

- Předmluva 6

Kapitola 1: Všechno o uzení 8

- Stručná historie uzení 11
- Co se vlastně děje při uzení? 14
- Metody uzení 15
- Uzení horkým kouřem 16
- Uzení teplým kouřem 16
- Uzení studeným kouřem 17
- Různé druhy dřeva a čím dále okořenit kouř 19
- Speciální druhy dřev 20
- Polena, nebo hobliny? 21
- Udící přístroje 22
- Uzení v elektrické udírně 22
- Uzení v lihové udírně 23
- Uzení v profesionálních udírnách 23
- Jak si vyrobit jednoduchou udírnu 24
- Uzení v podomácku vyrobené udírně 25
- Uzení v pekáči 27
- Uzení ve woku 27
- Uzení na grilu 27
- Aby všechno klaplo: Tipy a triky profesionálů 28
- Nakládání do láku 30
- Příprava ryb, drůbeže a masa na uzení 30
- Není sůl jako sůl 30
- Nakládání „nasucho“ 31
- Nakládání do láku 31
- Kuchyňská, mořská a kamenná sůl 32
- Příprava ryb 33
- Příprava masa a drůbeže 36

Kapitola 2: Základní recepty na uzené ryby, maso, zvěřinu a drůbež 38

- Základní recepty – ryby 40
- Sladkovodní ryby 42
- Pstruh, siven a síh – uzení horkým kouřem 42
- Kapr, štika, sumec, candát a losos – uzení horkým kouřem 43
- Úhoř – uzení horkým vlhkým kouřem 44
- Okoun, cejn a lín – uzení horkým kouřem 45
- Losos – uzení studeným kouřem 45
- Mořské ryby 46
- Mořský jazyk, platýs a flundra – uzení horkým kouřem 46
- Halibut a žralok – uzení horkým kouřem 46
- Okouník a treskovité ryby – uzení horkým kouřem 47
- Makrela – uzení horkým kouřem 48
- Sled' – uzení horkým kouřem 48
- Slávky jedlé – uzení horkým kouřem 49
- Hřebenatky – uzení horkým kouřem 49
- Krevety, garnáty a raci – uzení horkým kouřem 49
- Základní recepty na uzené maso, zvěřinu a drůbež 50
- Vepřové maso 52
- Řízky a plátky z vepřového masa – uzení horkým kouřem 52
- Vepřové kotlety a steaky z krkovice – uzení horkým kouřem 52
- Vepřové ramínko bez kosti – uzení horkým kouřem 53
- Vepřová panenka – uzení studeným kouřem 53
- Hovězí maso 54
- Hovězí hrudí à la Texas – uzení horkým kouřem 54
- Hovězí svíčková – uzení horkým kouřem 54
- Hovězí svíčková – uzení studeným kouřem 54

- Jehněčí maso 55
- Jehněčí svíčková – uzení horkým kouřem 55
- Jehněčí ramínko – uzení horkým kouřem 55
- Zvěřina 56
- Zaječí hřbet – uzení horkým kouřem 56
- Srnčí a jelení steaky – uzení horkým kouřem 56
- Drůbež 56
- Celé kuře – uzení horkým kouřem 56
- Kuřecí prsa a stehna – uzení horkým kouřem 57
- Krůtí stehna – uzení horkým kouřem 57
- Kachní prsa – uzení horkým kouřem 57
- Husí prsa – uzení studeným kouřem 58
- A co ještě můžete udit... 59
- Vejce – uzení studeným kouřem 59
- Sýr – uzení studeným kouřem 59
- Uzená sůl 59
- Tofu – uzení studeným kouřem 59
- Česnek – uzení horkým kouřem 59
- Mandle a oříšky – uzení horkým kouřem 59

Kapitola 3: Recepty s uzenými výrobky 60

- Ryby, koryši a mořské plody 62
- Maso 78
- Drůbež 96
- Zvěřina 104
- Vejce, tofu, sýry & spol. 108

Dodatky

- Základní recepty od A do Z 116
- Recepty od A do Z 118
- Rejstřík 120
- Slovníček pojmů 124