

平成23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()に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

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

A B

- ① 生活 ————— 公衆衛生
- ② 労働 ————— 労働衛生
- ③ 生活 ————— 保健衛生
- ④ 労働 ————— 学校衛生

- 2 製菓衛生師法第2条について、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。

『「製菓衛生師」とは、(A)の免許を受け、製菓衛生師の(B)を用いて菓子製造業に従事する者をいう。』

A B

- ① 厚生労働大臣 ————— 名称
- ② 厚生労働大臣 ————— 地位
- ③ 都道府県知事 ————— 名称
- ④ 都道府県知事 ————— 地位

- 3 次の中で、食品衛生法に規定されていないものを1つ選びなさい。

- ① 食品安全委員会に関する事
- ② 食品衛生監視員に関する事
- ③ 食中毒患者の届出に関する事
- ④ 食品添加物に関する事

- 4 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 保健指導・栄養指導の実施
- ② 保健所の設置
- ③ 国民健康・栄養調査の実施
- ④ 健康増進計画の策定

(公衆衛生学)

1 衛生統計に関する用語の説明として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 出生率 ————— 人口 1,000 人に対する出生数
- ② 老年人口指数 ————— 100 人の労働者が支える高齢者の数
- ③ 従属人口指数 ————— 100 人の労働者が支える子どもの数
- ④ 乳児死亡率 ————— 出生 1,000 人に対する 1 歳未満の者の死亡数

2 疾病の予防対策は 1 次予防、2 次予防、3 次予防に分類できるが、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 早期発見 ————— 2 次予防
- ② 予防接種 ————— 1 次予防
- ③ 早期治療 ————— 3 次予防
- ④ 食生活改善 ————— 1 次予防

3 感染症と感染経路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 赤痢 ————— 飛沫感染
- ② コレラ ————— 経口感染
- ③ 狂犬病 ————— 経皮感染
- ④ 梅毒 ————— 接触感染

4 感染症予防対策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 感受性対策は、日常の食事で、栄養素をバランスよくとることである。
- ② 感染経路対策は、マスクをかけたり手をよく洗うことである。
- ③ 感染経路対策は、病原体で汚れたものを徹底的に消毒することである。
- ④ 感染源対策は、予防接種を受けることである。

5 生活習慣病と生活習慣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 高血圧症 ————— 食塩の過剰摂取
- ② 肝臓病 ————— アルコールの過剰摂取
- ③ 骨粗しょう症 ————— カルシウム、たんぱく質の過剰摂取
- ④ 糖尿病 ————— エネルギー、糖質、アルコールの過剰摂取

6 メタボリックシンドロームの診断基準として、設定されていないものを1つ選びなさい。

- ① 血糖値
- ② トリグリセライド
- ③ 血圧
- ④ 肝機能

7 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 労働安全衛生法では、労働時間、休憩、休日、安全と衛生などについて規定している。
- 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ことになっている。
- ③ 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。
- ④ 作業中に事故が多い産業としては、建設業、製造業などである。

8 一酸化炭素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 無色の気体であるが、わずかに臭気がある。
- ② 家庭の燃料用ガス、自動車の排ガスなどの不完全燃焼が主な発生源である。
- ③ 急性中毒では、頭痛、めまい、顔面紅潮などをともない、次いで突然、意識不明となる。放置すれば呼吸が止まり、死にいたることがある。
- ④ 記憶喪失、けいれん、運動失調など、中枢神経系に後遺症を残すことがある。

9 水道法に規定された水道水の水質基準として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 大腸菌は、検出されてもよい。
- ② 銅、鉄、フッ素、フェノールその他の物質をその許容量を超えて含まないこと。
- ③ 異常な酸性またはアルカリ性を呈しないこと。
- ④ 異常な臭味がないこと。ただし、消毒による臭みを除く。

