

【図解・魚のさばきかた】目次

まえがき

魚の部位呼称

魚のさばきかたのポイント

1. ウロコを引く
2. 細部のウロコを取り除く
3. 頭を切り落とす
4. 内臓を取り除く
5. 血合い、汚れを掃除する
6. おろす
7. 腹骨をかく
8. 小骨を取り除く
9. 皮を引く
10. 頭をさばく
11. 長ものをおろす
 - 串の打ちかたのいろいろ
 - 造り身のいろいろ

魚ごとのさばきかた

【ア】

アイゴ / アイナメ / アオヤギ / アオリイカ / アカイカ / アカガイ / アカザエビ / アコウ
アサリ / アジ / アナゴ / アマエビ / アマダイ / アユ / アラ / アワビ / アンコウ

【イ】

イイダコ / イサキ / イシガキダイ / イシダイ / イシモチ / イスズミ / イセエビ / イトヨリ
イボダイ / イワシ / イワナ

【ウ】

ウチワエビ / うなぎ / ウニ

【エ】

エイ / エソ

【オ】

オコゼ / オマールエビ

【カ】

カイワリ / カキ / カサゴ / カジキ / カツオ / カナガシラ / カマス / カレイ
カワハギ / カンパチ

【キ】

キス / キビナゴ / キンキダイ / キングサーモン / キントキ / ギンポ / キンメダイ

【ク】

クルマエビ / クロダイ

【ケ】

ケガニ

【コ】

コイ / コシヨウダイ / コチ / コハダ

【サ】

サケ / サザエ / サバ / サメ / サヨリ / サワラ / サンマ

【シ】

シイラ / シジミ / シシャモ / シタビラメ / シッタカ / シバエビ / シマアジ / シマエビ
シャコ / シャンハイガニ / シラウオ / シラス / ジンドウイカ

【ス】

スズキ / スッポン / スルメイカ / ズワイガニ

【ソ】

ソイ

【タ】

タイ / タイショウエビ / タイラガイ / タカアシガニ / タカサゴ / タカノハタイ / タカベ
タコ / タチウオ / タニシ / タラ / タラバガニ

【ツ】

ツブ/ツムブリ

【ト】

トコブシ/ドジョウ/トビウオ/トリガイ/ドンコ

【ナ】

ナマコ/ナマズ

【ニ】

ニザダイ/ニジマス/ニシン

【ハ】

ハコエビ/ハゼ/ハタ/ハタハタ/ハッカク/ハナサキガニ/ハマグリ/ハマチ/ハモ

【ヒ】

ヒメマス/ヒラマサ/ヒラメ

【フ】

フエフキダイ/フゲ/ブダイ/フナ/ブリ

【ホ】

ホウボウ/ホタテガイ/ホタルイカ/ボタンエビ/ホッカイシマエビ/ホッキガイ
ホッケ/ホヤ/ボラ

【マ】

マグロ/マテガイ/マトウダイ/マナガツオ/マンダイ/マンボウ

【ミ】

ミルガイ

【ム】

ムールガイ/ムツ

【メ】

メゴチ/メジナ/メダイ/メヌケ/メバル

【ヤ】

ヤマメ/ヤリイカ

【ロ】

ロブスター

【ワ】

ワカサギ/ワタリガニ

料理解説

はもの落とし

いとよりの若竹蒸し

いかの花造り

いせえびのあらい

おこぜの薄造り

おこぜのあら炊き

うなぎの博多巻織

あゆの蓼干し

寄せたらこ

うに寄せいくら

吹き寄せ煮

かにの甲羅蒸し

あいなめの沢煮

すっぽん饅頭

魚の取り扱いと衛生

1. ピンとはりのある魚はなぜ鮮度がよい
2. 外観からみる鮮度
3. 科学的判定とは何か
4. 鮮度保持にはどんな方法があるか
5. 魚介類と寄生虫
6. アニサキス症とは

魚の仕入れ情報