

Obsah

1440 588	
MORAVSKÁ ZEMSKÁ KNIHOVNA	
sign. 1-7759.902	

Předmluva	5	Druhy udíren –	
Úvod	9	od malých po velké	30
Pochoutky z udírny	15	Malé udírny pro uzení na	
Cíl uzení	15	zahradě, při kempování a rybaření.	30
Uzení jako věda	15	Udírný vlastní konstrukce	33
Způsoby uzení: studeným,		Skříňové udírny	36
teplým a horkým kouřem	17	Komorové udírny	41
Prostředky k uzení	21	Chyby při uzení	43
Vznik a složení kouře	23	Pomůcky pro uzení.	45
Výroba kouře	24	Uzení masa	48
Jak kouř působí	25	Udírný dochované ze	
Jsou uzené potraviny zdravé?	26	středověku	48

MZK-UK Brno



2610248107



Metoda stará 250 let, ale dosud nepřekonaná	51
Obstarání masa	52
Bez nasolení není uzení	54
Důležitá pravidla pro nasolování .	58
Nálevy	60
Svědomitá hygiena – nejvyšší příkázání	61
Skladování šunky .	62
Klasické šunkové speciality . . .	63
Recepty na maso	66
Uzené vepřové maso	66
Jehněčí a drůbež	70
Uzená a sušená zvěřina	71
Co jiného lze ještě udit.	73



Uzení masných výrobků	76
Syrové a vařené masné výrobky.	78
Jaký kouř na jaké uzeniny.	79
Správné skladování uzenin	81
Recepty na masné výrobky	82

Recepty na ryby	107
Marinování místo uzení	111

Uzení ryb	86
Porážka ryb, kuchání a čištění.	86
Nasolování ryb	89
Kořenit s rozmyslem	92
Oplachování a osušování .	93
Způsoby uzení.	94
Ztráta hmotnosti při uzení .	96
Uzení zmrazených ryb.	96
Zavěšení ryb	98
Druhy ryb doporučené k uzení	99
Porcování ryb na filety	105
Správné skladování a zmrazování uzených ryb	105

