

ビワマスの塩焼き

ビワマスは焼いても美味しい！！
刺身で残った皮やカマも焼いてビワマス全てを
味わい尽くしましょう。



調理 & 写真 太田滋規

【材 料】

ビワマス	適量
塩	適量

【作り方】

ビワマスはウロコをとって3枚におろし、適当な大きさの切り身にする。

グリルなどを強火で予熱しておく。

振り塩をする(振り塩は30cm以上の高さから振る)。

グリルなどで皮から焼き、返して身を焼き、最後に再び皮がパリッとするように焼く。

炭火で焼くとさらに美味しい。

カマの塩焼き



調理 & 写真 太田滋規

皮の塩焼き



調理 & 写真 太田滋規