

13



片身おろし完了

14



刃先としのぎ筋が中骨に当たる
感触を感じながらおろす

15



背身と同じく刃先としのぎ筋を
中骨に当てながらおろす

16



反対側と同様に小骨を切って
3枚おろし完了

17



腹骨を削ぎとる

18



小骨を切り取る
骨抜きで抜いてもよい

19



皮に縦に切れ目を入れて裏返した
バットに置き、バーナーで炙る

20



柳刃を少し左に傾けて切ると
切り口がシャープになる

21



皿に盛っていく

22



刺身のあしらい。
まずはわさび台をつくる

23



きゅうりを縦に半分に切り
切り込みを入れていく

24



松葉きゅうりにする