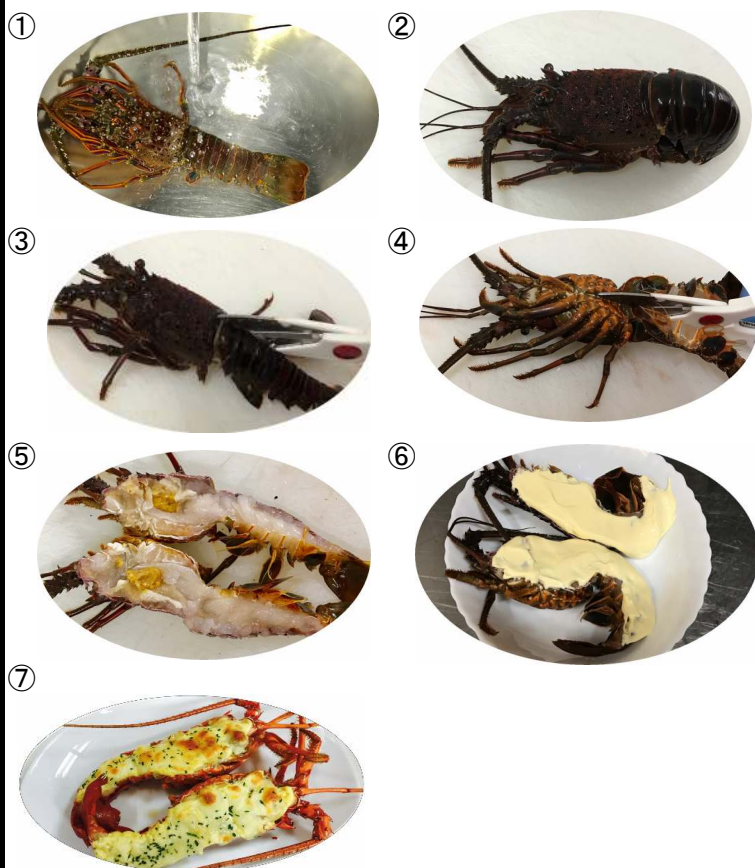


## 伊勢海老の解凍方法～身の取り方～調理方法

### オーブン焼き



- ① まず初めに袋のまま容器へ移し、流水で15分から20分溶かします
- ② 柔らかくなり、内側へ向かって曲げることができれば、解凍出ています。
- ③ 伊勢海老をお腹向けにし、尾の部分から頭に向かって、キッチンバサミを使い半分に切り分けます。
- ④ 頭部は硬いため、反対側からも、ハサミを入れていきます。
- ⑤ 切り分けると、この様になります。
- ⑥ 断面に、マヨネーズやお好みのソースを塗り、オーブンで焦げ目が付くまで焼き上げます。
- ⑦ 焼き上がった伊勢海老がこちらです。フォークなどで身は簡単にとれるので、美味しく召し上がり下さい。