10 そ族・衛生害虫の種類と関連疾患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 ネズミ、ノミ ————— ペスト
- ② ダニ ————— つつが虫病
- ③ ハエ ————— 腸チフス
- ④ 蚊 ————— 赤痢

(食品学)

1 食品加工に利用する微生物と主な加工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 細菌 ————— 納豆、ヨーグルト
- ② カビと酵母 ————— 清酒
- ③ 細菌と酵母 ————— かつお節
- ④ カビと酵母と細菌 ————— しょうゆ、みそ

2 食品の成分とそれを多く含む食品の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食物繊維 ————— 肉類
- ② 炭水化物 ————— こんぶ
- ③ 脂質 ————— ごま
- ④ たんぱく質 ————— さつまいも

3 穀類とその加工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 ゆばは、小麦粉から作られる。
- ② ビーフンは、粳^{うるちまい}米から作られる。
- ③ 白玉粉は、糯^{もちごめ}米から作られる。
- ④ オートミールは、えん麦から作られる。

4 次の食品に多く含まれる栄養素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 米、いも類 ————— 炭水化物
- ② 小魚、牛乳・乳製品 ————— カルシウム
- ③ レバー、卵黄 ————— 鉄
- ④ 柑橘類 ————— ビタミンD

5 食品の貯蔵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 燻製法とは、塩蔵による防腐効果に加えて、燻煙による乾燥、煙の成分により防腐する。
- ② ガス貯蔵法とは、酸素を多くした人工空気の中で密閉して貯蔵する。
- ③ 殺菌灯による方法とは、紫外線を照射することによって殺菌する。
- ④ 砂糖漬けによる貯蔵の原理は、砂糖の濃厚液は脱水作用があり、細菌の繁殖を防ぐことである。

6 次の食品のエネルギーを算出した場合、正しいものを1つ選びなさい。

『炭水化物 25 g、たんぱく質 15 g、脂質 2 g、無機質 2 g を含む食品』

- ① 148 kcal
- ② 178 kcal
- ③ 249 kcal
- ④ 293 kcal

7 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 鶏卵の卵白は、ビタミンB₂が多く、コレステロールはほとんど含まない。
- ② 鶏卵に含まれる脂質の60%が、卵黄に含まれている。
- ③ ピータンは、あひるの卵から作られる。
- ④ マヨネーズには、卵黄（あるいは全卵）、食塩、酢、サラダ油が使用されている。

(食品衛生学)

1 全国の食中毒の発生状況（平成 21 年）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 細菌性食中毒の発生事件数は、6月から9月に年間の52%を占めた。
- ② ノロウイルスによる食中毒は、12月から3月に発生が多い。
- ③ 食中毒の病因物質では発生事件数で、多い順に細菌性、ウイルス性、自然毒の順であった。
- ④ 食中毒の原因施設では発生事件数で、多い順に旅館、飲食店、家庭の順であった。

2 細菌性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、病原細菌によって汚染されている食品を飲食することにより発症する病気である。
- ② 発症の仕方には、感染型と毒素型があり、感染型は感染侵入型と感染毒素型に分けられる。
- ③ 腸炎ビブリオや腸管出血性大腸菌は感染侵入型である。
- ④ 黄色ぶどう球菌やボツリヌス菌は、毒素型である。

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 細菌性食中毒の中で事件数及び患者数とも最も少ない。
- ② 周年で発生が見られる。
- ③ 家畜の腸管内に存在し、保菌率は鶏が高く、焼き鳥、牛内臓などの加熱不足によるものからの感染が多い。
- ④ 4℃以下の低温でも長い間生存し、少量の菌でも発病する。

4 細菌性食中毒の予防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 調理の前後には必ず手洗いをを行う。また、膿のでるおできや傷のあるときには、調理の仕事をしない。
- ② 魚介類を生食用に用いる場合は、調理直前まで冷蔵庫に保管し、調理前に取り出して迅速に調理・加工する。
- ③ 調理済み食品は、10℃以下の冷蔵庫または65℃以上の温蔵庫に保管する、また4時間以上経過したものは喫食しない。
- ④ サルモネラ属菌の増殖している食品は、外見の色、香り、味などに変化がでるので、においなどの官能試験で安全か否かがわかる。

