

平成21年度製菓衛生師試験問題

(衛生法規)

- 1 次は、製菓衛生師法施行令第1条の条文であるが、()に入る正しい語句を1つ選びなさい。

『製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添え、これを()に提出しなければならない。』

- ①本籍地の都道府県知事
- ②住所地の都道府県知事
- ③受験地の都道府県知事
- ④厚生労働大臣

- 2 次の内容と規定する法律との組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- ①飲食店の営業許可 _____ 調理師法
- ②菓子製造業の営業許可 _____ 製菓衛生師法
- ③国民健康・栄養調査の実施 _____ 栄養士法
- ④食育推進基本計画の作成 _____ 食育基本法

- 3 食中毒患者を診察した医師に、保健所への届出を義務づけている法律を1つ選びなさい。

- ①食品衛生法
- ②健康増進法
- ③食品安全基本法
- ④感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（感染症予防法）

- 4 地域保健法で定められた保健所の業務として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ①風俗営業の取り締まりに関する事。
- ②栄養改善、飲食物の衛生に関する事。
- ③医事・薬事に関する事。
- ④地域保健統計に関する事。

(公衆衛生学)

1 疾病の予防活動は1次予防、2次予防、3次予防に分類できるが、次のうち1次予防に分類されないものを1つ選びなさい。

- ①インフルエンザの予防接種
- ②がんの集団検診
- ③食習慣の改善
- ④調理前の手指消毒

2 感染症の原因物質と感染経路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コレラ菌 _____ 飛沫感染
- ②腸チフス菌 _____ 経口感染
- ③日本脳炎ウイルス _____ 昆虫媒介感染
- ④梅毒 _____ 性交感染

3 生活習慣病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生活習慣病とは、長年にわたる生活習慣が影響して発症する病気をいう。
- ②生活習慣病による粗死亡率は、高齢化に伴い緩やかに上昇する傾向にある。
- ③生活習慣病による年齢調整死亡率は、緩やかに低下する傾向にある。
- ④生活習慣病による死亡の原因疾患上位3位は、糖尿病、腎臓病、肝臓病である。

4 喫煙に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ①一日の喫煙量を一定量以下に抑える「適正喫煙」の考え方が厚生労働省により推奨されている。
- ②喫煙者だけでなく、胎児や周囲の非喫煙者への悪影響も大きい。
- ③わが国の喫煙率は、女性より男性の方が高いが、20歳代、30歳代の女性の喫煙率は高くなる傾向にある。
- ④健康増進法には、飲食店など多数の人が利用する施設の受動喫煙防止について規定されている。

5 「健康日本21」の栄養・食生活の目標項目に掲げられていないものを1つ選びなさい。

- ①野菜摂取量の増加
- ②カルシウムに富む食品の摂取量の増加
- ③外食する回数の減少
- ④朝食を欠食する人の減少

6 心疾患の危険因子として、不適切なものを1つ選びなさい。

- ①低年齢
- ②高血圧
- ③喫煙
- ④運動不足

7 一酸化炭素中毒に陥る可能性のある労働環境として、適切なものを1つ選びなさい。

- ①換気不十分な環境で長時間ガス機器を使用する。
- ②長時間立位作業をする。
- ③粉じんが多い環境で作業を行う。
- ④暑熱環境下で作業を行う。

8 給水栓における水道水の遊離残留塩素濃度の基準値として、正しいものを1つ選びなさい。

- ①10mg/l以上
- ②1.0mg/l以上
- ③0.1 mg/l以上
- ④0.01 mg/l以上

9 公害による疾病と原因物質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水俣病 ————— メチル水銀
- ②カネミ油症 ————— P C B
- ③四日市ぜんそく ————— 硫黄酸化物
- ④イタイイタイ病 ————— アセトアルデヒド

10 気温と湿度に関する記述のうち、不適切なものを1つ選びなさい。

- ①ヒトが最も気持ちよいと感じる気温（生活至適温度）は18℃付近といわれている。
- ②ヒトが最も気持ちよいと感じる湿度（生活至適湿度）は15%～35%といわれている。
- ③乾球温度と湿球温度の関係から計算される不快指数は、80以上になると誰もが不快に感じるといわれている。
- ④オフィスビルなどは「建築物における衛生的環境の確保に関する法律（ビル管理法）」により、温度が17℃～28℃、相対湿度が40%～70%になるように定められている。

