

ÚVOD	9
Řemeslo se slavnou tradicí	10
TROCHU NEJEN SUCHÉ TEORIE	13
PŘEDPISY NEJSOU K ZAHOZENÍ	14
Omezení i pro domácí porážku	14
Systém HACCP	14
Neporušit řetězec	15
Bezpečnost práce i při zabijačce	17
VLIVY NA JAKOST MASA	19
Vlastnosti masa	21
Biologické vlastnosti	21
Údržnost masa	23
Co se děje v masě zvířete po porážce	23
Jiný průběh posmrtných změn	25
Barva masa	26
Vaznost masa	27
Konzistence masa	29
Nakupování a ošetřování masa	30
Jak se maso čistí	32
JATEČNICTVÍ	33
BOURÁNÍ MASA	37
Dělení vepřové půlky	37
Dělení hovězích čtvrtí	38
Dělení těl skopců	40
Vykostňování masa	41
Vykostňování vepřových částí	42
Vykostňování hovězích částí	42
Třídění masa pro výrobu	43
Orientační bourárenské výtěžnosti	44
Orientační bourárenské výtěžnosti vepřového masa	45
Orientační bourárenské výtěžnosti hovězího masa	46
PŘÍPRAVA SUROVIN	48
Maso jako surovina	48
Pomocné suroviny	51
Voda	52
Jedlá sůl	52
Solicí směsi	53
Rostlinné bílkovinné přísady	55
Gelotvorné látky	55
Přísady živočišného původu	56
Koření	56
Kořenicí směsi a saromexy	59
Posilovače chuti a vůní	59
Zelenina, houby, ovoce	60
Obaly a obalové materiály	61
Poživatelné obaly	62
Nepoživatelné obaly	63

PRODLOUŽENÍ TRVANLIVOSTI MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ	67
Fyzikální konzervační metody	67
Chemické konzervační metody	68
Biologické konzervační metody	68
Tepelné opracování	69
Pasterace, tyndalizace a sterilace	71
Uzení	72
Uzení studeným kouřem	73
Uzení teplým kouřem	74
Uzení horkým kouřem	74
Rady pro uzení	76
Vaření	77
Dušení	77
Pečení	79
Smažení	79
Grilování	79
Chlazení	80
Zrání tepelně neopracovaných výrobků	81
Zmrazování masa a masných výrobků	81
Zmrazování masa	82
Rozmrazování masa	83
Zmrazování a rozmrazování masných výrobků	84
Solení masa	84
Solení na sucho	85
Mokrý způsob solení masa	86
Pravý bacon	89
Smíšený (kombinovaný) způsob solení	89
Podmínky pro správné solení masa	90
Vady solení masa	91
Vady láku	91
Nakládání, marinování a moření masa	91
Nakládání hovězího masa	92
Nakládání zvěřiny	92
Marinování ryb	93
Marinovací přípravky	93
PŘEDPOKLADY PRO ÚSPĚŠNOU ŘEMESLNOU VÝROBU I ZABIJAČKU	94
Nezapomeňte na hygienu	94
Prostory a vybavení dílny	96
VYBAVENÍ PRO JATEČNICTVÍ	98
ZAŘÍZENÍ BOURÁRNY	99
VYBAVENÍ PRO SOLENÍ MASA	100
VYBAVENÍ UZENÁŘSKÉ DÍLNY	101
Řezání surovin	101
Míchání díla	104
Plnění a narážení	106
Uzavírání konců, oddělování výrobků	106
Zařízení pro tepelné opracování	107
Skladování masných výrobků	109

Závady při zpracování masa	110
Závady při porážce	110
Závady při bourání masa	114
Závady při přípravě masných výrobků	115
DOMÁCÍ ZABIJAČKA	123
PŘÍPRAVA NA ZABIJAČKU	124
Příprava prasete na porážku	124
Prostory a vybavení pro porážku	125
PORÁŽKA PRASETE	128
Omráčení a vykrvení	128
Paření	129
Vykolování	131
Seřezávání sádla	133
Opracování kompletu trávící soustavy	134
Rozdělení kořínku	136
OD MASA K JATERNICÍM	137
Zabijačkový guláš	137
Vaření masa a drobů	137
Příprava dalších surovin a pomůcek	138
Příprava jaternic a prejtu	139
Jelítka kroupová a žemlová	140
Tlačenky	141
Polévky	143
Uchovávání zabijačkových výrobků	144
Není jen klasická zabijačka	144
SÁDLO A LŮJ	145
Vepřové sádlo	145
Využití vepřového sádla	145
Škvaření sádla	146
Hovězí lůj	148
Kažení tuku	148
Jakost tuku	149
Využití škvarků	149
Zlatavé škvarky	149
Selské škvarky	149
Škvarkové cukroví	150
Škvarkové pracny	150
Škvarkové houstičky	150
Sladké pečivo	150
Pikantní škvarková pomazánka	151
Co s přebytky tuku	151
Konzervované sádlo	151
Vaření mýdla	151
Jádrové mýdlo	151

