

# 令和3年度 大分県製菓衛生師試験問題

令和4年3月4日（金）

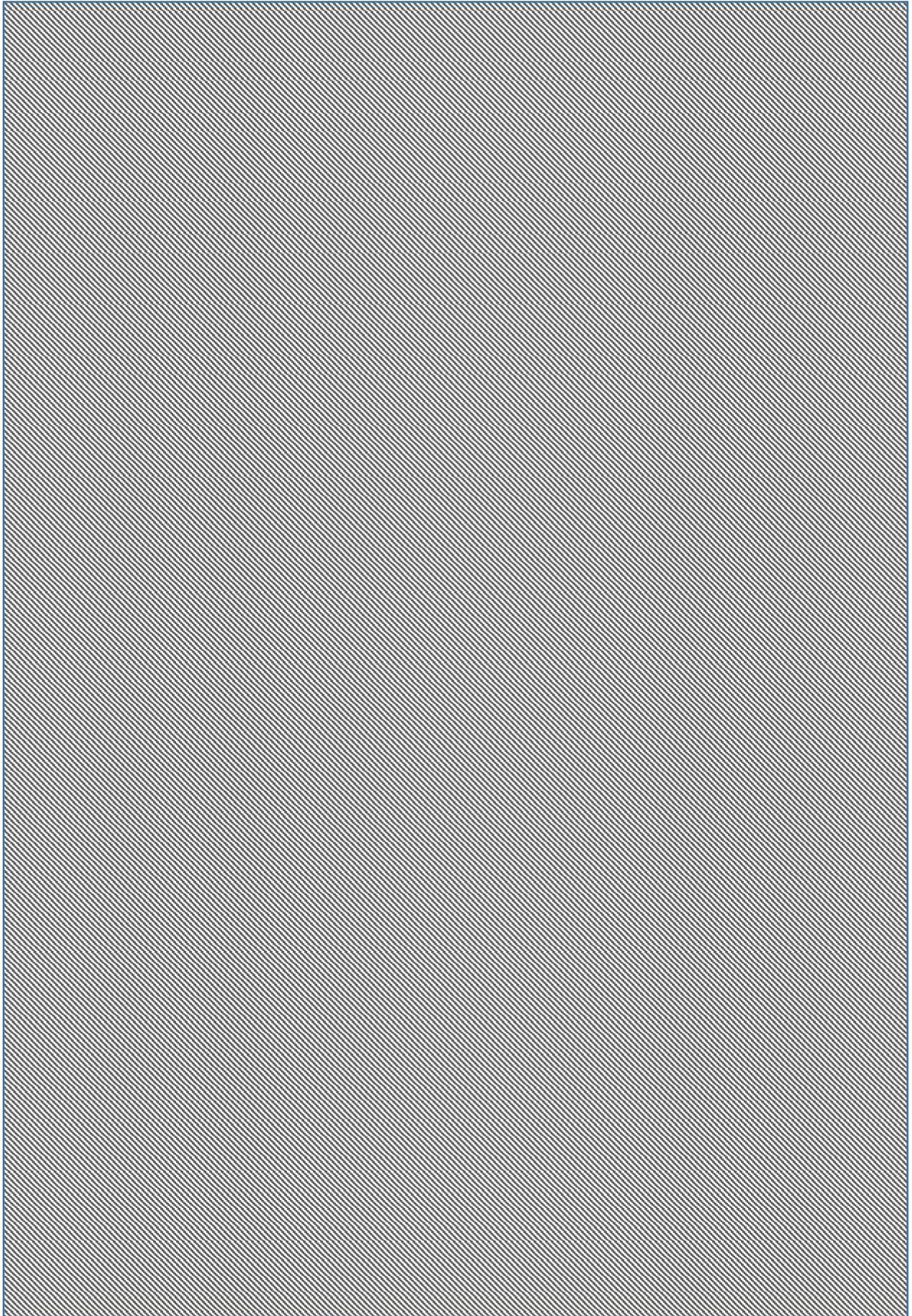
試験時間
10時00分～12時00分

指示があるまで、開いてはいけません。

試験科目
○ 衛生法規
○ 公衆衛生学
○ 食品学
○ 食品衛生学
○ 栄養学
○ 製菓理論
○ 製菓実技

## 受験上の注意事項

- 1 受験票は、各自机の上の番号札の横に置いてください。
- 2 机の上には、受験票、筆記用具及び時計以外は置いてはいけません。
- 3 問題用紙と解答用紙は別々になっています。指示がありましたら、試験問題のページ数（24ページ）を確認し、解答用紙に受験番号と氏名を記入してください。
- 4 問題は、7科目で60問あります。  
なお、製菓実技の問題6問(問55～問60)は、選択問題となります。
- 5 **製菓実技の選択問題**は、「和菓子」、「洋菓子」及び「製パン」の科目からいずれか**1つを選択**し、解答用紙の**科目選択欄の（ ）内に○印を必ず記入**してください。
- 6 解答用紙の**科目選択欄に○印が記入されていない場合**や**○印を記入した科目と解答した科目が異なる場合**、また、**2つ以上の選択科目を解答した場合**は、**いずれも無効**となります。
- 7 解答は、**解答欄に1つだけ記号（A～Dのいずれか）を記入**してください。**2つ以上記入した場合は無効**となります。
- 8 **試験開始後、60分間は退室できません。**60分経過後、退室したい場合は静かに手をあげてください。試験監督員が確認してからでなければ退室できません。また、**一度退室した方は、再び入室することはできません。**
- 9 退室するときは、解答用紙を裏返して、各自の机の上に置き、忘れ物のないように静かに退室してください。
- 10 問題の内容に関する質問は、一切お答えできません。
- 11 受験票は、各自で持ち帰ってください。また、問題用紙も各自持ち帰っても構いません。



## 【 衛 生 法 規 】

問1 A県の知事から製菓衛生師の免許を受けた者が、姓が変更となった。また、転居により住所地がA県からB県に変更となったが本籍地はA県のままである。この場合の必要な手続きについて、正しいものを一つ選びなさい。

- A A県知事に氏名の変更申請しなければならない。
