

# レシピデータベース使用マニュアル

① ログインページはこちら <http://www.panpedia.jp/Login/Index/>です。



② ユーザー名とパスワードを入力して下さい。「パン技術資料データベース」のユーザー名（会員コード）、パスワードと同じです（再度登録は不要です）。

\* 登録されていない方は「パン技術」オンラインデータベース利用方法（PDF）  
[http://www.jibt.com/image/000\\_gijyutsusiryoku\\_manu.pdf](http://www.jibt.com/image/000_gijyutsusiryoku_manu.pdf) のステップ1～5を参考に登録をお願い致します。

「パン技術」オンラインデータベース利用方法（PDF）は  
日本パン技術研究所ホームページ <http://www.jibt.com/> にリンクがあります。



③ レシピ一覧が表示されます。絞り込み検索を使用する場合はレシピ一覧の下にある絞り込み条件から該当する条件をチェックして下さい。



(カテゴリで絞り込む)



(手法で絞り込む)

④ 探したいレシピの条件をチェックします（例 角形食パン）。

カテゴリで絞り込む

**食パン類**

角形食パン(17)  山形食パン(30)  パラエティ食パン（リッチ配合）(12)

パラエティ食パン（健康志向）(3)

⑤ 絞り込み条件の一番下にある「この条件で検索」をクリックします。

**この条件で検索**

⑥ 条件にあてはまるレシピタイトルと説明が表示されます。

**直轄法 食パン (g)**

一般的な直轄ね（ストレート）法の食パンであるが、乳製品とマーガリンの使用により適食に対応しつつ、リッチな風味が楽しめる製品。食感はソフトでありつつも、直轄ね法特有の歯切れ感を有する。でき立て先生に高く評価頂いた逸品である。

**ゆめちから・ナンブコムギ50% 中種法食パン (g)**

北海道産超強力小麦の「ゆめちから」と「ナンブコムギ」をブレンドした食パン。やや重厚、引きの少ないソフトな食パンになる。中種と本種ねのそれぞれのブレンド比率を最適化する事で、本種ねとキシング製法と製パン機械耐性を備えた配合（製パンライン試験実証済み）

**ゆめちから・ネバリゴシ50% 中種法食パン (g)**

「ネバリゴシ」と、北海道産超強力小麦の「ゆめちから」をブレンドした食パン。食味の品種共に低アミロースであるため、非常にモチモチ感が強く、ソフトな食パンになる。中種と本種ねのそれぞれのブレンド比率を最適化する事で、本種ねとキシング製法と製パン機械耐性を備えた配合（製パンライン試験実証済み）

**ゆめちから・ゆきちから50% 中種法食パン (g)**

「ゆきちから」と、北海道産超強力小麦の「ゆめちから」をブレンドした食パン。「ゆきちから」は硬質であるため加水量が多く、通常アミロースであるため、モチモチ感は減るが、ケーシングしやすく、非常に口当たりが良い食パンになる。中種と本種ねのそれぞれのブレンド比率を最適化する事で、本種ねとキシング製法と製パン機械耐性を備えた配合（製パンライン試験実証済み）

⑦ レシピタイトルをクリックするとそのレシピが表示されます。

**プロのパン製法**

**直轄法 食パン (g)**

一般的な直轄ね（ストレート）法の食パンであるが、乳製品とマーガリンの使用により適食に対応しつつ、リッチな風味が楽しめる製品。食感はソフトでありつつも、直轄ね法特有の歯切れ感を有する。でき立て先生に高く評価頂いた逸品である。

作成時間 約4.5時間

**配合** **パーセント%**

強力特等粉	100
生イースト	2
生地改良剤タイプ1	0.1
砂糖	5
食塩	2
マーガリン	3

栄養成分（1斤あたり）

⑧ ページ左上の左矢印で前のページに戻ります。または下の絞り込み条件で再度、検索を行って下さい。

●ご不明な点は（一社）日本パン技術研究所 教育部 佐藤 までご連絡下さい●

メール office @ jibt.com \* 電話 03-3689-7571

\* 迷惑メール防止のため上記アドレスは@を全角で記載してあります。

メールお問い合わせの際は全角@を半角英数@に置き換えてご送信下さい。