

加能ガニの さばき方



1 カニを裏向きにして、前かけをはがしとります。



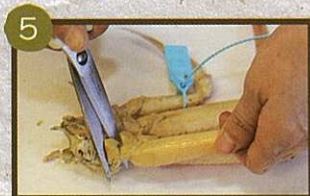
2 腹を中心に片方の足をまとめて持ち、手で折り曲げて足を甲羅からはずします。もう一方も同じようにします。



3 口のところで親指で押しはずします。



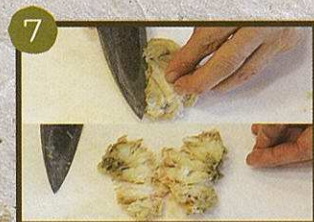
4 箸などでカニみそ(足にもあります)を、甲羅を皿がわりにして集めます。白い薄皮も食べられます。



5 胴から足と爪を切りはなします。



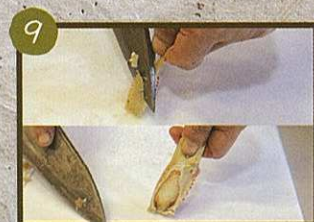
6 胴についているエラ(ガニ)を取り除きます。エラは食用ではありませんが、食べても無害です。



7 胴を包丁で2つに開きます。



8 脚は白い面を上にして、縦半分に開くと身が取り出しやすいです。料亭風に白い面をそいでもOKです。



9 爪を持って、白い面をそぎます。

加能ガニとは、
石川県産
ズワイガニです。



できあがり♪

香箱ガニの さばき方



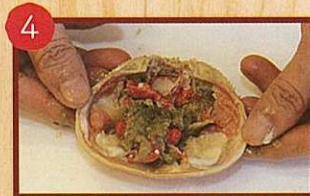
1 カニを裏向きにして、前かけをめくると外子(卵)がついています。



2 腹を中心に片方の足をまとめて持ち、手で折り曲げて足を甲羅からはずします。もう一方も同じようにします。



3 口のところで親指で押しはずします。



4 箸などでカニみそ・内子を、甲羅を皿がわりにして集めます。白い薄皮も食べられます。



5 胴についているエラ(ガニ)を取り除きます。エラは食用ではありませんが、食べても無害です。



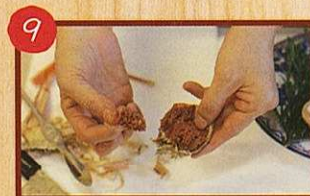
6 胴から足と爪を切りはなします。



7 胴を包丁で2つに開きます。



8 脚は縦にして半分に開くと身が取り出しやすいです。手軽にキッチンばさみで切ってもOKです。



9 外子を前掛けからはずして、盛りつけます。



めん棒を使って、ぎゅっと押し出してもカニ脚の身は出てきます。



できあがり♪