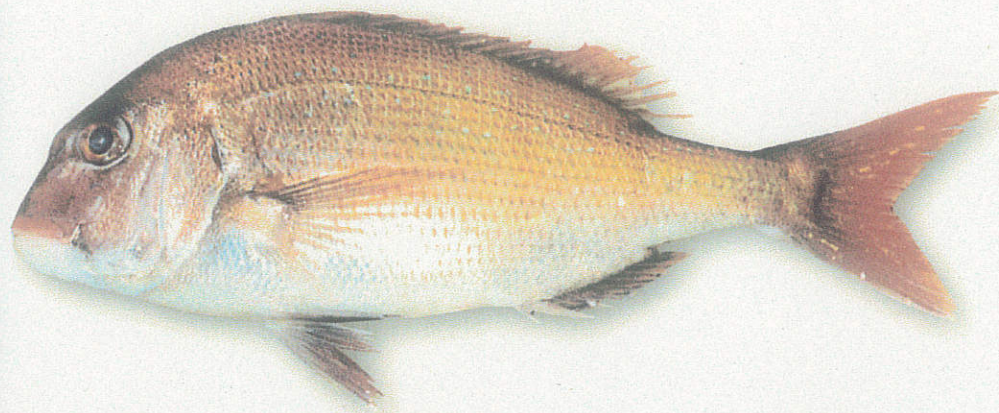


タイ の 調理



- | | | | | |
|---|--|--|--|---|
| <p>1</p> <p>①うろこを取り、頭と胴体を切り離し、内臓を取り除きます。</p> | <p>2</p> <p>②腹から尾の方へ骨に沿っておろしていきます。</p> | <p>3</p> <p>③尾から頭の方へ②と同様に骨に沿っておろしていきます。</p> | <p>4</p> <p>④反対側も②③の方法でおろします。</p> | <p>5</p> <p>⑤三枚おろしの完成です。</p> |
| <p>6</p> <p>⑥腹の骨をすきとる様に、取り除きます。</p> | <p>7</p> <p>⑦包丁を動かさず、ひっぱる様な感じで皮をひきます。</p> | <p>8</p> <p>⑧皮をひいた状態です。</p> | <p>9</p> <p>⑨身の中心部分にある骨を取り除きます。</p> | <p>10</p> <p>⑩好みの大きさ又は厚さに切ります。</p> |

ハマチ の 調理



- | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|
| <p>1</p> | <p>2</p> | <p>3</p> | <p>4</p> | <p>5</p> |
| <p>①うろこを取り、頭と胴体を切り離し、内臓を取り除きます。</p> | <p>②腹から尾の方へ骨に沿っておろしていきます。</p> | <p>③尾から頭の方へ②と同様に骨に沿っておろしていきます。</p> | <p>④二枚おろしの完成です。</p> | <p>⑤反対側も②③の方法でおろし、三枚おろしの完成です。</p> |
| <p>6</p> | <p>7</p> | <p>8</p> | <p>9</p> | <p>10</p> |
| <p>⑥腹の骨をすきとる様に取り除きます。</p> | <p>⑦身の中心部分にある骨を取り除きます。</p> | <p>⑧包丁を動かさず、ひっぱる様な感じで皮をひきます。</p> | <p>⑨皮をひいた状態です。</p> | <p>⑩好みの大きさ又は厚さに切ります。</p> |

ヒラメの調理



- | | | | | |
|---|----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| <p>1</p> | <p>2</p> | <p>3</p> | <p>4</p> | <p>5</p> |
| <p>①うろこを取ります。
※金タワシを使うと簡単に取れます。</p> | <p>②頭と胴体を切り離し、内臓を取り除きます。</p> | <p>③頭から尾の方へ、背骨に沿って包丁をいれます。</p> | <p>④中心から外側のヒレの方向へ、骨に沿っておろしていきます。</p> | <p>⑤反対側も④と同様の方法でおろします。</p> |
| <p>6</p> | <p>7</p> | <p>8</p> | <p>9</p> | <p>10</p> |
| <p>⑥裏側も④⑤と同様におろし、五枚おろしの完成です。</p> | <p>⑦包丁を動かさず、ひっぱる様な感じで皮をひきます。</p> | <p>⑧皮をひいた状態です。</p> | <p>⑨お好みの大きさ又は厚さに切ります。</p> | <p>⑩お好みの大きさに切ります。</p> |