

🐟さばき方(手開き)🐟

●下処理

図のようにうろこを取り、水で洗い流す。



●手開き



①エラを開いて親指を入れ、折るようにして頭を落とす。



②指先で腹の中をかき出すようにして、腹の付け根まで開きつつ、内臓を全て取り出す。



③水で洗った後、背骨の端の部分を指先で身から外し、背骨を身から剥がす。



④背びれを掴み、皮から剥がすようにして取る。

できあがり！