

OBSAH

Předmluva 4

Vybavení 9

Maso – surovina pro přípravu masných výrobků 20

Rozdělení masných výrobků 21

Obstarání masa 21

Uskladnění masa před zpracováním 25



Přidatné látky a koření 27

Sůl nad zlato 28

Důležité přidatné látky 29

Koření 30

Zavařování masové hmoty 34

Výběr plechovek a sklenic 35

Plnění a zavařování 37

Uskladnění konzerv 38

Zpracování masové hmoty do střev 39

Přírodní a umělá střeva 40

Příprava střev před plněním 42

Plnění střev 44

Tepelné opracování 48

Uzení 53

Nástroje na uzení 54

Způsoby uzení 57

Uskladnění 60

Uskladnění ve skříňové udírně nebo v tmavé místnosti 60

Uskladnění v chladnu 60

Zmrazování výrobků 62

Přípravná fáze 64

Výroba vařených masných výrobků 65

Důležité pokyny pro přípravu vařených masných výrobků 66

Popis, úprava a použití surovin 67

Recepty na vařené masné výrobky 73

Roztíratelné syrové masné výrobky 80

Popis, úprava a použití surovin 81

Recepty na roztíratelné syrové masné výrobky 82

Nářezové syrové masné výrobky 84

Popis, úprava a použití surovin 85

Příprava na výrobu 86





Výroba masové hmoty 87
Zrání nářezových syrových masných výrobků 89
Uzení nářezových syrových masných výrobků 97
Recepty na nářezové syrové masné výrobky 98

Spařované masné výrobky 101

Popis a použití surovin 102
Příprava na výrobu 103
Výroba masové hmoty 104
Plnění masové hmoty 108
Recepty na spařované masné výrobky 108

Klobásy a párky 116

Klobásy 117
Párky 120

Paštiky 123

Recepty na paštiky 125

Huspeniny 129

Základní suroviny a výroba 130
Výroba aspiku 130
Zdobení huspenin 131
Recepty na huspeniny 132

Nasolování 136

Syrové nasolené výrobky 137
Vařené nasolené výrobky 140

Malý slovníček domácí výroby masných produktů 147

Seznam literatury 151
Rejstřík 152