

OBSAH

Předmluva	13
O knize	17
1. Co je vlastně uzení	19
2. Proč si vyrábět vlastní uzeniny	23
3. Základní názvy a pojmy	29
4. Způsoby uzení	39
5. Uzení tekutým kouřem	45
6. Druhy udíren	51
7. Jak vybrat správnou udírnu	57
8. Praktické pomůcky a náčiní	65
9. Bezpečnost a údržba	83
10. Dřevo na uzení	87
11. Výběr masa na uzení	93
12. Třídění masa a drobů	99
13. Porcování masa podle druhu	103
14. Soli a rychlosoli na nakládání masa	113
15. Způsoby nakládání masa	117
16. Základní koření	121
17. Střeva přírodní a umělá	129
18. Hygiena při přípravě masa a uzenin	135
19. Uzení v elektrické udírně	141
20. Uzení vepřového masa	145
21. Uzení hovězího masa	149
22. Uzení drůbeže	155
23. Uzení ryb	159
24. Uzení zvěřiny	173
25. Uzení sýrů	177
26. Uzení masných výrobků	189
27. Vady masných výrobků	201
Recepty	207
Poznámky	495
Zdroje	511