(食品学)

- 1 植物性食品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動物性食品と比較して、炭水化物に富む食品が多い。
 - ②動物性食品と比較して、食物繊維に富む食品が多い。
 - ③緑黄色野菜は油で調理するとカロテンの吸収率がよくなる。
 - ④白米は玄米より栄養価は高いが、消化吸収はおとる。
- 2 アトウォーターの係数を用いて算出した鶏卵1個(可食部50g)のエネルギー値として、正しいものを1つ選びなさい。ただし、鶏卵(可食部100gあたり)の栄養素量は、炭水化物0.3g、脂質10.3g、たんぱく質12.3gとし、小数点以下は四捨五入するものとする。
- ①143kcal
 - ②103kcal
 - ③72kcal
 - ④47kcal
- 3 果実類とそれに多く含まれる栄養素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みかん _____ ビタミンC
 - ②なし _____ カロテン
 - ③柿 _____ ビタミンC
 - ④マンゴー _____ カロテン
- 4 次の発酵食品のうち、酵母で発酵させて作る食品を1つ選びなさい。
- ①納豆
 - ②食酢
 - ③ヨーグルト
 - ④ビール
- 5 特定保健用食品の説明として、正しいものを1つ選びなさい。
- ①特定の疾病を治癒する効果がある旨の表示を、厚生労働大臣によって許可された食品。
 - ②特定の保健の目的が期待できる旨の表示を、厚生労働大臣によって許可された食品。
 - ③1日に必要なビタミン類やミネラル類をとれない場合に、その補給・補完のために利用する食品。
 - ④1日に必要なたんぱく質や食物繊維をとれない場合に、その補給・補完のために利用する食品。

6 加工食品と主な原材料の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ①こんにゃく _____ さといも
- ②きな粉 _____ 小豆
- ③ピータン _____ あひるの卵
- ④オートミール _____ 小麦粉

7 食品の表示に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ①栄養表示は、健康増進法ですべての加工食品に表示することが義務づけられている。
- ②栄養表示は、「熱量」「たんぱく質」「脂質」「炭水化物」「ナトリウム」の順に表示しなければならない。
- ③賞味期限は、食品衛生法で品質が急速に劣化する加工食品に表示することが義務づけられている。
- ④賞味期限は、「年」「月」「日」の順に表示するが、「年」は省略できる。

(食品衛生学)

1 食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ①食中毒は、夏期にのみ発生する。
- ②食中毒の中には、植物性毒、動物性毒、化学物質によるものも含まれる。
- ③平成20年の食中毒の患者数は、全国で10,000人を下回った。
- ④平成20年の食中毒による死者数は、全国で100人を超えた。

2 次の細菌性食中毒のうち、毒素型の食中毒菌を1つ選びなさい。

- ①黄色ぶどう球菌
- ②腸炎ビブリオ
- ③サルモネラ属菌
- ④リステリア菌

3 ノロウイルスによる食中毒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感染力が強く、10個～100個程度で発症する。
- ②潜伏期間は、3時間～4時間程度で、1ヶ月～2ヶ月後に自然回復することが多い。
- ③ヒトのノロウイルスはヒトの小腸のみで増殖する。
- ④下痢、嘔吐、腹痛が主症状である。

4 腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒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菌が産生するベロ毒素 (VT) により、激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- ②少量の菌 (100個程度) で発症する。
- ③熱に強いので、75℃以上、1分以上加熱しても死滅しない。
- ④食中毒の潜伏期間は、平均4日～9日である。

5 カンピロバクターによる食中毒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近年、わが国での食中毒の原因菌として、発生件数の上位を占めている。
- ②潜伏期間が長いため、原因食品が解明されない例が多い。
- ③家畜、ペットの腸管内に存在し、食肉の中では牛が最も保菌率が高いため、牛内臓の加熱不足による発生数が多い。
- ④汚染食品から他の食品への2次汚染が起こらないように、食品ごとに保管するなどの注意が必要である。

