

【形別 魚のおろし方】目次

凡例 + 魚の部位と名称 / 魚のおろし方について

平たい魚

タイ
アマダイ
スズキ
アイナメ
サバ
アコウ
コイ
キチジ
アカムツ

長い魚

サワラ
トビウオ
サヨリ
カマス
サケ

小さい魚

イワシ
キス
ハゼ
メゴチ
アジ

棒状の魚

オコゼ
ハウボウ
コチ
アンコウ

紡錘形の魚

カツオ
ブリ
マグロ

特に平たい魚

ヒラメ
マナガツオ
タチウオ
カワハギ

特に長い魚

アナゴ
ハモ
ウナギ

そのほかの魚介類

イカ
タコ
スッポン
アワビ
ズワイガニ
クルマエビ
イセエビ

50音索引 + 担当者紹介