- B A県知事に氏名、住所地の変更を申請しなければならない。
- C B県知事に氏名の変更申請しなければならない。
- D B県知事に氏名、住所地の変更を申請しなければならない。

問2 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 菓子製造業を営もうとする者は、食品衛生法の営業許可が必要である。
- B 従業員が50人未満の菓子製造業の施設においては、HACCPに沿った衛生管理（「HACCPに基づく衛生管理」または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」）を実施しなくてもよい。
- C 食品衛生法は、容器包装や器具についても規制の対象としている。
- D 個別の残留基準が設定されていない農薬等については、一律基準値0.01ppmをもって規制している。

問3 次の食品表示法に関する記述のうち正しいものを一つ選びなさい。

- A 期限表示については、品質が急速に劣化しやすい食品については消費期限として表示する。
- B 加工食品には製造年月日の記載が、義務づけられている。
- C 落花生については、特定原材料として、表示が推奨されている。
- D 栄養成分表示において義務づけられている項目は、「熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、カルシウム（食塩相当量）」である。

## 【公衆衛生学】

問4 環境衛生に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A アスベストは、じん肺や肺がんなどの健康被害を生ずる。
- B 事業活動によって生じる廃プラスチックは、産業廃棄物である。
- C 事業活動によって生じる廃棄物のうち、産業廃棄物に該当しないものは一般廃棄物である。
- D 産業廃棄物の処理は市町村の責任で行う。

問5 衛生統計について、正しいものを一つ選びなさい。

- A 日本の総人口は、1920年から2020年までの間で、前年と比べ一度も減少したことはない。
- B 日本の出生率は1990年以降、前年と比べ増加したことはない。
- C 人口動態統計とは、1年間に発生した出生、死亡、死産、婚姻、離婚という人口の変動要因となるできごとを把握するものである。
- D 合計特殊出生率は、すべての年齢の女性の年齢別出生率を合計したものである。

