

Úvodem	9
---------------------	----------

Nejprve všechny podstatné informace ...	10
--	-----------

Dělení vepřového masa	10
------------------------------------	-----------

Hlava bez laloku	10
------------------------	----

Lalok	10
-------------	----

Plec	10
------------	----

Krkovice	10
----------------	----

Koleno (přední, zadní)	10
------------------------------	----

Nožka (přední, zadní)	11
-----------------------------	----

Kotleta (pečeně)	11
------------------------	----

Bůček (vepřový bok)	11
---------------------------	----

Křížová kost s ocáskem	11
------------------------------	----

Kýta	11
------------	----

Vnitřnosti (droby)	11
--------------------------	----

Příprava masa na uzení	11
-------------------------------------	-----------

Solení a nakládání masa	12
--------------------------------------	-----------

Co ovlivňuje rychlost prosolení masa	12
---	-----------

Teplota	12
---------------	----

Velikost masa	12
---------------------	----

Druh tkáně	12
------------------	----

Složení soli	13
--------------------	----

Čistá sůl	13
------------------------	-----------

Solící směs	13
--------------------------	-----------

Poměr surovin v solící směsi:	13
-------------------------------------	----

Rychlosůl	13
------------------------	-----------

Rychlosoli, dusičnany, dusitany – jsou zdravé či nezdravé?	13
---	----

Lák	14
------------------	-----------

Poměr vody a solící směsi	15
---------------------------------	----

Druhy solení	15
---------------------------	-----------

Solení na sucho – předsolování	15
--------------------------------------	----

Solící poměry jsou následující.	15
--------------------------------------	----

Mokrý způsob solení	15
---------------------------	----

Smišený (kombinovaný) způsob solení	16
---	----

Nakládání ve vlastní šťávě	16
----------------------------------	----

Doba naložení a teplota	17
-------------------------------	----

Hygiena	18
---------------	----

Zvrhnutí láku	18
---------------------	----

Uzení masa a masných výrobků	19
------------------------------------	----

Uzení studeným kouřem	19
------------------------------------	-----------

Rozvlažení	19
------------------	----

Osušení	19
---------------	----

Uzení	19
-------------	----

Uzení teplým kouřem	19
----------------------------------	-----------

Rozvlažení	20
------------------	----

Uzení	20
-------------	----

Vypalování	20
------------------	----

Uzení horkým kouřem	20
----------------------------------	-----------

Rozvlažení	20
------------------	----

Osušení	20
---------------	----

Uzení	20
-------------	----

Vypalování	20
------------------	----

Dřevo na uzení	21
-----------------------------	-----------

Udírný	21
---------------------	-----------

Udírna s odděleným ohništěm – dřevěná	22
---	-----------

Udírna s odděleným ohništěm – zděná	23
--	-----------

Udírna s vestavěným ohništěm – zděná	25
---	-----------

Tepelná úprava výrobků dovařováním a douzováním	26
--	-----------

Tepelná úprava dovařováním	27
---	-----------

Tepelná úprava douzováním	28
--	-----------

Ukázka postupu přípravy a uzení bůčku	28
--	-----------

Recepty	32
----------------------	-----------

Vepřové maso	32
---------------------------	-----------

Domácí uzené maso	32
-------------------------	----

Jemné uzené maso	33
------------------------	----

Moravské uzené maso I.	33
-----------------------------	----

Moravské uzené maso II.	34
------------------------------	----

Ďábelské uzené maso	34
---------------------------	----

Debrecinská pečeně	35	Prát neboli spojka	51
Cikánská pečeně	35	Masová směs – dílo	52
Uzená krkovička	36	Zrnění a mletí masa	52
Uzená vařená krkovice	36	Narážecí zařízení	52
Uzená pečeně	36	Nadívač	52
Uzený bůček	37	Střívka, jejich čištění a sdírání	54
Pikantní uzený bůček	37	Dosušování a pěstování ušlechtilých plísni na povrchu klobás a salámů	54
Bůček na způsob anglické slaniny	37	Drobné uzené výrobky	56
Šunka	38	Párky I	56
Uzená šunka bez kosti	38	Párky II	56
Uzená šunka s kostí	39	Jemné párky	56
Vařená šunka s kostí	39	Debrecinské párky	57
Domácí lisovaná šunka	39	Spišské párky	57
Domácí lisovaná šunka podle pana Šmída	40	Frankfurtské párky	57
Jelení šunka	40	Špekáčky	58
Nasucho solená šunka	41	Klobásy	58
Rolády	41	Domácí klobásy I	58
Rolovaná uzená šunka bez kosti	41	Domácí klobásy II	59
Rolovaná plec	42	Hanácké klobásy I	59
Rolovaná plec plněná	42	Hanácké klobásy II	60
Rolovaná pikantní plec	43	Selské klobásy	60
Rolovaná krkovička	43	Norimberské klobásy	61
Kuřecí rolka	43	Kari klobásy	61
Méně hodnotné vepřové maso	44	Slovácká klobása	61
Uzený vepřový jazyk I	44	Maďarská klobása	62
Uzený vepřový jazyk II	45	Čabajka	62
Uzená žebírka	45	Chalupářské klobásy	62
Uzené ocásky	45	Valašské klobásy	63
Uzené koleno	46	Klobásy dle mistra Bohouše	63
Uzená vepřová hlava	46	Jarmareční klobásy	63
Slanina	47	Lužické klobásy	64
Česká slanina	47	Horácké klobásy	64
Moravská slanina	47	Vepřové paprikové klobásy	64
Papriková slanina	48	Moravské klobásy	65
Pikantní slanina	48	Klobásy z Podolince	65
Anglická slanina I	49	Kuřecí klobásy	65
Anglická slanina II	49	Krůtí klobásy	66
Výroba uzenin	50	Jelení klobásy	66
Výřez (jádro) uzeniny	51	Kančí klobásy	67

