

スズキの捌き方～レシピ

extremelure

スズキを食べよう

優待でスズキを出す場合、9月末～12月末位までになると思います。

この時期は、産卵前の荒食いで脂が乗って、ばりうまです。

また、釣れる中でも美味いやつのみ選別して発送します。外見で分かるので。不味そうだと逃します。

捌き方

<https://www.youtube.com/watch?v=uHoZ1gM1C3c>

こっちの方が分かりやすいかも。皮引くところまであるし。

<https://www.youtube.com/watch?v=JoaFolhpg2M>

捌けたら。美味しい物載せときますね。

引いた皮捨てないように。先に皮の湯引きを載せときます。

【皮湯引き】

<https://cookpad.com/recipe/4055005>

<https://cookpad.com/recipe/4701120>

では、身を使用したレシピを簡単な順に

【鍋】

(笑) ぶつ切りにして入れるだけ。これは、オススメ。身がホワホワでばりうま

<https://cookpad.com/recipe/2108461>

【ホイル焼き】

これもぶつ切りにして置いていくだけ。これもオススメ

玉ねぎが甘トロですよ～。僕は、バター多めとキノコ類を入れます。大抵、どこの家庭でも常備してるんじゃないですか

?野菜から水分かなり出るので、塩コショウ多めの方が好きです。

<https://cookpad.com/recipe/4641416>

【アクアパツツァ】

冷凍シーフードミックスで十分です。

<https://cookpad.com/recipe/3930183>

【アクアパツツァの残りでパスタ】

<https://cookpad.com/recipe/3050266>

この辺までは、男でも簡単に作れ、ツマミになって、調味料を色々買わずにやれます。

他にもクックパッ

ド<https://cookpad.com/search/%E3%81%99%E3%81%9A%E3%81%8D?>

page=11&recipe_hit=408に色々なレシピ有りますし、昆布締めが美味しいとか言いますが、手間掛かるので、大体この辺回す事が多いです。

刺し身が余ってしまった場合は、大量のすりゴマ（業務用スーパー等で買うのがオススメ）に濃縮タイプのめんつゆを入れてペースト状になる位の分量がオススメに一晩漬けたのを熱々ご飯にごまごと乗せたり、茶漬けにするのがオススメです。

と、美味しい食べ方を紹介してきましたが・・・カレーに入れると激マズですのでご注意ください！！
フライを入れるとかは、ありだと思いますが・・・