



1 全体のぬめりを包丁でしっかりこそぎ落とす。



2 逆さ包丁で尾の少し上から下アゴまで切り開く。



3 包丁の刃先で内臓をかき出す。



4 背側から包丁を入れてゆく。



5 中骨の上を骨に沿っておろしてゆく。



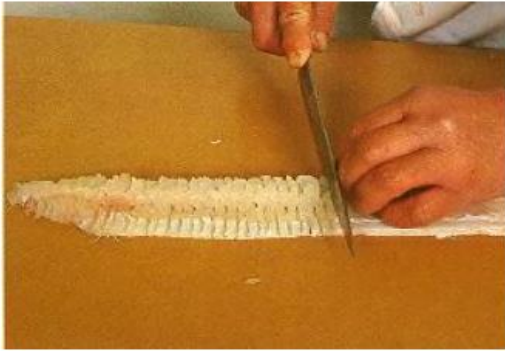
6 腹骨を取る。



7 背ビレ部分を取る。



8 三枚におろした状態。



- 9 皮目を下にして、頭の方から皮一枚残しながら包丁を入れてゆく。(骨切り・3cm(に20位の包丁目)



- 10 骨切りをしたハモの身。これを3cm位の幅に切る。



- 11 湯引きの場合、骨切りをしたハモを穴あきの玉じゃくしに皮を下にして並べる。沸騰した湯に入れ、すばやくあげて氷水に冷ます。



- 12 できあがり