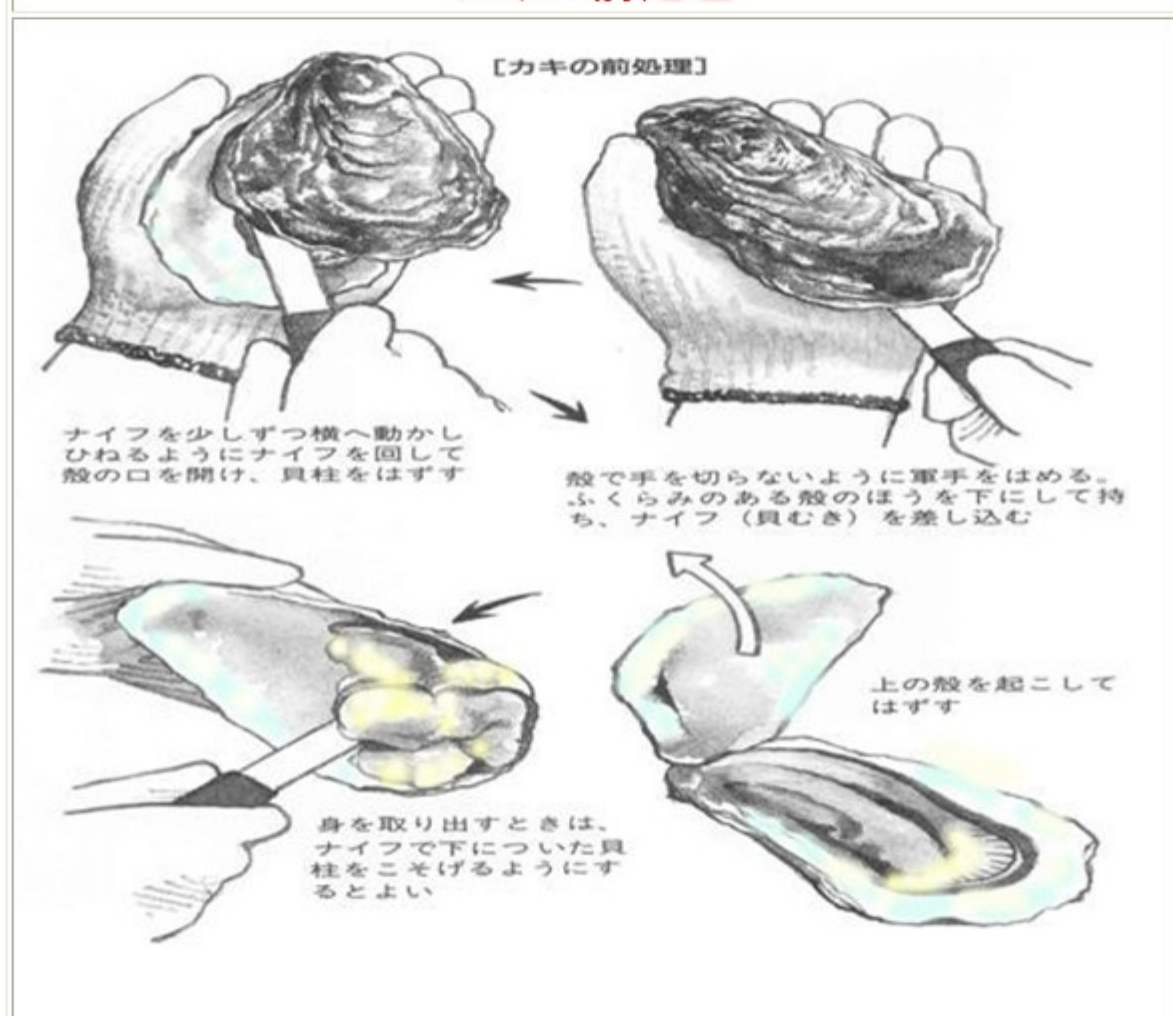


あわびの前処理



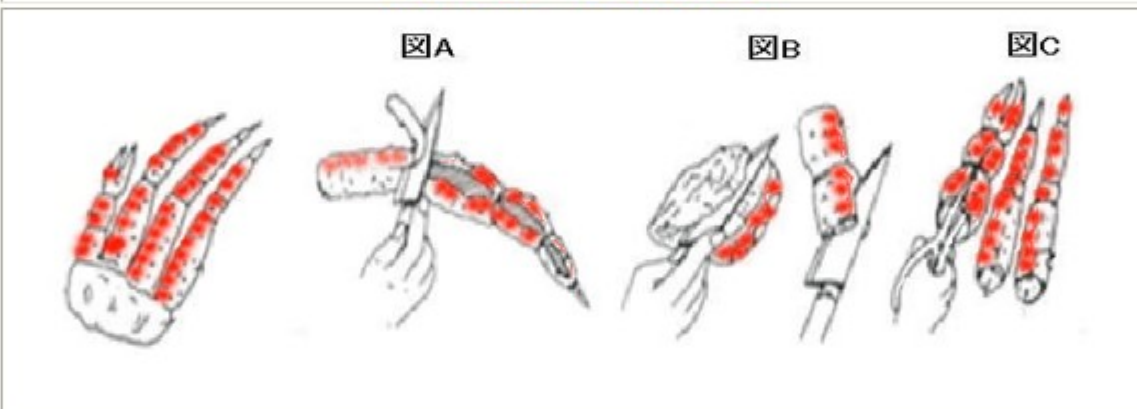
カキの前処理



アンコウの前処理

- 1 アンコウをおろして上身にする。斜めに包丁を入れ、ひとくち大のそぎ切りにする。胃は表面を包丁でしごき、切り開いて内側を掃除したのちに、ブツ切にする。
- 2 皮やアラは適当なブツ切り
- 3 部位ごとに霜降りにする。(時間は各々で異なる)
- 4 胃は若干身が厚いので、湯に長めに落とす。
- 5 氷水にとる。まだ、ピンク色が少し残るくらいでよい。
- 6 胃の突起物を取り去る。
- 7 最後に水洗いし、表面のヌメリを取る。

タラバガニの前処理



血合いと皮の取り方

- 1 真ん中から半分に切りつけます。
- 2 切り分けた身に残っている血合いを切ります。
- 3 腹骨を丁寧にそぎ落とす。
- 4 皮の端を押さえ、身と皮の間に包丁を入れて手前に引きます。

2枚おろし

1. 頭部を中骨にそって尾まで切り開く。
2. 魚を返して背骨を浅く切り通す。
3. 浅い切り目を中骨まで2〜3回に分けて切り入れて行く。
4. 刃を外にして身と尾を切り離す。
5. 尾の方を持ち上げながら、中骨の上をすべらすように切る。
6. 二枚おろしのでき上り。