

OBSAH

Úvod

Předmluva

7

Než se pustíte do práce

10

Nákup a příprava masa

10

Dělení vepřového masa
a jeho použití

12

Základní vybavení

14

Přísady a koření

18

Obaly a formy na výrobky

21



Konzerování masa a masných výrobků

22

Solení masa

23

Uzení

24



Plnění a zpevňování

25

Plnění klobás, jitrnic a páreků

25

Špejlování jitrnic

26

Pretlačení jitrnic a klobás

27

Vázání masa

28



Nejčastější chyby při výrobě zabijačkových specialit

29

Recepty

Jitrnice

32

Domácí rýžové jitrnice

32

Dolnozemské jitrnice

34

Moravské jitrnice

35

Lipkové jitrnice

36



Jelita

37

Žemlová jelitka

37

Česká krvavá jelitka

38

Kysucká jelitka

39

Podunajská jelitka

40



Tlačenky

41

Pražská krvavá tlačenka

41

Láhvůdková tlačenka

42

Uzená tlačenka

44

Tlačenka s uzeným kořenem

45



Sádlo a škvarky

46

Klobásy

48

Topofčanská klobása

48

Pikantní klobása

49

Dolnozemská klobása

50

Moravská šunková klobása

51

Kornlós klobása

52

Madžarská klobása

53





Játrové výrobky 54

Játrový sýr	54
Játrová paštika	55
Játrový salám	56



Salámy 57

Šunkový salám	57
Dušený šunkový salám	58
Turistický salám	60
Paprikový salám	61
Velikonoční trvanlivý salám	62



Dušené nářezy 63

Ostravská pečínka	63
Domácí šunka	64
Hornická krkovička	65
Debrecínka	66



Měkké vařené výrobky 67

Kabanos	67
Špekáčky	68
Paprikové párky	70
Debrecínské párky	71
Frankfurtské párky	72
Myjavské šunkové párky	73



Slaniny 74

Oravská slanina	74
Anglická slanina	75
Gazdovská slanina	76
Lahůdková slanina	78



Speciální výrobky 79

Plněné vepřové panenky	79
Plněný vepřový bůček	80
Paprikový lafok delikates	82
Paprikový lafok II	83
Huspenina se zeleninou	84
Jazyková huspenina	85
Sekaná I	86
Sekaná II	87



Uzené maso 88

Uzená krkovička bez kosti	88
Rolované uzené plecko	89
Uzená kýta bez kosti	90
Uzená lahůdka z karé	91
Bavorské uzené koleno	92

Rejstřík 94

Abecední seznam receptů 95

O autorovi 96