

役立つ趣味実用



魚のやさしいさばき方 (上下巻)

開く おろす さばく

魚のやさしいさばき方

魚料理の基本が見てわかる!

全17魚種の下ごしらえとさばき方を徹底網羅!

- アジ ●ソウダガツオ
- ボラ ●カマス ●アユ
- スズキ ●シロギス
- マダイ ●カワハギ
- メジナ ●カサゴ
- メゴチ ●カレイ
- タチウオ ●ヤリイカ
- ウナギ ●マダコ

COSMIC PICTURES

DVD VIDEO

魚料理の基本が見てわかる!

さばく、おろす、開く

魚

魚料理の基本が見てわかる!

全16魚種の下ごしらえとさばき方を徹底網羅!

- サバ ●イナダ ●ドビウオ
- マイワシ ●ニジマス
- イサキ ●アイナメ ●クロダイ
- メバル ●イシダイ
- ホウボウ ●ハゼ
- ヒラメ
- マゴチ ●サヨリ
- アオリイカ

COSMIC PICTURES

DVD VIDEO

魚のやさしい
さばき方 (上)

収録分数:67分
TMW-064
JAN: 4959321954362

魚のやさしい
さばき方 (下)

収録分数:66分
TMW-065
JAN: 4959321954379

4:3 スタンダードサイズ	1:オリジナル (日本語音声)	DOLBY DIGITAL	カラー	NTSC 日本市場向	片面・一層	MPEG2	不許複製
------------------	--------------------	------------------	-----	---------------	-------	-------	------

■DVDビデオは、映像と音声を高密度に記録したディスクです。DVD対応のプレーヤーで再生してください。

◎個人貸出・館内上映可能
価格:各巻6,000円(税抜)

◎個人貸出・館内上映・団体貸出・館外上映可能
価格:各巻10,000円(税抜)

北辰映像株式会社

〒350-0461 埼玉県入間郡毛呂山町中央 3-32-3
TEL:049-298-5792 FAX:049-298-5793
E-mail: co@hokushineizo.com

さばく! おろす! 開く! 魚料理の基本が見てわかる!
魚をさばく基本となる手法を紹介。

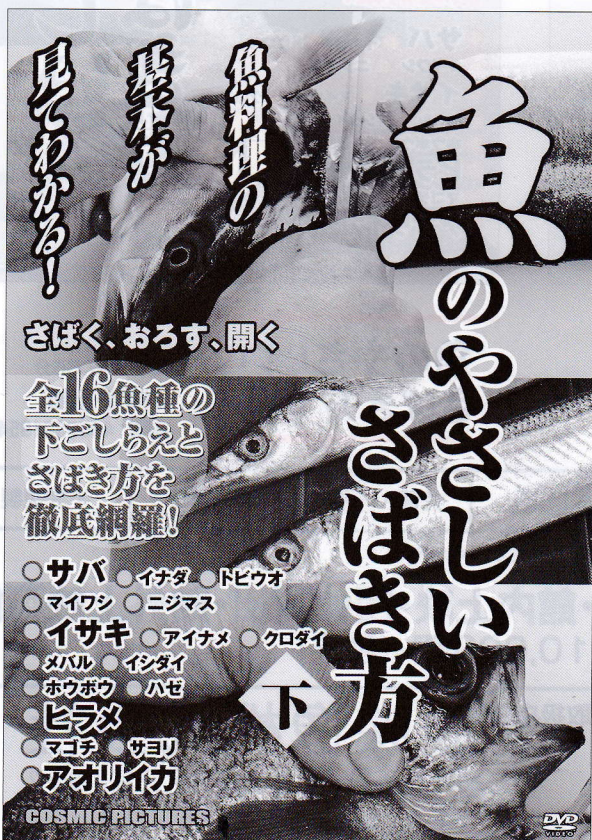


魚のやさしい さばき方(上)

全17魚種の下ごしらえと
さばき方を徹底網羅!

アジ、ソウダガツオ、ボラ、カマス、アユ、スズキ、シロギス、マダイ、カワハギ、メジナ、カサゴ、メゴチ、カレイ、タチウオ、ヤリイカ、ウナギ、マダコのそれぞれに適したさばき方をやさしく紹介。

TMW-064



魚のやさしい さばき方(下)

全16魚種の下ごしらえと
さばき方を徹底網羅!

サバ、イナダ、トビウオ、マイワシ、ニジマス、イサキ、アイナメ、クロダイ、メバル・イシダイ・ホウボウ・ハゼ・ヒラメ・マゴチ・サヨリ・アオリイカのそれぞれに適したさばき方をやさしく紹介。

TMW-065