

# UZENÍ

## O uzení obecně

- 7 PROČ UDIT?
- 8 POMŮCKY A MATERIÁL NA UZENÍ
- 8 DŘEVO JE ZÁKLAD
- 10 PŘÍSADY DO MATERIÁLU NA UZENÍ
- 11 SUROVINY
- 12 VHODNÉ VYBAVENÍ
- 14 UDIT HORKÝM, TEPLÝM, NEBO STUDENÝM KOUŘEM?
- 14 UZENÍ HORKÝM KOUŘEM
- 15 UZENÍ TEPLÝM KOUŘEM
- 17 UZENÍ STUDENÝM KOUŘEM
- 18 JAK DLOUHO UDIT?
- 20 JAK UDIT ZDRAVĚ?

## Pro dobrou chuť

- 25 NASOLOVÁNÍ, NAKLÁDÁNÍ DO SOLI A MARINÁDY
- 25 NASOLOVÁNÍ A NAKLÁDÁNÍ DO LÁKU
- 27 SŮL JE DŮLEŽITÁ
- 28 BEZ NAKLÁDÁNÍ DO SOLI TO NEJDE
- 28 MARINOVÁNÍ
- 30 NAKLÁDÁNÍ DO MARINÁDY
- 34 SMĚSI NA SUCHÉ NAKLÁDÁNÍ – INOVATIVNÍ RECEPTY
- 36 NAKLÁDÁNÍ DO LÁKU/ MOKRÁ VARIANTA NAKLÁDÁNÍ DO MARINÁDY
- 38 SMĚSI NA MOKRÉ NAKLÁDÁNÍ

## Z řek a moří

- 45 NEŽ SE DO TOHO PUSTÍTE
- 46 KDE MÁM NAKUPOVAT?
- 48 JAK UDIT?
- 52 UZENÍ RYB A MOŘSKÝCH PLODŮ
- 58 UZENÉ RYBÍ SPECIALITY

## Maso

- 65 NEŽ SE DO TOHO PUSTÍTE
- 65 VÝBĚR MASA
- 66 KDE MÁM NAKUPOVAT?
- 67 UZENÍ MASA
- 71 UZENÍ ŽEBÍREK A ŠUNKY
- 75 UZENÍ DOMÁCÍCH MASNÝCH VÝROBKŮ
- 75 A JAKÉ OBALY?
- 76 SYROVÉ MASNÉ VÝROBKY
- 85 TEPELNĚ OPRACOVANÉ MASNÉ VÝROBKY
- 94 VAŘENÉ MASNÉ VÝROBKY

## Zelenina, ovoce, sýry, vejce a mnohem více

- 103 CO JEŠTĚ SE DÁ UDIT?
- 103 UZENÍ SOLI
- 104 UZENÍ VAJEC
- 106 UZENÍ OVOCE, ZELENINY A HUB
- 114 UZENÍ SÝRA
- 116 UZENÍ SEMEN A OŘECHŮ
- 118 PEČENÍ CHLEBA V KOUŘI

## Informace

- 124 LITERATURA
- 124 INTERNETOVÉ ADRESY
- 125 REJSTRÍK

## A něco navíc

- 22 O vykuřování
- 40 Jemné marinády
- 49 Rychle a zastudena připravované: omáčky
- 60 Pochoutky z uzeného rybího masa
- 92 Rychle a zahorka připravované: omáčky
- 100 Saláty s vůní kouře
- 120 Vlastnoručně vyrobené dárky