

OBSAH

Úvod	5
Z historie řeznického a uzenářského řemesla	6
Význam a vlastnosti masa	9
Hygiena práce s masem	11
Vybavení uzenářské dílny	14
Bourání masa	26
Obaly pro masné výrobky	30
Zásady práce s masem a masnými výrobky	35
Příspěvky do masných výrobků	38
Solení masa	45
Nakládání zvěřiny	49
Příprava masa a výrobků k uzení	51
Uzení	52
Vařené masné výrobky	55
Uzená masa	79
Šunky	84
Upravovaná masa	88
Drobné uzené výrobky	92
Měkké salámy	105
Mozaikové výrobky	122
Pečené a smažené masné výrobky	131
Trvanlivé masné výrobky	138
Ostatní masné výrobky	149
Sádlo a škvarky	155
Konzervace a uchování masných výrobků	159
Masové konzervy	166
Vady masných výrobků	170
Základní řeznická a uzenářská terminologie	176
Doslov	184
Rejstřík	185
Seznam použité literatury	188