問6 シックハウス症候群の原因として、誤っているものを一つ選びなさい。

- A ダニ
- B トルエン
- C 急激な温度変化に伴う血圧の変動
- D ホルムアルデヒド

問7 次の記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 水分は、尿などとして、1日に2L程度失われる。
- B フッ素を多量に含む水を常用すると、歯がおかされ、いわゆるはん状歯を起こす。
- C 日本国内において、塩素消毒に抵抗性をもつ病原性原虫による集団食中毒事件が発生したことがある。
- D 水道水は塩素消毒を行っているため、水道法では、細菌に関する基準は定められていない。

問 8 感染症とその原因となる病原体の組合せとして誤っているものを一つ選びなさい。

- A 細菌・・・・・・結核
- B ウイルス・・・・エイズ
- C 原虫・・・・・・マラリア
- D 真菌・・・・・・破傷風

問 9 生活習慣病に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 生活習慣病の対策は、成人期だけではなく幼少期からの生活習慣の見直しや、改善による予防が最も重要である。
- B 高血圧の要因としては、肥満やアルコール、食事、運動、精神的ストレスなどが挙げられるが、遺伝による素質は影響がない。
- C 生活習慣病として挙げられる主な疾病は、がん、結核、糖尿病などである。
- D 生活習慣病対策として、「高齢者の医療の確保に関する法律」に基づき、80歳以上の健康保険の被保険者に特定健康診断と特定保健指導が実施されている。

問 10 次の労働衛生に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 労働安全衛生法では、すべての事業場に「安全衛生委員会」の設置を義務付けている。
- B 通勤途上の負傷は、労働災害に含まれる。
- C 労働者災害補償保険の保険料は、被雇用者がその全額を納付しなければならない。
- D 特殊健康診断は、法定労働時間を超過した従業員に対して行われる。

問 11 消毒に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A アルコール消毒は、すべての微生物に有効である。
- B 清拭法による消毒は、一方向で行うよりも往復させながら行った方がよい。
- C 次亜塩素酸ナトリウムは、吐物・排泄物の消毒に適している。
- D 紫外線照射による殺菌は、対象物の内部にも有効である。

問12 ネズミ族が媒介する感染症として、誤っているものを一つ選びなさい。

- A ラッサ熱
- B ペスト
- C 日本脳炎
- D ワイル病

## 【 食 品 学 】

問 1 3 食品中に主に含まれる有機酸で、正しい組合せを一つ選びなさい。

- A 乳酸 . . . . . かんきつ類
- B 酒石酸 . . . . . 漬物
- C クエン酸 . . . . . ヨーグルト
- D コハク酸 . . . . . 貝

問 1 4 米に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 玄米は、精白米に比較して消化吸収率がよい。
- B 精白米は、ビタミンB 1が豊富である。
- C 胚芽精米は、胚芽の約40%を残して精白している。
- D もち米のねばり成分は、アミロペクチンである。

問 1 5 麦類に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 大麦は、精白米に比較して食物繊維が少ない。
- B 大麦は、小麦粉に比較してグルテンを多く含む。
- C ライ麦粉は、黒パンの原料に用いられる。
- D 押麦は、オートミールより消化がよい。

問 1 6 大豆とその加工品に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 大豆は、たんぱく質を約10%含む。
- B 生大豆中のトリプシンインヒビターは、消化酵素を阻害する。
- C 木綿豆腐は、塩化ナトリウムを入れて凝固させる。
- D 納豆は、蒸した大豆に大豆<sup>こうじ</sup>を作用させて発酵を起こす。

