

平成22年度製菓衛生師試験問題

(衛生法規)

1 憲法第25条第2項について、文中の()に入る語句のうち、正しいものを1つ選びなさい。

『国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び()に努めなければならない。』

- ① 保健衛生の向上及び増進
- ② 労働衛生の向上及び増進
- ③ 公衆衛生の向上及び増進
- ④ 学校衛生の向上及び増進

2 法律に規定されている事項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 食品安全基本法 ————— 食品の安全性の確保に関し、関係者相互の情報及び意見の交換
- ② 健康増進法 ————— 食事摂取基準
- ③ 食品衛生法 ————— 栄養表示基準
- ④ 地域保健法 ————— 保健所

3 次の中で、健康増進法に規定されていないものを1つ選びなさい。

- ① 特定給食施設の栄養管理
- ② 保健指導・栄養指導の実施
- ③ 栄養士・管理栄養士の定義
- ④ 受動喫煙の防止

4 製菓衛生師法施行令で定める手続きと申請先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 製菓衛生師免許申請 ————— 住所地の都道府県知事
- ② 製菓衛生師免許再交付申請 ————— 免許を与えた都道府県知事
- ③ 製菓衛生師免許書換交付申請 ————— 免許を与えた都道府県知事
- ④ 製菓衛生師免許の返納 ————— 住所地の都道府県知事

(公衆衛生学)

- 1 WHO (世界保健機関) 憲章の健康の定義について、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。

『健康とは、単に疾病や (A) でないということだけではなく、肉体的、(B) 並びに社会的に完全に良好な状態である。』

- | | A | | B |
|---|-------------------------|-------|-----|
| ① | 虚弱 <small>きよじやく</small> | _____ | 精神的 |
| ② | 虚弱 <small>きよじやく</small> | _____ | 医学的 |
| ③ | 障害 | _____ | 精神的 |
| ④ | 障害 | _____ | 医学的 |

- 2 衛生行政を所管する国の機関についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 公衆衛生行政は、厚生労働省が行っている。
- ② 医事衛生行政は、厚生労働省が行っている。
- ③ 学校保健行政は、文部科学省が行っている。
- ④ 消費者行政は、総務省が行っている。

- 3 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 労働力が期待できない年少者 100 人に対する高齢者の割合を老年人口指数という。
- ② 労働者 100 人が支える子どもと高齢者の数を従属人口指数という。
- ③ 0 歳の平均余命を健康寿命という。
- ④ 人口 100 人に対する出生数を出生率という。

- 4 次の感染症のうち、蚊が媒介しない疾病を1つ選びなさい。

- ① 日本脳炎
- ② ペスト
- ③ マラリア
- ④ 黄熱

- 5 感染症予防の原則は、感染症が発生する3つの条件を断ち切っていくことが重要である。次のうち、「感染経路対策」に当てはまらないものを1つ選びなさい。

- ① 病原体で汚れたものを徹底的に消毒する。
- ② 井戸水、使用水、飲用水の消毒を厳重に行う。
- ③ インフルエンザが流行する前に予防接種を受ける。
- ④ マスクをかけたり、手をよく洗って、病原体が口から入らないようにする。

6 次の記述のうち、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に、じん肺、白ろう病がある。
- ② 労働者の安全と健康の保持、快適な作業環境の形成を促進することを目的に労働基準法が定められている。
- ③ 女性や年少者の労働については、労働基準法で定められている。
- ④ 作業中に事故が多い産業として、製造業、建築業がある。

7 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 空気の組成は、酸素約 78%、窒素約 21%、炭酸ガス約 0.03%である。
- ② 一酸化炭素は無色、無味、無臭の気体で、空気中に 0.05%以上含まれると急性中毒を起こす。
- ③ 生活至適温度は 26℃付近である。
- ④ 0℃、水銀柱 1016mmHg のときの大気圧の状態を 1 気圧という。

8 水道水の基準は、水道法により規定されているが、次の水の衛生条件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 大腸菌は検出されないこと。
- ② シアンや水銀を含まないこと。
- ③ フッ素やフェノールを含まないこと。
- ④ 異常な臭味がないこと。ただし、消毒による臭味を除く。

