

殻付牡蠣の剥き方



牡蠣の表面をタワシ等で洗います。



岩牡蠣の根元を左側にして、平の面を上向きにして、殻の合せ目をさがし、そこからナイフを入れ(注: 洋食ナイフ、果物ナイフなど細長いナイフ)、まな板の上に布巾をひくか軍手でゴム手袋を使うと動かず安心です。



殻と殻の間にささったら中ほどにある貝柱を切り、ナイフを起こして蓋を持ち上げ、上殻をなぞる様になるとキレイに外れます。



後は、下側の貝柱も切りはなして、むき身にします。



軽かささと流水で洗って召し上がって下さい。
お好みでレモン汁、ポン酢等をかけてどうぞ！！