- 6 ボツリヌス菌による食中毒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 土壌の中に存在する嫌気性の芽胞形成菌で、毒素型の食中毒菌である。
 - ② 菌自体も、菌から出た毒素も熱に対して強く、食前に十分に加熱調理してもこの食中毒を予防することはできない。
 - ③ 原因食品としては、缶詰、飯^{いずし}鮓、からしれんこんなどがある。
 - ④ 主症状は、めまい、吐き気などで、さらに進むと言語障害、えん下障害などが起こる。
- 7 カビ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 カビはすべて有毒で、食品の製造や加工には利用されない。
 - ② カビの産生する毒素を、総称してマイコトキシンという。
 - ③ カビの毒素の中には、アフラトキシンなど強い発ガン性のあるものがある。
 - ④ 食品添加物の防カビ剤は、わが国ではかんきつ類とバナナにのみ使用が認められている。
- 8 寄生虫と寄生虫病感染源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 無鉤条虫 ————— 牛肉
 - ② 有鉤条虫 ————— 豚肉
 - ③ アニサキス ————— 淡水魚
 - ④ 回虫 ————— 野菜
- 9 有害化学物質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- ① 農薬が残留した食品は、販売してはならない。
 - ② 水銀が残留した魚介類は、販売してはならない。
 - ③ 有機リン系農薬のメタミドホスは、日本では使用が禁止されている。
 - ④ 中国で乳幼児用調製粉乳に混入され、健康被害が発生したメラミンは、日本では食器の材質に使用することが禁止されている。
- 10 殺菌と消毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- ① 逆性石けんは、普通の石けんと比べて洗浄力は強いが、消毒力は弱い。
 - ② 次亜塩素酸ナトリウムは、腐食性がないので、金属食器の消毒に適する。
 - ③ 紫外線殺菌法は、紫外線が照射される部分の表面のみに効果がある。
 - ④ クレゾール石けん液は、無臭なので、食器やふきんの消毒に適する。

11 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ①食中毒患者を診察した医師は、症状が軽症であれば必ずしも保健所長に届け出る必要はない。
- ②食品安全委員会は、食品安全基本法の施行に伴い発足した組織であり、厚生労働省や農林水産省に対し、施策などについて勧告を行うことができる。
- ③食品衛生法の対象は、食品だけでなく、食品添加物、器具、容器包装、おもちゃも含まれる。
- ④和歌山県と和歌山市はそれぞれ、年度ごとに食品衛生監視指導計画を策定し、監視指導や食品検査を実施している。

12 食品衛生法に定められた食品衛生監視員に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ①乳製品や食肉製品などの製造・加工における衛生を確保するため、施設ごとに配置される。
- ②飲食店や喫茶店などの衛生を確保するため、施設ごとに配置される。
- ③都道府県知事等から委嘱され、地域の食品衛生の向上に寄与する自主活動を行う。
- ④食品衛生施設の立ち入り検査などを行うため、保健所等に配置される。

13 食品添加物の用途名と物質名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甘味料 _____ サッカリンナトリウム
- ②保存料 _____ 炭酸水素ナトリウム
- ③漂白剤 _____ 亜硫酸ナトリウム
- ④調味料 _____ L-グルタミン酸ナトリウム

14 食品と新鮮な状態の特徴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鮮魚 _____ えらが鮮やかな赤色を呈し、腹部を圧しても軟弱感がない。
- ②鶏卵 _____ 殻の表面がザラザラして光沢がない。
- ③缶詰食品 _____ 缶の上下両面がやや膨らみ、指で押すとへこむ。
- ④食用油 _____ 淡黄色の透明で濁りがなく、粘り気が少ない。

(栄養学)

1 炭水化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炭水化物は、炭素、水素、酸素からなる有機化合物である。
- ②穀類やいも類の主要栄養成分である。
- ③18歳以上の場合、総摂取エネルギーの30%～40%を炭水化物からとるのが適当とされている。
- ④体内で代謝されるときにビタミンB1が必要である。

2 必須アミノ酸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体内で合成できないため、食物からとらなくてはならない。
- ②魚、肉類などの動物性食品に少なく、穀類、野菜類などの植物性食品に多く含まれる。
- ③たんぱく質の栄養価は、必須アミノ酸をバランスよく含んでいるものほど高い。
- ④乳幼児の必須アミノ酸は、ヒスチジンを含めて9種類ある。

3 ビタミンの分類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水溶性ビタミン ————— ビタミンB6、ビタミンB12
- ②水溶性ビタミン ————— ナイアシン、葉酸
- ③脂溶性ビタミン ————— ビタミンD、ビタミンE
- ④脂溶性ビタミン ————— ビオチン、パントテン酸