問17 食品の変質に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 獣肉の鮮度低下は、その中に含まれる有機酸によって起こる。
- B 腐敗は、食品に付着した微生物によって有害物質を生ずる。
- C 魚の干物は、酸化によって油焼けを生じる。
- D 変敗は、油加工品の揚げ菓子などで起こりやすい。

問18 遺伝子組換えの表示義務対象となっている食品を一つ選びなさい。

- A 米
- B さつまいも
- C マンゴー
- D てんさい

【 食品衛生学 】

問19 次の記述の（ ）に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

食品添加物の1日摂取許容量とは、ヒトがその食品添加物を毎日（ア）食べ続けても、健康に影響を及ぼさないと考えられる1日あたりの摂取量のことである。さまざまな毒性実験により（イ）を求め、（イ）に安全率（ウ）を乗じて算出される。

	(ア)		(イ)		(ウ)
A	1年間	.....	致死量	.....	1/100
B	1年間	.....	致死量	.....	1/1000
C	一生涯	.....	無毒性量	.....	1/100
D	一生涯	.....	無毒性量	.....	1/1000

問20 次の食品取扱者の衛生に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 調理場の中には、スマートフォン以外の物を持ち込んではいけない。
- B 手洗い後、ペーパータオルで手を拭くのがよい。
- C 病原菌の健康保菌者から感染が拡大することはない。
- D 手指に化膿性の傷がある者は、絆創膏を貼り付けて調理業務に従事しなければならない。

問21 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 一般的に、有毒きのこは加熱することにより安全に喫食することができる。
- B ノロウイルス食中毒は、感染者が増加する冬場に多く発生する傾向がある。
- C 化学物質による食中毒は、季節に関係なく発生する。
- D 食中毒又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。

問 2 2 次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 加工助剤・キャリアオーバー及び栄養強化の目的で使用される添加物については、表示を免除される。
- B 加工助剤・キャリアオーバーに含まれるアレルゲンとなるものが微量の場合は、表示の義務がない。
- C 化学的合成品・天然物の区別なく、使用した添加物は物質名または一般名を表示する。
- D 殺菌料の次亜塩素酸ナトリウム（含製剤）は、ごまに使用してはならない。

問 2 3 食中毒の分類についての次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 感染型細菌による食中毒・・・・・・・・黄色ブドウ球菌
- B 毒素型細菌による食中毒・・・・・・・・ボツリヌス菌
- C ウイルスによる食中毒・・・・・・・・クリプトスポリジウム
- D 植物性自然毒による食中毒・・・・・・・・テトロドトキシン

問 2 4 次の食品取扱設備、食品の取扱い、給水に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 仕込み用と調理済みの食品を取扱う器具、容器は区別する。
- B 食品を保管する際には、「先入れ先出し」を励行する。
- C 水道水以外の水を使用する施設では、5年に1回は水質検査を実施し、「飲用適」を確認する。
- D  $-15^{\circ}\text{C}$ 以下に保存しなければならない冷凍食品や、 $10^{\circ}\text{C}$ 以下に保存しなければならない牛乳等は、これらの温度の基準を必ず守り、温度計を正しくセットしてチェックする。

問25 次の腸管出血性大腸菌O157に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A この菌の感染力及び毒力は赤痢なみで、100個以下の少ない菌数でも感染する。
- B 重症の場合、ベロ毒素が赤血球や腎臓組織を壊し、溶血性尿毒症症候群や脳症などの合併症を起こす。
- C 「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」では、第3類感染症に分類されている。
- D この菌は75℃1分以上の加熱で死滅し、低温状態では家庭の冷蔵庫で死滅する。

問26 次のカンピロバクターに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 比較的少量の菌で発症し、食後2～5時間で下痢・腹痛・嘔吐・発熱などの症状を伴って発病する。
- B 生肉と調理済み肉類は別々に保存し、生肉を取り扱った後は厳重な手洗いをし、食肉類には十分に火を通して供食することが大切である。
- C 水道水以外の水を使用するときには、定期的な水質検査やその結果に基づく塩素消毒などの処置が必要である。
- D 動物（特に鳥類）の腸管に存在し、近年はノロウイルスと並んで、我が国の食中毒発生件数の多くを占めている。

