

Tipos de pan



El pan sin gluten por definición es aquel que se elabora con harinas libres de gluten.

○ Pan sin gluten



El pan ácimo es el más sencillo de elaborar.

○ Pan ácimo (Pan sin levadura)



Regañá con aceite de oliva/ Regañá con sésamo

○ Regañá



Rosco de reyes

○ Rosco



Tosta de aguacate con jamón

○ Tosta



Un pan de hamburguesa se convertirá en la base principal de una comida rápida casera.

○ Pan hamburguesa



El pan de centeno es una excelente opción a la hora de sustituir el pan blanco en nuestras comidas, manteniendo las propiedades originales del cereal.

○ Pan de centeno



Palillos de pan rizado con cebolla y cebollino.

○ Pan rizado



El pan gallego es el mejor de España.

○ Pan gallego



La mayoría de los panes que comemos son pertenecientes al pan de masa ácida.

○ Pan de masa ácida



El pan candeal se caracteriza por su miga densa y prieta.

○ Pan candeal



Yo tomé pan tostado con mantequilla.

○ Tostada

Tipos de pan



Para satisfacer el gusto de mucha persona, en el mercado surge el pan sin corteza.

○ Pan sin corteza

Pan trigo sarraceno panificadora



○ Pan de trigo

Pan integral posee una gran cantidad de fibra dietética.



○ Pan integral

El pan trenzado relleno de ingredientes como carne, queso o algún tipo de verdura es muy común en el sur de Italia.



○ Trenza

Pan de payés es un tipo de pan típico de la gastronomía de Cataluña.



○ Pan de payés

La hogaza es un tipo de pan de gran tamaño.



○ Hogaza

Pan blanco/Cadeal/Pan picado/
Pan de picos/ Pan de espelta

○ Elimina el pan blanco de tu dieta.



○ Pan de avena

El pan de avena se está convirtiendo en uno de los más demandados en la actualidad gracias a que la presencia de este cereal lo convierte en uno de los panes más nutritivos y completos.



○ Broa

La broa es un tipo de pan de maíz elaborado tradicionalmente en Portugal y Galicia.



○ Chapata

Chapata es un tipo de pan italiano clásico.



○ Pan de molde

Normalmente, la gente suele comparar pan de molde para su desayuno.



○ Bolillo

El bolillo es el pan más famoso de entre las diferentes regiones de México.



○ Baguette

Las baguettes se asocian con Francia y especialmente con París, aunque se pueden encontrar por toda Francia y en el mundo entero.



¿Cómo está el pan?
(en adjetivo)

Por su forma puede ser

- largo
- ancho
- grande
- pequeño
- ovalado
- rizado
- redondo
- fino
- gruesa
- individual

Por su sabor puede ser

- rico
- crujiente
- duro
- suave
- blando
- esponjoso
- salado
- dulce
- seca
- apetecible
- saboroso

