



さらにワンポイントアドバイス！！



さんまい みがきの三枝おろしのコツ

その1 うぐいす骨をはずそう！



1 ふぐの頭側を左に持ってきてうぐいす骨に包丁を入れる。

2 魚体の向きを変え、うぐいす骨の反対側に包丁を入れる。

3 うぐいす骨をうえに持ち上げながら切り離す。

4 この状態にする。

その2 大名おろしで三枝におろそう！



1 うぐいす骨を取った状態。



2 ふぐの頭側を右に向け中骨の上に包丁を入れ、おろしていく。



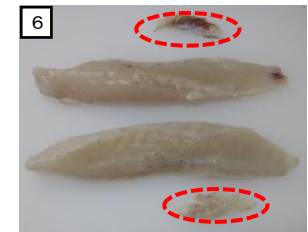
3 身をもちあげながらおろし進める。



4 中骨から切り離していく。



5 両側の身を中骨から外した状態。

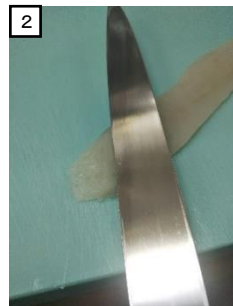


6 赤い縁側の部分()を身から外す。

さきひ ほうちよう ふく刺しを引くときの包丁のあて方



1 櫛(半分の厚さ)にした状態。



2 身に包丁をあて、軽く押さえる。



3 ふくらんだ身を削ぐように刃を入れる。