

# 平成21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 各設問には、それぞれ4つの選択肢があります。このうち正解と思われるものを1つ選び、下の記入例にならって、答案用紙の該当する欄に○印を記入してください。（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 ○印は、HBの鉛筆を使用し、濃くはっきりと記入してください。  
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。
- 6 試験時間は、2時間です。

### 【 記入例 】

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				

# 衛 生 法 規

問題1 次の衛生法規とその所管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) 地域保健法 \_\_\_\_\_ 厚生労働省
- (2) 学校給食法 \_\_\_\_\_ 文部科学省
- (3) 家畜伝染病予防法 \_\_\_\_\_ 農林水産省
- (4) 廃棄物の処理及び清掃に関する法律 \_\_\_\_\_ 経済産業省

問題2 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食品添加物公定書は、厚生労働大臣が作成する。
- (2) 食品添加物の表示基準は、農林水産大臣が定める。
- (3) 保存料は、物質名を表示する必要がない。
- (4) 加工助剤は、物質名を表示する。

問題3 次の食品安全委員会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) 内閣府に設置されている。
- (2) リスク管理を行う。
- (3) 担当大臣を置くことになっている。
- (4) 食品安全基本法に基づいて設置されている。

問題4 次のうち、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) 国民健康・栄養調査
- (2) 特別用途表示と栄養表示基準
- (3) 受動喫煙の防止
- (4) 予防接種の実施

問題5 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 製菓衛生師は、厚生労働大臣から免許を受ける。
- (2) 製菓衛生師の資格がないと、菓子製造業務に就くことができない。
- (3) 中学校卒業で2年以上菓子製造業に従事した者は、製菓衛生師試験を受けることができる。
- (4) 食中毒を発生させても、免許を取り消されることはない。

問題6 次のうち、製菓衛生師法第1条の（ ）にあてはまる語句として、正しいものを1つ選びなさい。

「この法律は、製菓衛生師の資格を定めるところにより菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もつて（ ）ことを目的とする。」

- (1) 公共の福祉に寄与する
- (2) 製菓技術の発展を図る
- (3) 公衆衛生の向上及び増進に寄与する
- (4) 菓子衛生の向上に寄与する

# 公衆衛生学

問題7 次の我が国における死亡原因の第1位と第2位の組合せ（平成9年以降）のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | 第1位          | 第2位         |
|--------------|-------------|
| (1) 心疾患      | 脳血管疾患       |
| (2) 肺炎及び気管支炎 | 悪性新生物       |
| (3) 悪性新生物    | 心疾患         |
| (4) 老衰       | 不慮の事故及び有害作用 |

問題8 次のうち、我が国の水道水の水質基準で検出されてはいけないと規定されているものを1つ選びなさい。

- (1) 大腸菌
- (2) 六価クロム化合物
- (3) 総トリハロメタン
- (4) ホルムアルデヒド

問題9 次の病原体とそれによって起こる感染症の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) スピロヘータ —— 梅毒
- (2) ウイルス —— インフルエンザ
- (3) 真菌 —— カンジダ症
- (4) 細菌 —— エイズ（後天性免疫不全症候群）

問題10 次のうち、人間の体感温度を決める物理的要素でないものを1つ選びなさい。

- (1) 気温
- (2) 湿度
- (3) 気流
- (4) 気圧

問題11 次の我が国の疾病予防の段階に関する組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 第1次予防 —— 定期健診
- (2) 第2次予防 —— 適度な運動
- (3) 第2次予防 —— 食生活改善
- (4) 第3次予防 —— リハビリテーション

問題 1 2 次のうち、平成 2 0 年の我が国の 6 5 歳以上の老年人口割合に、最も近いものを 1 つ選びなさい。

- (1) 5 %            (2) 1 0 %            (3) 2 0 %            (4) 3 0 %

問題 1 3 次の病因物質のうち、平成 2 0 年に我が国で発生した食中毒において、患者数が最も多かったものを 1 つ選びなさい。

- (1) カンピロバクター  
(2) ノロウイルス  
(3) サルモネラ  
(4) 腸炎ビブリオ

問題 1 4 次のうち、「健康日本 2 1」において、生活習慣病及びその原因となる生活習慣等の課題として選定されている九つの分野に該当しないものを、1 つ選びなさい。

