

## Obsah

Úvodem	3	Přísady a směsi	84
Letmý pohled do historie	4	Omáčky k masu	86
O MASE VŠEOBECNĚ	5	Domácí nakládání a uzení masa	87
Skutečnosti podmiňující kvalitu masa	6	UZENÍ	89
Kvalitativní znaky masa	9	Udírný	91
Smyslové posuzování masa	9	Nemoci z masa	93
Kažení masa	10	Sanitace	97
MASO A JEHO ZPRACOVÁNÍ	11	Hygiena	99
Bourání masa pro další výrobu	12	Světová zdravotnická organizace	100
Potřebné vybavení pro zpracování masa	14	Soupis receptů domácí úpravy masa	102
VEPŘOVÉ MASO	16		
Bourání vepřového masa	17		
VEPŘOVÁ PORÁŽKA DOMA	17		
Využití jednotlivých částí vepřového masa			
v kuchyni	19		
HOVĚZÍ MASO	22		
Úprava přední hovězí čtvrti	22		
Úprava zadní hovězí čtvrti s bokem	23		
Využití jednotlivých částí hovězího masa			
v kuchyni	23		
Nejrozšířenější způsoby tepelného zpracování			
hovězího a vepřového masa	27		
Pokrmý z tepelně neopracovaného			
(syrového) masa	31		
Způsoby předběžné přípravy masa	32		
DROBY ANEB VNITŘNOSTI	33		
Struktura masných výrobků	36		
MASNÉ VÝROBKŮ	38		
Posuzování kvality masných výrobků	50		
Druhy obalů používaných na masné výrobky	51		
ŠUNKY	53		
Solení a nakládání masa	55		
Výroba láků	57		
Chlazení masa	58		
Zmrazování masa	58		
Sušení masa	59		
Uchovávání masa sterilací (konzervování)	60		
Receptury na sterilaci masa	61		
RECEPTURY DOMÁCÍ ÚPRAVY MASA	62		
Grilování vepřového masa	73		
Grilování hovězího masa	75		
Grilování mletého masa	77		
Grilované uzeniny	78		
Marinády - nakládací šťávy	79		
Koření a přísady	81		