

冷凍したマイカの料理

2020年9月

1 はじめに

8月25日(火) 半夜釣り(イカメタル)でマイカを釣りました。
帰宅後、刺身用以外は数杯ずつビニール袋に入れて冷凍しました。
刺身用は、内臓を取り出し、皮をむいて、すぐに刺身に切れるようにして、一枚ずつラップに包んで冷凍しました。
マイカは美味しいので、楽しみです。

2 冷凍したマイカの料理

9/6 マイカのアヒージョ



アヒージョの汁をバケットにつけて食べると美味しい。

9/11 マイカのバター焼き



マイカの刺身



9/23(火) マイカの刺身

短冊切りとイカソーメンにして食べました。約一月間、冷凍してあったことになりません。短冊もソーメンも甘みがあって美味しかった。

3 おわりに

とにかくマイカは美味しい。