

(6) Úvodem

CHYSTÁME ZABIJAČKU

- (7) Porážka prasete
- (7) Vykolování (kuchání) prasete
- (17) Rozdělení masa
- (18) Přírodní střeva
- (19) Obaly z jiných materiálů

CO PATŘÍ DO UZENIN

- (23) Solení a nakládání masa
- (27) Uzení nasoleného masa
- (33) Výroba uzenin
- (41) Měkké salámy
- (44) Trvanlivé salámy
- (46) Speciality

NEŽ ZAČNOU HODY

- (48) Vařené masné výrobky
- (48) Tlačenky
- (51) Jaternice
- (53) Jelítka
- (55) Krev
- (55) Paštiky
- (59) Pečené výrobky
- (59) Pečené hašé
- (60) Sekaná
- (60) Prejty
- (61) Klobásy
- (62) Zabijačkové polévky a guláše
- (62) Huspeniny
- (63) Ovary
- (64) Škvaření sádla



NĚCO DO ZÁSoby

- (73) Uzení masa a uzenářských výrobků v udírnách
- (75) Komínová udírna
- (79) Konzervace masa

MINULOST CECHU ŘEZNICKÉHO

- (86) Pohled do historie řemesla řeznického a uzenářského
- (107) Výroba uzenin dle starých receptů

