

平成20年度製菓衛生師試験問題

(衛生法規)

- 1 製菓衛生師法第1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。

(目的)

第1条 この法律は、製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の(A)を向上させ、もって(B)の向上及び増進に寄与することを目的とする。

A

B

- | | | | | | | | |
|---|---|---|----|---|---|---|---|
| ① | 地 | 位 | —— | 食 | 生 | 活 | |
| ② | 地 | 位 | —— | 公 | 衆 | 衛 | 生 |
| ③ | 資 | 質 | —— | 食 | 生 | 活 | |
| ④ | 資 | 質 | —— | 公 | 衆 | 衛 | 生 |
- 2 製菓衛生師免許が取り消される場合がある条件として、正しいものを1つ選びなさい。
- ① 製菓に関する業務に10年以上従事していない。
 - ② 本籍地に変更が生じたが、1ヶ月以内に届け出なかった。
 - ③ 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させた。
 - ④ 免許証を紛失した。
- 3 食品衛生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 食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害を防止し、国民の健康保護を図ることを目的としている。
 - ② 食品衛生法に規定されている食品とは、すべての飲食物をいい、医薬品、医薬部外品も含まれる。
 - ③ 乳幼児が接触することで健康を損なうおそれのあるおもちゃについても、食品衛生法が適用される。
 - ④ 飲食店営業、魚介類販売業、菓子製造業は、いずれも食品衛生法による営業許可が必要である。
- 4 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 | 栄養士法 | —— | 栄養表示基準 |
| ② | 地域保健法 | —— | 市町村保健センター |
| ③ | 食品衛生法 | —— | 食中毒の届出 |
| ④ | 食品安全基本法 | — | リスクコミュニケーション |

(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(A)や虚弱でないということだけではなく、肉体的、精神的並びに(B)に完全に良好な状態である」

- | | A | | B |
|---|-----|----|-------|
| ① | 貧 困 | —— | 社 会 的 |
| ② | 貧 困 | —— | 文 化 的 |
| ③ | 疾 病 | —— | 社 会 的 |
| ④ | 疾 病 | —— | 文 化 的 |

2 衛生行政の所管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 職場の生活を対象とする労働衛生行政を担うのは、経済産業省である。
- ② 学校生活を対象とする学校保健行政を担うのは、文部科学省である。
- ③ 家庭や地域社会の生活を対象とする保健衛生行政を担うのは、厚生労働省である。
- ④ 社会を取り巻く環境を対象とする環境保全行政を担うのは、環境省である。

3 平均余命に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 0歳の者が平均してあと何年生きられるかを示したもの。
- ② 各年齢の生存者が平均してあと何年生きられるかを示したもの。
- ③ 平均寿命を超えて生存している者があと何年生きられるかを示したもの。
- ④ 心身とも健康な状態で活動できる期間を示したもの。

4 感染症と有効な予防方法の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① B型肝炎 —— 媒介動物の駆除
- ② 日本脳炎 —— 食品の加熱
- ③ インフルエンザ —— うがい、手洗い
- ④ 細菌性赤痢 —— 予防接種

5 メタボリックシンドロームの診断に用いられる項目として、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 腹囲、血糖値、血圧、血中脂質
- ② 腹囲、血糖値、尿酸値、肝機能
- ③ 身長、血糖値、尿酸値、血圧
- ④ 身長、血圧、血中脂質、肝機能

6 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 喫煙により、がん、高血圧、脳血管疾患などのリスクが高まる。
- ② 適切な運動により、高血圧、動脈硬化などのリスクが低減する。
- ③ 肥満が長期間続くと、1型糖尿病の発生につながる。
- ④ 食塩や塩蔵品の過剰摂取は胃がんの発生につながる。

7 イタイイタイ病の原因物質を1つ選びなさい。

- ① 亜ヒ酸
- ② 二酸化イオウ
- ③ カドミウム
- ④ メチル水銀

8 水と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 水道水は、遊離残留塩素が1mg/l以上保持するように塩素消毒されている。
- ② 水道水の基準では、大腸菌は検出されないこととなっている。
- ③ 下水道の普及により、消化器系感染症の予防、蚊やハエの発生防止など生活環境が改善される。
- ④ 水が媒介する感染症は、一般的に集団的に発生しやすい。

9 そ族・衛生害虫の種類と関連疾患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 ネズミ —— ペスト
- ② ハエ —— 赤痢
- ③ ダニ —— 皮疹
- ④ 蚊 —— 腸チフス

