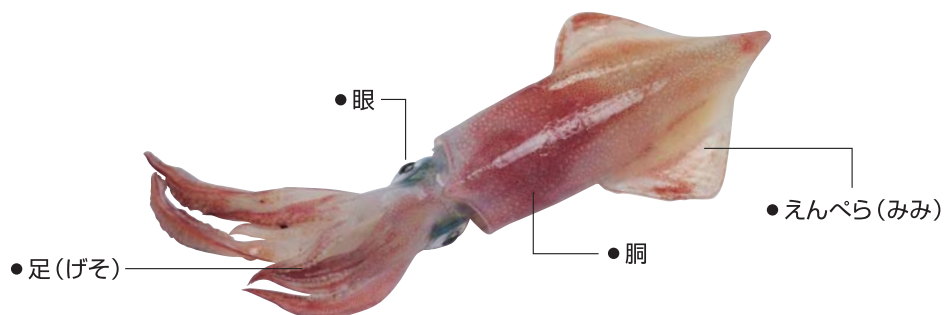


イカの さばき方



① 胴に指を入れて足のつけ根をはがして静かにワタごと足を抜く。水洗いし水気をふきとる。



② えんぺらと胴の間に指を入れて少しはがし、そこから足の方向に強く引いてはぎとる。



③ 皮は2枚むくとむきやすく、上から下に向ってむく。



④ 胴の内側についている軟骨をはずして引き抜く。



⑤ 開く場合は、軟骨のあった所を開く。



⑥ 内側をきれいにする。