

OBSAH

Predhovor	7
Čo treba vedieť o úprave mäsa v domácnosti	9
Ako mäso nakupovať a uskladňovať	15
Umyť či neumyť mäso pred použitím na prípravu jedla?	15
Čo dosiahneme, ak mäso naklepeme?	15
Aké je mrazené mäso?	16
Je správne, ak mäso rozmrazujeme?	16
Chcete, aby bolo varené mäso šťavnaté?	16
Chcete mať výbornú mäsovú polievku?	16
Ako mäso dusíme?	16
Pieť, či nepieť mäso?	17
Kedy mäso soliť?	17
Ako správne vytápať bravčovú masť?	17
Ako narába s mäsom domáci údenár?	19
Ako sa vyberalo mäso na údenárske výrobky?	19
Ako sa mäso solilo?	21
Ako postupovať pri solení mäsa?	22
A na čo je domácemu údenárovi hustomer?	23
Ako pri solení mäsa postupovať prakticky?	25
Ako dlho mäso soliť?	27
A čo, ak sme urobili chybu pri technologickom postupe?	28
Údenie	30
Akú udiareň chceme mať?	31
Bezpečnostné opatrenia pri stavbe udiarne	35
Varené výrobky	36
Jaternice	36
Tlačenky	41
Aspiky, huspeniny a šaláty	53
Aspiky	53
Želatínový aspik	53
Ako sa farbí aspik	54
Huspeniny	57
Šaláty	60
Pečeňové špeciality	63

Sekaná – fašírka	71
Klobásy	73
Trvanlivé salámy	89
Nárezy a ozdobné salámy	98
Príprava plátkov slaniny	98
Jemná základná masa	99
Biela základná masa	99
Ružová základná masa	99
Údené mäso	13
Mäsové konzervy	126
Aké mäso použijeme na výrobu konzerv?	126
Pozor na kvalitu prísad pri výrobe konzerv!	127
Čo-to o výrobe konzerv	127
Predvarenie a úprava	128
Sterilizácia konzerv	129
Ako zatvárať konzervy?	129
Ako konzervy čistíme a uskladňujeme?	129
Čo môžu zapríčiniť nekvalitné plechovky?	130
Register	143