5 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 ノロウイルスは、かきなどの貝類などで増殖することではなく、人の小腸のみで増殖する。
- ② 調理する人の手が糞便で汚染されていた場合、その食品を食べることにより感染するおそれがある。
- ③ 家庭内や介護施設内などで、嘔吐や糞便が飛び散ったような場合には直接感染することがある。
- ④ 次亜塩素酸ナトリウムでは消毒効果が期待できないので、消毒用アルコールで手指などを消毒する。

6 ヒスタミンによる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 細菌性食中毒の大半を占めている。
- ② 赤身の魚肉に多く含まれているヒスチジンが、細菌の産生する酵素によってヒスタミンに変化し、そのヒスタミンの増加した魚肉を食べて発症する。
- ③ じんましんなどのアレルギー症状とよく似ているのでアレルギー様食中毒といわれている。
- ④ 食後 30 分～1 時間程度で発症する。

7 食中毒対策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義務がある。
- ② 保健所が食中毒について調査するのは、その事故の拡大防止と原因を追求し、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・弁当等を大量に調理する施設では、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 同一メニューを 1 回 300 食以上または 1 日 750 食以上を提供する調理施設に対しては、大量調理施設衛生管理マニュアルが適用される。

8 次の食品と自然毒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 青梅、ぎんなん ————— チクトキシン
- ② じゃがいもの芽 ————— ソラニン
- ③ 米の青カビ ————— マイコトキシン
- ④ 毒きのこ ————— ムスカリン

9 食品添加物の種類と品名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 保存料 ————— ソルビン酸
- ② 甘味料 ————— アスパルテーム
- ③ 酸味料 ————— L-アスコルビン酸類
- ④ 乳化剤 ————— プロピレングリコール脂肪酸エステル

10 次の食品うち、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 たくわん
- ② カステラ
- ③ しょうゆ
- ④ 茶

11 食品残留農薬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 ポジティブリスト制度の導入により無登録農薬について、一律に 0.01ppm 以上残留する食品の流通を禁止することが可能となった。
- ② ポストハーベスト農薬は、収穫後に使用されるので、残留しないので規制されていない。
- ③ 有機リン剤のメタミドホスは、現在、製造及び使用が禁止されている。
- ④ 有機塩素剤の DDT は、現在、製造及び使用が禁止されている。

12 食品の保存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 低温貯蔵法は、10℃以下で細菌の活動をおさえ、-15℃以下で細菌を死滅させる方法である。
- 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、加熱などで脱気し、密閉して加熱殺菌し保存する方法である。

13 次のうち、微生物が発育し繁殖するために必要でないものを1つ選びなさい。

- ① 栄養素
- ② 適当な温度
- ③ 水分活性
- ④ 紫外線

14 消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 煮沸消毒とは、消毒するものを釜の中に入れて十分な水量で煮る方法で、衣類、ふきん、調理器具の消毒に適している。
- ② 紫外線消毒の殺菌灯をまな板などに照射するとその効果は表面だけである。
- ③ 塩素剤は、食器やまな板、ふきんなどを消毒するのに用いるが、特に金属製の器具の消毒に適している。
- ④ アルコールは、手指や器具の消毒に用いる、純アルコールより約 70 %の溶液の方が消毒力が強い。

(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 バリン
- ② ヒスチジン
- ③ スレオニン
- ④ グルタミン

2 消化酵素とその作用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 マルターゼ ————— 麦芽糖 —————→ 果糖
- ② ラクターゼ ————— 乳糖 —————→ ブドウ糖、ガラクトース
- ③ サッカラーゼ ————— ショ糖 —————→ ブドウ糖、果糖
- ④ 唾液アミラーゼ ———— でん粉 —————→ 麦芽糖

