong salmon taste and smell. Makes 4 to 5 dozen treats, depending upon how thin you roll the dough.

- 1 six ounce can of salmon packed in water 1/3 cup water
2 cups oat bran flour

Put the salmon, including the water in the can, in the food processor or blender. Puree until a thick paste. If the mixture is too heavy, add a small amount of water, up to 1/3 cup. But only add as much water as needed to puree the fish. Spoon the paste into a bowl and add the flour, mixing well. The dough will become thick and stiff. If it isn't, because you needed to add more water, add a little bit more flour until you can form a ball with the dough. Place the ball of dough onto a floured bread board and roll out to about 1/4 inch thick. Using a round, inch across cookie cutter, cut out the dough circles and place them on the dehydrator rack. With a sharp, pointed knife, gently score each circle crosswise both directions so that when done, the cookie can be broken into four pieces. Leave in the dehydrator for 4 to 5 hours or until the dough circles are thoroughly dry, crispy and crunchy.

Store in an airtight container in the refrigerator; they will remain good for three weeks.

DRYING CRAFTS

You've all seen a flower so perfect in form, color, and texture that you wish you could keep it forever. With a dehydrator, it now can become a reality.

Drying Flowers

Preserve garden and natural favorites for attractive dried flower arrangements, Christmas and holiday decorations, party favors, place cards and corsages. Help your children dry specimens for their science class. Many lovely flowers, foliage, flowering grasses, seedheads, cones, and non-flowering plants may be dried simply by placing on drying trays and drying until no moisture is evident. This is wonderful for those of us who are too busy to experiment with other techniques, and also for the beginner who has not attempted preserving flowers before. Quite interesting arrangements can be made with these dried materials. Materials suitable for drying by this method are bracts, cultivated and wild grasses, seedheads, foliage, and everlasting flowers.

Using Desiccant

For flowers with petals, leaves, ferns, fungi, and some varieties of mosses, the best way to preserve them is to use a desiccant powder. A desiccant is a substance which absorbs moisture. It speeds the drying process, especially when used in a dehydrator, preserving the vibrant colors and delicate structure of the flower. The longer the drying process, the more colors will fade. Using a desiccant in your dehydrator will allow flowers to dry in a day instead of a week or two. There are several brands of flower desiccants available from craft stores. They may seem a little expensive, but can be reused indefinitely. Silica gel is the generic name and absorbs up to 50 percent of its own weight in moisture. Have perfect flowers, fresh and free of moisture. Yellows and blues maintain their color better than reds or whites.

- Remove stems from flowers and insert a short 20-gauge stub wire. (Add a longer stem when arranging later.)
- Place 1/2" desiccant in bottom of containers that are no higher than 3-1/4".
- Place flat-faced flower face-down, with petals resting easily on the sand. Rounded double flowers such as roses and daffodils should be dried with their heads upwards. Flowers which are trumpet or bell-shaped should be laid on their sides.
- Gently sprinkle desiccant between the flowers and into every petal and crevice, with about 1/2" desiccant covering top. Do not cover. When desiccant drying is done outside of the dehydrator, containers should be covered.
- Place containers on the dehydrator tray. Place lid on top of dryer and plug in dehydrator. Most flowers will be totally dry in 24 hours or less.
- To test for dryness, gently scrape back the desiccant and remove one flower. Hold the flower to your ear and give it a gentle tap. If it is dry, it will sound crisp and papery.
- Remove remaining flowers by carefully pouring off desiccant, letting it fall slowly through your fingers, catching each flower and carefully removing it by its stem. Stand preserved flowers in a block of flower foam until arranged.
- Store in airtight tins until ready to use. In humid climates, protect loose-petal flowers with a light application of finishing spray to prevent moisture absorption.

Dried Apple Wreath

Supplies:

- Mod Podge sealer (available in craft supply stores) brush
- 1500 mgs. vitamin C (dissolved in 1 gallon of water or lemon or pineapple juice.)
- 8 or more apples (depending on the size of wreath)
- hot glue gun & glue sticks
- styrofoam wreath
- grapevines
- straw
- cardboard
- ribbon
- thin wire
- baby's breath
- cinnamon sticks

Slice apples into 1/8 inch uniform slices. A meat slicer, apple slicer, or potato slicer results in even slices (do not core apples since the core forms an attractive star shape when dried). As you slice each apple, immediately place slices in a solution of pineapple or lemon juice and water (50/50 mix) or vitamin C and water solution. Soak apples 10 minutes, drain, and place on trays to dry. They will take 4 to 8 hours to dry. Remove apples when they are leather like with no pockets of moisture, but before they become crisp.

Secure a hanging device on the back of the styrofoam wreath form. Working a small area at a time from the outside in, squeeze a line of glue on the outside edge, place an apple slice, keep repeating, over-lapping the slices slightly for a more full look. Continue around the outer half of the wreath form, until the row is completed. Repeat process with the inside row, until there are 2 rows of apples side by side. When apples are glued in place, seal with Mod Podge on both sides of the wreath, one side at a time. Add a ribbon bow and any other decorative touches.

Dough Ornaments

This basic recipe is also called "Baker's Clay." Once mixed, it has a satiny texture, a delicious aroma and begs to be touched and shaped. Do not be surprised if everyone in the family gets involved in making ornaments!

4 cups flour 1 cup salt 1-1/2 cups water

Using a dough mixer or by hand, mix flour with salt in large mixer bowl. Add water until dough is a good consistency for kneading. If it is too dry, it will crack. If it's too wet, it will be sticky. Knead the dough by pressing and turning it with your hands until it becomes satiny smooth. It will take five to ten minutes or more, depending on the consistency of the dough and how smooth you want your finished objects to appear. Dough that is insufficiently kneaded is difficult to form and may fall apart during drying and baking. The dough dries out quickly so keep unused dough in a plastic bag. For smaller projects, mix only half a recipe. Dough is best when used in about four hours. It may be refrigerated, but results from refrigerated dough are unpredictable.

Creating Ornaments

Shape objects directly on pieces of aluminum foil. All dough parts must be joined with water which acts as a glue. If parts are not joined properly, the dough may separate during baking and split when cooled. Use water sparingly.

To attach thin pieces of dough, adhere them firmly by pushing a toothpick or paper clip through them in addition to moistening them with water. Large ornaments should be strengthened with wire. Dough has no strength and requires support for larger ornaments. If the dough connects in small pieces (head and neck, arms or legs), insert toothpicks or wires between parts to keep the portions from separating over time.

Make impressions on dough with a variety of instruments. Impressions hold up best with a stiffer dough. All kinds of instruments can be used to make impressions to give texture and design to ornaments. Push dough through a garlic press or grater to make hair and other decorative effects. Cake decorating tubes with large nozzles can be used for making designs. Add extra water to soften dough to a good consistency.

Add a hanging device to the top or back of an ornament, before baking and drying, if it is to be hung. Use Christmas ornament hooks, bent wire, circles from pop-top drink cans, or paper clips. Push hanging device into dough at top center, close to the back of the piece. Remember, the final dough shape is the shape which will be baked. If there are loose pieces or undesirable marks in the dough, they will exist in the finished product.

Precoloring Dough

Before baking, raw dough can be precolored by adding drops of food coloring, watercolors, inks, and fabric dyes. Powdered colors should be mixed with the flour and salt before adding water. Liquid shoe polish or leather dye can also be brushed on lightly during the first 15 minutes of baking.

Baking and Drying Dough

Dough should be baked for 2 hours at 300°F (150°C) in your oven. Then transfer to your dehydrator. Dry for an additional 4 to 12 hours until completely dry (until you become more experienced with drying dough-art in your Nesco®/American Harvest® dehydrator, it is wise to place a piece of dough, the same size as the largest /thickest piece of your ornament, to use as a test piece. To test for dryness, break apart the test piece. It is done when it is completely dry inside). Remove ornaments when totally dry and cool prior to applying paint.

Painting Dough

Acrylic paints are the most popular and easily applied. They are available in jars, spray cans, and tubes. They mix easily and dry quickly. If you are adding different colored layers over one another, use a coat of sealer between them to prevent them from running or smearing. When painting is complete, dry in your dehydrator for 1 to 2 hours until thoroughly dry.

Sealing

It is extremely important to seal salt dough ornaments to prevent moisture from reentering and causing mold and disintegration. There is a wide variety of final coatings which can be used, but they should be transparent and non-penetrating so surface of dough-art is strengthened with a hard protective coating. The best choice is a polyurethane varnish. Be sure to remove ornaments from dehydrator and place in a well ventilated area (preferably out-of-doors) before applying varnish. Carefully place objects (on aluminum foil making sure that no foil covers the center hole or outer ring vents) in dehydrator to dry.

CAUTION: Make sure your dehydrator is placed in a room with adequate ventilation or an open window. Place ornaments in dehydrator. Most varnishes will dry in an hour or so in dehydrator. Repeat varnishing process until a minimum of 4 complete coats (both sides of object) have been applied, allowing ornament to dry thoroughly between coats. Again, it is handy to use dehydrator for this process to speed drying time.

Potpourri

Pick flowers when they are about three-quarters open – when they are fully open, they lose fragrance. Gather about twice the amount you believe you'll need, since they shrink as they dry. Remove petals from flower heads and pull herb leaves from their stems. Spread in a single layer on a Clean-A-Screen® accessory and place in dehydrator.

Dry until brittle-dry, which may take from 2 to 12 hours, depending upon the plants, the amount, and the model of dehydrator you are using.

Store different flowers and herbs separately in covered jars until you're ready to mix. Keep in a cool place, out of direct sunlight. Experiment with different combinations, mixing small quantities and recording the results until you come up with a blend that you like.

To blend ingredients, measure and stir dried materials into a large bowl. When you have the right blend of color and fragrance, add fixative, spices, and oil. Age in a tightly sealed jar for 2 - 6 weeks, shaking occasionally to blend fragrances. Package in smaller decorative containers or bags for gifts or personal use.

Sweet & Spice Potpourri

For a perfect holiday gift, place one cup of this recipe in a lace bag tied with a colorful ribbon.

1 cup dried rose petals	1 Tbsp. whole cloves
1/4 cup dried lavender blossoms	1 stick cinnamon, crumbled
1/8 cup dried rosemary	1/3 tsp. ground cloves
1/8 cup dried chamomile	1/4 tsp. ground nutmeg
1/2 cup dried grated orange peel	2 drops rose oil
1 tsp. powdered orrisroot	1 drop orange oil
2 tsp. orange-spice tea	1 drop lavender oil
1 Tbsp. coriander seed	1/2 cup dried bachelor's button petals

In a large bowl, combine rose petals, lavender, rosemary, chamomile, and orange peel. Add orrisroot, tea, and spices. Add oils, sprinkling lightly over mixture. Mix in bachelor's button petals. Makes about 2 cups potpourri.

ACCESSORIES

To see our complete line of dehydrator accessories, please visit us at www.nesco.com.

FRUIT ROLL SHEET

Great for making Fruit Rolls for the kids. Exclusive "no spill" lip allows you to dry liquids and semi liquids. Dry up to 3 cups of pureed fruit on each sheet. Make fruit leather with no added sugar or preservatives. It's as easy as pouring applesauce on the Fruit Roll Sheet. Also great to dry soups and sauces.



CLEAN-A-SCREEN®

Clean-a-Screen's are reusable, plastic mesh inserts which are perfect for drying small items, such as spices and herbs or craft materials, that would normally fall through the spokes of the trays. Just place on top of trays. Flexible screens make drying sticky foods like bananas and pineapple easier to remove.

JERKY WORKS® KIT AND JERKY SPICE WORKS® KIT

Make great tasting jerky at home. Easy and Affordable. Many flavors available: Original, Sweet Hardwood, Cajun, Cracked Pepper & Garlic, Hot Stix, Pepperoni, Hot 'n' Spicy, and Teriyaki.



ADD-A-TRAY®

The 2-pack Add-A-Tray® Accessory Packs enable you to expand your dehydrator to its maximum capacity. With additional trays, you can take advantage of food savings during harvest time or dry your own garden fruits and vegetables as they ripen

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. Warranty does not cover commercial use.

Your new **NESCO®/American Harvest®** appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option. Must include proof of purchase or copy of original bill of sale when returning product for warranty service.

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

- For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.
- Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
- If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
- Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
- Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the original bill of sale.
- Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the **NESCO®/American Harvest®** appliance and ship prepaid to:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

- Ce produit est conçu pour usage domestique seulement -

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, on doit observer des mesures de sécurité de base en tout temps, dont les suivantes :

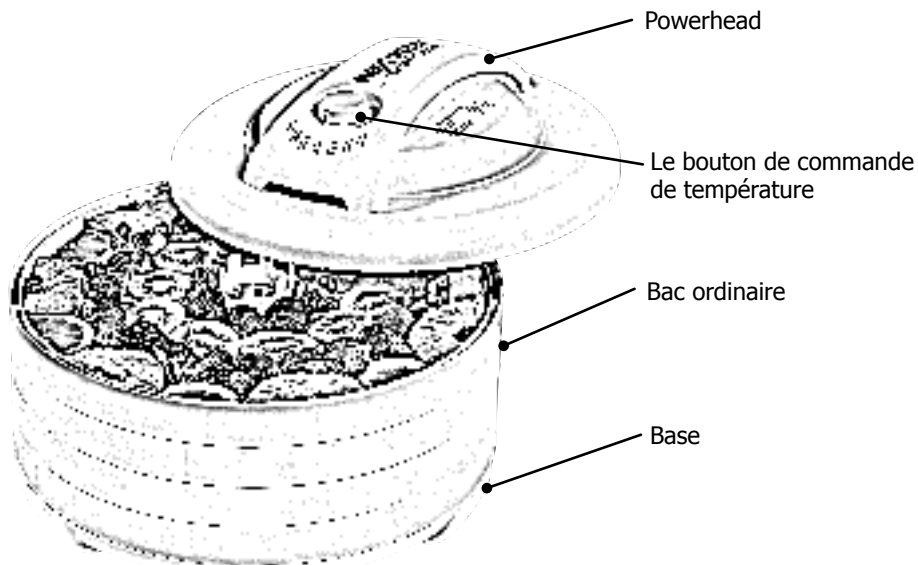
1. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
2. L'appareil est conçu pour usage domestique seulement. Il n'est pas destiné à des fins commerciales.
3. Aux fins de protection contre les chocs électriques, ne pas plonger l'appareil, y compris le cordon et la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'on utilise l'appareil près des enfants. L'utilisation de cet appareil par des enfants n'est pas recommandée.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter les pièces ainsi qu'avant le nettoyage.
6. Ne pas faire fonctionner d'appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui a subi une défaillance ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à la division des services de l'usine **NESCO®/American Harvest®** aux fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
7. Ne pas placer l'appareil dans un four chauffé, sur un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans les environs.
8. N'utiliser que les accessoires recommandés par le fabricant.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou pour un usage autre que celui prévu.
10. Ne pas laisser le cordon suspendu sur le bord d'une table ou en contact avec des surfaces chaudes.
11. Pour réduire les risques de blessures et de dommages à l'appareil à garder les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin des pièces en cours de fonctionnement
12. Placer l'appareil sur une surface plane et stable appui prête à l'emploi.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Fiche polarisée : Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

Directives relatives au cordon court: Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l'appareil. Le cordon long ne doit pas s'étendre d'un côté à l'autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher involontairement..

CARACTÉRISTIQUES



FONCTIONS

- **Powerhead unit** - Contient le moteur, le chauffage et les contrôles. Ne plongez pas l'appareil **DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES!** Essuyer avec propre, doux et humide torchon ou une éponge avec lumière solution de nettoyage
- **Temperature bouton de commande** - Tournez le bouton pour régler la température de séchage 95°F - 160°F (35C - 71C).
- **Bac Ordinaire** - Résistant, matériau sans BPA. Plus de ,25 m² zone de séchage.
- **Base** - Résistant, matériau sans BPA.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Étape 1 - Placer le support de base sur plat, sec et surface stable. Six pouces loin des murs et des autres appareils électroniques.
- Étape 2 - Préparer des aliments ou l'artisanat et la charge pour les bacs. Conserver les éléments du centre air trou et laissez de l'espace entre les éléments pour de meilleurs résultats.
- Étape 3 - Pile bacs chargés sur la base de bords de bacs correctement alignés. Place tête sur le haut plateau. Remarque : utilisez toujours un minimum de quatre bacs lors du fonctionnement.
- Étape 4 - Avec mains sèches, branchez le cordon d'alimentation à 120V, 15 A, 60 Hz prise électrique.
- Étape 5 - Régler la température de séchage en utilisant le bouton de commande de température. Reportez-vous aux soins/guide d'utilisation ou le diagramme sur l'appareil

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Plateaux

Les plateaux du déshydrateur sont faciles à nettoyer. Il suffit de les faire tremper dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux pendant quelques minutes. Une brosse douce délogera les particules alimentaires qui résistent au trempage. Ne nettoyez aucune pièce avec des tampons à récurer, des nettoyeurs abrasifs ou des ustensiles tranchants car cela pourrait endommager la surface des plateaux. Vous pouvez mettre les plateaux dans le panier supérieur du lave-vaisselle si vous les retirez avant le cycle de séchage.

ATTENTION: Enlevez les plateaux avant le début du cycle de séchage du lave-vaisselle.

Bloc moteur

Utilisez un chiffon doux ou une serviette humide pour retirer les résidus d'aliments secs du bloc moteur. Évitez tout contact des pièces électriques avec de l'eau ou tout autre liquide. **ATTENTION: N'IMMERGEZ PAS LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE!** Ne retirez AUCUNE pièce du bloc moteur!

ATTENTION : Assurez-vous que le bloc moteur soit débranché avant de le nettoyer.

PRÉCAUTION

- Quand vous séchez les liquides, sauces ou purées, utilisez une feuille de rouleau aux fruits, disponible auprès de NESCO®/American Harvest®.
- Lavez-vous bien les mains avant de manipuler les aliments.
- Nettoyez tous les ustensiles et les contenants à l'aide d'une solution douce de détergent, de javellisant et d'eau avant de les utiliser.
- Assurez-vous que les comptoirs et les planches à découper soient bien nettoyés de la manière décrite ci-dessus avant l'utilisation. Les planches à découper en bois ou en plastique doivent être désinfectées à fond.
- Conservez les aliments au réfrigérateur avant de les préparer au séchage. Conservez les aliments séchés au réfrigérateur ou au congélateur.
- Après avoir ouvert les contenants scellés de nourriture séchée, consommez les aliments dès que possible.
- Conservez les portions de nourriture séchée non utilisées dans des contenants hermétiques au réfrigérateur afin d'en maintenir la fraîcheur et la qualité.
- Ne vaporisez pas d'huile végétale directement sur la surface des plateaux.
- Ne déshydratez pas des aliments qui ont été préparés avec de l'alcool ou qui ont mariné dans l'alcool.
- Les plateaux sont conçus pour être utilisés exclusivement avec le déshydrateur d'aliments NESCO®/American Harvest®. N'utilisez pas les plateaux dans un four conventionnel ni dans un autre appareil ménager.

Service

- Si vous avez des problèmes avec votre déshydrateur, veuillez appeler le service satisfaction client à NESCO®/American Harvest® au 1-800-288-4545

DIRECTIVIVES GÉNÉRALES DE SÉCHAGE

Certains types de fruits et légumes, l'humidité ambiante et même les méthodes de manipulation des aliments peuvent influencer sur le temps de séchage et la qualité du produit séché.

- Essayez différentes températures de séchage, différentes épaisseurs de fruits et légumes, séchez avec prétraitement et sans prétraitement et essayez différentes méthodes de réhydratation. Vous déterminerez ce qui fonctionne le mieux selon vos préférences et vos besoins particuliers.
- Pour conserver les éléments nutritifs et obtenir un produit de qualité, il est nécessaire de procéder rapidement lorsque vous préparez les aliments pour le séchage. Une fois dans le déshydrateur, ils doivent sécher en continu selon les températures et les temps recommandés. N'éteignez pas le déshydrateur et ne laissez pas les aliments partiellement séchés sur les plateaux. Ils pourraient se gâter ou développer un mauvais goût.
- Étalez les aliments uniformément et faites-les sécher en couches simples. Si les tranches se chevauchent, les parties se chevauchant prendront deux fois plus de temps pour sécher.
- N'ajoutez pas de fruits ou légumes frais à un groupe d'aliments partiellement séchés. Cela ralentira le processus de séchage des deux lots. Il est cependant possible de combiner des aliments partiellement séchés sur un même plateau.
- Bien des gens possèdent plus d'un déshydrateur NESCO®/American Harvest®. Si vous en avez deux, il est facile de combiner le contenu de deux déshydrateurs après quelques heures et de commencer à sécher un autre lot dans le deuxième déshydrateur en se servant des plateaux qui restent.

Choix des aliments à sécher

- Choisissez des fruits et légumes de bonne qualité et les plus mûrs possibles.
- Lavez-les soigneusement pour en retirer les saletés, la poussière et les insectes.
- Coupez les parties abîmées.

Chargement des Plateaux

- Étalez les aliments uniformément sur les plateaux. Les aliments ne doivent pas se chevaucher pour ne pas ralentir le temps de séchage.
- Au fur et à mesure que chaque plateau est rempli, mettez-le sur le déshydrateur pour commencer le séchage..

Temps de séchage

- En raison de la conception unique du système Converga-Flow breveté du déshydrateur NESCO®/American Harvest®, vous serez surpris de la rapidité à laquelle la plupart des aliments sèchent.
- Le temps de séchage peut aussi varier considérablement d'une région à une autre et d'un jour à l'autre selon les conditions climatiques. Prendre des notes peut vous aider à prévoir le temps de séchage d'aliments précis.

Température de séchage

- Les fruits, les rouleaux aux fruits et les légumes doivent être séchés entre 130°F et 140°F (55C to 60C). Cette température permet de minimiser la perte des vitamines A et C sensibles à la chaleur.

- Tous les aliments suent quand ils commencent à sécher, vous pouvez donc régler la température à plus de 140°F (60C) pendant les deux premières heures de séchage. La température réelle des aliments restera de 15°F à 20°F (6C à 8C) inférieure à la température ambiante pendant les deux premières heures de séchage.
- La viande et le poisson doivent être séchés à la température la plus élevée du déshydrateur. Cette température permet de minimiser les bactéries et autres micro-organismes contaminants, communs à la viande et au poisson pendant les premières étapes du séchage.
- Les noix et les graines sont riches en huile. Si vous les séchez à des températures élevées, elles auront tendance à devenir rances et à développer un mauvais goût. La meilleure température est de 95°F to 105°F (35C to 41C).
- Les fines herbes et les épices ont plus de goût quand elles commencent à s'ouvrir. Elles doivent être cueillies très fraîches avant de fleurir. Comme les huiles aromatiques sont très sensibles, la température de séchage doit être de 95°F à 105°F (35C à 41C). Faites attention à ne pas surcharger les plateaux pour ne pas prolonger le temps de séchage..
- Les fleurs, les herbes et les épices séchées utilisées pour le pot-pourri doivent être séchées à une température allant de 95°F à 105°F (35C à 41C) pour conserver leur arôme et leur couleur.

