



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KONSANTRE MEYVE SUYU MAKİNESİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

İçine konan konsantre meyve sularını uygun sıcaklıkta soğutan, istenildiği zaman musluk mekanizması ile bardağa hazır soğutulmuş konsantre meyve suyu veren makine.
Konsantre makineleri 1,2,3,4 hazneli içine konan sıvıyı +5 ila +10 C°'ye soğutan özelliktedirler. Aynı zamanda içine konan konsantre meyve sularını karıştırarak daha dengeli soğumasını ve çöküntü yapmasını engeller. Konsantre meyve suyu makinelerinin kullanımı çok kolaydır. Elektrik ile çalışmaktadır. Kullanmadan önce mutlaka hazneleri ve muslukları çok iyi bir şekilde su ile temizlenmelidir. İyi temizlenmeyen makinelerin haznelerine farklı meyve suyu konsantresi konduğu zaman tat değişikliği buda lezzet kaybına yol açacaktır. Konsantre meyve suları şekerli sıvılar olduğu için musluk ağzı ve yollarında birikerek musluktan gelen sıvı oranını azaltmakta veya tamamen tıkamaktadır.
Temizliği makine uygun bir yere dengeli bir şekilde konduktan sonra uygun miktarda konsantre meyve suyu (toz veya sıvı) konur ve daha sonra uygun oranda su ilave edilerek üst kapakları kapatılır. Daha sonra düğmesine basılarak makine çalıştırılır. Makine haznesindeki sıvıyı karıştırır ve aynı zamanda soğutur.