

平成20年度 製菓衛生師試験問題

茨城県

指示があるまで問題を開いてはいけません。

試験問題の解答方法について

- 1 問題は、6科目で全60問です。
- 2 各科目の出題数は、衛生法規6問、公衆衛生学9問、栄養学6問、食品学6問、食品衛生学15問、製菓理論及び実技18問で全部で60問あります。
- 3 製菓実技（問題55～問題60）は、選択問題です。
必ず「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の分野からいずれか1分野を選択し、解答用紙の選択科目欄に○印を記入してください。選択科目欄が未記入の場合は、解答欄に記入があっても、その解答はすべて無効となりますので注意してください。
- 4 1つの問題には、それぞれ4つの答えが書いてありますので、このうち正解と思われるものを1つ選び、答案用紙に記入してください。（2つ以上記入した場合又は未記入の場合は、その問題は0点とします。）
- 5 答案用紙の記入方法は、下の記入例にならって、HBの鉛筆を使用し、濃くはっきりと○印を記入してください。

【例】

問題1 次の茨城県に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 茨城県は、日本海に面している。
- (2) 茨城県の県庁所在地は、土浦市である。
- (3) 茨城県の総面積は全国1位である。
- (4) 茨城県の県花は、バラである。

<この問題で正しいのは(4)ですから、以下のように解答してください。>

問題	(1)	(2)	(3)	(4)
1				

- 6 誤って記入した場合には、消しゴムで完全に消してから記入してください。
- 7 試験時間は、2時間です。

衛 生 法 規

問題1 次の食品安全基本法の基本理念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) 国民の健康保護が最も重要であるということを基本的認識とする。
- (2) 食品供給工程の各段階において適切な措置を講ずる。
- (3) 科学的知見に基づいて食品の安全性を確保する。
- (4) 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止する。

問題2 次のポジティブリスト制度に関する記述のうち、正しいものを1つ選びな
さい。

- (1) ネガティブリスト制度とも呼ばれる。
- (2) 使用規制の対象物質は農薬のみである。
- (3) 規制対象は、加工食品を含むすべての食品である。
- (4) 一律基準値として1 ppm が設定されている。

問題3 次の感染症のうち、3類感染症に分類されないものを1つ選びなさい。

- (1) 結核
- (2) 腸管出血性大腸菌感染症
- (3) コレラ
- (4) 細菌性赤痢

問題4 次の水道法及び飲料水の水質基準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) 人が飲用する水を対象とすること。
- (2) シアン、水銀その他の有害・有毒物質の含有が基準以下であること。
- (3) 大腸菌は検出されてもよいが、病原微生物の汚染がないこと。
- (4) 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。

問題5 次の食品衛生法に基づく営業許可に関する記述のうち、正しいものを1つ 選びなさい。

- (1) 食品衛生法施行令で定められた業種の営業を営もうとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- (2) 一度営業許可を受ければ、営業許可の更新は受けなくてもよい。
- (3) 添加物製造業は、営業許可が必要である。
- (4) 食品衛生法施行令に基づき指定する営業は43業種である。

問題6 次の食育基本法の考え方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) 食に関する感謝の念と理解
- (2) 伝統的な食文化や環境との調和
- (3) 食品の安全性の確保
- (4) 保健機能食品の開発

公衆衛生学

問題7 次のわが国における衛生統計に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 人口動態統計は、戸籍法等の出生届、死亡届、婚姻届、離婚届の4項目をもとに作られる。
- (2) 高齢化率は、全人口に対する65歳以上の老年人口の割合で、平成18年には10.8%である。
- (3) 平均寿命とは、1歳の平均余命のことである。
- (4) 健康寿命とは、日常生活の動作を自分で行い、痴呆や寝たきりでない年齢期間である。

問題8 次の平成17年の国民健康・栄養調査に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 地域保健法に基づいて行われている。
- (2) 調査内容は、身体状況調査と栄養状況調査からなる。
- (3) 朝食の欠食率は若年者に多く、20歳代で男性33.5%、女性23.5%である。
- (4) メタボリックシンドロームが強く疑われる者の割合は、男性10.0%、女性22.4%である。