Emballage

- Certains morceaux sèchent plus rapidement que d'autres. Les aliments séchés doivent être retirés et mis dans un contenant hermétique. Laissez le reste des morceaux dans le déshydrateur jusqu'à ce qu'ils soient assez secs.
- Emballez rapidement les aliments séchés afin d'empêcher la contamination et éviter que la nourriture devienne collante ou ne se réhydrate à cause de l'humidité. Conservez les aliments séchés dans des contenants hermétiques et à l'épreuve de l'humidité.
- Les emballeuses sous vide de cuisine sont idéales pour emballer les aliments séchés. Elles permettent de conserver les aliments séchés trois à quatre fois plus longtemps.
- Étant donné que la plupart des matériaux d'emballage sont transparents, conservez les aliments séchés dans un contenant en plastique ou en métal qui empêche la lumière de pénétrer. Ne conservez pas les légumes et les fruits ensemble dans le même contenant car la saveur et l'humidité pourraient se transférer.
- Il est préférable de retirer les rouleaux aux fruits du déshydrateur pendant qu'ils sont encore chauds, de les enrouler dans une pellicule en plastique puis de les conserver dans des contenants hermétiques et à l'épreuve de l'humidité.
- Les oignons et les tomates absorbent facilement l'humidité de l'air et devraient être emballés immédiatement après avoir été retirés du déshydrateur.

Test de Séchage

- Il faut bien surveiller la nourriture vers la fin du processus de séchage pour empêcher qu'elle ne sèche trop. Les aliments trop secs perdent une part de leur texture, de leur nutrition et de leur goût. Pour vérifier si l'aliment est assez sec, retirez un morceau, laissez-le refroidir et déterminez le degré de sécheresse en le touchant du doigt.
- Les fruits doivent être flexibles et coriaces sans poches d'humidité. Déchirez un morceau en deux, pincez et vérifiez la présence de gouttelettes au point de déchirure. S'il n'y en a pas, le fruit est assez sec pour une conservation à long terme.
- La viande séchée doit être dure sans être cassante.
- Le poisson sec doit être dur sans être cassant. Si le poisson possède une teneur élevée en matières grasses, et donc en huile, il peut avoir l'air humide.
- Les légumes doivent être durs ou croquants.
- Si les aliments ne sont pas suffisamment séchés ou s'ils sont exposés à l'humidité en raison d'un emballage inadéquat, ils pourraient se détériorer et perdre une part de leurs éléments nutritifs et même moisir pendant la conservation.

Conservation

- Les aliments séchés doivent être conservés dans un endroit frais, sec et aussi sombre que possible. Plus l'endroit est sombre et frais, plus les aliments déshydratés conserveront longtemps leur qualité et leurs éléments nutritifs.
- La température de conservation idéale pour les aliments déshydratés est de 60°F (15C) jusque sous le point de congélation.
- Le réfrigérateur ou le congélateur est l'endroit idéal pour les conserver, surtout lorsqu'il s'agit d'aliments à faible teneur en acide tels que les viandes, le poisson et les légumes.

SÉCHAGE DES FRUITS

Les fruits sont idéaux à sécher en raison de leur forte concentration en sucre naturel. Ils possèdent une teneur élevée en acide (et sont donc moins sensibles à la détérioration et aux micro-organismes) et ils sont délicieux! Vous pouvez acheter les fruits de saison en vrac dans des vergers ou des fermes à des prix nettement moins chers que ceux des supermarchés.

Choix des fruits

Les fruits cueillis quand ils sont mûrs possèdent la plus forte concentration en sucre naturel et en éléments nutritifs. Pour obtenir un produit de la meilleure qualité, choisissez seulement des fruits frais, mûrs et non abîmés.

Préparation

Lavez bien les fruits et retirez toutes les imperfections. Retirez la peau (si désiré), la queue et les graines. Coupez-les en deux ou en tranches de 1/4" à 1/2" (un robot culinaire ou une trancheuse permettra de couper rapidement des tranches uniformes et les fruits prendront ainsi le même taux de séchage). Certains fruits, comme les figues, les pruneaux, les raisins, les bleuets, les canneberges, etc., sont enrobés d'une cire naturelle protectrice. Si vous désirez sécher ces fruits entiers, trempez-les dans de l'eau bouillante pendant 1 à 2 minutes (en fonction de l'épaisseur et de la dureté de la peau) pour accélérer la déshydratation. Ceci rend la peau plus poreuse en enlevant l'enrobage de cire naturelle et accélère donc le processus de séchage.

Ce processus s'appelle « le fendillement ». Des petites lignes apparaissent sur la peau du fruit laissant l'humidité s'échapper. Parfois, ces lignes sont si fines qu'on ne peut pas les voir. Vous pouvez couper en deux de nombreux fruits et retirer leur noyau pour les sécher. Si vous les séchez avec la peau, déposez-les côté peau sur le plateau pour empêcher le fruit et la pulpe de couler à travers les plateaux. Vérifiez fréquemment les fruits vers la fin du processus de séchage et retirez les morceaux qui deviennent secs. C'est à vous de décider si vous voulez éplucher les fruits ou pas. (Si les fruits ont été paraffinés artificiellement, il faut les éplucher pour enlever la paraffine). La peau contient des éléments nutritifs mais elle a tendance à devenir très dure une fois sèche et les fruits avec la peau prennent plus de temps à sécher. Essayez les fruits avec et sans peau et faites votre choix. Au besoin, pré-traitez les fruits et mettez-les à sécher dans le déshydrateur à 135°F (57C).

Pré-traitement

Le pré-traitement réduit l'oxydation et vous offre un produit de qualité supérieure, de meilleur goût et avec plus de vitamines. Les pommes, poires, pêches et abricots sont meilleurs lorsqu'ils sont pré-traités. Ils sont plus appétissants, ont une durée de conservation plus longue et sont plus nutritifs. Placez les fruits qui ont tendance à brunir dans une solution de préservation d'acide ascorbique afin de réduire le brunissement pendant la préparation. Ne laissez pas les fruits coupés dans une solution de préservation pendant plus d'une heure. Il existe différentes méthodes de pré-traitement : vous pouvez faire tremper les fruits dans un jus de fruit ou un mélange d'acide ascorbique. Vous pouvez aussi utiliser le blanchiment au sirop, la vapeur, la sulfatation. Les résultats de ces méthodes varient également. Essayez ces méthodes et choisissez celle que vous aimez le plus.

Pré-traitement naturel:

Les jus de fruits contenant de l'acide ascorbique peuvent être utilisés comme pré-traitement naturel pour diminuer le brunissement. Même si les fruits perdront un peu de leurs couleurs, le jus d'ananas, d'orange, de citron ou de citron vert conviennent aussi. Les mélanges d'acide ascorbique du supermarché peuvent être aussi utilisés. Il vous suffit de suivre les instructions sur l'emballage. Tranchez les fruits directement dans le jus ou le mélange d'acide ascorbique. Laissez-les tremper 5 minutes avant de les placer sur les plateaux. Vous pouvez aussi tremper les fruits dans du miel ou un mélange de miel et de jus.

SÉCHAGE DES ROULEAUX AUX FRUITS

Les rouleaux aux fruits constituent une collation populaire des jeunes et des moins jeunes. Ces tablettes de fruits sont faites de fruits frais réduits en purée et cette purée est ensuite séchée et roulée en bouchées. Les rouleaux aux fruits sont faciles à faire et coûtent moins chers que ceux du supermarché.

Choix des fruits

Presque n'importe quel fruit peut faire un excellent rouleau. La plupart des fruits peuvent également être combinés à d'autres. Certains fruits, comme les pommes, sont riches en pectine et en fibre et ont une excellente texture une fois secs. Les combinaisons sont illimitées. Il suffit de faire preuve d'imagination

Utilisez des fruits frais en saison. Vous pouvez également utiliser des fruits un peu trop mûrs, des fruits de forme irrégulière ou des fruits légèrement abîmés qui ne conviendraient pas à la mise en conserve ou au séchage. Certains fruits, tels que les agrumes, devraient être combinés à d'autres fruits, car ils comportent beaucoup de liquide et peu de pulpe. Si un fruit s'avère trop liquide, vous pouvez y ajouter de la compote de pommes, une pomme ou un autre fruit similaire, ce qui permettra de l'épaissir.

Quand vous n'avez pas de fruits frais à votre disposition, les fruits en conserve (sucrés ou non sucrés) font très bien l'affaire. Égouttez le liquide et versez les fruits dans le mélangeur. Vous pouvez utiliser de la compote de pommes vendue dans le commerce pour faire d'excellents rouleaux aux fruits. Les fruits congelés conviennent également, mais ils ont tendance à être un peu plus liquides. Décongelez-les et suivez les instructions des fruits frais.

Préparation

Lavez les fruits et coupez toute partie abîmée ou gâtée. Réduisez les fruits en purée dans le mélangeur jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Vous pouvez ajouter un peu de jus ou d'eau pour aider au processus de mélange. En principe, il n'est pas nécessaire de sucrer les fruits. Cependant, si les fruits ne sont pas assez mûrs ou s'ils sont particulièrement acides, vous pouvez ajouter du sirop de maïs léger ou du miel. Ajoutez 1 cuiller à thé ou plus d'édulcorant pour chaque quart de purée, à votre goût. (Le sucre ajouté aux rouleaux aux fruits a tendance à devenir cassant pendant la conservation).

Séchage

Placez une feuille de rouleau aux fruits sur le plateau du déshydrateur et enduisez-la légèrement d'huile végétale pour l'empêcher de coller. La purée doit être de 1/4" à 3/8" d'épaisseur et répandue uniformément. Faites sécher à 130°F – 140°F (55C – 60C) jusqu'à ce que la purée ait l'air dur mais flexible, de 4 à 8 heures.

Conservation

Retirez le rouleau aux fruits lorsqu'il est encore chaud, roulez-le, coupez-le en plus petits morceaux (si désiré) et emballez-les dans une pellicule en plastique. Les morceaux emballés individuellement doivent être conservés dans des contenants plus grands et à l'épreuve de l'humidité.

GUIDE DE SÉCHAGE DES FRUITS

Les fruits ne prennent pas tous le même temps à sécher. Le temps de séchage varie selon la quantité des fruits, l'épaisseur des tranches et leur teneur en humidité. Les directives ci-dessous sont générales. Pour des temps de séchage plus précis, notez les temps de séchage au fur et à mesure en guide de référence ultérieure

Fruits	Préparation	Temps moyen de séchage	Utilisations
Abricots	Coupez en deux, dénoyotez et coupez en quatre. Pré-traitez	8-16 heures	Desserts, muesli, plats à la viande, tartes et sauces
Agrumes	Épluchez, si désiré. Coupez en tranches de 9.5mm	8-16 heures	Aromatisants lorsqu'ils sont réduits en poudre
Ananas	Épluchez, évidez et coupez en tranches de 9.5mm à 12.5mm	6-12 heures	Collations, produits de boulangerie, granola au four
Bananes	Épluchez, coupez en tranches de 9.5mm ou coupez en longueur	6-12 heures	Collations, nourriture pour bébés, granola, biscuits et pain aux bananes
Bleuets	Lavez et enlevez la queue. Trempez dans l'eau bouillante pour craquer la peau	6-12 heures	Pains, produits de boulangerie, collations, crème glacée, yaourts
Canneberges	Lavez et enlevez la queue. Trempez dans l'eau bouillante pour craquer la peau	10-18 heures	Pains, produits de boulangerie, collations, crème glacée, yaourts
Cerises	Lavez, enlevez la queue et le noyau	18-26 heures	Pains, produits de boulangerie, collations, crème glacée, yaourts
Figues	Enlevez la queue et coupez en deux	8-15 heures	Garnitures, gâteaux, crèmes-desserts, pains et biscuits
Fraises	Coupez en deux ou en tranches	6-12 heures	Collations, céréales, produits de boulangerie
Fruits en conserve	Égouttez bien. Si les fruits sont petits, placez-les sur un tamis	6-12 heures	Collations, pains, granola
Kiwis	Épluchez, coupez en tranches de 9.5mm à 12.5mm	5-12 heures	Collations

Fruits	Préparation	Temps moyen de séchage	Utilisations
Mangues	Épluchez, coupez en tranches de 9.5mm à partir du noyau	6-16 heures	Collations, céréales et produits de boulangerie
Melons	Retirez la peau et les graines. Coupez en tranches de 12.5mm	8-20 heures	Collations
Nectarines	Coupez en quatre ou en tranches de 9.5mm à 12.5mm. Pré-traitez	6-16 heures	Collations, desserts et produits de boulangerie
Melons	Retirez la peau et les graines. Coupez en tranches de 12.5mm	8-20 heures	Collations
Nectarines	Coupez en quatre ou en tranches de 9.5mm à 25.4mm. Pré-traitez	6-16 heures	Collations, desserts et produits de boulangerie
Noix de coco	Retirez la coque foncée externe, coupez en tranche de 9.5mm	3-8 heures	Gâteaux, biscuits, desserts et granola
Oranges, citrons, citrons verts	Coupez en tranches de 6.3mm	2-12 heures	Artisanat, collations, pâtisserie
Pêches	Épluchez si désiré. Coupez en deux ou en quatre. Pré-traitez	6-16 heures	Collations, pains, pavés, biscuits et granola
Poires	Épluchez, évidez et coupez en tranches de 9.5mm. Pré-traitez	6-12 heures	Collations, pains, biscuits, beignets et granola
Pommes	Épluchez, évidez et coupez en tranches de 9.5mm. Pré-traitez	4-10 heures	Compote, tartes, pavés, anneaux, collations, pains et biscuits
Prunes et pruneaux	Coupez en deux ou en quatre et retirez le noyau	8-16 heures	Collations, biscuits, muffins, pains et granola
Raisins	Laissez-les entiers et enlevez les pédoncules (si blanchis)	10-36 heures 6-10 heures	Produits de boulangerie, céréales et collations
Rhubarbe	Coupez en tranches de 25mm dans le sens de la longueur. Cuisez-les à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient légèrement tendres	6-14 heures	Tartes, tartelettes et autres desserts

SÉCHAGE DES LÉGUMES

Certains légumes sont délicieux quand ils sont séchés. D'autres perdent leur attrait et sont meilleurs congelés ou frais. Certains légumes sont bien meilleurs congelés que séchés, si vous devez les conserver. Les légumes ont une faible teneur en acide et en sucre ce qui les rend sensible à la détérioration et ils ont tendance à se conserver moins longtemps que les fruits séchés. L'emballage et des conditions de conservation idéales sont des éléments essentiels pour obtenir des légumes séchés qui sont aussi délicieux en décembre qu'en été, au moment où ils ont été cueillis!

Choix des légumes

Choisissez des légumes frais, croquants pour obtenir un produit déshydraté de qualité. Tout comme pour les fruits, choisissez des légumes mûrs et séchez-les dès que possible pour minimiser les pertes.

Préparation

Lavez bien les légumes et retirez les parties abîmées. Épluchez, parez, évidez et/ou coupez les légumes en tranches.

Blanchiment

La plupart des légumes doivent être blanchis à la vapeur ou au four à microondes pour ralentir l'action enzymatique qui se poursuivra pendant le séchage et la conservation.

Remarque : Le blanchiment amollit la structure cellulaire, permettant ainsi à l'humidité de s'échapper plus facilement et aux légumes de se réhydrater plus rapidement. Il n'est pas nécessaire de blanchir les oignons, l'ail, les poivrons et les champignons. Les fines herbes ne doivent pas être blanchies. Le blanchiment à l'eau n'est pas recommandé en raison de la perte des vitamines et des minéraux solubles dans l'eau.

Blanchiment à la vapeur

Utilisez un cuiseur à vapeur commercial ou une casserole avec un couvercle qui ferme bien et un panier cuit-vapeur. Portez environ 1 pouce d'eau à ébullition et ajoutez les légumes coupés en tranches. Couvrez. Faites cuire les légumes à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds mais sans être cuits. Il faut compter environ 1/3 du temps requis pour cuire les légumes. Les légumes doivent rester croquants. Égouttez les légumes dans le panier cuit-vapeur et placez-les immédiatement sur les plateaux de séchage.

Blanchiment au four à micro-ondes

Un four à micro-ondes est idéal pour blanchir les légumes. Préparez-les de la même manière que pour le blanchiment à la vapeur. Placez les légumes dans un plat allant au four à micro-ondes, couvrez et cuisez à haute intensité pendant la moitié du temps requis pour cuire complètement le légume frais. Selon l'âge et le modèle du four à micro-ondes, il vous faudra peut-être arrêter à mi-cuisson et remuer les légumes pour obtenir un blanchiment uniforme.

Séchage

Mettez les légumes blanchis sur les plateaux de séchage et assurez-vous que l'air circule librement entre les morceaux. Pour les légumes tels que le maïs ou les pois qui ont tendance à s'agglutiner, remuez de temps en temps pour que l'air atteigne tous les morceaux. Les légumes sont séchés jusqu'à ce qu'ils soient croquants, durs ou cassants. Emballez-les immédiatement après le séchage pour éviter qu'ils n'absorbent l'humidité de l'air. Généralement, la température de séchage des légumes est de 130°F à 145°F (55C to 63C).

GUIDE DE SÉCHAGE DES LÉGUMES

Les légumes également ne prennent pas tous le même temps à sécher. Le blanchiment réduit le temps de séchage, mais il ne faut pas blanchir tous les légumes. Le temps de séchage varie, et les directives ci-dessous sont générales et peuvent varier. Pour des temps de séchage plus précis, notez les temps de séchage au fur et à mesure en guise de référence ultérieure.

Aliments	Préparation	Temps moyen de séchage	Utilisations
Ail	Séparez et épluchez les gousses	6-12 heures	Poudre pour assaisonnement
Artichauts	Coupez les coeurs en lamelles de 3.2mm. Blanchissez	6-12 heures	Marinez ou trempez dans une pâte à frire et faites frire
Asperges	Lavez et coupez en morceaux de 25mm. Blanchissez	3-10 heures	Réhydratez, servez dans une sauce à la crème
Aubergines	Épluchez, coupez en tranches de 6.3mm. Blanchissez	4-14 heures.	Sauces à la crème, plats en casserole, trempez dans une pâte à frire et faites frire
Betteraves	Cuisez à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Refroidissez et épluchez. Coupez en morceaux de 12.5mm	3-10 heures	Soupes et ragoûts
Carottes	Épluchez, coupez les extrémités et coupez en tranches de 3/8" ou râpez. Blanchissez	6-12 heures	Salades, soupes, ragoûts, et gâteau aux carottes
Céleri	Lavez et coupez les branches de céleri en tranches de 3.2mm. Blanchissez dans une solution de 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude pour 1 tasse d'eau	3-10 heures	Soupes, ragoûts, poudre pour sel de céleri (ajoutez des parties égales de céleri et de sel)
Champignons*	Nettoyez avec une brosse souple. Ne lavez pas	4-10 heures	Réhydratez pour les soupes, plats à la viande, omelettes ou fritures
Chou-fleur	Lavez, coupez en portions individuelles. Blanchissez	6-14 heures	Soupes et ragoûts

* Faites sécher à 95°(35C)F de 2 à 3 heures, puis augmentez la température à 125°F (52C) pour le temps de séchage restant

Aliments	Préparation	Temps moyen de séchage	Utilisations
Courgettes ou courges	Lavez, coupez les extrémités et coupez en tranches de 3.2mm ou râpez. Cuisez-les à la vapeur si vous prévoyez de les réhydrater	5-10 heures	Pains, croustilles avec trempette, soupes et plats en casserole. (Durée de conservation d'une semaine)
Haricots verts et haricots beurre.	Coupez les extrémités, coupez en morceaux de 25mm	6-12 heures	Ragoûts, soupes et plats en casserole
Maïs	Épluchez, retirez les soies et blanchissez. Séparez les grains de l'épi	6-12 heures	Beignets, soupes, ragoûts et moulez en semoule de maïs
Oignons	Retirez la peau, coupez les extrémités et coupez en tranches de 3.2mm	6-12 heures	Soupes, ragoûts et sauces. Poudre pour sel assaisonné.
Pois	Écossez, lavez et blanchissez	5-14 heures	Soupes, ragoûts et macédoines de légumes
Poivrons	Retirez la queue et les graines. Coupez en morceaux de 6.3mm	5-12 heures	Soupes, ragoûts, pizza, plats de viande et assaisonnement
Poivrons (épicés)	Lavez et coupez en tranches ou coupez en deux. Retirez les graines si vous désirez obtenir un poivron plus doux	3-20 heures	Soupes, ragoûts, pizza et assaisonnement
Pommes de terre**	Utilisez des pommes de terre blanches. Épluchez et coupez en tranches de 3.2mm. Blanchissez. Rincez et séchez	6-12 heures	Ragoûts, soupes et plats en casserole
Tomates	Lavez et coupez en tranches de 3/8" ou trempez dans l'eau bouillante pour décoller la peau. Coupez en deux ou en quatre	6-12 heures	Soupes et ragoûts. Réduisez en poudre au mélangeur et ajoutez de l'eau pour obtenir une purée ou une sauce**

* Blanchissez pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Si elles ne sont pas assez cuites à la vapeur, elles noirciront pendant le séchage et la conservation.

** Pour obtenir des informations sur la réhydratation de la tomate en poudre et ses utilisations.

SÉCHAGE DE LA VIANDE

La viande séchée est une collation populaire pour l'école, le lunch, les randonnées et bien plus encore! La viande maigre et crue est assaisonnée dans un mélange de sels, puis séchée sans cuisson. Le produit fini constitue un bon exercice de mastication, il est riche en protéines et délicieux! La viande séchée est une savoureuse base de bouillon pour les soupes et les ragoûts.

Viande Séchée

La viande séchée préparée à la maison coûte bien moins cher que les tranches ou bâtons vendus dans les supermarchés ou les dépanneurs. Pour la plupart des viandes maigres, 3 livres de viande fraîche donneront 1 livre de viande séchée.

Séchage de la Viande

Vous pouvez faire de la viande séchée à partir de différentes viandes de gibier sauvage, de poisson et de volaille. Utilisez des filets de poisson et des poitrines de poulet. Quand vous achetez la viande pour la sécher, choisissez une viande maigre peu persillée (peu de gras), car le gras se conserve mal et a tendance à devenir rance. Il convient de choisir une coupe maigre de bifteck de filet anc ou de ronde.

À l'aide du nécessaire Jerky Works NESCO®/American Harvest®, vous pouvez faire de la viande séchée délicieuse à partir de viande hachée. Utilisez de la viande hachée ou de la viande hachée maigre (ou très maigre). Assaisonnez avec un mélange à assaisonnement de NESCO®/American Harvest®.

Si vous faites sécher de la viande de porc, de poulet ou de dindon, utilisez de la viande précuite et transformée. Assurez-vous de la sécher à la température la plus élevée. Après avoir séché la viande, faites-la chauffer dans le four à une température minimale de 160°F (71C) pendant au moins 30 minutes afin d'éviter le risque de salmonelle. Quand vous faites sécher de la viande de gibier, congelez la viande pendant au moins 60 jours à 0°F (-18C) avant de la sécher afin d'éviter le risque de maladie que pourrait poser l'animal. Décongelez ensuite la viande, ajoutez les assaisonnements et façonnez des bandes ou des bâtons. Placez-les sur les plateaux et faites-les sécher.

Préparation

À l'aide d'un couteau tranchant, retirez le gras, le cartilage, les membranes et les tissus connexes. Coupez en bandes de 1/4" à 3/8" d'épaisseur et de 5" à 6" de long. La viande est plus facile à trancher si elle est partiellement congelée. Coupez des tranches de viande d'une épaisseur uniforme pour qu'elles sèchent pendant le même temps. Tranchez la viande en travers du grain pour que le bâton de viande soit plus facile à rompre et à mâcher.

Faites mariner la viande coupée au réfrigérateur, de 4 à 8 heures, dans une marinade achetée ou faite maison avant de la faire sécher. Vous pouvez également utiliser les assaisonnements de NESCO®/American Harvest® pour la marinade en mélangeant un sachet de saumure, un sachet d'épices/d'assaisonnement et 1/4 à 1/2 tasse d'eau par livre de viande. La marinade donne du goût et attendrit la viande. Plus la viande marine, plus elle aura de saveur. Si vous vous servez de votre propre recette, assurez-vous d'utiliser une combinaison d'épices de saumurage avec du sel, nitrite de sodium, pour empêcher la croissance des bactéries pendant le stade initial du séchage. Vous pouvez obtenir les sachets de saumure en appelant notre service satisfaction client au 1-800-288-4545.

