

平成19年度製菓衛生師試験問題

(衛生法規)

1 製菓衛生師法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師の名称のほか、これに類似する名称を用いてはならない。
- ② 製菓衛生師は、婚姻などにより氏名が変更になったときは、30日以内に名簿の訂正を申請しなければならない。
- ③ 製菓衛生師が死亡し、又は失踪の宣告を受けたときは、戸籍法による死亡又は失踪の届出義務者は、30日以内に名簿の登録の消除を申請しなければならない。
- ④ 製菓衛生師とは、厚生労働大臣の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事するものをいう。

2 食品衛生法に規定された添加物の定義に関する次の記述の()に入る言葉の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

「この法律で添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の(A)若しくは(B)の目的で、食品に添加、(C)、浸潤その他の方法によって使用する物をいう。」

- | | A | B | C |
|---|----|----|----|
| ① | 加工 | 着香 | 混入 |
| ② | 加工 | 保存 | 混和 |
| ③ | 貯蔵 | 着香 | 混和 |
| ④ | 貯蔵 | 保存 | 混入 |

3 製菓衛生師免許を取り消すことができる理由として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 感染症に罹患したとき
- ② 菓子製造業の業務に関し、食中毒その他衛生上重大な事故を発生したとき
- ③ 罰金以上の刑に処せられたとき
- ④ 経済的な問題で関係者に訴えられたとき

4 健康増進法の内容として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品添加物の販売制限
- ② 受動喫煙の防止
- ③ 特定給食施設における栄養管理
- ④ 栄養表示基準

(公 衆 衛 生 学)

- 1 日本国憲法第25条の条文について、文中の()に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

第25条 すべての国民は、(A)で文化的な(B)生活を営む権利を有する。

2 国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び(C)の向上及び増進に努めなければならない。

- | | A | | B | | C |
|---|-----|----|-------|----|------|
| ① | 平 和 | —— | 最低限度の | —— | 健康水準 |
| ② | 安 全 | —— | 人間らしい | —— | 保健衛生 |
| ③ | 健 康 | —— | 最低限度の | —— | 公衆衛生 |
| ④ | 健 康 | —— | 人間らしい | —— | 社会経済 |

- 2 周産期死亡に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 周産期死亡とは、妊娠満22週以降の死産と、生後1週未満の新生児死亡を合わせたものをいう。
- ② 周産期死亡率は、出産100に対する周産期死亡数の割合をいう。
- ③ 平成16年の周産期死亡率は5.0である。
- ④ わが国の周産期死亡は、早期新生児死亡に比べて、妊娠満22週以降の死産が多いという特徴がある。

- 3 病原微生物が原因で発症する疾病として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 血友病
- ② 結核
- ③ コレラ
- ④ エイズ（後天性免疫不全症候群）

- 4 感染症が発生する条件として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 感染源があること
- ② 感染経路があること
- ③ 人間に感受性があること
- ④ 人口密度が高いこと

5 インフルエンザに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 病原体は、インフルエンザウイルスで、周期的に大きな抗原変異が起こる。
- ② 直接的感染源は土壌、動物やヒトの糞便などである。
- ③ 主な症状は、疼痛性筋肉収縮で、最初に下顎筋に現れる。
- ④ 蚊によって人体に入り起こる病気で、感染してから4日～2週間たって発病する。

6 生活習慣病に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食塩の過剰摂取により、糖尿病の発症率が高まる。
- ② コレステロールの過剰摂取により、骨粗しょう症の発症率が高まる。
- ③ 喫煙により、冠動脈性心疾患の発症率が高まる。
- ④ たんぱく質の摂取不足により、痛風の発症率が高まる。

7 健康日本21（21世紀における国民健康づくり運動）で数値目標が定められている分野として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 栄養・食生活
- ② 身体活動・運動
- ③ 糖尿病
- ④ 感染症

8 国立がんセンターが示している「がんを防ぐ12カ条」の内容として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① お酒は飲まない
- ② たばこは吸わない
- ③ 脂肪は控えめに
- ④ 塩辛いものは少なめに

9 労働衛生に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を職業病という。
- ② 事業者は全労働者に対して一般健康診断を、また、有害な業務に従事する者に対しては特殊健康診断を実施する義務がある。
- ③ 疲労の回復には、十分な睡眠と適正な休養、栄養とともに、作業環境や作業条件の改善なども必要である。
- ④ 労働衛生は、労働基準法と労働組合法の2つの法律が基本となって対策が行われている。

