

Slovo úvodem	8
Jak knihu používat	10
Úvod do konzervování	12

Nasolování: konzervování solí

Úvod do konzervování solí	18
Nasucho, nebo v láku?	20
Potřebné vybavení	22
Příspěvky pro nasolování nasucho a v láku	25
Doby nasolení masa a ryb v láku a nasucho	27
Bezpečnost a hygiena	30
Tvarování šunky	32
Nakládání do láku: venkovská šunka	33
Gammon	36
Solené hovězí	38
Pastrami	42
Nakládání celého kuřete do láku	45
Porcování kuřete	46
Nařezávání sled'ů na kippers	48
Nakládání sled'ů na kippers	50
Nasucho nasolená, vzduchem sušená makrela	52
Vyvrhování a filetování lososa	56
Gravlax - nasucho nasolený losos	58
Nasolování lososa k uzení zahorka	62
Šunka po virginsku	64
Nasucho nasolená slanina (bacon)	66
Vázání řeznického uzlu	68
Bresaola	69
Nasucho nasolená vysoká	73

Sušení masa a ryb

Sušení: úvod	78
Jak sušení funguje	80
Potřebné vybavení	82
Sáčky na suché zrání	84
Dodávání chuti	85
Doba sušení	86
Krájení a skladování	87
Hovězí jerky	88
Kachní jerky	91
Biltong	94
Vzduchem sušená a uzená kachna	96
Vzduchem sušené jehněčí	100
Vzduchem sušená šunka	102
Pancetta	106
Svazování pancetty	110
Coppa	112
Sušené nasolované klobásy a salámy	115
Klasický salám	116
Zvěřinový salám	120
Chorizo	122
Solená treska	126

Uzení masa a ryb

Úvod do uzení zahorka a zastudena	132
Jak uzení funguje	134
Potřebné vybavení	136
Seznamte se s udírnou	138
Improvizované udírny k uzení zastudena	140
Výroba udírny z lepenky	144
Improvizované uzení zahorka	148
Průběh uzení	152
Vyberte si dřevo	154
Uchovávání uzených potravin	157
Losos uzený na skotský způsob	158
Zastudena uzení kippers	164
Uzenáči (bloaters)	166
Slanina (bacon) uzená zastudena	168
Losos uzený zahorka	172
Pstruh uzený zahorka	176
Treska skvrnitá uzená zahorka	180
Lepivá žebra uzená zahorka	184
Kuřecí díly uzené horkým kouřem	188
Krůta uzená horkým kouřem	192
Husa uzená horkým kouřem	196
Kachní prsa uzená horkým kouřem	200
Králík uzený horkým kouřem	204
Vysoká uzená horkým kouřem	208

Servis

Slovníček	214
Dodavatelé	218
Rejstřík	220
Poděkování	224