

🐟さばき方(腹開き)🐟

●下処理

図のようにうろこを取り、水で洗い流す。



●腹開き



①頭を落とす。



②包丁の刃先を頭の方に向け、腹に切り込みを入れ、内臓を全て取り出す。



③水で洗った後、包丁の刃先を腹から中骨に沿って入れ、上部の身と骨を切り離す。
もう片側も同じように骨に沿って身と骨を切り離す。



もう片側→



④図のように包丁を入れ、小骨を切り落とす。

できあがり！