

OBSAH

Předmluva	6	Druhy telecího, buvolího a bizoního masa	146
JAK NA MASO	8	Zpracované hovězí	148
Na mase záleží	10	Příprava nasoleného hovězího	150
Zeptejte se řezníka	12	Příprava pastrami	151
Lepší než ostatní	14	Hovězí recepty	152
Vše o nožích	16	SKPOVÉ A KOZÍ MASO	184
Co se syrovým masem	18	Úvod	186
Pod kůží	20	Skopové a kozí maso: druhy	188
Uzení	22	Zpracované skopové a kozí maso	190
Pomalá příprava	24	Příprava motýla z kýty	192
Rychle a zprudka	26	Francouzská příprava hřbetu s žebírky	193
Pečení masa	28	Lamb and goat recepty	194
Přidejte omáčku!	30	ZVĚŘINA	222
Co se hodí k masu?	32	Úvod	224
Více za méně	34	Dělení srstnaté zvěře	226
Porcování drůbeže	36	Pernatá zvěř	228
Porcování pečeně	38	Uzeniny a jiné speciality ze zvěřiny	230
Pokyny k úpravě	40	Aby se zvěřina nevysušovala	232
Výběr receptů	46	Porcování králíka	233
DRŮBEŽ	52	Zvěřina recepty	234
Úvod	54	VNITŘNOSTI (DROBY)	258
Části drůbeže	56	Úvod	260
Uchovávání drůbežího masa	58	Vnitřnosti – maso vnitřních orgánů	261
Vykostování	60	Vedlejší části	263
Rozložení drůbeže naplocho	61	Výrobky z vnitřností	264
Drůbež – recepty	62	Očištění vnitřností	266
VEPŘOVÉ MASO	96	Příprava jelit	268
Úvod	98	Vnitřnosti recepty	270
Druhy vepřového	100	DOMÁCÍ BOURÁNÍ (DĚLENÍ) MASA	288
Slanina a šunka	102	Úvod	290
Uzené a sušené salámy	104	Vepřové, jehněčí a malá zvěřina	292
Příprava podsvinčete	106	Hovězí a velká zvěřina	300
Vepřové – recepty	108	Škubání pernaté zvěře	304
HOVĚZÍ A TELECÍ MASO	140	Stahování drobné zvěře	306
Úvod	142	Příprava a výroba klobás	308
Druhy hovězího	144	Rejstřík	312
		Poděkování	320