



1 口先を切り落とす。



2 頭部のけんを切り落とす。



3 口先のところから切り落とす。



4 尾の方へ向かって皮を引きながら一気にはぎ取る。



5 適当な大きさに切り、内臓を取る。



6 さばいた状態。