



ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПРОДУКТОВ

В ИНФРАКРАСНОМ
СУШИЛЬНОМ
ШКАФУ "СИЧ"

КНИГА РЕЦЕПТОВ

СОЗДАНА НА ОСНОВЕ ОТЗЫВОВ
ПОКУПАТЕЛЕЙ САЙТА

t-klio.dp.ua

Bio Septix®

Домашние заготовки

Содержание



03 ФРУКТЫ



19 ОВОЩИ



27 МЯСО



34 РЫБА



36 "СИЧ"

Будем рады пополнить Сборник рецептов сушки и приготовления продуктов в инфракрасной сушилке "СИЧ" **Вашим рецептом!**

Поделиться рецептом - через раздел Отзывы, вопросы-ответы на сайте Bio Septix (Био Септикс) <https://www.t-klio.dp.ua/voprosy-otvety-kniga>

Абрикосы сушеные

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Если сушить просто абрикосы половинками, то на выходе они имеют слегка непрезентабельный вид. На компот сгодятся, а вот полакомиться просто так и в выпечку использовать не очень...
- Я беру упругие, слегка недозрелые абрикосы и окунаю их на 5-10 секунд в горячий сахарный сироп 1:1 (главное не передержать, чтобы кожица не полопалась!), выкладываю на решетку, чтоб стекло лишнее, и сахарная глазурь подсохла.
- Потом аккуратно удаляю косточку и, раскрыв две половинки абрикоса, укладываю на поддон кожицей вверх.
- Если глазировать уже очищенные от косточек абрикосы, то они набирают слишком много сиропа и потом очень долго сохнут в сушилке.

Абрикосы сушеные

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- У меня абрикосы были крупные (размером с куриное яйцо) и сочные.
- Тяжело сказать, сколько они сушились по времени, т.к. нижний уровень высыхает быстрее, чем верхний, и приходится менять их местами. Но в целом, часов 20.
- В итоге имеем тоненькие абрикосовые лепесточки, более сочные, чем неглазированные, которые слегка напоминают по вкусу курагу.



Яблочные чипсы

Рецепт для инфракрасной сушилki СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Яблоки помыть, почистить, вырезать сердцевину с семенами, для этого удобно пользоваться специальным ножом, круглой трубкой – быстро и удобно.
- Нарезаем яблоки аккуратными дольками-пластинками, для чего использую терку Бернер, с насадкой для нарезки толстых пластинок.
- Раскладываем дольки яблок на поддонах сушилki.
- Сверху на яблоки присыпаем сахарную пудру, для чего использую маленькое сито. Лучше использовать сахарную пудру, она мельче сахара, и быстро проникает в яблоки, и растворится до конца сушки яблок.
- На часть яблочных долек распыляю немного пряной пряничной смеси, можно присыпать корицей и прочими пряностями.
- Поддоны устанавливаю в сушилку, включаю сначала полный режим, потом часа через 3-4 перевожу на половинчатый режим, и довожу до готовности.

Груши вяленые

Рецепт для инфракрасной сушилki СИЧ (Украина)

Ингредиенты

- Груши свежие (чистый вес после обработки) - 1 кг.
- сахар белый - 400 грамм

Способ приготовления

- Груши помыть, почистить, разрезать пополам. Каждую половинку наколоть в нескольких местах.
- Сложить груши в кастрюлю, посыпать сахаром, и оставить для выделения сока, примерно на 30-36 часов. Сока получится много.
- Переложить груши на сито, дать слиться соку с груш.

см. продолжение

Груши вяленые

Рецепт для инфракрасной сушилki СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Кастрюлю с соком груш поставить на огонь, довести до кипения, прокипятить пару минут, огонь убавить до минимума, чтобы только поддерживать сироп в горячем состоянии при температуре 90°C.
- Осторожно опустить груши в горячий сироп, ложкой окунуть их в сироп, и периодически окунать в сироп и поливать груши горячим сиропом, чтобы груши пропитались горячим сиропом, стали прозрачными. По времени это не долго, минут 10 потребуется.
- Проверяю готовность груш так: кладу грушу на ложку, сжимаю края пальцами к середине, если груша сжимается, поддается сжатию, значит пора вынимать. Груша должна быть и чуть мягкой, и сыrovата внутри.
- Готовые груши выкладываем на сито, чтобы дать возможность стечь сиропу, и немного груши остыли, стали чуть теплыми.
- Остывшие груши перекладываю на поддон сушилki

