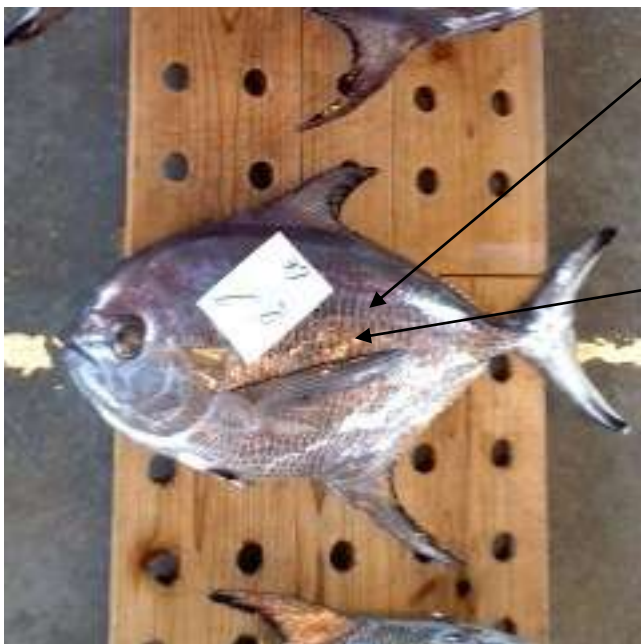


## 大型エチオピアの捌き方（周鮮魚 自己流）

### 1 セリに並ぶ状態




七キロサイズは小さめです

このブロンズ色に輝くエチオピアは  
港川ならでは

氷が張っているときは黒っぽいです



2 解凍処理 通常冷凍でお届けいたします、生食用のため水道水で殺菌を兼ねて解凍いただくことを推奨いたします、大きな容器に水道水を10リットルぐらいみたくし深層水氷1キロ添加、解凍のため3時間漬け置きしました



キッチンペーパー

ブロンズ色に輝きます



解けてきたペーパーカスをすべて洗い流し除去してください

キッチンペーパーに深層水 Gm0 原液をしみこませて湿布していますのできれいに除去してください

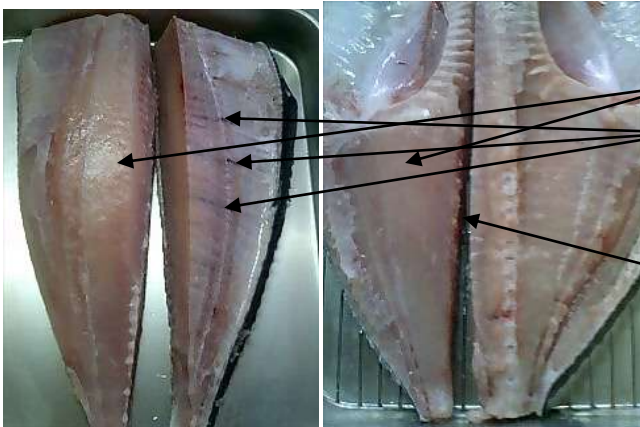
### 3 捌き処理



最初に両側の皮に切れ込みを入れます

しっぽのほうから頭側へ包丁を骨に沿って滑らすように入れて三枚下ろしの切り込みを四隅入れます

皮と鱗、骨は意外と軟らかく包丁で切れやすいです  
身に包丁入れる前に切り込みを入れたほうがよいです



今回四分割（片側骨付きで処理）

まだ凍っていました

これは血栓です虫ではありません

虫は血合い筋に時折みられるそうです。

#### 4 刺身に切ってみた



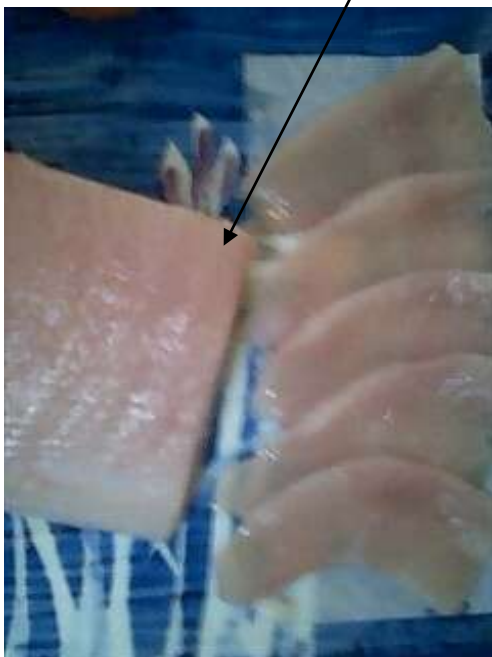
皮を引いた身。ここで小さな陥没やトンネルが見られた場合虫がいる場合があるそうです

皮は鱗ごと唐揚げでおつまみや湯通しして鱗を洗い流したためものの具材に利用するらしいです

背節身を刺身にカット

私にとって油ののりがよすぎて、薄味傾向

クミンと塩と牛乳に漬け込み片栗粉をまぶしてタイ風焼き物で調理しました。美味かった



補足) 沖縄で人気がない理由は姿と色合いが地味すぎるからとのこと沖縄はカラフルな魚が多いからでしょう

知り合いの料亭はすしネタや刺身盛り合わせに混ぜて高級食材の歩合を下げて経費を抑えているとのことでした。

以上 急いで作りました。ご不明な点は多くあると思います、質問に応じてすぐにホームページに資料を掲載いたします。

周超音波研究所・周鮮魚 アラカキ シュウゾウ

ホームページ URL <http://syuzou.awk.jp/>