

五枚におろす



一、ウロコを落とす。
尾から頭へ向けてウロコを落とす。
ヒレのまわりなどのウロコも落とす。

二、頭を落とす。
エラの形どおりに「く」の字に落とす。

三、腹の中を洗う。
手で内臓を取り除く。



四、切り目を入れる。
尾を手前に置き、
中央に縦に切り
目を入れる。
次に頭の付け根から
包丁を入れ、
尾までヒレに沿って
切り目を入れる。
反対側は尾の方から
ヒレに沿って包丁を入れ、
頭の付け根まで
切り目を入れる。



五、身を切り離す。
腹身の部分を中骨に沿って
頭の方から包丁の先下何度も
包丁を動かして切り離す。
背身の方は、尾の方から
中骨に沿って同様に切り離す。
下身も同様に切り離す。



六、終了。