

タイをさばいてみよう!～桜鯛編～

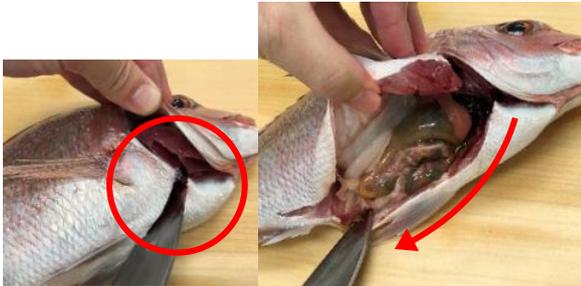
①頭から尾に向けて、魚を流水で洗います。
(ヒシのトゲが刺さるため)



②水分をふきとって、ウロコを取ります。
(スプーンで頭から尾に向けて、ウロコをはがすように)



③内臓を取るために腹を切り、
カマの中央部分から
尻ビシの上までを切ります。



④アゴの下のエラ、
カマの付け根を切り離します。

⑤エラとカマを、
さかさ包丁で切り離します。



⑥エラの付け根を手ではずし
エラと内臓を下から起こすようにして
取り去ります。



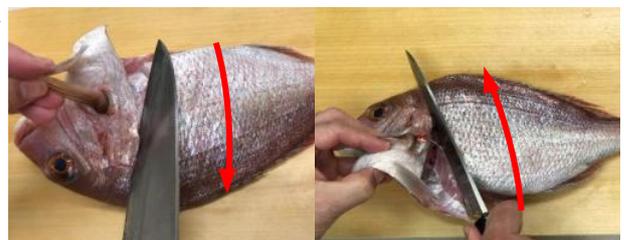
⑦寝かせた包丁の先で
ガリガリとこするよう
に、
背骨についている血をかき出します。



⑧流水でウロコや血をきれいに洗います。
※魚の鮮度を保つため、
これ以上は洗いません。
(まな板の新聞紙を内臓ごと片付ける。)

⑩腹ビシの後から胸ビシの後を通り、
頭の上に向かって包丁を入れ、
裏返して、同様に包丁を入れます。

⑨洗い終わった後、
魚体の水分を
キッチンペーパー等で拭きとります。



⑪背骨の関節（透明な部分）に包丁を入れ、頭を落とします。



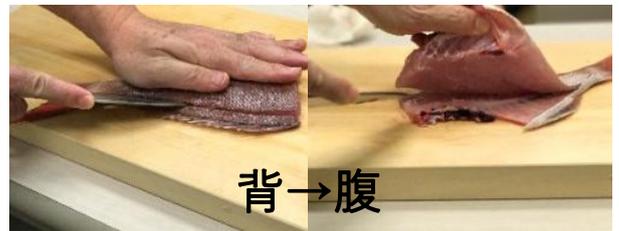
⑫頭の上側を手前に向けて置き、口を大きく開き、下アゴを左手でしっかりつかみ包丁の切っ先をまっすぐ口の中に入れて切り開きます。



⑬頭を右、お腹を手前にして、背骨に沿って腹に包丁を入れます。頭を左にして背に包丁を入れ、身と背骨を切り離します。（2枚卸し）



⑭裏返して、頭を右、背を手前にして、背骨に沿って包丁を入れます。頭を左にして腹に包丁を入れ、身と背骨を切り離します。（3枚卸し）



⑮上身・中骨・下身の3枚卸しの完成です。中骨は適当な大きさに切ります。



⑯腹側を左にして、腹側と小骨の接合部に逆さ包丁を入れます。切り離してから包丁の向きを変え、腹骨を起こすように切り取ります。左手で腹骨を持ち、はがすように切ります。



①7 残りの片身も①6と同様に、腹側を左にして、
腹側と小骨の接合部に包丁を入れ、切り離してから、
腹骨を起こすように切り取ります。
左手で腹骨を持ち、はがすように切ります。



①8 腹骨を削ぎ取ったら、
背身・血合い（小骨部分）・腹身に切り分けます。

