



研修医日記

作成者：黒瀧 奎吾（1年次）

循環器内科で研修中の黒瀧です。今回は BBQ の話題だったんですが今回も BBQ の話題です。

前回、6月に来たクリクラの学生と BBQ をしようとして雨が降って断念したことを日記に書きましたが、7月に来たクリクラの学生とは外で BBQ ができました！！来年クリクラで実習に来る学生にも BBQ を御馳走したいと思っています。BBQ がしたい学生はぜひ7月にむつに実習に来てくれてたらなぁと思います。

その後も月1回くらいのペースで研修医宿舎の前で BBQ を行っています。先月は4000円くらいの東通牛を鉄板で焼いてステーキにしたら絶品でした。ステーキを焼いた鉄板で作るガーリックライスも最高でした。また、マエダで購入した塊肉をダッチオーブンでローストビーフにしたのもなかなか上手に作れました。

今月はダッチオーブンで燻製を作りました。燻製は初挑戦だったため手探り状態だったのですが、それなりに美味しくできたと思います。今回燻製にしたのはイノシシのハンバーグ・ソーセージ(どっちもマエダで売っていましたが)、明太子、チーズ、冷凍餃子でした。次回はベーコンを作ったり、卵の燻製にチャレンジしてみようかなと思っています。

来月は寒くなるので、焼き芋をやったり、ダッチオーブンで煮込み料理とかやったりしたら楽しいんじゃないかなぁと考えています。



※日記の作成日と当ページへの掲載日は異なる場合があります。