

処 理 手 順(例)

※下線部分が主な採点対象となります。

※処理にあたっては、手指、着衣、取扱い器具(包丁、ふきん等)等を清潔にしてください。軍手を使用してはいけません。

※適宜、衛生的な手洗いを行ってください。

- 1 解体を始める前にふぐを水道水でよく洗浄し、血液などの汚れを落としてからまな板の上にのせる。
- 2 口ばしをとる。
- 3 ヒレをとる。
- 4 皮をはぐ。
- 5 エラ、内臓を除去する。(分離は不要)
- 6 精巣または卵巣及び肝臓(胆のうを含む)を他の臓器と分離し、摘出する。
(なお、両性ふぐの場合は、生殖巣をそのまま摘出し、割面を入れてバットにいれ、「精巣」、「卵巣」両方の名札を付ける。)
- 7 頭と胴を切り離し、粘膜、眼球等を除去する。
(粘膜は流さずに識別してバットに入れる)
- 8 各臓器を識別し、「食べられるもの」と「食べられないもの」に分け、それぞれのバットに入れる。(名札を該当する臓器に付ける。)
- 9 ウグイス骨(しりびれ基部の茶褐色の骨付肉)を切り取る。
- 10 てっちりの材料(ひと口ぐらいの大きさ)をつくる。
(血液や水分をきれいに取り除き、てっちり材料をバットに入れる。)
- 11 てっさをつくり、皿全体に刺身を15枚以上盛りつける。
- 12 皮のナメタレ、ヌメリを取り、血筋を取る。
- 13 とうとうみをはぎ、さめ皮を引き、まな板に張り付ける(5cm角程度でよい。)