

## ふぐの処理方法(例)

- ふぐ処理試験は、
  - ① ふぐの可食・不可食の区分
  - ② ふぐの臓器鑑別
  - ③ 衛生的な取り扱いを確認するもので、調理技術に関する試験ではありません。
- 処理手順が例と異なっても、衛生的な処理ができていれば採点に影響はありません。
- 頭やくちばしを割る必要はありません。
- 皮を引いたり(棘の層を取り除く)、身を三枚におろす必要はありません。
- 身や皮等に付着する血液及び粘膜等は適切に取り除いてください。

1. くちばしをとる。
2. 左右のひれを切り落とす。
3. 背びれを切り落とす。
4. 腹びれを切り落とす。
5. 頭の方から皮を切る。
6. 皮をはぐ。
7. 粘膜(なめだれ)に包丁を入れる。
8. 頭を手前にして第一のあご骨に包丁を入れる。
9. 第二のあご骨に包丁を入れ、骨の付け根を切る。
10. かま骨と身の間包丁を入れる。
11. えら部分を切り開く。
12. 包丁で首のあたりを押さえ、左手でえら部分をつかんで肛門付近まで内臓を切り離す。
13. 目玉を取り除く。
14. えらを切り離す。
15. かまを取る。
16. 腹の白皮の内部の粘膜を丁寧に手で取り除く。
17. 内臓を各臓器に分離する。
18. 可食部位・不可食部位を指定のバットに分別する。
19. 各臓器に **名称札** を置く。

※臓器の **名称札** は以下のとおりです。

- ・皮 ・ひれ ・えら ・くちばし ・なめだれ ・とうとうみ
- ・心臓 ・肝臓 ・腎臓 ・ひ臓 ・胆のう ・腸 ・精巢 ・卵巣 ・眼球 ・みがきふぐ