9 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ネズミは感染症を媒介することがまれであるため、予防上、駆除は行わなくてよい。
- ② 衛生害虫の駆除は、狭い範囲で集中的に行えばよい。
- ③ 衛生害虫の駆除は、発生源を除くことが重要である。
- ④ 衛生害虫の駆除は、なるべく、毎年の発生状況で、一番発生する時期に行うこと。

10 環境汚染公害事件のうち、水俣病についての記述で、() に入る語句として正しいものを1つ選びなさい。

『水俣市および新潟市の工場で、アセトアルデヒド製造工程で副生した () が排水中に流出し、中毒事件が発生した。』

- ① 亜ヒ酸
- ② 硫黄 (イオウ) 酸化物
- ③ 有機水銀 (メチル水銀)
- ④ カドミウム

(食品学)

1 食品のエネルギー計算のうち、正しいものを1つ選びなさい。なお、その食品の可食部は、たんぱく質7g、脂質10g、炭水化物13gとする。

- ① 170 kcal
- ② 180 kcal
- ③ 190 kcal
- ④ 270 kcal

2 加工食品とその加工食品に利用する微生物との組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ブルーチーズ _____ 酢酸菌
- ② 醤油 _____ 青カビ
- ③ ビール _____ 酵母
- ④ 清酒 _____ 酪酸菌

3 肉類のうち、繊維が細く、脂質は少なく、消化がよく、味が淡泊なものを1つ選びなさい。

- ① 牛肉
- ② 豚肉
- ③ 羊肉
- ④ 鶏肉

4 卵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 卵黄には消化の良い脂質が多く含まれる。
- ② 鶏卵はビタミン類が多く含まれており、特にビタミンCが多い。
- ③ 鶏卵は、たんぱく質が多く含まれ、また各種の栄養素も含んでいる。
- ④ 卵黄にはコレステロールが非常に多い。

5 乳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 牛乳は、たんぱく質、カルシウム、ビタミンA、ビタミンB₂、ビタミンCなどを多く含み、カルシウムとリンの比率は理想に近い。
- ② チーズは牛乳のたんぱく質を凝固発酵させたものである。
- ③ ヨーグルトは牛乳や脱脂乳を乳酸発酵させたもので、とくに整腸作用がある。
- ④ 脱脂粉乳は、牛乳から脂質を大半取ったもので、ビタミンAはほとんどないが、その他の栄養成分は全脂粉乳と大差はない。

6 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 油脂類は動物性と植物性がある。油脂類は、少量で多くのエネルギーが得られることと、調理上食物の味を良くすることから重要である。
- ② 動物油脂のうち、魚油は動脈硬化を予防する多価不飽和脂肪酸のエイコサペンタエン酸（EPA）やドコサヘキサエン酸（DHA）を多く含む。
- ③ 動物油脂には、豚脂（ラード）、牛脂（ヘット）、バター、魚油などがあり、ビタミンA、ビタミンDは含まれていない。
- ④ マーガリンは動物油脂や大豆油、やし油などの植物油を原料としてつくり、カロテンなどを添加してあり、消化もよい。

7 次の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 緑黄色野菜とは、原則として、可食部 100 g あたりカロテンを 800 μ g 以上含む野菜をいう。
- ② レモン、みかんなどのかんきつ類は、ビタミンCの多い食品である。
- ③ きのこと類は栄養的価値は高くないが、近年、血中コレステロール低下の働きがあるとされてきている。
- ④ 藻類はかなりの栄養成分を含んでいるが、その消化吸収は良くない。

(食品衛生学)

1 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食中毒またはその疑いがある患者を診断した医師は、保健所長に届け出ることにしている。
- ② 保健所が食中毒について調査するのは、当該事故の拡大を防止するとともに同じ事故が繰り返し起こらないようにすることが主な目的である。
- ③ 集団給食施設、仕出し・弁当等の大量調理する施設では、検食（食中毒発生時等、必要が生じたときに検査するための食品）を0℃以下で24時間保存しておかなければならない。
- ④ 植物性自然毒には、きのこ毒が、また動物性自然毒には、貝毒がある。