問題9 次の物質のうち、環境基本法に基づく大気汚染に係る環境基準として定義されていないものはどれか、1つ選びなさい。

- (1) 一酸化窒素
- (2) 一酸化炭素
- (3) 浮遊粒子状物質
- (4) 二酸化硫黄

問題10 次の寄生虫の予防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) 手指の清潔
- (2) 予防接種
- (3) 熱湯消毒
- (4) 生食野菜の完全洗浄

問題 1 1 次の文章は、「健康日本 2 1」の基本的な考え方を示している。

() の中に入る語句はどれか、正しいものを 1 つ選びなさい。

「すべての国民が健康で明るく元気に生活できる社会の実現のため、() 死亡と健康に関連する生活の質の低下を軽減すること。一人一人が自己の選択に基づいて健康を実現させること。そして、この一人一人の取り組みを、健康に関連する機能を持った社会のさまざまな主体が、それぞれの特徴を生かして支援する環境を作り、全体の健康づくりが総合的に推進されること。」

- (1) 幼年期
- (2) 青年期
- (3) 壮年期
- (4) 老年期

問題 1 2 次の学校保健統計（平成 1 8 年度）に関する記述のうち、最も被患率の高い疾病を 1 つ選びなさい。

- (1) 喘 息
- (2) 花粉症
- (3) 近 視
- (4) 虫 歯（う歯）

問題 1 3 次の職業病の原因と疾病に関する組合せのうち、誤っているものを1つ 選びなさい。

- (1) 石綿 (アスベスト) ————— 肝がん
- (2) ベンゼン ————— 再生不良性貧血
- (3) 騒音 ————— 難聴
- (4) 高温 ————— 熱中症

問題 1 4 次の母子保健の指標に用いられている周産期死亡率に関する記述のうち、正しいものを1つ 選びなさい。

- (1) 周産期死亡とは、妊娠満22週以降の死産数と生後4週(28日)未満の新生児死亡数の合計をいう。
- (2) 周産期死亡率の分母は、出生数である。
- (3) 平成18年の割合は、4.7である。
- (4) 諸外国と比較しても高率である。

問題 15 次の感染性疾患に関する記述のうち、経口感染によるものとして正しい
ものを1つ選びなさい。

- (1) 結核
- (2) コレラ
- (3) 梅毒
- (4) 麻しん

栄 養 学

問題 1 6 次の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) 非ヘム鉄は、ヘム鉄より吸収がよい。
- (2) 非ヘム鉄の吸収促進因子はビタミンCなどである。
- (3) 亜鉛が不足すると味覚障害を引き起こす。
- (4) 鉄は、ヘモグロビンの構成成分である。

問題 1 7 次の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) 3大生活習慣病は、悪性新生物、心疾患、精神疾患である。
- (2) 肥満と判定されるBMIは2.5以上である。
- (3) 生活習慣病発生の要因として、脂質の過剰摂取、野菜不足、アルコール飲料のとりすぎなどがある。
- (4) 内臓脂肪蓄積、糖尿病、高血圧症、脂質異常症などの動脈硬化危険因子が同一患者に重複して存在する病態をメタボリックシンドロームという。

問題 18 次のビタミン類の生理作用に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ビタミンAは、糖質の代謝に重要な役割を果たしている。
- (2) ビタミンKは、不足すると血液が凝固しにくくなり、出血しやすくなる。
- (3) ビタミンEは、核酸の合成やアミノ酸代謝等に関与しており、胎児の発育に必要である。
- (4) ビタミンB1は、皮膚・粘膜の保護、視覚を正常に保つ働きがある。

問題 19 次の肝臓の働き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) アンモニアを毒性の少ないピルビン酸に作り変え体外に排出する。
- (2) ぶどう糖をグリコーゲンとして蓄え、必要に応じてグリコーゲンをぶどう糖に変える。
- (3) 体内の有害な物質を、酵素の働きで無毒化する。
- (4) 生合成や酸化分解、老廃物の処理、代謝の調節をする。

問題 20 次の消化と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) 唾液は、消化酵素の唾液アミラーゼを含み、主にデンプンを分解する。
- (2) 薬物やアルコールの吸収は、ほとんど十二指腸で行われる。
- (3) 胆汁は消化酵素ではないが、消化酵素(リパーゼ)の働きを促進する。
- (4) 胃液に含まれるペプシンは、たんぱく質の消化作用がある。