3 脂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 日本人の食事摂取基準において、30～69歳の場合、総エネルギー量の20～25%を脂質でとるのが適当と考えられる。
- ② 胃内の停滞時間が長く、腹持ちがよいので、低エネルギー食にも適量に用いるとよい。
- ③ エネルギー源としてすぐれており、1gで9kcalのエネルギーを出す。
- ④ 動物性脂肪に多い飽和脂肪酸には、血栓予防、血中LDLコレステロールを低下させる作用がある。

4 炭水化物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 炭素、酸素、窒素からつくられる。
- ② グリコーゲンが多糖類で、果物や野菜に多い。
- ③ 代謝にはビタミンB₂が必要なので、砂糖や穀類はビタミンB₂を多く含む食品とともに食べることが望ましい。
- ④ 炭水化物1g当たり4kcalのエネルギーを出す。

5 食物繊維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 食物繊維は、エネルギーにならない。
- ② 食物繊維を摂るには、野菜、豆、海藻を多く食べるとよい。
- ③ 完熟した果物に含まれるペクチンは、不溶性食物繊維である。
- ④ 食物繊維には、腸内環境を整える作用がある。

6 ビタミンとその欠乏症の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンB₁ ————— 夜盲症、角膜乾燥症
- ② ビタミンC ————— くる病、骨軟化症
- ③ ナイアシン ————— 脚気、神経系障害
- ④ ビタミンK ————— 血液凝固不良、新生児メレナ

7 カルシウ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 神経の興奮を抑える。
- ② 血液凝固に関係する。
- ③ 酵素反応を活性化する。
- ④ 体内のpHの調節をする。

(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 グラニュー糖は、粒子が小さいので使用しやすく、和洋菓子製品のほかキャンデーなどにも使用される。
- ② 中双糖は白双糖に着色したもので、甘味よりは目先を楽しませるための甘味料である。
- ③ 上白糖は粒子が細かくて使いやすく、日本での精製糖では最も生産量が多い。
- ④ 三温糖は還元糖量が少なく、味は淡泊である。

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 たんぱく質やアミノ酸と加熱するとメイラード反応（褐変現象）を起こす。
- ② 甘味度は砂糖の75%程度である。
- ③ α 型と β 型があり、 α 型は甘味は強いが水に溶解すると β 型に変化して、一層甘味が強くなる。
- ④ 高温での溶解性は砂糖と同様であるが、常温以下での溶解度は低くなる。

3 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 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。
- ② 高級洋菓子によく利用される。
- ③ 製法上圧搾して蜜を除去する工程があるため分蜜糖に入っているが、完全に分蜜するわけではない。
- ④ 主成分はショ糖であり、転化糖や灰分も比較的多く含まれている。

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 小麦粉の主成分はでん粉である。
- ② 小麦粉の性質を左右するのはたんぱく質の量と質である。
- ③ パンには薄力粉が適している。
- ④ スパゲティーにはデュラム粉が適している。

5 でん粉の糊化と老化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、崩壊して全体が糊状になる。
- ② 饅頭を蒸したり、ビスケットやスポンジを焼くのは、原料中のでん粉を糊化するためである。
- ③ 糊化の反対の現象を老化という。
- ④ 老化を防ぐには、糊化されたでん粉を急速に脱水乾燥させることが必要であるが、水分を1%以下にしないと老化が進む。

6 鶏卵の卵白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 卵白の約49%は、水分である。
- ② 卵白の固形分の約93%は、たんぱく質である。
- ③ 卵白のたんぱく質溶液は、表面張力が小さい。
- ④ 卵白のたんぱく質溶液は、空気との界面で凝固する性質を持っている。

