



今回は『鯛』と『水イカ』を使用しました！
※『水イカ』は時間の関係上、先生が捌いてくださりました。



【講師】 田村孝介 先生



うろこ取り



三枚おろし



包丁研ぎ

初めての魚を捌く方のご参加を多くいただきましたが、先生の丁寧な指導のもと、全員が無事に三枚におろすことができました！！

捌いた魚は、各ご家庭で美味しくいただきました！！



第7回 サラダクラス
R7.11.6 開催
魚の三枚おろし教室

ご参加ありがとうございました！