問題 2 1 次の食物の摂取調節と栄養感覚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) 肉や魚，卵など脂肪やたんぱく質を多く含む食品は，満腹感を起こしやすい。
- (2) 発汗，下痢，利尿等や，のどの粘膜の乾燥等がおこると水分補給を要求する。
- (3) 食欲をコントロールできずに，過食や拒食などの摂食障害に陥る若者が増えている。
- (4) 動脈の血糖値と静脈の血糖値の差が大きいと空腹感を感じる。

食 品 学

問題 2 2 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 身体組織の成分になる栄養素は、主にたんぱく質と無機質である。
- (2) 食品に含まれる栄養成分の種類とその量を示す値を食品成分値という。
- (3) 食品の栄養価値を判断する項目に、エネルギー値は含まれていない。
- (4) 1 kgの水を摂氏1度だけ上げるのに使われる熱量を1 kcal という。

問題 2 3 次の嗜好成分に関する組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 乳酸 ————— 梅干
- (2) ルテイン ————— 卵黄
- (3) カフェイン ————— ココア
- (4) カプサイシン ————— ショウガ

問題 2 4 次の食品微生物応用食品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 青かびは、でん粉を糖化して水飴を作る際に利用されている。
- (2) 酪酸菌は、漬物に作用して独特の酸味のもととなっている。
- (3) 酵母類が糖分を発酵させて、アルコールと炭酸ガスにする性質を利用して醤油が作られる。
- (4) 酢酸菌は、ぬか味噌やチーズに風味をあたえる際に利用されている。

問題 2 5 次の植物性食品と動物性食品との食品学的比較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) 消化吸収は動物性食品の方がよい。
- (2) カルシウムとリンは植物性食品の方が多い。
- (3) ビタミンDは動物性食品の方が多い。
- (4) 必須脂肪酸は植物性食品の方が多い。

問題 2 6 次の米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) 玄米より白米のほうが消化吸収率はよい。
- (2) もち米のねばり成分は、アミロペクチンである。
- (3) 栄養成分は、白米より胚芽米のほうが多い。
- (4) みりんや白玉粉は、うるち米を原料として作られる。

問題 2 7 次の食品の生産と消費に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 平成16年度のわが国における大豆の自給率は10%である。
- (2) わが国における遺伝子組み換え食品は、畜産物に限定されている。
- (3) 調理食品や利便性の高い加工食品の消費は横ばい傾向である。
- (4) 有機農産物には、JAS規格による基準が定められている。

食品衛生学

問題 28 次の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) 食品衛生法では、食品だけでなく食品添加物、器具、包装容器も対象となる。
- (2) 食品衛生法には食品等事業者の責務が明記されている。
- (3) 食品衛生法における食品等事業者には、従業員や加工調理担当者は含まれない。
- (4) 食品衛生法でいう食品とは、全ての飲食物のことを指すが、薬事法に規定する医薬品・医薬部外品はこれに含まれない。

問題 29 次の微生物と温度に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 人の健康危害に関与する菌のほとんどが高温菌である。
- (2) 微生物は一般に最高発育温度以上になると死滅する。
- (3) 微生物は一般に最低発育温度以下になると死滅する。
- (4) 牛乳中の細菌は65℃で30分間加熱するとすべて死滅する。

問題 3 0 次の食品の腐敗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) 食品の腐敗は不可逆的な変化である。
- (2) 腐敗の主な要因として、付着した微生物や食品自体の酵素による変化があげられる。
- (3) 食品に含まれる炭水化物や脂肪が分解される現象を腐敗と呼ぶ。
- (4) 腐敗により、硫化水素やアンモニアなどの揮発性成分が発生する。

問題 3 1 次の経口感染症に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 腸チフス、パラチフスは5類感染症に分類されている。
- (2) E型肝炎は4類感染症に分類されている。
- (3) 医師は、患者を腸チフスと診断したときは7日以内に都道府県知事に届け出なければならない。
- (4) コレラ菌、赤痢菌は食中毒の原因物質とはされていない。