問27 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 腸炎ビブリオによる食中毒の原因となりやすい食品は、魚介類のさしみ、すし、たたきなどである。
- B ボツリヌス菌による食中毒の原因となりやすい食品は、北海道・東北地方の郷土食として知られているいずしなどであり、死亡例は今までにない。
- C セレウス菌による食中毒の原因となりやすい食品は、時間経過後の焼飯、スパゲティ、仕出し弁当、野菜の煮付けなどである。
- D ウェルシュ菌による食中毒の原因となりやすい食品は、多くの場合前日に加熱調理されたシチュー、カレーやそば汁などである。

問28 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 令和6年6月からは全ての食品製造施設等において、HACCPによる衛生管理が義務化されることとなる。
- B HACCPの方式は、ファイナルチェック方式に代わるもので、プロセスチェック方式という。
- C プロセスチェック方式によると不良品が発生した場合の原因究明がしやすくなる。
- D 食料の生産から消費における各段階で想定される危害を、微生物危害・化学的危険・物理的危険の三つに分けて考えている。

問29 次の食品中の異物に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 動物の毛では、ネズミの毛及び人間の毛髪が多く、いずれも原料保存中の混入が多い。
- B 植物性異物は、土砂、ガラス破片、金属片、陶磁器片などで、輸入農産物中から発見される。
- C 昆虫類では原料となる農作物につくものとして、コナダニ、ノシメコクガ、カツオブシムシなどがある。
- D 金属片としては、折れたふるいの針金、袋入り原材料の留金として使われたホッチキスの針などがある。

問30 次の食品中の有害物質に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A イタイイタイ病や水俣病は、重金属で汚染された食品を原因とする健康被害である。
- B 食品衛生法に基づく農薬の規制におけるポジティブリスト制度とは、原則としてすべての農薬に残留基準を設定し、これを超えて農薬が残留する食品の販売を禁止する制度である。
- C 有機塩素系農薬であるDDTは、環境を汚染し、食物連鎖により、生物の体内で濃縮される。
- D 食品中の放射性セシウムの具体的な基準値は、規定されていない。

## 【 栄 養 学 】

問3 1 栄養に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 体成分の新しい物質と古い物質が入れかわる働きを恒常性という。
- B 体内に摂り入れた栄養素を体成分に転換することを異化という。
- C 体成分を分解していくことを同化という。
- D 食物が体成分をつくり、活動を生み出す作用を栄養という。

問3 2 人体の構成成分に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 人体を構成する元素は、約10種である。
- B 人体を構成する元素で最も多いものは、炭素である。
- C 人体を構成するカルシウムの割合は、2%である。
- D 人体を構成する水分は、約30%である。

問3 3 炭水化物に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 体内では、1gで約9キロカロリーのエネルギーを出す。
- B 食物繊維は、生活習慣病を予防する効果が認められている。
- C 炭水化物を多く摂取すると、ビタミンAの必要量が増える。
- D 穀類エネルギー比は、増加傾向にある。

問3 4 無機質（ミネラル）に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A リンは、摂取量が少ないとカルシウムの吸収を悪くする。
- B 鉄は、赤血球中のヘモグロビンに含まれる。
- C 亜鉛は、欠乏すると味覚障害を起こす。
- D ナトリウムを多く含有する食品に、ハムがある。

問35 ホルモンに関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A インスリンは、グリコーゲンの合成を促進する。
- B アドレナリンは、血糖値を下げる働きがある。
- C 副甲状腺ホルモンは、鉄の代謝に関連する。
- D サイロキシンは、基礎代謝を下げる作用がある。