10 水俣病の原因有害物質として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 硫黄酸化物
- ② カドミウム
- ③ メチル水銀
- ④ 亜ヒ酸

(食 品 学)

1 次の栄養素のうち、エネルギー源とならないものを1つ選びなさい。

- ① 炭水化物
- ② 脂質
- ③ 無機質
- ④ たんぱく質

2 次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンAを多く含む食品 ————— にんじん、ほうれん草
- ② ビタミンCを多く含む食品 ————— 豆腐、納豆
- ③ カルシウムを多く含む食品 ————— チーズ、ヨーグルト
- ④ 鉄を多く含む食品 ————— レバー、あさり

3 糖質とは炭水化物から何を除いたものか、次のうちから正しいものを1つ選びなさい。

- ① 水分
- ② 灰分
- ③ 食物繊維
- ④ たんぱく質

4 次の食品のうち、たんぱく価（プロテインスコア）が一番高いものを選びなさい。

- ① 卵
- ② 乳
- ③ 小麦
- ④ 大豆

5 穀類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 小麦はたんぱく質の多いものほど粘り気が強く、薄力粉、中力粉、強力粉の順にたんぱく質と粘りが少なくなる。
- ② もち米のでん粉は粘りの強いアミロペクチンが100%であるため、もち米は粘りが強く、吸水力も大きい。
- ③ 米のたんぱく質は、動物性食品のたんぱく質に比べて、リジン、スレオニン、などの必須アミノ酸が少ない。
- ④ オートミールはえん麦をひき割りにしたもので、消化吸収がよい。

6 加工食品とその原材料の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ゆば ————— 大豆
- ② 皮^{ビー} 蛋^{タン} ————— だちょうの卵
- ③ ベーコン ————— 豚肉
- ④ めざし ————— いわし

7 食用微生物と食品の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 酵母 ————— みそ
- ② 乳酸菌 ————— ヨーグルト
- ③ 酪酸菌 ————— しょうゆ
- ④ 酢酸菌 ————— 酢

(食 品 衛 生 学)

1 食中毒菌と食中毒の分類に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① サルモネラ属菌 ————— 感染型
- ② 腸炎ビブリオ ————— 感染型
- ③ ボツリヌス菌 ————— 毒素型
- ④ カンピロバクター ————— 毒素型

2 ノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ヒトのノロウイルスは人の小腸のみで増殖する。
- ② 潜伏期間は、3～4週間程度である。
- ③ 感染力が強く、10～100個程度で発症する。
- ④ 85℃、1分間以上の加熱で不活性化する。

3 食品添加物についての組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 甘 味 料 ————— キシリトール
- ② 酸化防止剤 ————— エリソルビン酸
- ③ 保 存 料 ————— アジピン酸
- ④ 漂 白 剤 ————— 亜塩素酸ナトリウム

4 食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品を製造、加工、保存するときに用いられる調味料、保存料、着色料などを食品添加物という。
- ② 食品添加物の使用に当たっては、食品安全基本法でその使用基準が定められている。
- ③ 食品添加物は、化学的合成品、既存添加物、一般に食品として使われる添加物、天然香料の4種類からなっている。
- ④ 加工助剤、キャリーオーバー、栄養強化の目的で使用する添加物は、表示が免除されている。

5 食品の鑑別法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① バターは、溶かすと少し濁って見えるものが良品である。
- ② 卵は、殻の表面がザラザラして光沢がないものが良品である。
- ③ 魚介類は、えらが美しい赤色を示しているものが良品である。
- ④ 野菜類は、つやがあり、みずみずしいものが良品である。

6 調理場の構造に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 床はできるだけ乾式（ドライシステム）が好ましいが、湿式（ウェットシステム）の場合は、完全に排水できるように適当な勾配を付ける。
- ② 調理場内は、湿度80%以下、温度25℃以下に保つことが望ましい。
- ③ 排水口にはネズミ止めのすのこや防虫用の目皿を設け、下水溝にはふたをすする。
- ④ 手洗い所には石けん、消毒液、共用のタオルを設置する。

7 食中毒患者を検診した医師が、食中毒発生の届け出を行う機関として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 市町村役場
- ② 保健所
- ③ 厚生労働省
- ④ 警察署

