

# Obsah

440 528	
MORAVSKÁ ZEMSKÁ KNIHOVNA	
sign. 1-7759,902	

Předmluva .....	5	Druhy udíren –
Úvod .....	9	od malých po velké .....
<b>Pochoutky z udírny.</b> .....	<b>15</b>	Malé udírny pro uzení na
Cíl uzení .....	15	zahradě, při kempování a rybaření. 30
Uzení jako věda .....	15	Udírny vlastní konstrukce .....
Způsoby uzení: studeným, teplým a horkým kouřem .....	17	Skříňové udírny .....
Prostředky k uzení .....	21	Komorové udírny .....
Vznik a složení kouře .....	23	Chyby při uzení .....
Výroba kouře .....	24	Pomůcky pro uzení. ....
Jak kouř působí .....	25	45
Jsou uzené potraviny zdravé? ..	26	<b>Uzení masa</b> .....
		48
		Udírny dochované ze
		středověku .....
		48

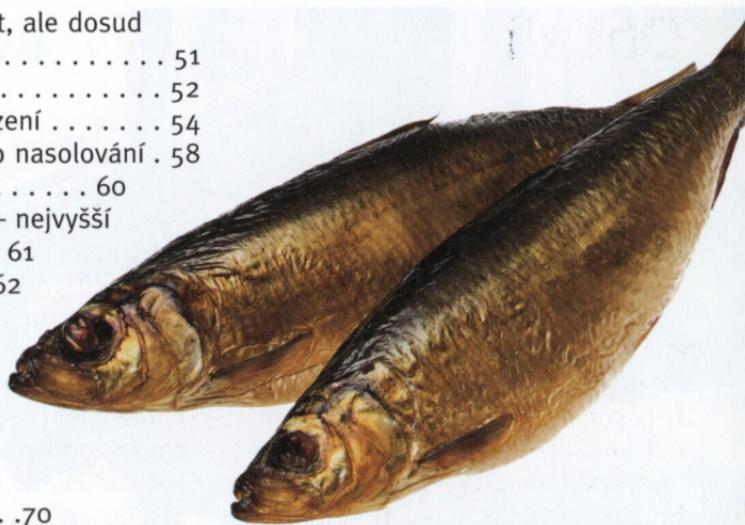


MZK-UK Brno



2610248107

Metoda stará 250 let, ale dosud nepřekonaná . . . . .	51
Obstarání masa . . . . .	52
Bez nasolení není uzení . . . . .	54
Důležitá pravidla pro nasolování .	58
Nálevy . . . . .	60
Svědomitá hygiena – nejvyšší přikázání . . . . .	61
Skladování šunky .	62
Klasické šunkové speciality . . . . .	63
Recepty na maso . . . . .	66
Uzené vepřové maso . . . . .	66
Jehněčí a drůbež . . . . .	70
Uzená a sušená zvěřina . . . . .	71
Co jiného lze ještě udít. . . . .	73



<b>Uzení masných výrobků</b> . . . . .	76
Syrové a vařené masné výrobky. . . . .	78
Jaký kouř na jaké uzeniny . . . . .	79
Správné skladování uzenin . . . . .	81
Recepty na masné výrobky . . . . .	82

<b>Uzení ryb</b> . . . . .	86
Porážka ryb, kuchání a čištění. . . . .	86
Nasolování ryb . . . . .	89
Kořenit s rozmyslem . . . . .	92
Oplachování a osušování .	93
Způsoby uzení. . . . .	94
Ztráta hmotnosti při uzení	96
Uzení zmrazených ryb. . . . .	96
Zavěšení ryb . . . . .	98
Druhy ryb doporučené k uzení . . . . .	99
Porcování ryb na filety . . . . .	105
Správné skladování a zmrazenování uzených ryb . . . . .	105

<b>Recepty na ryby</b> . . . . .	107
Marinování místo uzení . . . . .	111

