



カツオのさばき方

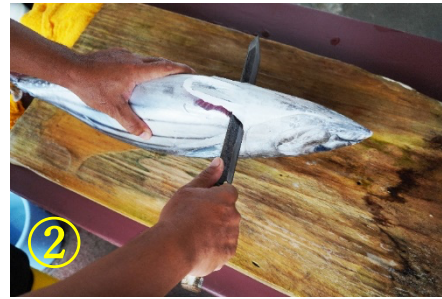


※この捌き方は一例です



①

まな板に魚をのせる



②

腹を上にして腹びれの手前からエラまで包丁を入れる



③-1

胸の下から包丁を入れ、背骨まで包丁を入れる



③-2



④-1



④-2



④-3

反対側も同様に切れ込みを入れ、頭を切り落とす



⑤-1



⑤-2



⑤-3



⑤-4

腹の部分に斜めに切り込みを入れ、内臓を取り除き、腹を切り落とす。(ハランボ)



皮のかたい部分をそぎ落とす



背骨の両側に包丁を入れ、背びれにも切り込みを入れ、そのまま手で引っ張り皮を取り除く



背の真ん中に切り込みを入れ、裏返して腹側にも中骨に沿って切り込みを入れる



尾を右にして背に包丁を入れ、背骨まで切り、尾の付け根に切込みを入れて、片身ははずす。





⑩-2



⑩-3



⑪-1



⑪-2

尾を持ってもちあげ、尾の付け根に包丁を通して一気に下に引き下ろす

反対側も同じように尾を右にして腹に包丁を入れ、背骨まで切り、尻尾に切り込みを入れて片身を外す



⑪-3



⑪-4



⑪-5



⑫-1

腹側の小骨がついた部分を切り落とす



⑫-2



⑫-3



⑬-1

もう一枚も同様に切り落とす



⑬-2

中骨をそぎ落とす



完成

完成