

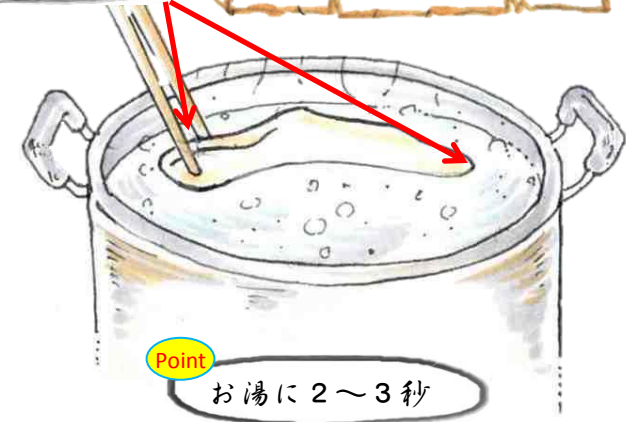
たたき

(たたき)

① 磨きふく
を沸騰した
お湯につけ、
引き上げた
後、氷水で
しっかりとし
冷やす。

Point

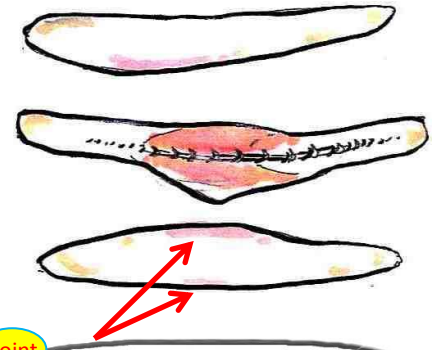
頭と尾は切る



Point

お湯に2~3秒

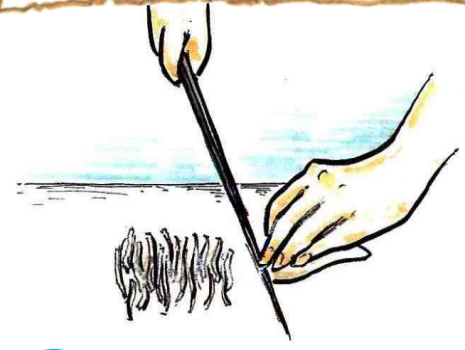
② キッチン
ペーパーで
しっかりとし
水気を取っ
た後、三枚
におろす。



Point

赤い身の部分も削ぎ切る

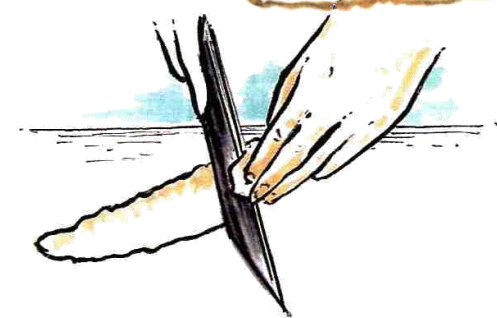
③ 皮を沸騰
した湯に入
れ、引き上
げた後、氷
水でしっか
りと冷やし
細く千切り
にする。



Point

皮は10秒ゆでる

④ 尾を手前
において包
丁で引くよ
うに薄く切
る。



Point

同じ大きさになるようゆっくり

⑤ 引いた刺身を皿の外側
から盛り付け、中央に湯
引いた皮を置き、ねぎと
もみじおろしを添えて
完成。

Point

残ったアラは
鍋や唐揚げに

