

# 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 一二三四五六七八九十 一二三四五六七八九十 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。