

キスのさばきがた

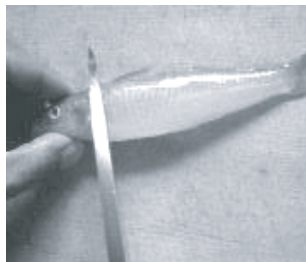
L-6



①包丁でウロコを落とす。



④中骨の上側に包丁を入れ大名おろしにする。裏返して同じようにおろす



②頭を落とす。



⑤三枚おろしの状態(天ぷらにする時は開きで)



③腹を開きワタを取り出す。

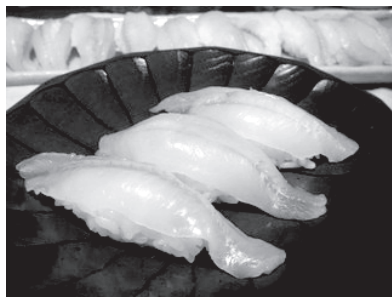


⑥腹骨をそげ取る。

ちよこっと **お料理メモ** [天ぷら]



魚へんに喜ぶと書いて「鱧」=キス 旬は6月から9月。特に6月のキスは「絵に描いたものでも食え」と言われるほど美味しくなると言われています。キス料理は、鮮度が良ければ刺身、そして塩焼き、天麩羅、南蛮漬け等が美味しいです。上品な白身魚ですので天麩羅が非常に美味しいですよ！



◀ キスの握り寿司



◀ ものぐさ焼き

潮水でシッカリしめたものをウロコをつけたまま塩をまぶしてオーブンで両面焼き

Fishing
イト 本店
近畿自動車道
長原入口すぐでスグ
06-6799-0080

Fishing
イト 田
中環・近畿道・
摂津北インター沿い
072-636-0008

Fishing
イト 田
中環・近畿道・
大東鶴見インター入口横
06-6912-0008

Fishing
イト 京都伏見
JR京都駅より
新堀川通り下ル 鴨川手前
075-672-0080

Fishing
イト 大阪南
国道26号線・堺東北道路
葛の葉町北交差点
0725-44-0008

イト 玉津
第二神明玉津インター
出口 明石方面
078-922-0008

Fishing
イト 池田
中国道 池田IC 北
171号線沿い
072-752-0018

Lure
IBAN 梅田
大阪駅前 第4ビル
1F 西側
06-6346-1000

Fishing
イト Annex
ルアー総合ストア
イト2 北側
072-636-0820



まずは
ホームページへ
アクセス！



イチバンエイト 検索
www.taikobo.net

お得で便利な公式アプリ
ポイントカード搭載 お持ちのカードを登録
※店舗にてポイントカード登録が必要です



アプリのダウンロード方法
OFFICIAL APP 1. QRコードから



2. 各アプリケーションストアから
検索