Si vous désirez faire sécher de la viande hachée, choisissez une viande maigre de 85% à 90%. Le boeuf, la venaison, le bison et le dindon sont les choix les plus populaires. La viande hachée séchée est plus facile à faire, elle sèche plus rapidement, elle coûte moins chère et elle est plus tendre que les tranches de viande séchée. Ajoutez un sachet de mélange à assaisonnement et un sachet de saumure par livre de viande hachée. Mélangez bien et façonnez les bandes à l'aide du nécessaire Jerky Works® ou d'une presse à biscuits. Placez les bandes sur les plateaux et faites-les sécher.

MARINADE POUR BOEUF SÉCHÉ

Remarque: Utilisez cette recette pour le boeuf, la venaison et les autres viandes de gibiers.

- 1 Lb. de viande en tranches
- 4 c. à soupe de sauce de soja
- 4 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1 c. à soupe de sauce tomate
- 1 c. à soupe de gingembre frais râpé (facultatif)
- 1/4 c. à thé de poivre noir (Piment de Cayenne pour une viande séchée plus épicée)
- 1 c. à soupe de poudre de cari (facultatif)
- 2 gousses d'ail

- 1 sachet d'assaisonnement pour viande séchée NESCO®/American® Harvest Original
- 1 sachet de saumure pour viande séchée.

Faites mariner la viande de 4 à 6 heures et égouttez-la. Placez la viande sur les plateaux et faites-la sécher!

TERIYAKI MARINADE

- 1 lb de viande en tranches
- 1 tasse de sauce Teriyaki
- 1 c. à thé d'ail haché fin

- 1 sachet d'assaisonnement pour viande séchée NESCO®/American® Harvest Teriyaki
- 1 sachet de saumure pour viande séchée

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients sauf la viande. Ajoutez les tranches de viande et laissez mariner pendant au moins quatre heures au réfrigérateur. Retirez les tranches de la marinade et laissez l'excès de marinade s'égoutter avant de les placer sur les feuilles Clean-A-Screen^{MD} sur les plateaux du déshydrateur. Les bandes de viande ne doivent pas se chevaucher. Faites sécher.

Séchage de la Viande

La viande doit sécher à 160°F (71C). Selon l'épaisseur des tranches, de la charge du déshydrateur et de l'humidité, le séchage prendra de 4 à 15 heures. Épongez la viande à l'aide d'un essuie-tout propre plusieurs fois pendant le séchage afin d'éliminer l'huile qui s'accumule sur la viande. Lorsque vous retirez la viande séchée des plateaux de déshydrateur, enroulez-la dans des essuie-tout et laissez-la reposer environ deux heures avant de l'emballer. Les essuie-tout absorberont l'excès de gras et la durée de conservation sera ainsi prolongée.

Entreposage

La viande séchée qui n'est pas conservée au réfrigérateur deviendra rance après 3 à 4 semaines à la température ambiante. Réfrigérez ou congelez la viande séchée pour la conserver plus longtemps ou pour l'emporter en voyage ou en camping. Si des

cristaux de glace se sont formés dans le sac, emballez de nouveau la viande dans un contenant sec. Si la viande est entièrement sèche, elle durera des semaines quand vous êtes à l'extérieur ou en voyage. Tous les types de viande séchée doivent être suffisamment secs pour éviter la moisissure. Si un sac de viande séchée contient de la moisissure, vous devez jeter tout le contenu

Séchage des viandes Cuites

Si vous faites sécher la viande pour les ragoûts, les tartinades pour sandwich ou le boeuf Stroganoff, la viande doit être tendre et de choix. Elle doit être cuite de façon à ce qu'elle ne devienne pas dure et difficile à mâcher quand elle est reconstituée. Utiliser le reste d'un rôti ou d'un steak évite de précuire la viande. Déshydratez ces restes pour les collations, les randonnées et le camping.

La durée de conservation de la viande cuite séchée est de 2 à 3 semaines à température ambiante. Conservez-la au réfrigérateur ou au congélateur pour maintenir l'excellente qualité du produit avant de l'utiliser en randonnée ou au camping. La viande séchée restera fraîche et délicieuse jusqu'à 6 mois au congélateur.

Séchage du poisson

Vous pouvez faire sécher le poisson maigre et le poisson gras, mais ce dernier ne se conservera pas plus d'une semaine à la température ambiante. Le poisson séché doit contenir environ 15% d'humidité quand il est complètement sec. Il sera friable et ferme. Si vous avez des doutes sur l'état de sécheresse du poisson, conservez-le au réfrigérateur ou au congélateur pour éviter qu'il ne s'abîme.

Vous pouvez aussi sécher le poisson cuit, mais son goût différera du poisson séché. C'est aussi une collation délicieuse. Il n'est pas recommandé de réhydrater le poisson cuit car le produit fini n'est pas très bon.

Choix du poisson

Choisissez un poisson frais. Si vous pêchez le poisson, nettoyez-le promptement et conservez-le sur de la glace jusqu'à ce que vous soyez prêt à le déshydrater. Si vous achetez le poisson, assurez-vous qu'il soit frais et qu'il n'ait pas été congelé auparavant. Vous pouvez sécher le poisson congelé, mais il sera de qualité inférieure.

Préparation

Coupez le poisson en bandes de 1/4 à 3/8 pouces d'épaisseur. Faites-le mariner dans votre marinade préférée. Si vous utilisez votre propre recette, ajoutez au moins 1-1/2 à 2 cuillerées à thé de sel par livre de poisson frais. Le sel ralentit la croissance des bactéries de surface pendant le stade initial du séchage. Faites mariner le poisson au réfrigérateur, au moins de 4 à 8 heures, pour qu'il absorbe le sel et l'assaisonnement.

Séchage

Faites sécher le poisson à une température de 130°F à 140°F (55C à 60C) jusqu'à ce qu'il soit ferme et sec au toucher, mais sans s'émietter. Il ne doit y avoir aucune poche d'humidité.

Emballage et conservation

Suivez les directives de l'emballage et de la conservation aux pages 9 et 10. Conservez le poisson séché dans un congélateur s'il n'est pas consommé dans les 2 à 3 semaines.

SÉCHAGES DES FINES HERBES

Les fines herbes et les épices fraîches ont un arôme et une saveur bien plus fortes que les herbes et épices séchées du commerce. Elles sont appréciées des amateurs de bonne chère et des grands chefs.

On cuisine très souvent avec les fines herbes et les épices séchées parce qu'elles sont plus faciles à trouver et plus pratiques à utiliser que les fraîches. Même si elles ont moins d'arôme après avoir séché, elles deviennent plus concentrées car elles ont perdu beaucoup d'humidité. La plupart des fines herbes contiennent entre 70 à 85 pour cent d'eau. Huit onces de fines herbes fraîches donnent environ une once après séchage.

Cueillette des fines Herbes

Vous pouvez utiliser les fleurs, graines, feuilles et tiges des fines herbes pour l'assaisonnement. Il est recommandé de récolter les feuilles et les tiges tôt le matin avant que la chaleur du soleil ne dissipe les huiles aromatisantes.

Vous devriez cueillir les feuilles avant que la plante ne commence à fleurir et alors qu'elle est encore tendre. Coupez les tiges à la base, en prenant soin de laisser suffisamment de feuillage pour que la plante continue à pousser. Les nouvelles feuilles au haut de la plante ont un arôme plus prononcé.

En principe, les plantes survivent à trois ou quatre cueillettes importantes et, selon le climat, certaines produisent toute l'année. Les couches froides prolongent la saison de croissance et le rebord d'une fenêtre de cuisine ensoleillée permet d'avoir des fines herbes en pot tout au long de l'année.

Lorsque les plantes commencent à fleurir, elles développent un goût amer et les feuilles ne sont pas aussi aromatiques car la plante consacre son énergie à la production de bourgeons.

Vous pouvez utiliser les fleurs de certaines fines herbes pour l'assaisonnement. Elles doivent être cueillies lorsqu'elles s'ouvrent pour la première fois et qu'elles sont encore très fraîches. Les graines, comme celles de carvi ou de moutarde, sont récoltées à pleine maturité quand elles sont passées de la couleur brune à grise.

Préparation

Les feuilles et les tiges doivent être légèrement lavées sous l'eau froide courante pour enlever la poussière ou les insectes. Retirez toute partie morte ou décolorée.

Pour sécher les fines herbes à grandes feuilles, comme le basilic ou la sauge, effeuillez les tiges, coupez les feuilles en deux dans le sens de la largeur et placez-les sur un plateau tapissé de Clean-A-Screen^{MD}. Couper les fines herbes permet à l'air sec de pénétrer dans la tige et diminue le temps de séchage.

Lorsque vous séchez des fines herbes à petites feuilles, comme le thym, placez-les sur un plateau tapissé de Clean-A-Screen^{MD}. Ceci empêchera les feuilles de passer à travers le plateau. Pendant le séchage, elles risquent de voler à l'intérieur du déshydrateur. Si cela se produit, placez un autre tamis sur les herbes en train de sécher pour les garder en place.

Si vous désirez utiliser les fleurs dans le thé, séchez-les entières. Lavez et séparez les pétales et retirez toutes les parties dures ou décolorées. Quand les gousses sont

sèches, l'enveloppe extérieure peut être enlevée. Frottez les graines dans la paume des mains tout en soufflant pour retirer les soies. Placez les graines plus grosses sur une feuille Clean-A-Screen^{MD}. Placez les graines plus petites sur une feuille de rouleau aux fruits. Déshydratez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité apparente. Si vous envisagez de planter les graines, séchez-les à la température ambiante pour qu'elle conserve leur capacité de germination.

Test de séchage

Les fines herbes sont sèches quand elles se cassent net et s'émiettent facilement. Les tiges doivent être friables et se casser quand elles sont pliées. Les graines doivent être friables mais généralement, elles doivent être séchées plus longtemps après avoir été retirées des gousses.

Pour être certain que les fines herbes soient suffisamment sèches, mettez-les dans un contenant hermétique pendant plusieurs jours. Si de la condensation se forme à l'intérieur du contenant, elles doivent être séchées plus longtemps.

Emballage

Les pots de couleur foncée munis de couvercles hermétiques sont idéaux pour conserver les fines herbes. Ils ne laissent pas passer la lumière, qui a tendance à décolorer et à abîmer les herbes. Vous pouvez utiliser d'autres contenants à condition qu'ils excluent l'air, la lumière et l'humidité. L'air et la lumière entraînent une perte de la saveur ; l'humidité provoque l'agglomération, la perte de la couleur ou une infestation d'insectes.

Conservation

Comme pour les autres aliments séchés, les fines herbes et les graines séchées doivent être conservées dans un endroit très frais, de préférence au-dessous de 60°F (15C), pour garder leur saveur. Écrasez-les ou concassez-les seulement avant de les utiliser. Le broyage expose plus de surface à l'air, entraînant une perte de la saveur. Lorsque les fines herbes, les graines et les épices séchées sont correctement emballées et conservées, elles se gardent bien de 6 à 12 mois.

Utilisation des fines herbes et des épices séchées

Les fines herbes et les épices séchées sont généralement 3 à 4 fois plus fortes que les fraîches, utilisez-les donc avec modération. Leur goût doit être subtil et non pas envahissant. Le zeste des fines herbes séchées dépend des conditions et de la durée de conservation. Le piquant de l'arôme se détériore avec le temps. Certaines fines herbes séchées, comme la menthe ou le basilic, perdent plus rapidement leur saveur que d'autres. Il faut parfois un volume égal de certaines fines herbes séchées pour remplacer la quantité de fines herbes fraîches dans une recette.

GUIDE DE SÉCHAGE DES FINES HERBES

Vous pouvez sécher la plupart des fines herbes avec leurs tiges dans votre déshydrateur NESCO/American Harvest. Les graines et les feuilles se retirent facilement de la plante sèche. La température de séchage ne doit pas excéder 95°F à 105°F (35C à 41C). Ne faites pas sécher les fines herbes avec des fruits et des légumes. Conservez les fines herbes dans un contenant en verre, dans un endroit frais et sombre pour minimiser la perte de saveur. Étiquetez-les avant la conservation car il est difficile de les reconnaître une fois sèches. Ne réduisez les feuilles en poudre qu'au moment de leur utilisation.

Aliments	Préparation	Temps moyen de séchage	Utilisations
Carvi	Coupez toute la plante. Trempez-la dans l'eau bouillante, essuyez	2-5 heures	Porc, choucroute, pain de seigle, fromage, légumes, biscuits
Fenouil	Rincez à l'eau froide, essuyez	1-3 heures	Salades, soupes ou ragoûts
Feuilles d'aneth	Rincez à l'eau froide, essuyez	1-3 heures	Salades, légumes, pommes de terre et poisson
Feuilles d'anis	Rincez à l'eau froide, essuyez	1-3 heures	Soupes, ragoûts, sauces, salades de légumes et de fruits
Feuilles de basilic (cassez les nervures et les tiges pour aider au séchage)	Coupez les feuilles à 3 ou 4 pouces du haut de la plante quand les premiers bourgeons apparaissent, essuyez	20-24 heures	Plats italiens et méditerranéens, plats de tomates, viande, salades, soupes, poisson, volaille, plats aux oeufs
Feuilles de ciboulette	Coupez avec les tiges. Rincez à l'eau froide, essuyez	20-24 heures	Saveur d'oignon doux, utilisez dans les recettes liquides
Feuilles de coriandre	Coupez avec les tiges. Rincez à l'eau froide, essuyez	15-18 heures	Plats mexicains, chinois et méditerranéens
Feuilles d'estragon	Rincez à l'eau froide, essuyez	20-24 heures	Sauces, salades, poisson et volaille
Feuilles de gingembre	Rincez à l'eau froide, essuyez	1-3 heures	Soupes
Feuilles de marjolaine	Rincez à l'eau froide, essuyez	1-3 heures	Plats italiens, viande, poisson, volailles, plats aux oeufs

Aliments	Préparation	Temps moyen de séchage	Utilisations
Feuilles de menthe	Rincez à l'eau froide, essuyez.	20-24 heures	Sauces, gelée à la menthe, plats d'agneau
Feuilles d'origan	Rincez à l'eau froide, essuyez	15-18 heures	Plats italiens, grecs, mexicains et plats aux tomates
Feuilles de romarin	Rincez à l'eau froide, essuyez	20-24 heures	Sauces pour barbecue, volaille, viande, plats aux oeufs, agneau et légumes
Feuilles/tiges de persil	Rincez à l'eau froide, essuyez	20-24 heures	Poudre, utilisez les feuilles pour flocons
Feuilles/tiges de sauge	Rincez à l'eau froide, essuyez	20-24 heures	Volaille, porc, agneau, veau et poisson
Feuilles de thym	Rincez à l'eau froide, essuyez	1-3 heures	Sauces, mint jelly and lamb dishes
Mustard Seeds	Rinse in cold water, pat dry	2-5 heures	Viande, poisson, volaille, haricots verts, betteraves, carottes et pommes de terre
Gousse d'ail	Coupez en deux dans le sens de la longueur, essuyez	6-12 heures	Sel, poudre, recettes
Graines d'anis	Rincez à l'eau chaude, essuyez	1-3 heures	Réhydratez, servez dans une sauce à la crème
Graines de coriandre	Coupez toute la plante. Trempez-la dans l'eau bouillante, essuyez	2-5 heures	Saucisses, épices pour marinade, plats aux pommes et aux poires
Graines de cumin	Rincez à l'eau froide, essuyez	2-5 heures	Plats au cari et au chili.
Graines de fenouil	Rincez à l'eau froide, essuyez	2-5 heures	Gâteaux, biscuits, pains
Graines de moutarde	Rincez à l'eau froide, essuyez	2-5 heures	Corned-beef, choucroute, sauces pour salades et choux
Piment de Cayenne	Rincez et coupez en dés, essuyez	5-12 heures	Poudre pour assaisonnement
Racine de gingembre	Rincez, coupez en tranches de 3.2mm ou râpez, essuyez	2-5 heures	Viande, légumes, biscuits et desserts

Réhydratation des aliments séchés

Réhydratez les aliments séchés en les plaçant dans un contenant, couvrez-les d'eau et laissez-les tremper de 30 minutes à 2 heures. L'eau bouillante réhydrate les aliments plus rapidement que l'eau froide ou que l'eau à la température ambiante. Vous pouvez aussi réhydrater les fruits et légumes dans un liquide autre que l'eau, y compris le jus de fruits, le cidre, le jus de légumes, le lait, le consommé, etc. Réfrigérez les aliments qui trempent dans un liquide afin d'empêcher qu'ils s'abîment. N'ajoutez pas d'assaisonnement, surtout du sel ou du sucre, pendant la réhydratation car cela ralentit le processus de réhydratation.

Cuisson avec les aliments séchés

Après avoir réhydraté les aliments, faites les cuire normalement. Si les aliments sont cuits avant d'être complètement réhydratés, ils se ratatineront en cuisant. La plupart des fruits et légumes se réhydrateront à environ 80 % de leur taille à l'état frais. Les fruits et légumes réhydratés seront donc un peu plus coriaces que des fruits et légumes frais ou congelés. Les aliments séchés utilisés en cuisson vont absorber du liquide additionnel. Il convient donc d'ajuster la recette en conséquence en ajoutant plus d'eau

- légumes — ajoutez une tasse d'eau de plus pour chaque tasse de légumes séchés.
- compotes de fruits — ajoutez 2 tasses d'eau de plus pour chaque tasse de fruits, laissez reposer 1 heure et faites mijoter jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- tartes ou garnitures — ajoutez une tasse d'eau de plus pour chaque tasse de fruits (moins si vous désirez obtenir une consistance plus épaisse).

Remarque : Lorsque vous utilisez des fruits pour la pâtisserie ou pour faire de la crème glacée, vous pouvez les ramollir en les couvrant d'eau bouillante et en les laissant tremper 5 minutes. Puis hachez-les ou passez-les au mélangeur, selon l'usage que vous désirez en faire.

RECETTES

LE MEILLEUR PAIN AUX BANANES

Des morceaux de bananes séchées, des noix et des dattes font de ce pain un délice au déjeuner.

3/4 de tasse de margarine ou de beurre	2 tasses de farine
1-1/2 tasse de sucre	1 cuillerée à thé de bicarbonate de soude
2 oeufs	1/2 cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à thé de vanille	1-1/2 tasse de bananes mûres écrasées
(4 à 6 bananes de taille moyenne)	1/2 tasse de banane séchée hachée
1/2 tasse de pacanes hachées	1/2 tasse de babeurre
1/2 tasse de dattes hachées	2 cuillerées à soupe de cassonade

Préchauffez le four à 350°F (175C). Graissez généreusement et farinez 3 petits moules à pain (3" x 5") ou deux moules à pain moyens (3-1/2" x 7-1/2"). Tapissez le fond des moules de ou sulfurisé. Dans un grand bol, travaillez la margarine ou le beurre avec le sucre. Incorporez les oeufs et la vanille. Dans un autre bol, écrasez les bananes à l'aide d'une fourchette. Incorporez-les au mélange margarine/oeufs. Dans un autre bol, combinez la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Mélangez bien. Ajoutez la farine au mélange crémeux en alternant avec 1/2 tasse de babeurre et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Incorporez les morceaux de bananes séchées, les pacanes et les dattes. Versez dans les moules préparés. Saupoudrez le dessus de cassonade. Faites cuire dans le four préchauffé pendant 45

minutes environ, jusqu'à ce qu'un bâtonnet de bois enfoncé au milieu de la pâte en ressorte sec. Laissez refroidir 10 minutes dans le moule. Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Donne 3 petits pains ou 2 pains moyens.

Variation: Remplacez les dattes par de l'ananas séché.

DÉLICIEUX MUFFINS AU SON

Préparez-les pour le déjeuner et mettez-en dans la boîte à lunch de vos enfants!

1 tasse de son de blé	2-1/2 tasses de farine tout usage
1 tasse d'eau bouillante	2-1/2 cuillerées à thé de bicarbonate de soude
1/2 tasse de margarine	1/2 cuillerée à thé de sel
2 tasses de babeurre	2 oeufs battus
1 tasse de sucre granulé	1/2 tasse de noix ou pacanes hachées
1/2 tasse de cassonade bien tassée	2 tasses de son de blé
1/4 tasse de sucre	
1 tasse de pommes, dattes, raisins ou ananas séchés hachés	

Préchauffez le four à 400°F (205C). Garnissez un moule à 24 muffins de coupes en papier. Graissez les coupes en papier en les essuyant avec de l'huile végétale. Dans un grand bol, versez l'eau bouillante sur 1 tasse de son et laissez reposer. Ajoutez 1/2 tasse de margarine au mélange son/eau bouillante. Incorporez le babeurre, les oeufs, le sucre blanc, la cassonade et le son restant. Dans un grand bol, tamisez les ingrédients secs : farine tout usage, bicarbonate de soude et sel. Incorporez les fruits secs et mélangez. Ajoutez la préparation liquide aux ingrédients secs en mélangeant juste assez pour humidifier. Le mélange doit être grumeleux. Versez la pâte à l'aide d'une cuillère dans le moule à muffins préparé. Saupoudrez le dessus de sucre. Cuisez au four à 400°F (205C) de 20 à 25 minutes. Retirez les muffins du moule et laissez-les refroidir sur une grille. Donne les 24 meilleurs muffins au son jamais goûtés!

Variation: Remplacez le son de blé par une tasse de son d'avoine.

ASSAISONNEMENT AU CHILI FAIT MAISON

Ajoutez cet assaisonnement à votre recette mexicaine préférée ou à la viande hachée pour faire des tacos.

3 onces de piments séchés (utilisez des piments doux comme le piment Anaheim ou un mélange de piments doux et forts)

1 cuillerée à soupe de cumin moulu	2 cuillerées à thé de sel
1 cuillerée à thé de piment de la Jamaïque moulu	
1 cuillerée à thé d'ail en poudre	1 cuillerée à thé d'oignon en poudre
1 cuillerée à thé d'origan moulu	1/2 cuillerée à thé de clou de girofle moulu
1 cuillerée à thé de coriandre moulue	

Les piments séchés dans un déshydrateur conservent leur couleur et leur saveur d'origine. Ils peuvent être séchés entiers ou coupés en deux, côté peau sur le plateau. Le caractère épicé et la saveur varieront selon les piments utilisés. Si vous retirez les graines, le piment sera moins fort. Assurez-vous que les piments soient complètement secs et conservés dans un contenant hermétique. Retirez et jetez les queues et les graines. Broyez les gousses au mélangeur jusqu'à ce qu'elles soient finement moulues. Laissez la poudre reposer. Ajoutez les autres ingrédients et broyez brièvement. Conservez dans un contenant hermétique. Donne 1/2 tasse.

MOUTARDE AUX FINES HERBE

Écrasez vos fines herbes séchées et ajoutez-les à une moutarde achetée dans le commerce ou préparée à la maison pour obtenir un condiment différent.

1 cuillerée à thé de fines herbes séchées finement écrasées, comme le basilic, la coriandre, l'origan ou le persil

1/2 tasse de moutarde

Incorporez les herbes (ou l'herbe) de votre choix à la moutarde, mélangez bien. Couvrez et conservez au réfrigérateur.

SAVOUREUX MÉLANGE DE FINES HERBES

Créer son propre mélange culinaire d'herbes séchées et presque aussi gratifiant que faire pousser ses propres fines herbes.

1 cuillerée à soupe d'origan séché	1 cuillerée à soupe de marjolaine séchée
1 cuillerée à soupe de basilic séché	2 cuillerées à thé de sarriette séchée
1 cuillerée à thé de romarin séché	1 cuillerée à thé de sauge séchée

Dans un pot en verre, mélangez bien toutes les herbes. Fermez le pot avec un couvercle hermétique. Utilisez ce mélange pour aromatiser les soupes, ragoûts ou plats de légumes.

