



ちょっと勉強室 NO.8

今回のテーマは **パン** を知る!

パンの起源は非常に古く、紀元前 4,000 年の頃にはエジプト、メソポタミアで食べていたというので、三内丸山が栄えた縄文の時代には、世界の各地ですでにパンが食べられていたのです。

(1) パンの分類方法

- ①. 発酵の有無による分類：発酵パン（普通よく食べているパン）／無発酵パン（インドのチャパティ・ふくらし粉で膨らませた蒸しパン等）
- ②. クラスト（外皮）の硬さによる分類：《代表例》「ハード」＝フランスパン／「ソフト」＝イギリススタイルの食パン
- ③. 穀物の外皮部分の混入度による分類：外皮部分の混入の多い順に、「全粒粉パン」、「ダーク」、「ブラウン」、「白パン」
- ④. 糖類、油脂類、乳製品類などの配合量による分類：小麦以外の副資材の少ないものから「シンプル（無添加）」、「リーン（少ない）」、「リッチ（多い）」、「ベリーリッチ（非常に多い）」
《代表例》「シンプル」＝フランスパンなど／「ベリーリッチ」＝デニッシュペストリーなど
この他にも、様々な分類方法があります。

(2) 世界のパン

<p>France</p> <p>フランスパン (パリジャン(棒状)・バケット(やや短い)・ブール(小型のボール状))</p> <p>クロワッサン (三日月型のバターを層に入れたパン)</p>		<p>Germany</p> <p>ライフレット (小麦を使用し、独特の酸味を持つドイツ産のパン)</p> <p>カイザーロール (丸いパンにケシの種をふりかけ、十字に切れ目を入れたパン)</p>
<p>Italy</p> <p>ブリッシーニ (スティック状のハードブレッド)</p> <p>ピザクラスト (ピザの台)</p>		<p>other</p> <p>あんパン ジャムパン</p> <p>ハーグル (生地を湯通ししてから焼いたドーナツ型)</p>
	<p>ナン チャイ</p> <p>デニッシュ ペストリー</p>	

(3) パンの評価

パンの善し悪しを決めるのには、次の項目を点数化して客観的に評価します。

外観：焼き色（程良い焦げ色）、形均整、皮質（滑らかな肌で厚さが均一）、体積（手に持って軽い感じがするもの）

内相：す立ち（生地が良くのびて、薄い膜の細かい気泡が切り口に均一に表れているもの）、色相（ほのかなクリーム色～白色）、触感、香り、味