

Obsah

Obecné informace 5

Z historie nasolování a uzení 6
Proč nasolovat a udit doma? 7



Nástroje a přístroje 9

Na zpracování masa 10
Na nasolování 15
Na uzení 17

Maso jako surovina 25

Vepřové maso na přípravu šunky 26
Kupované maso 29
Dělení vepřové půlky 30



Přísady 43

Sůl 44
Koření 45
Pomocné a přídavné látky 48



Nasolování 49

- Proč nasolovat? 50
- Opracování masa před nasolením 51
- Příprava láku 52
- Nasolení masa 55

Uzení a tepelná úprava 61

- Co se děje při uzení? 62
- Materiál na uzení 64
- Druhy uzení 65
- Tepelná úprava masa 70



Konzervování 73

- Proč konzervovat? 74
- Na vzduchu 75
- Zavařování 76
- Vakuování 80
- Chlazení a zmrazování 81
- Chyby 82

Recepty 85

- Několik slov úvodem 86
- Nasolování a uzení 87
- Nasolování a sušení 97
- Nasolování a vaření 100
- Další recepty 108



Informace 120

- Slovníček nasolování a uzení 120
- Seznam literatury 121
- Rejstřík 123