

Obsah

6 Kam s velkým úlovkem?

8 Domácí speciality

- 9 Z historie uzení
- 10 Jak působí kouř

12 Ryby – zdravé a chutné

- 13 Jsou ryby zdravé?
- 16 Jsou uzené ryby zdravé?
- 16 Nutriční hodnota

17 Příprava ryb

- 18 Ryby vhodné k uzení
- 27 Lov a nákup ryb
- 29 Transportování a skladování ryb
- 30 Omráčení a usmrcení ryb
- 31 Čištění a kuchání ryb

- 35 Filetování ryb
- 35 Porcování větších ryb
- 35 Zmrazování čerstvých ryb

38 Nasolování

- 39 Působení soli
- 39 Sůl
- 40 Lák
- 43 Metody nasolování
- 44 Uzení
- 45 Barva a aroma
- 45 Kouřové koření
- 46 Způsoby uzení
- 49 Pomůcky pro uzení
- 55 Udirny vlastní konstrukce
- 64 Dřevo vhodné na uzení
- 66 Chyby při uzení – příčiny a řešení
- 67 Ryby po vyuzení

69 Jak si pochutnat

- 70 Konzumace ryb

- 71 Legendární speciality
- 73 Speciální recepty
- 76 Co chutná k uzeným rybám
- 79 Recepty s uzenými rybami

88 Grilování a marinování

- 89 Grilování
- 90 Marinování místo uzení
- 91 Ryby v marinádách

93 Uzení jako způsob podnikání

95 Cestování za rybími specialitami

96 Informace

- 96 Slovníček uzení
- 97 Literatura
- 98 Rejstřík