см. продолжение

Груши вяленые

Рецепт для инфракрасной сушилki СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Ставлю сушить. Включаю полный режим сушки. Время сушки зависит от сорта груш, их плотности и размера. Мои груши вялились достаточно долго, брала крупные груши. В общей сложности потребовалось времени примерно 13-15 часов, с перерывом на охлаждение. Охлаждение груш между сушками дает хороший эффект, груши остывают, впитывают в себя сахар, и потом лучше вялятся еще какое-то время.
- Во время сушки поддоны периодически меняю местами, так они лучше вялятся, поскольку на верхних этажах это происходит лучше.
- Готовым грушам даю время полностью остыть, сразу не вынимаю из сушки.

Пастила из черной смородины

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Блендером измельчила 500 г смородины, смешала с 200 г мёда (этой порции хватает как раз на 1 поддон).
- Выстелила поддон сушилки пергаментной бумагой (сделала бортики), вылила смородиновое пюре.
- Сушила 24 часа.
- Получился очень ароматный, тоненький «резиновый» коржик.
- Порезала на кусочки, присыпала сахарной пудрой, переложила пергаментом.
- Храню в холодильнике или прохладном месте в банке с притёртой крышкой.
- Вкусная и полезная сладость к чаю вместо конфет.

Вяленые бананы

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Ингредиенты

- 1 кг бананов средней спелости

Способ приготовления

- Бананы сушились около 8 часов.

Очень ароматные и тянутся, как нуга.

А те, которые были порезаны и того меньше, часа 4, получились хрустящие, как чипсы.

Они в большом фаворе у моего ребёнка, может часами их посасывать, а откусить беззубым ртом не получается.

Теперь нам не нужны ни бублики, ни печенье.

Пастила из фруктов или ягод

Рецепт для инфракрасной сушилki СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Просто берете фрукты, очищаете от шкурки, вытаскиваете косточки и делаете пюре.
- Пробуете - если кисленько - добавьте сахара. Так, чтобы пюре можно было с удовольствием есть (высушенная пастила будет слаще, чем пюре.)
- Вот это пюре и в сушилку. Предварительно застелить поддон пергаментной бумагой.
- Слой не больше 1/2 см. Иначе будет долго очень сушиться.
- По поводу ягод - я убедилась, что для пастилы из ягод ягодное пюре надо протирать через сито, чтобы семян в пастиле не было. (Мешают они очень, если оставить. Я так сгоряча наделала пастилы из малины.)

см. продолжение 

Пастилла из фруктов или ягод

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Способ приготовления

Остальное - то же, что и с фруктами.
Сахар по вкусу и в сушилку.
Сушить пару дней.
Я во всяком случае дня 2-3
сушила в своей Сич
(температура 50-60 град).



В общем - сушу до кондиции , можно свернуть в трубочку".

- Для простоты снятия пастилы с бумаги я уже давала совет - после сушилки пастилу на бумаге на пару минут в холодильник положить. Бумага после легче снимается.
- Дополнение - если Вы ни разу на бумаге в инфракрасной сушилке не сушили: Я беру бумагу для выпекания, делаю из нее такое "корытце" (загибаю края сантиметров на 5 и скрепляю их степлером) по размеру поддона и в него наливаю пюре. Потом разравниваю - и в сушилку.

Имбирь в Сахаре!

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Ингредиенты

- Имбирь свежий клубнями (очищенный) - 800 грамм;
- сахар белый - 400 грамм;
- вода чистая – 800-1000 мл;
- сахар на посыпку – 150-200грамм.

Способ приготовления

- Клубни имбиря очистить от кожуры. Из 1 кг. имбиря получилось 800 грамм очищенного имбиря.
- Нарезать тонкими пластинками, я делала нарезку на терке Бернер, крупная нарезка.
- Кладем имбирь в кастрюлю, насыпаем сахар, наливаем воду и даем сиропу закипеть.
- Воды добавляйте столько, чтобы покрыть имбирь полностью, но много воды тоже не нужно.