4 無機質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カルシウムは、骨や歯の主成分となり、欠乏すると骨粗鬆症こつそしょうしょうになるおそれがある。
- ②鉄は、赤血球のヘモグロビンをつくる成分で、欠乏すると鉄欠乏性の貧血を起こすおそれがある。
- ③マグネシウムは、甲状腺ホルモンの構成成分で、欠乏すると甲状腺腫になるおそれがある。
- ④ナトリウムは、体液の浸透圧やpHの維持に関わる成分で、欠乏よりも過剰摂取に注意する必要がある。

5 厚生労働省と農林水産省から示された「食事バランスガイド」の「コマ」の中に示された5つの区分として、正しいものを1つ選びなさい。

- ①「主食」、「副食」、「汁物」、「デザート」、「飲み物」
- ②「主食」、「副食」、「牛乳・乳製品」、「果物」、「水・お茶」
- ③「主食」、「副菜」、「主菜」、「牛乳・乳製品」、「果物」
- ④「主食」、「副菜」、「主菜」、「水・お茶」、「菓子・嗜好飲料」

6 はちみつを1歳未満の乳児に与えてはいけないとされている理由として、正しいものを1つ選びなさい。

- ①ボツリヌス菌による食中毒の予防のため。
- ②リステリア菌による食中毒の予防のため。
- ③フェニルケトン尿症の予防のため。
- ④メープルシロップ尿症の予防のため。

7 こつそしょうしょう骨粗鬆症の予防方法として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ①日光を避ける。
- ②運動する。
- ③小魚、海草を豊富に摂取する。
- ④ビタミンDを豊富に含む食品を摂取する。

(製菓理論)

1 甘味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粉砂糖は、吸湿したり荷重がかかると固まりやすいので、コーンスターチを混合しているものもある。
- ②メープルシュガーは、砂糖さとう楓かえでの樹液を煮詰めたもので、主成分はしょ糖である。
- ③アスパルテームは人工甘味料で、清涼飲料水などに利用される。
- ④ステビアは天然甘味料で、しょ糖の約30倍の甘さがある。

2 小麦粉の種類と用途の組み合わせとして、適切なものを1つ選びなさい。

- ①強力粉 _____ 食パン
- ②デュラム粉 _____ ラングドシャ
- ③中力粉 _____ スポンジ
- ④薄力粉 _____ デニッシュペストリー

3 小麦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小麦粉は、小麦を粉碎、ふるい分けして、皮部と胚芽部を取り除いたもので、主成分は炭水化物である。
- ②小麦粉に水を加えて練ると、粘着性のあるグルテンが形成される。
- ③強力粉は、薄力粉に比べてグルテンが形成されにくい。
- ④強力粉は、薄力粉に比べてたんぱく質含量が多い。

4 次のでん粉のアミロースとアミロペクチンの含有量の比率で、正しいものを1つ選びなさい。

アミロース：アミロペクチン

- ①ばれいしょでん粉 _____ 0 : 100
- ②うるち米でん粉 _____ 80 : 20
- ③もち米でん粉 _____ 0 : 100
- ④タピオカでん粉 _____ 80 : 20

5 α でんぷんの老化 (β 化) を防ぐ方法として、正しいものを1つ選びなさい。

- ①急速冷凍する
- ②糖度を下げる
- ③水分を30%～60%に保つ
- ④温度を0℃付近に保つ

6 白玉粉の製造方法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ①生のうるち米に加水しながら磨砕し、脱水乾燥する。
- ②生のもち米に加水しながら磨砕し、脱水乾燥する。
- ③蒸したうるち米を乾燥させて粉碎し、煎る。
- ④蒸したもち米を乾燥させて粉碎し、煎る。

7 鶏卵の特性とその応用例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起泡性 _____ メレンゲ
- ②熱凝固性 _____ カスタードプリン
- ③乳化性 _____ バターケーキ生地
- ④粘^{ねんちよう}稠性 _____ シュー生地

8 凍結卵の特徴として、正しいものを1つ選びなさい。

- ①クッキー、シュー皮、イースト生地などの焼き菓子には不適である。
- ②凍結卵白は、解凍するとゴム状の塊になりやすい。
- ③凍結卵黄は、解凍すると水様化して粘度が低くなる。
- ④凍結全卵は、解凍後に十分に攪拌してから使用しないと、卵黄が表面に集まって不均質な液卵となりやすい。