10 地域保健法に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 栄養の改善と食品衛生に関する事項
- ② 母性や乳幼児、老人の保健に関する事項
- ③ 食糧生産統計その他地域特産品に関わる統計に関する事項
- ④ エイズ、結核、性病、感染症、その他の疾病の予防に関する事項

(食品学)

1 植物性食品に含まれる成分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 にんじんやほうれん草などの緑黄色野菜は、カロテンを多く含んでいる。
- ② レモン、みかんなどのかんきつ類は、ビタミンCを多く含んでいる。
- ③ しいたけ、しめじなどのきのこ類は、ビタミンKを多く含んでいる。
- ④ アーモンド、ピスタチオなどの種実類は、脂質を多く含んでいる。

2 りんごの可食部100gあたり54kcal、廃棄率15%とすると、りんご1個250gの可食部のエネルギー量として正しいものを1つ選びなさい。ただし、小数点以下は四捨五入するものとする。

- ① 115kcal
- ② 135kcal
- ③ 155kcal
- ④ 175kcal

3 鶏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 卵白には脂質はほとんど含まれない。
- ② 卵黄にはコレステロールはほとんど含まれない。
- ③ 卵白にも卵黄にもビタミンCは含まれない。
- ④ 卵白にも卵黄にも食物繊維は含まれない。

4 健康増進法第26条に基づき、厚生労働大臣によって特定の保健の目的が期待できる旨の表示を許可された食品として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 栄養保健用食品
- ② 特定機能食品
- ③ 特定保健用食品
- ④ 栄養機能食品

5 食品加工に利用する微生物と加工食品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 酵 母 ————— ビール
- ② 細 菌 ————— 納豆
- ③ カビと酵母 ————— ヨーグルト
- ④ 細菌と酵母 ————— ぬか漬け

6 食品加工に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ナチュラルチーズは、プロセスチーズを加熱溶解して作る。
- ② マーガリンは、生乳や牛乳を遠心分離して得られたクリームをかくはんし、脂肪を固まらせて作る。
- ③ マヨネーズは、卵白に食塩などを加え、酢やサラダ油を混ぜながら強くかくはんし、乳化させて作る。
- ④ 水産練り製品は、魚肉をすりつぶして調味料を加え、十分練って蒸すなどの加熱処理をして作る。

7 加工食品に栄養成分表示を行う場合、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物の次に表示しなければならない成分として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ナトリウム
- ② カリウム
- ③ カルシウム
- ④ マグネシウム

(食品衛生学)

1 最近の食中毒の発生状況に関する記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 原因施設が判明しているものの中では、飲食店での発生件数が最も多い。
- ② 細菌の発生が抑制される冬季は、食中毒の発生はきわめて少ない。
- ③ 十分な啓発が行われているため、フグやきのこによる食中毒は発生していない。
- ④ 多少幅はあるが、年間患者数は5万人前後で推移している。

2 サルモネラ属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 食中毒の原因食品として近年多いのは、食肉や生卵、生洋菓子などである。
- ② 汚染された食品を食べると、体内で菌がさらに増殖し、食中毒が起こる。
- ③ 食中毒は、食後2～3時間で発症し、症状も比較的軽い。
- ④ 食中毒を予防するためには、食品を十分加熱することが重要である。

3 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1つ選びなさい。

- ① 人の鼻腔内や化膿巣などに存在している。
- ② 4℃以下の低温でもかなり長い間生存し、菌数が少量でも発症する。
- ③ ユッケや鶏肉の湯引きなど、生のままや加熱不十分な食肉による食中毒が多く起こっている。
- ④ 食中毒の症状は、2～7日間の潜伏期間のあと、下痢、腹痛、発熱などが現れる。

4 ノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ヒトのノロウイルスは、ヒトの小腸のみで増殖する。
- ② ノロウイルスによる食中毒は、夏季に多発する。
- ③ 70℃、1分間の加熱で不活性化する。
- ④ 消毒用アルコールで不活性化する。

5 食中毒発生の疑いがあった場合の措置として不適切なものを1つ選びなさい。

- ① 発症者に医師の診察を受けさせる。
- ② 保健所に届出をする。
- ③ 食中毒の原因になったと思われる食品の残りを保存する。
- ④ 発症者の嘔吐物や便などを調理従事者が処理する。

6 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。
- ② 食品添加物の表示や使用基準は、食品衛生法により定められている。
- ③ 食品添加物は、人が長い間摂取し続けても安全なもののみ使用が認められており、どの食品に使用してもよいことになっている。
- ④ 食品に使用した食品添加物は、原則としてすべて表示しなければならないが、キャリーオーバーなど、表示が免除される場合もある。

