

パンを自宅で美味しく食べる方法

【～簡単！パンの香りと食感を蘇らせるコツ～】

下準備はしっかりと！
トースターは予熱しておきましょう

冷たいトースターにパンを入れて焼き始めると、
温度が上がりきる前に水分が失われてしまいます。



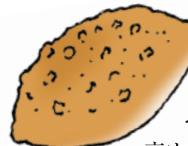
クロワッサン

卵や糖分を多く含むクロワッサンや
デニッシュは、表面が焦げやすくなります。
焼き時間と温度に気を付けながら、
熱が直にあたり過ぎないようアルミホイルで
表面を覆うなどして
調節しましょう。



バゲット

翌朝に食べることが
わかっていれば、ビニール袋に
入れて封をしめておきましょう。
翌朝、全体にかるく霧吹きをし、強火で
焼くと、ふわふわカリカリの食感に。

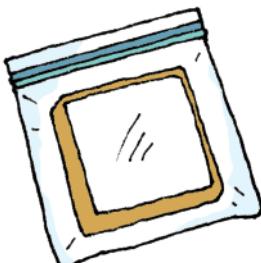


揚げカレーパン

電子レンジで少しだけ温めてから、
そのままトースターに投入し、
高めの温度で焼きましょう。
中はアツアツ、外はカリカリの
ジューシーな風味が蘇ります。

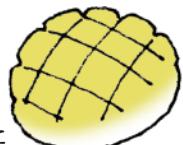
食パン（冷凍・常温）

冷凍しておいた食パンは、そのまま予熱した
トースターに入れ、短時間で焼き上げます。
常温で保管しておいた食パンも同様に、予熱
したトースターで焼きます。トースターが無い
場合は魚屋きグリルやオーブン等でもOK。



メロンパン

予熱したトースターに
入れ、表面のビス生地に
ほんのり焼き色がつき、
サクサクになるまで
焼きましょう。



監修 / 日本パンコーディネーター協会

パンを自宅で美味しく食べる方法

【～簡単！パンの香りと食感を蘇らせるコツ～】

下準備はしっかりと！
トースターは予熱しておきましょう

冷たいトースターにパンを入れて焼き始めると、
温度が上がりきる前に水分が失われてしまいます。



クロワッサン

卵や糖分を多く含むクロワッサンや
デニッシュは、表面が焦げやすくなります。
焼き時間と温度に気を付けながら、
熱が直にあたり過ぎないようアルミホイルで
表面を覆うなどして
調節しましょう。



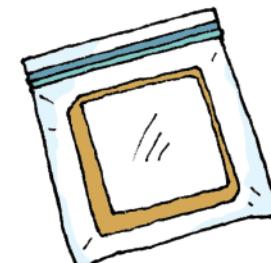
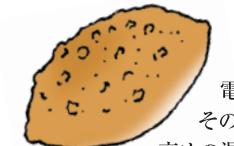
バゲット

翌朝に食べることが
わかっていれば、ビニール袋に
入れて封をしめておきましょう。
翌朝、全体にかるく霧吹きをし、強火で
焼くと、ふわふわカリカリの食感に。



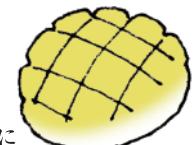
揚げカレーパン

電子レンジで少しだけ温めてから、
そのままトースターに投入し、
高めの温度で焼きましょう。
中はアツアツ、外はカリカリの
ジューシーな風味が蘇ります。



食パン（冷凍・常温）

冷凍しておいた食パンは、そのまま予熱した
トースターに入れ、短時間で焼き上げます。
常温で保管しておいた食パンも同様に、予熱
したトースターで焼きます。トースターが無い
場合は魚屋きグリルやオーブン等でもOK。



メロンパン

予熱したトースターに
入れ、表面のビス生地に
ほんのり焼き色がつき、
サクサクになるまで
焼きましょう。



監修 / 日本パンコーディネーター協会