

簡単に お父さんでも出来る三枚おろし

魚はぬめりがあり滑り易いので左手に軍手をはくと安全です



ヒレの下に包丁を入れて頭を落とします
両面から同じように斜めに切ってください



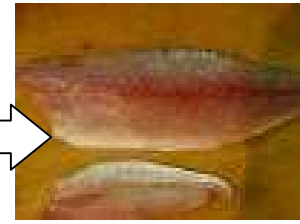
お腹を開けて内臓を綺麗にとり
一旦水洗いします



骨の上に包丁を入れ背中まで貫通させたら
一気に中骨に沿って尻尾までおろします



二枚おろしはここで完成



腹骨をそぎ取ればフライ等にも
利用できます

<http://www.kagawabussan.com>

株式会社 香川物産

愛媛県 松山市 枝松 6 - 5 - 7

E - MAIL info@kagawabussan.com