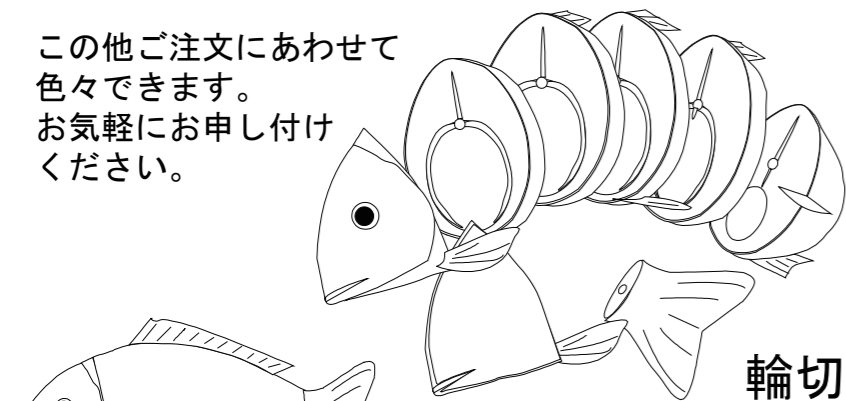


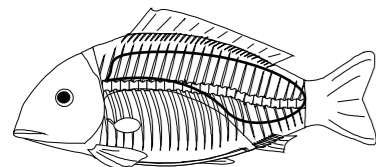
鯉の切り方

この他ご注文にあわせて色々できます。お気軽にお申し付けください。

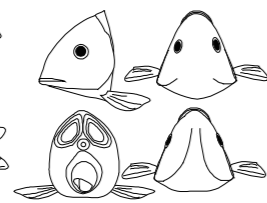


輪切

うま煮・鯉こく用
1匹で4～8切れになります。

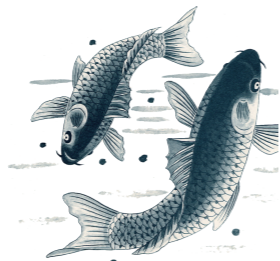


小骨の多いところ
鯉には小骨が有ります。食べる時には注意してください。背骨より背側、尾に近い程小骨が多く有ります。



輪切/あらい 半分ずつ...

半分ずつ切り分けることもできます。
輪切/アライ
輪切/空揚
アライ/空揚
輪切/空揚/アライ
etc...



信州佐久

全 うすだ鯉店

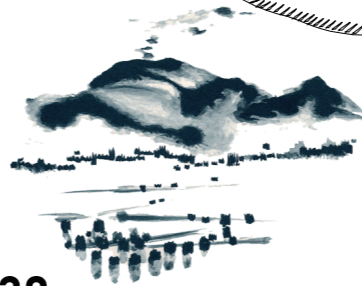
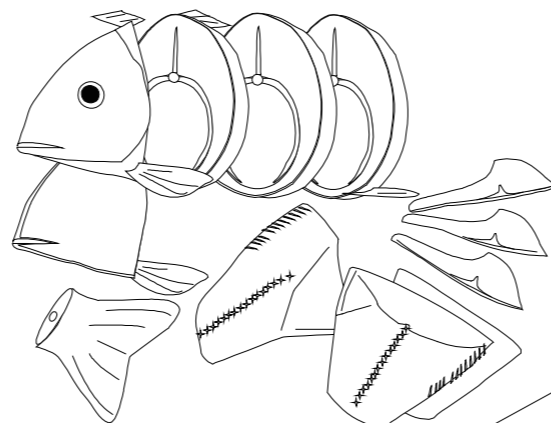
〒385-0051
長野県佐久市中込1-24-1

営業時間 AM8:00～PM:7:00
<水曜定休>

TEL/FAX 0267-62-0538

URL <http://nakagomi.jp/koi/>

E-Mail koi@nakagomi.jp



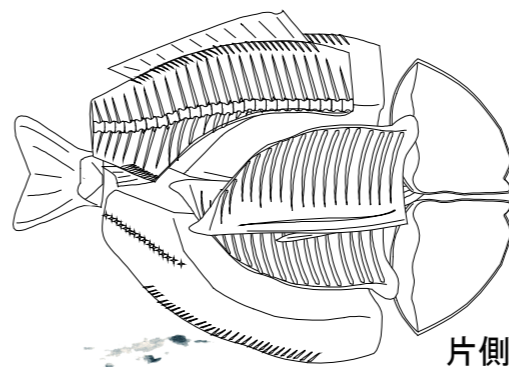
うろこを取って皮方で薄切り。骨切りして厚めに作ることもできます。

3枚

背骨、脇骨を取った状態

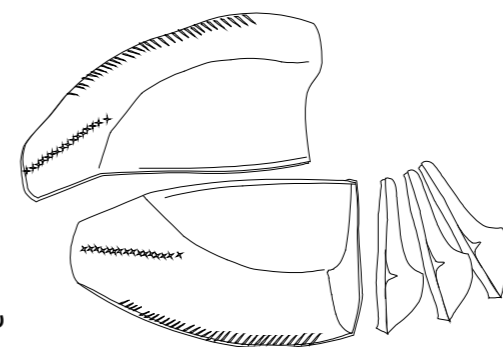
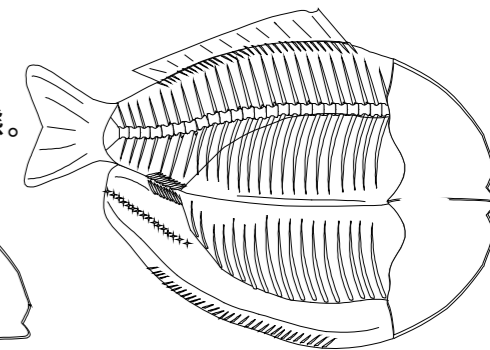
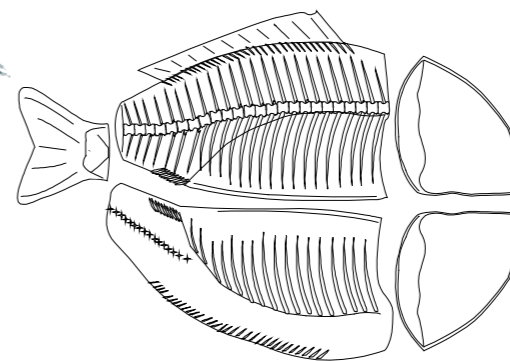
ひらき

