



1 頭をエラの付け根から切り落とす。



2 エンガワに沿って両脇に包丁目を入れる。背骨の上に沿って縦に包丁を入れる。



3 背骨をおろす。中骨に沿ってすき取るようにおろしてゆく。(身を持ち上げながら包丁を進めるとよい)



4 背骨を三枚におろした状態。



5 エンガワに沿って両脇に包丁目を入れる。腹身の中心に縦に包丁を入れる。



6 腹身をおろす。中骨に沿ってすき取るようにおろしてゆく。(身を持ち上げながら包丁を進めると良い)



7 片側も6と同じようにおろす。



8 5枚におろした状態。



9 腹骨をそぎ取るようにして、取り除く。



10 皮を取る。尾の身と皮の間に包丁を入れる。



11 皮を左に引きながら包丁をねかせるようにして、右方向へ包丁を進める。



12 皮をそぎ取った状態。



13 身のエンガワをはずす。