- (1) 労働・安全衛生  
(2) 栄養・食生活  
(3) 身体活動・運動  
(4) 休養・こころの健康づくり

問題 15 次のうち、日本高血圧学会が 2004 年に分類した成人の正常血圧の値として、正しいものを 1 つ選びなさい。

	収縮期血圧 (mmHg)		拡張期血圧 (mmHg)
(1)	< 110	または	< 85
(2)	< 120	または	< 90
(3)	< 130	かつ	< 85
(4)	< 140	かつ	< 90



# 栄 養 学

問題 1 6 次の消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) 消化には、物理的消化と化学的消化、生物的消化の3種類がある。
- (2) 食物は、消化管のぜん動運動と分節運動により消化が促進される。
- (3) 唾液は無臭、無色で、pHは6～7、1日に3.0～3.5ℓ分泌される。
- (4) ペプシンはたんぱく質を消化し、ペプトンとプロテオースに分解する。

問題 1 7 次の無機質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 非ヘム鉄は、ヘモグロビンやミオグロビンに由来する鉄で、ヘム鉄より吸収が良く、主に肉類に含まれる。
- (2) マグネシウムが欠乏すると、神経過敏症や筋肉のけいれんなどの神経症状、抑うつ症などの精神症状を起こす。
- (3) カリウムが不足すると味覚障害、成長障害、皮膚症障害、生殖能異常などを引き起こす。
- (4) リンを多く取ることにより、カルシウムの吸収率が上昇する。

問題 18 次の高齢期の食生活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) 一般的に過剰摂取による障害よりも、低栄養が問題となることが多い。
- (2) 間食は、食事だけでは不足しやすい微量栄養素を多く含む食品を主体にとる。
- (3) 味覚が鈍くなるので、濃いめの味付けを心がける。
- (4) 料理は食べやすいように、刻んだり、つぶしたりなどして工夫する。

問題 19 次のうち、炭水化物60gと脂質20gのエネルギーの算出値として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 320g
- (2) 420g
- (3) 520g
- (4) 620g

問題 2 0 次の食物繊維に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) カルシウムや鉄の吸収を助ける。
- (2) 大腸がんを予防する働きがある。
- (3) 人の消化酵素で分解されやすい栄養素である。
- (4) 動物性食品に多く含まれる。

問題 2 1 次の妊娠期の栄養に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 高脂肪食品の摂取を心がける。
- (2) カルシウムの摂取を制限する。
- (3) 良質なたんぱく質の摂取を心がける。
- (4) 葉酸の摂取を制限する。

# 食 品 学

問題 2 2 次の芋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) こんにゃく芋の炭水化物の主成分は、グルコマンナンである。
- (2) さといもは、ビタミンCの含量が少ない。
- (3) じゃがいもには、脂溶性ビタミンが豊富に含まれる。
- (4) 黄色種のさつまいもには、カロテンが相当量含まれている。

問題 2 3 次の豆類に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 大豆は、他の豆類に比べて、特にたんぱく質と脂質の量が少ない。
- (2) 豆類には、一般にビタミンB<sub>1</sub>が多く含まれるが、調理加工によって損失されることが多い。
- (3) 小豆、いんげん豆には、たんぱく質が重量の50～55%含まれている。
- (4) 大豆の方が、そらまめに比べ、炭水化物の量が多い。

問題 2 4 次の食品の変質とその防止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) 微生物の増殖と食品の水分量との関係を示す指標として、水分活性が用いられている。
- (2) 酢漬けによる食品の腐敗防止は、pHの低下により微生物の増殖を抑制したものである。
- (3) 空気中の酸素により、食品の成分が酸化され、臭いや味が悪くなるが、これには微生物が関与している。
- (4) 混入した微生物が増殖して、主として食品中のたんぱく質が分解し、アンモニアなどの有臭物質を生ずるような現象を腐敗という。

問題 2 5 次の食品成分表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) 水分、たんぱく質、食物繊維はグラム数で示している。
- (2) 各食品の可食部1gについての成分値及びエネルギー値を示している。
- (3) 通常表中に(0)と書いているのは推定値0を示している。
- (4) ビタミンC、ナイアシンはミリグラム数で示している。