2 次の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 細菌性食中毒とは、病原細菌により汚染されている食品を飲食することによって起きる健康障害である。
- ② 細菌による食中毒は、夏場の6月から8月に発生が多い。
- ③ 食中毒の病因物質で、発生件数の多い順にウイルス、細菌、自然毒、化学物質である。
- ④ 細菌性食中毒は、発症の仕方により「感染型」と「毒素型」に分けられる。

3 カンピロバクター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 主な症状は、下痢、腹痛、発熱である。
- ② 潜伏期間は、6～24時間と短い。
- ③ 鶏の保菌率が高く、焼き鳥、バーベキューなどの加熱不足によるものからの感染が多い。
- ④ 少量の菌で発症する。

4 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 このウイルスによる感染症または食中毒は、冬場に多く発生する傾向があるが、1年を通じて発生する。
- ② このウイルスを取り込んだカキなどの二枚貝の感染防止方法は、調理の前に十分な真水で洗浄することである。
- ③ このウイルスに感染した人が、用便後の手洗いが不十分なまま調理すると、その食品を食べることにより感染するおそれがある。
- ④ このウイルスに汚染された食品を食べると、発症する人はほとんどの場合、吐き気、嘔吐、下痢などの症状が見られる。

5 腸炎ビブリオ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 10%程度の塩分を好むことから病原性好塩菌と呼ばれている。
- ② 海水中に生息している。
- ③ 魚介類から器具、手指を介した二次汚染による発生がある。
- ④ 症状は、激しい下痢、腹痛を起こす。

6 次の食品と有害物質の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① フグ ————— アフラトキシン
- ② サンマの干物 ————— ヒスタミン
- ③ 青梅 ————— アミグダリン
- ④ あさり ————— サキシトキシン

7 食品添加物についての記述のうち正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食品添加物は、すべて使用基準が定められている。
- ② 天然添加物は、化学的合成添加物に比べて安全性が高い。
- ③ 使用した食品添加物は、表示が必要であるが、加工助剤やキャリーオーバーで使用する添加物も表示が必要である。
- ④ 新しく開発、製造された食品添加物は、その安全性が認められれば指定添加物に追加される。

8 食品の腐敗、変敗、変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 食品の腐敗とは、食品のたんぱく質が分解して簡単な化合物となっていくことである。
- ② 食品の変敗とは、食品の糖質や脂質が分解して風味が悪くなることをいう。
- ③ 変質とは、食品が新鮮度を失って食用にならなくなったことをいう。
- ④ 食中毒菌が増殖した食品は、色が変わったりするので安全なものとの区別できる。

9 食品残留農薬に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ポジティブリスト制度により残留基準が定められていない農薬の残留基準は、一律10ppmとされている。
- ② 輸入農産物では、ポストハーベスト農薬の残留についても厳重な注意が必要である。
- ③ 有機リン剤のメタミドホスは、現在、国内で製造され使用されている。
- ④ 有機塩素剤のDDTは、現在、国内で製造され使用されている。

10 食品の保存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 低温貯蔵法は、低温で微生物の活動をおさえる方法である。
- ② 微生物は、食品の水分活性が低いほど生育しにくくなる。
- ③ 酢漬けは、食品を酸性に傾け微生物の発育を阻止する方法である。
- ④ びん詰め・缶詰め法は、容器に詰めた後、脱気し、密閉して加熱殺菌し保存する方法であり、開封後も保存効果は持続する。

11 逆性せっけん（陽性せっけん）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 普通のせっけんとは違って、洗浄力はほとんどない。
- ② 刺激性がなく、人に対する毒性がきわめて弱い。
- ③ においがいいので食品を取り扱う手指の消毒に適している。
- ④ 普通のせっけんや中性洗剤と混ぜると殺菌力が強くなる。

12 腸管出血性大腸菌 O157 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 菌が産生するベロ毒素により、激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- ② 大量の菌（約 10,000 個以上）が体内に入らない限り発症することはない。
- ③ 動物の糞便中に存在する。
- ④ 幼少児童や高齢者が感染すると腎臓障害を起こし死亡することもある。