7 食品添加物の防カビ(ばい)剤の使用が認められていない食品を1つ選びなさい。

- ① イチゴ
- ② バナナ
- ③ レモン
- ④ オレンジ

8 次の殺菌法のうち、牛乳の殺菌に用いられるものを1つ選びなさい。

- ① 超高温殺菌法
- ② 超高压殺菌法
- ③ 紫外線殺菌法
- ④ 放射線殺菌法

9 新鮮な鶏卵の特徴として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 殻の表面がざらざらしている。
- ② 殻の表面に光沢がない。
- ③ 割卵すると卵黄が盛り上がっている。
- ④ 割卵すると卵白が広く広がる。

10 加工食品の期限表示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 消費期限は、比較的品質の劣化が早いものに用いる。
- ② 賞味期限は、比較的品質の劣化が遅いものに用いる。
- ③ 消費期限と賞味期限をあわせて品質保持期限という。
- ④ 製造年月日、加工年月日は表示しなくてもよい。

11 次のうち、強い発ガン性のあるカビ毒を1つ選びなさい。

- ① テトロドトキシン
- ② パリトキシン
- ③ アフラトキシン
- ④ シガトキシン

12 食品取扱者の衛生管理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 調理に従事する際は、指輪、時計、アクセサリなどを外す。
- ② 下痢をしているときは、治療薬を服用して調理業務に従事する。
- ③ 爪は短く切り、手洗いの際は爪ブラシなどでていねいに洗う。
- ④ 調理場内と他の場所で履き物を区別する。

13 食品衛生法で、アレルギー物質を含む加工食品に、それを含む旨の表示が義務付けされている食品(特定原材料)を1つ選びなさい。

- ① 大豆
- ② 小豆
- ③ 大麦
- ④ 小麦

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 逆性せっけんは、普通の石けんと違って洗浄力はほとんどないが、殺菌力が非常に強い。
- ② アルコールは、手指や器具の消毒に用い、純アルコールより約70%の溶液の方が消毒力が強い。
- ③ 紫外線消毒は、まな板などの消毒に用いられ、その効果が内部にまで及ぶ。
- ④ 煮沸消毒は、消毒するものを十分な水量で煮る方法で、ふきん、はし、調理器具の消毒に適している。

(栄養学)

1 炭水化物の代謝に必要な栄養素として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質
- ② カルシウム
- ③ ビタミンB1
- ④ ビタミンC

2 必須脂肪酸として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① リノール酸、リノレン酸
- ② エイコタペンタエン酸、ドコサヘキサエン酸
- ③ リボ核酸、デオキシリボ核酸
- ④ アスコルビン酸、パントテン酸

3 たんぱく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 たんぱく質のエネルギーは、1gあたり4kcalである。
- ② たんぱく質の摂取エネルギー比率は、18～69歳の場合、総エネルギーの40～50%が適当とされている。
- ③ たんぱく質の構成単位はアミノ酸で、体内で合成できないものは必須アミノ酸と呼ばれる。
- ④ 魚類、肉類、乳類などは必須アミノ酸をバランスよく含んでいる。

4 ビタミ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 ビタミンは、ごく微量で体内代謝を調節する働きがある。
- ② 一部を除いて体内合成されないため、食物から摂取する必要がある。
- ③ 水溶性ビタミンと脂溶性ビタミンに分類され、ビタミンCは水溶性ビタミンである。
- ④ ビタミンは有機化合物であるため、エネルギー源になる。

5 ミネラル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 カルシウム —— 痛風
- ② カリウム —— 貧血
- ③ マグネシウム —— 皮膚炎
- ④ 亜鉛 —— 味覚異常

- 6 次の式は、成人の肥満度を表すBMI(ボディ・マス・インデックス)の計算式である。
()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。

$$\text{BMI} = (\text{A}) \div (\text{B} \times \text{B})$$

A

B

- ① 体重(kg) ——— 腹囲(m)
② 身長(m) ——— 体重(kg)
③ 体重(kg) ——— 身長(m)
④ 身長(m) ——— 腹囲(m)