см. продолжение

Имбирь в Сахаре!

Рецепт для инфракрасной сушилki СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- После закипания сиропа убавляем огонь до небольшого, и варим имбирь до готовности, до выкипания воды, чтобы получился на дне карамелизированный сироп, густой. Полоски станут блестящими, прозрачными – это очень хорошо видно!
- Вынимаем имбирь на сито, даем сиропу стечь в миску.
- Насыпаем в тарелку сахар песок, и частями кладем имбирь в сахар, обваливаем в сахаре пластинки и выкладываем на поддоны сушилki. Поддоны предварительно застилаем пергаментной бумагой.
- Ставим поддоны в сушилку, включаем полный режим сушки и сушим до подсушивания пластинок.
- Пластинки сохнут хорошо и быстро, время сушки 5 часов.
- После выключения сушилki, оставляю имбирь на поддонах до полного остывания.

см. продолжение

Курага

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Перед сушкой замочила половинки абрикос в растворе лимонной кислоты (половина чайной ложки лимонной кислоты на 1 литр воды) в течение 2-х минут.
- Затем немного подсушила на полотенце и переложила на выстеленную марлей решетку сушильных поддонов.

см. продолжение

Курага

Рецепт для инфракрасной сушилki СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Курага в "СИЧ" сохнет примерно в течение суток, в таком режиме: 3 часа на полном режиме, 3 часа перерыв, 3 часа в половинчатом режиме, снова 3 часа перерыв, и 10 часов в полном режиме.
- Так вот, лучше не ждать 10 часов, а уже часов через 7-8 щупать курагу, как только чувствуется, что внутри вся жидкость испарилась, т.е. на ощупь она не кажется "подушечками с чем-то мягким внутри", курагу нужно сразу же убирать в самый верхний отсек сушилki для "досушивания" и вынимать оттуда, как только она становится слегка эластичной, (т.е. гнется, но пополам ее уже не сложишь), не дожидаясь, пока она станет совсем твердой.
- Еще я пробовала сушить календулу, пока у меня досушивалась курага, результат мне очень понравился - за несколько часов я засушила столько, сколько раньше сушила в течение нескольких недель.



Лимон в сахаре

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Ингредиенты

- Лимоны тонкокорые - 1 кг;
- сахар белый - 300 г (для обвалки)

Сироп

- сахар белый 500 грамм;
- вода - 350-400 мл.

Способ приготовления

- Целые лимоны помыть, недолго обварить при 85-90°C, лимонная корка должна стать мягкой. Остудить.
- Разрезать лимоны вдоль на 4 части. Косточки не вынимать, кожуру не чистить.
- Дольки опустить в сироп, дать прогреться на очень медленном огне (температура сиропа 85-90°C) 10-15 минут и отставить кастрюлю с сиропом в сторону до остывания.

см. продолжение



Лимон в сахаре

Рецепт для инфракрасной сушилki СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Таких процедур прогрева долек нужно провести 2-3 и довести дольки до состояния прозрачности фруктов и корки.
- В процессе прогрева долек можно добавить сахар, ваниль и прочие добавки по вкусу.
- Готовые дольки выложить в дуршлаг, слить сироп.
- Выложить лимонные дольки на поддоны сушилki.
- Сушить сначала на полном режиме, потом через несколько часов (когда дольки подсохнут) перевести на половинчатый режим.
- Хорошо работает метод сушки с перерывами в сушке – когда дольки сохнут ночь, а на день можно отключить сушилku, и затем продолжить сушку.

Томаты сушеные

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Свежие томаты я выбираю среднего размера, очень спелые, с ровной плотной мякотью, ровно окрашенной. при сушке томаты сильно высушиваются, и если брать рыхлые томаты, то в готовом продукте получим одни только оболочки. Томаты вымываем, обсушиваем полотенцем, вырезаем темные пятна, места от корешков.
- Режем томаты на овощерезке ровными кружочками. Тонко совсем нарезать не рекомендую, высохнут и прилипнут к сетке намертво. Я использую терку Бернер, ручную нарезка томатов лучше, сохраняет целостность томатов и меньше травмирует томаты, меньше выделение сока.