9 次のうち、油脂のショートニング性について説明したものを1つ選びなさい。

- ①ビスケットなどにさくさくしたもろい食感を与える性質。
- ②バタークリームなどの製造工程で、油脂が気泡を均一に抱き込む性質。
- ③揚げ材料の素材を生かしつつ、油の風味や外観のよさを与える性質。
- ④長時間放置したり、何度も使用したり、日光に当てたりすると変質する性質。

10 油脂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マーガリンは、食用油脂に水等を加えて乳化し、練り合わせて作られる。
- ②バターは、生乳を攪拌し、乳たんぱくを集め、発酵させて作る。
- ③ショートニングは、食用油脂に乳化剤、窒素ガスなどを混合して作られる。
- ④粉末状のショートニングは、ケーキミックスなどに利用されている。

11 チーズの製造に欠かせない細菌と酵素の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | 細菌 | 酵素 |
|------------|-------|
| ①酢酸菌 _____ | レンネット |
| ②酢酸菌 _____ | ラクターゼ |
| ③乳酸菌 _____ | レンネット |
| ④乳酸菌 _____ | ラクターゼ |

12 牛乳の特徴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乳脂肪は酪酸が多く、バターに特有のフレーバーを与えている。
- ②乳たんぱくはカゼインが多く、酸を加えると沈殿を生じ、加熱すると凝固する。
- ③乳糖は甘みの少ない糖質で、グルコースとガラクトースからなる。
- ④生乳にはビタミンCや鉄はほとんど含まれていない。

13 チョコレート類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ①ココアバターは、飽和脂肪酸よりも不飽和脂肪酸が多く含まれている。
- ②ココアバターは、ココアパウダーからカカオマスを採取した残りを粉砕したものである。
- ③準チョコレートは、純チョコレートよりもテンパリングが容易にできる。
- ④準チョコレートの用途は、高級チョコレートに限定されている。

14 チョコレートに生じる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チョコレートのつややなめらかな粘性が消え、テクスチャーが悪くなる現象をいう。
- ②製品の流通段階で温度や湿度が急変すると起こりやすい。
- ③テオブロミンが分離し、固結化したものをファットブルームという。
- ④砂糖がチョコレートの表面に浮き、固結化したものをシュガーブルームという。

15 果実の分類の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ①仁果類 _____ もも、あんず
- ②準仁果類 _____ かき、みかん
- ③漿果類 _____ りんご、なし
- ④核果類 _____ ぶどう、いちご

16 果実に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ①未熟な果実に含まれる水溶性のペクチンは、成熟に従いプロトペクチンとなる。
- ②果実中のペクチンは、有機酸と糖とともに加熱するとゼリー化する。
- ③生のパイナップル果汁に寒天液を加えて固めると、プロテアーゼの作用により凝固が妨げられる。
- ④バナナは、変質や腐敗を防ぐために低温流通・低温貯蔵を行うと長持ちする。

17 次の種実に関する記述に該当するものを1つ選びなさい。

「ビターとスイートの2種類がある。ビターはアミグダリンを含むので、オイル用に利用されている。スイートは食用や製菓用に広く利用されている。」

- ①くるみ
- ②ごま
- ③ピスタチオ
- ④アーモンド

18 ゼラチン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板状、粒状、粉状のものがあり、動物由来のコラーゲンやオseinから作られる。
- ②冷水には溶けないが、温水に溶けて粘性溶液となり、冷却でゲル化する。
- ③寒天と比較すると、溶液の凝固温度とゲルの融解温度はかなり高い。
- ④起泡性や保護コロイド性があり、マシュマロ、ヌガー、アイスクリームなどにも使われる。

19 酒類の製造方法と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。

	製造方法	原材料
①ミード	醸造	蜂蜜
②シェリー	蒸留	麦
③清酒	醸造	米
④ラム酒	蒸留	サトウキビ

20 膨張剤の特徴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ベーキングパウダーは、ガス発生後に強いアルカリ性を示し、特有の苦みを伴う。
- ②ベーキングパウダーは、一剤式と二剤式があり、一剤式は利便性、二剤式は保存性に優れている。
- ③イーストパウダーは、炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウムを配合して作られる。
- ④イーストパウダーは、洋菓子よりも蒸しまんじゅうなどの和菓子に用いられることが多い。