7 鶏卵の熱凝固性に関する説明文において、()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。

『卵は加熱すれば凝固するが、卵白と卵黄では、熱に対する変化が異なる。卵白は(A)で凝固を開始し、62～65℃で流動性を失い、70℃になるとほぼ完全に凝固するが、堅く凝固させるには80℃以上の加熱が必要である。これに対し、卵黄は(B)で完全に凝固する。』

- | | A | B |
|---|-----|--------|
| ① | 38℃ | 50～55℃ |
| ② | 38℃ | 65～70℃ |
| ③ | 58℃ | 65～70℃ |
| ④ | 58℃ | 50～55℃ |

8 次の油脂に関する記述に該当するものを1つ選びなさい。

『バターの代替品としてフランスで開発され、動・植物性油脂、硬化油を主原料とし、乳製品、着色料、香料などを加えて製造したもの。』

- ① マーガリン
- ② ショートニング
- ③ ラード
- ④ ココアバター

9 牛乳のたんぱく質に関する説明文において、()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。

『牛乳のたんぱく質は乳たんぱくと言われ、主なものはカゼイン、ラクトアルブミン、ラクトグロブリンの3種で、このうち(A)が最も多い。(A)は酸を加えると白色の沈殿を生ずるが、熱では(B)でも凝固しない。』

- | | A | B |
|---|----------|------|
| ① | カゼイン | 80℃ |
| ② | ラクトアルブミン | 80℃ |
| ③ | ラクトグロブリン | 100℃ |
| ④ | カゼイン | 100℃ |

10 次の乳製品に関する記述に該当するものを1つ選びなさい。

『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が多く、栄養価が高い。』

- ① 練乳
- ② チーズ
- ③ クリーム
- ④ 粉乳

11 原料チョコレート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 カカオ豆のカカオ・ニブから調製された素材を、原料チョコレート類という。
- ② ココアバターは、カカオ豆に約90%含まれる脂肪である。
- ③ 純チョコレートは、異種脂肪が入っていないので、風味がきわめて良好で、高級チョコレートに使用される。
- ④ チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、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ブルームと言う。

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 仁果類 | りんご |
| ② 準仁果類 | みかん |
| ③ 漿果類 | もも |
| ④ 核果類 | うめ |

13 ナッツ類に関する説明文において、() 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。

『栗の主成分は (A) であるが、栗以外のナッツ類はいずれも多量の (B) を含有する。』

- | A | B |
|---------|-----------|
| ① たんぱく質 | でん粉と脂質 |
| ② でん粉 | たんぱく質と脂質 |
| ③ たんぱく質 | でん粉と炭水化物 |
| ④ 脂質 | でん粉とたんぱく質 |

14 凝固材料である寒天に関する説明文において、() 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。

『ゲル化力はゼラチンの約 (A) 倍であるが、酸性溶液で (B) すると分解してゲル化力を失う。』

- | | A | | B |
|---|----|-------|----|
| ① | 2 | ————— | 加熱 |
| ② | 2 | ————— | 冷却 |
| ③ | 10 | ————— | 加熱 |
| ④ | 10 | ————— | 冷却 |

15 次の凝固材料のうち、動物性のものを1つ選びなさい。

- ① 寒天
- ② ペクチン
- ③ カラギーナン
- ④ ゼラチン

16 酒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 酒類は、その製造方法により、醸造酒、蒸留酒、混成酒に大別される。
- ② ワインは、果実から作られる醸造酒である。
- ③ ラム酒は、さとうきびの糖蜜を原料にして作られる。
- ④ ビールは、麦から作られる蒸留酒である。

17 食塩に関する説明文において、() 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) %以上が (B) であり、(C) 作用がある。』

- | | A | | B | | C |
|---|----|-------|---------|-------|----|
| ① | 90 | ————— | 塩化ナトリウム | ————— | 防腐 |
| ② | 90 | ————— | 塩化カリウム | ————— | 防腐 |
| ③ | 50 | ————— | 塩化ナトリウム | ————— | 凝固 |
| ④ | 50 | ————— | 塩化カリウム | ————— | 凝固 |