Por su color puede ser

- blanco
- dorado
- amarillento
- negro
- moreno

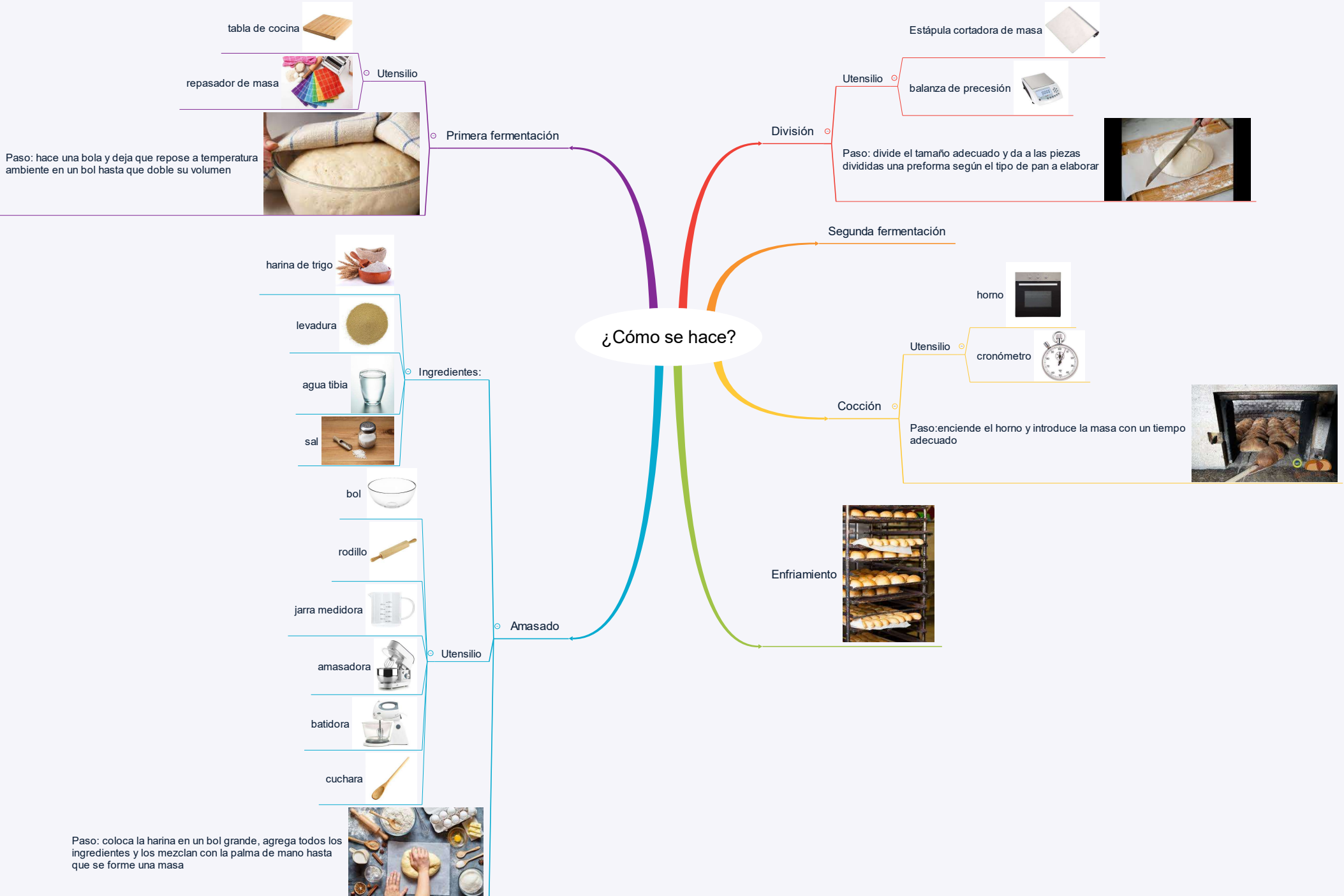
Por su función puede ser

- nutritivo
- energético
- digestivo
- saludable

Por su modo de hacer es

- rústico
- tradicional
- industrial
- novedoso
- casero
- original
- natural

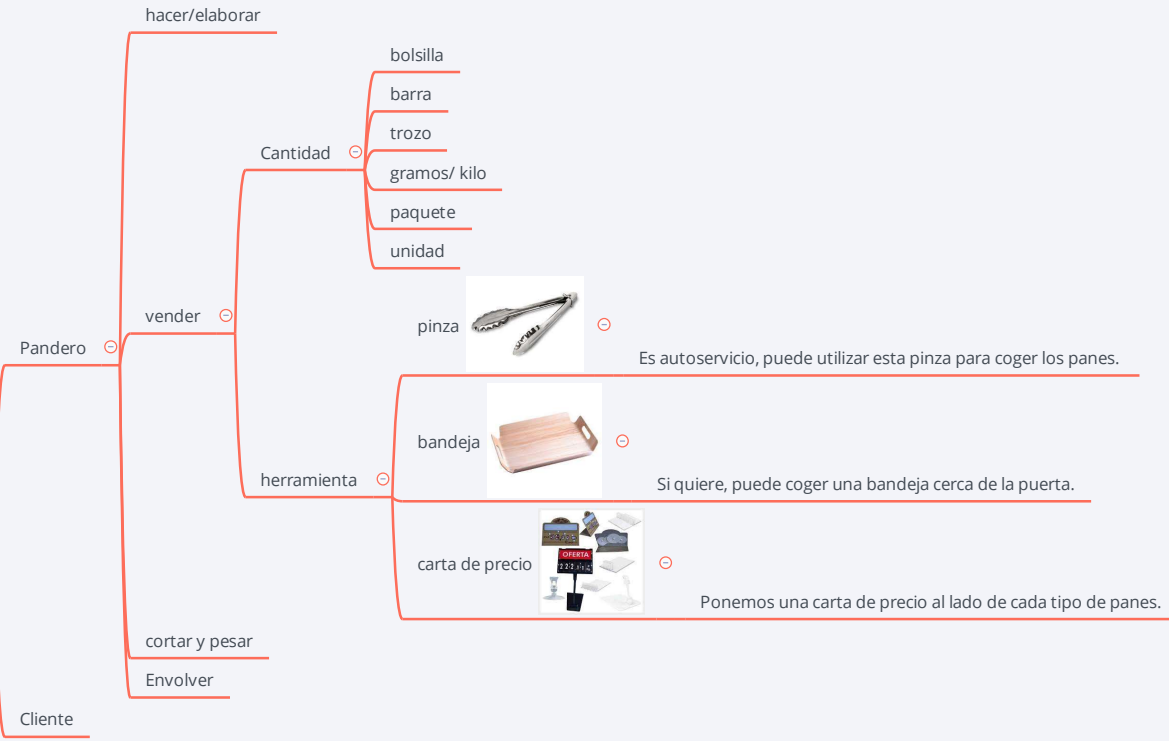
¿Cómo se hace?



Panificadora

¿Dónde se hace?
¿Dónde se compra?

Panadería



Pandero

hacer/elaborar

vender

herramienta

cortar y pesar

Envolver

Cliente

Cantidad

bolsilla

barra

trozo

gramos/ kilo

paquete

unidad

pinza



Es autoservicio, puede utilizar esta pinza para coger los panes.

bandeja



Si quiere, puede coger una bandeja cerca de la puerta.

carta de precio



Ponemos una carta de precio al lado de cada tipo de panes.