

キスとマゴチの刺身 キスの塩焼きと天ぷら

2023年7月

1 はじめに

7月3日のキス釣りで、キス、マゴチ、イイダコを釣ってきました。
さっそく、キスとマゴチの刺身、キスの塩焼きと天ぷらでいただきました。

2 食す

7/3(月) 午前便で釣る。マゴチは船上で、締めて血抜きをしてからクーラーボックスに入れた。
帰って夕食後にさばいた。

【キスをさばく】

「良型は塩焼きに、アベレージは刺身と天ぷらに、ピンギスは唐揚げにする。」という方針でさばいた。詳しくは、「さばく」の「大漁のキスを一度にさばく」をご覧ください。

【イイダコの処理】

「さばく」の「タコの処理」をご覧ください。

【マゴチの処理】

○さばき方をネットで確認して、一方の片身は刺身用に、他方は煮付け用にさばいた。

7/4(火) 夕食

キスは刺身と塩焼きで、マゴチは刺身でいただきました。
イイダコはぶつ切りにして、わさび醤油で食べました。
いずれも美味しかったです。

7/5(水) 夕食

昨日残したキス・マゴチの刺身を食べました。
今日も美味しかったです。
キスを天ぷらにして食べました。これも絶品でした。
写真を撮り忘れしました。



3 おわりに

マゴチの煮付け、キスの唐揚げが楽しみです。