



包丁の刃を使ってウロコを取る。



胸びれの付け根から包丁を入れて頭を切り落とす。



腹に切り込みを入れて、内臓を取り出し、  
流水で洗う。



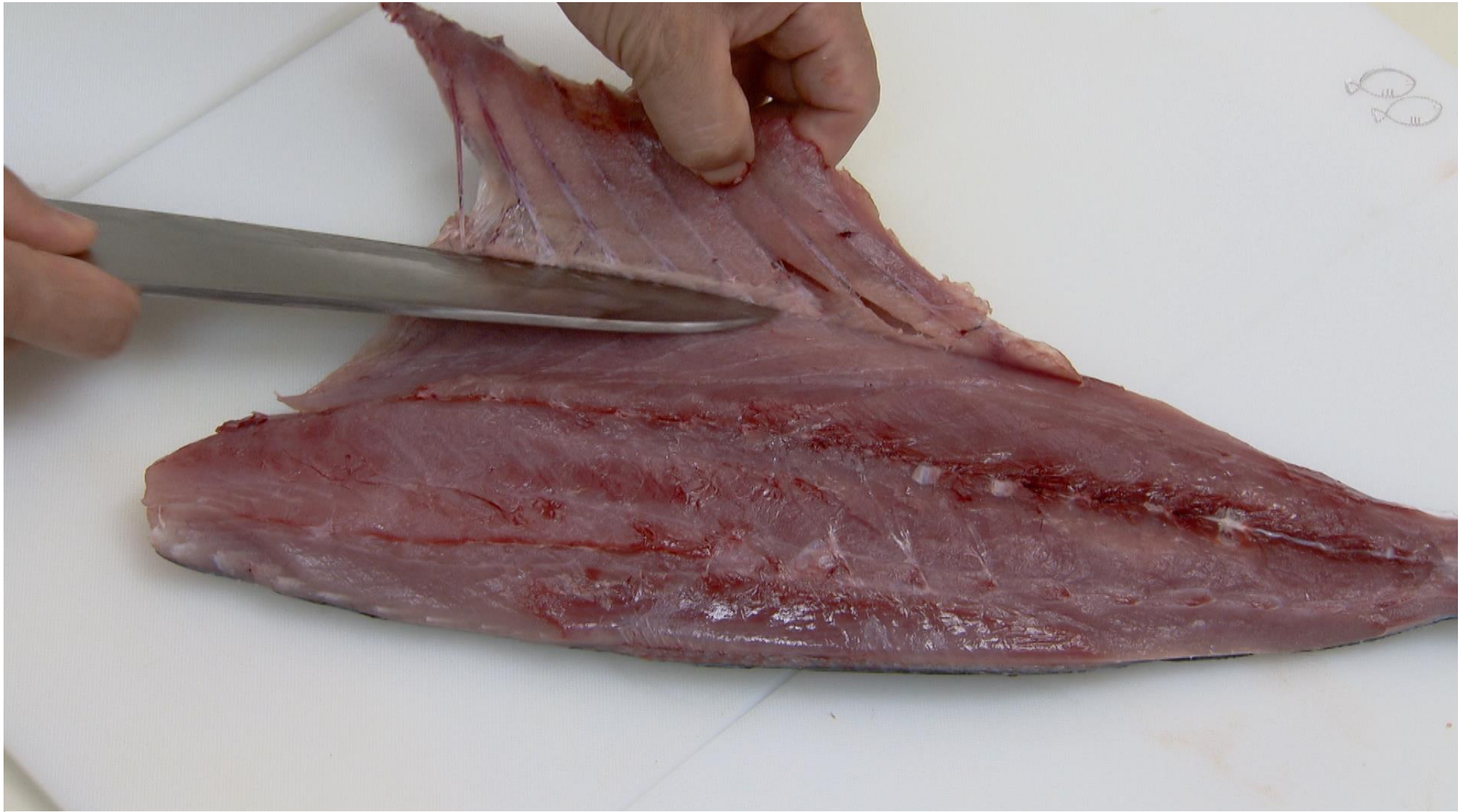
腹側から包丁を入れて、中骨に沿って尾まで切り開く。



