

Obsah:

Předmluva	5
1. Základy konzervace potravin	6
2. Konservování sterilací	8
3. Způsoby sterilace	8
4. Teplota a doba sterilace	12
5. Nádobý pro konservování	13
6. Příprava ovoce	15
7. Nezdary při sterilaci	19
8. Návodý k výrobě kompotů	20
9. Zaváření zelenin	24
10. Návodý k zaváření zelenin	25
11. Sterilační zařízení	28
12. Marmeláda	30
13. Povidla	33
14. Ovocné pasty	34
15. Jamy	35
16. Výroba polotovarů	39
17. Ovocné rosoly	39
18. Klevery	40
19. Varenje	41
20. Proslazované ovoce	42
21. Dehydrované ovoce	43
22. Sušení	43
23. Ovocné šťávy	45
24. Výroba moštů	47
25. Výroba ovocných vín	49
26. Zelenina a houby v nálevu	57
27. Sklizeň a ukládání ovoce	63
28. Konservování masa	67
29. Věcný rejstřík	69