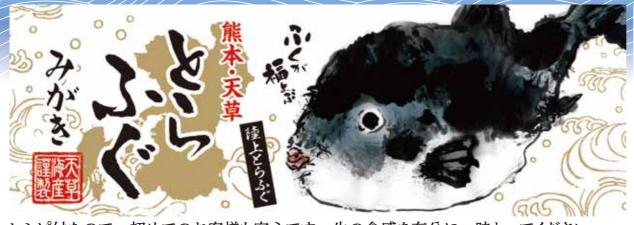
天草海産流 とちょう



レシピ付なので、初めてのお客様も安心です。生の食感を存分に、味わってください。



まず、化粧箱から取り出し、①身、②頭、③カマ、 ④口ばし、⑤皮に分けます。

鍋の場合



頭の方から、お好みで2cm大でカット し、鍋や唐揚にご使用ください。



旬の野菜、きのこ類、豆腐等を加え ますと、味わい深いてっちりになります。



ぽん酢、ねぎ、お好みで薬味を入れ ますと、いっそう美味しく召し上がれ ます。



鍋に沸騰したお湯を用意します。沸騰 したら、約20秒程、湯引きします。



ざると氷水を用意し、皮を氷メし、 さっと水洗いします。





お好みの大きさ(3~5mm)にカットし お召し上がりください。



ぽん酢、ねぎ、お好みで薬味を入れ ますと、いっそう美味しく召し上がれ ます。

てっさ(刺身)の場合



頭の方から包丁を入れ、身を持ち 上げながら、ゆっくりと身と骨を切り 離します。



両身共に切り離して、三枚おろしに



骨を、3~4等分にぶつ切りして下さい。



クッキングペーパーなどで水分を しっかり取り、ぜひお刺身で召し上 がりください。



ぽん酢、ねぎ、お好みで薬味を入れ ますと、いっそう美味しく召し上がれ ます。

カマ、ウグイスの処理方法



カマは中央から包丁を入れ、カット



2等分になったカマを、再度食べ やすい大きさにカットします。



お腹を上に向け、ウグイスの両側に 斜めから包丁を入れます。



ウグイスをつまんで、つけ根を切り 離します。



アラ類(頭部、カマ、ウグイス、口ばし) は、鍋や唐揚でお召し上がりください。

唐揚の場合



市販の唐揚粉をまぶしても美味しく召 し上がれます。リーフレットにレシピを 記載しておりますので、ご覧ください。



170~180℃の油でカラっと揚げてくだ さい。お好みでレモン汁などを加えま すと、いっそう美味しく召し上がれます。

皮湯引きの場合







皮の水気をしっかり取って切って下