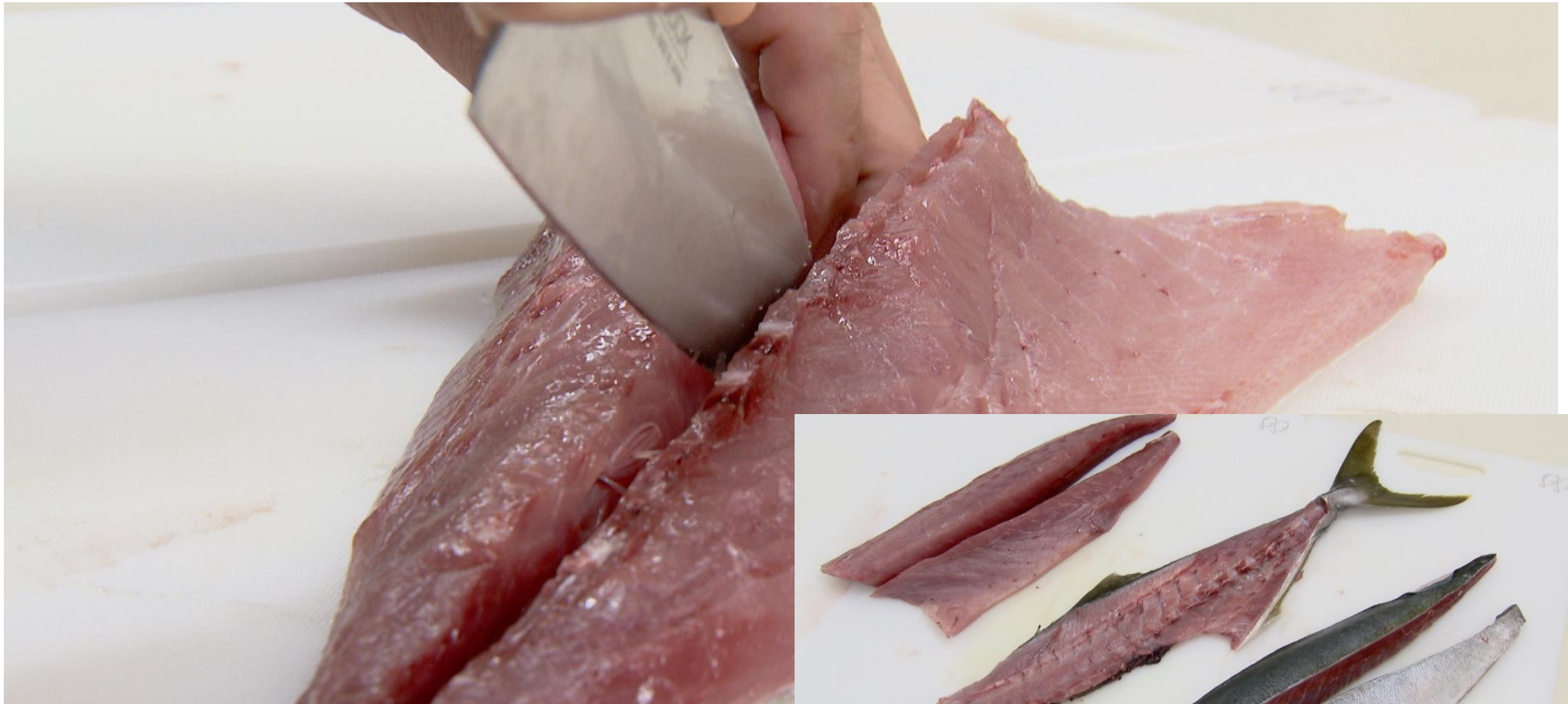
魚の向きを変えて、背の方から背びれの上を  
中骨に沿って頭の方へ包丁を入れる。



尾の付け根に包丁を入れ、中骨に沿って切り離す。



腹骨をそぎ切る。



中骨に沿って切り目を入れ、半分にする。

五枚おろしの完成。