

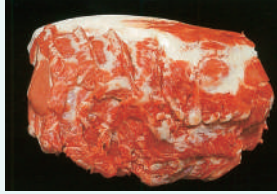
あの肉はどこ肉？

「ヒレ肉」って
どこの肉？



①かたロース

きめはやや粗く硬め。カレー、焼豚、しょうが焼きに向く。



②ロース

きめが細かく適度な脂肪。トンカツ、ぶたしゃぶに向く。



③ヒレ

きめが細かくやわらかい。トンカツやソテーに最適。



④そともも

きめが粗いので薄切りにして炒め物、角切りにして煮込みに。



⑤かた

きめが粗く、硬め。煮込むとおいしい。



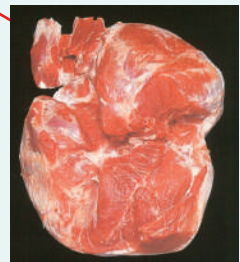
⑥ネック

脂肪分が多く焼肉に適する「トントロ」とも呼ばれる。



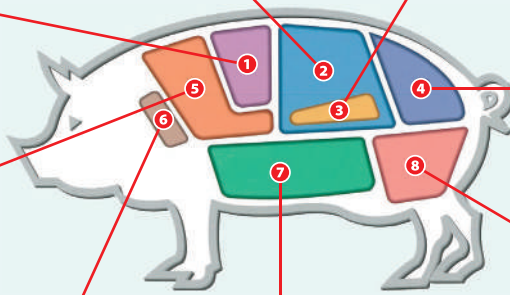
⑦バラ

あばら骨についている部位。赤身と脂肪が層になる。骨付きがスペアリブ。



⑧もも

脂肪が少なくきめが細かい。ソテーや焼豚に向く。ボンレスハムの原料。



「ささみ」って
どこの肉？



①鶏皮

鶏の皮膚。首の皮が一般的。コラーゲンを多く含む。



②心臓

「ハツ」や「こころ」と呼ばれる。



③手羽先

関節から翼の先までの部分。



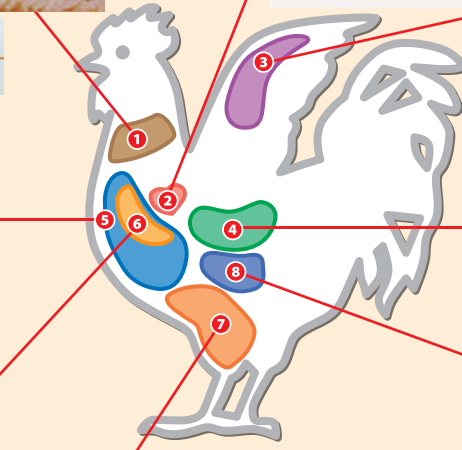
⑤むね

うすいピンク色で柔らかく、風味がよい。適度の脂肪もある。白つまいので白身とも呼ばれる。



⑥ささみ

形が笹の葉に似ている事から。胸肉の内側にある筋肉。



④肝臓

「レバー」「きも」ともいう。



⑧砂ぎも

鶏には腺胃と筋胃の2つの胃があり、筋胃のほう。ゴリッとした食感が人気。"すなずり"とも呼ばれる。



⑦もも

動きの激しい部分なので、肉はやや硬い。赤みを帯びているので赤身とも呼ばれる。

