

Inhalt

Einführung	9	Heiß-Nass-Räuchern von Aalen	78
Zum Räuchern geeignete Fischarten	13	Einhängen der Fische	80
Vorarbeiten	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 Räucherammern	87
Schlachten und Ausnehmen	33	So isst man Räucherfisch	89
Schlachtbrett für Aale	35	Filetieren	92
Salzen	37	Lagern der geräucherten Fische	95
Trockensalzen	38	Verpackung, Kunststoff-Folien und Plastiktüten	98
Nass-Salzen	38	Vakuumverpackung	100
Zum Salzen von Meeresfischen	39	Räuchern tiefgefrorener Fische	103
Würzen	42	Für Feinschmecker: Räuchern nach Art der Lachse	106
Waschen und Trocknen	43	Das Grillen von Fischen	107
Fischgrößen und Teilstücke	44	Räucherlehrgänge	108
Einfache Räuchergeräte	47	Wichtige gesetzliche Bestimmungen für Lebensmittel tierischer Herkunft	110
Räuchermittel	53	Lebensmittelrecht	110
Moderne Räuchereinrichtungen	57	Leitsätze des Deutschen Lebens- mittelbuches	112
Kleingeräte	57	Lebensmittelüberwachung, Probenahme	112
Allgemeine Gebrauchsanweisung für Kleingeräte	59	Verzeichnis von Hersteller- und Vertriebsfirmen	115
Elektrogeräte	61	Sachregister	117
Gasgeräte	63		
Räucherschrank	65		
Räucherammern	66		
Räuchermethoden	72		
Kalträuchern	72		
Heißräuchern	73		
Verwendung eines besonderen Rauch- entwicklers	76		