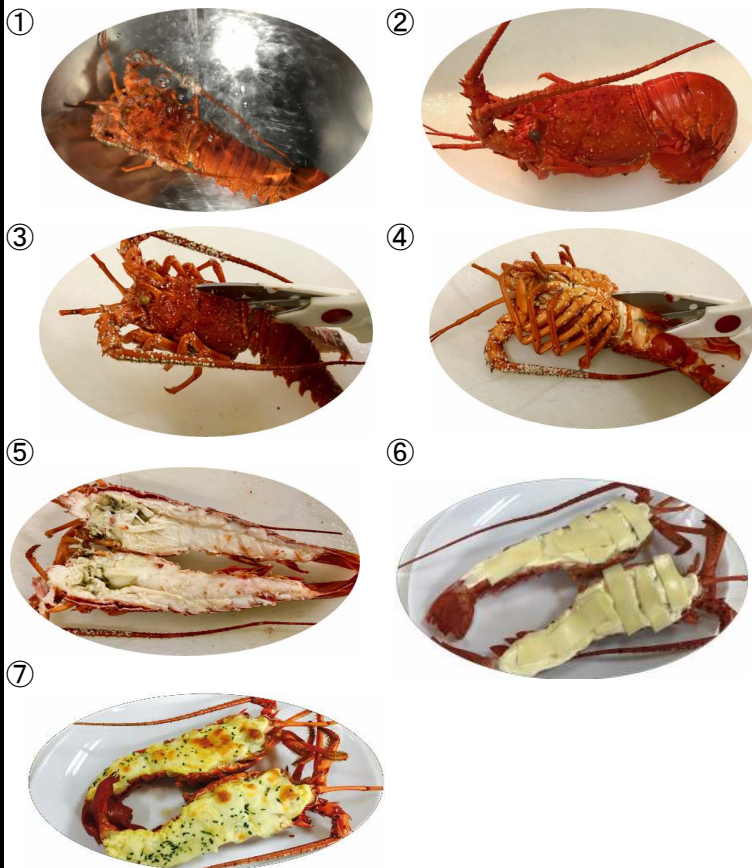
### 伊勢海老のお造り



- ① まず初めに袋のまま容器へ移し、流水で15分から20分溶かします
- ② 柔らかくなり、内側へ向かって曲げることができれば、解凍出ています。
- ③ 頭部と胴体部を持ち、ひねりながら引き離します。
- ④ 胴体部の薄皮を取るため、キッチンバサミで両端に切り込みを入れます。
- ⑤ 切れ目の入った薄皮を尾の方向へ剥がし取ります。
- ⑥ 身を殻から取り出し、取り出した身を適度な大きさに切り分けます。
- ⑦ 切り分けた身を沸騰したお湯に2秒ほど潜らせ、身の甘味を引き立たせます。出します。
- ⑧ 伊勢海老の頭部、胴体部の殻を皿に置き、その上に身を盛り付ければ完成です。醤油を付け召し上がり下さい。

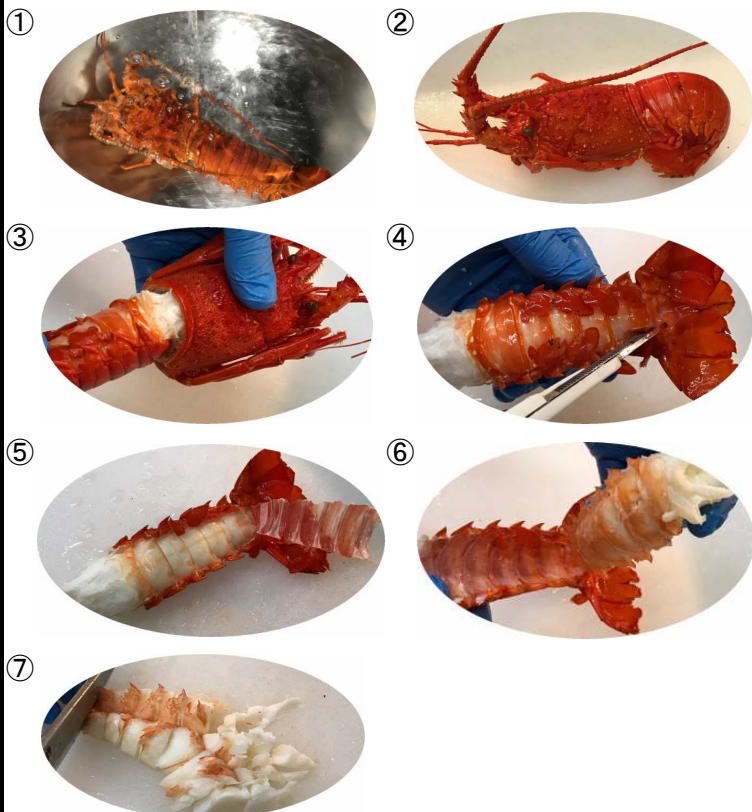
## 伊勢海老の解凍方法～身の取り方～調理方法

### オーブン焼き



- ① まず初めに袋のまま容器へ移し、流水で15分から20分溶かします
- ② 柔らかくなり、内側へ向かって曲げることができれば、解凍出来ています。
- ③ 伊勢海老をあお向けにし、尾の部分から頭に向かって、キッチンバサミを使い半分に切り分けます。
- ④ 頭部は硬いため、反対側からも、ハサミを入れていきます。
- ⑤ 切り分けると、このようになります。
- ⑥ 断面に、マヨネーズやお好みのソースを塗り、オーブンで焦げ目が付くまで焼き上げます。
- ⑦ 焼き上がった伊勢海老がこちらです。フォークなどで身は簡単に取れるので、美味しく召し上がり下さい。

### 伊勢海老の身の取り方



- ① まず初めに袋のまま容器へ移し、流水で15分から20分溶かします
- ② 柔らかくなり、内側へ向かって曲げることができれば、解凍出来ています。
- ③ 頭部と胴体部を持ち、ひねりながら引き離します。
- ④ 胴体部の薄皮を取るため、キッチンバサミで両端に切り込みを入れます。
- ⑤ 切れ目の入った薄皮を尾の方向へ剥がし取ります。
- ⑥ 殻から身を取り出すと、このようになります。取り出しにくい場合は、フォークなどを使うと、取り出しやすくなります。
- ⑦ 最後に伊勢海老の身をお好みの大きさに切り分け、炒め物や、サラダの具材などに入れ、召し上がり下さい。