

# Inhalt

<b>Einführung</b>	9	Heiß-Nass-Räuchern von Aalen	78
<b>Zum Räuchern geeignete Fischarten</b>	13	Einhängen der Fische	80
<b>Vorarbeiten</b>	29	Haken	80
Nüchtern	29	Roste	84
Betäuben und Töten der Fische	30	Abkühlen	85
Betäuben mit elektrischem Strom	31	Pflege der Geräte und Hakenreinigung	85
Betäuben und Töten von Aalen	32	Umweltfreundliche Räucherkammern	87
Schlachten und Ausnehmen	33	<b>So isst man Räucherfisch</b>	89
Schlachtbrett für Aale	35	<b>Filetieren</b>	92
Salzen	37	<b>Lagern der geräucherten Fische</b>	95
Trockensalzen	38	<b>Verpackung, Kunststoff-Folien und Plastiktüten</b>	98
Nass-Salzen	38	<b>Vakuumverpackung</b>	100
Zum Salzen von Meeresfischen	39	<b>Räuchern tiefgefrorener Fische</b>	103
Würzen	42	Für Feinschmecker: Räuchern nach Art der Lachse	106
Waschen und Trocknen	43	<b>Das Grillen von Fischen</b>	107
Fischgrößen und Teilstücke	44	Räucherlehrgänge	108
<b>Einfache Räuchergeräte</b>	47	<b>Wichtige gesetzliche Bestimmungen für Lebensmittel tierischer Herkunft</b>	110
<b>Räuchermittel</b>	53	Lebensmittelrecht	110
<b>Moderne Räuchereinrichtungen</b>	57	Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches	112
Kleingeräte	57	Lebensmittelüberwachung, Probenahme	112
Allgemeine Gebrauchsanweisung für Kleingeräte	59	<b>Verzeichnis von Hersteller- und Vertriebsfirmen</b>	115
Elektrogeräte	61	<b>Sachregister</b>	117
Gasgeräte	63		
Räucherschränke	65		
Räucherkammern	66		
<b>Räuchermethoden</b>	72		
Kalträuchern	72		
Heißräuchern	73		
Verwendung eines besonderen Rauchentwicklers	76		