8 逆性石けんに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 普通の石けんよりも洗浄力が強い。
- ② 普通の石けんよりも殺菌力が弱い。
- ③ 普通の石けんと混ぜると効果がなくなる。
- ④ においが強いので、手指消毒には適さない。

9 微生物が発育し、繁殖するための条件として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 栄養素、適当な温度、水分活性
- ② 栄養素、適当な温度、光
- ③ 栄養素、中間宿主、水分活性
- ④ 栄養素、光、水分活性

10 植物性自然毒についての組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① きのこと——————ムスカリン
- ② 五色豆（ビルマ豆）————リナマリン
- ③ 青梅——————アコニチン
- ④ ドクゼリ——————チクトキシン

11 ベロ毒素を産生する食中毒菌として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① サルモネラ属菌
- ② 黄色ぶどう球菌
- ③ ウエルシュ菌
- ④ 腸管出血性大腸菌 O157

12 食品の乾燥方法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 天日乾燥、熱風乾燥、電気乾燥、噴霧乾燥、薬品乾燥などがある。
- ② 食品によって異なるが、水分を約15%以下にするのが普通である。
- ③ 長期間乾燥保管すると、たんぱく質を多く含んでいるものは変敗することが多い。
- ④ フリーズドライは、食品の組織や風味をそこなうことが少ない。

1 3 サッカリンの使用が許可されている食品として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① チューインガム
- ② つくだ煮
- ③ アイスクリーム
- ④ たくあん漬け

1 4 放射線照射が許可されている食品として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① さつまいも
- ② 玉ねぎ
- ③ じゃがいも
- ④ とうもろこし

(栄 養 学)

1 「3大栄養素」の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質、ビタミン、炭水化物
- ② たんぱく質、脂質、炭水化物
- ③ たんぱく質、水分、炭水化物
- ④ 脂質、炭水化物、ビタミン

2 無機質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① カルシウムは、欠乏するとけいれんや心筋梗塞を起こしやすくなる。
- ② 鉄は、神経の興奮をおさえる。
- ③ ナトリウムは、過剰摂取すると動脈硬化などの生活習慣病を招きやすい。
- ④ マグネシウムは、たんぱく質と結合して赤血球のヘモグロビンをつくる。

3 たんぱく質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質は、多くのアミノ酸が結合した高分子の化合物で、炭素、水素、酸素、塩素により構成される。
- ② 発育期の子ども、妊産婦は、とくに動物性たんぱく質を少なめにとるように気をつけないといけない。
- ③ 大豆は、魚や肉に近い栄養価をもつ良質のたんぱく源である。
- ④ たんぱく質は1 g で5 kcal のエネルギーをもつ。

4 次の栄養成分のうち、必須アミノ酸を1つ選びなさい。

- ① ロイシン
- ② デキストリン
- ③ ナイアシン
- ④ リボフラビン

5 ホルモンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 成長ホルモンが過剰に分泌されると下垂体性小人症かすいたいせいしょうにんしょうになる。
- ② インスリンはグリコーゲンや脂質の合成をうながして血糖値を下げる。
- ③ 甲状腺ホルモンが不足するとバセドウ病になる。
- ④ 性ホルモンは、男性ではエストロゲン、女性ではアンドロゲンである。

6 ビタミンと欠乏症の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンC ————— 壊血病
- ② ビタミンA ————— 脚気かっけ
- ③ ビタミンD ————— 夜盲症
- ④ ビタミンB₂ ————— ペラグラ

7 たんぱく質を分解する酵素として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① マルターゼ
- ② トリプシン
- ③ ラクターゼ
- ④ プチアリン

(製 菓 理 論)

1 砂糖に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品中の砂糖濃度が高いものほど、防腐性が高い。
- ② グラニュー糖より黒砂糖の方が、甘みが淡泊である。
- ③ 砂糖は、酸や酵素を作用させて転化糖をつくることができる。
- ④ 三温糖は、還元糖が多く、甘みが強い。

2 ブルームに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ブルームとは、チョコレートの表面に白い粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特のつやが消える現象をいう。
- ② 製造工程のテンパリングが適正に行われなかったり、湿度の高いところで作業した場合の製品に起こりやすい。
- ③ チョコレート特有のなめらかな粘性を失い、テクスチャーや香味が著しく低下する。
- ④ 脂肪が分離し固結化したオイルブルームと、砂糖がチョコレートの表面に浮いて固結したシュガーブルームがある。

