



① ウロコを取る。



② 頭を押さえて、胸ビレの後から斜めに包丁を入れ、裏身(下身)も同じ要領で表身(上身)に包丁目を合わせて、頭を切り落とす。



③ 尾の付け根を切る。



④ 表身をおろす。腹身の方に包丁で切れ目を入れた後、背身の頭の方から尾の方に向かって中骨に沿って包丁で切り進める。



⑤ 裏身をおろす。骨を下にして腹の方から包丁を入れる。



⑥ そのまま中骨に沿って尾まで包丁を入れる。



⑦ 向きを変え、骨の方を下にして、尾から頭の方に向かって包丁を入れる。



⑧ 腹骨をすき取る。腹骨を持ち上げるようにして薄くすき取る。



⑨ 皮に熱湯をかけたあと、すぐ冷水につける。



⑩ 刺身に切る。