問題 3 2 次の B S E (牛海綿状脳症) 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) B S E の病因は異常プリオンによると考えられている。
- (2) 国産牛には個体識別番号がつけられ、生産・流通履歴を知ることが可能になっている。
- (3) 日本では牛の特定危険部位は除去、焼却が義務付けられている。
- (4) 現在は、E U 諸国からの牛肉輸入が解禁された。

問題 3 3 次の消毒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) 煮沸消毒は、沸騰水中で加熱する消毒方法である。
- (2) 熱湯消毒は、7 0 °C 以上の熱湯で加熱する消毒方法である。
- (3) 蒸気消毒は、水を沸騰させその蒸気で加熱する消毒方法である。
- (4) 乾熱消毒は、高熱の乾燥した空気で加熱する消毒方法である。

問題 3 4 次の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、指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物に4分類される。
- (2) 食品添加物については、表示基準が定められている。
- (3) 食品添加物の摂取量は、ADI（一日許容量）の100倍を超えないよう基準が定められている。
- (4) 食品添加物は、食品の製造、加工、保存等の目的で食品に添加されたものをいう。

問題 3 5 次の食品添加物と用途に関する組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 亜硫酸ナトリウム _____ 発色剤
- (2) ソルビン酸 _____ 保存料
- (3) キシリトール _____ 甘味料
- (4) オルトフェニルフェノール（OPP） _____ 防かび剤

問題 3 6 次の器具・容器包装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) ステンレス鋼は耐腐食性に優れ、シンク、調理台、包丁などの調理器具にも広く用いられている。
- (2) 器具に使われるほうろうは、金属の表面に特殊ガラスを処理したものである。
- (3) 汁椀に使われるフェノール樹脂など熱硬化性樹脂は、成型後に加熱しても形状が変形しにくい。
- (4) ポリエチレンはガスを通しにくいため、野菜や果物などの包装に適している。

問題 3 7 次の大量調理施設衛生管理マニュアル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) 大量調理施設で使用する水は、色、濁り、におい、異物を始業前と作業終了後に検査しなければならない。
- (2) マニュアルは、同一メニューを1回300食以上、又は1日750食以上提供する調理施設に適用される。
- (3) 加熱調理食品については、食品の中心部を75℃で1分以上加熱しなければならない。
- (4) 温かい状態で提供される食品以外で、提供まで30分以上を要する食品は15℃以下で保存しなければならない。

問題 38 次のHACCPシステムに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) HACCPの7原則は、危害分析、重要管理点の設定、管理基準の設定、監視方法の設定、改善措置、検証方法の設定と実施、記録・保管の設定からなる。
- (2) HACCP方式の12手順は、7原則を含まない項目で設定されている。
- (3) 日本では「総合衛生管理製造過程の承認制度」として導入され、乳製品と食肉加工品のみの特定の食品がその対象となっている。
- (4) 製品の最終段階の危害分析と危害防止に重点が置かれている。

問題 39 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) 近年、食中毒事件の発生件数は冬場に多い傾向がみられる。
- (2) ウイルス性食中毒は夏場に、細菌性食中毒は冬場に多く発生している。
- (3) 近年、弁当などの複合調理食品による食中毒が増加している。
- (4) 近年、腸炎ビブリオによる食中毒は減少してきている。

問題40 次の食中毒菌とその特徴及び原因食品の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | | |
|--------------|-------|------|-------|-----|
| (1) サルモネラ菌 | ————— | 芽胞形成 | ————— | 卵 |
| (2) 腸管出血性大腸菌 | ————— | 毒素産生 | ————— | 牛肉 |
| (3) カンピロバクター | ————— | 嫌気性 | ————— | 鶏肉 |
| (4) 腸炎ビブリオ | ————— | 好塩性 | ————— | 生野菜 |

問題41 次の食品と自然毒及びその中毒症状の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | | |
|-----------|-------|-----------|-------|--------|
| (1) フグ | ————— | テトロドトキシン | ————— | 呼吸困難 |
| (2) ギンナン | ————— | メチルピリドキシソ | ————— | 中枢神経麻痺 |
| (3) ビルマ豆 | ————— | リナマリソ | ————— | 中枢神経麻痺 |
| (4) オニカマス | ————— | サキシソ | ————— | 感覚異常 |

