

🐟さばき方(三枚おろし)🐟

●下処理

図のようにはうろこを取り、水で洗い流す。



●三枚おろし



①頭を落とす。



②身と背骨の上部の境目に包丁を入れ、尾の方まで骨に沿うように身と切り離す。もう片側も同じように骨に沿うように身を切り離す。



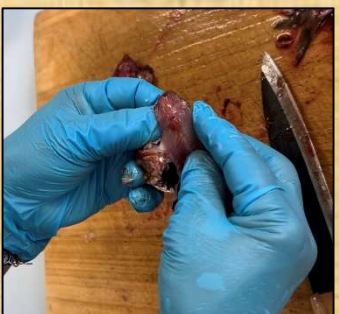
もう片側→

できあがり！

-----以下、お好みで-----



③骨が気になる場合は図のように包丁を入れ、切り落とす。



④皮を剥ぐ時は、③と同じ箇所に皮が切れないように切れ込みを入れる。皮と身の間指先を入れ、身と皮を剥がすようにして取る。