

パンのおいしい保存方法は？

冷凍保存がおすすめ！



冷蔵保存はダメ。
パンの水分が蒸発してパサパサに。風味も損なわれます。

冷凍保存のコツ

- ① 1食分ずつ、ラップフィルムやアルミ箔で包む。
- ② 冷凍焼けしない様に、保存バッグなどに入れて、冷凍保存する。



ポイント おいしさを保てる目安は1週間～10日。
長期保存は避けましょう。

食べるときは

ポイント 凍ったままトーストするとおいしく温まります。

- ・ラップフィルムは必ず外して焼きます。
食パンなど、焼き目がつき香ばしさが味わえます。
- ・アルミ箔は外さずに焼きます。
フランスパンなど高さのあるパンにおすすめです。
中までふんわりと温められます。



ポイント 自然解凍で食べるときは包みは外さずに。
パンの乾燥を防げます。