

Espèces de bois de Fumage

<i>Espèces</i>	<i>Saveur</i>	<i>Viandes/Légumes</i>
----------------	---------------	------------------------

Bois Forestiers

Accacia	Identique au mesquite, un peu moins fort. A utiliser avec parcimonie	Viandes
Aulne	Arôme très doux	Saumon / Fruits de mer / Poulet
Amandier	Pleine saveur	Toutes viandes / Légumes
Chêne	Fort caractère	Bœuf
Noyer Noir	Fort caractère	Bœuf / Agneau
Bouleau	Doux	Volaille
Peuplier	Très doux, peu de parfum	Toutes viandes
Noyer Blanc	Assez fort / pleine saveur	Bœuf / Agneau et autres viandes
Erable	Doux	Volaille / Porc

Bois Fruitiers

Pommier	Doux / Colore la viande d'un brun prononcé	Volaille / Porc
Abricotier	Assez fort / pleine saveur	Volaille / Porc

Pacanier	Assez fort / pleine saveur	Volaille / Porc
Cerisier	Assez fort / pleine saveur	Viandes / Poissons / Fruits de mer et Légumes
Oranger	Très doux, peu de parfum	Volaille / Porc
Mûrier	Doux	Volaille / Porc
Pêcher	Assez fort / pleine saveur	Volaille / Porc
Poirier	Doux	Volaille / Porc
Prunier	Assez fort / pleine saveur	Volaille / Porc

Bois et combustibles Exotiques

Olivier (Bois)	Doux, légèrement citronnée	Porc / Volaille / Poisson / Fruits de mer et Légumes
Copeaux de baril de Whisky (Bois)	Doux / Sucrée	Viandes / Poissons / Fruits de mer et Légumes
Piment de Jamaïque	Epicée	Porc / Volaille marinée
Bâtons de Cannelle	Epicée	Porc / Volaille
Foin	Pleine saveur / Herbeuse	Fromage / Volaille /
Aiguilles de Pin	Aromatique assez fort	Conseillé fruits de mer (Moules)
Riz	Âcre	Canard

Romarin / Autres herbes	Aromatique, Herbeuse	Viandes / Poissons / Fruits de mer et Légumes
-------------------------	----------------------	---