

VERDURAS - Controlador a 52°C

Producto	Preparación	Estado ideal	Tiempo (horas)
Apio	Lavar a fondo. Ponga aparte hojas y tallos. Corte tallos en tiras o rebanadas de 0,5 cm.	Simil cuero	De 6-10
Arvejas	Descascarar, lavar y cocer al vapor hasta que estén blandos. Enjuague con agua fría. Secar con una toalla de papel.	Quebradizo	De 4-8
Batatas	Lavar y cocer al vapor hasta que esté tierna. Pelar y cortar en rebanadas de 0,5 cm.	Quebradizo	De 7-11
Berenjena	Lavar, pelar y cortar en rebanadas de 0,5 cm.	Simil cuero	De 4-8
Brócoli	Lavar y recortar. Cortar los tallos en rebanadas de 0,5 cm. Seque los flósculos enteros.	Quebradizo	De 10-4
Calabaza	Lavar y pelar si se desea. Cortar en rebanadas de 0,5 cm.	Simil cuero	De 10-14
Cebolla	Quitar la raíz, la parte superior y la piel. Corte en rebanadas de 0,5 cm o en anillos de 0,5 cm - El controlador a 63 °C.	Simil cuero	De 4-8
Espárrago	Lavar y cortar en pedazos de 2,5 cm.	Quebradizo	De 5-6
Hongos	Quitar la tierra con un cepillo o con una tela húmeda. Hacer rebanadas de 1 cm., desde el tallo hasta la parte de arriba. Haga una sola capa en la bandeja.	Plegable	De 8-16
Maíz	Pelar. Cocine al vapor hasta que de los granos no salga leche al oprimirlos. Quitar de la mazorca y esparcir en la hoja antiadherente. Revolver varias veces durante el ciclo.	Quebradizo	De 6-10
Nabo	Pele y corte en rebanadas de 1 cm.	Quebradizo	De 6-12
Papas	Use papas sanas. Lavar y pelar si se desea, o cepillar bien la cascara. Cocer al vapor durante 4 a 6 minutos. Corte estilo francés, en rebanadas de 0,5cm. o círculos de 0,5 cm.	Simil cuero	De 6-15
Pepino	Lavar y cortar en rebanadas de 0,5 cm.	Simil cuero	De 4-8
Pimientos Chiles	Quitar tallo, semillas y sección blanca. Lavar y secar. Cortar en tiras o anillos de 0,5 cm.	Simil cuero	De 4-8
Remolachas	Elimine todo menos 1,5 cm. de la parte de arriba. Frotar a fondo, cocer al vapor hasta que estén tiernas. Enfriar, pelar y cortar en rebanadas de 0,5 cm. o cubos de 0,5 cm.	Simil cuero	De 8-12
Repollo	Lavar y recortar. Cortar en rebanadas de 0,5 cm., de ancho.	Quebradizo	De 7-11
Tomates	Lave y quite tallos. Corte rebanadas de 0,5 cm. Para tomates cereza; corte por la mitad y seque con la piel hacia abajo. Si lo desea puede salarlos suavemente.	Simil cuero	De 6-12
Verduras de hoja	Lavar a fondo, cortar, quite parte dura de los tallos. Extiéndase sobre las bandejas para que queden sobreponiéndose. Para mejores resultados revolver varias veces.	Simil cuero	De 4-8
Zanahorias	Lavar, cortar las partes superiores, pelar o raspe si desea. Corte en rebanadas de 0,5 cm., o en cubos.	Simil cuero	De 6-10
Zapallo	Lavar y cortar en pedazos. Cocer al vapor hasta que esté tierno. Con la pulpa se hace un puré en la licuadora. Esparcir en láminas antiadherente.	Simil cuero	De 6-12
Zucchini	Lavar y cortar en rebanadas de 0,5 cm.	Quebradizo	De 7-11

Para otras verduras use estas guías, acorde a la similitud en texturas, tamaño y cantidad de agua de los mismos.