



カキ

牡蠣の殻の開き方

【 3大注意点 】

※必ずお読みください。

①殻をよく洗ってください。

周りのゴミの部分に雑菌が多く含まれており、たいていの場合これが食あたりの原因です。

②周りのゴミが身の部分に付かないよう、殻の中に入れてないように気をつけてください。

周りのゴミの部分に雑菌が多く含まれており、たいていの場合これが食あたりの原因です。

③チカラはいれないこと。やさしく牡蠣を扱ってください。

- ・怪我の原因となることがあります。
- ・殻が欠け、ゴミとして入ってしまいます。



『軍手』と『オイスターナイフ』を用意します。

写真のオイスターナイフは、**右利き用**です。

- ・オイスターナイフがない場合は、**刃先の鋭くないナイフ**をご用意ください。
- ・刃先が鋭いと、せっかくの身を傷つけるばかりか、手を怪我するおそれがあります。

指先がタルまないようにしっかりと軍手をはめてください。

- ・作業をしやすくするため
- ・ゴミが入りにくいようにするため

軍手をたっぷりと水でぬらしてください。

- ・作業をしやすくするため



牡蠣をよく洗ってください。

左手で牡蠣の『ぷっくり』とした部分を下側に
して、手元にくるようにもってください。



約3分の1くらいの位置に貝柱があります。



牡蠣を横にして、貝柱のある約3分の1あたりを
ナイフで軽くたたきます。



少し穴が開けばOKです。



ナイフを右図の向きで持ち、
 ゆっくり穴に入れていきます。
 ・やさしく入れてください。

このとき、貝柱のある『**上側の殻**』に向かって
斜め上方向に挿入してください。
 ・とにかくやさしく作業をおこなってください。
 ・せっかくの身を傷つけたり、
 殻を突き破って手を怪我するおそれがあります。



貝柱にあたらしたら感覚的にわかると思います。
 いま、右図のようになっているはずですよ。



前後にナイフを動かし、
 貝柱を殻からはずしていきます。



貝柱が切れはがれると、『パカッ』と殻が浮きます。
本当に、不思議なくらい『パカッ』と殻が浮くのです。
ヤミつきになる感覚です。



ナイフを手前にヒネリ、殻をさらに開きます。



上の殻と身の間に残っている貝柱を切りながらはずします。



上の殻を持ち・・・



開きます。



ナイフを右図のように持ちます。

右図のように下側の殻と身の間の
貝柱を切っていきます。

この際も、**やさしくチカラをいれず**に
作業を行ってください。





キレイにはがれましたか？



身をゆすぎ、氷水の入ったボールに入れます。
殻を"良く"洗います。



身を上下逆にし、殻に戻します。
(プックリした方を上に)

こうすることで、**視覚的にもより美味しく**
見せることができます



盛り付けて完成です。

お好みでレモンなどどうぞ