- 7 「食事バランスガイド」に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 高齢者の低栄養防止をねらいとして、厚生労働省から示された。
② 健康日本21をより具体的な行動に結びつけるものとして、「何を」「どれだけ」たべたらよいか、という「食事」の基本を身につけるためのものである。
③ ピラミッドのイラストで表され、ピラミッドの中は「炭水化物」「脂質」「たんぱく質」「無機質」「ビタミン」の5つの区分に分けられている。
④ 1日にとる料理の量を「つ」または「サービングサイズ(SV)」の単位で示している。

(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 単糖類のブドウ糖と果糖が結合した二糖類のショ糖が成分である。
- ② 原料は、さとうきび(甘蔗)とさとう大根(甜菜)の2種類がある。
- ③ 精製度の低い順に、グラニュー糖、上白糖、三温糖、黒糖などに区分される。
- ④ 精製するほど水分や不純物が少なくなり、甘味は淡白になる。

2 次の組み合わせのうち、2つとも人工甘味料の組み合わせを1つ選びなさい。

- ① ステビア、サッカリンナトリウム
- ② ステビア、カンゾウ
- ③ アスパルテーム、サッカリンナトリウム
- ④ アスパルテーム、ステビア

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 小麦粉の主成分は炭水化物で、胚乳部に約50～55%含まれている。
- ② 小麦粉のたんぱく質はグルテニンとグリアジンで、これらが結合したものをグルテンという。
- ③ 小麦の品種の違いにより、たんぱく質含有量の多い順に、強力粉、準強力粉、中力粉、薄力粉に区分される。
- ④ 小麦の製粉部分の違いにより、灰分量の少ない順に、特等粉、1等粉、準1等粉、2等粉、3等粉に区別される。

4 でん粉の老化を防止する方法として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 水分を30～60%に保つ。
- ② 温度を0℃前後に保つ。
- ③ 食塩の濃度を高める。
- ④ 砂糖の濃度を高める。

5 小麦粉と製品の組み合わせとして、不適切なものを1つ選びなさい。

- ① 強力粉 ——— 食パン
- ② デューラム粉 ——— マカロニ
- ③ 中力粉 ——— カステラ
- ④ 薄力粉 ——— クッキー

6 米粉と原料の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- | 種類 | | でん粉の状態 | | 原料 |
|----|--|--------|--|----|
|----|--|--------|--|----|

7 鶏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(殻付き)は、おおむね卵殻:卵黄:卵白が1:3:6の割合(重量比率)である。
- ② 卵白の大部分は水分で、約90%を占めている。
- ③ 殻付き鶏卵は、産卵直後より品質が低下するので、冷凍保存するのがよい。
- ④ 加熱により、卵白は80℃、卵黄は65～70℃で固まる。

8 卵白の起泡性に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 温度が低いほど起泡性も泡の安定性もよい。
- ② 温度が高いほど起泡性も泡の安定性もよい。
- ③ 温度が低いほど起泡性はよいが、泡の安定性は悪くなる。
- ④ 温度が高いほど起泡性はよいが、泡の安定性は悪くなる。

9 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 バターは、牛乳中の乳脂肪を遠心分離で集め、練り固めたものである。
- ② ラードは、豚の脂肪を精製したもので、製菓原料としての使用は少ない。
- ③ マーガリンは、精製した油脂や硬化油を原料とし、乳製品や食品添加物を加えて作られる。
- ④ バター、マーガリン、ラードには水分が約15%程度含まれている。

10 油脂の加工適性とそれを利用して作られる菓子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 可塑性 —— チョコレート
- ② フライニング性 —— ドーナツ
- ③ クリーミング性 —— ビスケット
- ④ ショートニング性 —— クッキー

11 牛乳のたんぱく質(乳たんぱく)ではないものを1つ選びなさい。

- ① ラクトアルブミン
- ② オボアルブミン
- ③ ラクトグロブリン
- ④ ガラクトース

12 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、全脂粉乳に比べて風味は劣るが品質が安定しており、値段も安い。
- ② 全脂加糖練乳は、しよ糖が40%以上含まれているので、防腐力もすぐれ、保存性が高い。
- ③ クリームは、全乳から脂肪分を集めたもので、アイスクリームや生菓子などに広く使われる。
- ④ チーズは、牛乳に酵母を加え、さらにレンネットという細菌を加えて発酵熟成させたもので、多種類の製品がある。

13 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 カカオマスとは、カカオ豆の胚乳を細かくすりつぶしてペースト状にしたものである。
- ② ココアバター(カカオバター)とは、カカオ豆に約10%含まれている脂肪のことである。
- ③ ココアパウダーとは、カカオマス中のカカオバターを採取した残りを粉末にしたものである。
- ④ テオブロミンは、カカオ豆に約3.5%含まれている苦み成分で、カカオバターにはほとんど含まれていない。