問36 エネルギー代謝に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 生きていくために必要な最小のエネルギー代謝量を安静代謝という。
- B 摂取エネルギーのおよそ30%程度は、食事誘発性体熱産生(DIT)として消費される。
- C 推定エネルギー必要量は、基礎代謝量に体重を乗じて求められる。
- D エネルギー代謝率は、個人差がなく、活動の種類と強さによってほぼ一定の値を示す。

## 【 製菓理論 】

問37 次の砂糖のうち、灰分含有率が最も高いものを一つ選びなさい。

- A グラニュー糖
- B 黒砂糖
- C 中白糖
- D 三温糖

問38 次の砂糖に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 白双糖は、グラニュー糖より粒子が小さい。
- B 上白糖は、欧米での生産量が多い。
- C 三温糖は、粒子が細かく固まりやすいので、ビスコをかけて固まりを防いでいる。
- D 砂糖の主な甘味成分は、ブドウ糖が2分子結合した構造を持つショ糖である。

問39 次の甘味料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A ブドウ糖に水素を結合させ単糖の糖アルコールにして色焼けしにくくしたものが、「ソルビトール」である。
- B でん粉と酵素によってブドウ糖を2分子結合したものが甘みの低いトレハロースで、DE（糖化度）は50である。
- C ブドウ糖には $\alpha$ 型と $\beta$ 型があり、 $\alpha$ 型の方が甘味が強い。
- D ブドウ糖と果糖の混合糖液である異性化糖液に砂糖を結合させた製品を、カップリングシュガーという。

問40 次の甘味料のうち、甘みが最も強いものを選びなさい。

- A アステルパーム
- B リコリス
- C ステビア
- D ソーマチン

問4 1 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 胚乳は小麦粒の約2%を占めており、ミネラルが豊富に含まれている。
- B 小麦は外皮がやわらかく、米のように粒としてそのまま食べることが多い。
- C 小麦粉の主成分は、でん粉である。
- D 小麦粉は灰分含量の違いにより、「強力粉」「中力粉」「薄力粉」に分類されている。

問4 2 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- A 薄力粉は、ビスケットの製造に適している。
- B 強力粉は、薄力粉よりグルテンの量が少ない。
- C 灰分の量が多い小麦粉ほど、色が白い。
- D 中力粉のたんぱく質含量は、デュラム粉より多い。

問4 3 次のでん粉の老化に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 水分が30～60%のときが、最もはやく進む。
- B 温度が0℃までは、温度が低くなるほどはやく進む。
- C 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。
- D 水分の多い製品であっても、砂糖が多量に含まれていれば進む。

問4 4 次のでん粉で、膨化力の最も大きいものを一つ選びなさい。

- A 馬鈴薯（じゃがいも）
- B もち米
- C 甘藷（さつまいも）
- D うるち米

問45 米粉の分類に関する次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A うるち米 …… 上新粉 …… 柏餅
- B もち米 …… 道明寺粉 …… 桜餅
- C もち米 …… 上南粉 …… おこし
- D うるち米 …… 羽二重粉 …… うぐいす餅

問46 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 水様卵白の起泡性は、30℃よりも10℃の方がよい。
- B 卵黄固形物の約63%を、たんぱく質が占めている。
- C 卵の熱凝固性は、pHの影響を受けない。
- D 卵は、転化糖と加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。

問47 次の油脂に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 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。
- B 砂糖には、油脂の変敗を遅らせ、安定性を高める働きがある。
- C ビスケット生地に油脂を練り込むと、小麦粉グルテンの結着を防げ、サクサク感を与えられる。
- D クリーミング価の数値が大きいほど、気泡の安定性も高い。

問48 次のバターに関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A バターは、牛乳にレンネットという酵素を加え、発酵熟成させたものである。
- B 製菓原料としては、通常無塩バターを使用する。
- C バターは一般的に脂肪分が約25%、水分が約65%である。
- D 発酵バターは、加糖練乳を乳酸発酵させて作ったもので芳香が強い。

