

殻付かき貝の剥き方

《かき貝のむき方》

① 深い殻の方を下にして写真1の位置からナイフを刺して下さい。殻の合わせ目がわからない場合は殻の先端を割るとわかりやすいです。

※注意※ この時、誤ってナイフを手に刺すと危険です。十分注意して行って下さい。

② ナイフの刃先を上側の殻のうち面を沿わせながらナイフを3cm位入れ鍵を回す様に動かすと貝柱が切れます。

③ 貝柱が切れますと少し貝が開きますので、もう一度ナイフを入れ、上殻に沿ってきれいに身をはがしていきます。

④ 上殻を手で開け、取り外し、下殻に残った身をナイフできれいにはがしながら、貝柱を切って御召し上がり下さい。

参考写真1



参考写真2



参考写真3



《かき貝のおいしい食べ方》

- ◎ 生かき 冷たく冷やして、お好みでレモンすだち、ゆずなどの絞り汁をかけて御召し上がり下さい。
- ◎ かきフライ つぶさない様にやさしくパン粉をつけ、180℃位の油でからっと揚げます。
- ◎ かき鍋 材料をいろいろよく盛り合せ、みそ仕立てがよく合います。
- ◎ 焼かき 最初は平らな面を下にして焼き、殻が乾いてきたら、今度は膨らんだ面を下にし、殻が自然に開いたら
(炭火など使用時) そこからナイフを入れ、貝柱を切って殻を完全に開けて下さい。焼き過ぎに注意してください！
(中には殻の開かない貝もあります。その場合、焼けている貝はナイフを刺すと簡単に開きます)
- (電子レンジ使用時) 皿に膨らんだ面を下にして並べ、軽くラップをのせ5～6分位！焼き加減はお好みで！
- (鍋 使用時) 鍋に膨らんだ面を下にして重ねて入れ、水を1cm位入れ、強火で3～7分蒸し焼きにします。