

🐟さばき方(背開き)🐟

●下処理

図のようにうろこを取り、水で洗い流す。



●背開き



①頭を落とす。



②背に切り込みを入れ、内臓を全て取り出す。



③水で洗った後、包丁の刃先を中骨に沿って入れ、下部の身と骨を切り離す。



④図のように包丁を入れ、小骨を切り落とす。

できあがり！