

Gesund, lecker und äußerst beliebt	6
Zum Räuchern geeignete Fischarten	14
Vorarbeiten	40
Nüchtern	40
Betäuben und Töten	43
Schlachten und Ausnehmen	48
Salzen	54
Würzen	61
Waschen und Trocknen	64
Fischgrößen und Teilstücke	65
Räuchermittel	67
Räuchergeräte	73
Einfache Räuchergeräte	73
Moderne Räuchereinrichtungen	78
Räuchermethoden	99
Kalträuchern	99
Heißräuchern	103
Räuchern tiefgefrorener Fische	114
Räuchern von Fischfilets	120
Für Feinschmecker: Räuchern nach Art der Lachse	122
Einhängen der Fische	125
Haken	127
Liegendvorrichtungen	133
Pflege der Geräte und Hakenreinigung	134

135	Behandlung und Verarbeitung geräucherter Fische
136	Abkühlen
137	Filetieren
140	Gewichtsverluste und Arbeitszeitbedarf beim Schlachten, Räuchern und Filetieren von Fischen
144	Lagern der geräucherten Fische
146	Verpackung, Kunststoff-Folien und Plastiktüten
149	Vakuumverpackung
152	So isst man Räucherfisch
155	Rezepte mit Räucherfischen
157	Saucen zum Räucherfisch
158	Das Grillen von Fischen
164	Zubereitung von Steckerlfischen
166	Wichtige gesetzliche Bestimmungen für Lebensmittel tierischer Herkunft
166	Lebensmittelrecht
172	Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches
173	Lebensmittelüberwachung, Probenahme
180	Service
180	Zum Weiterlesen
181	Adressen
182	Register
184	Impressum