3 でん粉の特性に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① でん粉に水を加えて加熱すると、でん粉の粒子が膨潤、崩壊して糊状になる。このことを膨化ぼうかという。
- ② でん粉の老化を防ぐには、でん粉を脱水乾燥するとよい。
- ③ ヨード反応で、アミロースは青藍色、アミロペクチンは赤紫色を示す。
- ④ でんぷんを酵素で分解するとブドウ糖になる。

4 米粉に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 羽二重粉は、もち米に加水しながら磨砕し、ふるいを通し乾燥させたものである。
- ② 上新粉は、もち米から作られ、柏餅の原料となる。
- ③ 餅粉は、もち米を水洗いし、乾燥して製粉したものである。
- ④ 道明寺粉は、もち米から作られ、桜餅の原料となる。

5 次の果実のうち、ペクチン含有割合が一番高いものを1つ選びなさい。

- ① モモ
- ② ナシ
- ③ カキ
- ④ オレンジ

6 鶏卵に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 卵白を泡立てるには冷蔵庫でよく冷やし、出した直後が泡立ちやすい。
- ② 卵白と卵黄は、加熱により凝固し始める温度が同じである。
- ③ 鶏卵は産卵直後から品質劣化が始まる。
- ④ 殻つき卵は、品質が劣化すると、卵黄の水様化や卵殻膜の強度減少が起きる。

7 油脂に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ショートニングは可塑性範囲が広く、温度が少々変わっても硬さがあまり変わらない。
- ② 発酵バターはクリームを乳酸発酵させて造ったもので、芳香が強い。
- ③ マーガリンは動・植物性油脂、硬化油を主原料として製造され、全水添型とブレンド型がある。
- ④ ラードは精製した牛の脂肪で、変敗しやすい。

8 牛乳に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 牛乳に含まれるたんぱく質は乳たんぱくといわれ、ラクトアルブミンが最も多い。
- ② 牛乳中の脂質には、揮発性脂肪酸の酪酸が多く含まれる。
- ③ 牛乳中の乳糖は、ブドウ糖とガラクトースからなる。
- ④ 牛乳の無機質としてはカルシウム、リンが多い。

9 乳製品に関する記述で、() に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

「牛乳のたんぱく質を (A) で凝固させ、乳清を除去したあと、そのままあるいは成形・熟成させたものが (B) である。」

- | (A) | (B) |
|---------|----------|
| ① レンネット | ヨーグルト |
| ② レンネット | ナチュラルチーズ |
| ③ 乳酸菌 | ヨーグルト |
| ④ 乳酸菌 | ナチュラルチーズ |

10 チョコレート特有の口溶けのよさは、何に起因するか、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 使用する添加物に起因する。
- ② ココアバター（カカオバター）の特徴に起因する。
- ③ 安定した動物性脂肪に起因する。
- ④ 製造工程での冷却温度に起因する。

11 ジャムに関する記述で、() に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

「ジャムは果実をそのままか、あるいは () を粉碎し、適量の砂糖を加えて煮詰めたもので、フルーツソースは () を煮沸して破碎し、裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものである。」

- ① 果実
- ② 果皮
- ③ 果肉
- ④ 果汁

1 2 凝固剤に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 寒天は、酸性溶液で加熱すると強固にゲル化する。
- ② 低メトキシルペクチンは、ヨーグルト、プリンなどの組織安定剤にも利用される。
- ③ ゼラチンは、温水に溶けて粘性をもった溶液となり、冷却すると弾性を持ったゲルになる。
- ④ カラギーナンは、紅藻類から抽出されるもので、フルーツゼリー、アイスクリームなどに利用される。

1 3 次の食品のうち、ラム酒の原料として正しいものを1つ選びなさい。

- ① さとうきび糖蜜
- ② ぶどう
- ③ 蜂蜜
- ④ 麦

1 4 イスパタ（イーストパウダー）の原料として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 炭酸水素アンモニウムと塩化ナトリウム
- ② 炭酸水素ナトリウムと塩化ナトリウム
- ③ 炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウム
- ④ 炭酸水素アンモニウムと塩化アンモニウム

