

# 松葉がかにの捌き方

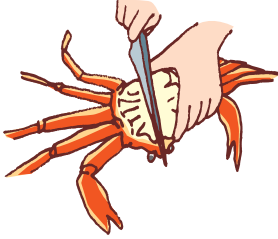
さば

料理によって多少捌き方は異なりますが、一番一般的な方法をご紹介します。

捌く前にカニをタワシでよく洗うのを忘れなく...

1

腹の前かけをはずし、甲羅を傷つけないように包丁を入れる。



2

甲羅を持って足をはずす。足ははずすとき、カニみそをこぼさないように気をつける。



3

腹の内側についたえらや、汚れをとる。



4

包丁の手元で足を切りはなす。

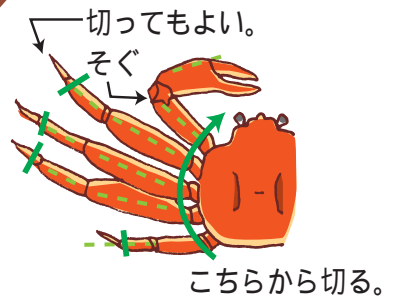


5

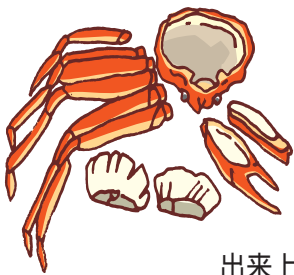
腹の身は、身の厚さが半分になるように切る。



6



7

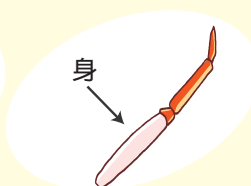


出来上がり。

これを水切りしてから、刺身として食する



身がしまり花びら状になれば出来上がり



これを氷水の中に入れる



両面をそいでカラを取りのぞく

かに刺しの作り方

## 解凍の方法

### 冷凍ゆでかにかの場合

解けるにつれ水が出ます。深めの器に入れて冷蔵庫でゆっくり自然解凍してください。姿がにの場合は甲羅を下にするとかにみそが流れ出す心配がありません。

電子レンジ、熱湯や水、茹で直しの解凍はかにかの風味や肉質をそこないますのでお控えください。

### 冷凍生かにかの場合

料理の30分前くらいから必ず流水で解凍してください。自然解凍は身の水分が流れ出てしまい風味を損ないます。かにしゃぶの場合は、さっと流水で洗う程度で結構です。

電子レンジや熱湯での解凍は風味や肉質を損ないますのでお控えください。かにかの表面についているぬめりは、冷凍乾燥を防ぐものです。身体に害はございませんが水洗いをしてください。保存は冷凍でお願いいたします。