BOUQUET GARNI

Il s'agit d'un petit bouquet de fines herbes attachées ensemble par une ficelle (ou placées dans une toile à fromage) qui est ajouté pendant la cuisson pour aromatiser les soupes, ragoûts et autres plats savoureux. On le retire avant de servir le plat.

2 cuillerées à soupe de persil séché	2 feuilles de laurier
1 cuillerée à thé de romarin séché	1 cuillerée à thé de thym séché
1 cuillerée à thé d'estragon séché	

Coupez un carré de toile à fromage de 4 pouces et mettez les herbes séchées au milieu. Rassemblez les coins et tournez-les pour fermer. Liez avec une ficelle. Laissez une extrémité de ficelle assez longue pour pouvoir retirer le saché du plat

HORS-D'OEUVRE AUX FRUITS

Servez ces délicieux hors-d'oeuvre à votre prochaine fête.

24 morceaux de fruits secs coupés en deux (abricots, pêches, poires ou prunes)

1/8 cuillerée à thé de paprika	1/3 tasse de fromage Monterey Jack râpé
3 onces de fromage à la crème ramolli	1/3 tasse de fromage Cheddar piquant râpé
3 cuillerées à soupes de yaourt nature ou de crème sure	
1/4 tasse d'amandes effilées hachées	

Les fruits séchés doivent être flexibles. S'ils sont trop durs, laissez-les reposer dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes. Égouttez-les. Dans un petit bol, battez le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Incorporez la crème sure, le paprika, le fromage Monterey Jack, le fromage Cheddar et les amandes effilées hachées. Remplissez la cavité de chaque morceau de fruit séché d'une cuillerée à thé de garniture. Décorez de persil. Donne 24 hors-d'oeuvre.

MAÏS CARAMÉLISÉ AUX FRUITS

1 tasse de beurre ou de margarine	2 tasses de cassonade
1/2 tasse de sirop de maïs léger	6 tasses de maïs soufflé
2 tasses de fruits séchés finement hachés (ananas, pommes, raisins secs, prunes, etc.)	
1 cuillerée à thé de sel	1/2 cuillerée à thé de bicarbonate de soude
1 cuillerée à thé de vanille	

Faites fondre le beurre ou la margarine dans une grande casserole à fond épais. Incorporez la cassonade, le sirop et le sel. Amenez à ébullition en remuant constamment. Faites bouillir 5 minutes sans remuer. Retirez du feu et incorporez le bicarbonate de soude et la vanille. De la mousse va se former. Versez sur le maïs soufflé et mélangez bien. Versez dans un plat de cuisson peu profond de 11" x 14". Faites cuire au four à 250°F (129C) pendant une heure, remuez toutes les 20 minutes. Pendant les 5 dernières minutes de cuisson, ajoutez les fruits séchés finement hachés. Retirez du four, laissez refroidir et cassez en morceaux. Donne 7 tasses de maïs caramélisé.

RÉGAL AU GRANOLA

Idéal au déjeuner, mais tout aussi délicieux en collation, dans les desserts, dans les biscuits ou dans les plats cuisinés.

5 tasses de flocons d'avoine	3/4 de tasse de cassonade bien tassée
1/2 tasse de germe de blé	1/2 tasse de pommes séchées hachées
1/2 tasse de miel	1/2 tasse de graines de sésame
1 tasse de raisins secs	1/2 tasse de cristaux de datte
1 tasse de pacanes ou d'amandes hachées	1/3 de tasse d'huile de table
1 cuillerée à thé de vanille	3/4 de tasse de margarine fondue
1 cuillerée à thé de cannelle	

Mélangez bien tous les ingrédients de façon à les répartir uniformément. Si vous ajoutez les ingrédients secs aux ingrédients mouillés, vous obtiendrez un granola plus croquant. Étalez sur une feuille de rouleau aux fruits. Séchez à 145°F (63C) jusqu'à ce que le granola soit croquant. Émiettez et conservez dans un contenant hermétique.

BARRES ÉNERGÉTIQUES

Moulez ensemble:

1/3 de tasse de grains de caroube	1 tasse d'amandes effilées
4 tasses de fruits séchés (flexibles) (pommes, raisins secs, dattes, poires, pêches, abricots, ananas)	

Incorporez:

3/4 de tasse de jus d'ananas non sucré	1/2 cuillerée à thé d'extrait d'amande
1/2 tasse de germe de blé au miel	1 tasse de grains de caroube

Mélangez bien tous les ingrédients. Ajoutez plus de jus au besoin pour que le mélange s'agglutine. Versez sur une feuille de rouleau aux fruits. Faites sécher pendant 14 heures environ. Coupez en petits carrés et placés sur un plateau sans doublure pour finir le séchage. Enrobezles de chocolat fondu, de yaourt ou de caroube pour faire des friandises. Donne 24 carrés.

TASSE DE SOUPE AUX LÉGUMES

Cette soupe cuit dans votre thermos et elle est prête à l'heure du dîner.

1/3 de tasse de flocons de légumes séchés (n'importe quel mélange de tomates, pois, oignons, brocoli, courgettes, céleri, carottes)	
1 cuillerée à soupe de petites pâtes (spaghetti, linguini, etc.) en morceaux	
1 cuillerée à soupe de bulgur	1/4 de cuillerée à thé de persil séché
1/4 de cuillerée à thé de basilic séché	pincée d'ail en poudre
pincée d'oignon en poudre	sel et poivre au goût
2 tasses de bouillon de boeuf ou de poulet bouillant	

Mettez les légumes séchés dans un mélangeur et broyez jusqu'à ce que vous obteniez des flocons. Mesurez 1/3 de tasse. Conservez le reste des légumes pour une autre fois. Placez 1/3 de tasse de flocons de légumes dans un thermos de 1 pinte. Ajoutez persil, basilic, ail en poudre, oignon en poudre, sel et poivre. Ajoutez ensuite le bulgur et les pâtes. Amenez le bouillant à ébullition et versez-le sur les ingrédients secs. Fermez aussitôt le thermos. Donne 2 tasses.

SOUPE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS

1-1/2 tasse de champignons séchés	1/2 tasse d'oignons séchés
2 tasses de bouillon de boeuf chaud	1/4 de tasse de margarine
4 tasses de lait	1 cuillerée à thé de sel
6 cuillerées à soupe de farine	
Persil pour la garniture	

Faites revenir les champignons et les oignons avec la margarine dans une casserole à fond épais pendant 5 minutes, remuez de temps en temps. Mélangez le bouillon, le lait, le sel et la farine. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Versez sur les champignons et les oignons sautés. Faites cuire en remuant 2 à 3 minutes de plus. Garnissez de persil. Donne 8 portions.

ROULÉS AUX FRUITS

Réduisez les ingrédients en purée dans le mélangeur. Versez le mélange sur les feuilles de rouleau aux fruits Nesco®/American Harvest®; séchez à 135°F (58C) jusqu'à ce que la purée ait l'air dur mais flexible, de 4 à 8 heures. Retirez le roulé aux fruits lorsqu'il est encore chaud. Laissez-le refroidir et roulez-le dans une pellicule en plastique. Conservez-le selon les directives.

DÉLICE À L'ORANGE

Rafraîchissant comme la boisson!

1-1/2 tasse de compote de pommes	1 petite pomme, épluchée, évidée et hachée
2 cuillerées à thé d'orange séchée moulue	1-1/2 cuillerée à thé de vanille

DAIQIRI À LA FRAISE

Une goutte d'extrait de rhum et le goût est similaire à un véritable daiquiri.

1 pinte de fraises lavées et équeutées	1/2 citron vert épluché et coupé en quartiers
2 cuillerées à thé de miel	Une goutte d'extrait de rhum, facultatif

PINA COLADA

Plus moelleux que les roulés aux fruits.

1 boîte (20 oz) d'ananas non sucré en morceaux ou en tranches
1 tasse de noix de coco

TOMATE DOUCE

Ajoutez à la sauce à spaghetti pour obtenir le goût des tomates fraîches.	
2 tasses de tomates cerises	2 quartiers de citron épluchés
2 cuillerées à soupe de miel	

FROMAGE À LA CRÈME À LA FRAISE

Roulé aux fruits populaire aux fêtes.

1 pinte de fraises lavées et équeutées	1/2 tasse d'amandes effilées grillées
1 contenant (8 oz) de fromage à la crème	

BEURRE D'ARACHIDE ET 'NILA

C'est la recette préférée des personnes âgées de 2 à 82 ans.

- 1 contenant (8 oz) de yaourt à la banane ou à la vanille
- 2 bananes coupées en morceaux 1/4 tasse d'arachides
- 2 cuillerées à soupe de miel

TROPICAL

Imaginez un coucher du soleil hawaïen tout en grignotant ces délices!

- 6 bananes mûres épluchées et coupées en morceaux
- 1 orange épluchée et coupée en quartiers

FRIANDISES POUR ANIMAUX

DINDON ET PATATE DOUCE FRIANDISES POUR CHIENS

Cette recette peut être servie à n'importe quel moment de l'année, mais elle est merveilleuse à l'Action de grâce car votre chien peut ainsi participer aux festivités. Emballées dans de la cellophane décorée d'un ruban, ces belles friandises sont le cadeau idéal pour les chiens de vos amis.

Donne environ 3 douzaines de friandises, selon la taille des friandises.

- 2 tasses de dindon cuit
- 1 tasse d'eau
- 1 tasse de patate douce, cuite jusqu'à ce qu'elle soit molle
- 1 cuillerée à soupe de mélasse
- 1-1/2 tasse de gruau sec non cuit
- 3 douzaines de canneberges fraîches ou congelées

Émiettez ou hachez le dindon cuit en petits morceaux. Mettez la viande et l'eau dans le robot culinaire ou le mélangeur et broyez jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Il ne doit plus y avoir de morceaux de viande. Ajoutez la patate douce et la mélasse à la viande et réduisez en purée jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Versez le mélange dans un grand bol. Incorporez le gruau et mélangez bien. La pâte ne doit pas être trop mouillée ni trop liquide ; ajoutez un peu plus de gruau au besoin. Déposez la pâte sur la grille du déshydrateur à l'aide d'une cuillerée à thé. Placez une canneberge sur chaque friandise et enfoncez-la légèrement pour qu'elle reste sur la friandise. Laissez les friandises dans le déshydrateur de quatre à cinq heures, jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches sans être croquantes.

Conservez dans un contenant hermétique au réfrigérateur. Les friandises seront bonnes pendant trois semaines environ. Pour offrir en cadeau, mettez les friandises (avec la canneberge sur le haut) sur une assiette en papier décorative. Emballez-la dans de la cellophane transparente ou décorée et rassemblez le cellophane au haut de l'assiette. Nouez la cellophane à l'aide d'un ruban de couleur. Variations: Remplacez les canneberges par des bleuets frais ou congelés. Remplacez les patates douces par de la pomme de terre

LA FRIANDISE PRÉFÉRÉE DE KEALY

Kealy est un minuscule loulou de Poméranie au pelage doré très doux. Kealy adore cette recette. Lorsque j'en ai dans mon sac à friandises, elle me suit partout, elle s'assoit devant moi en faisant la belle dans l'espoir d'avoir plus de friandises!

Donne trois douzaines de friandises environ, selon la taille des friandises que vous préparez.

2 tasses de poulet cuit haché en petits morceaux ou finement émiettés

- 1/2 tasse de compote de pommes non sucrée, sans cannelle
- 1/2 tasse d'épinards frais et finement hachés
- 1/2 banane

Mettez tous les ingrédients dans un mélangeur ou un robot culinaire et réduisez-les en purée jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Déposez la pâte à l'aide d'une cuillerée à thé sur les grilles du déshydrateur. (Petites cuillerées pour petits chiens, plus grosses cuillerées pour grands chiens). Laissez les friandises de 3 à 5 heures dans le déshydrateur selon leur taille. (L'extérieur de la friandise doit être sec et l'intérieur mou.) Laissez-les ensuite refroidir sur la grille.

Conservez dans un contenant hermétique. Les friandises doivent être réfrigérées si vous ne les donnez pas au chien dans les jours prochains. Elles se conservent au réfrigérateur pendant deux semaines. Les friandises en trop peuvent être congelées. Deux à trois friandises pour un petit chien ; quatre à cinq friandises pour un grand chien. Variations : Ces aliments de substitution conviennent très bien à cette recette et votre chien appréciera tout autant les friandises. Je fais pousser des épinards, des haricots verts, des courgettes et des courges d'été dans mon jardin. Ainsi, j'utilise les légumes qui sont prêts à être cueillis pour préparer ces friandises. Si vous n'avez pas de jardin, achetez les produits frais à votre marché fermier local.

1. Remplacez le poulet par du dindon.
2. Remplacez les épinards par des haricots verts cuits finement hachés.
3. Remplacez les épinards par des courgettes fraîches râpées.
4. Remplacez les épinards par des courges d'été fraîches râpées.

MINUSCULES FRIANDISES AUX CREVETTES POUR CHATS

Cette recette très simple était une des préférées de nos chats testeurs. Havoc, un énorme chat bleu russe de 13 ans, s'est régalé alors que d'habitude il est très difficile! Donne autant de friandises que de crevettes dans la boîte ; en principe, au moins deux douzaines.

- 1 boîte de quatre onces de petites crevettes décortiquées
- 1/3 tasse de fleurs d'herbe à chat fraîches

Ouvrez la boîte de crevettes et égouttez. Mettez les crevettes dans un petit bol. Hachez les fleurs d'herbe à chat en morceaux de 1/4 de pouce. Même si certaines feuilles sont fines, jetez les tiges. Incorporez les fleurs aux crevettes et mélangez en faisant attention à ne pas casser les crevettes. Toutes les fleurs ne se colleront pas aux crevettes, mais c'est correct. Mettez les crevettes et les fleurs sur la grille du déshydrateur. Elles doivent rester dans le déshydrateur pendant deux heures environ ou jusqu'à ce qu'elles soient sèches. Retirez les crevettes et les fleurs de la grille et conservez-les dans un contenant hermétique au réfrigérateur. Une ou deux crevettes et une pincée de fleurs font une excellente friandise pour la plupart des chats.

Variation: Si vous ne trouvez pas de fleurs d'herbe à chat fraîches, vous pouvez utiliser de l'herbe à chat déshydratée ou sèche, il suffit de l'ajouter aux crevettes quand vous servez votre chat

SÉCHAGE DE L'ARTISANAT

Vous avez tous vu une fleur si parfaite de forme, de couleur et de texture que vous avez souhaité pouvoir la garder pour toujours. Avec un déshydrateur, c'est possible.

Séchage des fleurs

Préservez vos fleurs préférées, ou celles de votre jardin, pour créer de beaux bouquets de fleurs séchées, des décorations de Noël, des accessoires de fêtes, des cartons de table et des boutonnières. Aidez vos enfants à sécher des spécimens pour leurs cours de science. Fleurs, feuillages, graminées, tiges porte-graines, cônes et plantes non florifères peuvent être séchés simplement en les posant sur les plateaux de séchage et en les laissant sécher jusqu'à ce qu'il n'y ait pas d'humidité apparente. Ceci est merveilleux pour les personnes qui n'ont pas le temps d'expérimenter d'autres techniques et pour les débutants qui n'ont jamais préservé de fleurs auparavant. Ces matériaux séchés vous permettent de créer de superbes arrangements. Les matériaux qui conviennent à cette méthode de séchage sont les bractées, les graminées cultivées, les graminées sauvages, les tiges porte-graines, les feuillages et les fleurs à floraison continue.

Utilisation d'un déshydratant

La meilleure façon de préserver les fleurs avec pétales, les feuilles, les fougères, les champignons et certaines variétés de mousse est d'utiliser une poudre déshydratante. Un déshydratant est une substance qui absorbe l'humidité. Il accélère le processus de séchage, surtout quand il est utilisé dans un déshydrateur, tout en préservant les couleurs vibrantes et la structure délicate de la fleur. Plus le processus de séchage sera long, plus les couleurs passeront. Utilisez un déshydratant dans votre déshydrateur pour que vos fleurs sèchent en une journée au lieu de une à deux semaines. Les magasins d'artisanat proposent plusieurs marques de déshydratant pour fleurs. Ils peuvent sembler un peu cher, mais ils s'utilisent indéfiniment. Le gel de silice est le nom générique et il absorbe jusqu'à 50 pour cent de son propre poids en humidité. Vos fleurs seront parfaites, fraîches et sans humidité. Les fleurs jaunes et bleues conservent mieux leurs couleurs que les fleurs rouges ou blanches.

- Retirez les tiges des fleurs et insérez un fil métallique court de calibre 20. (Vous pourrez mettre une tige plus longue pour l'arrangement).
- Placez 1/2" de déshydratant dans le fond du contenant qui ne doit pas mesurer plus de 3-1/4" de haut.
- Placez les fleurs plates, face vers le bas, les pétales reposant délicatement sur le sable. Les fleurs doubles arrondies comme les roses et les narcisses doivent sécher la tête orientée vers le haut. Les fleurs qui sont en forme de cloche ou de trompette doivent reposer sur le côté.
- Saupoudrez délicatement le déshydratant entre les fleurs, dans chaque pétale et dans chaque fissure, environ 1/2" de déshydratant doit recouvrir la fleur. Ne couvrez pas les contenants. Si le séchage avec un produit déshydratant ne se fait pas dans un déshydrateur, les contenants doivent être couverts.
- Placez les contenants sur le plateau du déshydrateur. Posez le couvercle sur le haut du séchoir et branchez le déshydrateur. La plupart des fleurs sècheront complètement en 24 heures ou moins.

- Pour vérifier le séchage, grattez avec soin le déshydratant et retirez une fleur. Portez la fleur à l'oreille et tapotez-la doucement. Si elle est sèche, le son sera craquant comme du papier.
- Retirez les fleurs restantes. Pour ce faire, prenez le contenant et videz avec soin le déshydratant en le laissant couler doucement entre les doigts, attrapez chaque fleur délicatement par la tige. Plantez les fleurs préservées dans un bloc de mousse pour fleurs avant de les arranger.
- Conservez-les dans des boîtes en fer hermétiques jusqu'à leur utilisation. Dans les climats humides, protégez les fleurs à pétales lâches en les vaporisant légèrement d'un produit de finition pour empêcher l'absorption d'humidité.

Couronne de pommes séchées

Fournitures:

- Enduit-colle Mod Podge (disponible dans les magasins d'artisanat)
- Pinceau
- 1500 mg de vitamine C (dissous dans 1 gallon d'eau ou jus de citron ou d'ananas).
- 8 pommes ou plus (selon la taille de la couronne)
- Pistolet à colle et bâtons de colle
- Couronne en mousse de polystyrène
- Vignes
- Paille
- Carton
- Ruban
- Fil fin
- Gypsophile paniculée
- Bâtons de cannelle

Coupez les pommes en tranches uniformes de 1/8 pouce. Une trancheuse à viande, un tranche-pomme ou un tranche-pomme de terre permet d'obtenir des tranches égales (n'évidez pas les pommes car le coeur a une jolie forme d'étoile une fois séché). Au fur et à mesure que vous coupez les pommes en tranches, mettez-les immédiatement dans une solution de jus de citron ou de jus d'ananas et d'eau (mélange de 50/50) ou dans une solution de vitamine C et d'eau. Trempez les pommes 10 minutes, égouttez-les avant de les poser sur les plateaux pour sécher. Il leur faut de 4 à 8 heures pour sécher. Retirez les pommes quand elles sont coriaces sans poches d'humidité, mais avant qu'elles ne deviennent croquantes.

Fixez un dispositif d'accrochage au dos de la couronne de polystyrène. En travaillant sur une petite zone à la fois et en allant de l'extérieur vers l'intérieur, déposez une ligne de colle sur le bord extérieur, posez une tranche de pomme et répétez. Si les pommes se chevauchent, la couronne semblera plus garnie. Continuez le long de la moitié extérieure de la couronne, jusqu'à ce que la rangée soit finie. Répétez ce processus pour la rangée intérieure, jusqu'à l'obtention de 2 rangées de pommes côte à côte. Après avoir collé les pommes, scellez les deux côtés de la couronne à l'aide de Mod Podge, un côté à la fois. Ajoutez un noeud plat et toute autre touche décorative.

Ornements de pâte

Cette recette de base s'appelle aussi « argile du boulanger ». Une fois mélangée, sa texture est satinée, son arôme est délicieux et elle ne demande qu'à être touchée et à prendre forme. Ne soyez pas surpris si toute la famille souhaite réaliser ces décorations !

4 tasses de farine
1 tasse de sel
1-1/2 tasse d'eau

Dans un grand bol, mélangez au pétrin, ou à la main, la farine et le sel. Ajoutez l'eau jusqu'à ce que la pâte puisse être pétrie. Si elle est trop sèche, elle se fissurera. Si elle est trop mouillée, elle sera collante. Pétrissez la pâte en la pressant et en la retournant avec les mains jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et satinée. Il faudra de cinq à dix minutes, voire plus, selon la consistance de la pâte et le fini lisse des objets que vous souhaitez obtenir.

Une pâte qui n'est pas suffisamment pétrie est difficile à façonner et elle risque de se casser pendant le séchage et la cuisson. La pâte se dessèche rapidement, conservez la pâte inutilisée dans un sac en plastique. Si vous voulez réaliser des petits projets, divisez la recette par deux. Il est recommandé d'utiliser la pâte dans les quatre heures. Elle peut être réfrigérée mais les résultats d'une pâte réfrigérée sont imprévisibles.

Création d'ornements

Façonnez les objets directement sur des morceaux de papier d'aluminium. Tous les morceaux de pâte doivent être assemblés avec de l'eau qui agit comme de la colle. Si les morceaux sont mal assemblés, la pâte risque de se détacher pendant la cuisson et de se fendre après avoir refroidi. Utilisez l'eau avec modération.

Pour attacher les morceaux fins de pâte, collez-les fermement en insérant un cure-dent ou un trombone dans les morceaux, en plus de les mouiller avec de l'eau. Les gros ornements doivent être renforcés avec du fil. La pâte n'est pas solide et a besoin d'un soutien pour les gros ornements. Si la pâte est reliée par des petits morceaux (tête et cou, bras ou jambes), insérez des cure-dents ou des fils entre les morceaux pour les empêcher de se séparer avec le temps.

Utilisez différents instruments pour faire des impressions sur la pâte. Les impressions restent mieux sur une pâte plus ferme. Toutes sortes d'instruments peuvent donner une texture et un motif aux ornements. Mettez la pâte dans un presse-ail ou dans une râpe pour créer des cheveux et d'autres effets décoratifs. Les tubes de décoration de gâteau équipés de grosses douilles peuvent être utilisés pour réaliser des motifs. Ajoutez un peu d'eau pour ramollir la pâte et obtenir une bonne consistance.

Ajoutez un dispositif d'accrochage au haut ou au dos de l'ornement, avant la cuisson et le séchage si vous désirez le suspendre. Utilisez des crochets d'ornement de Noël, du fil plié, les anneaux des cannettes de soda ou des trombones. Enfoncez le dispositif d'accrochage dans la pâte en haut et au centre, près du dos de l'ornement. Rappelez-vous, la forme finale de la pâte est la forme qui cuira. S'il y a des morceaux détachés ou des marques indésirables sur la pâte, ils apparaîtront dans le produit fini.

Coloration à l'avance de la pâte

Avant la cuisson, vous pouvez colorer à l'avance la pâte crue en ajoutant quelques gouttes de colorant alimentaire, des aquarelles, de l'encre et des teintures pour tissus. Les couleurs en poudre doivent être mélangées à la farine et au sel avant d'ajouter l'eau. Le cirage liquide ou la teinture pour cuir peut être appliqué légèrement au pinceau pendant les 15 premières minutes de cuisson.

