

EINLEITUNG 6

SMOKEOLOGIE - DIE WISSENSCHAFT

Die Smoker-Speisekammer **50**

Lebensmittelsicherheit **51**

Essen und Genießen von

gesmoketem Fleisch **54**

DES SMOKENS 10

Smoker-Typen **13**

Brennstoffe: Kohle, Gas oder Holz? **28**

Ein Feuer entfachen und unterhalten **32**

Kalträuchern – Grundlagen **56**

Werkzeug und Zubehör **35**

Tabelle für Smokezeiten und

-temperaturen **58**

Tipps und Techniken **40**

Das Aromatisieren von Fleisch **44**

Smokerjargon und -begriffe **60**

1 GEFLÜGEL 62

5 DIE BESONDERE WÜRZE 146

2 SCHWEIN 86

6 BEILAGEN 168

3 RIND 110

7 DESSERTS 202

4 FISCH & MEERESFRÜCHTE 134

8 KÄSE 214

BEZUGSQUELLEN FÜR SMOKING-

INDEX 222

EQUIPMENT UND ZUBEHÖR 221