

キスの皮をひく

2019年3月13日(日) 海山FC(紀北町海山区) エレキボート
キス 23cm～ピンギス 計28尾 メゴチ 1尾

3月13日(日) キス釣り
3月14日(火) キスの刺身を食す。美味しかった。

個人的には魚の刺身はキスが一番好きです。

刺身用のサイズ

ピンギスや小型のサイズがよいです。

魚をさばいて刺身にするとき、よく「身の中央にある小骨を骨抜きで抜きます。」という解説があります。

小型のキスの場合、「身の中央にある小骨」はとらなくても良いからです。

食べたとき口の中で骨が当たることが分かります。しかし、小さすぎて気になりません。

食感に影響がないからです。

作り方

- ① うろこを取ります。頭を落とします。お腹を開き内臓を出します。軽く水洗いします。
- ② 松葉おろしにします。
- ③ 背びれと背中中の筋肉をつないでいる骨を身から切り離します。
- ④ 腹びれ、しりびれと体をつないでいる骨を身から切り離します。
※③④ができていないと、皮がうまく引けません。
- ⑤ 尻尾の方から包丁を入れて、皮を引きます。
- ⑥ 腹骨をすきます。
- ⑦ 身を縦に2～3に切り分けます。切らなくてもいいです。

キスの皮のひき方(動画)を参照してください。