問49 次の牛乳の成分に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A 牛乳の脂肪には、特に揮発性脂肪酸の乳酸が多い。
- B カゼインは酸を加えると、白色の沈殿を生じ、熱では100℃で凝固する。
- C 乳糖は甘味の少ない糖質で、乳固形分の約40%近くを占める。
- D 牛乳の無機質成分としては、カルシウム、硫黄が多く含まれる。

問50 次のペクチンに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A ペクチン質は、果実の果肉組織の硬さを左右し、未熟のときはプロトペクチンとして存在する。
- B プロトペクチンは水に不溶だが、ペクチンは水溶性である。
- C 高メトキシルペクチン（HMP）は、糖や酸の有無に関係なくカルシウムイオンと結合してゲル化する。
- D ペクチンは、一定濃度の糖分と酸、あるいはある種のイオンによってゲル化する。

問51 次のゼラチンに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 動物由来のたんぱく質コラーゲン及びオセインを分解・精製して作られる。
- B 冷水には溶けないが、温水に溶けて粘性をもった溶液となり、冷却すると弾性をもったゲルになる。
- C ゼラチン溶液の凝固温度とゲルの融解温度は、寒天に比較してかなり高い。
- D 保形成・起泡性や保護コロイド性をもつので、マシュマロ、ヌガー、アイスクリームなどに利用されている。

問52 次の種実類のうち、でん粉が主成分であるものを一つ選びなさい。

- A ごま
- B 栗
- C ピーナッツ
- D アーモンド

問53 次のココアバターに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A カカオ豆に含まれる脂肪で、約50%含まれている。
- B 融点は50～55℃、凝固点は18℃内外の固体脂肪である。
- C 極めて安定した植物性脂肪である。
- D 可塑性をもつ温度範囲が狭い。

問54 次の乳化剤に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- A ケーキ用乳化起泡剤の利用により、オールインミックス法が可能となった。
- B 食品添加物として指定されている乳化剤は、3種類である。
- C 親水性の強い乳化剤は、油中水滴型(W/O)の乳化状態をつくりやすい。
- D 卵黄レシチンは大豆レシチンに比べ、乳化力はやや弱い。

## 選択問題の注意事項

問55～問60は選択問題です。

「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の3つの科目のうちから、解答する科目を一つだけ選び、解答用紙の科目選択欄の（ ）内に○印を記入してください。

【 和 菓 子 】

問55 次の製餡作業に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 小豆は洗浄後、すぐに煮熟することが出来るが、浸漬してから煮ることもある。
- B 浸漬する場合は、豆の3倍の水を加える。
- C 小豆を浸漬してから煮るときも、沸騰したら「びっくり水」を加える。
- D 「びっくり水」は、小豆の膨潤を平準化するために行う。

問56 次のうち、使用した砂糖が750g、使用した生餡が1,250g、練り上がり餡が2,000gである場合の含糖率として正しいものを一つ選びなさい。

- A 23.1%
- B 37.5%
- C 60.0%
- D 62.5%

問57 次の蒸し物の中で、蒸し枠を使わないものを一つ選びなさい。

- A 松風
- B 浮島
- C 村雨
- D 葛桜

問58 次の焼き物の中で、重曹を使わないものを一つ選びなさい。

- A どら焼
- B かすてら饅頭
- C 焼きんつば
- D ちゃぶくさ (つやぶくさ)

問59 求肥（牛皮）の練り方として、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 本練り
- B 蒸し練り
- C 水練り
- D ゆで練り

問60 長崎カステラをつくる際に原料として用いる卵・上白糖・薄力粉の配合比率について、正しいものを一つ選びなさい。

- A 3つの原料の配合比は、卵が最も少ない。
- B 3つの原料の配合比は、上白糖が最も少ない。
- C 3つの原料の配合比は、薄力粉が最も少ない。
- D 3つの原料の配合は、三等割（同重量）である。

