

மீன் வெட்டுதல்



1. ✓ மீனின் பக்கத் துண்டின் பின்புறமாக கத்தியின் விளிம்பைச் செலுத்தி தலையின் பின்புறமாக வெட்டுக.
✗ முதுகெலும்பினுடாகவோ அல்லது குடலைத் துண்டாக்கும் விதமாகவோ வெட்ட வேண்டாம்.



2. தலையை வேறாக்கி உறுதியாக இழுக்கவும். நீங்கள் சரியாக இழுத்தால் குடலின் அனைத்துப் பாகங்களும் வெளிவரும். இது பயிலுனருக்குக் கூட இலகுவானது.



3. கத்தியை கிடையாகப் பிடித்து மீனின் பின்புறமாக வெட்டிக் கொண்டு வரவும். இவ் வெட்டு மீன் முள்ளின் மேலாக நடுப்பகுதியை அடையும் வரை வெட்டப்பட வேண்டும்.



4. வயிற்றுப் பகுதியினுடாக இன்னுமொரு வெட்டு வெட்டி அதை நடு முள்வரை கொண்டு செல்க. மீனை மறுபக்கம் திருப்பி படி3 படி4 இனை மீண்டும் செய்க.



5. வால்ப் புறத்திலிருந்து ஆரம்பித்துச் சதையை மேலே தூக்கியபடி மெதுவாக முள்ளிலிருந்து சதையைப் பிரித்தெடுக்கவும்.



6. இரண்டு பக்க சதையையும் வேறாக்குக. இவ்விரண்டு படிமுறைக்கும் அனுபவம் அவசியம்.



7. பக்கச் சதையிலிருந்து தோலை அகற்ற கத்தியைக் கிடையாகப் பிடித்த படி தோலை நோக்கி மெதுவாக அறுக்கும் விதத்தில் கத்தியை அசைக்கவும்.



8. இரண்டு சதைகளையும் இரு துண்டுகளாக வெட்டுக.