問題 2 6 次の調味料に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) ソースは、野菜に各種香辛料を加え、煮熟浸出した汁液に調味料などを加えて作られる。
- (2) 醸造酢は、穀類・果実等を原料としてアルコールと糖分を含む液をつくり、これに乳酸菌を加え、乳酸発酵させて作られる。
- (3) 塩には岩塩と海塩があり、その主成分は塩化カリウムで、そのほか“にがり”といわれる少量の塩化マグネシウムなどが含まれている。
- (4) うま味調味料とは、小麦や大豆のたんぱく質を分解して得たグルタミン酸に、カルシウムを結合させたものである。

問題 2 7 次の食品の種類とその成分に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) 一般に食品とは、少なくとも 2 種類以上の栄養素を含んでいる。
- (2) たんぱく質は、主として体構成源となるが、エネルギー源にはならない。
- (3) クエン酸は、主として貝類に含まれる有機酸である。
- (4) 食物繊維は、主として植物性食品に含まれる成分で、消化されにくい。

# 食 品 衛 生 学

問題 28 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) チューインガムの甘味料として、サッカリンの使用が許されている。
- (2) 香料は着香の目的以外に使用できない。
- (3) タール色素は、野菜や茶などに使用することが禁止されている。
- (4) 食肉製品には、亜硫酸ナトリウムなどの発色剤の使用が許されている。

問題 29 次の動物性の自然毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) フグ毒のテトロドトキシンは、加熱で無毒化することができる。
- (2) イシナギによる食中毒は、肝臓に含まれるビタミンDの過剰症であると言われている。
- (3) オニカマスなどを食しておこるシガテラ中毒は、渦鞭毛藻<sup>うずべんもうそう</sup>を起源とする食物連鎖によるものであると言われている。
- (4) 麻痺性貝毒は、二枚貝に蓄積された毒素エンテロトキシンによる。

問題 3 0 次の寄生虫と中間宿主の組合せのうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- (1) トキソプラズマ \_\_\_\_\_ サバ
- (2) アニサキス \_\_\_\_\_ イカ
- (3) 横川吸虫 \_\_\_\_\_ アユ
- (4) マンソン裂頭条虫<sup>れつとうじょうちゅう</sup> \_\_\_\_\_ ヘビ

問題 3 1 次の化学物質による食品汚染に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) ダイオキシンは、体外に排出されやすい毒物である。
- (2) PCB は、主に魚の摂取を介して、体内に取り込まれる。
- (3) イタイイタイ病は、メチル水銀の中毒で発生した。
- (4) 水俣病の原因は、カドミウムである。

問題 3 2 次の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) 少量のウイルスであれば発症しない。
- (2) 夏場に中毒が発生しやすい。
- (3) 85℃、1 分以上の加熱で、ウイルスの感染性をなくすことができる。
- (4) アルコール消毒で不活性化させることができる。



問題 3 3 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) 肉骨粉を牛の飼料にすることで被害が大きくなった。
- (2) 病原体の異常プリオンは易熱性である。
- (3) 脳や脊髄は、危険部位に該当する。
- (4) 国産牛は、トレーサビリティシステムが確立している。

問題 3 4 次の腸管出血性大腸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) ヒトからヒトへの 2 次感染はない。
- (2) ベロ毒素を産生する。
- (3) 溶血性尿毒症症候群を起こすことがある。
- (4) 1 0 ~ 1 0 0 個という微量の菌量で発症する。

問題 3 5 次のうち、微生物の増殖のために必要不可欠なものの組合せとして、正しいものを 1 つ 選びなさい。

- (1) 水分・酸素・栄養
- (2) 酸素・栄養・適当な温度
- (3) 栄養・適当な温度・水分
- (4) 適当な温度・水分・酸素

問題 3 6 次のアレルギー物質を含む食品の組合せのうち、すべてが特定原材料として表示が義務づけられているものを1つ選びなさい。

- (1) 鶏肉・いくら・乳
- (2) 小麦・落花生・卵
- (3) バナナ・オレンジ・もも
- (4) そば・大豆・牛肉

問題 3 7 HACCP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) HACCPの実施には、7原則12手順が必要である。
- (2) 工程ごとに危害を分析し、危害を未然に防ぐための管理方法を設定する。
- (3) 最終製品の安全性試験が不可欠である。
- (4) 関連する記録を、文書として残すことが求められている。

