

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

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