

圧力鍋を使った牛すじカレーの作り方

牛肉 太郎
2025 年 5 月

1 圧力鍋を使った牛すじカレーの作り方

1.1 材料

- 業務スーパーの冷凍牛すじ 1kg
- 長ねぎ（青い部分）、生姜
- カレーの材料

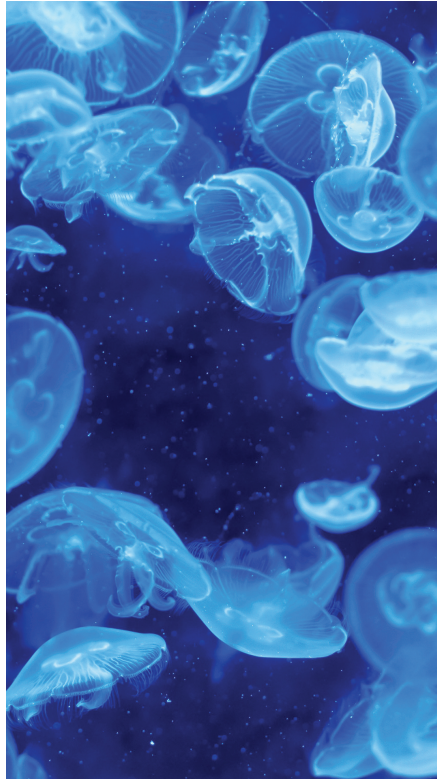
1.2 方法

まず牛すじを水から茹でて、沸騰したら 1 分茹でる（加圧は不要）。その後ざるにあげ、鍋を洗う。次に圧力鍋へ長ねぎ・生姜・牛すじを入れる。圧力鍋の 2/3 まで水を入れる。強火にかけて加圧する。加圧できたら弱火にし、20 分間茹でる。ゆであがった牛すじは、普通にカレーの材料に使う。残っただしはカレーの水に使ったり、中華スープなどにすると美味。

1.3 画像横並びテスト

ここで画像を横並びにします：





続く本文...

項目	説明
表テスト 1	一二三四五六七八九十一一二三四五六七八九十一一二三四五六七八九十
表テスト 2	このように表内の文字が長いと、ページからはみ出てしまいます。