問題 4 2 次の寄生虫症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) 回虫は、野菜等に付着した虫卵から経口的にヒトに感染し、小腸でふ化する。
- (2) エキノコックスは、キタキツネ等の糞便中の虫卵がヒトに経口的に感染し、小腸で成虫になる。
- (3) 横川吸虫は、アユでは筋肉やうろこなどに寄生し、ヒトでは小腸に寄生する。
- (4) アニサキスの幼虫は、中間宿主であるイカ等の筋肉に寄生し、ヒトに摂取されると成虫にはなれない。

製菓理論

問題43 次の砂糖の種類と性質の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (種類) | (性質) |
|------------|--------------------------------------|
| (1) 黒砂糖 | 分蜜糖の代表製品で、転化糖の含有量が少ないので焼き色がつきにくい。 |
| (2) 上白糖 | ビスコという転化糖の一種をかけているので、吸湿性が高くしっとりしている。 |
| (3) グラニュー糖 | 蔗糖の純度が高く、淡白な甘みがあり、粒子が小さいので使用しやすい。 |
| (4) 和三盆糖 | 口溶けがよく、独特の風味があり、高級和菓子などに利用されている。 |

問題 4 4 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。

- (1) 強力粉は、薄力粉と比較するとたんぱく質の量が少なくグルテンの質が粗弱なので、スポンジケーキやビスケットを作るのに適している。
- (2) 薄力粉は強力粉と比べて粒度が粗く、打ち粉として使用するのに適している。
- (3) 胚乳の純度が高く皮部の混入が少ないものは上級の小麦粉であり、白度も高く、加工性に優れている。
- (4) 皮部の混入が多い小麦粉は酵素活性が低く品質の劣化が起りにくい。

問題 4 5 次の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ことにより、でん粉の糊化がおこる。
- (2) 糊化したでん粉は消化吸収がよく美味である。
- (3) でん粉の老化が進む速度には、水分と温度が関係している。
- (4) 砂糖を多く使用した製品は、使用しない製品よりも老化が進みやすい。

問題 4 6 次の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) 卵白に含まれているたんぱく質は、泡立てた時に空気と接触している面で凝固する性質がある。
- (2) 卵白は、温度が20℃のときよりも10℃の時の方が泡立ちやすい。
- (3) 鮮度の良い卵ほど泡立ちやすい。
- (4) 気泡の安定性と温度とは無関係である。

問題 4 7 次の卵の性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) 卵白と卵黄は、加熱したときに凝固する温度が異なる。
- (2) 卵は糖類と共に加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。
- (3) pHは卵を主体とした製品の風味や着色に影響を与える。
- (4) 卵黄と卵白は、どちらも強い乳化力を持っている。

問題 4 8 次のバ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) 発酵バターとはクリーム中の脂肪球を集め、レンネットという酵素を加えて発酵させたものである。
- (2) バターは一般に脂肪分約85%、水分は約15%である。
- (3) バターの代替品としてフランスで開発され発達してきたものはマーガリンである。
- (4) バターは揮発性脂肪酸が多く、口の中で溶かすと特有の芳香が広がる。

問題 4 9 次の果実とその種類の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 仁果類 — ぶどう, いちご
- (2) 核果類 — もも, うめ
- (3) 種実類 — くり, くるみ
- (4) 果菜類 — メロン, すいか

問題 5 0 次の記述はどのナッツに関するものか、正しいものを1つ選びなさい。

ビターとスイートの2種があり、製菓用には主にスイートを使用する。
洋菓子製造に使用する頻度は他のナッツ類に比べて最も高い。

- (1) ピーナッツ
- (2) くるみ
- (3) カシューナッツ
- (4) アーモンド

問題 5 1 次の凝固材料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 寒天の主成分は、アガロース、アガロペクチンからなるたんぱく質である。
- (2) マッシュマロを作る際は、5～10%のゼラチンを使用する。
- (3) ペクチンは植物の細胞組織を形成する多糖類である。
- (4) カラギーナンはゲル化温度が低いので、室温でゲル化することはない。