Srnčí klobásy I.....	67	Uzený candát.....	83
Srnčí klobásy II.....	68	Uzená makrela	84
Rybí klobásy	68	Uzený mořský pstruh.....	84
Severočeské klobásy.....	69	Uzený lipan	84
Smetanové klobásy	69	Uzená štika	85
Vinné klobásy I	70	Uzený losos	85
Vinné klobásy II	70	Sýry	86
Taliány.....	71	Uzený sýr.....	86
Salámy a trvanlivé salámy	71	Uzená sýrová mozaika	87
Šunkový salám.....	72	Uzená sýrová rolka.....	87
Paprikový salám	72	Ostatní	88
Trampský salám	73	Jerky ze srnčího	88
Debrecínský salám	73	Uzená tlačinka.....	88
Selský salám I	73	Uzené vejce	89
Selský salám II	74	Uzené brambory	89
Cikánský salám.....	74	Konzervace uzeného masa	89
Boubínský jelení salám.....	74	Uzená krkovička	90
Trvanlivý salám	74	Uzené vepřové jazyky.....	90
Pivní salám	75	Uzená plec.....	90
Suchý krakovský salám.....	75	Uzené vepřové ve vlastní šťávě.....	90
Lovecký salám I	75	Uzené kuřecí maso.....	91
Lovecký salám II.....	76	Uzené klobásy	91
Nepravý uherský salám	76	Zavařené klobásky	91
Drůbež.....	77	Uzený kapr ve sklínce.....	91
Uzené kuře	77	Uzený cejn.....	91
Uzené česnekové kuře.....	78	Uzený pstruh naložený v oleji	92
Uzené kuřecí kousky	78	Pomazánka z uzeného tolstolobika.....	92
Uzené medové kuře	78	Pomazánka z uzeného kapra.....	92
Uzená krůtí stehna.....	79	Konzervace čerstvého masa.....	93
Ryby	79	Vepřové maso ve vlastní šťávě I.....	93
Uzený kapr	80	Vepřové maso ve vlastní šťávě II.....	93
Uzená maréna	81	Vepřové maso ve vlastní šťávě III.....	93
Uzení cejní.....	81	Čínská vepřová konzerva.....	94
Uzený úhoř	81	Zavařená kuřecí stehna	94
Čínský uzený úhoř.....	82	Čínská kuřecí konzerva.....	94
Uzený tolstolobík	82	Recepty s uzenářskými výrobky	95
Uzený sumec	82	Uzená polévka.....	95
Uzený pstruh	82	Knedlo, zelo, uzené	95
Uzené úhoří špalky	83	Uzené koleno s knedlíkem a zelím	96
Uzený siven	83		

Chlupaté knedlíky s uzeným masem a červeným zelím.....	96	Goralské knedlíky.....	107
Chlupaté knedlíky s uzeným masem	96	Fojtské knedlíky	108
Bramborové knedlíky plněné uzeným masem.....	97	Bramborové noky.....	108
Bramborové knedlíky plněné uzenou náplní.....	97	Jemné noky	108
Slaninové špekové knedlíky podle M. D. Rettigové	97	Bramborové špalíčky	109
Uzené maso v kysaném zeli.....	98	Bramborové špalíčky se sýrem	109
Kuře s uzeným, zelím a bramborákem	98	Slovenské halušky	109
Smažený uzený jazyk.....	98	Bramboráky	109
Uzený vepřový jazyk se sýrem.....	98	Zelí	110
Uzená pečeně s hrachovou kaší.....	99	Bílé zelí.....	110
Uzené zapečené s fazolemi	99	Červené zelí.....	110
Zapečené těstoviny s uzeným masem	99	Moravské zelí.....	110
Francouzské brambory s uzeným.....	99	Bavorské červené zelí	110
Jihočeský pekáček.....	100	Staročeské zelí	111
Slovenské halušky s brynzou.....	100	Červené zelí na víně.....	111
Bramborák s uzeným masem a česnekovou omáčkou	100	Bílé zelí na víně.....	111
Závitky z uzeného masa	101	Dušené zelí mojí babičky	111
Uzené se zeleninou.....	101	Kysané zelí se slaninou.....	111
Uzené maso s křeno-mandlovou omáčkou.....	101	Cuketové zelí	112
Uzené maso se švestkovou omáčkou	101	Dýňové zelí.....	112
Uzené na sladko – „Švestouka“	102	Zelí s křenem	112
Velikonoční nádivka z uzeného masa.....	102	Výroba kysaného zelí	112
Domácí paštika	102	Saláty	113
Podzimní paštika se švestkami	103	Zeleninová mísa.....	113
Selská domácí paštika.....	103	Rajčatový salát	113
Paštika z uzeného lososa.....	103	Pikantní zeleninový salát.....	113
Tatarák z uzeného lososa	104	Salát z pekingského zelí	113
Knedlíky	104	Rajčatový salát po italsku.....	113
Domácí kynuté knedlíky	104	Zelný salát.....	114
Houskové knedlíky	105	Křen s jablky.....	114
Jemné karlovarské knedlíky	105	Vysvětlivky pojmů	115
Hrnkové knedlíky	105	Závěr	117
Vídeňské knedlíky	106	Seznam použité literatury	118
Kynuté knedlíky	106	Rejstřík	119
Bramborové knedlíky	106		
Bramborové knedlíky podle vídeňské prabáby..	106		
Brodské knedlíky.....	107		
Chlupaté knedlíky.....	107		