OBSAH



Úvodem několik slov k řeznické kuchařce — — — 6

CHYSTÁME

ZABIJAČKU — — — 7

Porážka prasete — — — 7

Vykolování — kuchání — — — 7

Vhodné použití vepřového masa v kuchyni — — — 17

Rozdělení vepřového masa — — — 17

Oddělení kýty — — — 17

Oddělení hlavy — — — 17

Oddělení plece — — — 17

Dělení trupu — — — 17

Oddělení laloku — — — 18

Přírodní střeva — — — 18

Opracování střev — — — 18

Vepřová tenká střeva — — — 18

Vepřová tlustá střeva — — — 18

Ostatní tlustá střeva — — — 18

Ruční sdírání střev — — — 18

Zaludek — — — 18

Močový měchýř — — — 18

Skopová střívka — — — 18

Třídění skopových střívek — — — 18

Vhodné použití střev z domácí porážky — — — 19

Solení střev — — — 19

Narážení uzenářských výrobků — — — 19

Obaly z jiných materiálů — — — 19

Plnění do obalů — — — 20

Oddělování výrobků — — — 20

Popichování výrobků — — — 20

Uzavírání konců střev — — — 20

Zavěšování výrobků na udírenské hole — — — 21

Navíjení motouzu na cívky — — — 21

Maso — základní surovina — — — 21

Výroba — — — 22

Hovězí maso — — — 22

Hovězí maso předsolené — — — 22

Hovězí maso solené — — — 22

Vepřové maso — — — 22

Vepřové maso předsolené — — — 22

Vepřové maso solené nasucho — — — 22

Vepřové maso nakládáno — — — 22

CO PATŘÍ DO UZENIN

Solení a nakládání masa — — — 23

Solení nasucho — — — 23

Mokrý způsob solení — — — 23

Solení čerstvého masa při míchání — — — 23

Předsolování masa — — — 23

Solení nasucho — — — 23

Kombinovaný způsob solení — — — 23

Dusitanová solící směs — — — 24

Příprava solného láku — — — 24

Ukládání nasoleného masa do nádob — — — 24

Síla láku podle druhu — — — 25

Pečeně — kotlety — — — 25

Krkovice — — — 25

Bok — — — 25

Šunka — kýta — — — 25

Plec s kolenem — — — 25

Hlava, kolínka, nožičky — — — 25

Laloky — — — 25

Jazyk — — — 25

Závady při nakládání vepřového masa — — — 25

Koření — — — 25

Zelenina — — — 26

Uzení nasoleného masa — — — 27

Šunka s kostí — kýta — — — 27

Šunka bez kosti — — — 27

Krkovička — — — 27

Pečeně — kotleta — — — 27

Bůček — — — 27

Plecko — ramínko — — — 27

Kolínka, nožičky, hlavy, žebírka a ocásky — — — 27

Jazyk s podjazycím — — — 27

Rolování masa bez kostí — — — 28

Rolovaná plec — — — 28

Rolovaný bůček — — — 28

Moravské maso — — — 28

Lososová šunka — — — 28

Zbojnické maso — — — 28

Cikánský bok — — — 28

Uzená slanina — — — 29

Slanina česká — — — 29

Slanina moravská — — — 29

Slanina paprikovaná — — — 29

Slanina anglická — — — 29

Slanina lahůdková — — — 29

Slanina debrecinská — — — 29

Douzování vepřového nasoleného a proleželého masa — — — 29

Vaření uzeného masa — — — 29

Krkovice uzená — — — 29

Pečeně — kotleta uzená — — — 29

Bůček uzený — — — 29

Ramínko nebo plecko uzené — — — 30

Vepřový a hovězí jazyk uzený — — — 30

Šunka na kosti uzená — — — 30

Rozdělení masa a jeho použití v kuchyni — — — 30

Hovězí maso — — — 30

Telecí maso — — — 31

Vepřové maso — — — 32

Skopové maso — — — 32

Jehněčí a kůzlečí — — — 32

Výroba uzenin — — — 33

Výroba prátu — — — 33	Cikánská pečeně — — — 47	Reznické karbanátky — — — 60
Možné závady při výrobě prátu — — — 33	Debrecínská pečeně — — — 47	Prejty a klobásy — — — 60
Dávka surovin na výrobu prátu — — — 34	NEŽ ZÁČNOU HODY — — — 48	Jaternicový prejt — — — 61
Skupiny a druhy uzenářských výrobků — — — 34	Važené masné výrobky — — — 48	Jelitkový prejt — — — 61
Zrnění a mělnění masa — — — 34	Tlačenky — — — 48	Smetanová klobása — — — 61
Nejhrubší rozmělnění — — — 35	Tlačenka domácí — — — 48	Klobása vinná — — — 61
Jemné rozmělnění — — — 35	Tlačenka domácí masová — — — 49	Ostatní výrobky — — — 62
Velmi jemné rozmělnění (homogenizace) — — — 35	Tlačenka lahůdková ovarová — — — 49	Zabijačkový guláš — — — 62
Pracovní nástroje — — — 35	Tlačenka selská — — — 49	Guláš paprikáš — — — 62
Postupné fáze míchání dila — — — 35	Tlačenka šunková — — — 49	Huspeniny — — — 62
Párky — — — 36	Tlačenka játrová — — — 50	Huspenina domácí — — — 63
Spíšské párky — — — 36	Tlačenka slezská — — — 50	Huspenina selská — — — 63
Debrecínské párky — — — 36	Tlačenka domácí tmavá — — — 50	Huspenina masitá — — — 63
Frankfurtské párky — — — 37	Tlačenka chalupářská krevní — — — 50	Ovary — — — 63
Cigárka — dlouhé párky — — — 37	Tlačenka bůčková tmavá — — — 51	Ovar z vepřové hlavy — — — 64
Špekáčky uzenářské — — — 37	Jaternice — — — 51	Ovar z vepřového kolena — — — 64
Vuřty — — — 38	Jaternice domácí hrubosekané — — — 52	Ovarový bůček — — — 64
Turistické vuřty — — — 38	Jaternice řeznické — — — 52	Ovarové ramínko nebo plecko — — — 64
Vuřty — knaky — — — 38	Jaternice moravské — — — 52	Laloky — — — 64
Hanácké klobásy domácí — — — 38	Jaternice lahůdkové — — — 53	Škvaření sádla — — — 64
Moravské klobásy — — — 39	Jelitka — — — 53	NĚCO DO ZÁSoby — — — 73
Skopová klobása — — — 39	Jelitka žemlová — — — 53	Uzení masa a uzenářských výrobků v udírnách — — — 73
Slovácká domácí klobása — — — 39	Jelitka kroupová — — — 53	Studeným kouřem — — — 73
Chalupářská klobása — — — 39	Jelitka kroupová zabijačková — — — 53	Teplým kouřem — — — 73
Vepřová domácí klobása — — — 40	Jelitka žemlová selská — — — 54	Horkým kouřem — — — 73
Papriková klobása — — — 40	Lahůdková jelítka hrubosekaná — — — 54	Souhrn techniky uzení v klasických komínových udírnách — — — 73
Formanská klobása — — — 40	Jelitka žemlová domácí — — — 54	Komínová udírna — — — 75
Spíšská klobása — — — 40	Jelitka domácí kroupová — — — 55	Komínová udírna cihlová — — — 75
Valašské klobásy I. — — — 41	Krev — — — 55	Plechová udírna — — — 75
Valašské klobásy II. — — — 41	Paštiky — — — 55	Technický popis udírny — — — 75
Měkké salámy — — — 41	Formy a tvořítka pro výrobu paštik — — — 56	Výroba konzerv — — — 78
Šunkový salám — — — 42	Vykládání paštikových forem — — — 56	Používané pochutiny — přísady — — — 78
Pařížský salám — — — 42	Příprava špekových listů na vyložení forem — — — 56	Příprava obsahu konzerv — — — 78
Pražský salám — — — 42	Plnění forem a vaření — — — 57	Hlavní zásady při výrobě konzerv — — — 78
Kabanos — — — 43	Játrová paštika — — — 57	Konzervace masa — — — 79
Myslivecký salám — — — 43	Paštika cikánská — — — 58	Konzervování masa sterilací — — — 79
Polský salám — — — 43	Játrová domácí paštika — — — 58	Druhy masa a jejich vhodnost ke konzervování — — — 79
Skopový salám — — — 44	Paštika s vepřovým jazykem — — — 58	Úprava masa před sterilací — — — 79
Trvanlivé salámy — — — 44	Drůbeží paštika — — — 58	Syrové maso — — — 79
Turistický salám — — — 44	Paštika z husích jater — — — 59	Předvažené maso — — — 79
Suchý salám — — — 45	Pečené výrobky — — — 59	Dušené maso — — — 79
Turistický trvanlivý salám — — — 45	Hašé — — — 59	Pečené maso — — — 80
Debrecínský salám — — — 45	Hašé pečené — — — 59	Uzené maso — — — 80
Moskevský salám — — — 46	Sekaná — — — 60	Hotové pokrmy — — — 80
Horalský salám — — — 46	Sekaná pečené domácí — — — 60	Obaly na konzervy — — — 80
Speciality — — — 46	Sekaná řeznická — — — 60	Plnění plechovek a sklenic — — — 80
Čajovky — — — 46		
Metský salám — — — 47		