21 パン酵母の活動至適温度と pHの組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

温度	pH
① 35℃～38℃	7～9
② 35℃～38℃	4～6
③ 15℃～18℃	7～9
④ 15℃～18℃	4～6

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し、製菓実技は0点とします。

和菓子：15～16 ページ 洋菓子：17～18 ページ 製パン：19～20 ページ

(製菓実技 **和菓子**)

1 餡練り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でん粉を α 化して砂糖を均一にしみこませ、餡の風味を醸し出すための作業を餡練りという。
- ②加える砂糖の量によって名称や用途が変わり、並餡の方が中割餡よりも配糖率が低い。
- ③添加する材料によって名称や用途が変わり、白餡に黄身を加えたものを黄身餡、三温糖を用いたものを大島餡という。
- ④食塩や牛皮、水飴を加える場合は、火を弱めて練り上がり際に加えるとよい。

2 串団子の製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生地は、粉 1,000g に対し、水約 900ml の割合で配合するが、季節や粉の質によって水量を加減する。
- ②粉に水を加えて混ぜ、一口大に丸めて串に刺し、弱めの蒸気で5分ぐらい蒸す。
- ③餡で仕上げる場合は、餡の練り上がり際に水飴を加えると、つやが出、乾燥が防げる。
- ④しょうゆだれで仕上げる場合は、葛粉や片栗粉でとろみをつけ、荒熱を取ってから団子につける。

3 次のうち、蒸し菓子でないものを1つ選びなさい。

- ①村雨
- ②ういろう
- ③有平
- ④葛桜

4 流し菓子と加える副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吉野羹 かん ——— 葛粉
- ②水羊羹 かん ——— 小豆並餡
- ③上南羹 かん ——— 上南粉
- ④錦玉羹 かん ——— 鶏卵

5 かすてら饅頭の生地仕込み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即ごね法では、薄力粉を加えたら麩質が出ないようにさっくりとこね付け、1時間程度休ませてからもみまとめ、餡を包む。
- ②宵ごね法では、薄力粉の8割程度を加えたらこねつけて一晩寝かせ、翌日に残りの薄力粉を加えてよくもみ込み、麩を出し切ってから餡を包む。
- ③食い口は、即ごね生地のほうが宵ごね生地よりもよい。
- ④焼き肌は、即ごね生地のほうが宵ごね生地よりも細かい。

6 石衣に使用するすり密の煮詰め温度として、適切なものを1つ選びなさい。

- ①85℃～88℃
- ②100℃～103℃
- ③115℃～118℃
- ④130℃～135℃

7 雪平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牛皮に卵白、並餡または練切餡を加えて練ったもので、上生菓子や引菓子などに用いられる。
- ②卵白を加えることで白くなるが、多量に加えると食い口が悪くなる。
- ③並餡や練切餡を加えることで軟らかくなり、細工しやすくなる。
- ④牛皮と比較して硬化は遅く、長時間の常温保存に耐える。

(製菓実技 **洋菓子**)

1 洋菓子とその分類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 エクレール _____ シュー
- ② ムース _____ アントルメ
- ③ アリュメット _____ クッキー類
- ④ バウムクーヘン _____ バターケーキ類

2 イタリアンメレンゲの特徴として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 他のクリームより日持ちが悪い。
- ② 洋酒の効果が出しやすく、フルーツと相性がよい。
- ③ クリームのかさが増えず、濃厚な味になる。
- ④ メレンゲにカスタードクリームを加えて作る。

3 スポンジ(ロール生地)の焼成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 薄く焼いて巻きやすくするには、全体に強めの温度で、短時間で焼き上げるとよい。
- ② 焼成時の水分蒸発を抑えるため、上火をきかせ、先に表面に焼き色を付けるとよい。
- ③ 下火を強くし、底にも焼き色を付けると、巻くときにひび割れが生じにくくなる。
- ④ 焼成後は、鉄板からすぐ取板の上に移し、熱を抜く。

4 次のA、B、Cの材料でボン・ショコラを仕上げる場合、セルクルに入れる順序として、正しいものを1つ選びなさい。

- A バヴァロア・オー・ショコラ
- B ビスキュイ
- C ミルクチョコレートのコポー

下段 中段 上段

- ① A B C
- ② A C B
- ③ B A C
- ④ B C A

5 ペクチンゼリーの製造工程として、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 水にペクチンを加え、攪拌溶解してからグラニュー糖を加えて加熱する。
- ② グラニュー糖とペクチンを混合したものに水を少しずつ加えて混ぜ、加熱溶解する。
- ③ 水にグラニュー糖を加え、加熱溶解し、熱いうちにペクチンを加える。
- ④ 水にグラニュー糖を加え、加熱溶解し、荒熱が取れてからペクチンを加える。

