Peklowanie mięsa

W celu konserwowania mięsa na dłuższy okres, tj. na 8—20 dni, poddaje się je peklowaniu. Sposób ten może być stosowany do wieprzowiny, cielęciny, wołowiny (krzyżowa, mostek, ozory). Do peklowania należy sporządzić zalewę z soli wymieszanej z saletrą, cukrem i zmiażdżonymi przyprawami oraz z wody. Połowę stałych składników zalewy łączy się z wodą, połową zaś naciera się mięso. Mięso do peklowania należy: opłukać, odcisnąć z wody, osuszyć (kości usunąć). Następnie należy w mięso wetrzeć (ze wszystkich stron) połowę składników i ułożyć je w kamiennej emaliowanej misce lub w drewnianym cebrzyku, przycisnąć denkiem, denko obciążyć. Mięso pozostawić 2 dni w pomieszczeniu o temperaturze pokojowej. Pozostałą część składników wymieszać z zimną, przegotowaną wodą. Po 2 dniach zalać mięso zalewą, i następnie należy mięso wynieść do chłodnego pomieszczenia (4—8° C) i w czasie peklowania, trwającego 2—3 tygodnie, co drugi dzień obracać je, a cały czas trzymać nakryte i obciążone. Małe kawałki mięsa, ozory 3, pekluje się 8—10 dni. Przemysł spożywczy dzięki produkcji konserw mięsnych przyczynił się do znacznego zmniejszenia konserwowania mięs sposobem domowym.