

タイをさばいてみよう!～桜鯛編～

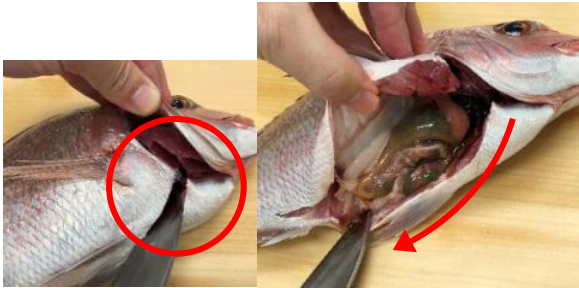
①頭から尾に向けて、魚を流水で洗います。
(ヒシのトゲが刺さるため)



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
尻ビレ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。



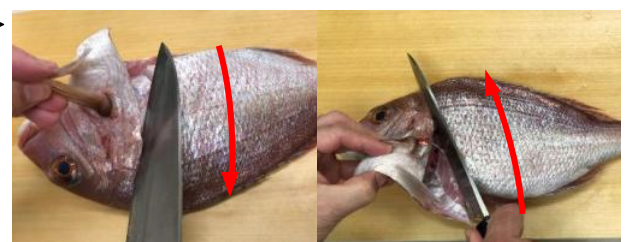
⑦寝かせた包丁の先で
ガリガリとこするよう
に、
背骨についている血をかき出します。



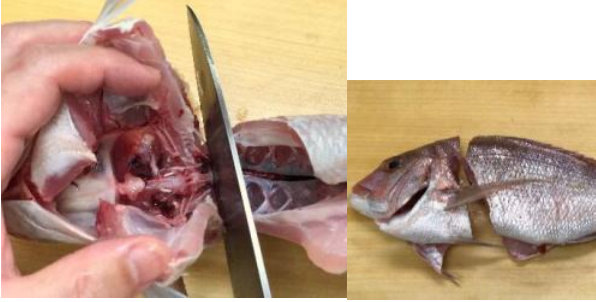
⑧流水でウロコや血をきれいに洗います。
※魚の鮮度を保つため、
これ以上は洗いません。
(まな板の新聞紙を内臓ごと片付ける。)

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。

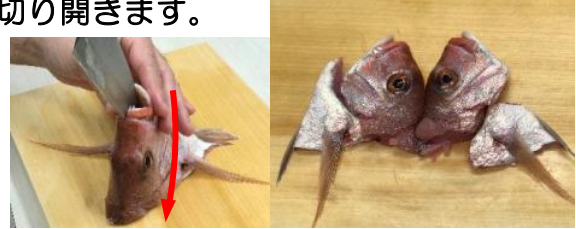
⑩腹ビレの後から胸ビレの後を通り、
頭の上に向かって包丁を入れ、
裏返して、同様に包丁を入れます。



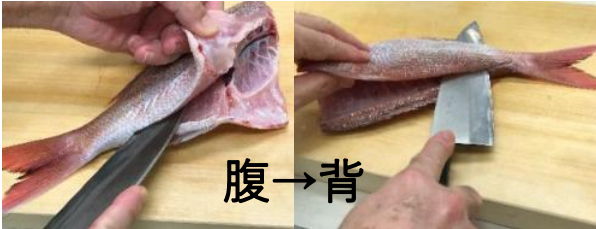
⑪背骨の関節（透明な部分）に包丁を入れ、
頭を落とします。



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。

