



آیا می دانید...

# ویژگی های نان خوب

چیست!؟

✓ یک نان خوب ظاهری مناسب (رنگ تیره) داشته، کاملاً پخته و برشته بوده و سطح آن سوخته نیست.

✓ یک نان خوب دارای طعم و مزه خوشایند و بوی مطبوع ناشی از تخمیر کامل و طعم و مزه ی فلزی ناشی از استفاده از جوش شیرین را ندارد.

✓ یک نان خوب باید سبوس دار باشد نه سبوس مال! (شکل صحیح استفاده از سبوس در واقع وجود سبوس در آرد مصرفی می باشد (آرد تیره) و نه استفاده مستقیم سبوس در خمیرگیری و یا زیرچانه)

✓ یک نان خوب باید بافتی مناسب، نرم و یکنواخت ناشی از خمیر عمل آوری شده با خمیر مایه داشته باشد و قابلیت برش پذیری آن مطلوب باشد.

✓ یک نان خوب باید با آرد سبوس دار پخت شده باشد نه آرد سفید + سبوس!

✓ یک نان خوب باید با حداقل میزان نمک برای پیشگیری از ابتلا به بیماری های قلبی، عروقی و فشار خون تهیه گردد.

✓ یک نان خوب در نانوائی خوب (بهداشت فردی و حداقل ضوابط بهداشتی در آن رعایت شود) و توسط نانوائی خوب (دارای مهارت و تجربه کافی) پخت می شود.