13 ブドウ球菌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 ブドウ球菌自体は煮沸により死滅するが、毒素は熱に対して強く、加熱調理しても毒素は残る。
- ② ブドウ球菌の毒素は、エンテロトキシンと呼ばれている。
- ③ ブドウ球菌は、人体の鼻腔内や化膿巣に濃厚に存在している。
- ④ ブドウ球菌による食中毒は、感染型に分類される。

14 次のうち、合成着色料の使用が認められている食品を1つ選びなさい。

- ① 茶葉
- ② 野菜
- ③ つくだ煮
- ④ 食肉

(栄養学)

1 次のうち、必須アミノ酸でないものを1つ選びなさい。

- ① ロイシン
- ② トリプトファン
- ③ ペプシン
- ④ スレオニン

2 次の記述のうち、三大栄養素でない栄養素を1つ選びなさい。

- ① 糖質（炭水化物）
- ② 無機質
- ③ たんぱく質
- ④ 脂質

3 ビタミンについての組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 水溶性ビタミン _____ A, D, E, K
- ② 脂溶性ビタミン _____ B₁, B₂, ナイアシン
- ③ 酸化しやすいビタミン _____ A, C
- ④ 加熱に弱いビタミン _____ A

4 次の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、単糖類、二糖類、多糖類に分類される。
- ② 炭水化物は、エネルギー源として1 gで9 kcalのエネルギーを出す。
- ③ 穀類などの食品中の栄養成分としては炭水化物が最も多い。
- ④ 炭水化物は、炭素、水素、酸素からなる有機化合物である。

5 消化吸収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 消化によって吸収しやすい形になった栄養素は、主として小腸から吸収される。
- ② 水分は主として大腸で吸収される。
- ③ たんぱく質は大部分がアミノ酸まで分解されて、小腸壁から吸収される。
- ④ アルコールは胃では吸収されない。

6 国民の栄養状態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 国民の栄養素等摂取状況や身体状況は、国民健康・栄養調査であきらかにされる。
- ② 穀類エネルギー比率は昭和50年以降50%以下である。
- ③ 栄養素等摂取量の年次推移によれば、ここ10年以上ほぼ横ばいである。
- ④ 塩分摂取量は年々増加してきている。

7 次の記述のうち、成人の肥満判定に用いられるBMI（体格指数）の計算式として正しいものを1つ選びなさい。

- ① 体重 (kg) \div (身長 (cm) \times 身長 (cm)) $\times 10^{-2}$
- ② 体重 (kg) \div (身長 (m) \times 身長 (m))
- ③ (身長 (cm) $- 100$) $\times 0.9$
- ④ 体重 (kg) \div 身長 (cm) $\times 10$

(製菓理論)

1 でん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 でん粉は小麦粉の主成分で、その70%以上を占めている。
- ② でん粉はぶどう糖分子が多数結合した高分子化合物である。
- ③ でん粉に水を加えて加熱すると、でん粉の粒子が膨潤^{ぼうじゅん}、崩壊して全体が糊状になる。
- ④ でん粉を糊化すると粘性が出てくるが、糊化過程にあらわれる粘度の変化は、でん粉の種類や水の量、加熱の速度などにかかわらず一定である。

2 ぶどう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 単糖類で還元基をもっている。
- ② たんぱく質やアミノ酸と加熱するとメイラード反応を起こす。
- ③ 清涼感をともなう甘味であり、清涼飲料水に多く使用されている。
- ④ 甘味度は砂糖の50%程度である。

3 甘味料のうち、非糖質であるものを1つ選びなさい。

- ① グラニュー糖
- ② 黒砂糖
- ③ ステビア
- ④ メープルシュガー

4 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 小麦粉は小麦を粉砕、ふるい分けして皮部と胚芽部をとり去り、内部の胚乳部を集めたものである。
- ② 原料小麦の種類により、たんぱく質の含量と質、用途が異なる。
- ③ 小麦粉の主成分はでん粉であり、でん粉の量と質が小麦粉の性質を左右する。
- ④ 小麦粉のたんぱく質はグルテニン、プロテオーズなどから成っている。

5 甘味料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 ステビア ————— 天然甘味料
- ② ソーマチン ————— 天然甘味料
- ③ メープルシュガー ————— 人工甘味料
- ④ サッカリンナトリウム ————— 人工甘味料

