نوع نان	درصد سبوس گیری	ضخامت نان	نحوه پخت	زمان بخت	وزن چانه نان	توضیحات
نان لواش	۱۵ درصد	۳ میلی متر	تنور های دوار ماشینی یا گلی	۲۰ ثانیه به ۴۰ ثانیه	۲۰۰ گرم	
تافتون	۱۲ تا ۱۸ درصد	و قطر این نان نیز از یک تا ۷ سانت متغیر است	تفت دادن خمیر روی ریگ و در حال حاضر در تنورهای زمینی، هوایی و دوار قابل پخت است	۲ دقیقه تا ۱۰ دقیقه	وزن چانه در این نان از یک کیلو گرم تا ۲۰۰ گرم متفاوت است	کهن ترین نان ایرانی است که با تفت دادن خمیر روی ریگ درست می شده
سنگک	۲ تا ۱۵ درصد	۲ تا ۳ میلی متر	پخت آن روی ریگ است	۳- ۴.۵ دقیقه	بین ۴۵۰ تا ۵۵۰	مانع بروز پدیده اسیدوز یا ریفلاکس معده می گردد.
بربری	۱۸ درصد	۳تا ۴ سانتی متر	تنور های دوار ماشینی	۵ تا ۱۰ دقیقه	۳۵۰ گرم	علت مصرف سبوس زیر چانه این است که پشت نان نسوزد وگرنه بربری نان سبوس دار نیست