

アジの美味しいさばき方 d(^-^)!

アジは真水につけると確実に味が落ちます。そこで今回は、さばく時も一切水洗いしないで三枚におろす方法を紹介しましょう(^-^)/

《準備》

1. 心を込めて包丁を研ぐ。(常識ですね^^)
2. まな板の上にキッチンペーパーを敷く。
3. キッチンペーパーを5cm×5cm程にカットしたものを用意する。
4. はさみを用意する。

さあ！手順通りにやってみましょう d(^-^)



胸ビレの下に薄く切り込みを入れます。



背中側から包丁の切っ先で皮を切る程度に浅く包丁を入れます。



腹側にも同様に浅く包丁を入れます。



ここでアジをひっくり返して反対側も同じように包丁を入れます。



手にウロコが付かないようアジの頭にキッチンペーパーを被せながら押さえて、背中側から少し皮を剥ぎます。



手が滑らないように、小さく切ったキッチンペーパーで皮を挟んで剥いていきます。
*シッポまで皮を剥いたらウロコが飛び散らないようにはさみで皮を切り取ります。(写真)



普通の三枚おろしの要領で骨に沿って背中側から包丁を入れます。
*この時、身にウロコを付けないように包丁と手に付いたウロコはきちんと取っておきます。



内臓をよけながら片身を削ぎ落とします。



片身が取れました (*^。^*)



反対側も同じ要領で皮を剥ぎます。



シッポまで皮を剥いたらウロコが飛び散らないようにはさみで皮を切り取ります。



反対側も同じ要領で身を削ぎ落とします。



水洗い無しで三枚おろしが完成しました(o^-^o)。
内臓は腹に残ったままですね~^^
*最初は手にウロコが付きやすくやり難く感じますが、慣れるとウロコも付かず短時間でさばけます。