1 5 次の乳化剤のうち、最も親水性が大きいものを1つ選びなさい。

- ① プロピレングリコール脂肪酸エステル
- ② グリセリン脂肪酸エステル
- ③ ソルビタン脂肪酸エステル
- ④ しよ糖脂肪酸エステル

1 6 香料に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 粉末香料は、水に溶かすと強くにおいを感じる。
- ② 乳化性香料は、揮発性が防止されるので、濃厚な香料にすることができる。
- ③ 油性香料（オイル）は、高温の加工処理をするものには適さない。
- ④ 水溶性香料（エッセンス）は、香気成分をアルコール、グリセリン、水などの混合液に溶かして水溶性にしたものである。

1 7 パン酵母（イースト）に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 酵母の活動する温度は35～38℃で、pHは8～9がもっとも適している。
- ② 酵母の発酵には、インベルターゼ、マルターゼなどの酵素が関係する。
- ③ 酵母は55℃以上では短時間で死滅する。
- ④ ドライイーストは生酵母の水分を10分の1に乾燥したものである。

1 8 食塩に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食塩の主成分は塩化ナトリウムである。
- ② 食塩は、食物の味の調整と防腐作用に利用される。
- ③ 食塩は、製パンにおけるイーストの発酵を促進する。
- ④ 食塩は、小麦粉生地中のグルテンを引き締め、弾力性に富んだ生地を作る。

1 9 食品の褐変に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① パンの焼き色は、アミノ酸やたんぱく質が加熱により酵素的に反応して生じる。
- ② りんごやじゃがいもの切り口が褐変するのは、酵素の作用による。
- ③ 糖類を単独で加熱したときに起こる褐変現象は、酵素的褐変の一種であり、カラメル化と呼ぶ。
- ④ 酵素的褐変は、食品をアルカリ性にすると防止できる。

20 次の甘味料のうち、人工甘味料を1つ選びなさい。

- ① ステビア
- ② アスパルテーム
- ③ ソルビトール
- ④ トレハロース

21 次のうち、油脂の加工適正にない特性を1つ選びなさい。

- ① ゲル化性
- ② クリーミング性
- ③ ショートニング性
- ④ フライニング性

製菓実技は和菓子、洋菓子、製パンから1つ選択し、解答用紙の科目を○で囲んでから解答しなさい。○がない場合や、2つ以上○をした場合は無効となります。

(製 菓 実 技 [和 菓 子])

1 和菓子の分類の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 蒸し菓子 ————— ちゃぶくさ、石衣
- ② 流し菓子 ————— 吉野羹、練羊羹
- ③ 砂糖掛け ————— おこし、ひなあられ
- ④ 岡仕上げ菓子 ————— 最中、甘納豆

2 次の材料から製造される和菓子として、最も適切なものを1つ選びなさい。

(材 料)

卵	1 2 0 g	上新粉	3 5 g
小豆並餡	3 5 0 g	薄力粉	1 0 g
上白糖	1 0 0 g	密漬け大納言	適量

- ① 村雨
- ② 浮島
- ③ 葛桜
- ④ 松風

3 長崎かすてらの製造工程に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 木枠には、本枠、中枠、灰枠、灰焼板を用いる。
- ② ねき水作りでは、水飴を60℃ぐらいの熱で溶かす。
- ③ 焼成時のオーブン温度は180～200℃を保つようにする。
- ④ 焼き上がったら温かいうちに寸法に包丁する。

4 生餡の製造工程に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 水に浸し、膨潤させた豆を煮釜に入れ、煮る。
- ② 沸騰しはじめたら、冷水を加え煮汁を50℃以下にする。
- ③ 再び沸騰したら、ざるにとり、水をかけて煮汁を抜き、水を加え煮る。
- ④ 煮上がったら、おけにとり、砂糖を加えて生餡機で皮を分離する。

5 牛皮（求肥）の練り方として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ゆで練り
- ② 水練り
- ③ 共練り
- ④ 蒸し練り

6 ^{じょうよう}薯蕷饅頭（関西式配合）に使われるいも類として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① つくね芋
- ② 大和芋
- ③ 海老芋
- ④ さつま芋

7 材料に卵を使用しないものを1つ選びなさい。

- ① 栗饅頭
- ② 焼松葉
- ③ 雪平
- ④ 雲平^{うんべい}

(製 菓 実 技 [洋 菓 子])