18 次の乳化剤に関する記述に該当するものを1つ選びなさい。

『天然の乳化剤で大豆や卵黄に含まれ、すぐれた乳化力をもっている。』

- ① レシチン
- ② ショ糖脂肪酸エステル
- ③ グリセリン脂肪酸エステル
- ④ ソルビタン脂肪酸エステル

19 香辛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 通常、葉、蕾、花、果実、種子、樹皮、根茎などが利用される。
- ② 香辛料としての作用効果の本体は、植物原体に含まれる揮発性油及び樹脂である。
- ③ キャラウエーは、辛味性香辛料である。
- ④ ハッカは、芳香性香辛料である。

20 次の香料に関する記述に該当するものを1つ選びなさい。

『クラウディーまたはコンクと呼ばれるものと、エマルジョンフレーバーと呼ばれる2種類がある。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。』

- ① 水溶性香料
- ② 油性香料
- ③ 乳化性香料
- ④ 粉末香料

21 次の膨化剤に関する記述に該当するものを1つ選びなさい。

『加熱によりアンモニアガスを発生し、比較的長く持続する。炭酸水素ナトリウムと併用すると、ガス発生は100℃まで持続する。』

- ① 塩化ナトリウム
- ② 炭酸水素アンモニウム
- ③ 塩化アンモニウム
- ④ ベーキングパウダー

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：17～18 ページ 洋菓子：19～20 ページ 製パン：21～22 ページ

(製菓実技 **和菓子**)

1 豆を十分に水浸けした場合の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 容積で約1.5倍になる。
- ② 容積で約2倍になる。
- ③ 重量で約1.5倍になる。
- ④ 重量で約2倍になる。

2 求肥(牛皮)の材料で適当な粉はどれか、1つ選びなさい。

- ① 上新粉
- ② 片栗粉
- ③ くず粉
- ④ 白玉粉

3 次の和菓子で卵を材料として使用しないのはどれか、1つ選びなさい。

- ① 村雨
- ② 浮島
- ③ どら焼き
- ④ 桃山

4 次の和菓子で寒天を材料として使用するのはどれか、1つ選びなさい。

- ① 蒸し羊羹
- ② 葛饅頭(葛桜)
- ③ 錦玉羹
きんぎょくかん
- ④ 石衣
いしごろも

5 次の和菓子で卵白を材料として使用するのはどれか、1つ選びなさい。

- ① 求肥(牛皮)
- ② うぐいす餅
- ③ 柏餅
- ④ 雪平
せつぺん

6 餡の水分はおおむね次のうちどれか、1つ選びなさい。

- ① 約 43 %
- ② 約 52 %
- ③ 約 63 %
- ④ 約 72 %

7 次の製餡に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 豆を煮すぎると、細胞膜の老化やでん粉粒子の β 化を起こす。
- ② 豆を煮るとき、沸騰しはじめたら「しわのぼし水」を加えるが、50℃以下には温度を下げないように注意する。
- ③ 餡練りは、でん粉に砂糖をしみこませ、 β 化を抑制させる工程である。
- ④ 屈折計による糖度は、簡易的に配糖率を計るのに適している。

(製菓実技 **洋菓子**)