см. продолжение

Томаты сушеные

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Раскладываем томаты на сетке поддонов в один ряд, так они быстрее и ровнее высохнут. Можно выложить на марлю.
- Время сушки примерно 8-11 часов. Сушу на полном режиме.
- Можно выбрать и другую схему сушки: 3 часа на полном режиме, далее на половинчатом до готовности.
- Общее время получилось 10 часов.
- Томаты хорошо высохли, пластичные, ровные, хорошо сгибаются, выделения жидкости при надавливании на них нет.

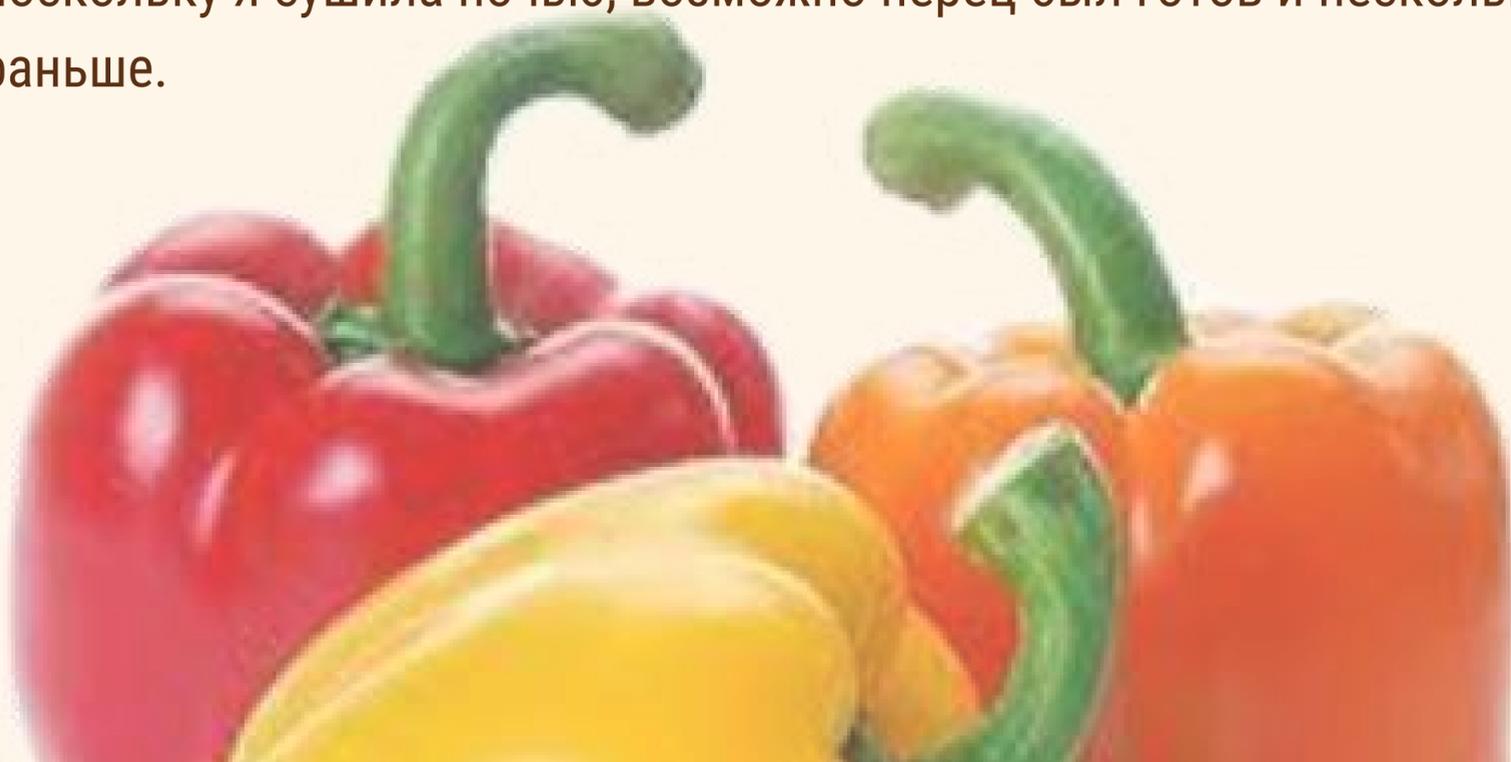


Перец болгарский сушеный

Рецепт для инфракрасной сушилki СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Перец очищаем, моем, разрезаем пополам, вынимаем плодоножку с семенами. Количество -2 кг
- Нарезаем перец полукольцами, я использую овощерезку Бернер, которая аккуратно и быстро делает нарезку овощей.
- Раскладываю перец на поддоны.
- Включаю сушилку, полный режим.
- Время сушки примерно 11-12 часов, смотрите по факту готовности, поскольку я сушила ночью, возможно перец был готов и несколько раньше.