1 次の洋菓子のうち、アントルメに分類されないものを1つ選びなさい。

- ① ババロア
- ② ムース
- ③ ペクチンゼリー
- ④ カスタードプディング

2 共立て法によるスポンジの仕込み行程に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 全卵は軽くほぐしてふるった砂糖を加え、攪拌、混合する。
- ② 卵の泡立ては、湯煎にかけて65℃ぐらいまで温めて行う。
- ③ ホイッパーで生地をすくい上げて垂らしたときに、その跡がしばらく残るまで卵を泡立てる。
- ④ 油脂を加えるときは、湯煎で溶かしてから加えて混ぜる。

3 バターケーキの製造工程に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① フラワーバター法では、最初に薄力粉と油脂を十分にホイップする。
- ② シュガーバター法では、卵は一度に全量を加える。
- ③ オールインミックス法では、特殊油脂を使用し、ミキサーで攪拌する。
- ④ オーバーナイト法では、生地を一晩ねかせてから焼成する。

4 スフレ・ア・ラ・バニーユの仕込み上の注意点に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 牛乳を温めるのは80℃以下にする。
- ② 卵黄はルウが熱いうちに加えてはいけない。
- ③ キャセロールにはたっぷりとバターを塗る。
- ④ 焼き上がったらよく冷やして固める。

5 カスタードプディングの焼成に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 150℃のオーブンで直焼きする。
- ② 180℃のオーブンで直焼きする。
- ③ 150℃のオーブンで湯煎焼きする。
- ④ 180℃のオーブンで湯煎焼きする。

6 次の材料から製造される洋菓子として、最も適切なものを1つ選びなさい。

(材 料)

砂糖	80 g	牛乳	50 ml
薄力粉	100 g	卵白	75 g
コーンスターチ	25 g	砂糖	25 g
クリーム	100 g	バニラオイル	少量

- ① パウンドケーキ
- ② フレンチドーナッツ
- ③ パルミエ
- ④ ラングドシャ

7 次の用語についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

(用 語)

- ① ピ ケ —— だまや不純物を取り除くためにふるいにかける。
- ② デコレー —— 仕上げの作業工程でいろいろな材料を使って菓子を装飾する。
- ③ ド レ —— 成形した生地の上に卵黄などをはけで薄く塗る。
- ④ ナ ッ ペ —— ソースやクリームなどをかける、塗る、包む。

(製 菓 実 技 [製 パ ン])

1 食パン（直捏法^{じかごねほう}）の製造における発酵時間、焼成温度、焼成時間の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	発酵時間		焼成温度		焼成時間
①	1 1 0 分	—	2 1 0 °C	—	3 0 分
②	2 4 0 分	—	2 1 0 °C	—	3 0 分
③	3 0 分	—	2 2 0 °C	—	1 5 分
④	1 8 0 分	—	2 2 0 °C	—	3 0 分

2 ハード系パンに分類されないものを1つ選びなさい。

- ① プンパーニッケル
- ② カイザーセンメル
- ③ ローゲンブロット
- ④ グラハムブレッド

3 製パン工程においてベンチタイムをとる必要性として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 生地^{生地}の粘着性をなくす。
- ② 生地^{生地}のグルテン構造を整える。
- ③ 生地^{生地}がよく伸びるようにする。
- ④ 生地^{生地}中のガスを抜く。

4 菓子パンに関する次の記述の（ ）に入る言葉の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

「生地の上に砂糖をかけることを（ A ）、パンの上のせるものを（ B ）、中につめるものを（ C ）という。」

	(A)	(B)	(C)
①	アイシング	フィリング	トッピング
②	アイシング	トッピング	フィリング
③	トッピング	フィリング	アイシング
④	トッピング	アイシング	フィリング

5 フランスパンのクープに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① クープは焼成前に入れる。
- ② 両端のクープは短めにする。
- ③ クープを入れることで、ボリュームがでる。
- ④ クープを入れることで、クラストがパリッとした状態になる。

6 食パンの焼成を終えてオープンから出すとき、ショックを1回与える理由として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 色づきをよくするため。
- ② 窯のびをよくするため。
- ③ 腰折れを防ぐため。
- ④ パンに甘みを与えるため。

7 ミキシングの段階と生地の状態変化の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 水切れ段階 —— 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
- ② 結合段階 —— 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- ③ 最終結合段階 —— 生地は粘着状になり流動性をおびる。
- ④ 麩切れ段階 —— 生地は弾力を失い、結合力がなくなる。