1 マドレーヌの仕込み工程に関する順序の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

A：薄力粉、ベーキングパウダーを加えて混ぜ合わせる。

B：バターと砂糖をすり混ぜる。

C：卵、卵黄を徐々に加えてすり混ぜる。

D：レモン果皮・果汁を加える。

E：型に均一に生地に入れ、170℃のオーブンで焼き上げる。

① A → C → B → D → E

② A → C → D → B → E

③ B → C → D → A → E

④ B → A → C → D → E

2 次の配合からできあがる菓子名として、正しいものを1つ選びなさい。

粉糖^{ふんとう}・・・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 スフレアラバニーク

② ラングドシャ

③ ココスマクローネン

④ バウンドケーキ

3 ドーナツの揚げ油の温度として、最も適切なものを1つ選びなさい。

① 120～130℃

② 140～160℃

③ 185～190℃

④ 210～220℃

4 サブレに使用する材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

① バター

② 強力粉

③ 粉糖^{ふんとう}

④ 食塩

5 ゼリー（ペクチン）の基本配合で、（ ）に入る材料として、正しいものを1つ選びなさい。

グラニュー糖 500 g	ペクチン 1.5 g
水飴 500 g	() 2.5 g
水 500 ml	クエン酸ソーダ 1 g
着香料	

- ① 酢酸
- ② クエン酸
- ③ コーンスターチ
- ④ 食塩

6 シューアラクレームのパートシューの焼成工程に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 200℃のオーブンに入れ、上火・下火いずれも中火にして、生地が浮いたら上火を切って下火を強くする。
- ② 200℃のオーブンに入れ、最初下火を強くし、上火は切っておく。生地が浮いたら上火を中火にし、浮きがほぼ止まったら、上火を強くして下火を切る。
- ③ 170℃のオーブンに入れ、最初上火を強くし、下火は切っておく。生地が浮いたら下火を中火にし、上火を切る。
- ④ 170℃のオーブンに入れ、最初下火を強くし、上火は切っておく。生地が浮いたら上火を中火にして、下火を切る。

7 スポンジ（トルテ生地）の基本配合として、誤っているものを1つ選びなさい。

	卵	砂糖	薄力粉
①	100 g	150 g	150 g
②	100 g	100 g	100 g
③	100 g	75 g	75 g
④	100 g	40 g	40 g

(製菓実技 製パン)

1 食パンの配合として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 強力粉 100 に対し、砂糖 20 %、食塩 5 %、油脂 15 %、イースト 2 %
- ② 強力粉 100 に対し、砂糖 5 %、食塩 2 %、油脂 5 %、イースト 2 %
- ③ 薄力粉 100 に対し、砂糖 5 %、食塩 2 %、油脂 5 %、イースト 2 %
- ④ 薄力粉 100 に対し、砂糖 10 %、食塩 2 %、油脂 10 %、イースト 2 %

2 製造工程にバター折り込み作業がある製品として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① クロワッサン
- ② パン・オ・ノア
- ③ レーズンブレッド
- ④ ドーナッツ

3 ベンチタイムに関する説明文において () 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。

『ベンチタイムとは、(A)、(B) で傷められ、硬化した生地を緩和し、(C) 時間である。』

- | | A | | B | | C |
|---|----|-------|----|-------|------|
| ① | 発酵 | ————— | 丸め | ————— | 休ませる |
| ② | 発酵 | ————— | 分割 | ————— | 仕上げる |
| ③ | 分割 | ————— | 発酵 | ————— | 仕上げる |
| ④ | 分割 | ————— | 丸め | ————— | 休ませる |

4 パンチ（第二次発酵）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、発酵の途中で一度発酵容器から取り出して行う。
- ② 生地中に充満した炭酸ガスを抜き、新しい酸素を供給する。
- ③ パンチの入れ方が強すぎると、グルテンが切れて生地に弾力がなくなる。
- ④ パンチを行う時間を判定する方法として、指穴試験がある。

5 次のデニッシュの成形に関する記述として、該当するものを1つ選びなさい。

『のばした生地にフィリングを塗ってロールに巻き、カットする。』

- ① スクエアタイプ
- ② スtringタイプ
- ③ ツイストタイプ
- ④ ブロードタイプ

6 製造工程で生地を冷蔵するのはどれか、正しいものを1つ選びなさい。

- ① クロワッサン
- ② 餡パン
- ③ 食パン（直捏法）
- ④ カイザーロール

7 製パン焼成温度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 菓子パン ————— 220 °C
- ② 食パン ————— 210 °C
- ③ フランスパン ————— 220 °C
- ④ デニッシュペストリー —— 210 °C