6 和三盆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 我が国独特の砂糖で、古くから四国の讃岐や阿波で製造されている。
- ② 砂糖きびの搾汁を煮詰め、お盆の上で霧をかけながら揉みませ、細かい結晶粒子にしたものである。
- ③ 口溶けがよく、独特の風味があり、「京風打ち菓子」などの高級和菓子に利用されている。
- ④ 主成分はショ糖であり、転化糖や灰分は含まれない。

7 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 糯精白米^{もち}を水洗いし、十分吸水させ加水しながら磨砕し、細かいふるいを通し乾燥させたものを羽二重粉という。
- ② 糯精白米^{もち}を水洗いし、乾燥して水分を18～19%にして製粉したもので、粒度を80～90メッシュ程度にしたものを牛皮粉という。
- ③ 粳精白米^{うるち}を水洗いし、乾燥して製粉したものを上早粉という。
- ④ 糯精白米^{もち}を原料とし、水洗い・水漬け、蒸して餅を調整し、これをホットロールで焼き上げ、製粉したものを焼きじん粉という。

8 鶏卵の卵白の起泡性に関する記述で、()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。

『卵白はその(A)は水分で、固形分の約93%は(B)からなっている。このような(B)溶液は、表面張力が小さく蒸気圧が低いため、空気との界面で(C)する性質を持っている。』

(A) (B) (C)

- ① 約89% ——— たんぱく質 ——— 凝固
- ② 約55% ——— たんぱく質 ——— 融解
- ③ 約89% ——— 炭水化物 ——— 凝固
- ④ 約55% ——— 炭水化物 ——— 融解

9 凝固材料に関する説明文において、()に入る正しい語句を1つ選びなさい。

『()は、紅藻類であるスギノリ、ツノマタなどから抽出される。』

- ① カラギーナン
- ② ペクチン
- ③ ゼラチン
- ④ 寒天

10 油脂の変敗に関する記述で、()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。

『油脂の変敗を促進させるものは、熱、光、金属などであり、油脂を(A)以上の温度に長く置くと変敗が早くなり、光や紫外線にあてると、きわめて短期間に変敗が始まる。また、金属、特に(B)を接触させると変敗が促進される。』

(A) (B)

- ① 40℃ _____ 銅
- ② 50℃ _____ アルミニウム
- ③ 60℃ _____ 銅
- ④ 70℃ _____ アルミニウム

11 乳製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 脱脂粉乳は、全脂粉乳に比べ風味は劣るが、品質は安定しており値段も安いので、利用度の高い製菓原材料である。
- ② 練乳は、牛乳を濃縮したもので、独特の風味があり、キャンデー類の中には、練乳の使用により開発されたものもある。
- ③ クリームは、全乳から脂肪分を集めたもので、一般に、脂肪分約 25 %、水分約 15 %のものを言い、アイスクリームや洋菓子などに広く使われる。
- ④ チーズは、牛乳に乳酸菌を加え、さらにレンネットという酵素を加えて発酵熟成させたもので、脂質、たんぱく質などの含有量は少なく、栄養価は低い。

12 製菓原材料としてよく利用される果実類と果実の例の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | 果実類 | 果実の例 |
|-----------------------------------|------|
| ① <small>にかるい</small> 仁果類 _____ | みかん |
| ② 準仁果類 _____ | かき |
| ③ <small>しょうかるい</small> 漿果類 _____ | ぶどう |
| ④ <small>かっかるい</small> 核果類 _____ | もも |

13 酒類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。

- | 製造方法の分類 | 酒の種類 |
|-------------|--------|
| ① 醸造酒 _____ | ワイン |
| ② 蒸留酒 _____ | 清酒 |
| ③ 混成酒 _____ | リキュール類 |
| ④ 醸造酒 _____ | ビール |

14 果実加工品のジャム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 ジャムは、果実をそのままか、あるいは果肉を破碎し適量の砂糖を加えて煮詰めたものである。
- ② プレザーブは、濃厚糖液中に果実そのままか、または果実の切片を入れ煮つめたものである。
- ③ フルーツソースは、果肉を煮沸して液状にしたものである。
- ④ マーマレードは果皮または果肉を入れたもので、果実が主体となっている。

