

Obsah.

Předmluva	5
VLADIMÍR GROŠ: JOSEF TAŠL	7
ODBORNÁ NAUKA PRO ŘEZNÍKY A UZENÁŘE	15
Vznik a vývoj řeznicko-uzenářského řemesla.	17
Třídění masa podle jakosti.	21
Trhy, tržnictví a důležité okolnosti při nákupu dobytka i masa.	25
Rozdělení tvarů těla u hovězího dobytka.	37
Zjišťování stáří hovězího dobytka podle jeho zubů.	38
Druhy jatečního dobytka, zjišťování jeho kvality, řeznické hmaty.	39
Výpočet živé a mrtvé váhy.	46
Zařízení jatek a vedlejších místností na jatkách.	49
Doprava a příhon živého dobytka.	52
Nástroje, přístroje a stroje používané v živnosti	54
Porážení jatečných zvířat, zacházení s nimi před porážkou i po ní. ...	61
Rozdělení a příprava poražených zvířat k prodeji ve velkém.	64
Dělení, pojmenování a příprava masa k prodeji detailnímu.	66
Zpracování a zužitkování vedlejších produktů	74
Odborné ošetření masa a způsoby jeho konzervace.	77
Úprava chladírny.	81
Upotřebení a úschova přísad a jiných surovin.	82
Příprava masa k výrobě uzenářského zboží.	89
Míchání a výroba uzenářského zboží.	92
Konzervace uzenářských výrobků.	101
Zařízení závodu řeznicko-uzenářského.	105
Úprava výkladů.	108
Obchodní styk řezníka a uzenáře se zákazníkem.	110
Organisace práce v provozovnách řeznicko-uzenářských.	111
Obyčejná uzenina (konsumní).	112
Pražská uzenina.	113
Šunková uzenina hrubosekaná.	114
Pařížská uzenina.	115
Debrecinky.	116
Křenové párky.	117
Vuřty. (Cveky.)	118
Tlačěnka.	119
Jaternice.	120
Kroupová jelita.	121

RECEPTÁŘ	123
Předmluva.	125
Obyčejná uzenina.	126
Krakovská uzenina.	127
Pražská uzenina.	128
Polská uzenina.	129
Kmínová uzenina.	130
Metská uzenina.	131
Duryňská uzenina.	132
Klobásová uzenina.	133
Tyrolská uzenina.	134
Pařížská uzenina.	135
Šunková uzenina.	136
Plzeňská uzenina.	137
Špeková uzenina.	138
Vuřty (cveky).	139
Poláky.	140
Sardelová uzenina.	141
Moravské klobásy.	142
Gothajská uzenina.	143
Klobásy české.	144
Debrecinky.	145
Extra uzenina.	146
Frankfurtské párky.	147
Křenové párky.	148
Taliány.	149
Knaky.	150
Fašírka.	151
Mortadela.	152
Játrový salám.	153
Játrová paštika.	154
Hanácké klobásy.	155
Dršťková polévka.	156
Gulášová polévka.	157
Uherský guláš.	158
Hašé.	159
Domácí slanina.	160
Papriková slanina.	161
Anglická slanina.	162
Jaternice domácí.	163
Kroupová jelítka domácí.	164
Žemlová jelítka.	165

Domáci tlačienka.	166
Tlačienka žaludková.	167
Berlínská tlačienka.	168
Lovecký salám.	169
Uherský salám.	170
Veronský salám.	171
Holandský salám.	172
Švýcarský salám.	173
Umělý lák.	174
Konservní sůl.	175
Abecední seznam výrobků.	176