問題 3 8 次の消毒、殺菌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) 牛乳の低温殺菌法(LTLT)では、乳質の変化が起きずにすむ。
- (2) 加圧加熱殺菌法(レトルト殺菌)では、芽胞形成菌も死滅する。
- (3) じゃえんそさん次亜塩素酸ナトリウムは、食品の殺菌にも使用できる。
- (4) アルコール消毒は、70%エタノールを水に溶かしたものを使用して行う。

問題 3 9 次の食品の器具・容器包装に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食品衛生法で定義される器具には、調理器具は入らない。
- (2) プラスチック容器は、素材によって耐熱性が異なる。
- (3) 陶器には吸水性がなく、磁器より透光性が高い。
- (4) 金属製の容器は、漂白剤につけても変色することはない。

問題 4 0 次の食材の鮮度の簡易判定に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 小麦粉は、淡黄色で麦の香りのするものを選ぶ。
- (2) 卵は、電光に透かしたときに暗くみえるものが新鮮である。
- (3) 牛乳は、加熱すると凝固するものが新鮮である。
- (4) 米は、保管状態により、吸湿して、品質を落とす場合があるので注意を要する。

問題 4 1 次の冷凍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) 食品衛生法の基準では、 $-15^{\circ}\text{C}$ 以下で保存する。
- (2) 肉類の解凍には、急速解凍が適している。
- (3) 冷凍食品の製造では、品質の変化を防ぐため急速凍結される。
- (4) 微生物は冷凍しても死滅しない。

問題 4 2 次の植物性自然毒に関する組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 青ウメ ————— アコニチン
- (2) ジャガイモ ————— ソラニン
- (3) ギンナン ————— シ (チ) クトキシソ
- (4) モロヘイヤ ————— メチルピリドキソ

# 製菓理論

問題 4 3 次の糖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) 砂糖は、濃い溶液を作ることができ、濃度の高いものほど防腐性が高い。
- (2) 蜂蜜の主成分は、ぶどう糖と果糖であり、吸湿性が低い。
- (3) グラニュー糖は、和洋菓子製品のほかキャンデーなどにも使用される。
- (4) 水飴は、デキストリンによる増粘効果や艶だし乾き止め、砂糖の結晶防止などの目的で使用される。

問題 4 4 次の甘味料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 甘草はマメ科の多年草であり、根を乾燥させたものは甘味料として用いられる。
- (2) ステビアやアスパルテームは、<sup>しよとう</sup>蔗糖と同程度の甘味があり、<sup>しよとう</sup>蔗糖よりも高カロリーである。
- (3) メープルシュガーは、砂糖ヤシの樹液を集めて煮詰めたものである。
- (4) 和三盆糖は、転化糖や灰分をほとんど含まず、淡白な甘味をもつ。

問題 4 5 次のでんぷん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) 糊化<sup>こか</sup>されたでんぷんが老化する速度には、水分と温度が関係する。
- (2) でんぷんがアミロペクチンのみで構成されている粳米<sup>うるちまい</sup>は、きわめて大きい膨化力を示す。
- (3) 一般的に粒子の大きいでんぷんは、吸湿性が大きい。
- (4) でんぷんは、その種類によって、糊化<sup>こか</sup>温度や粘度特性が異なる。

問題 4 6 次の米粉のうち、串団子や柏餅の原料として適切なものを1つ選びなさい。

- (1) みじん粉
- (2) 道明寺粉
- (3) 上南粉
- (4) 上新粉

問題 4 7 次の小麦粉の種類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) 薄力粉 ————— クッキー
- (2) 中力粉 ————— クラッカー
- (3) 強力粉 ————— カステラ
- (4) デューラム粉 ————— マカロニ