塩焼・味噌漬...

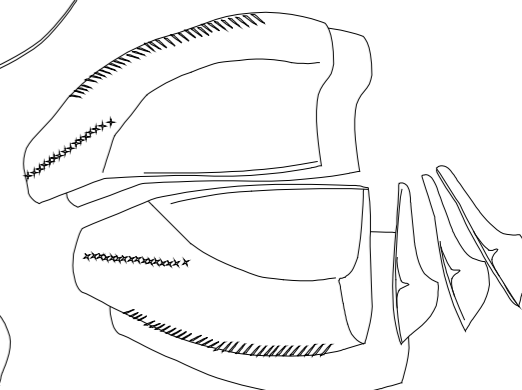


2枚

片側に背骨がついた状態。



天ぷら・空揚用

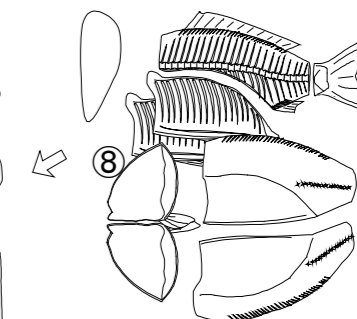
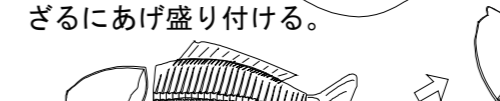
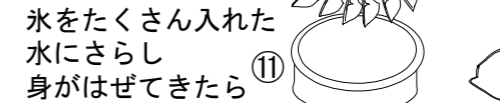
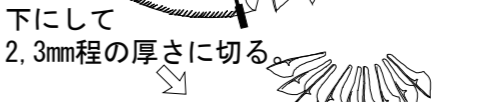
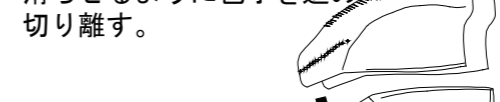
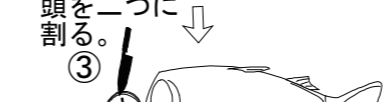


あらい

アライの作り方

尾の手前から背骨の上に沿って包丁を入れ脇骨までを切り離す。

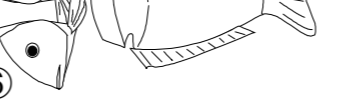
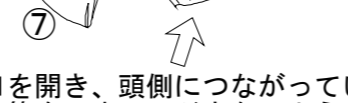
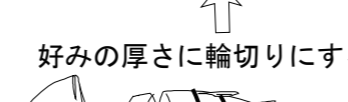
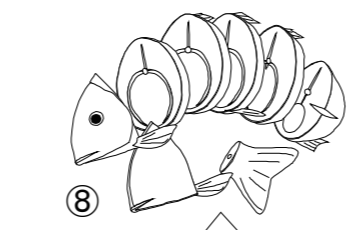
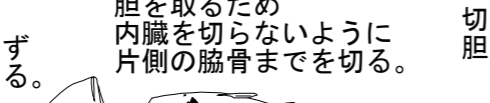
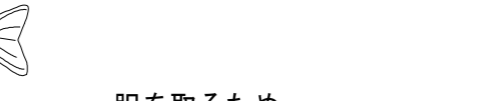
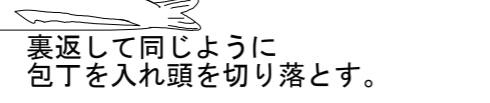
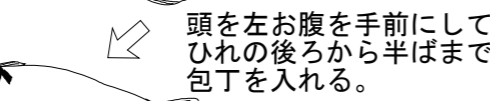
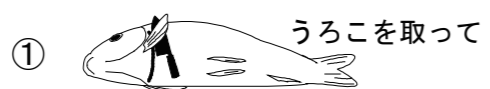
蛸引きで皮を取ります。しっぽ側から皮と身の間包丁を入れ、皮の上を滑らせるように包丁を進め切り離す。



こんな風に分かれます。



輪切の切り方



① うろこを取って
② 頭を左お腹を手前にしてひれの後ろから半ばまで包丁を入れる。
③ 裏返して同じように包丁を入れ頭を切り落とす。

口から包丁を入れ頭を半分に割る。

④ 一切目は一気に切らずまず背骨の部分切る。

胆を取るため内臓を切らないように片側の脇骨までを切る。

⑤ 切口を開き、頭側につながっている胆の管をつまみつぶさないようにとる。

⑥ 好みの厚さに輪切りにする。

⑦ 背骨との付け根から包丁を入れ脇骨をそぎ取る。

⑧ 背骨を下にして尻尾の手前から背骨の上に沿って包丁を入れ背骨を取る。