6 純チョコレートのテンパリングとして、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 40℃ → 28℃ → 31℃
- ② 40℃ → 15℃ → 50℃
- ③ 60℃ → 28℃ → 31℃
- ④ 60℃ → 15℃ → 50℃

7 シュー生地の製造工程として、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 水、バター、食塩、薄力粉、卵を鍋に入れて火にかけて、生地がひとかたまりになるまで熱を通す。
- ② 水、バター、食塩を鍋に入れて火にかけて、生地がひとかたまりになるまで熱を通し、火から下ろして薄力粉、卵を少しずつ加え、再度加熱する。
- ③ 水、バター、食塩を鍋に入れ、沸騰したら火から下ろして卵を一気に加え、再度火にかけて生地がひとかたまりになったら火から下ろして薄力粉を少しずつ加える。
- ④ 水、バター、食塩を鍋に入れ、沸騰したら火から下ろして薄力粉を一気に加え、再度火にかけて生地がひとかたまりになったら火から下ろして卵を少しずつ加える。

(製菓実技 **製パン**)

1 製パン工程で小麦粉をふるいに通す理由として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ①種類の違う小麦粉をよく混ぜ合わせるため。
- ②小麦粉の中に空気を抱き込ませ、酵母の働きを活発にさせるため。
- ③生地をつながりをよくし、窯伸びのよい製品にするため。
- ④生地の内相膜を厚くし、気泡を大きくさせるため。

2 ミキシングによるパン生地の状態変化の () 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。

(A) → (B) → 結合段階 → 最終結合段階 → 麩切れ段階 → (C)

- | (A) | (B) | (C) |
|----------|---------|---------|
| ①つかみどり段階 | 破壊段階 | 水切れ段階 |
| ②つかみどり段階 | 水切れ段階 | 破壊段階 |
| ③水切れ段階 | つかみどり段階 | 破壊段階 |
| ④水切れ段階 | 破壊段階 | つかみどり段階 |

3 製パンの中種法の製造工程として、正しいものを1つ選びなさい。

- ①材料の50%以上の小麦粉にイーストと水を混合して中種をつくり、室温27℃で3時間～5時間発酵させたあと、ミキサーに戻し、残りの材料を加えて本捏する。
- ②材料の50%以上の小麦粉にイーストと水を混合して中種をつくり、室温27℃で1時間～2時間発酵させたあと、ミキサーに戻し、残りの材料を加えて本捏する。
- ③材料の50%未満の小麦粉にイーストと水を混合して中種をつくり、室温27℃で3時間～5時間発酵させたあと、ミキサーに戻し、残りの材料を加えて本捏する。
- ④材料の50%未満の小麦粉にイーストと水を混合して中種をつくり、室温27℃で1時間～2時間発酵させたあと、ミキサーに戻し、残りの材料を加えて本捏する。

4 クロワッサンのホイロの条件として、適切なものを1つ選びなさい。

- | 温度 | 湿度 | 時間 |
|------|-----|-------|
| ①25℃ | 45% | 約30分間 |
| ②25℃ | 75% | 約90分間 |
| ③38℃ | 45% | 約30分間 |
| ④38℃ | 75% | 約90分間 |

5 パンの種類と特徴的な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パン・オ・ノア _____ くるみ
- ②ローゲンブロード _____ ライ麦
- ③パンプーニッケル _____ アーモンドプードル
- ④フォカッチャ _____ オリーブオイル

6 次のフランスパンのうち、長めのクーブを1本入れて焼成するものを1つ選びなさい。

- ①エビ
- ②フォンデュ
- ③クーペ
- ④シャンピニオン

7 食パンの窯だしの際に1回ショックを与える理由として、不適切なものを1つ選びなさい。

- ①パンの中の水蒸気を放出させ、クラストの湿り気を少なくする。
- ②クラム部分の小さい不安定な気泡の膜をつぶして、丈夫な膜にする。
- ③パン内部の温度分布を均一化する。
- ④でん粉の α 化を促進し、消化をよくする。