14 次のココアバターに関する記述の()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。

「融点は(A)で、大部分が(B)で占められている。」

- | | A | | B |
|---|--------|-----|--------|
| ① | 13～15℃ | ——— | 飽和脂肪酸 |
| ② | 13～15℃ | ——— | 不飽和脂肪酸 |
| ③ | 33～35℃ | ——— | 飽和脂肪酸 |
| ④ | 33～35℃ | ——— | 不飽和脂肪酸 |

15 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、果実に砂糖を加えて加熱濃縮したもので、果実は崩れた状態になっている。
- ② プレザーブは、原料果実の形が保たれ、新鮮な色を保っているものが優良品である。
- ③ マーマレードは、果汁に果皮や果肉を加え、糖を加えて加熱したものである。
- ④ ジャム類が固まるのは、加熱により果肉中のビタミンCが有機酸や糖と反応するからである。

16 次の種実類の中で、最も脂質含有量が少ないものを1つ選びなさい。

- ① 落花生
- ② くるみ
- ③ ごま
- ④ ぎんなん

17 動物性の凝固剤を1つ選びなさい。

- ① 寒天
- ② カラギーナン
- ③ ペクチン
- ④ ゼラチン

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 グアーガム
- ② レシチン
- ③ ローカストビーンガム
- ④ アルギン酸ナトリウム

19 耐熱性があり、焼き菓子に最適な香料の種類を1つ選びなさい。

- ① 水溶性香料
- ② 油性香料
- ③ 乳化性香料
- ④ 粉末香料

20 酒類とその製造方法による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 シェリー ——— 醸造酒
- ② ブランデー ——— 醸造酒
- ③ ウイスキー ——— 蒸留酒
- ④ キルシュワッサー — 蒸留酒

21 製パン工程における食塩の作用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 パンの味を引き締め、砂糖の甘味を引き立たせる。
- ② グルテンに作用して、生地弾力性を弱める。
- ③ パンのすだち(内相)を細かくし、仕上がりを白くさせる。
- ④ 発酵中の雑菌の繁殖を抑える。

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。

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 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 平鍋焼菓子 —— 栗饅頭、桃山
- ② 練り菓子 —— 求肥、雪平
- ③ 岡仕上げ菓子 —— 落雁、石衣
- ④ 流し菓子 —— 錦玉羹、上南羹

2 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 渋切りした豆は、圧力釜の2気圧以上で煮ると、風味も色彩もよくなる。
- ② 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。
- ③ 豆を煮るとき、沸騰し始めたら「しわのぼし水」を加えるが、煮えムラが生じるので50℃以下に下げた方がいい。
- ④ 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。

3 寒天を原料として使用するものを1つ選びなさい。

- ① 蒸し羊羹
- ② 葛饅頭
- ③ 錦玉羹
- ④ 石衣

4 「こなし」の製造において、せいろで蒸した後、「でっち」て再度蒸すが、「でっちる」とはどのようなことか、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 熱いうちにもみ混ぜること。
- ② 熱いうちにめん棒で引き延ばすこと。
- ③ 熱いうちに木杓子ですり混ぜること。
- ④ 熱いうちに起こし金等でなでて泡切りをすること。

5 粉糖と寒梅粉を冷水で混ぜ合わせて作る和菓子を1つ選びなさい。

- ① 寒氷
- ② 雪平
- ③ 雲平
- ④ 松風

6 「黄身時雨」の製造工程に関して、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ボールに黄身火取餡を入れ、もち粉、ベーキングパウダーを一緒にしたものを加えて手でもみ混ぜる。
- ② 卵黄を布巾ごしして混ぜ合わせる。
- ③ 硬く絞った布巾の上に種を上げて、ぬれ布巾で手をふきながら中餡を包み、丸の腰高に整える。
- ④ せいろに乾いた布巾とロール紙を敷いた上に間隔良く並べ、弱めの蒸気で蒸し上げる。

7 豆類の煮上がり時間として、不適切なものを1つ選びなさい。

- ① 白小豆 _____ 200分
- ② 青えんどう _____ 180分
- ③ 大手亡 _____ 120分
- ④ 大納言小豆 _____ 90分

(製菓実技) [洋菓子]