問題 4 8 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものを1つ 選びなさい。

- (1) メレンゲをつくる場合、卵白の温度が高いと、起泡性は悪くなるが、泡の安定性はよくなる。
- (2) 卵黄は、65～70℃で完全に凝固する。
- (3) 乾燥全卵の水和液は、液状卵白と同等の起泡性を示す。
- (4) 卵黄は、たんぱく質が多く卵黄固形物の63%を占めている。

問題 4 9 次の油脂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) 油脂は小麦粉生地のグルテンの結着を促進し、製品にサクサクしたもろい食感（ショートネス）を与える。
- (2) 油脂は、それ自体が濃厚な食味感を与えるほかに、生地中に共存する他の原材料の糖質やたんぱく質と調和した食味を構成する。
- (3) 油脂の可<sup>かそせい</sup>塑性範囲とは、固形脂がかたさを保持する温度範囲の事であり、ココアバターは他の油脂と比べてこの範囲が狭い。
- (4) 油脂のクリーミング性とは、生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質のことである。

問題 5 0 次の記述のうち、ブルーム現象の例として正しいものを1つ選びなさい。

- (1) でんぷんに水を加えて加熱すると、糊状になる。
- (2) チョコレートを湿度の高いところで製造すると、製品の表面に白い粉が浮いてチョコレート独特のつやが消える。
- (3) シロップを加熱しすぎると、独特の香りをもった褐色物質に変わる。
- (4) パンや菓子などの表面に卵を塗って焼成すると、塗らないものより濃く着色する。



問題 5 1 次の乳製品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 牛乳のたんぱく質の主成分であるカゼインは、60℃以上に加熱すると、表面に皮膜を形成し凝固する。
- (2) クリームは、牛乳の脂肪分を集めたもので、一般に脂肪分約85%、水分約15%である。
- (3) 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させて製造したもので、芳香が強い。
- (4) 牛乳には、ビタミンA、ビタミンB<sub>1</sub>が含まれない。

問題 5 2 次の凝固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) イチゴ、アンズに含まれるペクチン質は、リンゴ、レモン、オレンジよりも非常に多い。
- (2) 寒天は、ゼラチンの10倍近いゲル化力をもつ。
- (3) ゼラチンは、マシュマロやヌガーの製造に利用される。
- (4) カラギーナンは、ミルクプリンや冷凍ゼリーの製造に利用される。

問題 5 3 次の製パン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) 生酵母は、食塩や砂糖と一緒に溶解して使用する。
- (2) モルトエキスの使用は、風味、色つき、発酵持続性の強化などの効果がある。
- (3) 食塩は、味を引き締める目的のみで使用される。
- (4) 日本の標準酵母は、諸外国のものより耐糖性が弱い。

問題 5 4 次の菓子製造に使用する添加物の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 乳化剤                      レシチン
- (2) 増粘安定剤                プロピレングリコール
- (3) 着色料                      ニンジンカロテン
- (4) 膨張剤                      イスパタ

# 製菓実技

## (和菓子)

問題 5 5 次のうち、餡の製造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) 豆類を煮る場合は渋切りを行い、直火で落しぶたをして煮る方法がよい。
- (2) 豆を煮るとき、沸騰しはじめたら、豆の中心部まで熱水が浸透するよう加える水を、「しわのぼし水」という。
- (3) 生餡の水分は、30%位に規定されている。
- (4) 水漬けした豆は、容積で約2.5倍、重量で約2倍となる。

問題 5 6 次の豆類のうち、煮上り時間が最も長いものを1つ選びなさい。

- (1) 大納言小豆
- (2) 青えんどう
- (3) 白小豆
- (4) 大正金時

問題 5 7 次の含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) 生餡自体に含まれている糖類の割合を重量%に表したものである。
- (2) 練り上がった餡に含まれている糖類の割合を重量%に表したものである。
- (3) 生餡に対して、使用する糖類を重量%に表したものである。
- (4) 練り上がった餡を、使用した糖類で割って重量%に表したものである。