## 【 洋菓子 】

問55 次のうち、ムラングイタリエヌ（イタリアンメレンゲ）のシロップの煮詰め温度で、適切なものを一つ選びなさい。

- A 115～120℃
- B 130～136℃
- C 145～150℃
- D 155～160℃

問56 次のうち、カヌレの生地を焼成する際、型に塗るものとして正しいものを一つ選びなさい。

- A 卵白
- B サラダオイル
- C 蜜ろう
- D ラード

問57 次のうち、パータ・シューの特徴に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 水、油脂、小麦粉、卵を主原料とし、表面に割れ目ができないように焼き上げた菓子である。
- B 空洞部分に各種のクリームを入れて仕上げる。
- C 生地とクリームを合わせて焼いたり、油で揚げたりすることがある。
- D シュー・ア・ラ・クレーム、エクレール、パリ・ブレスト、クロカンブッシュ等がある。

問58 次の洋菓子の用語とその意味の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- | (用語)                         | (意味)             |
|------------------------------|------------------|
| A アベセ (abaisser) . . . . .   | ジャムを塗る           |
| B コンジュレ (congeler) . . . . . | 冷凍する             |
| C フウエテ (fouetter) . . . . .  | 泡立てる             |
| D レイエ (rayer) . . . . .      | ナイフでパイなどに筋を入れる作業 |

問59 菓子とそれに使われる生地の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A オペラ . . . . . ビスキュイ・ジョコンド
- B パリ・ブレスト . . . . . シュー生地
- C ガレット・デ・ロワ . . . . . フィユタージュ生地
- D ザッハトルテ . . . . . サブレ生地

問60 次の配合でできる洋菓子として正しいものを一つ選びなさい。

「配合」

アーモンド粉末	100g	} T. P. T (タン・プル・タン)
粉糖	100g	
薄力粉	100g	
卵白	180g	
粉糖	200g	
バター	75g	

- A マドレーヌ
- B パウンドケーキ
- C ブリオッシュ
- D フィナンシェ

【 製パン 】

問55 次の製パン法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A <sup>じかこね</sup>直捏法は、少数の製品を作る際に広く採用されている。
- B 直捏法は、発酵が十分に行われることから、食感や風味に優れている。
- C <sup>なかだね</sup>中種法は、量産化に適しており、製品の保存性が良く老化が遅い。
- D 中種法は、一度に全材料を混ぜ合わせるため、工程所要時間が短い。

問56 次のパンの用語と意味の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- | (用語)          | (意味)               |
|---------------|--------------------|
| A ケービング       | 膨張した製品の表面や側面がくぼむこと |
| B ホールセールベーカリー | 1つの店舗で製造と販売を行っている店 |
| C ラウゲン液       | 水に水酸化ナトリウムを溶かしたもの  |
| D すだち         | パン内相にある気泡          |

問57 次の製パンのベンチタイムに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 生地伸展性を回復させる。
- B 生地表面が切れて傷む等のトラブルを防ぐ。
- C 前工程で傷められ硬化を起こした生地进行緩和させる。
- D 風にあて生地表面を乾燥させる。

問58 次のフランスパンの製法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 発酵種法は、直捏法と比較して、パンの老化が早い。
- B 液種法は、生地の伸展性や作業性が良くなる。
- C 自家製酵母種法は、独特な香りや風味が特徴である。
- D 直捏法は、フランスパンの最も基本的な製造法である。

問59 次のベーグルに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- A 分割、成形中は、基本的にほとんど打ち粉を振らない。
- B モラセスを入れてケトリングすることにより、風味よく仕上げることができる。
- C ケトリングの際は、湯を沸騰させず80℃～90℃程度でおこなう。
- D 両面をケトリングしたら、そのまま天板に移し焼成する。

問60 次のうち、パンの生地発酵に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- A グルテンの量によって、パンの膨張は左右される。
- B グルテンは、麦芽糖と炭酸ガスからできている。
- C 目的の一つに、生地の酸化がある。
- D 酵母の発酵にかかわる酵素の作用には、適正温度がある。