よく研いだナイフを
頸動脈に正確にサクッと。
逆さまに吊るして血抜き。
犬がおこぼれをもらう

慎重に皮を剥いでいきます
お尻回りは難しい

皮が取れました。まだ頭は胴体に付いたままです。

お肉部分を部位ごとに分けます。
内蔵は傷つけないように
取り出しました。
腸は今回はソーセージなどにはせず
血と一緒に捨てました。
皮を作業台に釘で打ちつけて
内側に付いているお肉や脂を
こそぎとって作業は終了