



1 背側を上にして頭を押さえ、頭と胴の間に中央から左右に包丁を入れる。



2 腹側を上にして、胴の付け根に包丁を入れる。



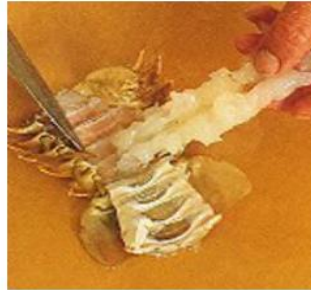
3 胴を持ち、頭から引くようにして身はずす。



4 腹側を上、尾を手前にして、腹側と殻の間に包丁を入れて切り離す。(左右とも)



5 腹側を上に向け、包丁で腹皮をはずしてゆく。



6 5と同じ様にして、背(殻)から身はずしてゆく。



7 さばいた状態。