15 凝固材料である寒天に関する記述で、() 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。

『寒天の凝固する限界濃度は、通常 0.40 ~ 0.45 % である。仕上がり濃度は (A) % であるが、口当たりの軟らかいものを作るには、できるだけ濃度を (B) 方がよい。』

(A) (B)

- ① 0.5 ~ 2.0 ————— 上げる
- ② 0.5 ~ 2.0 ————— 下げる
- ③ 2.0 ~ 5.0 ————— 上げる
- ④ 2.0 ~ 5.0 ————— 下げる

16 果実に関する記述で、() に入る正しい語句を1つ選びなさい。

『果実に含まれる重要な成分としてペクチン質があるが、これは果実の () を左右するものである。』

- ① 香り
- ② 硬さ
- ③ 味
- ④ 形状

17 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 化学的には、90 % 以上の塩化カリウムと、少量のマグネシウム、塩化ナトリウムなどから成り立っている。
- ② 海水や岩塩から採取されるが、日本では海水からの採取が大半を占めている。
- ③ 食物の味の調整と防腐作用に利用されている。
- ④ 砂糖など他の味との調和を保ち、対比効果によってお互いに味を強調する。

18 乳化剤として使用されているものを1つ選びなさい。

- ① レシチン
- ② キシリトール
- ③ アルギン酸ナトリウム
- ④ ソルビン酸カリウム

19 香辛料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 シナモン ————— 辛味性香辛料
- ② ナツメグ ————— 辛味性香辛料
- ③ アニス ————— 芳香性香辛料
- ④ ハッカ ————— 芳香性香辛料

20 ゼラチンと寒天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、ゼラチンより凝固温度が低い。
- ② ゼラチンは、寒天より融点が低い。
- ③ 寒天のゲル化力は、ゼラチンの10倍程度である。
- ④ ゼラチンのゼリーへの使用濃度は、一般に3～4%である。

21 でん粉の膨化力についての組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

膨化力大きい <—————> 膨化力小さい

- ① 馬鈴薯 ————— 糯米^{もち} ————— とうもろこし
- ② 糯米^{もち} ————— とうもろこし ————— 馬鈴薯
- ③ とうもろこし ————— 馬鈴薯 ————— 糯米^{もち}
- ④ 糯米^{もち} ————— 馬鈴薯 ————— とうもろこし

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。○で囲んで無かったり、2つ以上に○をした場合は無効とし、製菓実技は0点とします。

和菓子：16～17ページ 洋菓子：18～19ページ 製パン：20～21ページ

(製菓実技 **和菓子**)

1 次の記述のうち、じょうようまんじゅう上用饅頭の製造に使用しない材料を1つ選びなさい。

- ① 大和芋のすりおろしか、つくね芋のすりおろし
- ② 上新粉（上用粉）
- ③ 上白糖
- ④ 重曹

2 次の和菓子のうち、卵を使用しないものはどれか。

- ① むらさめ村雨
- ② どら焼き
- ③ 栗饅頭
- ④ 桃山

3 田舎饅頭の製造で、霧を吹くタイミングとして最も適したものを1つ選びなさい。

- ① 包餡して丸腰高に整型する前
- ② せいろに並べて蒸し上げる前
- ③ 蒸し上げた直後
- ④ ビニールに包む前

4 次のうち、松風の原材料として最も適したものを1つ選びなさい。

- ① 強力粉
- ② 上新粉
- ③ 白玉粉
- ④ 薄力粉

5 かngoori寒氷をつくるのに必要な原材料として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 片栗粉
- ② 寒天
- ③ くず粉
- ④ ゼラチン

6 次のうち、干菓子はどれか、正しいものを1つ選びなさい。

- ① うきしま 浮島
- ② いしごろも 石衣
- ③ ういろう 外郎
- ④ おこし

7 和菓子とその原材料の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 桜餅 ————— 道明寺粉
- ② 大福餅 ————— もち 糯米
- ③ 上用饅頭 ————— 山芋
- ④ くず饅頭 ————— 寒天

(製菓実技 **洋菓子**)