Cuisson et séchage de la pâte

La pâte doit cuire pendant 2 heures au four à 300°F (150C). Transférez-la ensuite dans le déshydrateur. Séchez-la de 4 à 12 heures jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche (tant que vous n'êtes pas familiarisé avec le séchage de la pâte dans votre déshydrateur Nesco/American Harvest, il est recommandé de faire un test avec un morceau de pâte de la même taille que l'ornement le plus grand et le plus épais. Pour tester le séchage, cassez le morceau qui a servi au test. Il est prêt quand il est complètement sec à l'intérieur). Retirez les ornements lorsqu'ils sont entièrement secs et laissez-les refroidir avant de les peindre.

Peinture de la pâte

Les peintures acryliques, les plus populaires, sont faciles à appliquer. Elles sont disponibles en pot, en aérosol et en tubes. Elles se mélangent facilement et séchent rapidement. Si vous ajoutez différentes couches de couleur l'une sur l'autre, appliquez une couche d'enduit entre chacune pour les empêcher de couler ou de faire des traces. Lorsque la peinture est terminée, faites sécher l'ornement dans le déshydrateur de 1 à 2 heures jusqu'à ce qu'il soit bien sec.

Scellement

Il est extrêmement important de sceller les ornements de pâte à sel pour empêcher l'humidité de pénétrer à nouveau et de produire de la moisissure et une altération. Il existe une grande variété d'enduits finaux qui peuvent être utilisés, mais ils devraient être transparents et non pénétrants de façon à ce que la surface de l'objet soit renforcée par un revêtement dur protecteur. Le meilleur choix est un vernis polyuréthane. Assurez-vous de retirer les ornements du déshydrateur et de les placer dans un endroit bien aéré (de préférence à l'extérieur) avant d'appliquer le vernis. Posez délicatement les objets (sur une feuille d'aluminium en vous assurant que la feuille ne couvre pas le trou du milieu ni les événements de l'anneau extérieur) dans le déshydrateur pour sécher.

AVERTISSEMENT: Assurez-vous de placer votre déshydrateur dans une pièce qui offre une ventilation adéquate ou une fenêtre ouverte. Placez les ornements dans le déshydrateur. La plupart des vernis séchent en une heure environ dans le déshydrateur. Répétez le processus de vernissage jusqu'à l'application d'au moins 4 couches complètes (des deux côtés de l'objet) et laissez sécher entièrement l'ornement entre chaque couche. Il est pratique d'utiliser le déshydrateur pour accélérer le temps de séchage de ce processus.

Pot-pourri

Cueillez les fleurs lorsqu'elles sont ouvertes aux trois-quarts – quand elles sont complètement ouvertes, elles perdent leur fragrance. Rassemblez le double de la quantité dont vous pensez avoir besoin car elles rétrécissent en séchant. Retirez les pétales des capitules et les feuilles des tiges. Étalez-les de façon à former une seule couche sur l'accessoire Clean-A-Screen et mettez-le dans le déshydrateur. Faites-les sécher jusqu'à ce qu'elles deviennent cassantes. Il faut compter de 2 à 12

heures selon les plantes, la quantité et le modèle du déshydrateur utilisé. Conservez les différentes fleurs et herbes séparément dans des pots fermés jusqu'à ce que vous soyez prêt à les mélanger. Entreposez-les dans un endroit frais, à l'abri de la lumière directe du soleil. Essayez différentes combinaisons, mélangez des petites quantités et notez les résultats jusqu'à ce que vous découvriez un mélange que vous aimez. Pour mêler les ingrédients, mesurez et mélangez les matériaux secs dans un grand bol. Lorsque vous obtenez le mélange de couleurs et de fragrances approprié, ajoutez le fixateur, les épices et l'huile. Laissez vieillir dans un contenant hermétiquement scellé pendant 2 à 6 semaines et agitez occasionnellement pour mêler les fragrances. Emballez le mélange dans des petits contenants ou sacs décoratifs pour les offrir en cadeau ou pour votre usage personnel.

Pot-pourri doux et épicé Pour faire un cadeau idéal, versez une tasse de cette recette dans un sac en dentelle noué avec un ruban de couleur.

1 tasse de pétales de rose séchés	1 c. à soupe de clous de girofle entiers
1/4 tasse de fleurs de lavande séchées	1 bâton de cannelle émietté
1/8 tasse de romarin séché	1/3 c. à thé de clou de girofle moulu
1/8 tasse de camomille séchée	1/4 c. à thé de muscade moulue
1/2 tasse de pelures d'orange râpées séchées	2 gouttes d'essence de rose
1 c. à thé de poudre de racine d'iris	1 goutte d'essence d'orange
2 c. à thé de thé épicé à l'orange	1 goutte d'essence de lavande
1 c. à soupe de graines de coriandre	1/2 tasse de pétales de bleuet séchés (pour la couleur)

Dans un grand bol, mélangez les pétales de roses, la lavande, le romarin, la camomille et la pelure d'orange. Ajoutez la racine d'iris, le thé et les épices. Ajoutez les essences en les vaporisant légèrement sur le mélange. Ajoutez les pétales de bleuet, remuez. Donne environ 2 tasses de pot-pourri.

ACCESSOIRES

Pour voir notre gamme complète de bouteille déshydratante accessoires, veuillez visiter notre page sur www.nesco.com.

FRUITS FEUILLE ROULEAU

Super pour faire des fruits, des petits pains pour les enfants. Exclusive "aucun déversement" levre permet de sécher liquides et semi-liquides. Sec jusqu'à 3 tasses de purée fruits sur chaque feuille. Rendre les fruits en cuir avec aucun sucre ajouté ou de conservateurs. C'est aussi facile que de verser compote de fruits au rouleau feuille. Aussi grande à sec des soupes et sauces.



CLEAN-A-SCREEN®

Clean-a-Screen's Faire une grande dégustation saccadée à la maison. Simple et abordable. De nombreuses saveurs disponibles : Original, Andouille, cajun, fissuré Pepper & l'ail, épicé, le pepperoni, Hot 'n' épicé, Teriyaki et.

JERKY WORKS® KIT AND JERKY SPICE WORKS® KIT

Faire une grande dégustation saccadée à la maison. Simple et abordable. De nombreuses saveurs disponibles : Original, Sweet Hardwood, cajun, fissuré Pepper & l'ail, Hot Stix, le pepperoni, Hot 'n' épicé, Teriyaki et.



ADD-A-TRAY®

The 2-pack Add-A-Tray® d'accessoires vous permettent de développer votre bouteille déshydratante à sa capacité maximale. Avec bacs supplémentaires, vous pouvez profiter des économies alimentaires au temps de la moisson ou séchez votre propre jardin fruits et légumes qu'ils mûrissent.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

Le présent appareil est garanti pendant un an suivant la date de l'achat initial contre les défauts de matériau ou de fabrication. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le transport, l'usage abusif, les accidents ou incidents semblables. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez disposer d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État ou la province. Ce produit est conçu pour usage domestique seulement et n'est pas destiné à des fins commerciales. La garantie ne couvre pas l'usage commercial.

Votre nouvel appareil **NESCO®/American Harvest®** est équipé de nombreuses caractéristiques de sécurité. Toute tentative d'entrave au fonctionnement de ces dispositifs de sécurité rend la présente garantie nulle et sans effet. En cas de réception d'un appareil aux fins de réparation ayant été trafiqué, nous nous réservons le droit de le remettre dans son état d'origine et de facturer la réparation au client.

Pour une réparation en vertu de la garantie - Veuillez retourner les produits défectueux, par courrier affranchi, avec une description du défaut à l'adresse suivante : The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, pour une réparation ou un remplacement sans frais à notre choix. Veuillez inclure une preuve d'achat ou une copie de la facture originale lors du retour d'un produit aux fins de réparation en vertu de la garantie.

Appelez le service de satisfaction du client au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant d'expédier le produit.

- Pour une réparation en vertu de la garantie, suivez les directives indiquées dans la garantie. Lors de la commande de nouvelles pièces, assurez-vous de toujours mentionner le numéro de modèle du produit.
- Appelez-nous au numéro sans frais 1-800-288-4545 pour nous faire part du problème.
- Si nous vous indiquons de nous envoyer votre appareil en tout ou en partie aux fins de réparation ou de remplacement, notre représentant de la satisfaction du client vous fournira un numéro d'autorisation de retour (ce numéro avise notre service de la réception d'accélérer votre réparation). Emballez votre appareil avec soin dans une boîte robuste avec une quantité suffisante de rembourrage, étant donné que les dommages causés lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie.
- Inscrivez vos nom, adresse et numéro d'autorisation de retour en caractères d'imprimerie sur la boîte.
- Rédigez une lettre expliquant le problème. Veuillez inclure les éléments suivants : vos nom, adresse et numéro de téléphone, ainsi qu'une copie de la facture originale.
- Mettez l'enveloppe scellée à l'intérieur de la boîte. Assurez le colis pour la valeur de l'appareil **NESCO®/American Harvest®** et envoyez-le port payé à l'adresse suivante:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Este producto está diseñado sólo para uso doméstico -

Cuando use aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

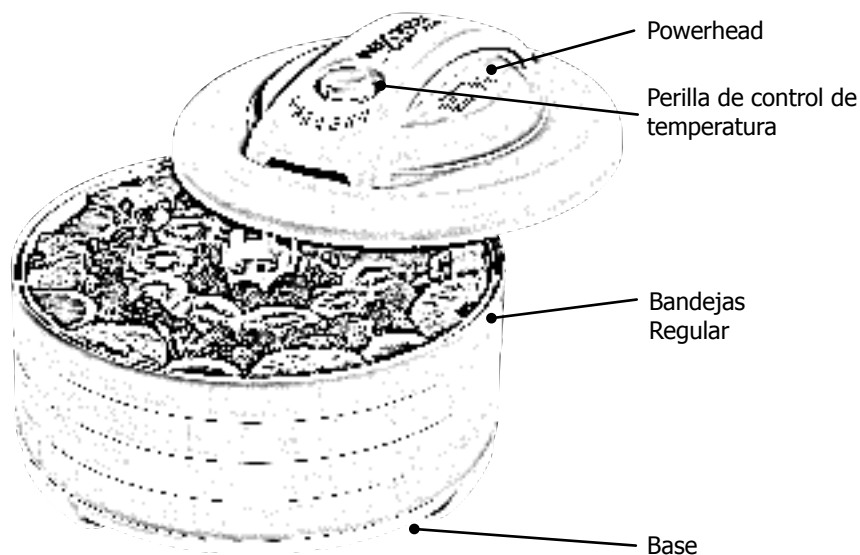
2. El aparato está diseñado para uso doméstico solamente. No está destinado para uso comercial.
3. Para protegerse contra un choque eléctrico y lesiones físicas, no sumerja este electrodoméstico, incluyendo su cable y enchufe, en agua u otro líquido.
4. Supervisar de cerca cuando se usa un electrodoméstico en presencia de niños.
5. Desenchufe el aparato de toma de corriente cuando no esté en uso, antes del montaje o desmontaje de las piezas, y antes de limpiarlo.
6. No use los electrodomésticos cuyo cable o enchufe está dañado o si el aparato funciona mal o si se dañó de alguna manera. Para evitar peligros, devuelva el electrodoméstico al Departamento de servicio de fábrica de NESCO®/American Harvest® para su revisión, reparación o ajuste.
7. No colocar el aparato sobre o cerca de un quemador caliente, eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente
8. El uso de los accesorios no recomendados por el fabricante puede dar lugar a fuego, a descarga eléctrica o a lesión a las personas.
9. No usar en el exterior.
10. No permitir que el cable cuelgue de la mesa o encimera, ni que esté en contacto con superficies calientes.
11. Para reducir el riesgo de lesiones y daños al aparato y mantener las manos, el pelo, la ropa y los utensilios alejados de las piezas durante el funcionamiento.
12. Coloque el aparato sobre una superficie de apoyo plana y estable cuando esté listo para su uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Enchufe polarizado: Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, el enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado solamente de un lado. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, délo vuelta. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Instrucciones para el cable corto: Este aparato tiene un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de que se enrosque o de que alguien se tropiece con él. Se pueden usar cables de extensión en tanto se tomen precauciones al usarlos. Si usa un cable de extensión, el régimen del cable debe ser al menos igual al régimen de potencia del aparato. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no caiga por la encimera y evitar así que los niños tiren de él o que alguien se tropiece.

CARACTERÍSTICAS



FUNCIÓN

- **Powerhead Unit** - Contiene el motor, el calentador y controles. **NO SUMERJA EN AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS.** Limpiar con limpio, suave y húmeda toalla o esponja con solución de limpieza luz.
- **Perilla de Control de Temperatura** - Gire para ajustar el temperatura de secado entre 95°F - 160°F (35C - 71C).
- **Bandejas Regular** - Fabricada en material, libre de BPA. .75 Con más metros cuadrados zona de secado en cada bandeja.
- **Base** - Hecho de resistente, material sin BPA.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- Paso 1: Coloque la base sobre una superficie plana, seca y superficie estable. Seis centímetros de distancia de las paredes y otros dispositivos electrónicos.
- Paso 2: Preparación de los alimentos o la artesanía y la carga de las bandejas. Mantener los elementos desde el centro del agujero y dejar el espacio entre los elementos para obtener los mejores resultados.
- Paso 3 - pila cargada en la base las bandejas los bordes de las bandejas están correctamente alineados. Lugar powerhead en bandeja superior Nota: utilice siempre un mínimo de cuatro bandejas cuando esté en funcionamiento.
- Paso 4: Con las manos secas, conecte el cable de alimentación a 120V, 15A, 60Hz toma de corriente eléctrica.
- Paso 5 - Ajustar el temperatura de secado con perilla de control de temperatura. Consulte a la asistencia y guía de uso o un gráfico en el aparato.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Powerhead:

Utilizar un trapo húmedo o una toalla para quitar cualquier residuo de comida seca del powerhead unidad. Evitar el goteo agua ni ningún otro líquido en componentes eléctricos.

PRECAUCIÓN: NO SUMERJA POWERHEAD EN AGUA U OTRO líquido.

No quite ninguna parte de la powerhead unit!

PRECAUCIÓN: Asegúrese powerhead unidad está desenchufada antes de proceder a la limpieza.

Bandeja / Base:

Su botella bandejas son fáciles de limpiar. Simplemente sumérgase en agua tibia con un detergente suave durante varios minutos. Un cepillo de cerdas suaves, afloje las partículas de alimentos que se resisten a ablandamiento por inmersión. No limpie las piezas con estropajos, limpiadores abrasivos, ni utensilios afilados, ya que tienden a dañar la superficie. Las bandejas/Base se puede lavar en la rejilla superior del lavavajillas si quite antes del ciclo de secado.

PRECAUCIÓN

- Cuando líquidos de secado, las salsas o purés, utilice una fruta rollos, disponible en NESCO® /American Harvest®.
- Lávese bien las manos antes de manipular los alimentos.
- Limpiar todos los utensilios y recipientes con una solución suave de detergente, lejía y agua antes de usar.
- Asegúrese de que todas las encimeras de las tablas de cortar y se limpian a fondo en la forma anteriormente antes de su uso. Madera o placas de plástico deben ser desinfectados.
- Mantener los alimentos en el refrigerador antes de preparar para el secado Almacenar alimentos secos en la nevera o el congelador.
- Después de abrir los recipientes sellados de alimentos secos, utilizar los alimentos tan pronto como sea posible.
- Almacenar los recipientes de alimentos secos herméticamente sellados en la nevera para mantener frescura y calidad.
- No aplique aceite vegetal directamente en superficie de las bandejas.
- No deshidratar los alimentos que han sido preparados con alcohol o escabeche.
- Las bandejas están sólo destinados a ser utilizados con la NESCO®/American Harvest® Alimentos Botella. No use bandejas o en un horno convencional o con cualquier otro aparato.
- Utilice siempre un mínimo de 4 bandejas durante el secado de la botella, incluso si la bandeja(s) están vacías.

Servicio

- Si tiene algún problema con su botella, satisfacción del cliente, por favor llame a NESCO®/American Harvest® at 1-800-288-4545.

GENERAL SECADO DIRECTRICES

Algunas variedades de productos, la humedad del aire, e incluso métodos de manipulación de los alimentos que es la diferencia en el tiempo de secado y la calidad del producto seco.

- Experimentar con diferentes temperaturas de secado, el grosor de los alimentos pre-tratamiento versus ningún tratamiento previo y diferentes métodos de rehidratación.
- Para guardar los nutrientes y producir un producto de calidad, es necesario trabajar más rápido preparar los alimentos para que se sequen. Cuando se coloca en la botella, que necesitan para secar continuamente a las temperaturas recomendadas y tiempos. No apague su botella o dejar parcialmente comida seca de las bandejas ya que puede estropear o desarrollar "off" sabores.
- Propagación uniforme para todos los alimentos secos en una sola capa. Si cortes se superponen, las áreas en las que se solapan se tardará el doble de tiempo para que se sequen.
- No agregue productos frescos a un lote parcialmente secas. Se frena la velocidad de secado para ambos productos. Sin embargo, es posible combinar los alimentos parcialmente desecadas en menos bandejas.
- Muchas personas tienen más de una NESCO®/American Harvest® botella. Si tiene dos, es fácil de combinar tanto la carga de deshidratadores después de unas pocas horas y comenzar un nuevo lote en la segunda botella utilizando las otras bandejas

Selección de los alimentos para que se seque

- Seleccionar los mejores productos de calidad en el momento culminante de madurez y sabor.
- Lave cuidadosamente para eliminar suciedad, polvo e insectos.
- Cortar las secciones dañadas o hematomas

Carga de bandejas

- Los alimentos uniformemente sobre las bandejas.
- No se superpongan alimentos, como esto impedirá tiempo de secado. Como cada bandeja está cargada, colóquelo en la botella para comenzar el secado.

Tiempo de secado

- Tiempos de secado pueden variar, dependiendo del tipo y cantidad de los alimentos, espesor y uniformidad de los cortes, el porcentaje de agua de los alimentos, la humedad, la temperatura del aire, la altitud y el modelo de NESCO®/American Harvest® botella que se está utilizando.
- Tiempos de secado también pueden variar mucho de una zona a otra y de un día a otro, dependiendo de las condiciones climáticas. Mantener registros para ayudar a predecir tiempos de secado de alimentos específicos.

Temperatura de secado

- Frutas, verduras y frutas los rodillos deben ser secados a 130°F - 140°F (55C - 60C). Secado de alimentos en este rango de temperaturas, minimizar la pérdida de calor sensible de vitaminas A y C.
- Todos los alimentos sudor cuando se comienzan a secar, la temperatura puede ser superior a 140°F (60C) durante el primer par de horas de secado. La temperatura real de los alimentos seguirá siendo 15°F - 20°F (6C - 8C) inferior a la temperatura del aire en el primer par de horas.
- Las carnes y pescados deben ser secados en el mayor ajuste de la temperatura de la botella. Estas temperaturas mantener a las bacterias y otros microorganismos, común a la carne y el pescado, a un mínimo durante las primeras etapas de secado.

- Las nueces y las semillas tienen un alto contenido de aceite, y si las temperaturas más altas se utilizan, tienden a volverse rancio, el desarrollo de sabores. La mejor temperatura es de 95°F a 105°F (35C a 41C).
- Las hierbas y las especias son más sabrosas cuando se abre por primera vez y se debe cosechar mientras muy fresco, antes de que comiencen a florecer. Debido a que los aceites aromáticos son muy sensibles, las temperaturas deben ser 95°F a 105°F (35C a 41C) para el secado. Tener cuidado de no cargar demasiado las bandejas como así se prolongará el tiempo de secado.
- Flores secas, hierbas y condimentos que se usan para popurrí se debe secar a temperaturas de 95°F a 105°F (35C a 41C) a fin de mantener aroma y color.

Embalaje

- Algunas de las piezas se seca en un tiempo más corto que otros. La comida seca debe retirarse y colocarse en un recipiente hermético y permitir al resto de las piezas que quedan en la botella hasta que esté suficientemente seco.
- Todos los alimentos secos con prontitud para evitar la contaminación y evitar pegajosidad y re-hidratación causado por la humedad. Almacenar alimentos secos en hermético, resistente a la humedad los contenedores.
- Envasado al vacío Hogar dispositivos son ideales para el envasado alimentos secos. Extienden la vida útil de alimentos secos 3 ó 4 veces.
- Materiales de embalaje ya que la mayoría son transparentes, almacenar alimentos secos envasados en un recipiente metálico o de plástico que no permite la penetración de la luz. No almacenar frutas y verduras en el mismo contenedor de almacenamiento porque sabor y humedad puede transferir.
- Los rodillos son los mejores frutos si se quitan mientras todavía está caliente. Envolver en papel plástico y hermético en recipientes a prueba de humedad para su almacenamiento.
- Las cebollas y los tomates son especialmente propensos a absorber la humedad del aire, y debe estar empaquetado inmediatamente después de extraer de la botella.

Las pruebas para la resequeadad

- Los alimentos deben ser controlados durante las etapas finales de deshidratación para evitar el exceso de secado. De alimentos secos pierden calidad en textura, sabor y nutrición. Para probar la sequedad, extraer un pedazo de comida, se deja enfriar y se sienten con los dedos para la resequeadad.
- Las frutas son flexibles y de cuero sin manchas de humedad. Corte por la mitad, pellizco y ver para que la humedad cae en lágrimas. Si no hay humedad, es lo suficientemente seco para el almacenamiento a largo plazo.
- Irregular debe ser dura, pero no frágiles.
- Pescado seco debe ser dura, pero no frágiles. Si el pez es alta en grasa, pueden aparecer húmedo debido al alto contenido de aceite.
- Las verduras deben ser duros o crujientes. Si los alimentos son lo suficientemente secas, o están expuestos a la humedad de embalaje defectuoso, pueden perder calidad y nutrición, y pueden incluso al moho durante el almacenamiento.

Almacenamiento

- La zona de almacenamiento debe ser fresco, seco y lo más oscuro posible. El más oscuro y más frío del área de almacenamiento, cuanto más largo sea el pasado alimentos secos, con buena calidad y valor nutritivo.
- La temperatura ideal de almacenamiento para alimentos deshidratados es de 60°F (15C) a por debajo del punto de congelación.
- El lugar de almacenamiento es ideal su nevera o congelador, especialmente para almacenar productos de baja acidez, como carnes, pescados y verduras.

EL SECADO DE FRUTAS

Las frutas son ideales para secar porque tienen un alto contenido de azúcar natural. Que tienen un alto contenido de ácido (y, por lo tanto, menos propensos a la descomposición y los microorganismos), y el sabor delicioso! En términos desestacionalizados, la fruta se puede obtener de forma masiva de los huertos o granjas de precios mucho más bajos de que usted puede encontrar en el supermercado.

Selección

Frutos recogidos en su primer tienen el más alto contenido de azúcar natural y el mejor valor nutritivo. Para la mejor calidad de su producto, elija sólo frescos, frutas maduras intachable.

