

# タイの湯引き!～桜鯛編～

- ①皮目に縦に1～2本、  
包丁で切れ目を入れます。



- ②まな板に皮目を上にして切り身を並べ、  
キッチンペーパーを乗せます。  
(ざるを使ってもOK)



- ③まな板を少し傾けてシンクの中に向け、  
ペーパーの上から熱湯をかけます。  
(シンクに熱湯が流れるようにして、  
やけどをしないように注意!)



- ④切り身、皮がプリッと反り返ればOK。  
すぐに氷水で冷やし、ペーパーなどで水気を切ります。



⑤お刺身にします。

皮目を上、身の厚い方を向こう側にして  
まな板の一番手前に置きます。



⑥（平造り）

包丁の刃渡りいっぱい  
左斜め45度位の角度で引いて切り、  
右に重ねていきます。  
包丁は寝かせずに切ります。



⑦（そぎ造り・薄造り）

主に身の固い  
白身魚の刺身に使う切り方で、  
平造りと同様に置き、  
包丁を寝かせ身の左側を薄く切ります。



⑧皿に盛りつけて、  
わさび醤油・ゆずぼんでいただきます。

