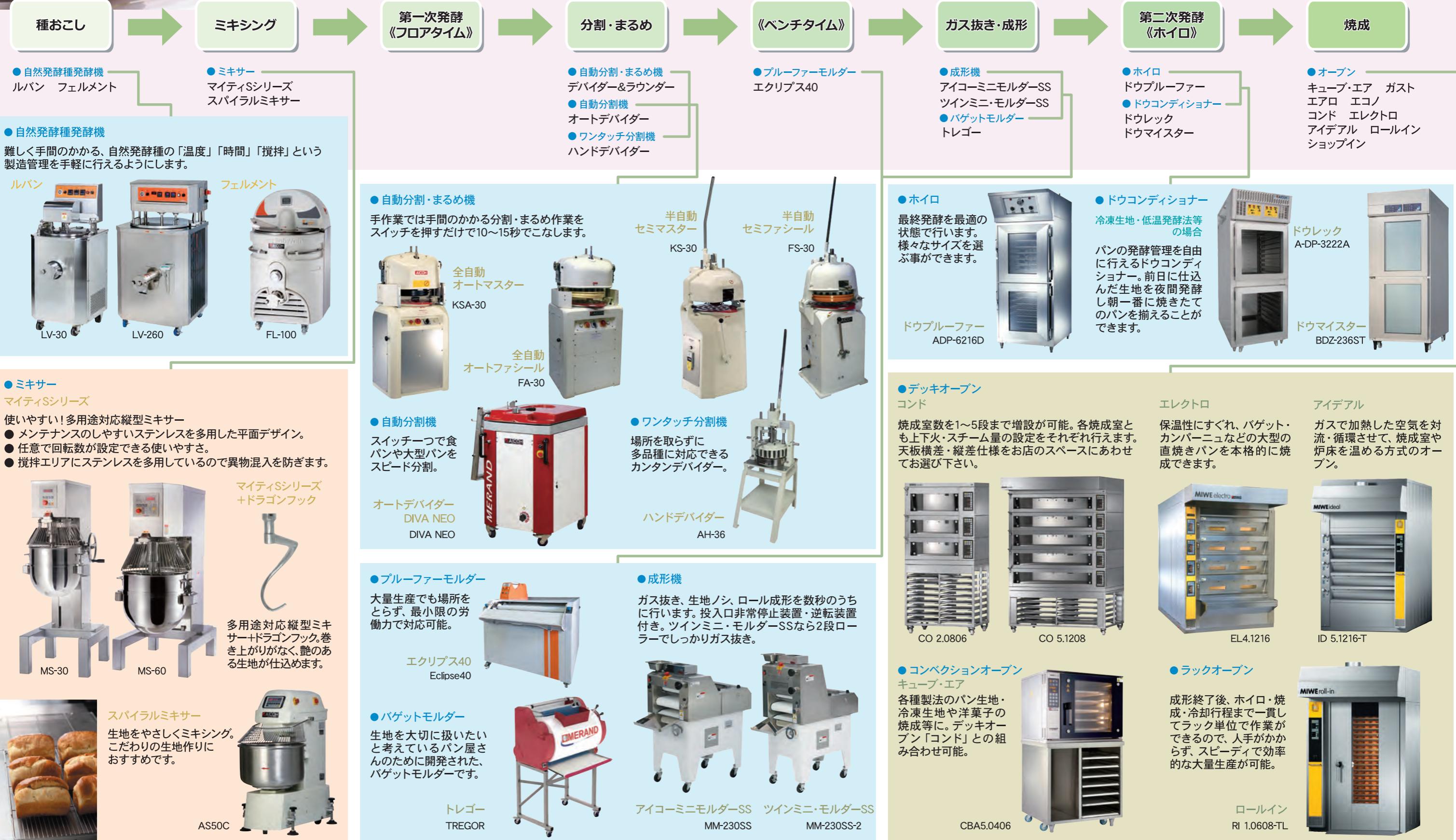
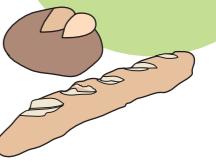




## 製パンの流れと使用機器



## 製パン工程 比較& 必要機器



Copyright © AICOHSHA  
All right reserved.

|           |  |  |  |   |  |
|-----------|--|--|--|---|--|
| <b>長所</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>①醸酵耐性があるので工程に融通性がある。</li> <li>②ミキシングが2回あるので、工程の途中で修正できる。</li> <li>③機械耐性がある。</li> <li>④窯伸びが良い。⑤老化が遅い。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>①全工程に要する時間が短い。</li> <li>②作業面積、機材、労働力が少なくて済む。</li> <li>③ミキシング耐性がある。</li> <li>④製品の風味が良い。</li> </ul>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>①スクラッチ法と比べてミキサーなどの機械が少なくて済む。</li> <li>②ミキシングや一次醸酵での生地の状態が判らなくても良い。</li> <li>③スクラッチ法より所要時間が短くて済む。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>①成形ができないてもできる。</li> <li>②生地玉冷凍生地より所要時間が短くて済む。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>①オーブンの操作だけ判れば、だれでもパンが焼ける。</li> <li>②ストッカーとオーブンだけあればいいので、小スペースでできる。</li> <li>③必要な数量だけ焼ける。</li> </ul> |
| <b>短所</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>①ミキシング耐性に欠ける。</li> <li>②醸酵口数が大きい。</li> <li>③作業面積、機械、労働力を多く必要とする。</li> </ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>①機械耐性がないのでライン化が難しい。</li> <li>②醸酵耐性がないので、工程に融通性がない。</li> <li>③ミキシングが一回なので修正がきかない。</li> <li>④製品の老化が早い。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>①ミキシングをしないので、配合を変えられない。</li> <li>②生地の重量を細かく変えられない。</li> <li>③大きな生地玉は難しい。</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>①形やフィーリングが変えられない。</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>①味や形を変えることができない。</li> <li>②老化が早い。</li> </ul>  |