Preparación

Lave la fruta a fondo y eliminar cualquier imperfección. Quitar las pieles (si lo desea), los tallos y las semillas. Mitad o corte de 1/4" a 1/2" círculos o cortes (un procesador de alimentos o para acelerar el cortador para cortar en rodajas y asegurar la uniformidad cortes, que permitir que las frutas secas a la misma velocidad.) Algunos frutos tienen un revestimiento de cera protectora natural tales como los higos, ciruelas, uvas, arándanos, arándanos, etc. Si se desea secar estos frutos, sumergir en agua hirviendo durante 1 a 2 minutos (la cantidad de tiempo necesaria depende del espesor y dureza de la piel) para acelerar la deshidratación. Esto hace que la piel más porosa, eliminando el revestimiento de cera natural y, en consecuencia, acelera el tiempo de secado. Este proceso se denomina "control." pequeñas líneas aparecen en la piel de la fruta que se reduce la humedad de escapar, pero puede ser demasiado fino para ser visible. Muchas frutas se pueden secar en dos mitades con las fosas. Si se secan con la piel, asegúrese de colocarlos de la piel hacia abajo para evitar frutas y pulpa de goteo hacia abajo a través de las bandejas. Compruebe con frecuencia cerca del final del proceso de secado, y quitar piezas como que se secan. Exfoliación o peeling no es una decisión sólo se puede hacer (si el fruto ha sido artificialmente encerados, definitivamente debe ser peladas para quitar la cera). La piel tiene valor nutritivo, pero las pieles tienden a ser muy difíciles al secarse y frutas tardar más tiempo en secarse con las pieles. Pruebe frutas ambos sentidos, pelados y sin pelar, a continuación, decidir por sí mismo. Pre-tratar si lo desea y colocar la fruta en la botella para que se sequen en 135°F (57C).

Las-Muestras

Pre-tratamiento minimiza oxidación, y le da una calidad superior, producto con mejor sabor menos vitamina pérdida. Las manzanas, las peras, los melocotones y albaricoques son mejores cuando pre-tratados. Son más apetecible, tienen una vida útil más larga y un mayor valor nutricional. Lugar frutas que tienden a brown en una solución de sujeción de ácido ascórbico para reducir browning durante la preparación. No mantener corte la fruta en una solución de sujeción para más de una hora. Pre-tratamiento puede variar de inmersión en los zumos de frutas, ácido ascórbico las mezclas, el escaldado jarabe, al vapor, de sulfatación. Los resultados de estos métodos también pueden variar. Experimentar y decidir por sí mismo lo que más le gusta.

Las-Muestras Naturales

Zumos de frutas que contengan ácido ascórbico puede ser utilizado como un pre-tratamiento natural para reducir browning. A pesar de que habrá cierta pérdida de color, piña, naranja, limón, o jugo de limón se puede utilizar. Ácido ascórbico las mezclas, disponible en su supermercado, también se puede utilizar. Siga las instrucciones en el envase. Sector frutas directamente en jugo o ácido ascórbico mezcla. Remojar 5 minutos y el lugar de las bandejas. Las frutas también pueden ser bañado en miel o una mezcla miel o jugo.

SECAR FRUTAS ROLLOS

Frutas rollos son un aperitivo favorito de los jóvenes y los viejos. Es una carga frutal puré de fruta fresca, lo que ha sido secado y laminado en trozos de tamaño bocado. Frutas rollos son fáciles de hacer y el costo es inferior a los comprados en la tienda.

Selección

Casi cualquier fruta hará una excelente fruta. La mayoría de las frutas también se puede combinar con otros. Algunas frutas, como manzanas, tienen un alto contenido de pectina y fibra, y tienen una textura excelente al secarse. Las combinaciones son infinitas. Use su imaginación y divertirse!

Utilice frutas de temporada. También se puede utilizar un poco demasiado maduros frutos, frutos con forma irregular, ligeramente herido o frutos que no son aptos para ser envasado o secado. Algunas frutas, tales como los cítricos, se debe utilizar en combinación con otras frutas porque ellos tienen mucho líquido y muy poca pasta. Si encuentra que una fruta es demasiado secreción nasal, lo combina con manzana, compota de manzana o una fruta similar que le proporcionen más sustancia.

Cuando las frutas no están disponibles, las conservas de frutas (ya sea dulce o no azucarado) se puede utilizar. Simplemente vaciar el líquido, y verter la fruta en la batidora. Compota puede tomar directamente del contenedor para fruta maravillosa los rodillos. Frutas congeladas también se pueden utilizar, aunque tienden a ser un poco más secreción nasal. Simplemente descongelar y siga las indicaciones para utilizar las frutas.

Preparación

Lavar bien las frutas y cortar los hematomas o nulas las porciones. Fruta puré en la batidora hasta que quede muy suave. En algunos mezcladores con algunas frutas, es posible que desee agregar un poco jugo o agua para iniciar el proceso de mezcla. Frutas en general no es necesario añadir edulcorante, pero si los frutos están maduros y, sobre todo en ácidas, puede agregar luz jarabe de maíz o miel. Añadir 1 o más cucharadas edulcorante por cada litro de puré, dependiendo de su preferencia (azúcar de las frutas rollos tiende a debilitarse durante el almacenamiento).

Secado

Coloque un fruto rollos bandeja en la botella y frote ligeramente con aceite vegetal para evitar que se pegue. Puré debe ser alrededor de 1/4" a 3/8" de espesor y de manera uniforme. Secar a 130°F - 140°F (55C - 60C) hasta que se siente fruta similar a la piel y es flexible, de 4 a 8 horas.

Almacenamiento

Retirar la fruta rodar mientras está caliente, rollo, cortar en pequeños trozos del tamaño (si se desea) y envolver en plástico. Envasadas individualmente piezas de fruta piel debería ser hermético almacenados en grandes contenedores y resistente a la humedad.

GUÍA SECADO DE FRUTAS

Esperar una variación en el tiempo necesario para secar frutas diferentes. Tiempos de secado son afectados por el tamaño de la carga, fruto espesor y el contenido de humedad de los alimentos. Estas pautas son generales. Para obtener más precisión tiempos de secado, mantener registros de su propia experiencia secado.

Alimento	Preparación	Tiempo de Secado	Usar
Las manzanas	Los TCAP, core, corte de 3/8" Pre-tratar	4-10 horas	Compota de manzana, pasteles, anillos, aperitivos, panes y galletas
Albaricoques	Cortar por la mitad, elimine la semilla y cortada en cuartos. Pre-tratar	8-16 horas	Los postres, muesli, los platos de carne, pasteles y salsas
Banano	Pelar, cortar en rebanadas 3/8" o dividir longitudinalmente	6-12 horas	Aperitivos, comida para bebé, galletas y pan de plátano
Arándanos	Lavar y quitar los tallos. Sumergir en agua hirviendo hasta que las pieles crack	10-18 horas	Pan, repostería, snacks, helados, yogur
Las conservas de Frutas	Ecurrir muy bien. Si son de pequeño tamaño, colocar en pantalla de malla	6-12 horas	Aperitivos, panes, granola
Cereza	Lavar, quitar los tallos y pit	18-26 horas	Panes, productos horneados y aperitivos
Fruta Cítrica	Pelar, si así lo desea. Corte 3/8" de espesor	6-12 horas	Cuando los aromas en polvo
Arándanos agrios	Lavar y quitar los tallos. Sumergir en agua hirviendo hasta que las pieles crack	10-18 horas	Panes, productos horneados, bocadillos helados, yogures
Coco	Quitar oscuridad exterior de la piel, corte 3/8" de espesor	3-8 horas	Tortas, galletas, postres y granola
Higos	Los tallos	8-15 horas	Rellenos, tortas, budines, mitad panes y galletas
Uvas	Dejar todo, quitar los tallos (si escaldadas)	10-36 horas 6-10 horas.	Pasas; uso en productos horneados, cereales y aperitivos
Kiwi	Pele, corte 3/8" a 1/2" de espesor	5-12 horas	Aperitivos

Alimento	Preparación	Tiempo de Secado	Usar
Limón en Polvo	Ralladura de la Corteza	8-12 horas	Sazonar y deje marinar
Mangos	Retire la piel, corte 3/8" de espesor	6-16 horas	Aperitivos, cereales y productos horneados
Melóns	Retire la piel y las semillas. Esta Corte 1/2" k	8-20 horas	Aperitivos
Nectarinas	Trimestre o corte 3/8" a 1/2" de espesor Pre-tratar	6-16 horas	Bocadillos, postres y horneados
Las naranjas, limas, Limones	Corte 1/4" de espesor	2-12 horas	Artesanía, bocadillos, y hornear
Duraznos	Peel if desired, Halve or quarter Pre-tratar	6-16 horas	Aperitivos, panes, zapateros, y granola
Peras	Peel, core, cortes y 3/8" de espesor. Pre-tratar	6-16 horas	Bocadillos, panes, galletas, frituras y granola
Piñas	Peel, core, corte 3/8" a 1/2" de espesor	6-12 horas	Aperitivos, productos horneados y granola
Las Ciruelas	Mitad o cuarto cielo y quitar	8-16 horas	Aperitivos, galletas, magdalenas, pan y granola
Ruibarbo	Corte en 1" longitud. Vapor hasta que estén tiernos	6-14 horas	Pasteles, tartas y otros postres
Fresas	Mitad o corte 1/2" de espesor	6-12 horas	Aperitivos, cereales y productos horneados

SECAR LAS VERDURAS

Algunos vegetales secos son bastante buenos. Otros pierden su atractivo y están mejor fresca o congelada. Algunas verduras congeladas son mucho mejores de secado, si debe mantener. Las hortalizas tienen un bajo contenido de ácido y el contenido de azúcar que les hace más expuestas al deterioro, y tienden a tener mucho más corta vida de anaquel de frutos secos. Los envases y las condiciones ideales de almacenamiento son elementos clave para producir vegetales secos que tan buen sabor en diciembre como lo hicieron en el jardín de verano!

Selección

Elija fresca, crujientes verduras de alta calidad productos deshidratados. Justo como las frutas, las verduras se deberá recoger maduras y secas tan pronto como sea posible para reducir la pérdida.

Preparación

Lavar las verduras y eliminar cualquier imperfecciones. Peel, recorte, core y/o corte las verduras.

Escaldado

La mayoría de los vegetales debe ser resguardada, ya sea al vapor sobre agua hirviendo o en el horno de microondas para frenar la acción de las enzimas que se seguirá durante el secado y el almacenamiento. Nota: El escaldado se suaviza la estructura de la célula, lo que permite que la humedad se escape más fácilmente y, además, permite las verduras para rehidratarse rápidamente. No hay necesidad de blanquear las cebollas, ajos, pimientos y champiñones. Las hierbas no son escaldadas. El escaldado agua no se recomienda debido a la pérdida de vitaminas hidrosolubles y minerales.

Vapor Escaldado

Utilice un vaporizador o una sartén con una tapadera que se ajuste bien y humeante de un rack. De 1 pulgadas de agua a buen ritmo y la caída de hervir verduras cortadas. Cubierta. Vapor caliente hasta que los vegetales estén completamente, pero no cocinados. Esto es por lo general alrededor de 1/3 del tiempo necesario para cocinar las verduras. Las verduras deben ser crujientes. Descarga de vapor rack y colóquelo inmediatamente en el secador bandejas.

Microonda Escaldado

Un horno de microondas es ideal para el escaldado las verduras. Preparación de la misma manera que el escaldado por vapor. Colocarlos en un recipiente a prueba de microondas, cubra y cocine durante aproximadamente 1/2 del tiempo que se necesita para cocinar la verdura fresca. Dependiendo de la edad y el diseño de los microondas, si desea que se pare la cocción camino a mitad y agitar la verdura al lograr un mayor palidez.

Secado

Carga verduras hervidas en bandejas de secado, asegurándose de que el aire pueda circular libremente entre las partes. Con respecto a los vegetales, tales como el maíz o guisantes, que tienden a agruparse, revolviendo de vez en cuando para permitir que el aire pueda llegar a todas las piezas. Las verduras se secan hasta que son claras, dura, o quebradiza. Paquete inmediatamente después del secado para evitar la absorción de humedad del aire. Temperatura de secado habitual de verduras es 130°F - 145°F (55C - 63C).

GUÍA SECADO VEGETAL

Las verduras también pueden variar en sus tiempos de secado. Escaldado reduce tiempos de secado, pero no todas las verduras son escaldadas. Una vez más, los medios tiempos de secado en la tabla siguiente son de carácter general y dependen de diferentes variables.

Alimento	Preparación	Tiempo de Secado Time	Usar
Alcachofa	Cortar corazones en 1/8 "tiras. Blanch	6-12 horas	Dejar marinar o sumergir en la pasta y freírlas
Espárrago	Lavar y cortar en 1" piezas. Blanch	3-10 horas	Rehidratarse, servir con salsa de nata
Frijoles: Verde/Cera	Quitar los extremos y se corta en 1 pedazos. Blanch	6-12 horas	Guisos, sopas y guisos
Las remolachas	Vapor hasta que estén tiernos. Dejar enfriar y pelar. Corte de 1/2"	3-10 horas	Las sopas y guisos
Brócoli	Lavar, cortar como para servir. Blanch	4-10 horas	Sopas, quiche, o soufflé, crema o salsa de queso
Zanahoria	Pelar, cortar, corte de 3/8" de espesor o picar. Blanch	6-12 horas	Ensaladas, sopas, guisos y pastel de zanahoria
Coliflor	Lavar, cortar como para servir. Blanch	6-14 horas	Sopas y guisos
Apio	Trim, lavar y cortar de 1/2" cortes. Blanch en el apio sal (agregue partes iguales de 1/2 t solución bicarbonato de sodio y sal) para 1 taza de agua	3-10 horas	Sopas, guisos y apio en polvo
Maíz	Cáscara, retirar seda y blanch. Retirar de la mazorca	6-12 horas	Buñuelos, sopas, guisos o para moler harina para
Berenjena	Corte 1/4" de espesor. Peel, Blanch	4-14 horas	Salsas a base de crema, cazuelas, dip en la pasta y freírlas
Ajo	Separar y pelar ajos	6-12 horas	En polvo para sazonar

GUÍA SECADO VEGETAL

Alimento	Preparación	Tiempo de Secado Time	Usar
Hongos*	Limpieza con cepillo blando, no lavar	4-10 horas	Rehidratar en sopas, ensaladas, tortillas o freír
Cebolla	Quitar las pieles, tops y raíz termina. Corte 3/8" de espesor	6-12 horas	Sopas, guisos y salsas. En polvo para sazonar sal. Paquete inmediatamente
Chícharos	Shell, lavar y blanch	5-14 horas	Sopas, guisos y verduras diversas.
Pimienta	Extraer la aguja y semillas. Cortar en trozos 1/2"	5-12 horas	Sopas, guisos, pizza, platos de carne y condimentos
Pimienta (caliente)	Lavar, cortar o reducir a la mitad. Quitar las semillas si se desea un pimienta más suave	3-20 horas	Sopas, guisos, pizza, y condimentos
** Utilizar Patatas patatas blancas	Pelar y cortar en rodajas 3/8" de espesor Blanch. Enjuagar y secar	6-12 horas	Guisos, sopas y guisos
Tomate	Lave y corte 3/8" de espesor o sumergir en agua hirviendo para aflojar las pieles, mitad o cuarto	6-12 horas	Las sopas y guisos. Polvo en la licuadora y agregar agua para pegar o salsa. Seco en roll-up forma de pizza salsa
Zapallo o Calabaza	Lavar, quitar los extremos y de corte 3/8" de espesor o vapor de parrilla si va a rehidratar	5-10 horas	Pan, patatas fritas con salsas, sopas y la cazuela. (1 Semana de duración)

* Seco a 95°F (35C) durante 2 a 3 hrs., a continuación, aumente la temperatura a 125°F (52C) y seco de tiempo restante.

** Blanch durante 5 minutos o hasta que se ablande. Si no es tiempo suficiente al vapor, se vuelven de color negro durante el secado y el almacenamiento.

SECADO JERKY

Las sacudidas es un aperitivo favorito para ir a la escuela, almuerzo, en el camino o simplemente en cualquier lugar! Es de condimento lean, carne cruda en una mezcla de sal, a continuación, secar sin cocinar. El producto terminado es una proteína-ricos ejercen en el proceso de masticación y nunca tan delicioso! Las sacudidas también hace que un sabroso caldo base para sopas y guisos.

Carne con Cecina

Las sacudidas caseros es mucho menos caro que cortes bruscos o palos comprar en un supermercado o tienda de conveniencia. Más carnes magras producirá alrededor de 1 libra de sacudidas por 3 libras de carne fresca.

Carne Secado

Las sacudidas pueden ser de una variedad de carne de animales de caza, pescado y aves de corral. Utilice los filetes de pescado y pechuga de pollo. Cuando se compra carne de sacudidas, elija carnes magras con un mínimo veteado (grasa), ya que la grasa tiende a ponerse rancia durante el almacenamiento. UN pobre corte de tira de arrachera o filete ronda irregular es excelente. Usted puede hacer una deliciosa carne con sacudidas de tierra, utilizando la NESCO®/American Harvest® kit Works™ irregular. Es mejor usar tierra redonda o lean (o extra magro) la carne. Temporada con NESCO®/ American Harvest® sazonador mezcla con sacudidas.

Al realizar saltos de cerdo, pollo o pavo, carne procesada y precocinados. Asegúrese de secar a la temperatura más alta. Después del secado, el calor en el horno a una temperatura mínima de 165°F (74C) durante al menos 30 minutos como medida de precaución contra el riesgo de la salmonelosis. Cuando se producen sacudidas carne de caza, congelar las carnes por lo menos 60 días a 0°F (-18C) antes del secado como medida de precaución contra las enfermedades el animal podría ser. A continuación, descongele la carne, agregar los condimentos y pulse en tiras o bastones, y lugar de las bandejas para secar.

Preparación

Con un cuchillo afilado, retirar toda grasa, cartílago, membranas y tejido conjuntivo. Cortada en tiras 1/4" a 3/8" de espesor y 5" a 6" de largo. Es más fácil de cortes de carne congelada parcialmente irregular. Corte la carne en espesor uniforme para que se seque en la misma cantidad de tiempo. Cortar tiras de todo el grano para producir sacudidas que es más fácil de romper y masticar. Para Marinar carnes cortadas en la tienda de compra o su propia receta marinar durante 4 a 8 horas en el refrigerador antes del secado. NESCO®/American Harvest® condimentos irregular también puede utilizarse para marinar en una mezcla un paquete de cura, un paquete de sal y condimentos y 1/4 a 1/2 taza de agua por libra de carne. Marinado añade sabor así como tenderizes. Cuanto más larga sea la carne marine, el más sabroso el irregular. Si utiliza su propia receta, asegúrese de usar un curado spice combinación que incluyen la sal, nitrito de sodio para prevenir la proliferación de bacterias durante las etapas iniciales de secado. Cura los paquetes pueden ser obtenidos llamando a nuestro Customer Satisfaction at 1-800-288-4545. Para hacer saltos de carne molida, seleccione 85% a 90% carne magra. La carne, el ciervo, búfalo y turquí son las opciones más populares. Carne molida irregular es más fácil de hacer, se seca más rápido y es más barata y más fácil de masticar que cortes bruscos. Añadir un paquete cada condimento mezcla de sacudidas y la curación por libra de carne molida. Mezclar bien y formar en las bandas de sacudidas Works™ utilizando nuestro Kit de prensa o una cookie. Colocar sobre las bandejas y seco.

Marinade Carne Seca

Nota: utilice esta receta de carne de vacuno, venado o otros carne de caza.

- 1 Lb. carne cortada en rodajas
 - 4 Cda. salsa de soja
 - 4 Cda. salsa inglesa
 - 1 Cda. salsa de tomate
 - 1 Cda. jengibre rallado (opcional)
 - 1/4 cda. pimienta negra (pimienta de cayena para más caliente con sacudidas)
 - 1 Cda. Curry en polvo (opcional)
 - 2 Dientes de ajo
 - OR;
 - 1 Paquete NESCO®/American Harvest® sazonar cecina Original.
 - 1 Paquete cura con sacudidas
 - 1/4 Cup aqua
- Marinar la carne durante 4 a 6 horas y luego vaciar. Lugar de las bandejas que se seque. Casero fácil con sacudidas de pobre carne molida con el irregular Works™ Accesorios mezcla de especias y la curación. Llenar con sacudidas bruscas Works™ pistola y extrusión de carne en bandeja!

TERIYAKI MARINADE

- 1 Lb. carne cortada en rodajas
- 1 Cup salsa de teriyaki
- 1 cda. ajo picado
- OR;
- 1 Paquete NESCO®/American Harvest® Sazonar cecina Teriyaki.
- 1 Paquete jerky cure
- 1/4 Cup aqua

En un recipiente, mezcle todos los ingredientes, excepto carne. Añadir rodajas y dejar marinar por lo menos cuatro horas en la nevera. Extraer cortes de la marinada y deje que escurra el exceso, luego de limpiar-A-Pantalla® hojas bandejas en la botella deshidratante. Comprobar que las tiras no se superpongan. Seco.

El Secado de la Carne

Las carnes deben ser secados a 160°F (71C). Dependiendo de su espesor la carne, hasta qué punto el secador está cargado y la humedad, irregular de 4 a 15 horas para que se seque. Pat trompicones con toallas de papel limpias varias veces a medida que se seca, para extraer el aceite que se acumula en la parte superior de la irregular. Para la extracción irregular de botella bandejas, envolverlo en toallas de papel y déjela reposar por un par de horas antes de embalaje. El exceso de grasa se absorbe en las toallas de papel y la vida útil se extiende.

Almacenamiento

La carne con sacudidas que se almacena onu-refrigerados comenzará a ir rancio a temperatura ambiente después de 3 a 4 semanas. Refrigere o congele durante más tiempo o hasta que su almacenamiento están listos para salir de excursión o camping. Si los cristales de hielo se forman en bolsa, re-package en un recipiente seco. Si se secan completamente irregular que puede durar varias semanas en el exterior o durante un viaje. Todos los tipos de saltos debe ser secado lo suficiente como para evitar el moho. Si el moho se encuentra dentro de una bolsa de almacenamiento de sacudidas, el contenedor completo debe ser tirado a la basura.

Carnes cocidas Secado

Si se están secando las carnes con otros fines que no sean bruscos, como por un guiso, untar o stroganoff, la carne debe ser tierna y elección. Debe ser cocinado por lo que no será dura y gomosa reconstituido. Con el resto de la cena filete asado o sobrantes guarda el paso de cocinarlos la carne. Deshidratar los restos de bocadillos, comidas osos.

La vida de estante de secado, las carnes cocinadas es de 2 a 3 semanas a temperatura ambiente. Guardar en la nevera o el congelador para mantener la mejor calidad hasta que estén listos para el uso de mochilero o acampar. Que van a permanecer fresco y sabroso para un máximo de 6 meses en la congelación.

Secar el Pescado

Lean los peces pueden ser utilizados de forma brusca. También se puede secar pescado graso, pero no mantener a temperatura ambiente por más de una semana. Pescado irregular debe contener aproximadamente el 15% de humedad cuando esté completamente seco. Será flexible y firme. Si existe alguna duda acerca de la sequedad, almacenar en la nevera o en el congelador para evitar el riesgo de deterioro.

Pescado cocido también pueden secarse, aunque tiene sabor diferente de pescado irregular. Todavía es un buen aperitivo. Re-hidratante pescado cocido no se recomienda ya que el producto resultante no es muy bueno.

Selección

Elija pescado fresco para que se sequen. Si se coge el pescado, limpio, con premura y mantener en hielo hasta que esté listo para deshidratar. Si usted va a comprar peces, asegúrese de que es nueva y no previamente congelado. Pescado Congelado se puede realizar en forma irregular, pero ser conscientes de que la calidad es inferior a las.

Preparación

Cortar pescado en 1/4 a 3/8 de pulgada de grosor. Reposar en tu propia marinada. Cuando se utiliza su propia receta, asegúrese de incluir por lo menos 1-1/2 a 2 cucharaditas sal por libra de pescado fresco. Sal reduce el crecimiento de bacteria superficial en las primeras etapas de secado. Dejar marinar por lo menos 4 a 8 horas en la nevera por lo que el pescado absorba sal y condimentos.

Secado

Pescado seco con sacudidas de 130°F a 140°F (55C a 60C) hasta que se sienta firme y seco, pero no se desmorona. No debe haber manchas de humedad.

