* Thảo dược: 35 - 40oC
* Cây lá xanh: 40oC
* Bánh mì: 40 - 45oC
* Sữa chua: 45oC
* Rau củ quả: 50 - 55oC
* Trái cây: 55 - 60oC
* Thịt, cá: 65 - 70oC

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tên sản phẩm** | **Chuẩn bị** | **Điều kiện sau khi sấy** | **Thời gian sấy** |
| Mơ | Thái lát, bỏ hột | Mềm | 13 - 28 |
| Vỏ cam | Thái dây dài | Dễ vỡ | 8 - 16 |
| Dứa tươi | Bỏ vỏ, thái lát | Cứng | 6 - 36 |
| Dứa đóng hộp | Đổ nước và làm khô | Mềm | 6 - 36 |
| Chuối | Lột vỏ, thái lát tròn dầy 3 - 4cm | Giòn | 8 - 38 |
| Nho | Không cần cắt | Mềm | 8 - 38 |
| Cherry | Nếu cần thiết lấy hạt ra | Cứng | 8 - 26 |
| Lê | Lột vỏ, thái lát | Mềm | 8 - 30 |
| Sung | Thái lát | Cứng | 6 - 26 |
| Đào | Cắt đôi lấy hột khi đào sấy khô một nửa | Mềm | 10 - 34 |
| Chà là | Lấy hột thái lát | Cứng | 6 - 26 |
| Táo | Lột vỏ, bỏ phần tim, cắt khoanh tròn | Mềm | 05 - 07 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tên | Chuẩn bị | Trạng thái sau khi sấy | Thời gian sấy |
| Artiso | Cắt | Dễ vỡ | 5 - 13 |
| Cà tím | Bỏ vỏ, sắt lát | Dễ vỡ | 6 - 18 |
| Bông cải xanh | Cắt vỏ, cắt ra, hấp 3 - 5 phút | Dễ vỡ | 6 - 20 |
| Nấm | Thái lát, để khô | Cứng | 6 - 14 |
| Đậu xanh | Luộc cho đến khi chuyển màu trong | Cứng | 8 - 26 |
| Cây bí | Thái lát | Cứng | 6 - 18 |
| Khoai tây | Thái lát, luộc 8 -10 phút | Giòn | 8 - 30 |