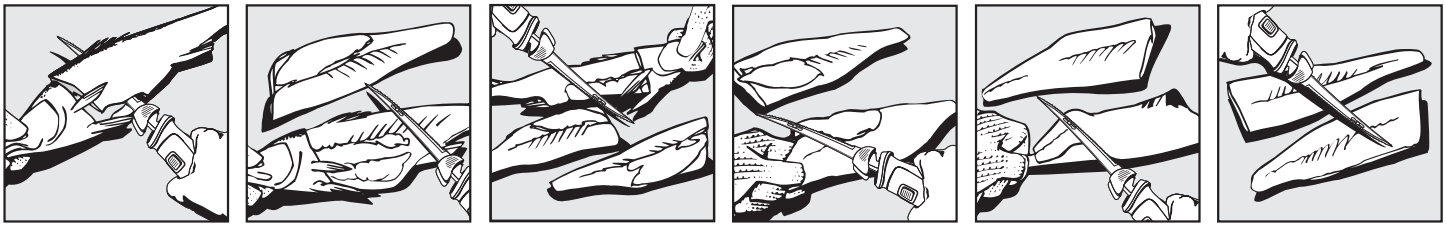
How to Fillet with an Electric Fillet Knife

1 2 3 4 5 6



HOW TO FILLET

When filleting, you do not need to use a back and forth sawing motion. You simply need to guide the blades. Let your electric knife do the work.

1) Make first cut just behind the gills. Slice down to the bone, then, without removing blade, turn it and slice straight along backbone. . .

2) . . . to the tail. Note that the fillet has been cut away from the rest of the fish. After slicing fillet off at tail, turn fish over and repeat procedure on the other side.

3) With both sides removed, you have cut away both fillets without disturbing fish's entrails. This is the neatest and fastest way to prepare fish. Now to finish the fillets.

4) A sharp, flexible knife is important to avoid wasting meat. Insert blade close to rib bones and slice entire rib section away. This should be done before skin is removed to keep waste to a minimum.

5) Removing the skin from each fillet is simply a matter of inserting the knife at the tail and "cutting" the meat from the skin. With the proper knife, it's easily done.

6) Here is each fillet, ready for the pan or freezer. Note there is no waste. Remember not to overwash fillets. This will preserve tasty juices and keep meat in its natural state.

COMMENT FAIRE DES FILETS

Pour faire des filets, il n'y a pas besoin de faire des allers-retours. Il suffit de guider la lame. Laisser le couteau découper pour vous.

1) Commencer par couper juste derrière l'ouie en tranchant jusqu à l'arête dorsale. Ensuite, sans retirer la lame, trancher parallèlement â l'arête en allant...

2) . . . vers la queue. Le premier filet est donc séparé du corps. Ensuite, retourner le poisson, et répéter l'opération.

3) Les deux filets sont donc levés sans toucher les entrailles. C'est la façon la plus rapide et la plus propre de dépecer le poisson. Maintenant pour terminer les filets.

4) Un couteau bien tranchant avec une lame flexible est très important pour éviter toute perte. Trancher toute la section en gardant la lame près de l'arête. Ceci est indispensable avant d'enlever la peau afin de minimiser les pertes...

5) Pour enlever la peau de chaque filet, il suffit d'insérer la lame au niveau de la queue et de découper la chair. Avec un bon couteau, c'est facile.

6) Voici donc les deux filets prêts à frire ou à congeler. Pas de perte! Il ne faut pas trop les rincer pour conserver toute leu.

PROCEDIMIENTO DE FILETEADO

Durante el fileteado no es necesario realizar movimientos hacia delante y hacia atrás. Basta con guiar las hojas. Deje que su cuchillo eléctrico haga el trabajo.

1) Realice el primer corte justo por detrás de las agallas. Corte hacia abajo hasta llegar a las espinas y luego, sin retirar la hoja, gírela y siga cortando paralelamente a la espina dorsal. . .

2) . . . hasta la cola. El filete quedará así separado del resto del pescado. Al llegar a la cola, corte transversalmente y retire el filete; déle la vuelta al pescado y repita el procedimiento del otro lado.

3) Habrá quitado así ambos filetes sin tocar las vísceras del pescado. Ésta es la forma más rápida y prolija de preparar pescado. A continuación, terminaremos los filetes.

4) Un cuchillo afilado y flexible es importante para no desperdiciar carne. Inserte la hoja cerca de las espinas pectorales, y corte y retire toda esa porción. Deberá hacer esto antes de retirar la piel para desperdiciar lo menos posible.

5) Para pelar cada filete, deberá simplemente introducir el cuchillo a la altura de la cola y "cortar" la carne separándola de la piel. Es muy fácil con el cuchillo adecuado.

6) Tenemos así los filetes listos para la sartén o el congelador, ¡y sin desperdicio! No los enjuague demasiado, para preservar todo el sabor de los jugos y mantener la carne en su estado natural.