

【 うこっけいの丸ごとと燻製肉を6ピースに取り分ける 】

● モモの外し方



モモの付け根に包丁を入れます



外しやすいように周囲を深く切り込みます



モモを外します

● 手羽と胸・ささみの外し方



反対側のモモも同様に外します



手羽の付け根に包丁を入れます



肩の関節が外れるように深く切り込みます



手羽から胸とささみを一緒に外します



反対側の手羽も同様に外します



背の皮を剥がします



首の付け根の左右にある筋に削ぐように包丁を入れます



首の付け根から背と腹を分けます



6ピースに分割されました