問題 5 2 次の風味材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) 酒類は、菓子に風味を与える材料として大きな役割を果たす。
- (2) 油性香料（オイル）は、耐熱性が低く、加熱処理するものには不向きである。
- (3) ナツメグ、クローブなどは、芳香性香辛料として製菓に使用される。
- (4) ラム酒は、さとうきびなどの糖蜜を高温で自然発酵させてつくられる蒸留酒である。

問題 5 3 次のパンに関する記述のうち、（ ）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。

パンは（ A ）の発酵によって得られる、独特の味、香り、食感を持つ発酵食品である。発酵には生地（ B ）や pH が関与する。パン生地に（ C ）を添加する理由は、味の調整、防腐作用、（ A ）の発酵を抑制することなどがあげられる。

- | （ A ） | | （ B ） | | （ C ） |
|-------------|---|-------|---|--------|
| (1) 重曹 | — | 水分 | — | 酸性剤 |
| (2) イースト | — | 水分 | — | モルトエキス |
| (3) イーストフード | — | 温度 | — | 乳化剤 |
| (4) イースト | — | 温度 | — | 食塩 |

問題 5 4 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 塩化アンモニウムは、加熱分解によりアンモニアガスを発生し、菓子の生地を膨張させる。
- (2) イスパタは、薄皮まんじゅうなどの蒸し物の製造に適している。
- (3) ベーキングパウダーは、ガスを発生したのち炭酸ナトリウムが生地中に残るので、独特な苦味の原因となる。
- (4) ドライイーストを使用したパンと、生イーストを使用したパンとでは焼きあがりの風味が異なる。

製菓実技

(和菓子)

問題 5 5 次の豆類のうち、煮上り時間が最も短いものを1つ選びなさい。

- (1) えりも小豆
- (2) 大納言小豆
- (3) 大手亡
- (4) 紅金時

問題 5 6 次の和菓子のうち、小麦粉を使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) 栗饅頭
- (2) 焼皮桜餅
- (3) 桃山
- (4) かすてら饅頭

問題 5 7 次の①～⑤の工程により作られる和菓子の名称として、正しいものを 1 つ選びなさい。

ボールに上白糖を入れイスタタを加えて混ぜ、水を徐々に加えて木杓子ですり混ぜる。

ふるった薄力粉に加えてサクリとこねる。

粉板に上げて軽くもみまとめ、45 g の 6 つ種位で包餡し、丸腰高に整えて濡れ布巾を敷いたせいろに間隔よく並べる。

霧をかけて手粉を落とし、強めの蒸気で 5 ～ 7 分で蒸し上げる。

蒸しあがったら、わたしに取り、40℃位まで冷ましてからビニールシートで包む。

- (1) 葛桜 (葛饅頭)
- (2) 利久饅頭
- (3) 田舎饅頭
- (4) 上用饅頭

問題 5 8 次の配糖率に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) 生餡の重量に対して、使用する糖類の重量を%に表したものである。
- (2) 生餡自体に含まれている糖質を%に表したものである。
- (3) 練り上がった餡に含まれている糖類を%に表したものである。
- (4) 練り上がった餡を、使用した糖類の重量で割って%に表したものである。

問題 5 9 次の和菓子とその分類の組合せで、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 蒸し菓子 —— 黄味時雨
- (2) 流し菓子 —— 吉野羹
- (3) 平鍋焼菓子 —— ワッフル
- (4) 練り菓子 —— 練羊羹

問題 6 0 次の練切餡（牛皮つなぎ）の配合のうち、牛皮の分量として適切なものを1つ選びなさい。

(配合)

白生餡	1 0 0 0 g
グラニュー糖	6 0 0 g
水	4 0 0 m l
牛皮	() g

*牛皮は倍割で練り上げたものを使用する。

- (1) 6 0 ~ 8 0
- (2) 1 2 0 ~ 1 4 0
- (3) 1 8 0 ~ 2 0 0
- (4) 2 3 0 ~ 2 5 0

製菓実技

(洋菓子)

問題 5 5 次の洋菓子とその分類に関する組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) アントルメ —— ムース
- (2) イースト菓子 —— フレンチドーナッツ
- (3) パイ類 —— アリュメット
- (4) バターケーキ類 —— プラムケーキ