1 生菓みに分類されるものを1つ選びなさい。

- ① ペクチンゼリー
- ② ババロア
- ③ マシュマロ
- ④ プラリネショコラ

2 パルミエの材料として用いられるものを1つ選びなさい。

- ① 牛乳
- ② バター
- ③ 全卵
- ④ コーンスターチ

3 次のクリーム類で、焼成して使うものを1つ選びなさい。

- ① クレームオブール
- ② クレームパティシエール
- ③ クレームディプロマット
- ④ クレームダマンド

4 スポンジに関する記述のうち、不適切なものを1つ選びなさい。

- ① スポンジの製造工程は、共立て法、別立て法、オールインミックス法の3種類の方法がある。
- ② 油脂量は、共立ての場合は砂糖の80%まで、別立ての場合は砂糖の50%まで加えることができる。
- ③ ロール生地のように薄く焼く生地は、全体に強めの温度で、短時間で焼き上げる。
- ④ トルテ生地の配合は、卵、砂糖、小麦粉を同量か、または砂糖を多めにする。

5 ロールケーキ用のスポンジの配合を多い順に並べたものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① バター —— 小麦粉 —— 砂糖 —— 卵
- ② 小麦粉 —— 砂糖 —— 卵 —— 香料
- ③ 卵 —— 砂糖 —— 小麦粉 —— 香料
- ④ バター —— 砂糖 —— 卵 —— 小麦粉

6 イタリアンメレンゲの作り方として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 卵白と砂糖でメレンゲを作り、熱く煮詰めたシロップを入れてさらに泡立てる。
- ② 卵白と熱く煮詰めたシロップでメレンゲを作り、カラメルを入れてさらに泡立てる。
- ③ 卵白とメープルシロップでメレンゲを作り、カラメルを入れてさらに泡立てる。
- ④ 卵白と砂糖でメレンゲを作り、メープルシロップを入れてさらに泡立てる。

7 オープンの焼き上げ温度として、不適切なものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|------------|----|------|
| ① | パウンドケーキ | —— | 140℃ |
| ② | カスタードプディング | —— | 150℃ |
| ③ | マドレーヌ | —— | 170℃ |
| ④ | シュー生地 | —— | 200℃ |

(製菓実技) [製パン]

1 発酵生地に関する記述の()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。

「生地発酵では、発酵性成分が酵母のチマーゼにより(A)と(B)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、(C)などが生成し、芳香を有する生地ができる。」

- | | A | | B | | C |
|---|-------|----|------|----|-------|
| ① | アルコール | —— | 炭酸ガス | —— | ブドウ糖 |
| ② | ブドウ糖 | —— | 水 | —— | アルコール |
| ③ | アルコール | —— | 炭酸ガス | —— | エステル |
| ④ | エステル | —— | 水 | —— | アルコール |

2 製パン工程に関する記述のうち、誤っているもの1つを選びなさい。

- ① 丸めの目的は、分割によって開いて広がった生地の表面を丸めてなめらかにし、グルテン構造を整えることである。
- ② ベンチタイムは中間発酵ともいい、分割、丸めで傷められ硬化した生地を緩和し休ませる時間である。
- ③ 成形の目的は、形良く均一に整えることとガス抜きを十分に行い、す立ちのよいパンを作ることである。
- ④ ホイロは、成形でガス抜きされた生地を発酵室に入れ再びガスを含ませ、製品容積の20～30%まで膨張させる工程である。

3 カイザーロールの材料でないものを1つ選びなさい。

- ① バター
- ② 脱脂粉乳
- ③ 全卵
- ④ イースト

4 食パンの直捏法じかごねほうにおいて、パン生地の捏上温度で適切なものを1つ選びなさい。

- ① 18℃
- ② 27℃
- ③ 36℃
- ④ 45℃

5 焼成温度及び時間の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① パン・オ・ノア ————— 220℃ — 30分
- ② クロワッサン ————— 200℃ — 30分
- ③ フランスパン(ブール) ——— 220℃ — 15分
- ④ 食パン(直捏法) ————— 200℃ — 15分

6 焼減率(%)の計算式として正しいものを1つ選びなさい。

- ① $(製品重量 - 生地重量) \div 生地重量 \times 100$
- ② $(生地重量 - 製品重量) \div 生地重量 \times 100$
- ③ $(製品重量 - 生地重量) \div 製品重量 \times 100$
- ④ $(生地重量 - 製品重量) \div 製品重量 \times 100$

7 パン・オ・ノアの基本配合に含まれる材料として、正しいもの1つを選びなさい。

- ① レーズン
- ② くるみ
- ③ いちじく
- ④ ごま