Envasado y Almacenamiento

Seguir las directrices para el envasado y almacenamiento de la página 9 y 10. Almacenar pescado seco con sacudidas en el congelador si no se consume en un período de 2 a 3 semanas.

SECAR LAS HIERBAS

Las hierbas frescas y especias tienen un fuerte aroma y sabor de los comerciales las hierbas aromáticas y especias. Ellos son muy apreciados por los amantes de la comida gourmet y cocineros.

Las hierbas aromáticas y especias que se utilizan con más frecuencia que fresca, ya que están más fácilmente disponibles y cómodo de usar. Aunque algunos sabor se pierde cuando se secan, se vuelve más concentrada porque tanto se extrae la humedad. La mayoría de las hierbas contienen de 70 a 85 por ciento de agua. Ocho onzas de hierbas frescas producirá alrededor de una onza seca

Gathering Herbs

La flor, las semillas, las hojas y los tallos de las hierbas se pueden utilizar para sazonar. Las hojas y los tallos se reunió temprano en la mañana, antes del calor del sol disipa la los aceites aromatizantes. Las hojas deben ser cosechados de la planta comienza a florecer y todavía tierna. Corte los tallos en la base, teniendo la precaución de dejar suficiente follaje para que la planta siga creciendo. Las hojas nuevas en la punta de la planta más aroma concentrado. Por lo general las plantas sobrevivir tres o cuatro grandes cosechas y, dependiendo del clima, puede producir todo el año. Marcos se extienden cada vez más fría y soleada temporada cocina ventana permitirá que las macetas con hierbas para producir durante todo el año. Cuando las plantas han comenzado a flor, un sabor amargo desarrolla y hojas aromáticas no se como porque la energía se ha ido produciendo en las papilas gustativas. Las flores de algunas hierbas pueden ser usadas como condimento. , Deben ser cosechados cuando se abre por primera vez y, aunque todavía muy fresco. Las semillas, como alcaravea o mostaza, se cosechan cuando están completamente maduros y han cambiado de marrón a gris.

Preparation

Las hojas y los tallos deben estar ligeramente lavados en agua fría para eliminar cualquier resto de polvo o insectos. Retirar los muertos porciones o descolorida. A seco de gran formato las hierbas, tales como la albahaca y salvia, tira las hojas del tallo, cortado a la mitad de la hoja y colocarlos en un-a-pantalla® permite Corte bandeja revestida aire seco en el interior del tallo y acortará tiempo de secado. Para que se seque de pequeño formato las hierbas, como el tomillo, el lugar de un limpio-A-Pantalla® bandeja revestida Esto ayuda a mantener las hierbas aromáticas bandeja caiga a través de pequeñas hierbas secas, ya que puede volar en el interior botella. Si esto sucede, el lugar otra pantalla de secado las hierbas para mantenerlos en su lugar. Si las flores son para ser utilizada en té, secar todo. Lavar y separar sus pétalos, y eliminar cualquier dura o descolorida. Cuando las vainas se han secado, su cubierta exterior puede ser eliminado. Frote las semillas entre las palmas de las manos mientras el soplado para quitar las cáscaras. Coloque las semillas más grandes en un limpio-A-Pantalla® hoja. Deshidratar hasta que no haya humedad evidente. Si las semillas se utilizan para la siembra, secar a temperatura ambiente para mantener la germinación capacidad.

Las Pruebas para la Resequedad

Las hierbas están secas cuando se encajan y se desmoronan fácilmente. Hay que cortar los tallos quebradizos y se rompen cuando se dobla. Las semillas deben ser frágil y por lo general, es necesario secar adicional después de que se extraen de las flores marchitas. Para estar seguros de que las hierbas son lo suficientemente secos, coloque en un recipiente hermético durante varios días. Si la condensación aparece en el interior del recipiente, necesitan más secado.

Embalaje

Color oscuro tarros con tapas de cierre hermético son ideales para almacenar las hierbas. No permitir el paso de la luz, lo que tiende a desvanecerse y debilitar las hierbas. Puede utilizar otros contenedores siempre que impedir la entrada de aire, la luz y la humedad. Del Aire y la luz de sabor; la humedad provoca en pérdida de color y antiaglomerantes o infestación de insectos.

Almacenamiento

Al igual que con otros alimentos secos, hierbas secas y semillas deben ser almacenados en el mejor lugar posible, preferentemente por debajo de 60°F (15C), para mantener mejor sabor. No moler hasta que esté listo para usar. Trituración expone más a las superficies el aire, lo que supone pérdida de sabor. Con embalaje adecuado y unas buenas condiciones de almacenamiento, hierbas secas, semillas y especias debe mantenerse bien durante 6 a 12 meses.

Con las hierbas aromáticas y Especias

Desde las hierbas y las especias son habitualmente de 3 a 4 veces más fuerte que su contraparte dulce, uso prudente. Su gusto debe ser sutil y no prepotente. El vitalismo de hierbas secas depende de condiciones de almacenamiento y tiempo de guarda. Nitidez de sabor se deteriora con la edad. Algunas hierbas como la menta o albahaca, pierden su sabor más rápidamente que otros si se seca. Puede tardar casi un volumen igual de algunas hierbas secas para reemplazar la cantidad de fresco en la receta.

SECADO DE HIERBAS GUÍA

La mayoría de las hierbas pueden ser secadas en la NESCO®/American Harvest® botella derecha en el tallo de la planta y el tallo. Semillas y hojas son fácilmente arrancados de la planta cuando se seca. Temperatura de secado no debe exceder 90°F a 105°F (35C a 41C). No secar las hierbas con frutas y verduras. Almacenar en recipientes de vidrio en un lugar fresco y oscuro para reducir sabor. Etiqueta claramente antes de su almacenamiento debido a que son difíciles de reconocer cuando se seca. No deja polvo hasta que esté listo para usar.

Alimento	Preparación	Tiempo de Secado	Usar
Anís Hojas	Enjuagar en agua fría y seque	1-3 horas	Sopas, guisos, salsas, verduras y ensaladas de frutas
Las semillas de anís	Enjuagar con agua caliente, la palmadita seca	2-5 horas	Rehidratarse, servir con salsa de nata
Hojas de albahaca (romper las venas, y en los tallos para acelerar el secado)	Clip deja 3 a 4 pulgadas de la parte superior de la planta al igual que en primer lugar aparecen los brotes, la palmadita seca	20-24 horas	Tomate italiana y mediterránea platos de carne, ensaladas, sopas, pescado, aves de corral y huevos
Alcaravea	Encajar toda la planta. Sumergir en agua hirviendo, la palmadita seca	2-5 horas	El cerdo, el chucrut, pan de centeno, queso, verduras, galletas
Chili Peppers	Enjuague y dados, la palmadita seca	5-12 horas	En polvo para sazonar
Cebollino Hojas	Chop, enjuague con agua fría, la palmadita seca	20-24 horas	Cebolla Dulce sabor, húmedos recetas
El Cilantro Hojas	Clip con tallos. Enjuagar en agua fría, la palmadita seca	15-18 horas	Mexicano, Chino y platos mediterráneos
Coriandro	Encajar toda la planta. Sumergir en agua hirviendo, la palmadita seca	2-5 horas	Embutidos, salazones especias, Semillas apple, platos y pera
Semillas de Comino	Enjuagar en agua fría, la palmadita seca	2-5 horas	Curry y platos picantes
Eneldo Hojas	Enjuagar en agua fría, la palmadita seca	1-3 horas	Las ensaladas, las verduras, las patatas y el pescado
Hinojo	Enjuagar en agua fría, la palmadita seca	1-3 horas	Ensaladas, sopas o guisos

Alimento	Preparación	Tiempo de Secado	Usar
Diente de Ajo	Corte por la mitad longitudinalmente, la palmadita seca	6-12 horas	Sal, polvo, recetas
La raíz del Jengibre	Enjuague, corte 3/8" o rejilla, la palmadita seca	2-5 horas	Platos de carne, verduras, galletas y postres
El jengibre Hojas	Enjuagar en agua fría, la palmadita seca	1-3 horas	Sopa
Mejorana Hojas	Enjuagar en agua fría, la palmadita seca	1-3 horas	Italiano, carne, pescado, huevos y aves de corral platos
Hojas de Menta	Enjuagar en agua fría, la palmadita seca	20-24 horas	Las salsas, menta y jalea platos de cordero
Semillas de Mostaza	Enjuagar en agua fría, la palmadita seca	2-5 horas	Corned beef, sauerkraut, aderezos para ensaladas y col
Orégano Hojas	Enjuagar en agua fría, la palmadita seca	15-18 horas	Italiano, Griego, mexicano y tomate platos
Hojas de Perejil/ Tallos	Enjuagar en agua fría, la palmadita seca	20-24 horas	Polvo, use hojas de hojuelas
Romero Hojas	Enjuagar en agua fría, la palmadita seca	20-24 horas	Las salsas barbacoa, pollo, carnes, huevos, carne de cordero y verduras
Hojas de salvia/ Tallos	Enjuagar en agua fría, la palmadita seca	20-24 horas	Las aves, carne de cerdo, cordero, ternera y pescados
Hojas de Estragón	Enjuagar en agua fría, la palmadita seca	20-24 horas	Salsas, ensaladas, pescados y carnes de ave
Tomillo	Enjuagar en agua fría, la palmadita seca	1-3 horas	Carne, pescado, aves de corral platos, judías verdes, remolacha, zanahoria y patatas

Hidratantes Alimentos Secos

Rehidratar colocando alimentos secos en un recipiente (con agua suficiente para cubrir los alimentos) y remojo para 30 minutos a 2 horas. Rehidratan agua hirviendo los alimentos más rápidamente que el agua fría. Frutas y verduras también pueden ser rehidratados en otros líquidos que no sean agua, incluidos los zumos de frutas, sidra, zumos de verduras, leche, consomé, etc. Refrigere los alimentos mientras se están tomando para reducir los riesgos de deterioro. No agregar los condimentos, especialmente sal o azúcar, durante la rehidratación lenta debido a que el proceso de rehidratación.

Cocinar con alimentos secos

Después e hidratantes alimentos, cocinar, tal y como lo haría normalmente. Si los alimentos se cocinan antes de que estén totalmente hidratada, cocinar en un estado reseca y no se votan. La mayoría de las frutas y las verduras, rehidratar a alrededor del 80% de su nuevo estado. En consecuencia, son correosos littlemore de fruta fresca o congelada o de verduras, incluso cuando hidratados. Alimentos secos en la cocina va a absorber líquido adicional, para ajustar la receta en consecuencia añadiendo más agua.

- Verduras, añadir un vaso de agua de una taza alimentos secos.
- Frutas cocidas - agregar 2 tazas de agua por cada taza de fruta, dejar reposar durante 1 hora y cocine a fuego lento hasta que estén tiernos.
- Tartas o rellenos - utilización adicional 1 taza de agua por 1 taza de fruta, menos, si usted desea una consistencia más espesa.

Nota: Cuando se utiliza en la elaboración de productos horneados o frutas para helados, pueden suavizarse con agua hirviendo y lo que les permitía soportar durante 5 minutos. A continuación, corte o por una mezcla de ambos, en función del uso

RECETA

MEJOR PAN DE PLÁTANO

Trozos de plátano deshidratado, nueces, y las fechas que este sea un desayuno delicioso pan.

3/4 Taza margarina o mantequilla	2 Tazas de harina
1-1/2 Tazas de azúcar	1 pts. baking soda
2 huevos	1/2 pts. sal
1 pts. vainilla	1-1/2 Tazas plátano maduro machacado
(4 to 6 tamaño mediano)	1/2 Taza plátano seco picado
1/2 Taza pacanas cortadas	1/2 Taza suero de la leche
1/2 Taza fechas picado	2 Cda. azúcar moreno

Precalentar el horno a 350°F (175C). Engrasar y enharinar generosamente 3 pequeño (3" x 5") pan sartenes o dos medianas (3-1/2" x 7-1/2") pan sartenes. Cortar o pergamino para colocar las bases y la línea cacerolas. En un recipiente grande, crema margarina o mantequilla con el azúcar. Agregar los huevos y la vainilla. Las combinaciones en otro recipiente los plátanos con un tenedor. Añadir a la margarina/mezcla de huevo. En un recipiente aparte la harina, soda, y la sal. Revuelva hasta que esté bien mezclado. Agregue la harina y mezcla cremada alternativamente con 1/2 taza mantequilla, mezclar hasta que se mezclen ligeramente. En plátano secadas fragmentos, las nueces y las fechas. Vierta la mezcla en bandejas preparadas. Espolvorear azúcar moreno en tops de panes. Hornear en horno precalentado unos 45 minutos, hasta que una selección de madera insertado en el centro salga limpio. Enfriar 10 minutos en la sartén. Retirar de la sartén y dejar enfriar sobre una rejilla para enfriar. Hace 3 o 2 pequeñas medianas panes. Variación: agregar piña seca en lugar de las fechas.

INCREÍBLE PANECILLOS DE SALVADO

Hacen de estos para el desayuno, y pop en el extra de su niño almuerzo!

1 Taza el salvado de trigo	2-1/2 Tazas harina para todo
1 Taza agua hirviendo	2-1/2 pts. soda para hornear
1/2 Taza margarina	1/2 pts. sal
2 Taza suero de la leche	2 huevos, golpeado
1 Taza azúcar granulado	1/2 Taza Las pacanas o nueces picadas
2 Tazas el salvado de trigo	1/4 Taza azucarar
1/2 Taza azúcar moreno, sólidamente embalados	
1 Taza Manzana deshidratada picada, dátiles, pasas o piña.	

Pecalentar horno a 400°F (205C). Llenar 24 muffin pans con magdalenas las camisas. Limpie muffin las camisas con aceite vegetal. En un tazón grande, vierta agua hirviendo sobre 1 taza salvado y dejar reposar. Agregue 1/2 taza de margarina salvado/agua hirviendo mezcla. Añada el suero de leche, huevos, azúcar blanco y marrón restante y salvado. En un tazón grande, tamizar juntos los ingredientes secos: harina, polvo para hornear y la sal. Agregar frutos secos picados y remover. Combinar con ingredientes húmedos y revuelva hasta que los ingredientes secos estén húmedos. Mezcla debe formar grumos. En Cuchara muffin cups. Espolvorea azúcar en sobres. Hornear a 400°F (205C) durante 20 a 25 minutos. Retirar de la sartén y colocar en rack para enfriar. Hace 24 de los mejores panecillos de salvado que he probado nunca!

Variación: se puede sustituir 1 taza de salvado de avena salvado de trigo para un sabor avena.

CHILE EN POLVO CASERO

Agregar a favoritos receta mexicana o uso en carne picada de tacos.

3 Onzas chiles secos (leve pimientos comolos Anaheim, o una combinación de suaves y chiles)

1 Cda. comino molido	2 pts. sal
1 pts. pimienta tierra	1 pts. garlic powder
1 pts. cebolla en polvo	1 pts. orégano de tierra
1/2 pts. tierra clavo	1 pts. Terreno cilantro

Pimientos secos en una botella conservar su color original y sabor. Pueden ser secos o por mitades, lado de la piel hacia abajo. Picor y sabor variará con los chiles. Eliminar las semillas se disminuye el picor. Asegúrese de que los pimientos son completamente seca y almacenados en recipientes herméticos. Retirar y desechar los tallos y las semillas. Las vainas Remolino en una batidora hasta que finamente molido. Polvo para permitir resolver. Añada los ingredientes restantes y remolino brevemente. Almacenar en un recipiente hermético. Hace 1/2 taza.

MOSTAZA HIERBAS

Aplastar a tus propias hierbas secas y agregarlas a la preparación comercial o mostaza casera para tratar un intrigante sabor.

1 Pts. hierbas secas, tales como albahaca, Cilantro, orégano o perejil. Finamente triturados.
1/2 Taza mostaza

Combinar hierbas(s) de su elección con la mostaza, mezclar bien. Cubierta y guardar en la nevera hasta que esté listo para usar.

MEZCLA DE HIERBAS FAVORITAS

Hierba seca que mezclas culinarias es casi tan gratificante como cultivo de la hierbas.

1 Cda. Orégano seco	1 Cda. Mejorana seca
1 Cda. Albahaca seca	2 pts. Ajedrea seca
1 pts. Romero seco	1 pts. Salvia seca

En un frasco de vidrio, combinar todas las hierbas. Cierre el frasco con una tapa hermética. Uso de sabor sopas, guisos o platos de verduras.

BOUQUET GARNI

Gracias al francés para el término "Bouquet Garni" que significa pequeño paquete de hierbas atadas con una cuerda (o contenida en una estopilla bolsa) que durante el proceso de cocción se añade sabor a las sopas, guisos y otros platos sabrosos y, a continuación, se retira antes de servir.

2 Cda. Perejil seco	2 hoja de laurel
1 pts. Romero seco	1 pts. Tomillo seco
1 pts. Estragón seco	

Corte un trozo de una estopilla en un 4-pulgadas cuadradas y las hierbas secas en el centro. Reunir a los rincones y gírelas cerrado. Atar con una cuerda, deje suficiente al final para recuperar el bolso de la olla.

FRUTAS HORS D'OEUVRES

Servir esta sabrosa Hors d'oeuvres en tu próxima fiesta.

24 Mitad piezas frutos secos (albaricoques, melocotones, peras, ciruelas o)	
1/8 pts. paprika	1/3 Taza Monterrey Jack queso rallado
3 Onzas queso crema, ablandado	1/3 Taza Queso Cheddar desmenuzado sharp
3 Cda. Yogur simple o crema agria	1/4 Taza Pica las almendras troceadas

Frutos Secos debe ser flexible. Si es demasiado difícil, dejar reposar en agua hirviendo 5 minutos para ablandar. Vaciado. En recipiente más pequeño, batir crema de queso hasta que esponjen. Revuelva en crema agria, pimentón, Monterrey Jack y queso Cheddar y almendras picadas. 1 Cucharadita relleno con una cuchara en cavidad del hueso de cada pieza de fruta seca. Adorne con perejil.

Hace 24 aperitivos.

CARAMELO FRUTAS MAÍZ

1 Taza Mantequilla o margarina	2 Tazas azúcar moreno
1/2 Taza Jarabe de maíz de luz	6 Tazas palomitas
1 pts. sal	1/2 pts. soda para hornear
1 pts. vainilla	
2 Tazas Frutos secos picados finamente (Piña, manzanas, pasas, ciruelas, etc.)	

Derrita la mantequilla o margarina en una olla de fondo. Añada el azúcar morena, jarabe, y sal. Llevar a ebullición, revolviendo constantemente. Hervir 5 minutos sin agitación. Retirar del fuego y revolver en las sodas y vainilla. Que las espumas. Verter la mezcla sobre palomitas de maíz y mezclar bien. Vierta la mezcla en un profundo 11" x 14" bandeja de hornear. Hornear a 250°F (129C) horno durante 1 hora, removiendo cada 20 minutos. Durante los últimos 5 minutos, añada una pizca de frutos secos picados finamente. Retirar del horno, enfriar y separar. Hace 7 tazas caramelo maíz.

GRANOLA COSECHA

La mayoría de las veces ha servido de alimento para el desayuno, también puede ser un aperitivo o un ingrediente de postres, galletas, o platos principales.

5 Tazas copos de avena	3/4 Taza azúcar moreno, sólidamente embalados
1/2 Taza germen de trigo	1/2 Taza manzana deshidratada picada
1/2 Taza miel	1/2 Taza Las semillas de sésamo
1 Taza raisins	1/2 Taza fecha cristales
1 Taza Las nueces, picadas	1/3 Taza aceite de la ensalada
1 pts. vainilla	3/4 Taza margarina, derretida
1 pts. canela	

Mezclar muy bien para que todos los ingredientes están distribuidos de manera uniforme. Añadir los ingredientes secos a ingredientes húmedos hace una tostada granola. En rollos de fruta. Secar a 145°F hasta crujiente. Se derrumbe y almacenar en un recipiente hermético.

BARRAS DE ENERGÍA

Moler juntos:

1/3 Taza chips algarrobo	1 Taza las almendras troceadas
4 Tazas dried fruit (Flexible) (manzana, pasas, fecha, pera, melocotón, albaricoque, piña)	
Mezcla de:	
3/4 Taza amargo jugo de piña	1/2 pts. extracto
1/2 Taza germen de trigo miel	1 Taza chips algarrobo

Mezclar todos los ingredientes bien. Más zumo puede ser necesario para permitir que mezcla a pegarse. Frutas en rollos. Debe secar 14 horas. Cortar en cuadrados pequeños y forrada en bandeja para terminar de secar. Puede ser recubierto con chocolate, yogur, o algarrobo para hacer dulces. Hace 24 plazas.

TAZA DE SOPA DE VERDURAS

Esta sopa los cocineros en su termo y está listo para comer en el almuerzo.

1/3 Taza hojuelas vegetales secos (cualquier combinación de tomates, guisantes, cebollas, brócoli, calabacín, apio, zanahorias)

1 Cda. trigo bulgur	1 Cda. small pasta, broken
1/4 pts. perejil seco	1/4 pts. albahaca seca
pinch garlic powder	Pizca cebolla en polvo
Sal y pimienta al gusto	2 Tazas hervir el pollo o caldo de ternera

La legumbres secas en una batidora y escuchar ruidos hasta que el tamaño de partículas. Medir 1/3 de taza. Guarde el resto vegetales para otro día. Colocar 1/3 de taza copos las verduras en una pinta termo. Agregar el perejil, la albahaca, el ajo en polvo, cebolla en polvo, sal y pimienta. Agregar trigo bulgur y pasta de termo. A caldo a punto de hervor y verter sobre los ingredientes secos. Termo cubrir rápidamente y cerrar firmemente. Rendimiento: 2 tazas.

FRUTAS ROLLOS

En una batidora, mezclar todos los ingredientes hasta que tengan la consistencia de puré. Vierta sobre Unesco/americana de recolección de las frutas; las hojas secas a 135°F durante 4 a 8 horas, o hasta que curtidura y flexibles. Extracción de hojas en caliente. Deje enfriar y rollo en envoltorio de plástico y almacenar como se indica

ORANGE JULIUS

Refrescante, al igual que la bebida!

1-1/2 Tazas Applesauce 1 small Apple, peeled, cored and chopped
2 pts. Naranja seca, tierra` 1-1/2 pts. Vainilla

STRAWBERRY DATQUIRI

Una gota de Ron extracto sabor hace que la cosa real.

1 Cuarto de galón Las fresas, lavados y pelados
1/2 Lima, pelada y descuartizada
2 pts. miel
Extracto de Ron, opcional

PIÑA COLADA

Más húmedo de otro rollo ups.

1 (20 oz.) Puede sin endulzar piña trozos o segmentos 1 Taza Coconut

TOMATE DULCE

Agregar a salsa para espaguetis de tomate fresco sabor.

2 Tazas tomate che 2 Limón, pelado
2 Cda. miel

STRAWBERRY QUESO CREMA

Una fruta popular rollo de partes.

1 quart strawberries, lavados y pelados 1/2 Taza almendras tostadas troceadas
1 (8 oz.) pkg. de crema de queso

LA MANTEQUILLA DE MANÍ Y "NILA

De entre las edades de 2 a 82, es el favorito.

1 (8 oz.) Cartón plátano o yogur de vainilla
2 Los plátanos cortados en trozos 1/4 Taza cacahuates
2 Cda. miel

TRÓPICO

Imagine un sol hawaiana al masticar sobre estos!

6 Plátanos maduros, pelados y cortados en trozos
1 naranja, pelada y descuartizada

PET TRATA

TURQUÍA & SWEET POTATO TRATA DE PERROS

Esta receta puede ser servido en cualquier momento del año, pero que maravilloso trata de gracias por lo que puede incluir el perro a las fiestas. También son atractivos regalos y envasados con celofán y cinta, se hacen los grandes regalos para amigos con perros. Hace alrededor de 36 trata.

