

## OBSAH

Předmluva	7
Co je třeba znát o úpravě masa v domácnosti	9
Jak maso nakupovat a uskladňovat	15
Umýt či neumýt maso před použitím na přípravu jídla?	15
Čeho dosáhneme, když maso naklepeme?	15
Jaké je mrazené maso?	16
Je správné, jak maso rozmrazujeme?	16
Chcete, aby bylo vařené maso šťavnaté?	16
Chcete mít dobrou masovou polévku?	16
Jak maso dusíme?	16
Péci či nepéci maso?	17
Kdy maso solit?	17
Jak správně vyškvařovat vepřové sádlo?	17
Jak zachází s masem domácí uzenář?	19
Jak se vybíralo maso na uzenářské výrobky?	21
Jak se maso solilo?	21
Jak při solení masa postupovat?	22
A nač je domácím uzenáři hustoměr?	23
Jak při solení masa postupovat prakticky?	25
Jak dlouho maso solit?	27
Co když jsme udělali při technologickém postupu chybu?	28
Uzení	30
Jakou chceme mít udírnu?	31
Bezpečnostní opatření při stavbě udírny	35
Vařené výrobky	36
Jitrnice	36
Tlačenky	41
Aspiky, huspeniny a saláty	53
Aspiky	53
Želatinový aspik	53
Jak se aspik barví	54
Huspeniny	57
Saláty	60
Speciality z jater	63

---

Sekaná – fašírka . . . . .	71
Klobásy . . . . .	73
Trvanlivé salámy . . . . .	89
Nářezové a ozdobné salámy . . . . .	98
Příprava plátků slaniny . . . . .	98
Jemná základní masa . . . . .	99
Bílá základní masa . . . . .	99
Růžová základní masa . . . . .	99
Uzené maso . . . . .	113
Masové konzervy . . . . .	126
Jaké maso na výrobu konzerv použijeme? . . . . .	126
Pozor na kvalitu přísad při výrobě konzerv! . . . . .	127
Něco o výrobě konzerv . . . . .	127
Předvaření a úprava . . . . .	128
Sterilizace konzerv . . . . .	129
Jak konzervy uzavírat? . . . . .	129
Jak konzervy čistíme a uskladňujeme? . . . . .	129
Co mohou zavinit nekvalitní plechovky? . . . . .	130
Rejstřík . . . . .	143