

EINLEITUNG 6

| | |
|--|--|
| SMOKEOLOGIE - DIE WISSENSCHAFT DES SMOKENS 10 | Die Smoker-Speisekammer 50 |
| Smoker-Typen 13 | Lebensmittelsicherheit 51 |
| Brennstoffe: Kohle, Gas oder Holz? 28 | Essen und Genießen von gesmoktem Fleisch 54 |
| Ein Feuer entfachen und unterhalten 32 | Kalträuchern – Grundlagen 56 |
| Werkzeug und Zubehör 35 | Tabelle für Smokezeiten und -temperaturen 58 |
| Tipps und Techniken 40 | 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- EQUIPMENT UND ZUBEHÖR 221 | INDEX 222 |
|---|------------------|