Свекла

Рецепт для инфракрасной сушилki СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Свеклу мою, очищаю и на терке тру.
- Выкладываю на пергаментную бумагу и в сушилку.
- 1 час сушу на максимальном режиме
- затем - 2 часа сушу на минимальном режиме
- после этого проверяю как свекла подсушилась и продолжаю сушку, если еще нужно подсушить.

Зимой кидаю на сковородку, чуть водички или бульончика, она становится, как свежая. Цвет, вкус...

Я даже из нее делала салатики с чесноком и майонезом, использовала для селедки под шубой.

В сотейнике чуть водой горячей заливала и бланшировала.



Морковь по-корейски

Рецепт для инфракрасной сушилki СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Морковь натираю на специальной терке для корейской морковки.
- Для сушки на зиму закладываю натертую морковь в СИЧ на 1 час, режим выставляю полный, максимальный.
- Через час снижаю режим наполовину и сушу 2 часа.
- Далее смотрю на степень усушки и довожу до желаемого результата.

Для использования замачиваю высушенную морковь в холодной воде на полчаса, она «превращается» в обычную.

Сливаю воду, дальше травки-приправки-маринад - получается супер! От обычной не отличить, если не знать, что использована сушеная морковь.

Заготовки суповой зелени

Рецепт для инфракрасной сушилki СИЧ (Украина)

Способ приготовления

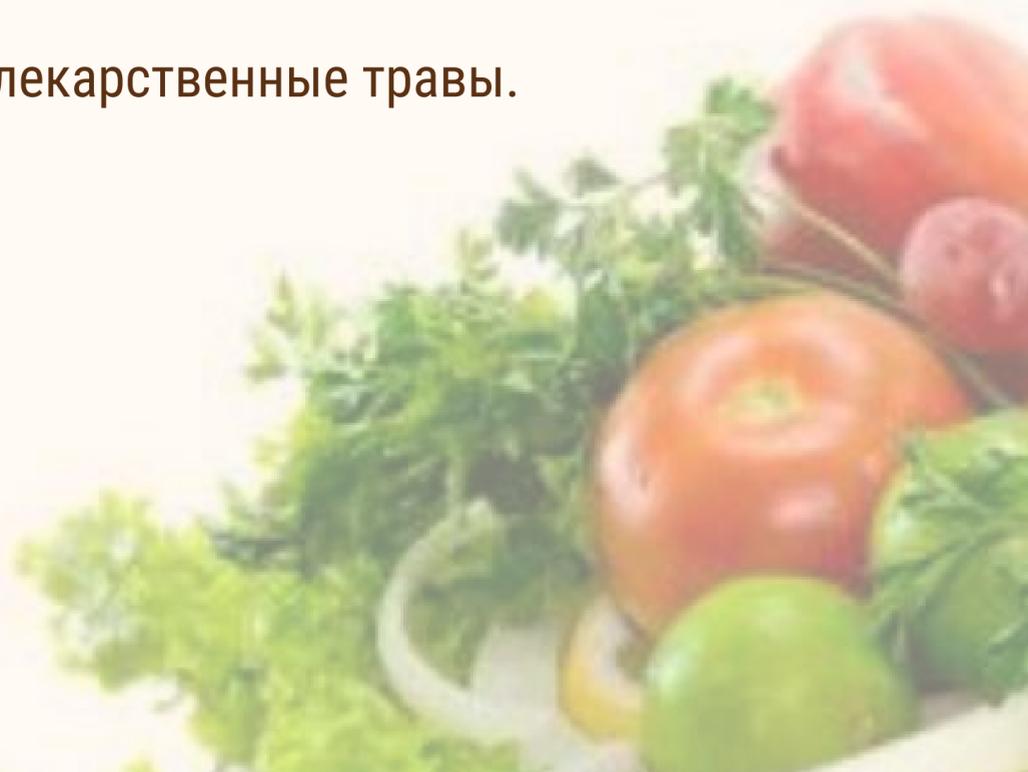
- Зелень разложить на поддоне в сушилке.
- Режим сушилki - половинный.
- Сушить 2-3 часа, периодически перебирая слои зелени.

