

Obsah

Výběr suroviny	5
Stručný přehled výrobního postupu	6
Porážení mangalic.....	6
Chlazení masa	7
Sušení masa.....	8
Sekání (mletí) masa	9
Příprava střev	10
Narážení	11
Uzení	12
Sušení a uskladnění.....	13
Chyby při výrobě uherského salámu	15
Koření.....	17
Čabajská klobása	19
Debrecínské klobásky.....	20
Maďarská slanina solená (číslo 1)	21
Masitá slanina (číslo 2)	23
Uzená slanina (číslo 3)	23
Kološvárská slanina.....	24
Debrecínská lahůdková slanina.....	24
Opékaná slanina	25