

# 簡単に お父さんでも出来る三枚おろし

少し難しいですが、腕の見せ所です！少し小さめの出刃包丁の方がやり易いかも知れませんよ



頭を取りうるこを包丁の背面で取ったら、魚の中央に骨に沿って切り目を入れます。



背びれと胸ヒレ側にも切り目を入れます。指で触ると皮の内側に溝があるので沿って切る様にしましょう



魚の中央からお腹の身の方を先に削ぎとります。少しずつ削いで行きましょう



お腹と同様に背中身の身も削いで行きましょう



魚を裏返して同様に削いで行けば5枚おろしの完成です



身と皮の間に刺身包丁を入れて包丁は動かさずに逆の手で皮を一気に引きます。



<http://www.kagawabussan.com>

株式会社 香川物産

愛媛県 松山市 枝松 6 - 5 - 7

お好みの大きさに切って召し上がりください

E - MAIL [info@kagawabussan.com](mailto:info@kagawabussan.com)