

# Inhaltsverzeichnis

Allgemeines 5

Die Geschichte des Salzens und Räucherns 6

Warum selbst salzen und räuchern? 7

Werkzeuge und Geräte 9

Für die Fleischbearbeitung 10

Zum Pökeln 15

Zum Räuchern 17

Das Rohmaterial Fleisch 25

Das Schwein zur Schinkenherstellung 26

Fleischteile durch Zukauf 29

Zerlegen des Tierkörpers 30

Zutaten 43

Salz 44

Gewürze 45

Hilfs- und Zusatzstoffe 48

<b>Salzen und Pökeln</b>	<b>49</b>
Warum eigentlich salzen?	50
Behandlung des Fleisches vor dem Salzen	51
Herstellen einer Lake	52
Einsalzen der Fleischteile	55
<b>Räuchern und Garen</b>	<b>61</b>
Was geht beim Räuchern vor sich?	62
Räuchermaterialien	64
Räucherarten	65
Garen der verschiedenen Fleischteile	70
<b>Konservieren</b>	<b>73</b>
Warum konservieren?	74
An der Luft	75
Einkochen	78
Vakuumieren	80
Kühlen und Tiefkühlen	81
Fehlfabrikationen	82
<b>Rezepte</b>	<b>85</b>
Einige Worte vorweg	86
Pökeln und räuchern	87
Pökeln und trocknen	97
Pökeln und garen	100
Sonstige Fleischrezepte	108
<b>Service</b>	<b>120</b>
Kleines Lexikon der Salzerei und Räucherei	120
Literaturverzeichnis	121
Bezugsquellen	122
Direktvermarktung	124
Register	125