

Kazalo

Izvor	8
Splošno o salamah	11
Hranilna vrednost salam	12
Reja živali	14
Klanje živali	15
Lastnosti mesa	16
Higiena mesa	18
Razsek, razdevanje, razsol	20
Mletje in rezanje mesa	22
Slanina	24
Začimbe	26
Izboljševalci okusa, dodatki in starter kulture	31
Mešanje in gnetenje mase za salame	34
Čreva in ovitki za klobase	36
Polnjenje salam	38
Obešanje salam	40
Skladiščenje in zorenje salam pred prekajevanjem	41
Prekajevanje salam	43
Prekajevalni prostor – lastna izvedba	45
Zorenje in skladiščenje salam po dimljenju	46
pH vrednost	49
Označevanje	50
Ostala zakonodaja	52
Recepti za salame na obeh straneh meje	53
Resnične zgodbe o salamah	59
Na kratko o avtorju	61
Združenje predelovalcev mesa na kmetiji	62