2 Tazas De turquía, cocinados 1 Taza aqua
1 Taza Patata dulce, cocido hasta que suave 1 Cda. melaza
1- 1/2 Tazas avena, seco, sin cocer 3 Docena arándanos frescos o congelados

Picar o cortar el pavo cocido para que en trozos pequeños. Coloque el pavo y el agua en un procesador de alimentos o en una licuadora hasta obtener una pasta espesa. No debe haber trozos de carne. Añadir la patata dulce y melaza a la carne y puré hasta una pasta espesa. Vierta la mezcla con una cuchara o en un recipiente grande. Añadir la harina y mezclar bien.

La masa no debe ser demasiado húmeda o secreción nasal; si es así, añadir un poco más avena. La masa con una cuchara en la botella deshidratante rack por cucharadita. Coloque un arándano en la parte superior de cada tratamiento, al pulsar en un poco de modo que las bayas se mantiene sobre el tratamiento. Trata de dejar la botella de cuatro a cinco horas o hasta que estén crujientes pero no seco.

Almacenar en un recipiente hermético en el refrigerador. Trata será bueno para unas tres semanas. Para dar como regalo, coloque la trata (arándano hacia arriba) en un plato de papel decorativo para vacaciones. Envoltura transparente o unas vacaciones en papel celofán de color y recoger el celofán en la parte superior de la placa. La recogida de papel celofán con cinta de color para vacaciones. Variaciones: Use los arándanos frescos o congelados en lugar de arándanos. Utilizar patatas cocidas en lugar de patatas dulces.

Para dar como regalo, coloque la trata (arándano hacia arriba) en un plato de papel decorativo para vacaciones. Envoltura transparente o unas vacaciones en papel celofán de color y recoger el celofán en la parte superior de la placa. La recogida de papel celofán con cinta de color para vacaciones. Variaciones: Use los arándanos frescos o congelados en lugar de arándanos. Utilizar patatas cocidas en lugar de patatas dulces.

FAVORITO DE KEALY PARA PERROS

Kealy es una pequeña Lulú con un esponjoso, piel dorada. Kealy le gusta esta receta y cuando tengo algunos en mi bolsa formación trata, ella me sigue, sentada frente a mí, con la esperanza de que le daré más!

Hace unas tres docenas trata, en función del tamaño de los placeres de los que hacer.

2 Tazas Pollo, cocido, cortado en trozos pequeños o picada muy finamente
1/2 Taza Puré de manzana, leche evaporada, sin canela
1/2 Taza Las espinacas, fresca, finamente picada
1/2 banano

Ponga todos los ingredientes en una licuadora o procesador de alimentos y haga un puré hasta una pasta espesa. Caída de cucharadita en botella estanterías. (El más pequeño cucharadas para perros pequeños y grandes cucharadas grandes perros) trata, necesitan de 3 a 5 horas en la botella en función del tamaño del tratamiento. (La parte exterior de los tratar será seco y el interior suave.) cuando hace frío, que trata de la cremallera. Almacenar en un recipiente hermético. Trata debe estar en el frigorífico si no alimenta al perro dentro de varios días. Que va a estar bien en la

nevera durante un par de semanas. Exceso trata pueden ser congelados. Dos o tres delicias para un perro pequeño; cuatro o cinco de un perro. Variaciones: Cualquiera de estas sustituciones funcionar tan bien en esta receta y tu perro va a ser tan entusiasmados. Me crecieron las espinacas, judías verdes, calabacín y calabaza verano en mi jardín, por lo tanto al hacer estos regalos, sólo tengo que usar lo que está listo para ser recogido. Si no tienes jardín, verifique su mercado local del granjero para lo que fresco.

1. Turquía para sustituir el pollo.
2. Sustituir judías verdes, cocidos, picados finamente, de las espinacas.
3. Sustituto de calabacín fresco rallado las espinacas.
4. Verano fresco rallado Sustituto de squash las espinacas.

CAMARONES PEQUEÑOS REGALITOS PARA GATOS

Esta receta es muy sencilla una de las favoritas de muchos de nuestros gustos de gatos. Caos, un enorme, 13 años de edad ruso azul, comimos con gusto y que suele ser muy exigente. Hace tantos atractivos como hay camarones en la lata; por lo menos dos docenas. 1: Cuatro onzas puede pequeño camarón pelado. 1/3 De taza flores calamento, fresca. Abrir la lata de camarones y verter el agua fueron envasadas en camarones. Poner los camarones en un recipiente pequeño. Picar el calamento flores en 1/4 de pulgada. A pesar de que algunas hojas están bien, descartar los tallos. Añadir las flores de la opinión y mezclar con cuidado de no romper el camarón. Algunas de las flores se adhieren al camarón; otros no y eso está bien. Poner las gambas y las flores en la botella deshidratante rack. Los camarones y las flores deben permanecer en la botella durante dos horas o hasta que estén secos. Retire los camarones y las flores de la cremallera y guardar en un recipiente hermético en el refrigerador. Uno o dos camarones y una pizca de flores es un buen regalo para la mayoría de los gatos. Variación: Si no puede encontrar las flores frescas calamento, se puede utilizar deshidratadas o secas calamento, sólo tienes que añadir a los camarones deshidratados como usted le sirve a su gato a tratar

SALMÓN CRUJIENTE CÍRCULOS PARA GATOS

Muchos gatos como los alimentos crujientes; después de todo, son utilizados en el disco duro del kibble alimento para gatos. Estas joyas combinar el crujido, como salmón con un fuerte sabor y olor. Hace 4 a 5 docena trata, dependiendo de cuán delgada es la masa con el rodillo.

- 1 Seis onzas de salmón en agua 1/3 Taza agua
2 Tazas salvado de avena harina

Colocar el salmón, incluyendo el agua en el bote, en el procesador de alimentos o en una licuadora. Puré hasta una pasta espesa. Si la mezcla es demasiado pesado, se añade una pequeña cantidad de agua, hasta un máximo de 1/3 taza. Pero sólo agregar más agua si es necesario para hacer puré los peces. La pasta con una cuchara en un recipiente y agregar la harina, mezclando bien. La masa se convertirá en gruesos y rígidos. Si no es así, porque tenía que agregar más agua, añadir un poco más de harina hasta que se pueda formar una bola con la masa. Coloque la bola de masa en una placa enharinada y pan de aproximadamente 1/4 de pulgada de grosor. Con una pulgada de ancho, cookie, cortarla en círculos la masa y colocarlos en la botella rack. Con un cuchillo afilado y puntiagudo, puntuación ligeramente cada círculo en sentido transversal ambas direcciones para que cuando haya terminado, la cookie se puede dividir en cuatro partes. Dejar reposar la masa en la botella de 4 a 5 horas o hasta que la masa se seque por completo los círculos, crujiente y crunchy. Almacenar en un recipiente hermético en el refrigerador; seguirán siendo buenas durante tres semanas.

ARTESANÍA SECADO

Todos ustedes han visto una flor, por lo que es perfecto en cuanto a su forma, color y textura que desea mantener para siempre. Con una botella, ahora puede convertirse en una realidad.

Secar Flores

Preservar jardín natural y atractiva favoritos para arreglos de flores secas, Navidad y decoraciones navideñas, cotillón, cartas y ramos. Ayudar a sus hijos muestras secas para sus clases de ciencias. Muchas hermosas flores, follajes, hierbas, semillas, conos, y no de las plantas con flores secas que simplemente poniendo en bandejas de secado y secado hasta que no hay humedad es evidente. Esto es una maravilla para aquellos de nosotros que están demasiado ocupados como para experimentar con otras técnicas, y también para los principiantes que no ha intentado preservar las flores antes. Muy interesante se puede llegar a acuerdos con estos materiales secos. Materiales adecuados para el secado de este método son las brácteas, cultivada y hierbas silvestres, semillas, hojas, flores y eterna.

Con desecante

Para las flores con pétalos, hojas, helechos, hongos, y algunas variedades de musgos, la mejor manera de preservarlos es utilizar un desecante en polvo. UN desecante es una sustancia que absorbe la humedad. También acelera el proceso de secado, especialmente cuando se utiliza en un deshidratador, preservar los colores vibrantes y delicada estructura de la flor. Cuanto más largo sea el proceso de secado, mayor será el número de colores se desvanecerá. Utilizando un desecante en su botella, flores a secar en un día, en lugar de una o dos semanas. Hay varias marcas de flor los secantes disponibles en tiendas de artesanías. Puede parecer un poco caro, pero se puede utilizar indefinidamente. Gel de sílice es el nombre genérico y absorbe el 50 por ciento de su propio peso en humedad. Tienen flores perfectas, fresco y libre de humedad. Amarillos y azules mejor mantener su color de vinos tintos o blancos.

- Los tallos de las flores y la inclusión de un corto calibre 20 cable corto. (Agregar un largo tallo al organizar más adelante.)
- Lugar 1/2" desecante en el fondo de los recipientes que no son mayores que 3-1 / 4 ".
- Lugar de la cara plana flor boca abajo, con reposo pétalos fácilmente en la arena. Redondeadas flores dobles, como las rosas y narcisos deben secarse con la cabeza hacia arriba. Las flores que se trompeta o con forma de campana en los lados.
- Espolvorear ligeramente secante entre las flores y en cada pétalo y boquilla, con alrededor de 1/2" de desecante. No cubren. Cuando el desecante secado se realiza fuera de la botella, los contenedores deben ser cubiertas.
- Colocar los contenedores en la botella bandeja. Colocar la tapa en la parte superior del secador y el tapón de botella. La mayoría de las flores será totalmente seco en 24 horas o menos.
- Para probar la sequedad, raspar suavemente el desecante y quitar una flor. Mantenga pulsada la flor a su oído y le dan un suave toque. Si está seca, se escuchará un sonido nítido y acartonado.
- Retire el resto vertiendo, con cuidado las flores de desecante, que se ubique los dedos lentamente a través de la captura, cada flor y con cuidado por su madre. Stand flores preservadas en un bloque de espuma hasta que flor.
- Almacenar en recipientes herméticos hasta que esté listo para usar. En los climas húmedos, proteger de las flores con pétalos de aplicación de la luz de acabado spray para evitar absorción de humedad

Corona Manzana Deshidratada

Suministros:

- Sellador Mod revoltijo (disponible en tiendas de artículos de artesanía) cepillo
- 1500 mg. vitamina C (disuelto en 1 galón de agua o de limón o zumo de piña.)
- 8 o más manzanas (dependiendo del tamaño de corona)
- y pistola de pegamento caliente barras de pegamento
- espuma floral
- cinta
- fino alambre
- bebé aliento
- de canela
- vides
- paja
- cartón

Corte las manzanas en rodajas uniformes 1/8 de pulgada. Una carne cortador cortador, manzana, patata o cortador resultados incluso en cortes (no core manzanas desde el núcleo constituye una atractiva forma de estrella al secarse). Que corte cada manzana, inmediatamente colocar las porciones en una solución de piña o jugo de limón y el agua (mezcla 50/50) o vitamina C y agua. Sumergir las manzanas 10 minutos, escurrir y colocar en bandejas para que se sequen. Que tardará de 4 a 8 horas para que se seque. Retirar las manzanas cuando son imitación de cuero con sin bolsillos de humedad, pero antes de que se conviertan en nítida.

Un dispositivo seguro para colgar en la parte posterior de la espuma floral.

Trabajando un área pequeña a la vez, desde el exterior, se debe apretar la línea de pegamento en el borde exterior, coloque una manzana rebanada, sigue repitiendo, lamiendo las rebanadas ligeramente por un aspecto más completo. Continúe por la mitad exterior de la corona, hasta que la fila se ha completado. Repita el proceso con el interior fila, hasta que hay 2 filas de manzanas al lado de la otra. Cuando las manzanas están pegados en su lugar, el sello con el Mod revoltijo en ambos lados de la corona, uno de los lados a la vez. Agregue una cinta arco y cualquier otro toques decorativos.

Dough Ornaments

This basic recipe is also called "Baker's Clay." Once mixed, it has a satiny texture, a delicious aroma and begs to be touched and shaped. Do not be surprised if everyone in the family gets involved in making ornaments!

4 Tazas harina 1 Taza sal 1-1/2 Tazas aqua

Con un mezclador o masa con la mano, mezclar la harina con la sal en gran recipiente mezclador. Añadir agua hasta que la pasta esté una buena consistencia para amasar. Si es demasiado seco, se agrietará. Si es demasiado húmedo, se pega. Amasar la masa presionando y girando con las manos hasta que se convierte en suave satinada. Tardará de cinco a diez minutos o más, dependiendo de la consistencia de la masa y la suavidad de su acabado objetos que aparezcan. Masa que se coció suficientemente difícil formar y puede desmoronarse durante el secado y cocción. La masa se seca rápidamente para mantener en masa sin usar una bolsa de plástico. Para proyectos más pequeños, mezclar sólo la mitad una receta. Masa es mejor cuando se usa en aproximadamente cuatro horas. Puede ser refrigerados, sin embargo, los resultados de masa refrigerada son impredecibles.

Crear Adornos

Objetos de forma directa en trozos de papel de aluminio. Todas las piezas deben estar masa se unió a con agua que actúa como un pegamento. Si las piezas no se encuentran adecuadamente, pueden separar la masa durante la cocción y split cuando se enfríe. Utilizar el agua con moderación.

Para conectar pedazos finos de masa, adherirse firmemente empujando un palillo o un clip de papel a través de ellos además de humedecer con agua. Grandes adornos deben reforzarse con el cable. Masa no tiene la fuerza y requiere de apoyo para grandes ornamentos. Si la masa se conecta en trozos pequeños (con la cabeza y el cuello, los brazos o las piernas), insertar palillos o los cables entre las partes para mantener la parte de la separación en el tiempo.

Hacer impresiones en masa con una amplia variedad de instrumentos. Impresiones de mejor con la masa. Todo tipo de instrumentos pueden ser utilizados para hacer impresiones para dar textura y diseño de adornos. A través de una masa de ajo prensa o rallador de producir pelo y otros efectos decorativos. Decoración de pasteles con grandes tubos boquillas puede ser utilizada para hacer diseños. Añadir más agua para ablandar masa en una buena consistencia. Agregar un dispositivo para colgar en la parte superior o posterior de un ornamento, antes de la cocción y el secado, si es que se ha quedado colgado. Utilice Navidad adorno ganchos, alambre doblado, círculos de pop-top latas de bebidas, o clips. Dispositivo de colgadas en masa en el centro de la parte superior, cerca de la parte posterior de la pieza. Recuerde, la última forma de la masa es la forma en que se cuecen. Si hay piezas sueltas o marcas indeseables en medio de la masa, podrán existir en el producto terminado.

Masa Precoloring

Antes de la cocción, la materia prima puede ser precolored masa añadiendo gotas de colorante de comida, acuarelas, tintas, tintes y tejidos. Colores en polvo debe ser mezclado con la harina y la sal antes de agregar agua. Betún Líquido colorante o de cuero también puede ser aplicado con pincel sobre ligeramente durante los primeros 15 minutos de la cocción.

Masa para Hornear y Secado

Pasta debe ser horneado durante 2 horas a 300°F (150C) en tu horno. A continuación, traslado a su botella. Seco durante un período de 4 a 12 horas hasta que esté completamente seco (hasta que adquiera más experiencia en secado de arte en tu NESCO®/American Harvest® botella, es buena idea colocar un trozo de masa, del mismo tamaño, como el mayor /pieza más gruesa de su ornamento, para usar como una unidad de prueba. Para probar para la resequeidad, rompen la unidad de prueba. Esto se lleva a cabo cuando está completamente seco en el interior). Quitar adornos cuando esté totalmente fresco y seco antes de aplicar la pintura.

Pintura Masa

Pinturas acrílicas son las más populares y de fácil aplicación. Están disponibles en los tarros, botes de spray, y tubos. Se mezcla fácilmente y seca rápidamente. Si va a agregar colores diferentes capas una encima de otra, utilice una capa de sellador entre ellos para evitar que se ejecuten o manchas. Al pintar, secar en la botella de 1 a 2 horas hasta que seque bien.

Sellado

Es extremadamente importante para sellar masa sal adornos para impedir la entrada de humedad de volver a entrar y causando el molde y la desintegración. Hay una gran variedad de revestimientos que se pueden utilizar, pero que deben ser transparentes y no penetrantes, superficie de la masa de arte se refuerza con un revestimiento protector. La mejor elección es un barniz de poliuretano. Asegúrese de quitar adornos de botella y el lugar en un área bien ventilada (preferiblemente de puertas) antes de aplicar barniz. Con cuidado, coloque objetos (en papel de aluminio para comprobar que ninguna lámina cubre el agujero del centro o anillo exterior rejillas de ventilación) en botella para que se seque.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la botella se coloca en una habitación con ventilación adecuada, o una ventana abierta. Colocar adornos en botella. La mayoría de los barnices se seca una hora o así en botella. Repita barnizado proceso hasta un mínimo de 4 capas (en ambos lados del objeto) se han aplicado, lo que permite secar bien adorno entre capas. Una vez más, es muy útil para usar botella de este proceso para acelerar el tiempo de secado.

Potpurri

Recoger las flores cuando están cerca de las tres cuartas partes abiertas, cuando se encuentran completamente abierto, pierden fragancia. Reunir aproximadamente el doble de la cantidad que usted cree que va a necesitar, ya que disminuye a medida que se seca. Extraer pétalos de flores y hojas de hierba de sus tallos. Propagación en una sola capa en una limpia-A-Pantalla® accesorio y coloque en botella.

Seca hasta que ser quebradizo y seco, lo que puede tardar de 2 a 12 horas, dependiendo de las plantas, la cantidad, y el modelo de botella que está utilizando. Almacenar diferentes tipos de flores y hierbas por separado en tarros hasta que esté listo para mezclar. Mantener en un lugar fresco, fuera de la luz directa del sol. Experimentar con diferentes combinaciones, mezclar pequeñas cantidades y la grabación de los resultados hasta que se encuentra con una mezcla que te gusta. Para mezclar los ingredientes, medir y revuelva materiales secos en un recipiente grande. Cuando usted tiene la combinación perfecta de color y aroma, agregar fijador, especias y aceite. Edad en un tarro hermético para 2 - 6 semanas, agitando de vez en cuando para mezclar fragancias. Paquete decorativo en pequeños contenedores o bolsas para regalos o para uso personal.

Sweet & Spice Potpurri

Para un regalo perfecto, coloque una taza de esta receta en un encaje bolso atado con una cinta de color.

1 Taza Pétalos de rosa secos	1 pts. todo clavo
1/4 Taza Lavanda flores secas	1 Stick canela, se derrumbó
1/8 Taza dried rosemary	1/3 pts. tierra clavo
1/8 Taza dried chamomile	1/4 pts. Nuez moscada molida o pulverizada
1/2 Taza Cáscara de naranja seco rallado	2 Aceite de rosas gotas
1 pts. Orrisroot en polvo	1 Aceite de naranja caída
2 pts. Naranja-spice té	1 Gota de lavanda
1 Cda. Semilla de culantro	1/2 Taza Secos pétalos botón de licenciatura

En un tazón grande, combinar pétalos de rosa, la lavanda, el romero, la manzanilla y la cáscara de naranja. Agregar orrisroot, té y especias. Añadir aceites, salpicada con una ligera mezcla. Mezcla de pétalos botón de bachiller. Hace alrededor de 2 tazas popurrí.

ACCESORIOS

Para ver nuestra completa línea de accesorios botella, por favor visite www.nesco.com.

FRUTAS ROLLOS

Ideal para los rollos de Fruta los niños. Exclusiva "no salen" labio le permite secar líquidos y semi-líquidos. Seco hasta 3 tazas de papilla de frutas en cada hoja. Piel frutas sin adición de azúcar ni conservantes. Es tan fácil como puré vertido sobre la fruta rollos. También grandes para secar las sopas y salsas.



CLEAN-A-SCREEN®

Clean-a-Screen's son reutilizables, inserciones de malla de plástico que son perfectos para secar objetos pequeños, tales como especias y hierbas aromáticas o materiales para artesanías, que normalmente están a través de los radios de las bandejas. Sólo tiene que colocar en la parte superior de las bandejas. Las pantallas flexibles que secar los alimentos pegajosos como las bananas y piña para facilitar la extracción.

JERKY WORKS® KIT AND JERKY SPICE WORKS® KIT

Que gran sabor desagradable en la casa. Fácil y asequible. Muchos sabores disponibles: Original, andouille, el Cajun, Sweet Hardwood Pimienta y ajo, Hot Stix, Pepperoni, Hot 'n' Spicy, y Teriyaki.



ADD-A-TRAY®

The 2-pack Add-A-Tray® Paquetes de accesorios le permiten ampliar su botella a su máxima capacidad. Con cajones adicionales, usted puede tomar ventaja de ahorro alimentos durante la época de cosecha o tu propio jardín seco frutas y verduras como maduran

GARANTÍ LIMITADA D 1 AÑO

Este electrodoméstico está cubierto por una garantía de un año a partir de la fecha de compra original contra defectos en los materiales y en la mano de obra. Esta garantía no cubre los daños por transporte, el uso inadecuado, accidentes u otros incidentes similares. La garantía le confiere derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado en estado. Este producto está concebido para un uso doméstico solamente, no para usos comerciales. Esta garantía no cubre el uso comercial.

Su nuevo electrodoméstico **NESCO®/American Harvest®** está equipado con numerosas funciones de seguridad. Todo intento de interferir con el funcionamiento de estas características de seguridad anulará la garantía. En el caso de que recibamos un electrodoméstico para servicio técnico que haya sido forzado, nos reservamos el derecho de repararlo a su estado original y cobrar por la reparación.

Para servicio técnico bajo la garantía – Los productos defectuosos pueden restituirse, con franqueo postal prepago, con una descripción del defecto a: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, para su reparación o reemplazo libre de cargo, a nuestra discreción.

Se debe incluir el comprobante de compra o una copia del contrato de compra cuando devuelva el producto para el servicio bajo la garantía.

Llame al servicio de Satisfacción del Cliente al 1-800-288-4545 para obtener una Autorización de Devolución antes de enviar el producto.

- Para servicio técnico bajo la garantía, siga las instrucciones consignadas en la garantía. Cuando pida nuevas piezas, asegúrese de mencionar siempre el número de modelo del producto.
- Llámenos a nuestro número gratuito, 1-800-288-4545 e infórmenos de su problema.
- Si le indicamos que nos envíe todo su electrodoméstico o parte de él, nuestro representante de Satisfacción al Cliente le dará un número de Autorización de Devolución (este número le notifica nuestro departamento receptor que acelere su reparación). Empaque su unidad cuidadosamente en una caja de cartón fuerte con suficiente material de protección para prevenir daños dado que los daños causados por el envío no están cubiertos por la garantía.
- Escriba su nombre, dirección y número de Autorización de Devolución en la caja.
- Escriba una carta explicando el problema. Incluya lo siguiente: su nombre, dirección y teléfono y una copia del contrato de compra original.
- Incluya el sobre cerrado con la carta dentro de la caja. Asegure el paquete por el valor del electrodoméstico **NESCO®/American Harvest®** y envíelo con franqueo pago a:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241, USA

NESCO®  **American Harvest®**

Customer Satisfaction™ 

1-800-288-4545



FOR ACCESSORIES AND
ADDITIONAL PRODUCTS
nesco.com

"NESCO®/American Harvest" is a registered trademark of The Metal Ware Corporation.

The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe St., P.O. Box 237

Two Rivers, WI 54241-0237 Phone: 1 (800) 288-4545

©2014 The Metal Ware Corporation

All Rights reserved, including the right of reproduction in whole or part

Instructional manual part number - 300-01458