



研修医日記

作成者：黒瀧 奎吾（2年次）

2年目研修医の黒瀧です。またもやBBQの話で非常に申し訳ありません。

全国的にはまだ猛暑日な地域もあるそうですが、むつは大湊ねぶたやおしまこ踊りのシーズンがすぎ、夜は肌寒くなってきました。そんな時期ですが、先日夏の風物詩、鰻を焼いてみました。最近スーパーに売っている鰻はすでにタレを付けて焼いてあるものが主流ですが、お湯でタレを洗い流し、焼いてからまたタレを塗ると美味しいとの情報を入手しました。家庭にもある魚焼きで酒蒸しにしてもおいしくなるそうですが、今回は研修医宿舎の前で豪快に炭火で焼いてみました。

味の感想ですが、スーパーに売っている鰻なので肉の厚さはお店で食べるものよりかなり見劣りしますが、身のふっくらさ、香ばしさはそのまま電子レンジでチンしたものより格段に向上していました。

機会がありましたら、是非とも実践してみてください。



※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。