

Pain

パン・目次

—平成25年 2 月号—

卒業研究/日本パン技術研究所194期	6
卒業研究/新規低水分発酵種の研究(2)	10
ベーカリーのビジネス戦略(73)	松沢裕之.....14
気のある店づくり(82)	坂本伸一.....19
ベーカリアルポ(41)栃木県那須郡 クーロンス	22
おいしい簡単ヘルシーパン食(43)	玉井いづみ.....24
パン作りノート	26
イギリス製パンセミナー⑤	29
カリフォルニアくるみ製菓、製パンコンテスト入賞作品	32
会員企業から提案するパン・菓子製品	34
パンでクッキング(143)	井上佳子.....37
ドイツパンに恋してドイツで暮らす(61)	新原優子.....38
バリ発・パンとお菓子の最新情報(58)	石川芳美.....40
海外情報短信/健康的な食生活の実態をアメリカに見る	高橋秀尚.....43
特許出願公開中のパン関連発明	48
食品情報	50
カリフォルニア・レーズン新製品開発コンテスト入選作品	52

100日間の製パン技術教育コース

本科研究生募集

196期 平成25年 4月23日～7月30日

197期 平成25年 9月3日～12月10日

製パン基礎の短期実習コース

製パン技術基礎コース

第16回 平成25年 5月6日～5月11日

第17回 平成25年 9月16日～9月21日