

## 魚講座用器具洗淨方法

器具名	洗淨方法
出刃包丁	①付着したウロコ・魚肉等を洗剤で洗淨する。 ②水気をタオルでしっかり拭き取りきる。 ③自然乾燥する。（錆びやすいので注意）
まな板	①付着したウロコ・魚肉等を洗剤で洗淨する。 （汚れがひどい時は、塩素漂白する） ②水気をタオルで拭き取りきる。 ③まな板立てを使い自然乾燥する。
まな板立	洗剤で洗淨し、水気をタオルで拭き取る。

注) まな板には細かな「おうとつ」があるため、立てかけただけでは乾燥しません。