

松葉ガニの捌き方

かにすきの場合



①
カブと足を切り離す。



②
カブは表と裏に真半分に割る。



③
足は縦方向に切り目を入れる。



④
全ての足に、切り目を入れる。



⑤
はさみは爪の間に切り目を入れ、長節は殻の内側を削ぎ取る。



⑥
完了。

焼きガニの場合

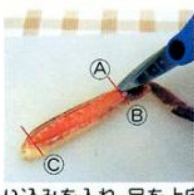


①
焼きがに等には、包丁で片面の殻を削ぎ落とす。



②
完了。

かにしゃぶの場合



①
殻を削いだ足をかにしゃぶ用のむき身にするには、A、Bの殻に切り込みを入れ、足を上向きに折ってください。Cから先は切り取って下さい。



②
殻から剥がすようにして、身を取ります。



③
完了。この方法は加熱した削ぎ足をお召し上がりになる場合にも利用できますが、加熱し過ぎると身離れが悪くなります。

松葉ガニの茹で方

1.活きた状態の松葉ガニを、いきなり湯の中へ入れると、足が取れてしまうので、たっぷりの水の中へ、動かなくなるまでしばらくつけておきます。

2.松葉ガニが動かなくなったら、タワシなどで表面を水洗いし、汚れを取り除いて下さい。

3.かなり大きめの鍋に海水ほどの塩辛さの塩水をたっぷり入れ沸かす。目安として、1リットル当り20g程の塩を入れて下さい。松葉ガニが十分に入る大きさの鍋をご用意下さい。

4.沸騰したら、かにの甲羅を必ず下に向け、かに全体が湯につかるように入れて下さい。かきが浮いてくるような場合は、必ず落し蓋をして下さい。

5.蟹を入れると一旦お湯の温度が下がりますので、お湯が再沸騰してから、中火にして、20分強位を目安に茹でてください。かにの大きさによってゆでる時間が異なります。

6.茹で上がりましたら、すぐに冷水に2～3分程度つけてください。冷水につけることによって、身のばさばさ感がなくなり、よりおいしく食べれます。

松葉ガニの刺身

1.左の松葉ガニの捌き方のかにしゃぶの場合のように足を処理します。

2.捌いた足をボールなどにあらかじめ作った氷水へ身を付け込みます。

3.しばらくして身が広がりますので、氷水から取り出し、軽く水切りを行って下さい。3～5分程度氷水に浸すと、身が白い花のように花が開きます。



カニ味噌の甲羅焼き

- 1.松葉ガニの甲羅をはがし、カニ味噌だけを甲羅に残します。
- 2.酒、みりん、家庭用の味噌をスプーンにひとさじずつ入れます。
- 3.アルミホイルを敷いたオーブントースターやホットプレートで加熱、煮込みます。
- 4.時々ゆっくりかき混ぜながら煮込みます。とろみが出てきて少し固くなれば出来上がりです。

焼きガニ

1.左の松葉ガニの捌き方の焼きガニの場合のように足を処理します。

2.火力のある炭火またはガス等で焼きます。

3.殻のついた方から焼き目が付くまで強火で焼き、ふっくらと身がふくらんで来たら裏返し、さっと焼きます。

4.ホットプレートにアルミホイルを敷いて焼く事も出来ます。その場合も殻のついた方を下にして焼きます。ふたをして3～5分程度で出来上がりです。



松葉ガニの保存方法

生かには色が黒くなってしまいますので、余った際は必ず茹でてから保存して下さい。

ラップで2～3重にカニを包み、ビニール袋に入れて冷蔵庫なら約2日、冷凍庫なら1週間程度は保存可能です。

解凍する際は、温めたりせずに自然解凍して下さい。折角の松葉ガニです。なるべく早めにお召し上がりください。

お問い合わせは下記にどうぞ

TEL : 079-267-5790

鮮魚の産地直送販売
のん気な魚屋

〒671-2201
姫路市書写215-1