



包丁の刃を使って
ウロコを取る。



尾の方から包丁を入れて
ゼイゴを取る。



腹に切り込みを入れて内臓を取り出す。



胸びれの付け根から包丁を入れて
頭を切り落とし、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。