Большей частью заготавливаю петрушку и укроп.

Цвет и аромат сохраняются. Добавляю зимой в борщ, супы, жаркое.

Храню в стеклянных банках.

Таким же образом высушиваю и лекарственные травы.



Вяленое мясо

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Обычно вялят сырое мясо (говядину или оленину), заранее просоленное или маринованное.

Возьмите заранее приготовленную говядину, оленину, ветчину, бекон или птицу и срежьте все сало. Убедитесь, что мясо полностью приготовлено.



- Сушить его следует нарезанным кусочками толщиной по 5 мм или кубиками по 10 мм 6 - 8 часов на полном режиме.
- После просушивания мясо не должно содержать воды и быть твердым.

Вяленое мясо можно хранить 6 недель;
в холодильнике - 8 недель; а в замороженном виде 6 месяцев.

Колбаса домашняя

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Ингредиенты

- Свинина (постная) - 70%;
- сало - 30%;
- оболочка для наполнения(кишка);
- соль по вкусу;
- перец молотый по вкусу;
- чеснок и др. специи по вкусу.

Способ приготовления

- Подготовить фарш для наполнения кишки,
- это значит мелко порезать мясо и сало всё перемешать добавить специи
- и снова тщательно перемешать,
- наполнить кишки,
- на пару дней поставить в холодильник, чтобы мясо наполнилось ароматами специй.

см. продолжение

Колбаса домашняя

Рецепт для инфракрасной сушилki СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Можно пожарить и у Вас получится украинская колбаса. Но мне лень стоять и жарить. Да и проще запечь. Время можно освободить для других занятий.
- Я попробовала положить колбаску в нашу любимую сушилку Сич и вот что получилось.

Режим приготовления:

- 3 часа на полном режиме на одной стороне, потом перевернула и ещё 3 часа на другой стороне.
- Затем перевела на половинчатый режим - и ещё 6 часов (время подсыхания зависит от толщины самой колбасы).

МЯСО В МАРИНАДЕ

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Ингредиенты

- 500 г нежирного мяса;
- 4 ст. л. соевого соуса;
- 1 ст. л. томатного соуса;
- 1/4 ч. л. черного перца;
- 2 зубка чеснока;
- 1/2 ч. л. соли;
- 1 ст. л. молотого имбирного корня;
- 1 ст. л. карри.

Способ приготовления

- Полностью окуните мясо в маринад, накройте и поставьте в холодильник.
- Через 6 - 8 часов слейте маринад.

см. продолжение

Мясо в маринаде

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Разложите мясо на сетчатые поддоны.
- Через четыре часа после начала просушивания мясо следует перевернуть.
- Общее время сушки составляет 6-8 часов.
- Мясо можно считать готовым, если оно гнется как прут ивы, при этом не ломаясь.
- Срок хранения вяленого мяса составляет 4 недели.
- Для длительного хранения мясо в герметичной таре следует поместить в холодильник или морозильную камеру.

Сушеное мясо курицы пряное

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Ингредиенты

- Грудка куриная - 3 шт.;
- соевый соус - 150 гр;
- соль по вкусу;
- аджика абхазская - 2 ч.л.;
- кунжут обжаренный - 0,5 стакана;
- специи по вкусу.

Способ приготовления

- Филе куриной грудки нарезать тонкими слайсами (можно отбить).
- Смешать соевый соус с приправами и залить этим маринадом мясо.
- Выдержать мясо в маринаде минимум 2 часа.
- Заложить мясо в сушилку, и сушить на максимальном режиме.

Блюдо рассчитано на 4 поддона.
Время приготовления: 6-7 часов
Программа приготовления:
максимум.