RECEPTURY A NÁVODY NEJEN PRO ŘEZNÍKY	153
PRODUKCE MASNÝCH VÝROBKŮ	154
Slovo k recepturám	156
Vařené masné výrobky	157
TYPICKÉ VAŘENÉ MASNÉ VÝROBKY	157
Jaternice	160
Domácí jaternice	160
České jaternice	162
Moravské jaternice	162
Jaternice lahůdkové hrubosekané	163
Pařížské jaternice	164
Berlínské jaternice	164
Jelítka	165
Jelítka domácí kroupová	165
Domácí žemlová jelítka	167
Uhlířky	167
Tlačenky	168
Tlačenka masová světlá	170
Tlačenka tmavá lidová	170
Slezská tlačenka	171
JÁTROVÉ VÝROBKY	172
Játrový sýr	173
Jesenický játrový sýr	174
Belgická (chalupářská) paštika	174
Klasická paštika	175
Játrový lahůdkový salám	177
Plzeňský játrový salám	177
TALIÁNY	179
OVARY	178
Pečené masné výrobky	180
SEKANÉ MASNÉ VÝROBKY	180
Domácí sekaná	182
PEČENÉ VEPŘOVÉ MASO	183
Měkké masné výrobky	183
PÁRKY	186
Obyčejné párky	186
Jemné párky	188
Spišské párky	189
Vídeňské párky	189
Debrecínské párky	190
Cigára	192
ŠPEKÁČKY	193
KLOBÁSY	195
Domácí klobása	196
Domácí vepřová klobása	197
Papriková klobása	199
Skopová klobása	199
Ostravská klobása	200
MĚKKÉ SALÁMY	201
Salámy s homogenním dílem	202
Salám junior	203

Měkké salámy s vložkou	204
Šunkový salám	204
Český salám a salám gothaj	205
Polský salám	206
Myslivecký salám	207
Vinohradský salám	208
Krkonošský salám	209
Mortadela	210
Trvanlivé masné výrobky	211
TEPELNĚ OPRACOVANÉ TRVANLIVÉ MASNÉ VÝROBKY	215
Turistický trvanlivý salám	215
Vysočina	217
Dunajská klobása	218
TEPELNĚ NEOPRACOVANÉ TRVANLIVÉ MASNÉ VÝROBKY	219
Lovecký salám	219
Uherský salám a poličan	220
Speciální masné výrobky	221
TEPELNĚ NEOPRACOVANÉ SPECIÁLNÍ MASNÉ VÝROBKY	222
Čajovka	222
UPRAVENÁ MASA	223
Lososová šunka	225
Dušená šunka	225
Pečeně	226
Boky	227
MOZAIKOVÉ VÝROBKY	228
Duryňský salám	228
Bůčkový závin	229
Aspik a aspikové výrobky	229
MASNÉ POLOTOVARY	231
Játrová zavářka	231
Vinná (pivní, rumová) klobása	231
Uzená masa	232
DOUZENÁ A VAŘENÁ UZENÁ MASA	235
Syrový uzený bok bez kostí s kůží	236
Skalický uzený vepřový lalok	236
Vařená uzená šunka s kostmi	236
UZENÍ RYB	237
UZENÍ DRŮBEŽE	237
VÝROBA MASOVÝCH KONZERV	238
KONZERVY S CELISTVÝMI KUSY MASA	240
Pasterované šunky	240
Maso ve vlastní šťávě	241
Guláše	241
Luncheon meat	242
PASTOVITÉ A KAŠOVITÉ NÁPLNĚ	242
Játrová paštika v konzervě	242
HOTOVÁ JÍDLA V KONZERVĚ	243
Tlačenka v konzervě	243
Polévky v konzervě	244
Masné výrobky v konzervě	245
SOUVISEJÍCÍ LEGISLATIVA	246