

OBSAH

POMALÉ UZENÍ PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ

- 8 Úprava masa pomocí kouře
- 10 Základní pravidla
- 12 Udírny
- 18 Základní součásti uzení
- 20 Zapalovače, palivo a dříví
- 22 Rozžehnutí a přizpůsobení ohně
- 24 Odstraňování potíží
- 26 Koření a vůně
- 28 Potřebné náčiní

HOVĚZÍ

- 32 Uzení hovězího: Co potřebujete vědět?
- 34 Části hovězího
- 36 Hrudí
- 40 Krátká žebra
- 44 Svíčková
- 48 Ramínko (plec)
- 52 Vysoký roštěnec

JEHNĚČÍ

- 58 Uzení jehněčího: Co potřebujete vědět?
- 60 Části jehněčího
- 62 Žebra
- 66 Jehněčí kolínka s omáčkou ze švestek a bourbonu
- 72 Jehněčí krky se sladkokyselou omáčkou

VEPŘOVÉ

- 78 Uzení vepřového: Co potřebujete vědět?
- 80 Části vepřového
- 82 Krátká žebírka
- 88 Žebra z boku
- 92 Trhané vepřové ramínko
- 98 Vepřový bok
- 102 Jak naložit a udit slaninu?
- 104 Šunka

DRŮBEŽ

- 110 Uzení drůbeže: Co potřebujete vědět?
- 112 Části drůbeže
- 114 Krutí prsa
- 118 Křepelka s chilli
- 124 Kuřecí křidélka s kořením jerk
- 128 Celé kuře
- 134 Kuřecí stehna s pikantní majonézou
- 138 Uzené kuře Yakitori

ZVĚŘINA

- 146 Srnčí panenka
- 148 Celý bažant
- 150 Kančí žebírka
- 151 Bizoní steak z vysokého roštěnce
- 152 Losí filet

NĚCO NAVÍC

- 156 Uzení plodů moře: Co potřebujete vědět?
- 158 Celý pstruh duhový
- 159 Chňapal
- 162 Losos se sladkou glazurou
- 164 Losos uzený studenou cestou
- 166 Špízy s garnáty
- 170 Ústřice
- 172 Humří ocas
- 174 Plněná uzená portobella
- 176 Uzený chřest s vepřovým bůčkem
- 178 Uzené houby a salát z bílých hroznů
- 179 Uzená salsa z mochní
- 180 Uzená omáčka habanero

- 182 Bezpečnost v kuchyni
- 183 Slovníček
- 184 Doby a teploty uzení
- 186 Rejstřík
- 192 O autorovi
- 192 Poděkování