Мясо в маринаде, вяленое в электросушилке

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Ингредиенты

- мясо свежее телятина (почечная часть);
 - мясо свежее свинина (окорок);
 - грудки куриные филе;
- Мясо покупалось свежее на рынке.
- Маринад:
 - соевый соус, оливковое (растительное) масло, горчица с зернами, соль, сахар, лимонный сок
 - (уксус – по вкусу)
- Электросушилка: сушим на полном режиме.

см. продолжение

Мясо в маринаде, вяленое в электросушилке

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Я специально выбрала мясо телятины, почечную часть, которая очень мягкая при жарке, также как мясо свиного нежирного окорока.
- Мясо нарезается пластинами толщиной не более одного сантиметра, и обязательно поперек волокон, так мясо получится мягче.
- Готовим маринад: соединяем все составляющие маринада, хорошо перемешиваем до однородности массы. Маринад делаем в пропорциях по своему вкусу.

см. продолжение

Мясо в маринаде, вяленое в электросушилке

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Мясо складываем в миску, заливаем маринадом, перемешиваем, оставляем мариноваться на один час.
- Раскладываем кусочки мяса после маринования на поддонах электросушилки, слегка придавливаем к сетке, делаем кусочки слегка плоскими. Маринад не снимаем с мяса.
- Выставляем полный режим сушки.
- Периодически проверяем состояние мяса, через 3 часа, когда мясо подсохло с одной стороны, перевернуть его на другую сторону.
- Время приготовления 6-8 часов.

Сушеная рыба

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Ингредиенты

- 7 кг нежирной свежей рыбы;
- 4 ч. л. соли

Лимонный маринад:

- 4 ч.л. соли;
- 2 ст. л. сушеной петрушки;
- 2 ст. л. луковой пудры;
- полстакана лимонного сока.

Способ приготовления

- Тщательно очистите рыбу. Убедитесь, что ранее рыбу не замораживали, т.к. это может сказаться на ее вкусе.
- Нарезьте кусочками толщиной 5 мм, посолите ее или положите в маринад на 6 - 8 часов.
- После маринования поместите на сетчатый поддон
- сушите 6 - 8 часов.

Хранить сушеную рыбу следует в холодильнике или морозильной камере.



Хек, вяленый в электросушилке

Рецепт для инфракрасной сушилки СИЧ (Украина)

Способ приготовления

- Берем свежую (или размороженную) рыбку, режем ее на небольшие кусочки (вдоль по хребту сантиметров по 5) и пересыпаем смесью соли и сахара (1 часть сахара + 2 части соли) - в зависимости от веса рыбы, встряхиваем и оставляем на 2-3 часа (если очень жарко, то можно в холодильнике).
- Через 2 часа промываем водой, очищаем от шкурки и косточек, режем на полоски (по 1 - 1,5 см.) и выкладываем на поддоны сушилки, предварительно застелив их пергаментной бумагой. Пергамент не дает поддонам пропитаться выделяющимся жиром и рыбным запахом, а также облегчает процесс мытья сушилки.
- Сушится рыбка недолго - здесь все зависит от Вашего вкуса. Просто нужно периодически заглядывать внутрь сушилки и пробовать то, что получается.

Домашние заготовки

Инфракрасный сушильный шкаф СИЧ

1. Объем загружаемого продукта кг (л): 7 (30)
2. Мощность, кВт: 0,8
3. Габаритные размеры, мм: 340 x 430 x 590
4. Материал - пищевая нержавеющая сталь.
5. Срок службы: не менее 10 лет
6. Гарантия производителя: 1 год на инфракрасные лампы

Сушильный шкаф СИЧ предназначен для домашних заготовок продуктов питания: фрукты, овощи, ягоды, грибы, лекарственные и огородные травы, мясо, рыба, другие продукты.

Доставка по Украине.

Свяжитесь с Bio Septix® **067 633-52-33, 095 256-34-98**

официальный сайт **t-klio.dp.ua**

facebook.com/SeptixCanadaBioproducts

instagram.com/septix_ukraine

twitter.com/septix_ukraine

t.me/bioseptix



Bio Septix®

ИНФРАКРАСНЫЙ СУШИЛЬНЫЙ ШКАФ СИЧ



ЗАКАЗЫВАЙТЕ НА САЙТЕ
t-klio.dp.ua