



1 ハサミの一本を切り落とす。“挟まれないように”



2 カニの下部分に包丁を差し入れる。



3 左手で胴体を持ち上げ、右手で甲羅を引き上げる。



4 甲羅をはずす。



5 爪をはずす。



6 エラをはずす。



7 胴体を半分に切る。



8 更に半分に切る。



9 さばいた状態。