

刺身の盛り合わせ、タイのムニエル・アクアパッツァ

2021年9月16日

1 はじめに

2021年9月12日(日) マダイ、チダイ、カンパチ、ワラサを釣ってきました。



2 食す

9/12(日) 午後便で釣る。船上で締めて血抜きをした。帰ってすぐにさばいた。

9/13(月) 夕食

マダイ、チダイ、カンパチ、ワラサを刺身に、加えて、チダイはムニエルにして食べました。マダイとチダイの身を比べると、マダイの方が白かったです。味や食感に違いはなく、どちらも美味しかったです。チダイのムニエルも美味しかったです。

柵にしておいた刺身を食べる直前に切り分けました。



9/14(火) 夕食



上段がマダイ、下段がチダイ



カンパチ

昨日、残したマダイ、チダイ、ワラサの刺身を食べました。加えて、柵にしてあったマダイ、チダイ、カンパチを食べる1時間前に切り分け、冷蔵庫で冷やしておきました。刺身は冷たい方が美味しいです。昨日は、マダイ・チダイに比べ、カンパチの方が美味しかったです。今日は、マダイ・チダイの方が甘みが増して美味しかったです。カンパチ自身も昨日より今日の方が美味しかったです。ワラサは少し色が悪くなっていました。味が落ちたような気がしました。マダイ・チダイは1日おくことで甘みがすごく増すということです。

マダイ・チダイは鍋に入れても食べました。骨が残らないように小さく切り分けて使いました。



9/15(水) 夕食

昨日、残したマダイ、チダイ、カンパチを刺身で食べました。

柵にしてあったカンパチも新たに切り分けました。
どれも美味しかったです。
マダイ・チダイはアクワパツァで食べました。美味しかったです。



3 おわりに

マダイとチダイの刺身を食べ比べたが、どちらも美味しく、差がなかった。

マダイ・チダイ、カンパチの刺身は1日おいた方が美味しかった。これまでの日記でも同様に記述されている。

ハマチの刺身は早く食べた方が良い。

やっぱり背側と腹側では腹側の方が脂がのっているので、たくさん釣れたときには、刺身にするのは腹側のみにして、背側は他の料理に使うことにしよう。