問題 5 6 次のスポンジ(トルテ生地)の仕込み工程として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 共立て法
- (2) 別立て法
- (3) シュガーバター法
- (4) オール イン ミックス法(ワンステップ法)

問題 5 7 次のパウンドケーキの配合で薄力粉の分量として、適切なものを1つ選びなさい。

配合 (パウンド1本分)

バター	90 g	レーズン	40 g
砂糖	95 g	ブランデー	20 ml
卵	90 g	スライスアーモンド	適量
薄力粉	() g	ベーキングパウダー	2 g

- (1) 50
- (2) 75
- (3) 100
- (4) 125

問題 5 8 次の菓子とその焼成温度の組合せで、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ブランデーケーキ ————— 160℃
- (2) ボン ショコラ ————— 180℃
- (3) スフレ ア ラ バニージュ —— 190℃
- (4) シュー ————— 200℃

問題 59 次のラング ド シャの配合で、使用しない材料を1つ選びなさい。

- (1) 粉糖
- (2) 薄力粉
- (3) ベーキングパウダー
- (4) コーンスターチ

問題 60 次のパルミエの折りパイ生地の配合で、食塩の分量として適切なものを1つ選びなさい。

(配合)

強力粉	125g	水	120～125ml
薄力粉	125g	食塩	()g
バター (練り込み用)	20g	折込用バター	180g

- (1) 4
- (2) 8
- (3) 12
- (4) 16

製菓実技

(製パン)

問題55 次の菓子パンのうち、諸外国で作られているパンを日本に導入し、そのまま又はアレンジして作ったパンとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) メロンパン
- (2) スイートロール
- (3) クリームパン
- (4) 餡パン

問題56 次のうち、焼減率として正しいものを1つ選びなさい。ただしAを窯入れ前の生地重量、Bを窯だし後の製品重量とする。

(1)
$$\text{焼減率} = \frac{A+B}{A} \times 100(\%)$$

(2)
$$\text{焼減率} = \frac{A-B}{A} \times 100(\%)$$

(3)
$$\text{焼減率} = \frac{A+B}{B} \times 100(\%)$$

(4)
$$\text{焼減率} = \frac{A-B}{B} \times 100(\%)$$

問題 5 7 次の中種法の製法に関する記述のうち、() に入る数値の組合せとして正しいものを 1 つ選びなさい。

小麦粉の 5 0 % 以上にイーストの全量と水 (中種用分) を混合して中種を作り、室温 (A) °C で (B) 時間発酵させたあと、ミキサーに戻し、中種生地に残りの小麦粉及び副材料、適量の水を加えて本捏する方法である。

- | | (A) | | (B) |
|-----|-------|-----|-------|
| (1) | 2 7 | ——— | 1 ~ 2 |
| (2) | 2 1 | ——— | 1 ~ 2 |
| (3) | 2 7 | ——— | 3 ~ 5 |
| (4) | 2 1 | ——— | 3 ~ 5 |

問題 5 8 次の組合せのうち、食パンの直捏法のホイロ条件として正しいものを 1 つ選びなさい。

- | | (温度) | | (湿度) | | (時間) |
|-----|--------|-----|-------|-----|---------|
| (1) | 2 8 °C | ——— | 7 5 % | ——— | 約 5 0 分 |
| (2) | 2 8 °C | ——— | 8 5 % | ——— | 約 5 0 分 |
| (3) | 3 8 °C | ——— | 7 5 % | ——— | 約 5 0 分 |
| (4) | 3 8 °C | ——— | 8 5 % | ——— | 約 5 0 分 |

問題59 次の記述のうち、フランスパンのクープの入れ方として誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 焼成前にクープを入れる。
- (2) 3本とも同じ長さにする。
- (3) $1/4 \sim 1/3$ だぶらせる。
- (4) 角度は90度。

問題60 次の記述のうち、イーストドーナツのフライ温度（片面50秒，反転して50秒）として適切なものを1つ選びなさい。

- (1) $155^{\circ}\text{C} \sim 160^{\circ}\text{C}$
- (2) $165^{\circ}\text{C} \sim 170^{\circ}\text{C}$
- (3) $175^{\circ}\text{C} \sim 180^{\circ}\text{C}$
- (4) $185^{\circ}\text{C} \sim 190^{\circ}\text{C}$