Universidad de los Andes

2017-1 leng1302 – 01 Deutsch 2

Dozentin: Vargas, Claudia

Referent: Acevedo, Javier

Datum: 28.04.2017

**Räucherfisch**

**1. Geschichte**

1.1. Nur geräuchert.

1.2. altes Gerricht.

1.3. Kühlschrankes haben. Dann, brauchen kein Räucherfisch

1.4. Höhlenmenschen ohne Schornstein

1.5. Räuchern und einsalzen. Besser als nur einsalzen.

1.6. Anders schmecken.

1.7 Nicht kaputt gehen.

**2. Wie ist gemacht?**

2.1. Den Fisch einsalzen.

2.2. Geschlossen Zimmer – Fisch hängen.

2.3. Rauch füllen.

2.4 Von wenig Stunden bis zwei Tage warten.

2.5 Kalter Rauch (28°C – 32°C) – kühlen müssen

2.6 Warmer Rauch (70°C-80°C) – kühlen müssen nicht

Literaturhinweise

http://gtfsgroup.co.uk/smoking-method/ abgerufen am 26.04.2017

https://www.highbeam.com/doc/1P2-23494626.html abgerufen am 26.04.2017

Nathan Myrvold (2011), Modernist Cuisine: The Cooking Art, USA: Cooking Lab.