

O B S A H

I. Úvod	5
II. O mase, jeho složení a úpravě	7
1. Nákup masa	7
2. Složení masa	9
3. Zrání masa	14
4. Ošetření masa v domácnosti	15
5. Úprava masa	16
6. Zmrazené a balené maso	22
7. Péče o jakost masa a masných výrobků	28
III. Výsekové maso a droby	30
1. Hovězí maso a droby	30
2. Telecí maso a droby	52
3. Vepřové maso a droby	62
4. Skopové maso a droby	77
5. Koňské maso a droby	81
IV. Krev jako potravina	84
V. Sádlo a lůj	85
1. Vepřové sádlo	85
2. Hovězí lůj	88
VI. Uzenářské výrobky	90
1. Maso k výrobě uzenářského zboží	90
2. Pomocné suroviny k výrobě uzenin	91
3. Nakládání masa	93
4. Uzení masa	94
5. Zpracování uzenic	94
6. Uzená masa	95
7. Drobné masné výrobky (sekané zboží)	100
8. Měkké salámy	107
9. Některé vady uzenářských výrobků	116
10. Trvanlivé výrobky	116
11. Speciality	120
12. Vařené výrobky	125
13. Pečené výrobky a polotovary	131
14. Výrobky z koňského masa	138
VII. Masné konzervy	140
1. Masné konzervy v plechovce	140
2. Masné konzervy ve sklenici	145
3. Některé druhy masných konzerv	148
VIII. Literatura	155
Věcný rejstřík	157