

■ 船釣りin明石④ (2013.06.18)

タコは頭の中の内臓を取り除き、塩で揉む事30分、そして滑りがとれた所で水洗いし、熱湯に足から投入。絵に書いたような湯でタコが出来上がりました(^o^)わさび醤油で頂き、次の日には、タコ焼きで頂きました。新鮮なタコはとっても美味しいな~(^_^)/

