

🐟 第4回おさかな料理教室



鯛のお造り・皮づくり（湯引き）

●使用するお魚…タイ

材料（6人分）

●鯛（三枚又は五枚おろし）…片身分 ●さしみのツマ…適量 ●醤油…適量 ●卸しわさび…適量

🐟 作り方

- ①三枚に卸したものは、薄みを取って毛抜きで小骨を取る。
- ②水で固く絞った布巾を鯛の皮目にピンとかぶ背熱湯をかける。まな板を斜めに傾ける。すぐ氷水にとり、水気を拭く。
- ③水を十分含ませた紙タオルで刺身包丁を拭きながら平づくり、または、そぎ切りにする。
- ④ツマ（大根、紅タデ、浜防風など）をあしらい、3を盛る。醤油、卸しワサビを添える。