

茹で松葉ガニをさばいてみよう



- ① 甲羅を下にして、三角形になっている腹の部分に指を入れて、取り外します。



- ② 甲羅をおさえながら、反対の手で胴体を持ち、甲羅から外します。



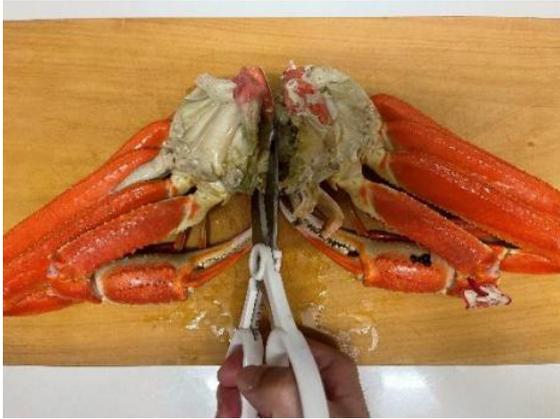
- ③ 胴体についているかにみそを、スプーンなどを使って甲羅に取り出します。



- ④ 甲羅についているエラを切り取ります。(食べられない部分)



⑤ 胴体（肩身）を半分に切ります。



⑥ 胴体（肩身）から足を切り離します。さらに関節から2つに切り分けます。



⑦ 足の殻にハサミを入れ切ります。



⑧ 反対側も切ります。



⑨ 足の殻をはがします。



⑩ すりこぎ棒で殻から身を押し出すこともできます。



⑪ 肩身を3つに切り分けます。



⑫ 切り分けた肩身から箸などで身を取り出します。



かにみそ、足の身、肩の身を盛りつけます。

かにみそに身をまぜて食べると絶品です！

