

アジの皮を引く

1 はじめに

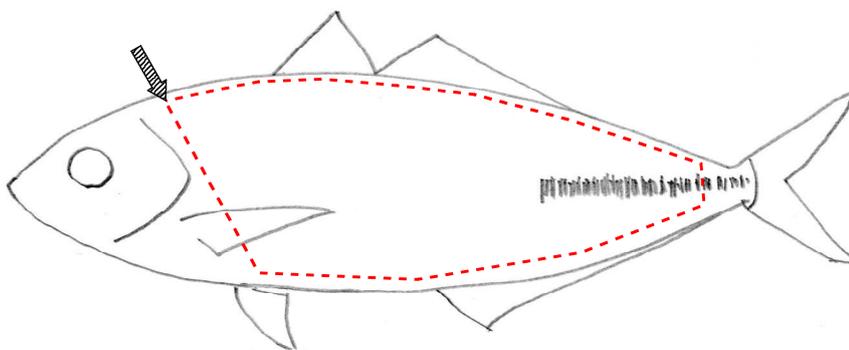
アジの皮を引く方法をHPで見つけ実践しましたので、紹介します。

魚の皮を引くときは、三枚に下ろしてから皮を引きますが、アジは最初に皮を引きます。

鱗も取る必要はありません。

2 アジの皮の引き方

- ① 図の赤い点線に沿って、包丁で切り目を入れます。
- ② 矢印の所から皮をめくり、その皮を持って、尾びれに向かって引っ張ります。



3 おわりに

ぜいごが硬いので、ぜいごを取ってから、皮を引いた方がやりやすいかもしれません。