

夕チウオを食べる その2

2024年10月

1 はじめに

2024年10月2日に釣った夕チウオを2日目にも食べました。

2 料理方法

10/4 釣って2日目です。

冷蔵してあった刺身を食べました。昨日より甘みが出て美味しかったです。刺身は1日冷蔵庫で寝かした方が美味しいことが分かりました。2日寝かすとどうなるのでしょうか？

冷凍した筒切りを塩焼きにして食べました。味はよかったです。やっぱり小骨があって食べにくかった。

マイカは以前に釣って冷凍してあったものです



10/6 冷凍してあったものを圧力釜で炊きました。

美味しかったです。背骨を含めて骨ごと食べられるので食べやすいです。背びれが取ってあったこともよかったですと思います。

3 おわりに

刺身は皮が引けないので、皮付きとする。

皮が口に残らない工夫が必要。刺身を細く切る、飾り包丁を入れる、炙りにするなど。

1日冷蔵庫で寝かした方が美味しい。

圧力釜で炊くと、骨まで食べられる。

筒切りの場合、背びれは取っておいた方がよい。

筒切りを唐揚げにした場合はどうだろうか。