1 洋菓子分類のクッキー類に分類されるものを、次のうちから正しいものを1つ選びなさい。

- ① ショートケーキ
- ② ラングドシャ
- ③ マドレーヌ
- ④ デニッシュ

2 矢羽根ロールの配合で最も使用量の多い材料を1つ選びなさい。

- ① 砂糖
- ② 卵
- ③ 薄力粉
- ④ サラダ油

3 チョコレートにブルームを起こさないための予防策で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① オイルブルーム対策として、チョコレートは、カカオバターの融点 16 °C以下で保存する。
- ② オイルブルーム対策として、チョコレートを作る部屋は、室温を 25 °C以下にしておく。
- ③ シュガーブルーム対策として、チョコレートを冷蔵庫に保管するときは密封するが使用するときには素早く戻すため、密封状態から取り出し室温に戻す。
- ④ 湿度の高い場所に保存しない。

4 カスタード プディングの湯煎焼きをする時のオープン温度と時間の正しい組み合わせを1つ選びなさい。

- ① 150 °C ————— 30 分
- ② 100 °C ————— 60 分
- ③ 150 °C ————— 60 分
- ④ 100 °C ————— 30 分

5 練りパイ生地の製法で誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 小麦粉の中で油脂を細かく刻み、フォンテーヌ状にする。
- ② フォンテーヌ状にしたものに、食塩、冷水を加え、生地をまとめる。
- ③ 生地をまとめるときは、十分練ることが大切である。
- ④ 強力粉と薄力粉は同量とする。

6 シューアラクレームのクレームパティシエールに関し、原材料配合として
()の中に入る分量の正しいものを1つ選びなさい。

『牛乳 ————— 500 ml 砂糖 ————— 100 g
薄力粉 ————— 40 g 卵黄 — () 個
バター ————— 30 g バニラエッセンス ————— 少量 』

- ① 1 個
- ② 3 個
- ③ 5 個
- ④ 7 個

7 小麦粉の種類と用途の組み合わせで正しいものを1つ選びなさい。

- ① 薄力粉 ————— バウンド ケーキ
- ② 中力粉 ————— パイ生地
- ③ 準強力粉 ————— クラッカー
- ④ 強力粉 ————— クッキー

(製菓実技 パン)

1 製パン焼成温度に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 菓子パン ————— 230℃
- ② 食パン ————— 210℃
- ③ フランスパン ————— 190℃
- ④ デニッシュペストリー — 170℃

2 クロワッサンに関する記述で () に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

『ロールインバターは、対 (A) で (B) 用いるのがよい。』

- | | A | B |
|--|---|---|
|--|---|---|

3 次の発酵状態の見極め(指穴テスト)で最もよい状態のパン生地を1つ選びなさい。

- ① 指の抜き跡が押し戻される状態。
- ② 指の抜き跡がそのままの状態。
- ③ 指の抜き跡がしぼむ状態。
- ④ 弾力が強く指が入りにくい状態。

4 次の発酵生地に関する記述の()に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

『生地発酵では、発酵性糖分が酵母の(ア)により(イ)と(ウ)に分解され、さらにその他の酵素群によりアミノ酸、有機酸、(エ)などが生成し芳香を有する生地ができる。』

- | | ア | イ | ウ | エ |
|--|---|---|---|---|
|--|---|---|---|---|

5 次のホイロに関する記述で正しいものを1つ選びなさい。

- ① ガス抜きした生地にガスを含ませ、製品容積の70～80%まで膨張させる。
- ② イーストや酵素を不活性化して、焼成時の窯のびを助ける。
- ③ ホイロを省くと、伸長性の悪い生地が急速に膨張し、容積を大きくすることができる。
- ④ アルコール、エステルなどの芳香物質が生成され、生地の伸縮性が低下する。

6 パン製造工程においてベンチタイムをとる必要性に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① パンの色付をよくする。
- ② 生地がよく延びるようにする。
- ③ 形を均一に整える。
- ④ 内相膜を厚くする。

7 次の焼減率を求める式で正しいものを1つ選びなさい。

ただし、窯入れ前の生地の重量をAとし、窯出し後の製品の重量をBとする。

- ① $(A + B) \div A \times 100$
- ② $(A - B) \div A \times 100$
- ③ $(A + B) \div B \times 100$
- ④ $(A - B) \div B \times 100$