問題 5 8 次の和菓子のうち、蒸し菓子の分類されないものを 1 つ選びなさい。

- (1) 栗饅頭
- (2) 田舎饅頭
- (3) 利久饅頭
- (4) 菓饅頭

問題 5 9 次のうち、長崎カステラの焼成温度として、最も適切なものを 1 つ選びなさい。

- (1) 150～170℃
- (2) 180～200℃
- (3) 210～230℃
- (4) 240～260℃

問題60 次の和菓子のうち、「小豆」を使用していないものを1つ選びなさい。

- (1) 水羊羹
- (2) 蒸し羊羹
- (3) 練り羊羹
- (4) 錦玉羹

# 製菓実技

## (洋菓子)

問題 5 5 次のスポンジ生地<sup>の</sup>仕込工程における共立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) 全卵を割り入れ、軽くほぐし、砂糖を加えて<sup>かくはん</sup>攪拌混合する。
- (2) これを湯煎<sup>の</sup>にかけ、<sup>かくはん</sup>攪拌しながら37～42℃まで温める。
- (3) ホイッパーで生地をすくい上げて垂らしたとき、その跡がしばらく残るまで泡立てる。
- (4) ふるった強力粉を全体に散らすように加え、ホイッパーで手早く混ぜ合わせる。

問題 5 6 次のバターケーキの仕込工程におけるシュガーバター法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) バターと全卵を十分にすり混ぜる。
- (2) 砂糖を数回に分けて加え、さらにすり混ぜる。
- (3) ベーキングパウダーを初めに混ぜる。
- (4) 最後に薄力粉を加えて混ぜ合わせる。

問題57 次のうち、卵白使用のバタークリーム（イタリアンメレンゲを使ったもの）の特徴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) 他のクリームより日持ちがよい。
- (2) 濃厚な味である。
- (3) 着色効果がよい。
- (4) 洋酒の効果が出しやすい。

問題58 次のうち、シュー・ア・ラ・クレームの仕込工程として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 水、バター、食塩を手鍋に入れ、火にかけて沸騰したら火からおろし、一度に薄力粉を加える。
- (2) 十分に火が通ったら火からおろし、卵を一度に加える。
- (3) スパテラですくって、さっと流れ落ちる程度の固さにする。
- (4) 鉄板に等間隔に絞り、160℃のオーブンに入れる。

問題59 次のうち、フレンチドーナツの配合において一般に使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) バター
- (2) 薄力粉
- (3) ベーキングパウダー
- (4) 全卵

問題60 次のうち、クッキー（のぼし生地）の分類として正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ザント・ゲベック
- (2) サブレ
- (3) フルーツクッキー
- (4) ラング・ド・シャ



# 製菓実技

## (製パン)

問題 5 5 次の食パン（直捏法）の製造に使用される材料の組合せのうち、重量の多い順として正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 小麦粉 > 水 > イースト > 砂糖
- (2) 小麦粉 > 水 > 砂糖 > イースト
- (3) 小麦粉 > 砂糖 > イースト > 水
- (4) 小麦粉 > イースト > 砂糖 > 水

問題 5 6 次のうち、比容積値を求める式として正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 生地重量 ÷ 型容積 = 比容積値
- (2) 生地重量 ÷ 型重量 = 比容積値
- (3) 型容積 ÷ 生地重量 = 比容積値
- (4) 型容積 ÷ 型重量 = 比容積値

問題 5 7 次の記述のうち、フランスパンの焼成時に蒸気を入れる理由として誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) クラストがパリッとした状態になる。
- (2) クラムが白くソフトな状態になる。
- (3) ボリュームが出る。
- (4) 艶が良くなる。

問題 5 8 次のミキシングによる生地の変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) 結合段階 ————— 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- (2) つかみどり段階 —— 材料が雑然と混じった状態。
- (3) 水切れ段階 ————— 生地は弾力を失い、結合力がなくなる。
- (4) 最終結合段階 —— 結合力の頂点、生地が絹のように光沢を帯びる。

問題59 次のうち、食パンの焼成を終えて窯出しの際に1回ショックを与える理由として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食パンの色づきを良くする。
- (2) 食パンの腰折れを防ぐ。
- (3) 食パンの日持ちを良くする。
- (4) 食パンの窯伸びを良くする。

問題60 次のうち、フランスパン(1本350g)を焼成温度220℃で30分直焼きした場合の焼減率として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 10%
- (2) 15%
- (3) 20%
- (4) 25%