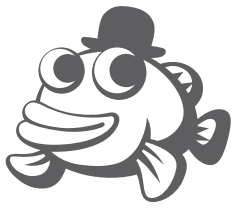


アジ

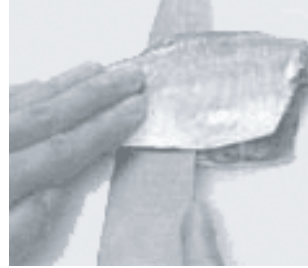
のさばきがた



L-1



①頭を左にして魚をおき、包丁をねかせ、尾のほうから小刻みに動かすようにしてぜいごをとる。
※後で皮をむく場合はぜいごはとらない。



④腹を手前にし、頭の方から中骨の上に包丁を入れ、骨に沿って包丁を切り進める。裏返して中骨を下におき、同様に尾まで切り進める。(三枚おろし)



②胸ビレの付け根に包丁をいれて、頭を落とす。



⑤包丁をねかせて腹骨をすきとる。



③頭の切り口から肛門まで切り、内臓を取りだす。流水でよく洗い、水気をふきとる。



⑥皮をむく場合は、頭の方から手で静かに引きながらむく。
※酔じめの場合は、酔でしめた後の方が皮がむきやすい。

ちよこっと **お料理メモ** 【南蛮漬け】



豆アジはそのまんま。苦味が気になるなら頭と内臓を外して。色々な調理法がありますが、ごく簡単なのは塩と片栗粉をビニール袋に入れシェイク!最初は低温でじっくり。冷めてから高温でサッと揚げると骨まで柔らか。昆布を敷いた甘酢にゴマ油を少々。タマネギ、ニンジンなどと漬込むだけでOKです



▲アジのから揚げ



▲アジのたたき



▲アジフライ

Fishing
イト 本店
近畿自動車道
長原入口すぎえスグ
06-6799-0080

Fishing
イト 伊
中環・近畿道・
摂津北インター沿い
072-636-0008

Fishing
イト 伊
中環・近畿道・
大東鶴見インター入口横
06-6912-0008

Fishing
イト 京都伏見
JR京都駅より
新堀川通りの下ル 鴨川手前
075-672-0080

Fishing
イト 大阪南
国道26号線・
葛の葉町北交差点
0725-44-0008

Fishing
イバン 池田
中国道 池田IC 北
171号線沿い
072-752-0018

Fishing Eight
Annex
中環・近畿道・
摂津北インター沿い
072-636-0820

Fishing Eight
Umeda
大阪駅前 第2ビル
1F
06-6346-1000



まずは
ホームページへ
アクセス!



イチバンイト 検索
www.taikobo.net

お得で便利な公式アプリ
ポイントカード搭載 お持ちのカードを登録
※店舗にてポイントカード登録が必要です



アプリのダウンロード方法
OFFICIAL APP 1. QRコードから



2. 各アプリケーションストアから
検索