Uzavírání obalů — — —	80
Těsnost uzávěru — — —	80
Sterilování masových konzerv — — —	81
Chlazení konzerv — — —	81
Čištění a uskladňování konzerv — — —	81
Čas sterilace — — —	81
Příprava masových konzerv — — —	82
Syrové hovězí maso — — —	82
Hovězí guláš — — —	82
Hovězí plátky dušené — — —	82
Hovězí roštěnka — — —	82
Syrové vepřové maso — — —	82
Vepřový guláš — — —	83
Segedínský guláš — — —	83
Vepřová pečeně — — —	83
Vepřové kotlety — — —	83
Vepřové uzené maso — — —	83
Uzené klobásy — — —	83
Konzervování výrobků z domácí zabijačky — — —	84
Jaternice — — —	84
Jelítka — — —	84
Tlačenka — — —	84
Vepřové droby — — —	84
Ovarová polévka — — —	84
Šunka domácí lisovaná — — —	84
Šunka chalupářská — — —	85
Šunka v rosolu — — —	85
Dvoudílný zavařovací hrnec — — —	85
Postup při sterilaci — — —	85

MINULOST CECHU

ŘEZNICKÉHO — — —	86
Pohled do historie řemesla řeznického a uzenářského — — —	86
Cechovní stanovy	
17. století — — —	103
Pražské jatky — — —	105
Výroba uzenin dle starých receptářů — — —	107
Jaternice — — —	107
České jaternice — — —	108
Obyčejné jaternice — — —	108
Pařížské jaternice — — —	108
Berlínské jaternice — — —	108
Frankfurtské jaternice — — —	108
Jelítka — — —	109
Česká jelítka — — —	109
Domácí jelítka — — —	109
Česneková jelítka — — —	109
Jelítka ledvinkové — — —	109
Francouzské jelítka — — —	109
Severoněmecké jelito — — —	110
Bavorská jelítka — — —	110
Ruské jelito — — —	110
Holandské jelito — — —	110
Hamburské jelítka — — —	110
Uzená jelítka — — —	111
Brunšviccké jelito — — —	111
Německé jelito — — —	111
Lisované bachory neboli tlačenky — — —	111
Vepřový bachor — — —	111
Krevní bachor — — —	111

Masový bachor — — —	111
Plněný bachor — — —	112
Jemný bachor uzený — — —	112
Klobásky — — —	112
Pražské klobásky — — —	112
České klobásky — — —	112
Polské klobásky — — —	112
Vídeňské klobásky — — —	112
Anglické klobásky — — —	112
Kabanosky	
Frankfurtské — — —	121
Kielbasa krajana	
Krakovská — — —	121
Mnichovské kmínové párky k pivu — — —	121
Tučňáky či chrupáky — — —	121
Chrupáky — — —	121
Výroba salámů — — —	122
Vlašský salám I. — — —	122
Vlašský salám II. — — —	122
Domácí salám — — —	122
Nový salám — — —	122
Šunky — — —	122
Solení a příprava láku — — —	122
O vaření šunek — — —	122
Uzení šunek — — —	122
Bajonské šunky — — —	123
Pražská šunka — — —	123
Pařížská šunka — — —	123
Lyonská šunka — — —	124
Hamburská šunka — — —	124
Berlínský závitec — — —	124
Jemná šunka — — —	124
Šunka salámová — — —	124



OKRESNÍ KNIHOVNA
ve Strakoněle